

บทที่ 4

ผลการทดลอง

การทดลองที่ 1 ผลของการปลิดช่อต่อผลผลิตของลำไย

1.1 จำนวนผลต่อช่อหลังเก็บเกี่ยว

จากการศึกษา จำนวนผลต่อช่อของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่มีการปลิดผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีจำนวนผลต่อช่อมากที่สุด คือ 29.0 ± 8.69 ผล รองลงมา คือ กรรมวิธีที่ไม่ปลิดช่อผล และปลิดช่อผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อ (27.0 ± 3.92 ผล และ 24.9 ± 1.88 ผล ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่มีการปลิดผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ มีจำนวนผลต่อช่อน้อยที่สุด เท่ากับ 13.2 ± 7.37 ผล (ตารางที่ 3 และภาพที่ 2)

ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก พบว่า การปลิดช่อผลทำให้มีจำนวนผลต่อช่อมากกว่าการไม่ปลิดช่อผลทุกกรรมวิธีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 99% โดยกรรมวิธีที่มีการปลิดผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีจำนวนผลต่อช่อมากที่สุด คือ $21.7a \pm 4.48$ ผล รองลงมา คือ กรรมวิธีที่ปลิดช่อผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อและปลิดช่อผล 30 ผลต่อช่อ ($15.8a \pm 1.31$ ผล และ $11.4bc \pm 1.84$ ผล ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดช่อผล มีจำนวนผลต่อช่อน้อยที่สุด เท่ากับ $10.3c \pm 1.16$ ผล (ตารางที่ 4 และภาพที่ 3)

จากการศึกษาจำนวนผลต่อช่อ พบว่า การไม่ปลิดช่อผลและปลิดช่อผลให้เหลือ 40 และ 50 ผลต่อช่อ เก็บเกี่ยวที่อายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก มีจำนวนผลต่อช่อมากกว่าเก็บเกี่ยวที่อายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก ส่วนการปลิดช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ ไม่มีความแตกต่างกัน ซึ่งมีจำนวนผลต่อช่อเฉลี่ย 11-12 ผลต่อช่อ (ภาพที่ 2 และ ภาพที่ 3)

1.2 เปอร์เซ็นต์ผลร่วง

จากการศึกษาเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่าทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่ไม่ปลิดช่อผล มีเปอร์เซ็นต์ผลร่วงมากที่สุด เท่ากับ 60.6 ± 8.03 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา คือ กรรมวิธีที่ปลิดผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ และปลิดช่อผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ (56.2 ± 25.9 เปอร์เซ็นต์และ 41.8 ± 17.4 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ปลิดผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อ มีเปอร์เซ็นต์ผลร่วงน้อยที่สุด เท่ากับ 37.7 ± 4.71 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 3 และภาพที่ 2)

ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก พบว่า เปอร์เซ็นต์ผลร่วงของช่อที่ไม่มีการผลิตผลแตกต่างจากผลร่วงของช่อที่ได้รับการผลิตผลอย่างมีนัยสำคัญ ($0 < 0.01$) ทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตช่อผล มีเปอร์เซ็นต์ผลร่วงมากที่สุด คือ $78.6a \pm 6.00$ เปอร์เซ็นต์ รองลงมา คือ กรรมวิธีที่ผลิตช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อและผลิตช่อผล 40 ผลต่อช่อ ($61.9b \pm 6.14$ เปอร์เซ็นต์ และ $60.5b \pm 3.27$ เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่มีการผลิตช่อผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีเปอร์เซ็นต์ผลร่วงน้อยที่สุด เท่ากับ $56.6b \pm 8.96$ เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4 และภาพที่ 3)

เมื่อนำเปอร์เซ็นต์ผลร่วงมาเปรียบเทียบกันระหว่างการเก็บเกี่ยวที่อายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีมีแนวโน้มเปอร์เซ็นต์ผลร่วงมากขึ้นเมื่อยึดอายุการเก็บเกี่ยวนานขึ้น (ภาพที่ 2 และภาพที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนผลต่อช่อและเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก

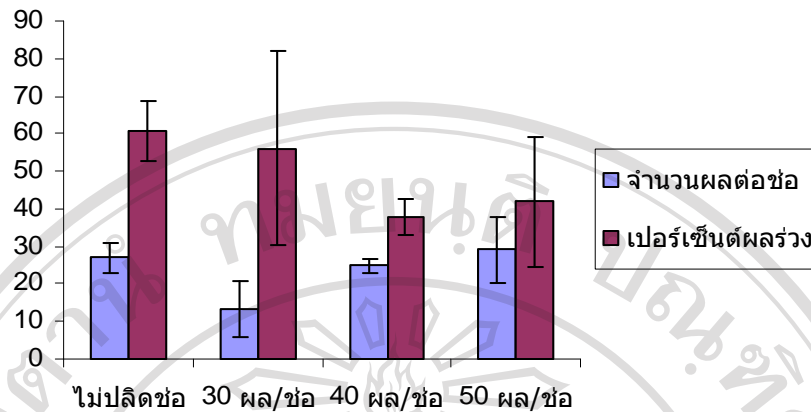
กรรมวิธี	จำนวนผลต่อช่อ	เปอร์เซ็นต์ผลร่วง
ไม่ปลิดช่อ	27.0 ± 3.92	60.6 ± 8.03
30 ผล/ช่อ	13.2 ± 7.37	56.2 ± 25.9
40 ผล/ช่อ	24.9 ± 1.88	37.7 ± 4.71
50 ผล/ช่อ	29.1 ± 8.69	41.8 ± 17.4
C.V.(%)	30.4	37.7
LSD _{0.05}	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

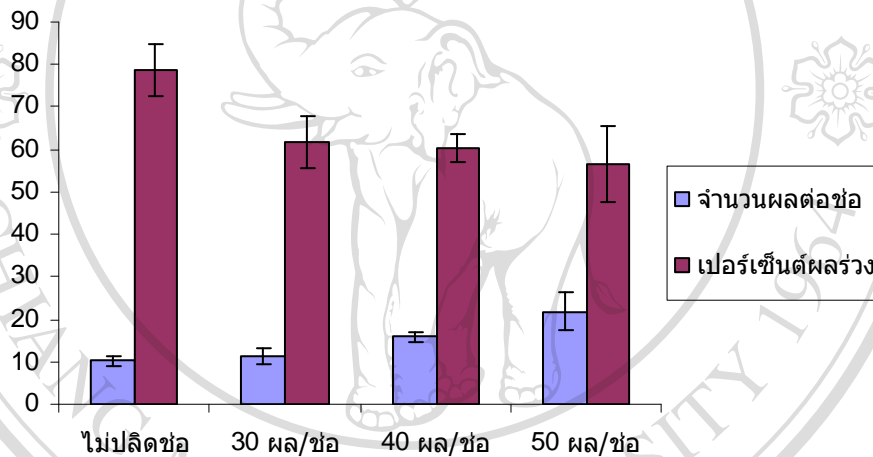
ตารางที่ 4 จำนวนผลต่อช่อและเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก

กรรมวิธี	จำนวนผลต่อช่อ	เปอร์เซ็นต์ผลร่วง
ไม่ปลิดช่อ	10.3c ± 1.16	78.6a ± 6.00
30 ผล/ช่อ	11.4bc ± 1.84	61.9b ± 6.14
40 ผล/ช่อ	15.8b ± 1.31	60.5b ± 3.27
50 ผล/ช่อ	21.7a ± 4.48	56.6b ± 8.96
C.V.(%)	15.16	7.55
LSD _{0.05}	**	**

หมายเหตุ ** = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 99%
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 2 จำนวนผลต่อช่อและเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก(±SE)



ภาพที่ 3 จำนวนผลต่อช่อและเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก(±SE)

1.3 น้ำหนักผลสด

จากการศึกษา น้ำหนักผลของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่มีการปลิดผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีน้ำหนักผลมากที่สุด คือ 11.6 ± 0.44 กรัม รองลงมาคือ กรรมวิธีที่ไม่ปลิดช่อผลและปลิดช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ (9.78 ± 0.46 กรัม และ 9.74 ± 1.02 กรัมตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่มีการปลิดผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อมีน้ำหนักผลน้อยที่สุด เท่ากับ 8.42 ± 0.78 กรัม (ตารางที่ 5 และภาพที่ 4)

ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่มีการปลิดผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีน้ำหนักผลมากที่สุด คือ 12.1 ± 1.46 กรัม รองลงมาคือ กรรมวิธีที่ปลิดช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อและไม่ปลิดช่อผล (10.9 ± 1.56

กรัม และ 9.93 ± 1.78 กรัมตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่มีการผลิตผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อมีน้ำหนักผลน้อยที่สุด เท่ากับ 9.42 ± 1.23 กรัม(ตารางที่ 5 และภาพที่ 4)

น้ำหนักผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยมีค่าเฉลี่ยน้ำหนักอยู่ในช่วง 8.42-12.1 กรัมต่อผล (ภาพที่ 4)

1.4 ความหนาเนื้อ

จากการศึกษาความหนาเนื้อของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่มีการผลิตผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อมีความหนาเนื้อมากที่สุด คือ 5.10 ± 1.24 มม. รองลงมาคือ กรรมวิธีที่มีการผลิตผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อและผลิตผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ (4.75 ± 0.37 มม. และ 4.47 ± 0.98 มม. ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ไม่ผลิตผลมีความหนาเนื้อน้อยที่สุด เท่ากับ 4.14 ± 0.15 มม.(ตารางที่ 5 และภาพที่ 5)

ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่มีการผลิตผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อมีความหนาเนื้อมากที่สุด คือ 5.32 ± 0.47 มม. รองลงมาคือ กรรมวิธีที่มีการผลิตผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ และผลิตผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ (4.98 ± 0.76 มม. และ 4.80 ± 0.43 มม. ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ไม่ผลิตผลมีความหนาเนื้อน้อยที่สุด เท่ากับ 4.79 ± 0.13 มม.(ตารางที่ 5 และภาพที่ 5)

ความหนาเนื้อของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า กรรมวิธีที่ผลิตช่อผลให้เหลือ 30 และ 50 ผลต่อช่อ ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ แต่การไม่ผลิตช่อผล พบว่า ลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก มีความหนาเนื้อน้อยกว่าลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกในกรรมวิธีเดียวกัน (ภาพที่ 5)

1.5 เปอร์เซ็นต์ความชื้น

จากการศึกษาเปอร์เซ็นต์ความชื้นของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่มีการผลิตผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ มีเปอร์เซ็นต์ความชื้นมากที่สุด เท่ากับ 76.2 ± 5.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กรรมวิธีที่มีการผลิตผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อและผลิตผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ (74.7 ± 0.39 เปอร์เซ็นต์และ 74.4 ± 1.55 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ไม่ผลิตช่อผล มีเปอร์เซ็นต์ความชื้นน้อยที่สุด เท่ากับ 73.1 ± 1.06 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 5 และภาพที่ 6)

ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่ผลิตช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ มีเปอร์เซ็นต์ความชื้นมากที่สุด เท่ากับ 77.9 ± 1.78 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กรรมวิธีที่มีการผลิตผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อและไม่ผลิตช่อผล (76.9

± 0.69 เปอร์เซ็นต์และ 76.9 ± 1.66 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ปลิดช่อผลให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีเปอร์เซ็นต์ความชื้นน้อยที่สุด เท่ากับ 75.6 ± 1.26 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 5 และภาพที่ 6)

เปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่ากรรมวิธีที่ปลิดช่อให้เหลือ 30 และ 50 ผลต่อช่อ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่มีแนวโน้มว่าลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก มีเปอร์เซ็นต์ความชื้นสูงกว่าลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก (ภาพที่ 6)

ตารางที่ 5 น้ำหนักผล ความหนาเนื้อของผลและเปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก

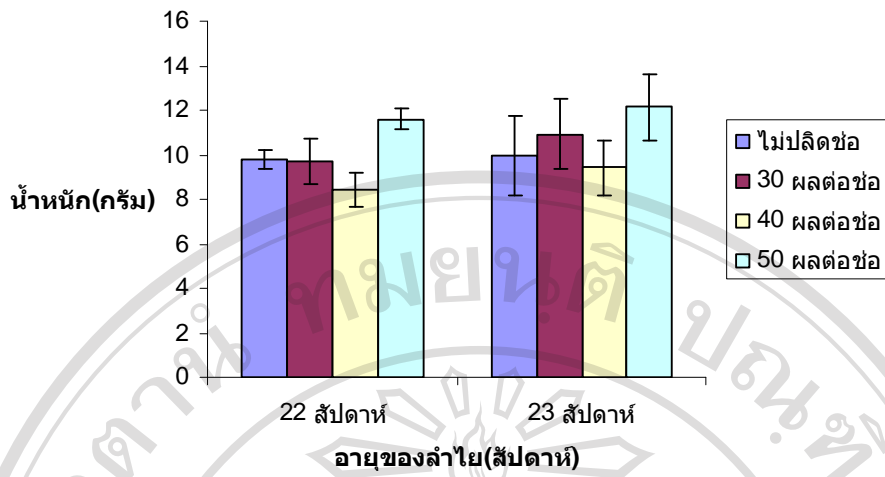
กรรมวิธี	น้ำหนักผล		ความหนาเนื้อ (มม.)		% ความชื้น	
	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์
ไม่ปลิดช่อ	9.78 ± 0.46	9.93 ± 1.78	4.14 ± 0.15	4.79 ± 0.13	73.08 ± 1.06	76.87 ± 1.66
30 ผลต่อช่อ	9.74 ± 1.02	10.92 ± 1.56	4.47 ± 0.98	4.98 ± 0.76	76.19 ± 5.17	77.85 ± 1.78
40 ผลต่อช่อ	8.42 ± 0.78	9.42 ± 1.23	5.10 ± 1.24	5.32 ± 0.47	74.65 ± 0.39	76.91 ± 0.69
50 ผลต่อช่อ	11.61 ± 0.44	12.14 ± 1.46	4.75 ± 0.37	4.80 ± 0.43	74.42 ± 1.55	75.55 ± 1.26
C.V. (%)	16.98	13.43	17.60	10.04	3.67	1.84
LSD 0.05	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ

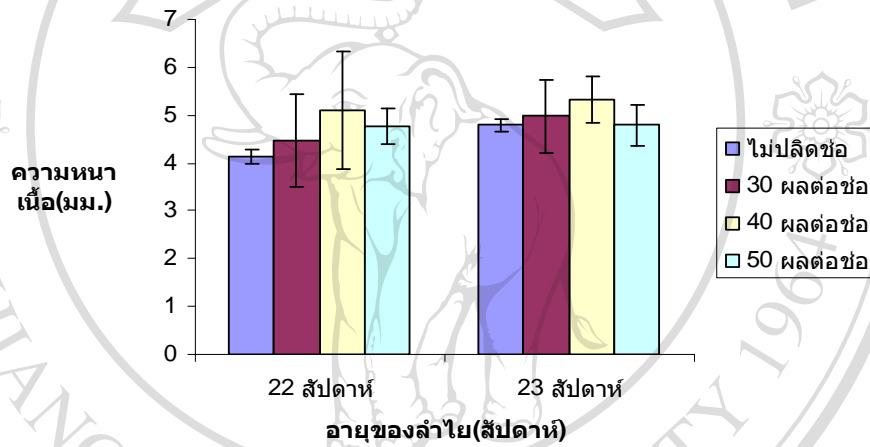
ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

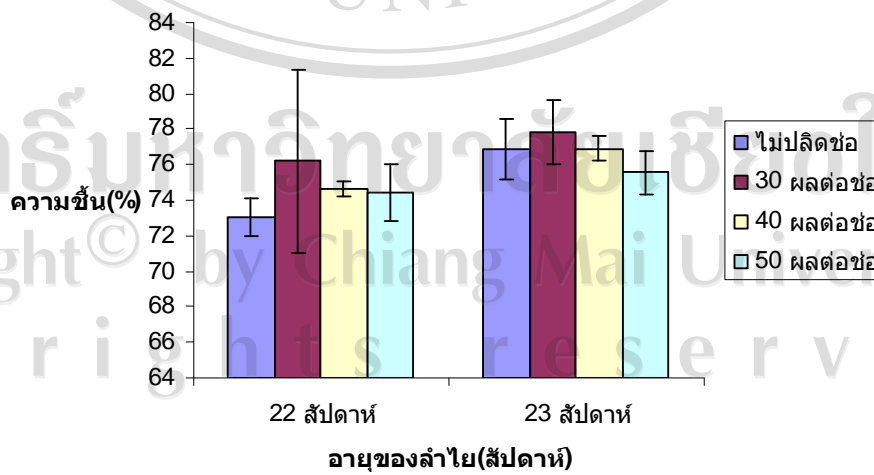
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 4 น้ำหนักผลของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก(±SE)



ภาพที่ 5 ความหนาเนื้อของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก(±SE)



ภาพที่ 6 เปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก(±SE)

1.6 ความกว้างของผล

จากการศึกษาความกว้างของผลลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลลำไยให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีความกว้างของผลมากที่สุด เท่ากับ 28.0 ± 1.78 มม. รองลงมาคือ กรรมวิธีที่ไม่ปลิดช่อผลและปลิดช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ (26.4 ± 1.26 มม. และ 26.0 ± 1.23 มม. ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ปลิดผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อ มีความกว้างน้อยที่สุดเท่ากับ 25.0 ± 1.35 มม. (ตารางที่ 6 และภาพที่ 7)

ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีปลิดผลลำไยให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีความกว้างของผลมากที่สุด เท่ากับ 28.6 ± 1.34 มม. รองลงมาคือ กรรมวิธีที่ปลิดช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อและไม่ปลิดช่อผล (27.4 ± 1.12 มม. และ 26.6 ± 1.90 มม. ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ปลิดผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อ มีความกว้างน้อยที่สุดเท่ากับ 26.0 ± 0.87 มม. (ตารางที่ 6 และภาพที่ 7)

เมื่อนำลักษณะความกว้างของผลลำไยที่เก็บเกี่ยวอายุ 22 และ 23 สัปดาห์ มาเปรียบเทียบกัน พบว่า ความกว้างของผลลำไยไม่มีความแตกต่างกัน (ภาพที่ 7)

1.7 ความสูงของผล

จากการศึกษาความสูงของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลลำไยให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีความสูงของผลมากที่สุด เท่ากับ 26.0 ± 1.43 มม. รองลงมาคือ กรรมวิธีที่ไม่ปลิดช่อผลและปลิดช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ (24.3 ± 1.25 มม. และ 23.9 ± 1.67 มม. ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ปลิดผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อ มีความสูงน้อยที่สุดเท่ากับ 23.4 ± 0.32 มม. (ตารางที่ 6 และภาพที่ 8)

ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีปลิดผลลำไยให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีความสูงของผลมากที่สุด เท่ากับ 26.0 ± 2.13 มม. รองลงมาคือ กรรมวิธีที่ปลิดช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อและไม่ปลิดช่อผล (25.5 ± 0.45 มม. และ 24.8 ± 1.21 มม. ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ปลิดผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อ มีความสูงน้อยที่สุดเท่ากับ 23.8 ± 1.31 มม. (ตารางที่ 6 และภาพที่ 8)

เมื่อนำลักษณะความสูงของผลลำไยที่เก็บเกี่ยวอายุ 22 และ 23 สัปดาห์ มาเปรียบเทียบกัน พบว่า ความกว้างของผลลำไยไม่มีความแตกต่างกัน (ภาพที่ 8)

1.8 ความหนาของผล

จากการศึกษาความหนาของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลลำไยให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีความหนาของผลมากที่สุด เท่ากับ 26.5 ± 1.35 มม. รองลงมาคือ กรรมวิธีที่ไม่ปลิดช่อผลและปลิดช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อ

(25.1 ± 2.01 มม. และ 24.8 ± 1.21 มม. ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ผลิตผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อ มีความหนาแน่นที่สุดเท่ากับ 23.9 ± 1.78 มม. (ตารางที่ 6 และภาพที่ 9)

ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยกรรมวิธีผลิตผลลำไยให้เหลือ 50 ผลต่อช่อ มีความหนาของผลมากที่สุด เท่ากับ 26.8 ± 1.46 มม. รองลงมาคือ กรรมวิธีที่ผลิตช่อผลให้เหลือ 30 ผลต่อช่อและไม่ผลิตช่อผล (26.0 ± 1.08 มม. และ 25.1 ± 0.84 มม. ตามลำดับ) ส่วนกรรมวิธีที่ผลิตผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อ มีความหนาของผลน้อยที่สุดเท่ากับ 24.5 ± 0.31 มม. (ตารางที่ 6 และภาพที่ 9)

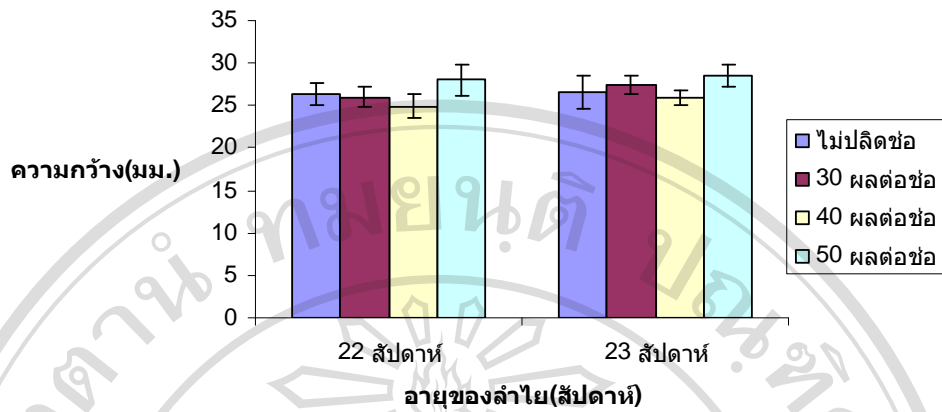
เมื่อนำลักษณะความหนาของผลลำไยที่เก็บเกี่ยวอายุ 22 และ 23 สัปดาห์ มาเปรียบเทียบกัน พบว่า ความกว้างของผลลำไยไม่มีความแตกต่างกัน (ภาพที่ 9)

ตารางที่ 6 ความกว้าง ความสูงและความหนาของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก

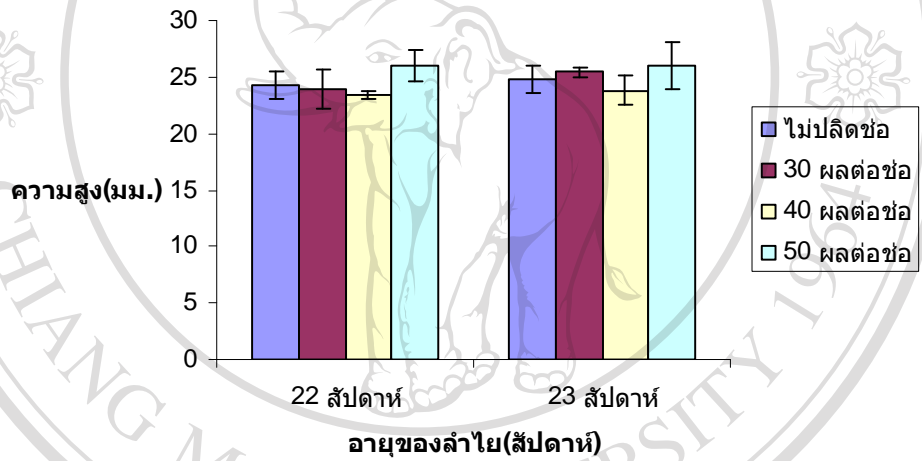
กรรมวิธี	ความกว้าง (มม.)		ความสูง (มม.)		ความหนา (มม.)	
	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์
ไม่ผลิตช่อ	26.35 ± 1.26	26.61 ± 1.90	24.30 ± 1.25	24.78 ± 1.21	25.08 ± 2.01	25.11 ± 0.84
30 ผลต่อช่อ	25.99 ± 1.23	27.41 ± 1.12	23.93 ± 1.67	25.47 ± 0.45	24.82 ± 1.21	26.03 ± 1.08
40 ผลต่อช่อ	24.95 ± 1.35	25.91 ± 0.87	23.40 ± 0.32	23.77 ± 1.31	23.87 ± 1.78	24.51 ± 0.31
50 ผลต่อช่อ	27.98 ± 1.78	28.56 ± 1.34	25.97 ± 1.43	25.99 ± 2.13	26.45 ± 1.35	26.76 ± 1.46
C.V. (%)	5.49	4.54	5.26	4.22	5.46	5.35
LSD 0.05	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

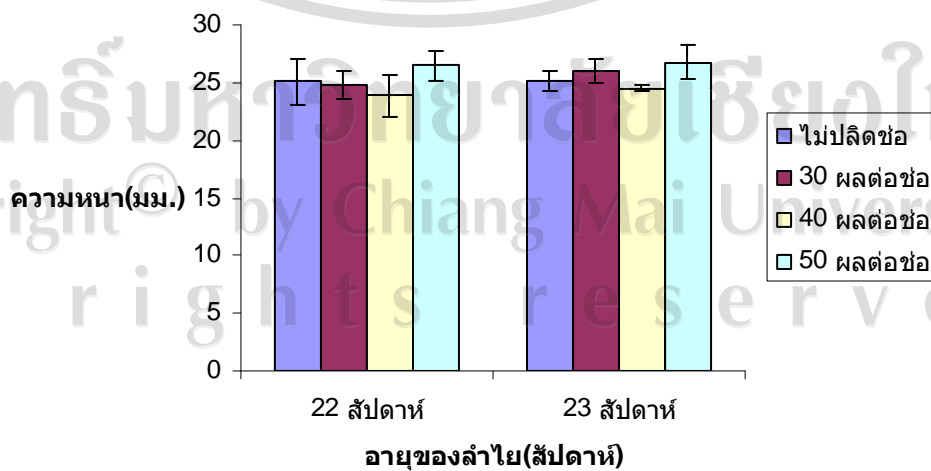
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 7 ความกว้างของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก (\pm SE)



ภาพที่ 8 ความสูงของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก (\pm SE)



ภาพที่ 9 ความหนาของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก (\pm SE)

การทดลองที่ 2 ผลของการปลิดข้อผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของลำไยหลังการเก็บรักษา

2.1 การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ

2.1.1 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก

เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักอยู่ในช่วง $17.9 \pm 0.97 - 20.1 \pm 1.23$ เปอร์เซ็นต์ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสูงสุดคือ 20.1 ± 1.23 เปอร์เซ็นต์ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักอยู่ในช่วง $12.2 \pm 2.19 - 13.6 \pm 2.47$ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดผล มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสูงสุด (13.6 ± 2.47 เปอร์เซ็นต์) (ตารางที่ 7 และภาพที่ 10)

เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักอยู่ในช่วง $22.7 \pm 4.21 - 27.6 \pm 3.98$ เปอร์เซ็นต์ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสูงสุดคือ 27.6 ± 3.98 เปอร์เซ็นต์ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักอยู่ในช่วง $15.2 \pm 1.68 - 17.9 \pm 1.68$ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสูงสุด (17.9 ± 1.68 เปอร์เซ็นต์) (ตารางที่ 8 และภาพที่ 11)

เมื่อนำเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักมาเปรียบเทียบกันระหว่างการเก็บเกี่ยวที่อายุ 22 และ 23 สัปดาห์ พบว่า การเก็บเกี่ยวที่อายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก มีแนวโน้มเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าการเก็บเกี่ยวที่อายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก และเมื่อนำ ผลลำไยเก็บรักษาไว้ ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ทั้ง 2 ระยะการเก็บเกี่ยวเป็นไปในทำนองเดียวกัน คือ เก็บที่อุณหภูมิห้องจะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักมากกว่าการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสในทุกกรรมวิธี (ภาพที่ 10 และภาพที่ 11)

ตารางที่ 7 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

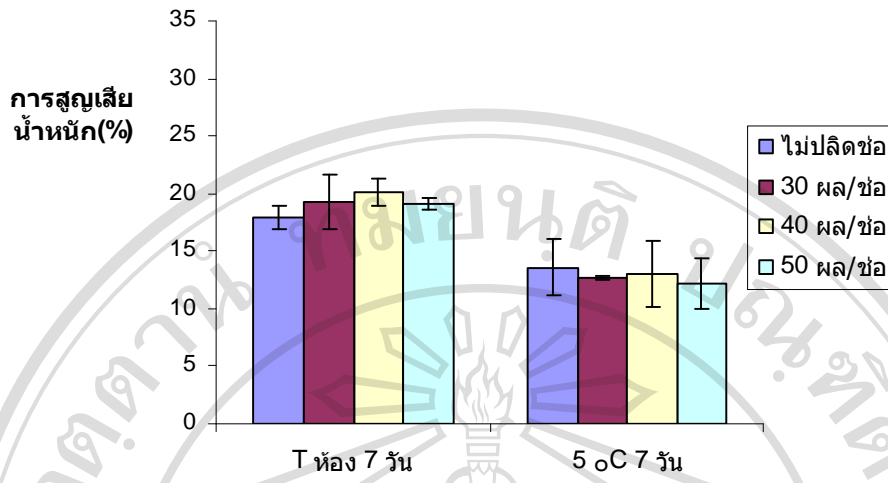
กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง	อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	7	7
ไม่ปลิดช่อ	17.93 ± 0.97	13.58 ± 2.47
30 ผล/ช่อ	19.30 ± 2.34	12.65 ± 0.22
40 ผล/ช่อ	20.10 ± 1.23	12.95 ± 2.88
50 ผล/ช่อ	19.12 ± 0.45	12.19 ± 2.19
C.V.(%)	12.35	17.08
LSD _{0.05}	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

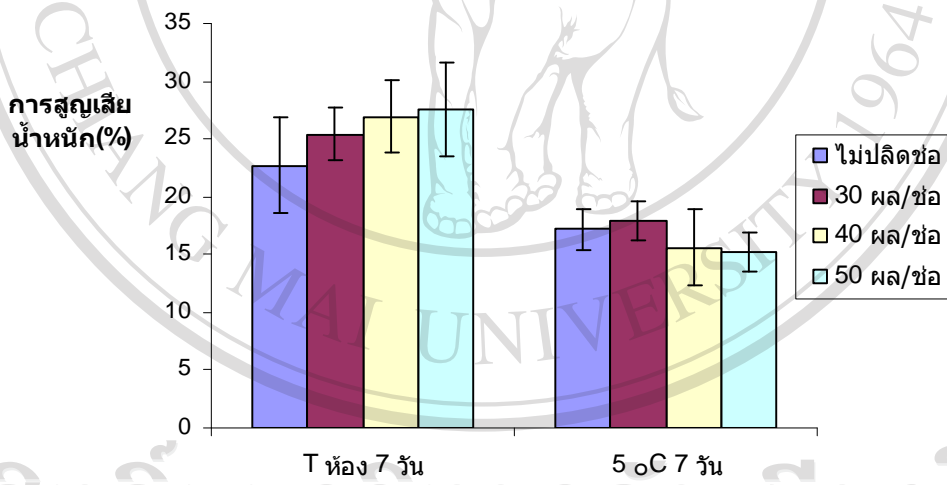
ตารางที่ 8 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง	อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	7	7
ไม่ปลิดช่อ	22.74 ± 4.21	17.19 ± 1.80
30 ผล/ช่อ	25.43 ± 2.29	17.85 ± 1.68
40 ผล/ช่อ	26.91 ± 3.11	15.60 ± 3.28
50 ผล/ช่อ	27.56 ± 3.98	15.18 ± 1.68
C.V.(%)	12.68	13.48
LSD _{0.05}	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 10 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)



ภาพที่ 11 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)

2.1.2 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกนอกของผลลำไย

1. ค่า L-value

ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า L* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $48.1 \pm 0.55 - 50.0 \pm 1.74$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 50.0 ± 1.74 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า L* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $46.3 \pm 0.92 - 49.0 \pm 0.28$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 49.0 ± 0.28 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า L* สีเปลือกนอกได้อยู่ในช่วง $47.8 \pm 0.60 - 49.1 \pm 1.40$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกนอกสูงที่สุด (49.1 ± 1.40) (ตารางที่ 9 และภาพที่ 12)

ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า L* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $46.8 \pm 2.33 - 50.8 \pm 1.25$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 50.8 ± 1.25 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า L* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $46.0 \pm 5.43 - 50.1 \pm 1.12$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 50.1 ± 1.12 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า L* สีเปลือกนอกได้อยู่ในช่วง $44.7 \pm 1.71 - 46.5 \pm 2.21$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกนอกสูงที่สุด (46.5 ± 2.21) (ตารางที่ 10 และภาพที่ 13)

การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกนอกของผลลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง พบว่า ผลลำไยในทุกกรรมวิธี มีค่า L* ไม่แตกต่างกันในทางสถิติ และเมื่อนำไปเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องและ 5 องศาเซลเซียส พบว่า กรรมวิธีที่ไม่ผลิตข้อผลและเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง มีค่า L* น้อยกว่าในทุกกรรมวิธี (ภาพที่ 12) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลองและเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ภาพที่ 13) และเมื่อนำผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์ หลังออกดอกมาเปรียบเทียบกัน พบว่า เมื่อเริ่มต้นการทดลองและเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส กรรมวิธีที่ไม่ผลิตข้อผล เก็บรักษาที่อุณหภูมิตั้ง 7 วัน ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก มีค่า L* น้อยที่สุดและมีความแตกต่างกันในทางสถิติกับกรรมวิธีอื่น

ตารางที่ 9 ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

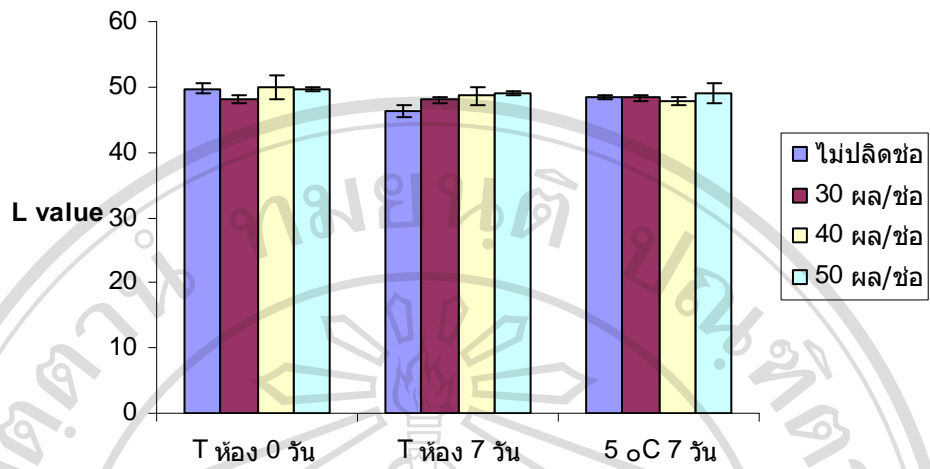
กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	49.7 ± 0.74	46.3 ± 0.92	48.4 ± 0.29
30 ผล/ช่อ	48.1 ± 0.55	48.0 ± 0.42	48.4 ± 0.44
40 ผล/ช่อ	50.0 ± 1.74	48.6 ± 1.33	47.8 ± 0.60
50 ผล/ช่อ	49.6 ± 0.39	49.0 ± 0.28	49.1 ± 1.40
C.V.(%)	2.00	1.77	1.65
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

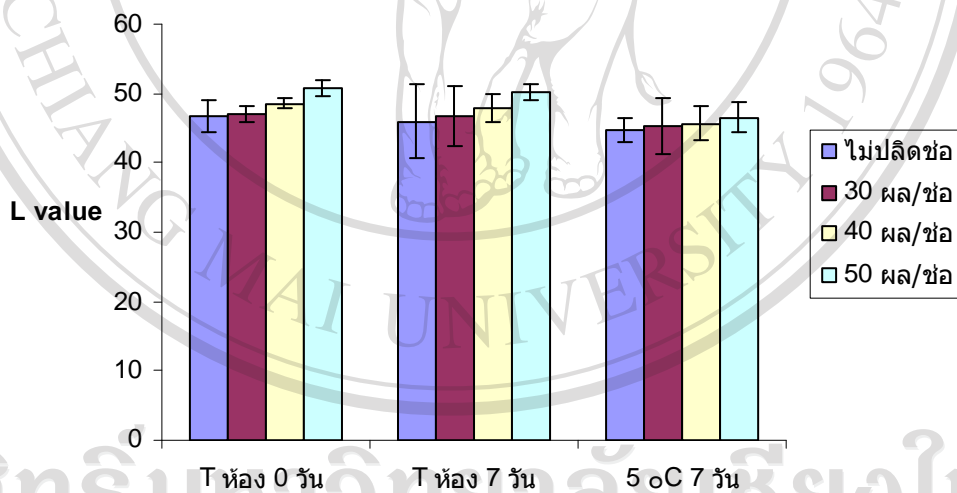
ตารางที่ 10 ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	46.8 ± 2.33	46.0 ± 5.43	44.7 ± 1.71
30 ผล/ช่อ	47.0 ± 1.24	46.8 ± 4.32	45.3 ± 3.92
40 ผล/ช่อ	48.6 ± 0.78	47.9 ± 1.96	45.7 ± 2.40
50 ผล/ช่อ	50.8 ± 1.25	50.1 ± 1.12	46.5 ± 2.21
C.V.(%)	4.08	5.05	5.84
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 12 ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)



ภาพที่ 13 ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)

2. ค่า a-value

ค่า a^* สีเปลือกนอกของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า a^* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $7.44 \pm 3.07 - 10.7 \pm 2.88$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีค่า a^* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 10.7 ± 2.88 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า a^* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $7.53 \pm 0.64 - 11.4 \pm 0.07$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีค่า a^* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 11.4 ± 0.07 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า a^* สีเปลือกนอกได้ อยู่ในช่วง $6.01 \pm 0.56 - 9.41 \pm 0.59$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกนอกสูงที่สุด (9.41 ± 0.59) (ตารางที่ 11 และภาพที่ 14)

ค่า a^* สีเปลือกนอกของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า a^* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $6.44 \pm 0.11 - 7.57 \pm 0.23$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 7.57 ± 0.23 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า a^* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $7.45 \pm 0.42 - 7.74 \pm 0.35$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 7.74 ± 0.35 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า a^* สีเปลือกนอกได้อยู่ในช่วง $6.25 \pm 0.68 - 7.06 \pm 0.18$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกนอกสูงที่สุด (7.06 ± 0.18) (ตารางที่ 12 และภาพที่ 15)

ค่า a^* สีเปลือกนอกของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อนำไปเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า กรรมวิธีผลิตช่อผลให้เหลือ 40 ผลต่อช่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า a^* น้อยที่สุด และมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ มีแนวโน้มว่า ลำไยที่ผลิตช่อผลมากจะมีค่า a^* น้อย (ภาพที่ 14) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติและเมื่อนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ 5 องศาเซลเซียส ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ แต่มีแนวโน้มว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า a^* จะมากกว่าเมื่อเริ่มต้นการทดลองและเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส (ภาพที่ 15)

ตารางที่ 11 ค่า a* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

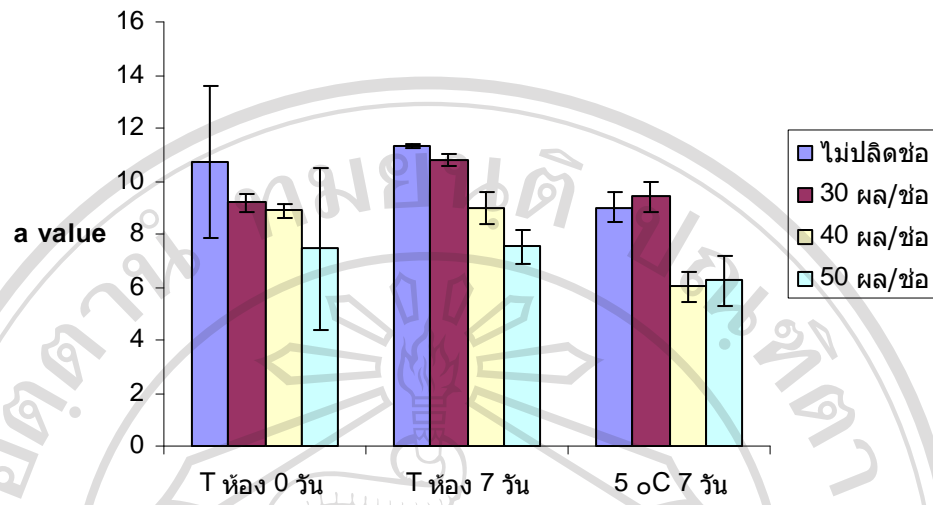
กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	10.7 ± 2.88	11.4 ± 0.07	9.01 ± 0.59
30 ผล/ช่อ	9.19 ± 0.35	10.8 ± 0.21	9.41 ± 0.59
40 ผล/ช่อ	8.89 ± 0.26	8.99 ± 0.58	6.01 ± 0.56
50 ผล/ช่อ	7.44 ± 3.07	7.53 ± 0.64	6.23 ± 0.97
C.V.(%)	23.39	6.57	31.28
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

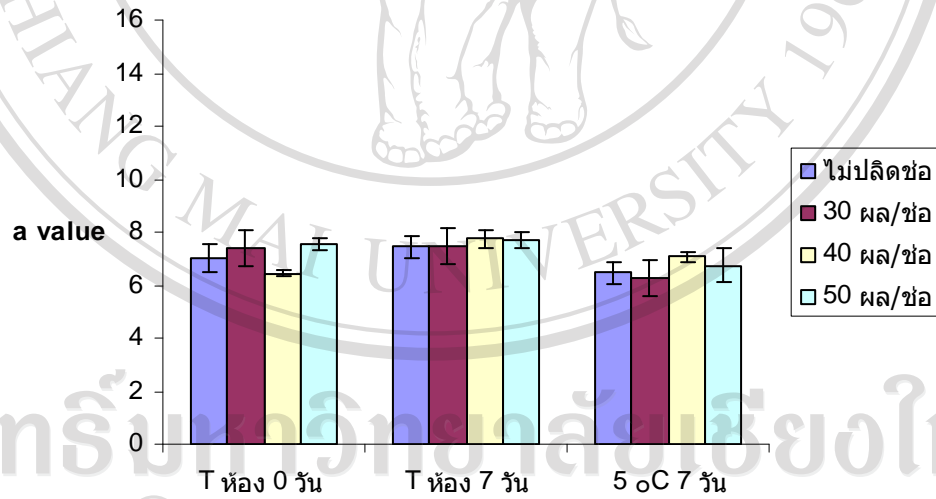
ตารางที่ 12 ค่า a* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	7.04 ± 0.52	7.45 ± 0.42	6.46 ± 0.42
30 ผล/ช่อ	7.40 ± 0.67	7.49 ± 0.68	6.25 ± 0.68
40 ผล/ช่อ	6.44 ± 0.11	7.74 ± 0.35	7.06 ± 0.18
50 ผล/ช่อ	7.57 ± 0.23	7.71 ± 0.31	6.75 ± 0.62
C.V.(%)	6.20	6.24	2.74
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 14 ค่า a^* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน (\pm SE)



ภาพที่ 15 ค่า a^* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน (\pm SE)

3. ค่า b-value

ค่า b^* สีเปลือกนอกของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า b^* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $15.9 \pm 0.81 - 21.0 \pm 5.12$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีค่า b^* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 21.0 ± 5.12 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า b^* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $10.9 \pm 0.32 - 13.7 \pm 0.70$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 13.7 ± 0.70 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า b^* สีเปลือกนอกได้อยู่ในช่วง $12.0 \pm 0.57 - 14.1 \pm 0.59$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกนอกสูงที่สุด (14.1 ± 0.59) (ตารางที่ 13 และภาพที่ 16)

ค่า b^* สีเปลือกนอกของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า b^* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $11.4 \pm 1.51 - 14.4 \pm 0.96$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 14.4 ± 0.96 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า b^* สีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $11.2 \pm 1.37 - 13.6 \pm 0.57$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 13.6 ± 0.57 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า b^* สีเปลือกนอกได้อยู่ในช่วง $12.1 \pm 1.54 - 14.5 \pm 1.07$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกนอกสูงที่สุด (14.5 ± 1.07) (ตารางที่ 14 และภาพที่ 17)

ค่า b^* สีเปลือกนอกของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อนำไปเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีที่เก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า b^* ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่มีความแตกต่างจากเมื่อเริ่มต้นการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และมีแนวโน้มไปในทิศทางเดียวกัน คือ เก็บรักษาผลลำไยนาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า b^* น้อยกว่าค่าเมื่อเริ่มต้นการทดลอง (ภาพที่ 16) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลองและเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติและมีแนวโน้มว่า กรรมวิธีที่ไม่ผลิตช่อผล มีค่า b^* น้อยกว่ากรรมวิธีที่มีการผลิตช่อผล (ภาพที่ 17)

ตารางที่ 13 ค่า b* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

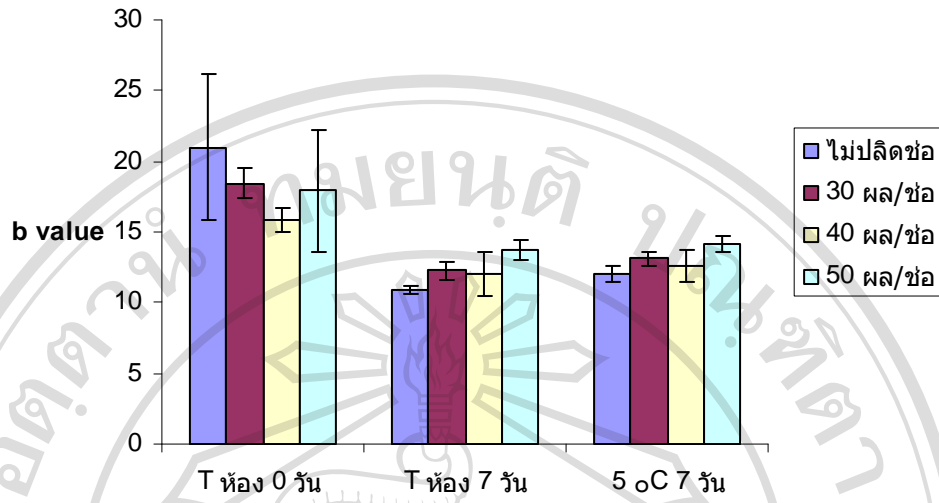
กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	21.0 ± 5.12	10.9 ± 0.32	12.0 ± 0.57
30 ผล/ช่อ	18.5 ± 1.09	12.3 ± 0.65	13.1 ± 0.54
40 ผล/ช่อ	15.9 ± 0.81	12.0 ± 1.51	12.6 ± 1.10
50 ผล/ช่อ	17.9 ± 4.31	13.7 ± 0.70	14.1 ± 0.59
C.V.(%)	18.6	7.44	5.69
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

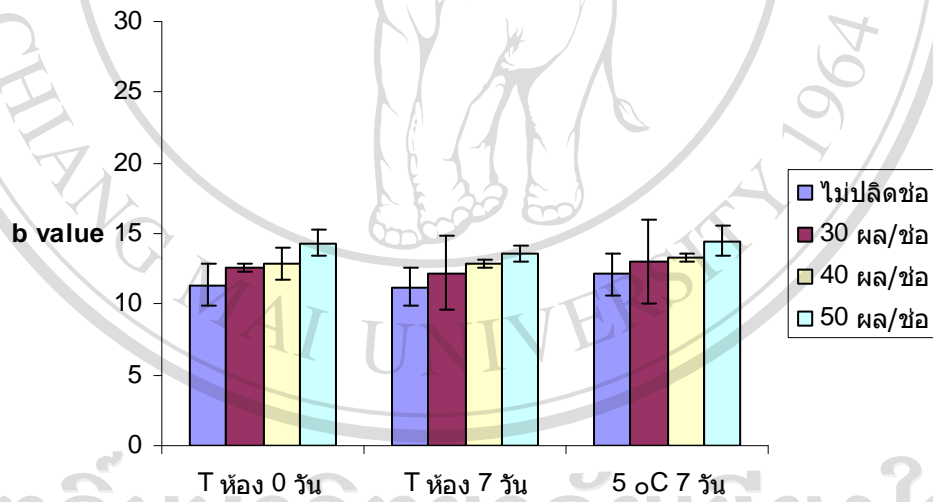
ตารางที่ 14 ค่า b* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	11.4 ± 1.51	11.2 ± 1.37	12.1 ± 1.54
30 ผล/ช่อ	12.7 ± 0.29	12.2 ± 2.66	13.0 ± 3.01
40 ผล/ช่อ	12.9 ± 1.13	12.9 ± 0.24	13.3 ± 0.27
50 ผล/ช่อ	14.4 ± 0.96	13.6 ± 0.57	14.5 ± 1.07
C.V.(%)	8.37	12.19	13.46
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 16 ค่า b* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)



ภาพที่ 17 ค่า b* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)

2.1.3 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกในของผลลำไย

1. ค่า L-value

ค่า L* สีเปลือกในของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า L* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $66.1 \pm 3.11 - 70.0 \pm 0.83$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผล มีค่า L* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 70.0 ± 0.83 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า L* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $62.4 \pm 3.98 - 65.1 \pm 4.75$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 65.1 ± 4.75 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า L* สีเปลือกในได้อยู่ในช่วง $63.5 \pm 0.41 - 69.5 \pm 0.63$ ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผล มีค่า L* สีเปลือกในสูงที่สุด (69.5 ± 0.63) (ตารางที่ 15 และภาพที่ 18)

ค่า L* สีเปลือกในของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า L* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $57.9 \pm 2.34 - 65.6 \pm 1.03$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 65.6 ± 1.03 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า L* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $50.3 \pm 0.79 - 63.3 \pm 0.98$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 63.28 ± 0.98 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า L* สีเปลือกในได้อยู่ในช่วง $55.5 \pm 0.43 - 64.2 \pm 0.17$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า L* สีเปลือกในสูงที่สุด (64.2 ± 0.17) (ตารางที่ 16 และภาพที่ 19)

การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกในของผลลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก ค่า L* เมื่อเริ่มต้นการทดลอง และนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสนาน 7 วัน ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ภาพที่ 18) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก ค่า L* เมื่อเริ่มต้นการทดลอง ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อนำไปเก็บรักษานาน 7 วันที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ค่า L* แตกต่างจากวันแรกที่เริ่มต้นการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยเฉพาะกรรมวิธีที่ไม่ผลิตช่อผลและเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง แต่กรรมวิธีที่มีการผลิตช่อผลที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ไม่มีความแตกต่างกับลำไยเมื่อเริ่มต้นการทดลอง (ภาพที่ 19)

ตารางที่ 15 ค่า L* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษา
นาน 7 วัน

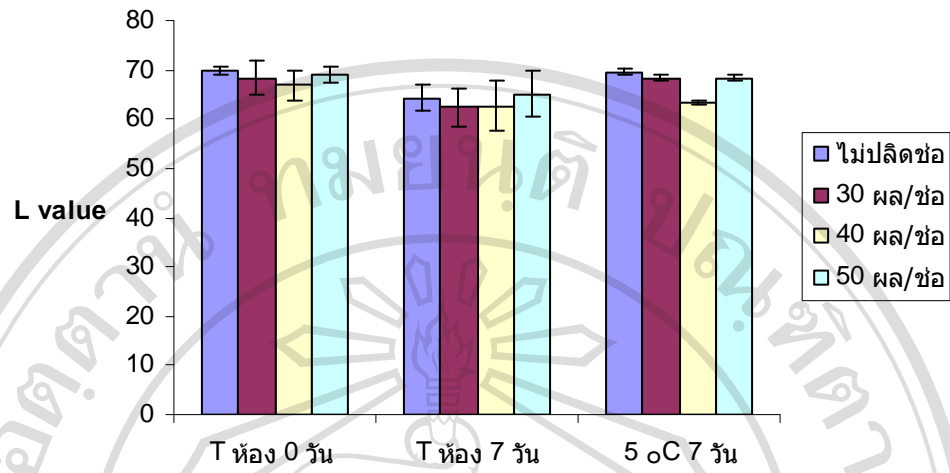
กรรมวิธี	อุณหภูมิห้อง		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	70.0 ± 0.83	64.3 ± 2.50	69.5 ± 0.63
30 ผล/ช่อ	68.4 ± 3.28	62.4 ± 3.98	68.4 ± 0.60
40 ผล/ช่อ	66.9 ± 3.11	62.7 ± 4.88	63.5 ± 0.41
50 ผล/ช่อ	69.2 ± 1.62	65.1 ± 4.75	68.3 ± 0.57
C.V.(%)	2.83	6.50	4.43
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

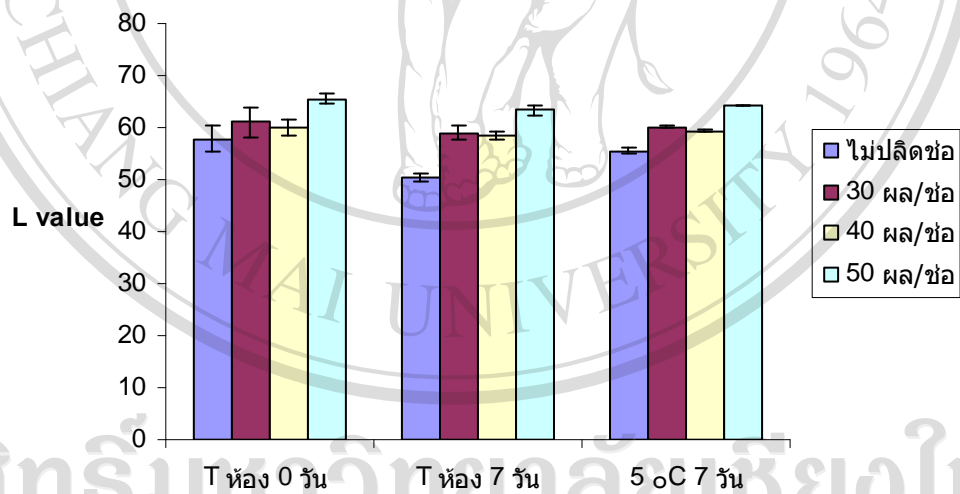
ตารางที่ 16 ค่า L* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษา
นาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิห้อง		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	57.9 ± 2.34	50.3 ± 0.79	55.5 ± 0.43
30 ผล/ช่อ	61.0 ± 2.98	59.0 ± 1.23	60.1 ± 0.11
40 ผล/ช่อ	60.2 ± 1.56	58.5 ± 0.65	59.4 ± 0.11
50 ผล/ช่อ	65.6 ± 1.03	63.3 ± 0.98	64.2 ± 0.17
C.V.(%)	6.77	7.59	6.55
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 18 ค่า L* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(\pm SE)



ภาพที่ 19 ค่า L* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(\pm SE)

2. ค่า a-value

ค่า a^* สีเปลือกในของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า a^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $2.34 \pm 0.20 - 3.63 \pm 0.76$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 3.63 ± 0.76 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า a^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $2.79 \pm 0.95 - 3.91 \pm 0.83$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 3.91 ± 0.83 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า a^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $2.37 \pm 0.57 - 3.13 \pm 1.03$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกในสูงที่สุด (3.13 ± 1.03) (ตารางที่ 17 และภาพที่ 20)

ค่า a^* สีเปลือกในของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า a^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $2.89 \pm 0.29 - 3.35 \pm 1.10$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 3.35 ± 1.10 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า a^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $3.55 \pm 0.95 - 4.92 \pm 1.30$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 4.92 ± 1.30 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า a^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $2.97 \pm 0.67 - 4.34 \pm 1.67$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่า a^* สีเปลือกในสูงที่สุด (4.34 ± 1.67) (ตารางที่ 18 และภาพที่ 21)

ค่า a^* สีเปลือกในของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลองและเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นไปในทิศทางเดียวกัน คือ มีแนวโน้มว่าทุกกรรมวิธีที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องจะมีค่า a^* สูงกว่าเมื่อเริ่มต้นการทดลองและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส แต่ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ (ภาพที่ 20 และภาพที่

21)

ตารางที่ 17 ค่า a* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

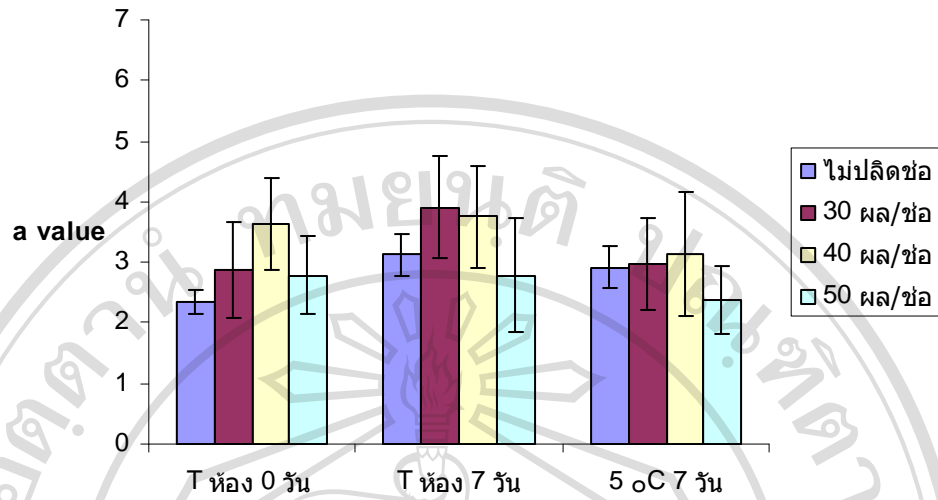
กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	2.34 ± 0.20	3.13 ± 0.35	2.92 ± 0.35
30 ผล/ช่อ	2.87 ± 0.78	3.91 ± 0.83	2.97 ± 0.76
40 ผล/ช่อ	3.63 ± 0.76	3.75 ± 0.85	3.13 ± 1.03
50 ผล/ช่อ	2.78 ± 0.64	2.79 ± 0.95	2.37 ± 0.57
C.V.(%)	21.95	23.04	25.35
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

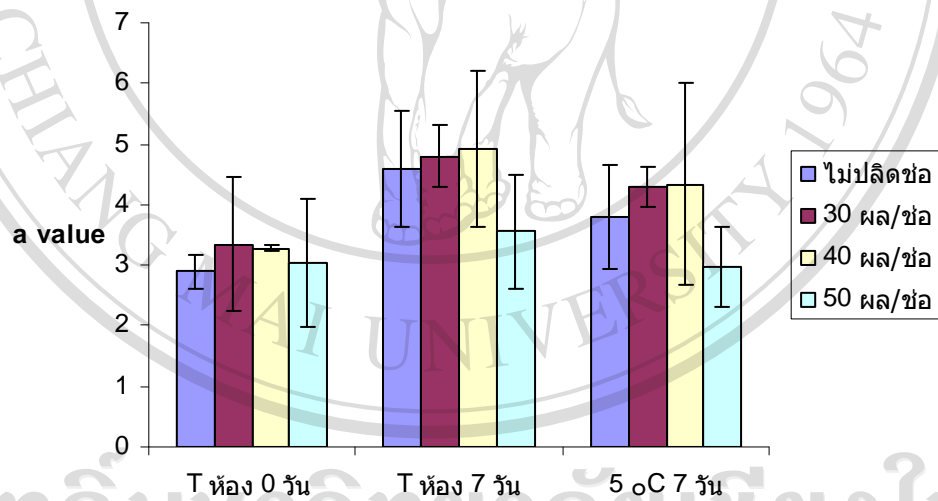
ตารางที่ 18 ค่า a* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	2.89 ± 0.29	4.59 ± 0.95	3.80 ± 0.85
30 ผล/ช่อ	3.35 ± 1.10	4.80 ± 0.51	4.30 ± 0.33
40 ผล/ช่อ	3.28 ± 0.06	4.92 ± 1.30	4.34 ± 1.67
50 ผล/ช่อ	3.04 ± 1.06	3.55 ± 0.95	2.97 ± 0.67
C.V.(%)	24.83	21.69	26.13
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 20 ค่า a* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)



ภาพที่ 21 ค่า a* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)

3.ค่า b-value

ค่า b^* สีเปลือกในของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า b^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $15.3 \pm 0.52 - 16.7 \pm 0.36$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีค่า b^* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 16.7 ± 0.36 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า b^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $15.5 \pm 1.56 - 16.1 \pm 0.86$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 16.1 ± 0.86 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า b^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $15.8 \pm 1.93 - 16.6 \pm 0.36$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกในสูงที่สุด (16.6 ± 0.36) (ตารางที่ 19 และภาพที่ 22)

ค่า b^* สีเปลือกในของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่า b^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $14.8 \pm 0.70 - 16.2 \pm 0.23$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 16.2 ± 0.23 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่า b^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $14.5 \pm 1.07 - 16.2 \pm 0.50$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกในสูงที่สุดคือ 16.2 ± 0.50 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่า b^* สีเปลือกในอยู่ในช่วง $16.0 \pm 1.30 - 17.3 \pm 0.87$ ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่า b^* สีเปลือกในสูงที่สุด (17.28 ± 0.87) (ตารางที่ 20 และภาพที่ 23)

ค่า b^* สีเปลือกในของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน ไม่มีความแตกต่างในทางสถิติ ซึ่งเป็นไปในทำนองเดียวกันของลำไยทั้ง 2 อายุการเก็บเกี่ยว (ภาพที่ 22 และภาพที่ 23)

ตารางที่ 19 ค่า b* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

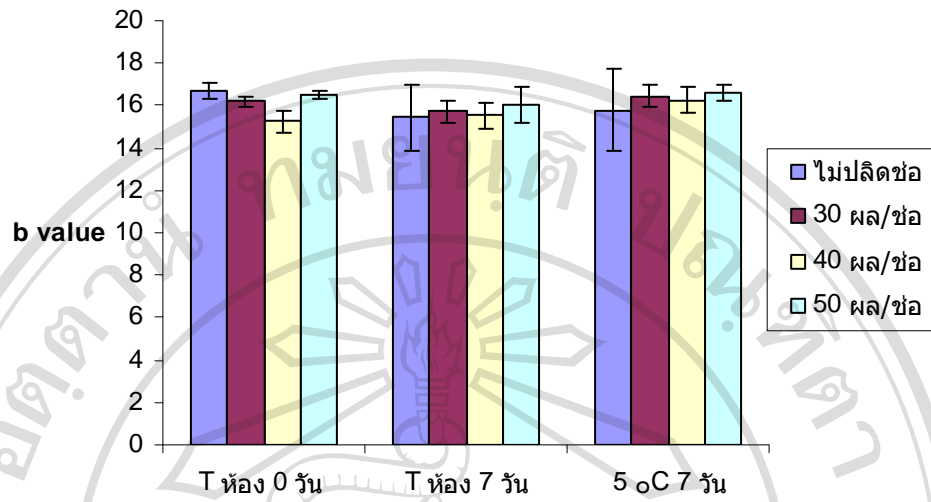
กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	16.7 ± 0.36	15.5 ± 1.56	15.8 ± 1.93
30 ผล/ช่อ	16.12 ± 0.21	15.7 ± 0.49	16.5 ± 0.52
40 ผล/ช่อ	15.3 ± 0.52	15.5 ± 0.58	16.3 ± 0.62
50 ผล/ช่อ	16.5 ± 0.17	16.1 ± 0.86	16.6 ± 0.36
C.V.(%)	2.14	6.17	6.52
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

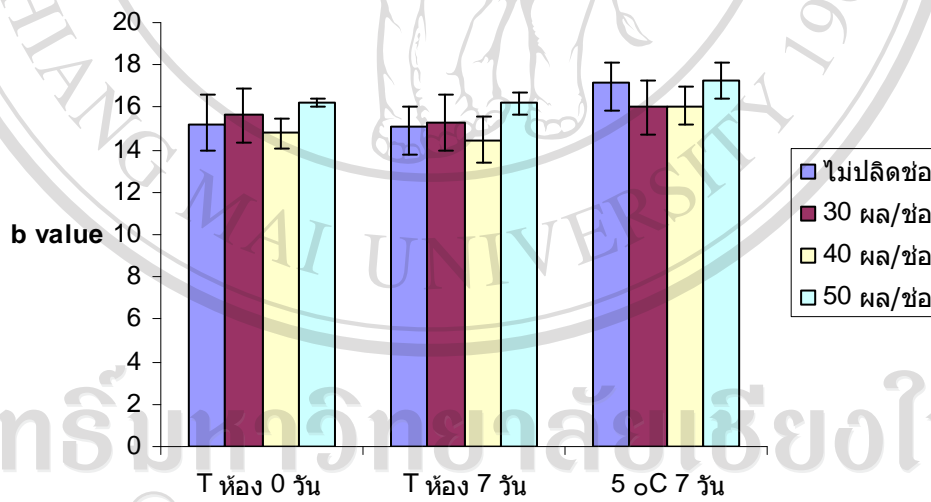
ตารางที่ 20 ค่า b* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	15.2 ± 1.42	15.1 ± 0.88	17.2 ± 0.92
30 ผล/ช่อ	15.6 ± 1.28	15.3 ± 1.32	16.0 ± 1.30
40 ผล/ช่อ	14.8 ± 0.70	14.5 ± 1.07	16.1 ± 0.89
50 ผล/ช่อ	16.2 ± 0.23	16.2 ± 0.50	17.3 ± 0.87
C.V.(%)	6.60	6.29	6.12
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 22 ค่า b^* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน (\pm SE)



ภาพที่ 23 ค่า b^* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน (\pm SE)

2.1.4 ลักษณะเนื้อสัมผัส (N)

ลักษณะเนื้อสัมผัส (N)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) อยู่ในช่วง $11.2 \pm 0.67 - 12.6 \pm 0.12$ นิวตัน โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผล มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N)สูงที่สุดคือ 12.6 ± 0.12 นิวตัน และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) อยู่ในช่วง $7.24 \pm 0.81 - 10.1 \pm 2.28$ นิวตัน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N)สูงที่สุดคือ 10.1 ± 2.28 นิวตัน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) อยู่ในช่วง $10.1 \pm 0.91 - 11.9 \pm 1.52$ นิวตันซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) สูงที่สุด (11.9 ± 1.52 นิวตัน) (ตารางที่ 21 และภาพที่ 24)

ลักษณะเนื้อสัมผัส(N) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) อยู่ในช่วง $10.8 \pm 0.42 - 12.4 \pm 0.85$ นิวตัน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N)สูงที่สุดคือ 12.4 ± 0.85 นิวตัน และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) อยู่ในช่วง $7.57 \pm 1.37 - 9.08 \pm 2.25$ นิวตัน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) สูงที่สุดคือ 9.08 ± 2.25 นิวตัน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) อยู่ในช่วง $11.0 \pm 1.71 - 12.3 \pm 1.06$ นิวตัน ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีลักษณะเนื้อสัมผัส (N) สูงที่สุด (12.3 ± 1.06 นิวตัน) (ตารางที่ 22 และภาพที่ 25)

ลักษณะเนื้อสัมผัส(N)ของผลลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง พบว่า เนื้อลำไยจากทุกกรรมวิธี มีเนื้อสัมผัสไม่แตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อนำไปเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้องอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ค่าที่วัดได้ลดลงและแตกต่างจากวันที่เริ่มต้นการทดลองอย่างมีนัยสำคัญ โดยที่อุณหภูมิห้อง เนื้อลำไยจากการไม่ผลิตช่อผล ผลิตช่อผลให้เหลือ 30 และ 40 ผลต่อช่อที่อุณหภูมิห้องลดลงมากที่สุด แต่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะลดการเสียดสภาพของเนื้อสัมผัส โดยลำไยที่ผลิตช่อผลให้เหลือ 30, 40 และ 50 ผลต่อช่อ ไม่แตกต่างจากค่าเนื้อสัมผัสที่วัดได้เมื่อเริ่มต้นการทดลอง(ภาพที่ 24) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง พบว่า เนื้อลำไยจากทุกกรรมวิธี มีเนื้อสัมผัสไม่แตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อนำลำไยไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน พบว่า ค่าที่ได้ลดลงในกรรมวิธีที่ผลิตช่อผลให้เหลือ 30 และ 40 ผลต่อช่อและแตกต่างจากเมื่อเริ่มต้นการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ภาพที่ 25)

ตารางที่ 21 ลักษณะเนื้อสัมผัส(N) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน

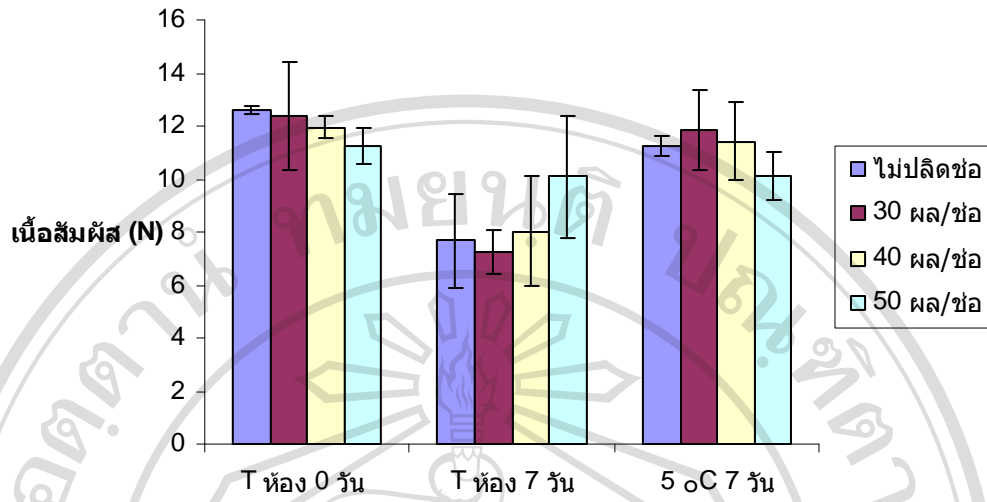
กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	12.6 ± 0.12	7.67 ± 1.75	11.3 ± 0.37
30 ผล/ช่อ	12.4 ± 2.05	7.24 ± 0.81	11.9 ± 1.52
40 ผล/ช่อ	12.0 ± 0.42	8.03 ± 2.10	11.4 ± 1.46
50 ผล/ช่อ	11.2 ± 0.67	10.1 ± 2.28	10.1 ± 0.91
C.V.(%)	9.13	22.1	10.2
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

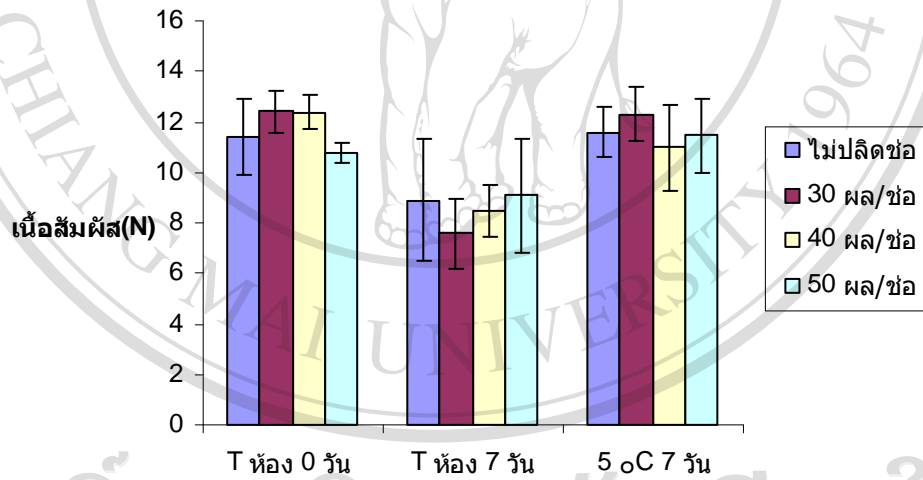
ตารางที่ 22 ลักษณะเนื้อสัมผัส(N) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	11.4 ± 1.52	8.91 ± 2.38	11.6 ± 0.99
30 ผล/ช่อ	12.4 ± 0.85	7.57 ± 1.37	12.3 ± 1.06
40 ผล/ช่อ	12.4 ± 0.67	8.49 ± 1.05	11.0 ± 1.71
50 ผล/ช่อ	10.8 ± 0.42	9.08 ± 2.25	11.5 ± 1.49
C.V.(%)	8.12	21.7	11.6
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 24 ลักษณะเนื้อสัมพันธ์(N) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน (+SE)



ภาพที่ 25 ลักษณะเนื้อสัมพันธ์(N) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน (+SE)

2.1.5 เปอร์เซ็นต์การเน่าเสีย

เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่าผลลำไยที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง แต่เมื่อเปรียบเทียบระหว่างกรรมวิธี พบว่า เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยที่ไม่ปลิดช่อไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียอยู่ในช่วง $63.0 \pm 4.32 - 83.3 \pm 6.78$ เปอร์เซ็นต์ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดผล มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียสูงที่สุดคือ 83.3 ± 6.78 เปอร์เซ็นต์ ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียอยู่ในช่วง $40.2 \pm 1.15 - 44. \pm 9.18$ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดผล มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียสูงที่สุด ($44. \pm 9.18$ เปอร์เซ็นต์) (ตารางที่ 23 และภาพที่ 26)

เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยที่เก็บรักษา 5 องศาเซลเซียส ไม่ต่างจากผลลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและผลลำไยที่ได้จากช่อผลที่มีการปลิดผลทุกกรรมวิธีมีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียต่ำกว่าผลลำไยที่ไม่ปลิดช่อผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 99 % เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียในช่วง $28.3 \pm 6.35 - 58.3 \pm 6.98$ เปอร์เซ็นต์ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดผล มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียสูงที่สุดคือ 58.3 ± 6.98 เปอร์เซ็นต์ ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียอยู่ในช่วง $37.6 \pm 0.44 - 49.3 \pm 0.52$ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดผล มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียสูงที่สุด (49.3 ± 0.52 เปอร์เซ็นต์) (ตารางที่ 24 และภาพที่ 27)

เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า ลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 7 วัน มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียมากกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส โดยลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียมากกว่าเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทุกกรรมวิธี(ภาพที่ 26) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง มีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียมากกว่าเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสในกรรมวิธีที่ไม่ปลิดช่อผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนกรรมวิธีที่มีการปลิดช่อผลไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ (ภาพที่ 27)

ตารางที่ 23 เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน

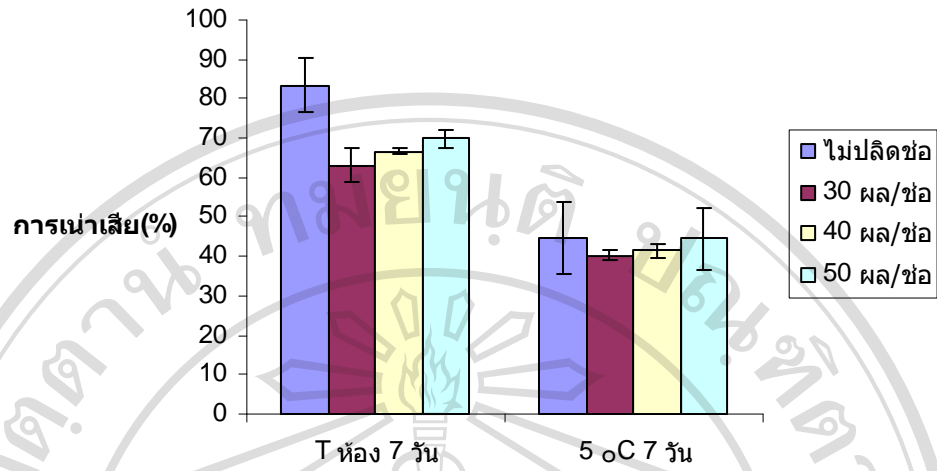
กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ	อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	7	7
ไม่ปลิดช่อ	83.3 ± 6.78	44.6 ± 9.18
30 ผล/ช่อ	63.0 ± 4.32	40.3 ± 1.15
40 ผล/ช่อ	66.7 ± 0.87	41.4 ± 1.78
50 ผล/ช่อ	70.0 ± 2.31	44.5 ± 7.67
C.V.(%)	43.6	14.2
LSD _{0.05}	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

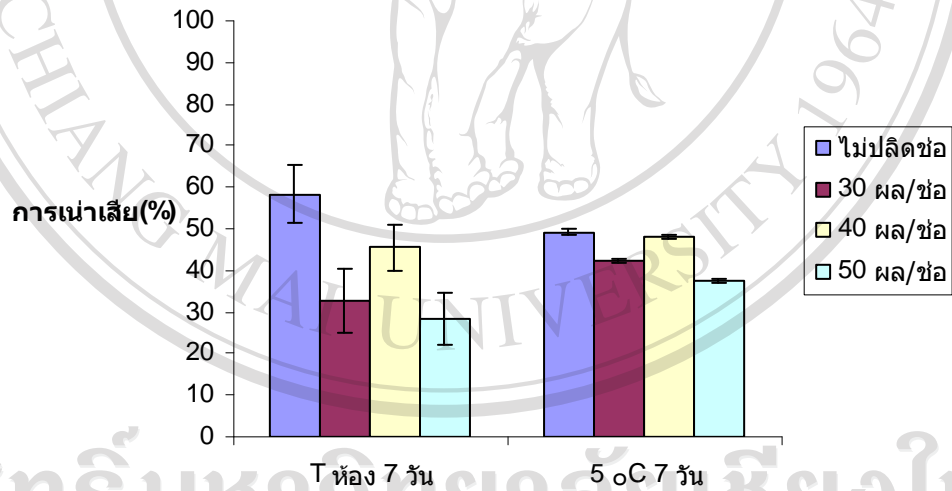
ตารางที่ 24 เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ	อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	7	7
ไม่ปลิดช่อ	58.3 ± 6.98d	49.3 ± 0.52d
30 ผล/ช่อ	32.7 ± 7.80b	42.5 ± 0.45b
40 ผล/ช่อ	45.5 ± 5.43c	48.3 ± 0.44c
50 ผล/ช่อ	28.3 ± 6.35a	37.6 ± 0.44a
C.V.(%)	0.80	1.04
LSD _{0.05}	**	**

หมายเหตุ ** = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 99%
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ตามการ
วิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 26 เปอร์เซนต์การเน่าเสียของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน
(±SE)



ภาพที่ 27 เปอร์เซนต์การเน่าเสียของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน
(±SE)

2.2 การเปลี่ยนแปลงทางเคมี

2.2.1 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix)

ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้อยู่ในช่วง $10.5 \pm 1.09 - 14.0 \pm 1.42$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดช่อมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงสุดคือ 14.0 ± 1.42 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้อยู่ในช่วง $10.5 \pm 0.62 - 13.1 \pm 1.38$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดช่อมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงสุดคือ 13.1 ± 1.38 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้อยู่ในช่วง $10.5 \pm 2.64 - 13.6 \pm 2.24$ ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดช่อมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงสุดคือ (13.6 ± 2.24) (ตารางที่ 25 และภาพที่ 28)

ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้อยู่ในช่วง $19.0 \pm 1.68 - 23.6 \pm 1.90$ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงสุดคือ 23.6 ± 1.90 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้อยู่ในช่วง $19.0 \pm 2.05 - 21.9 \pm 1.80$ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงสุดคือ 21.9 ± 1.80 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้อยู่ในช่วง $19.0 \pm 2.90 - 22.2 \pm 2.81$ ซึ่งกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงสุดคือ (22.2 ± 2.81) (ตารางที่ 26 และภาพที่ 29)

ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน ไม่มีความแตกต่างในทางสถิติในทุกกรรมวิธี แต่ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก ทุกกรรมวิธีมีความแตกต่างกันทางสถิติกับลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก โดยพบว่า ลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้น้อยกว่าลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกในทุกกรรมวิธี (ภาพที่ 28 และภาพที่ 29)

ตารางที่ 25 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix) ของเนื้อลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

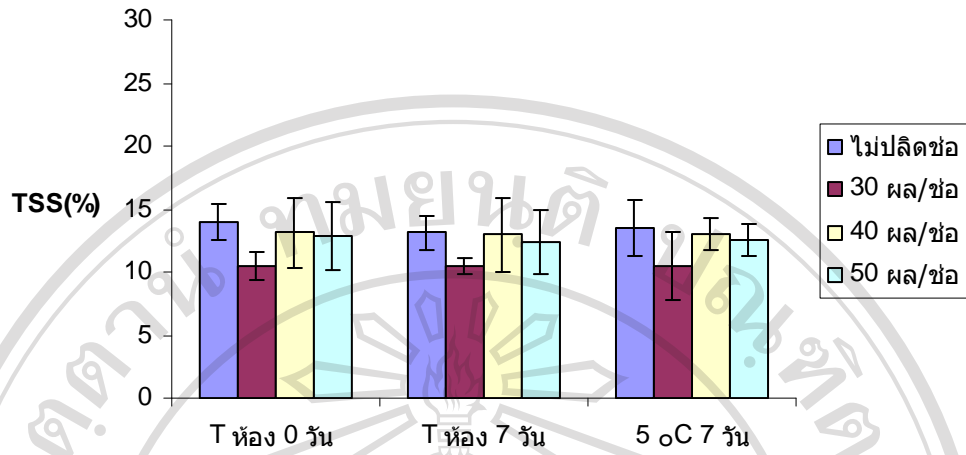
กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	14.0 ± 1.42	13.1 ± 1.38	13.6 ± 2.24
30 ผล/ช่อ	10.5 ± 1.09	10.5 ± 0.62	10.5 ± 2.64
40 ผล/ช่อ	13.2 ± 2.78	13.0 ± 2.90	13.0 ± 1.27
50 ผล/ช่อ	12.9 ± 2.69	12.4 ± 2.54	12.5 ± 1.28
C.V.(%)	16.9	10.0	7.48
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

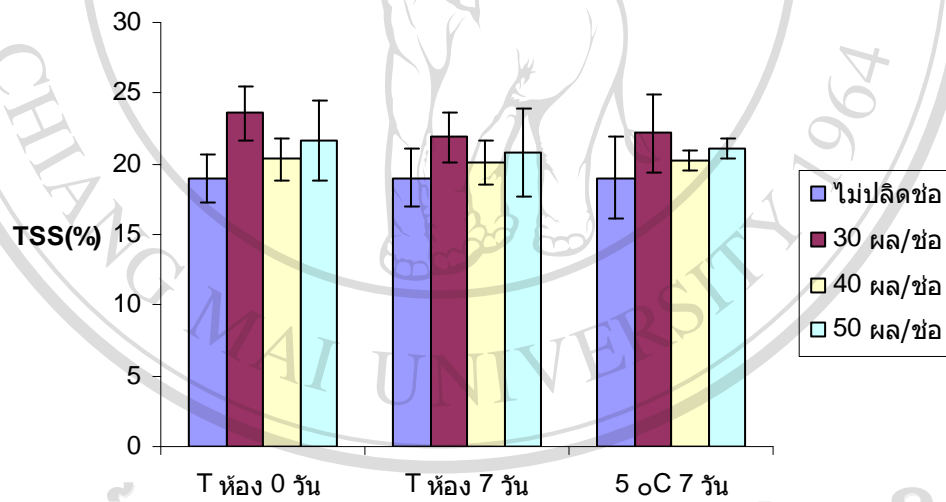
ตารางที่ 26 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix) ของเนื้อลำไย อายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	19.0 ± 1.68	19.0 ± 2.05	19.0 ± 2.90
30 ผล/ช่อ	23.6 ± 1.90	21.9 ± 1.80	22.2 ± 2.81
40 ผล/ช่อ	20.4 ± 1.48	20.1 ± 1.56	20.2 ± 0.73
50 ผล/ช่อ	21.7 ± 2.81	20.8 ± 3.09	21.1 ± 0.71
C.V.(%)	16.7	3.96	2.88
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 28 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix) ของเนื้อลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)



ภาพที่ 29 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix) ของเนื้อลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)

2.2.2 ปริมาณน้ำตาล (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสดต่อน้ำหนักแห้ง)

ปริมาณน้ำตาลของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีปริมาณน้ำตาลอยู่ในช่วง $4.92 \pm 0.57 - 5.96 \pm 0.63$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดช่อมีปริมาณน้ำตาลสูงที่สุดคือ 5.96 ± 0.63 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า ทุกกรรมวิธีปริมาณน้ำตาลมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีปริมาณน้ำตาลอยู่ในช่วง $3.55 \pm 0.50 - 4.94 \pm 1.03$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดช่อมีปริมาณน้ำตาลสูงที่สุดคือ 4.94 ± 1.03 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำตาลอยู่ในช่วง $3.66 \pm 0.55 - 5.01 \pm 1.01$ ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการปลิดช่อมีปริมาณน้ำตาลสูงที่สุด (5.01 ± 1.01) (ตารางที่ 27 และภาพที่ 30)

ปริมาณน้ำตาลของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีปริมาณน้ำตาลอยู่ในช่วง $4.56 \pm 0.17 - 5.02 \pm 0.27$ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีปริมาณน้ำตาลสูงที่สุดคือ 5.02 ± 0.27 และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีปริมาณน้ำตาลอยู่ในช่วง $3.94 \pm 0.09 - 4.15 \pm 0.85$ โดยกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีปริมาณน้ำตาลสูงที่สุดคือ 4.15 ± 0.85 ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำตาลอยู่ในช่วง $3.96 \pm 0.02 - 4.28 \pm 0.89$ ซึ่งกรรมวิธีที่ปลิดผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีปริมาณน้ำตาลสูงที่สุด (4.28 ± 0.89) (ตารางที่ 28 และภาพที่ 31)

ปริมาณน้ำตาลของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ แต่เมื่อเก็บรักษาลำไยที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน พบว่า ปริมาณน้ำตาลของกรรมวิธีที่ปลิดช่อผลลำไยมีค่าน้อยกว่าเมื่อเริ่มต้นการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ภาพที่ 30) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เป็นไปในทำนองเดียวกัน คือ ปริมาณน้ำตาลในกรรมวิธีที่ปลิดช่อผลให้เหลือ 40 และ 50 ผลต่อช่อ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน มีปริมาณน้ำตาลน้อยกว่าเมื่อเริ่มต้นทำการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ภาพที่ 31)

ตารางที่ 27 ปริมาณน้ำตาล(มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

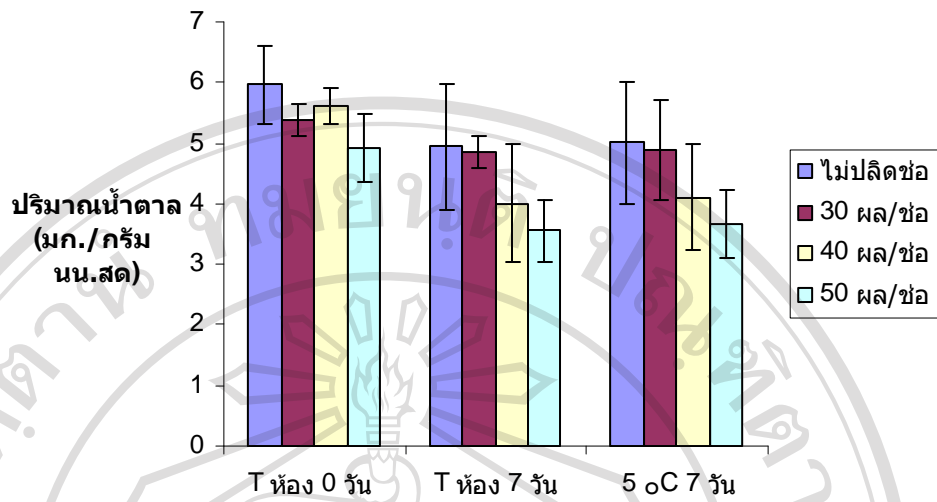
กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	5.96 ± 0.63	4.94 ± 1.03	5.01 ± 1.01
30 ผล/ช่อ	5.39 ± 0.27	4.86 ± 0.27	4.89 ± 0.83
40 ผล/ช่อ	5.61 ± 0.29	4.01 ± 0.97	4.11 ± 0.88
50 ผล/ช่อ	4.92 ± 0.57	3.55 ± 0.50	3.66 ± 0.55
C.V.(%)	8.55	12.5	18.9
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

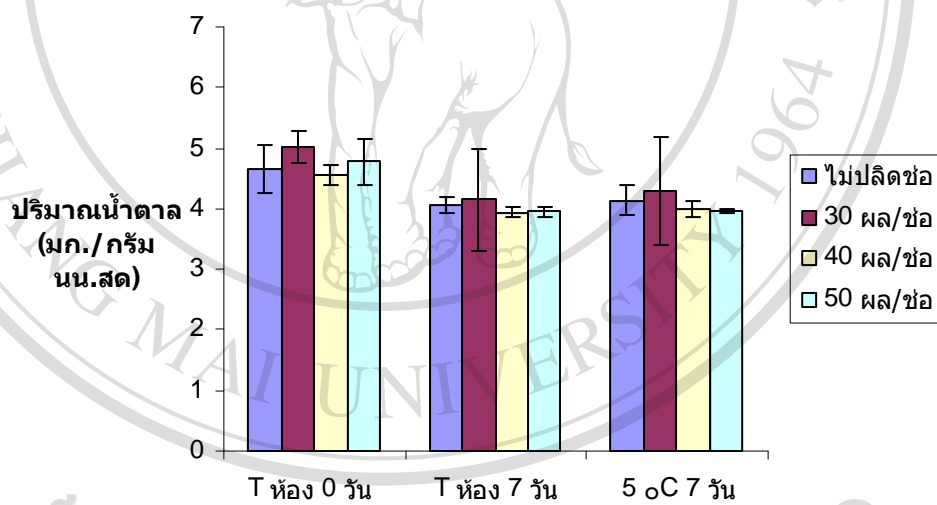
ตารางที่ 28 ปริมาณน้ำตาล(มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด)ของลำไย อายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	4.65 ± 0.40	4.07 ± 0.13	4.14 ± 0.24
30 ผล/ช่อ	5.02 ± 0.27	4.15 ± 0.85	4.28 ± 0.89
40 ผล/ช่อ	4.56 ± 0.17	3.94 ± 0.09	4.00 ± 0.14
50 ผล/ช่อ	4.78 ± 0.38	3.95 ± 0.08	3.96 ± 0.02
C.V.(%)	6.77	10.83	11.45
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 30 ปริมาณน้ำตาล(มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(\pm SE)



ภาพที่ 31 ปริมาณน้ำตาล(มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด)ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(\pm SE)

2.2.3 เปอร์เซ็นต์เก้้าที่ละลายน้ำ

เปอร์เซ็นต์เก้้าที่ละลายน้ำของผลล้าไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์ พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดย ผลล้าไยอายุ 22 สัปดาห์ มีเปอร์เซ็นต์เก้้าที่ละลายน้ำอยู่ในช่วง $4.02 \pm 0.30 - 4.32 \pm 0.31$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีเปอร์เซ็นต์เก้้าที่ละลายน้ำสูงที่สุด คือ 4.32 ± 0.31 ส่วนผลล้าไยอายุ 23 สัปดาห์ มีเปอร์เซ็นต์เก้้าที่ละลายน้ำอยู่ในช่วง $3.96 \pm 0.17 - 4.62 \pm 0.78$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีเปอร์เซ็นต์เก้้าที่ละลายน้ำสูงที่สุด คือ 4.62 ± 0.78 (ตารางที่ 29 และภาพที่ 32)

2.2.4 เปอร์เซ็นต์เก้้าที่ไม่ละลายในกรด

เปอร์เซ็นต์เก้้าที่ไม่ละลายในกรดของผลล้าไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์ พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดย ผลล้าไยอายุ 22 สัปดาห์ มีเปอร์เซ็นต์เก้้าที่ไม่ละลายในกรดอยู่ในช่วง $7.88 \pm 2.25 - 11.4 \pm 1.99$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีเปอร์เซ็นต์เก้้าที่ไม่ละลายในกรดสูงที่สุด คือ 11.4 ± 1.99 ส่วนผลล้าไยอายุ 23 สัปดาห์ มีเปอร์เซ็นต์เก้้าที่ไม่ละลายในกรดอยู่ในช่วง $12.2 \pm 0.31 - 13.2 \pm 1.61$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีเปอร์เซ็นต์เก้้าที่ไม่ละลายในกรดสูงที่สุด คือ 13.2 ± 1.61 (ตารางที่ 29 และภาพที่ 33)

2.2.5 เปอร์เซ็นต์ความเป็นด่างของเก้้า

เปอร์เซ็นต์ความเป็นด่างของเก้้าของผลล้าไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์ พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดย ผลล้าไยอายุ 22 สัปดาห์ มีเปอร์เซ็นต์ความเป็นด่างของเก้้าอยู่ในช่วง $87.0 \pm 5.40 - 92.6 \pm 1.05$ โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีเปอร์เซ็นต์ความเป็นด่างของเก้้าสูงที่สุด คือ 92.6 ± 1.05 ส่วนผลล้าไยอายุ 23 สัปดาห์ มีเปอร์เซ็นต์ความเป็นด่างของเก้้าอยู่ในช่วง $91.2 \pm 1.21 - 95.1 \pm 2.19$ โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีเปอร์เซ็นต์ความเป็นด่างของเก้้าสูงที่สุด คือ 95.1 ± 2.19 (ตารางที่ 29 และภาพที่ 34)

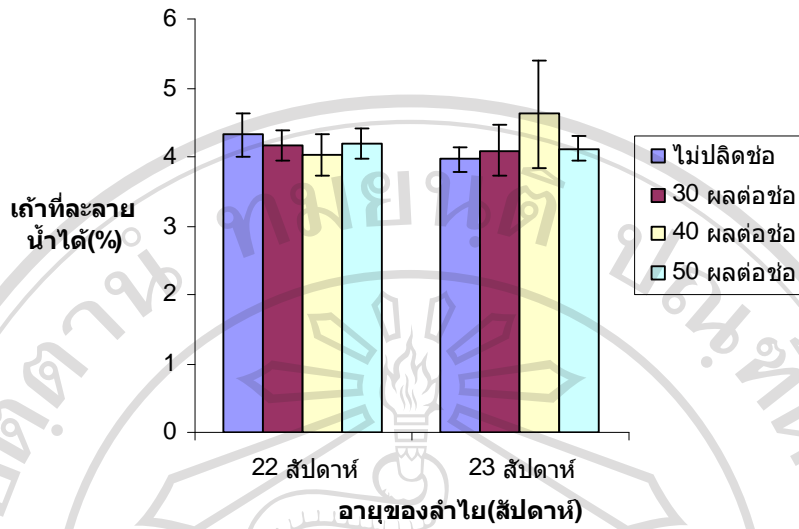
ตารางที่ 29 เปอร์เซ็นต์เถาที่ละลายในน้ำ เถาที่ไม่ละลายในกรด และความเป็นต่างของเถาของ
ลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก

กรรมวิธี	เถาที่ละลายน้ำ(%)		เถาที่ไม่ละลายในกรด(%)		ความเป็นต่างของเถา(%)	
	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์	22 สัปดาห์	23 สัปดาห์
ไม่ปลิดข้อ	4.32 ± 0.31	3.96 ± 0.17	9.64 ± 2.14	12.69 ± 2.50	89.12 ± 3.39	95.09 ± 2.19
30 ผลต่อข้อ	4.16 ± 0.21	4.09 ± 0.37	11.41 ± 1.99	13.18 ± 1.61	87.02 ± 5.40	94.73 ± 1.82
40 ผลต่อข้อ	4.02 ± 0.30	4.62 ± 0.78	10.72 ± 3.37	12.17 ± 0.31	90.18 ± 3.69	91.58 ± 5.26
50 ผลต่อข้อ	4.19 ± 0.23	4.12 ± 0.17	7.88 ± 2.25	12.95 ± 1.52	92.63 ± 1.05	91.23 ± 1.21
C.V. (%)	6.31	10.67	25.21	13.17	4.15	3.28
LSD 0.05	ns	ns	ns	ns	ns	ns

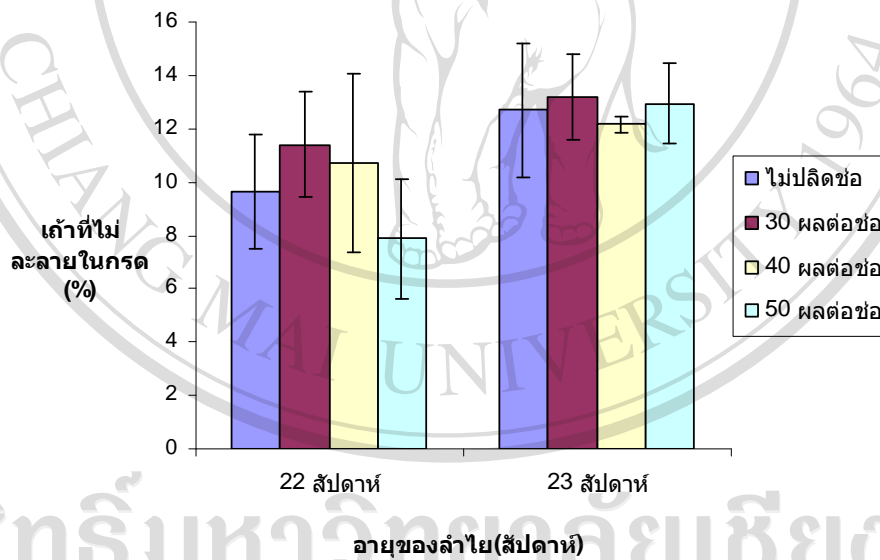
หมายเหตุ

ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

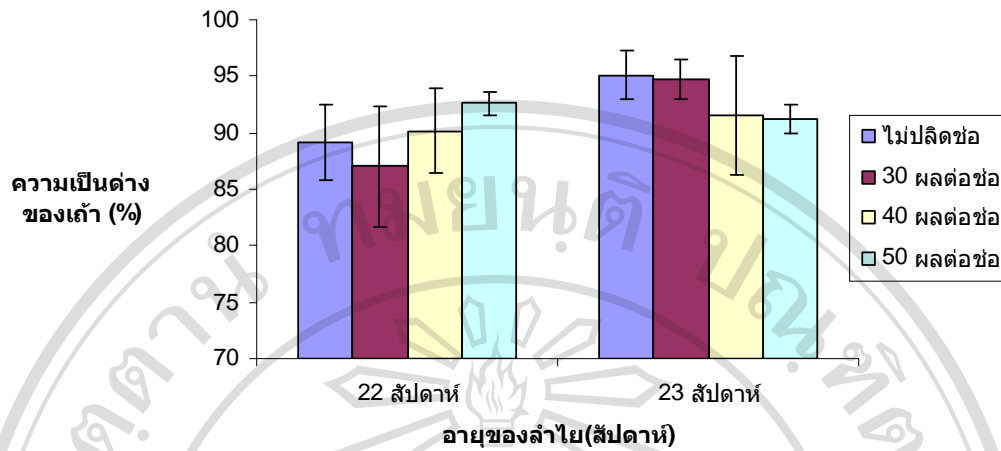
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 32 เปอร์เซ็นต์น้ำที่ละลายน้ำได้ของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก(±SE)



ภาพที่ 33 เปอร์เซ็นต์น้ำที่ไม่ละลายในกรดของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก(±SE)



ภาพที่ 34 เปอร์เซ็นต์ความเป็นต่างของเนื้อในลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก(±SE)

2.3 การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา

2.3.1 อัตราการหายใจ

จากการศึกษาอัตราการหายใจของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอกเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง และ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ มีอัตราการหายใจอยู่ในช่วง $2.94 \pm 0.34 - 3.37$ มิลลิลิตร CO_2 / กิโลกรัม/ชั่วโมง และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า ทุกกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อเทียบกับวันแรกที่ทำการทดลอง ซึ่งอัตราการหายใจมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีความแตกต่างกันทางสถิติกับลำไยเมื่อเริ่มต้นทำการทดลอง โดยมีอัตราการหายใจมากกว่ากรรมวิธีอื่น มีอัตราการหายใจอยู่ในช่วง $7.41 \pm 1.70 - 9.97 \pm 0.15$ มิลลิลิตร CO_2 / กิโลกรัม/ชั่วโมง โดยลำไยที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ข้อ มีอัตราการหายใจในสูงสุดคือ 9.97 ± 0.15 มิลลิลิตร CO_2 / กิโลกรัม/ชั่วโมง ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีความแตกต่างกันทางสถิติกับเมื่อเริ่มทำการทดลอง ซึ่งมีอัตราการหายใจมากกว่าทุกกรรมวิธี แต่มีแนวโน้มว่าอัตราการหายใจมีน้อยกว่าลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง โดยอัตราการหายใจอยู่ในช่วง $6.90 \pm 0.63 - 7.27 \pm 0.37$ มิลลิลิตร CO_2 / กิโลกรัม/ชั่วโมง ซึ่งการผลิตผลลำไยเหลือ 30 ผล/ข้อ มีอัตราการหายใจสูงที่สุด (7.27 ± 0.37 มิลลิลิตร CO_2 / กิโลกรัม/ชั่วโมง) (ตารางที่ 30 และภาพที่ 35)

ส่วนอัตราการหายใจของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอกเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง และ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ มีอัตราการหายใจอยู่ในช่วง $2.46 \pm 0.16 - 3.15 \pm$

0.41 มิลลิลิตร CO₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง โดยกรรมวิธีที่ไม่ผลิตผล มีอัตราการหายใจสูงสุดคือ 3.15 ± 0.41 มิลลิลิตร CO₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า ทุกกรรมวิธีอัตราการหายใจในมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีอัตราการหายใจอยู่ในช่วง 3.48 ± 0.24 - 13.6 ± 1.44 มิลลิลิตร CO₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง โดยลำไยที่ไม่ผลิตผล มีอัตราการหายใจสูงสุดคือ 13.6 ± 1.44 มิลลิลิตร CO₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง และมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับลำไยเมื่อเริ่มทำการทดลองและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีอัตราการหายใจอยู่ในช่วง 7.42 ± 0.25 - 8.30 ± 1.13 มิลลิลิตร CO₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง ซึ่งการผลิตผลลำไยเหลือ 30 ผล/ช่อ มีอัตราการหายใจสูงสุด (8.30 ± 1.13 มิลลิลิตร CO₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง)และมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 31 และภาพที่ 36)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางที่ 30 อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO₂/กิโลกรัม ต่อชั่วโมง)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	3.37 ± 0.49	7.41 ± 1.70	7.00 ± 0.22
30 ผล/ช่อ	3.37 ± 0.40	9.97 ± 0.15	7.27 ± 0.37
40 ผล/ช่อ	3.20 ± 0.25	9.45 ± 0.06	7.00 ± 0.69
50 ผล/ช่อ	2.94 ± 0.34	8.01 ± 0.75	6.90 ± 0.63
C.V.(%)	11.7	10.7	7.31
LSD _{0.05}	ns	*	ns

หมายเหตุ

ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 95%

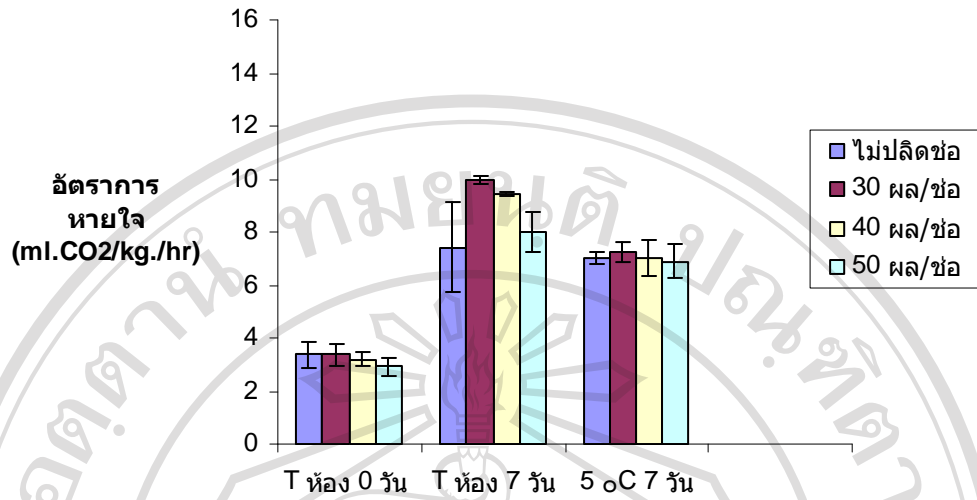
ตารางที่ 31 อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO₂/กิโลกรัม ต่อชั่วโมง)ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	3.15 ± 0.41	13.6 ± 1.44	7.42 ± 0.25
30 ผล/ช่อ	2.69 ± 0.18	12.2 ± 2.15	8.30 ± 1.13
40 ผล/ช่อ	2.63 ± 0.54	4.59 ± 0.41	8.13 ± 0.29
50 ผล/ช่อ	2.46 ± 0.16	3.48 ± 0.24	7.49 ± 0.55
C.V.(%)	13.2	15.5	8.41
LSD _{0.05}	ns	**	ns

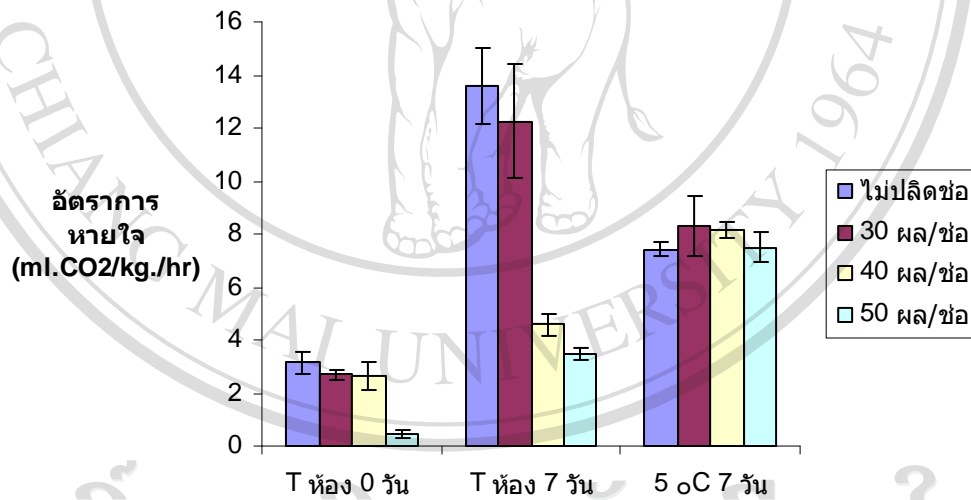
หมายเหตุ

ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

** = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 99%



ภาพที่ 35 อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO₂/กิโลกรัม ต่อชั่วโมง)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(+SE)



ภาพที่ 36 อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO₂/กิโลกรัม ต่อชั่วโมง)ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(+SE)

2.3.2 ปริมาณเอทิลีน(ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง)

ปริมาณเอทิลีนของผลลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อ เริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีปริมาณเอทิลีนอยู่ในช่วง $0.24 \pm 0.01 - 0.26$ ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง โดยกรรมวิธีที่มีการปลดซ่อเหลือ 40 และ 50 ผล/ซ่อ มีปริมาณเอทิลีนสูงสุดเท่ากันคือ 0.26 ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า ทุกกรรมวิธีปริมาณเอทิลีนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีปริมาณเอทิลีนอยู่ในช่วง $0.25 \pm 0.02 - 0.27$ ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง โดยกรรมวิธีที่มีการปลดซ่อเหลือ 40 และ 50 ผล/ซ่อ มีปริมาณเอทิลีนสูงสุดเท่ากันคือ 0.27 ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณเอทิลีนอยู่ในช่วง $0.24 - 0.26 \pm 0.02$ ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง ซึ่งกรรมวิธีที่มีการปลดซ่อเหลือ 40 ผล/ซ่อ มีปริมาณเอทิลีนสูงสุด (0.26 ± 0.02 ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง) (ตารางที่ 32 และภาพที่ 37)

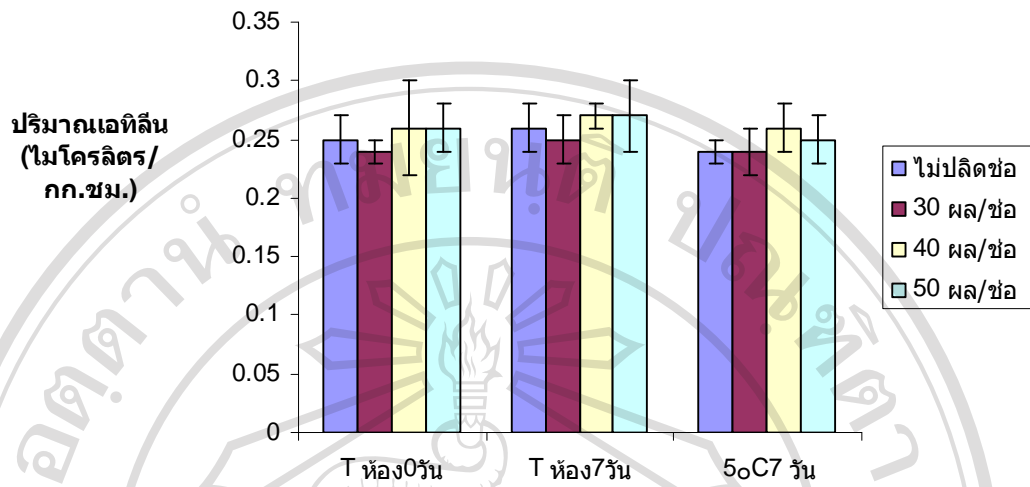
ปริมาณเอทิลีนของผลลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อ เริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีปริมาณเอทิลีนอยู่ในช่วง $0.25 \pm 0.01 - 0.27 \pm 0.01$ ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง โดยกรรมวิธีที่มีการปลดซ่อเหลือ 50 ผล/ซ่อ มีปริมาณเอทิลีนสูงสุดคือ 0.27 ± 0.01 ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า ทุกกรรมวิธีปริมาณเอทิลีนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีปริมาณเอทิลีนอยู่ในช่วง $0.27 - 0.28 \pm 0.02$ ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง โดยกรรมวิธีที่มีการปลดซ่อเหลือ 50 ผล/ซ่อ มีปริมาณเอทิลีนสูงสุดคือ 0.28 ± 0.02 ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณเอทิลีนอยู่ในช่วง $0.24 \pm 0.01 - 0.27 \pm 0.01$ ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง ซึ่งกรรมวิธีที่มีการปลดซ่อเหลือ 50 ผล/ซ่อ มีปริมาณเอทิลีนสูงสุด (0.27 ± 0.01 ไมโครลิตรต่อกิโกรัมชั่วโมง) (ตารางที่ 33 และภาพที่ 38)

ตารางที่ 32 ปริมาณเอทิลีน ($\mu\text{l}/\text{kg}\cdot\text{hr.}$) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

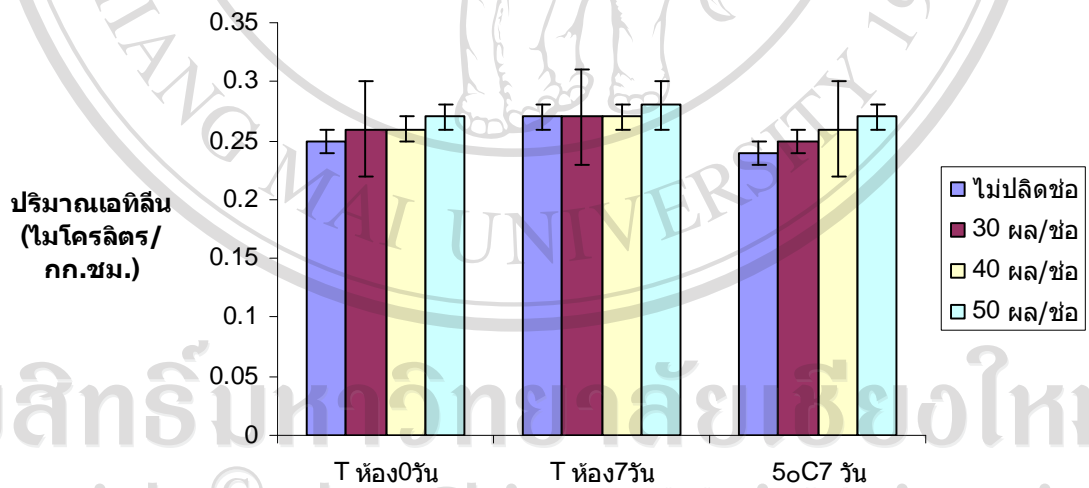
กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	0.25 ± 0.02	0.26 ± 0.02	0.24 ± 0.01
30 ผล/ช่อ	0.24 ± 0.01	0.25 ± 0.02	0.24 ± 0.02
40 ผล/ช่อ	0.26 ± 0.04	0.27 ± 0.01	0.26 ± 0.02
50 ผล/ช่อ	0.26 ± 0.02	0.27 ± 0.03	0.25 ± 0.02
C.V.(%)	4.41	3.41	4.41
LSD _{0.05}	ns	ns	ns
หมายเหตุ	ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT		

ตารางที่ 33 ปริมาณเอทิลีน ($\mu\text{l}/\text{kg}\cdot\text{hr.}$) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	0.25 ± 0.01	0.27 ± 0.01	0.24 ± 0.01
30 ผล/ช่อ	0.26 ± 0.04	0.27 ± 0.04	0.25 ± 0.01
40 ผล/ช่อ	0.26 ± 0.01	0.27 ± 0.01	0.26 ± 0.04
50 ผล/ช่อ	0.27 ± 0.01	0.28 ± 0.02	0.27 ± 0.01
C.V.(%)	3.53	3.41	3.52
LSD _{0.05}	ns	ns	ns
หมายเหตุ	ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT		



ภาพที่ 37 ปริมาณเอทิลีน (ไมโครลิตรต่อกิโลกรัมชั่วโมง) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน(\pm SE)



ภาพที่ 38 ปริมาณเอทิลีน (ไมโครลิตรต่อกิโลกรัมชั่วโมง) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน(\pm SE)

2.4 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

2.4.1 ค่าการยอมรับสีเปลือกนอก

ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $3.73 \pm 0.85 - 4.20 \pm 0.62$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 4.20 ± 0.62 คะแนน และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $1.50 \pm 0.23 - 2.57 \pm 0.64$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 2.57 ± 0.64 คะแนน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $3.37 \pm 0.09 - 3.93 \pm 0.13$ คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกสูงที่สุด (3.93 ± 0.13 คะแนน) (ตารางที่ 34 และภาพที่ 39)

ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $4.63 \pm 0.79 - 4.87 \pm 2.23$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 4.87 ± 2.23 คะแนนและเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $3.47 \pm 0.67 - 4.43 \pm 2.76$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผล มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกสูงที่สุดคือ 4.43 ± 2.76 คะแนน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกอยู่ในช่วง $4.14 \pm 0.37 - 4.87 \pm 1.09$ คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผล มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกสูงที่สุด (4.87 ± 1.09 คะแนน) (ตารางที่ 35 และภาพที่ 40)

จากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของสีเปลือกนอกของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง นาน 7 วัน พบว่า มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ คือ มีค่าการยอมรับสีเปลือกนอกน้อยกว่าลำไยเมื่อเริ่มทำการทดลองและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ส่วนลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติกับวันที่ทำการทดลอง (ภาพที่ 39) ลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า วันแรกที่ทำการทดลองและเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ภาพที่ 40)

ตารางที่ 34 ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอกและเก็บ
รักษานาน 7 วัน

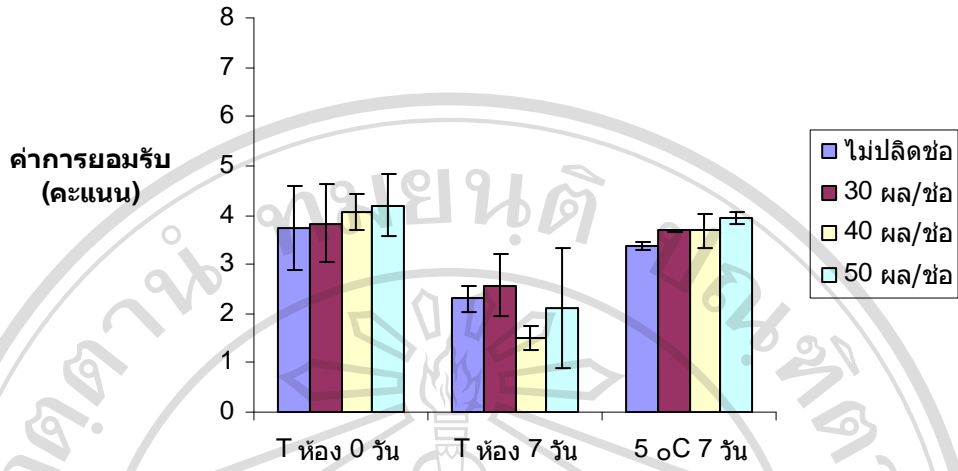
กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิต่ำ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	3.73 ± 0.85	2.30 ± 0.25	3.37 ± 0.09
30 ผล/ช่อ	3.83 ± 0.80	2.57 ± 0.64	3.69 ± 0.02
40 ผล/ช่อ	4.07 ± 0.36	1.50 ± 0.23	3.68 ± 0.34
50 ผล/ช่อ	4.20 ± 0.62	2.10 ± 1.21	3.93 ± 0.13
C.V.(%)	17.82	32.51	29.30
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

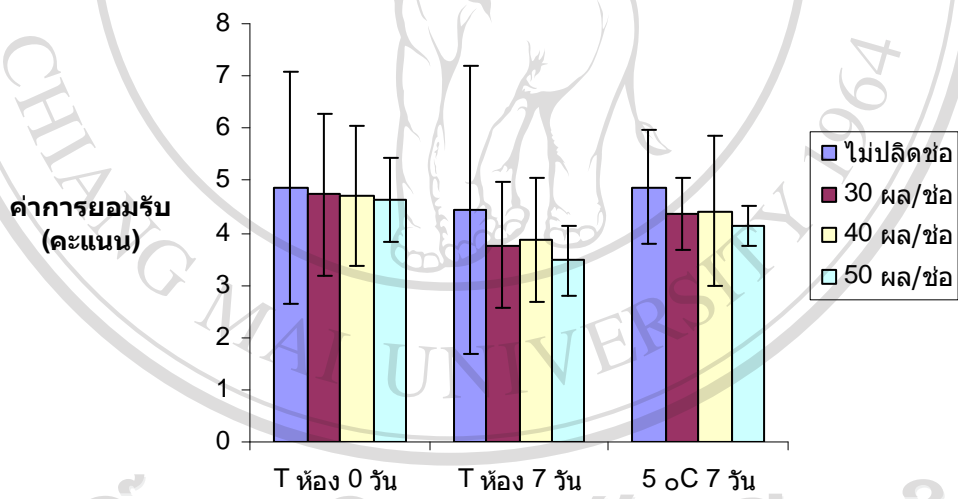
ตารางที่ 35 ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอกและเก็บ
รักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิต่ำ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	4.87 ± 2.23	4.43 ± 2.76	4.87 ± 1.09
30 ผล/ช่อ	4.73 ± 1.54	3.77 ± 1.22	4.37 ± 0.70
40 ผล/ช่อ	4.70 ± 1.34	3.87 ± 1.18	4.41 ± 1.44
50 ผล/ช่อ	4.63 ± 0.79	3.47 ± 0.67	4.14 ± 0.37
C.V.(%)	5.18	19.1	22.1
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 39 ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)



ภาพที่ 40 ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(±SE)

2.4.2 ค่าการยอมรับด้านกลิ่น

ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อ เริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นในช่วง $5.77 \pm 1.33 - 7.37 \pm 1.11$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นสูงสุดคือ 7.37 ± 1.11 คะแนนและเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นในช่วง $4.42 \pm 0.72 - 5.47 \pm 1.14$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นสูงสุดคือ 5.47 ± 1.14 คะแนนส่วนการเก็บรักษา นาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นในช่วง $5.77 \pm 0.16 - 7.02 \pm 0.02$ คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นสูงสุด (7.02 ± 0.02 คะแนน) (ตารางที่ 36 และภาพที่ 41)

ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อ เริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นในช่วง $7.73 \pm 1.00 - 8.80 \pm 0.26$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นสูงสุดคือ 8.80 ± 0.26 คะแนนและเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นในช่วง $6.27 \pm 1.12 - 8.80 \pm 0.26$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นสูงสุดคือ 8.80 ± 0.26 คะแนนส่วนการเก็บรักษา นาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นในช่วง $6.98 \pm 0.12 - 7.64 \pm 0.01$ คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านกลิ่นสูงสุด (7.64 ± 0.01 คะแนน) (ตารางที่ 37 และภาพที่ 42)

จากการประเมินค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์ เมื่อ เริ่มต้นการทดลอง พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อนำมาเก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้อง นาน 7 วัน พบว่า กรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตช่อผล มีค่าการยอมรับน้อยกว่ากรรมวิธี เดียวกันที่เริ่มต้นการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนกรรมวิธีที่มีการผลิตช่อผลไม่มีความ แตกต่างกันทางสถิติ แต่มีแนวโน้มว่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยที่เก็บรักษาในอุณหภูมิห้องมี ค่าการยอมรับน้อยกว่าลำไยที่เริ่มต้นการทดลองและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส แต่ค่าการ ยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก มีคะแนนการยอมรับมากกว่าลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก (ภาพที่ 41 และภาพที่ 42)

ตารางที่ 36 ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

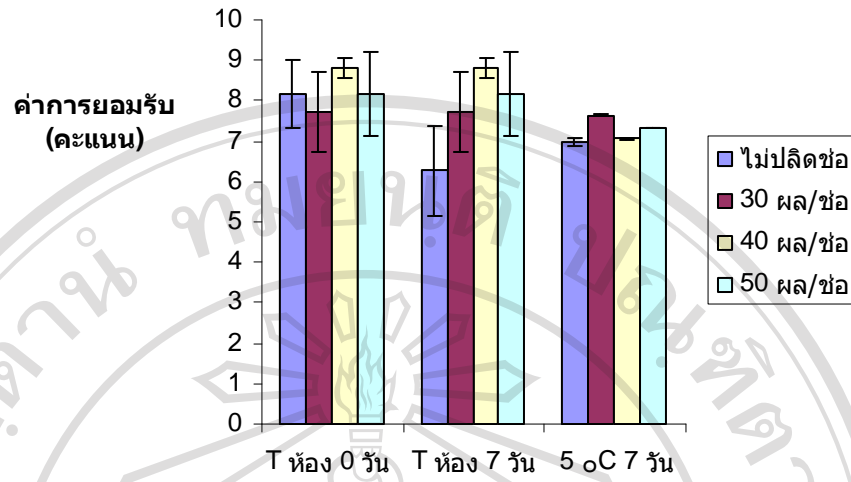
กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	7.17 ± 0.74	5.17 ± 0.31	6.46 ± 0.05
30 ผล/ช่อ	5.77 ± 1.33	4.42 ± 0.72	5.77 ± 0.16
40 ผล/ช่อ	7.07 ± 1.50	5.13 ± 0.67	6.57 ± 0.07
50 ผล/ช่อ	7.37 ± 1.11	5.47 ± 1.14	7.02 ± 0.02
C.V.(%)	17.59	24.13	3.78
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

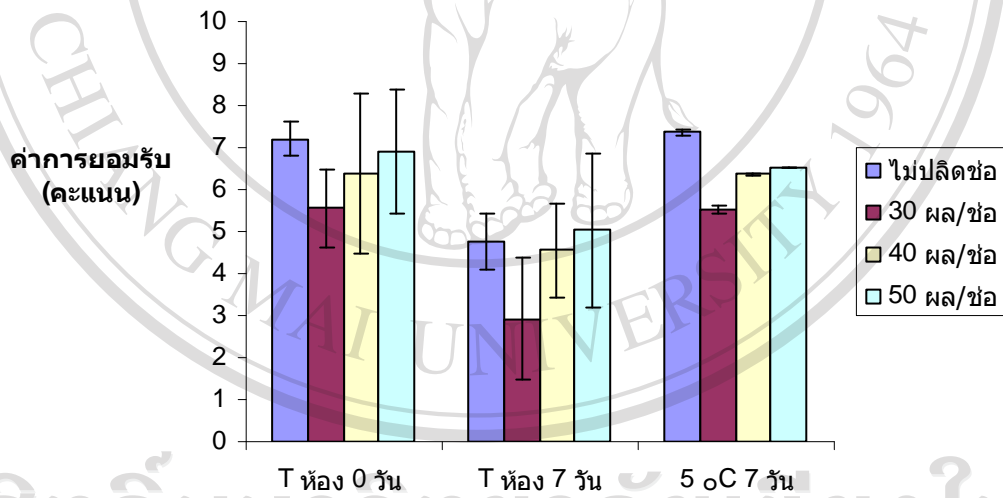
ตารางที่ 37 ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต่ำ		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	8.17 ± 0.84	6.27 ± 1.12b	6.98 ± 0.12
30 ผล/ช่อ	7.73 ± 1.00	7.73 ± 1.00ab	7.64 ± 0.01
40 ผล/ช่อ	8.80 ± 0.26	8.80 ± 0.26a	7.07 ± 0.03
50 ผล/ช่อ	8.17 ± 1.04	8.17 ± 1.04a	7.33 ± 0.02
C.V.(%)	10.29	11.91	10.62
LSD _{0.05}	ns	*	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 95%
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 42 ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 23 ปี ตีปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน (+SE)



ภาพที่ 43 ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 22 ปี ตีปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษานาน 7 วัน (+SE)

2.4.3 ค่าการยอมรับด้านรสชาติ

ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับด้านรสชาติอยู่ในช่วง 5.57 ± 0.93 – 7.20 ± 0.40 คะแนนโดยกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผล มีค่าการยอมรับด้านรสชาติสูงสุดคือ 7.20 ± 0.40 คะแนนและเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับด้านรสชาติอยู่ในช่วง 2.91 ± 1.45 – 5.03 ± 1.82 คะแนนโดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านรสชาติสูงสุดคือ 5.03 ± 1.82 คะแนนส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับด้านรสชาติอยู่ในช่วง 5.52 ± 0.10 – 7.36 ± 0.09 คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีค่าการยอมรับด้านรสชาติสูงสุด (7.36 ± 0.09 คะแนน) (ตารางที่ 38 และภาพที่ 43)

ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับด้านรสชาติอยู่ในช่วง 6.07 ± 1.06 – 8.37 ± 0.57 คะแนนโดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านรสชาติสูงสุดคือ 8.37 ± 0.57 คะแนนและเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับด้านรสชาติอยู่ในช่วง 5.97 ± 1.79 – 8.37 ± 0.57 คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านรสชาติสูงสุดคือ 8.37 ± 0.57 คะแนน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับด้านรสชาติอยู่ในช่วง 6.14 ± 0.07 – 8.37 ± 0.02 คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตผลมีค่าการยอมรับด้านรสชาติสูงสุด (8.37 ± 0.02 คะแนน) (ตารางที่ 39 และภาพที่ 44)

ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ แต่เมื่อเก็บรักษาลำไยที่อุณหภูมิห้องนาน 7 วัน พบว่า ลำไยอายุ 22 สัปดาห์ในกรรมวิธีที่ไม่ผลิตช่อผล มีค่าการยอมรับน้อยกว่าวันแรกที่ทำกรทดลองและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติและมีแนวโน้มว่า การเก็บรักษาลำไยที่อุณหภูมิห้อง นาน 7 วันทุกกรรมวิธีมีค่าการยอมรับด้านรสชาติ น้อยกว่าวันแรกที่ทำกรทดลองและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส (ภาพที่ 43) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่มีแนวโน้มว่า กรรมวิธีที่

ไม่มีการปลิดช่อผล มีค่าการยอมรับน้อยกว่ากรรมวิธีที่มีการปลิดช่อผล โดยเฉพาะกรรมวิธีที่มีการปลิดช่อผลให้เหลือ 40 และ 50 ผลต่อช่อ จะมีคะแนนการยอมรับมากที่สุด (ภาพที่ 44)

ตารางที่ 38 ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

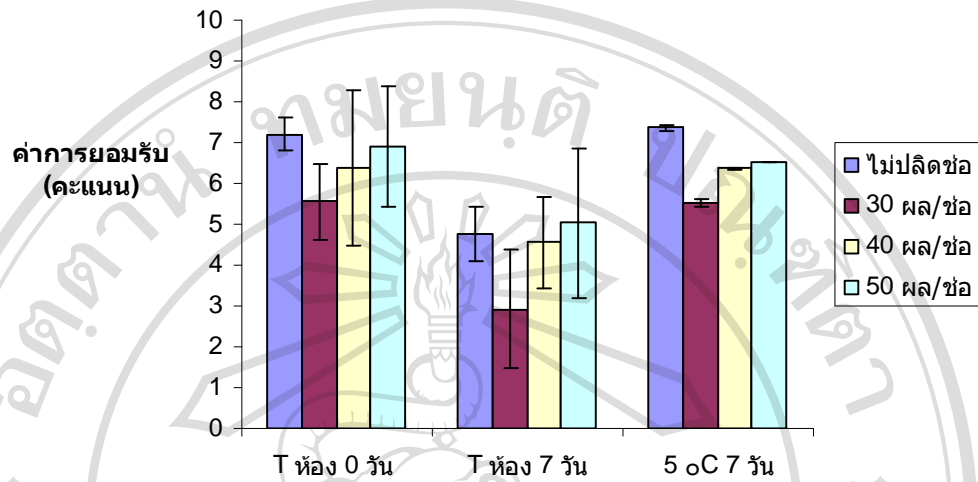
กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	7.20 ± 0.40	4.77 ± 0.68	7.36 ± 0.09
30 ผล/ช่อ	5.57 ± 0.93	2.91 ± 1.45	5.52 ± 0.10
40 ผล/ช่อ	6.40 ± 1.90	4.57 ± 1.12	6.36 ± 0.01
50 ผล/ช่อ	6.90 ± 1.47	5.03 ± 1.82	6.52 ± 0.01
C.V.(%)	20.01	34.61	10.13
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

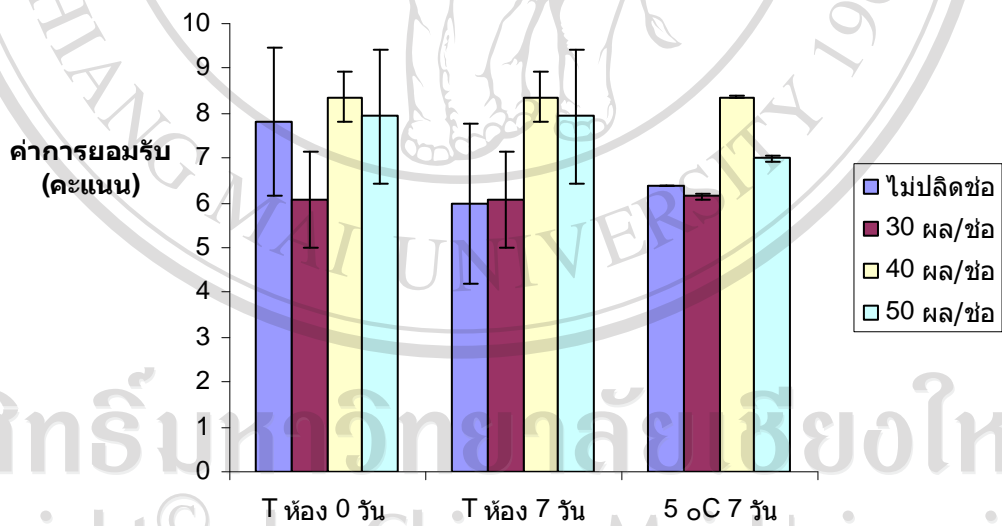
ตารางที่ 39 ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	7.80 ± 1.65	5.97 ± 1.79	6.38 ± 0.01
30 ผล/ช่อ	6.07 ± 1.06	6.07 ± 1.06	6.14 ± 0.07
40 ผล/ช่อ	8.37 ± 0.57	8.37 ± 0.57	8.37 ± 0.02
50 ผล/ช่อ	7.93 ± 1.51	7.93 ± 1.51	6.99 ± 0.07
C.V.(%)	16.84	18.61	15.09
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 43 ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษา นาน 7 วัน(±SE)



ภาพที่ 44 ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก และเก็บรักษา นาน 7 วัน(±SE)

2.4.4 ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อ

ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้ออยู่ในช่วง $6.17 \pm 1.50 - 8.20 \pm 0.56$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้อสูงที่สุดคือ 8.20 ± 0.56 คะแนน และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้ออยู่ในช่วง $4.72 \pm 0.51 - 6.27 \pm 0.61$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้อสูงที่สุดคือ 6.27 ± 0.61 คะแนน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้ออยู่ในช่วง $6.11 \pm 0.12 - 6.98 \pm 0.09$ คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้อสูงที่สุด (6.98 ± 0.09 คะแนน) (ตารางที่ 40 และภาพที่ 45)

ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้ออยู่ในช่วง $8.53 \pm 0.57 - 8.70 \pm 0.35$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้อสูงที่สุดคือ 8.70 ± 0.35 คะแนน และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้ออยู่ในช่วง $6.77 \pm 0.78 - 8.70 \pm 0.35$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้อสูงที่สุดคือ 8.70 ± 0.35 คะแนน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้ออยู่ในช่วง $7.11 \pm 0.02 - 8.14 \pm 0.02$ คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 30 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านสีเนื้อสูงที่สุด (8.14 ± 0.02 คะแนน) (ตารางที่ 41 และภาพที่ 46)

ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มต้นการทดลอง พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน พบว่า ทุกกรรมวิธีของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก และเก็บที่อุณหภูมิห้อง นาน 7 วัน มีค่าการยอมรับน้อยกว่าลำไยอายุ 23 สัปดาห์เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องในกรรมวิธีที่มีการผลิตช่อผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนกรรมวิธีที่ไม่มีการผลิตช่อผล ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ เมื่อเปรียบเทียบลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลังออกดอก พบว่า วันแรกที่ทำการทดลองกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ(ภาพที่ 45 และภาพที่ 46)

ตารางที่ 40 ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

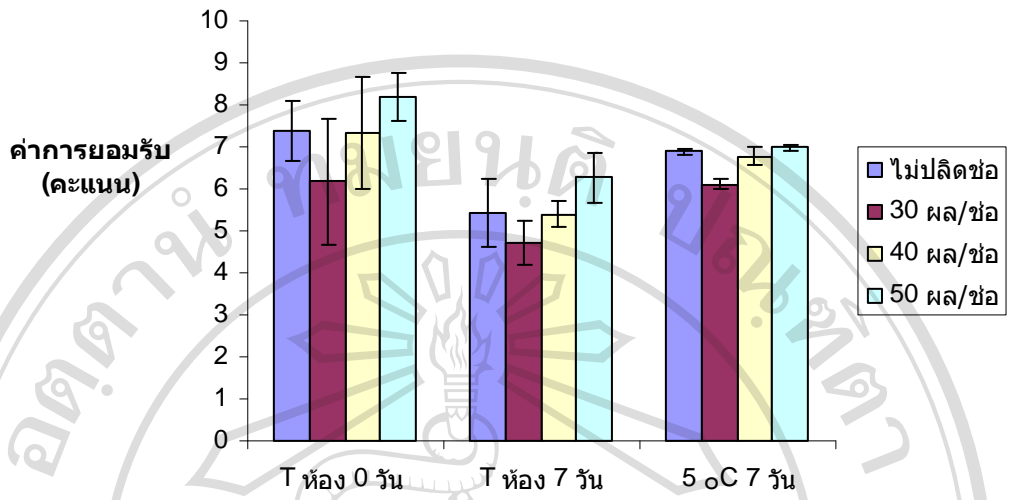
กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	7.37 ± 0.72	5.43 ± 0.80	6.89 ± 0.07
30 ผล/ช่อ	6.17 ± 1.50	4.72 ± 0.51	6.11 ± 0.12
40 ผล/ช่อ	7.33 ± 1.33	5.40 ± 0.31	6.77 ± 0.22
50 ผล/ช่อ	8.20 ± 0.56	6.27 ± 0.61	6.98 ± 0.09
C.V.(%)	15.15	21.16	10.09
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

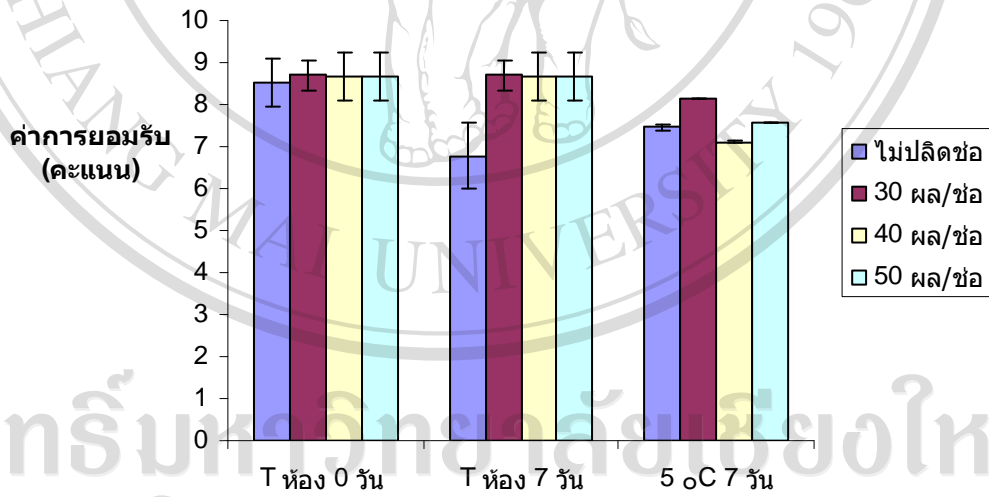
ตารางที่ 41 ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิต้อง		อุณหภูมิต้อง 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	8.53 ± 0.57	6.77 ± 0.78	7.46 ± 0.08
30 ผล/ช่อ	8.70 ± 0.35	8.70 ± 0.35	8.14 ± 0.02
40 ผล/ช่อ	8.67 ± 0.58	8.67 ± 0.58	7.11 ± 0.02
50 ผล/ช่อ	8.67 ± 0.58	8.67 ± 0.58	7.57 ± 0.02
C.V.(%)	6.10	7.19	9.48
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 45 ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน (\pm SE)



ภาพที่ 46 ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน (\pm SE)

2.4.5 ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวม

ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลองมีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมอยู่ในช่วง $6.83 \pm 0.12 - 7.00 \pm 0.17$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมสูงที่สุดคือ 7.00 ± 0.17 คะแนน และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมอยู่ในช่วง $4.05 \pm 0.81 - 5.67 \pm 1.14$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมสูงที่สุดคือ 5.67 ± 1.14 คะแนน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมอยู่ในช่วง $6.36 \pm 0.22 - 6.99 \pm 0.09$ คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมสูงที่สุด (6.99 ± 0.09 คะแนน) (ตารางที่ 42 และภาพที่ 47)

ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ หลังออกดอก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเริ่มทำการทดลอง (ระยะเวลาเก็บรักษา 0 วัน) มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมอยู่ในช่วง $7.50 \pm 0.70 - 8.63 \pm 0.35$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมสูงที่สุดคือ 8.63 ± 0.35 คะแนน และเมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน ทั้ง 2 ระดับอุณหภูมิ พบว่า การเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมอยู่ในช่วง $6.83 \pm 0.38 - 8.63 \pm 0.49$ คะแนน โดยกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 40 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมสูงที่สุดคือ 8.63 ± 0.49 คะแนน ส่วนการเก็บรักษานาน 7 วัน ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมอยู่ในช่วง $7.20 \pm 0.01 - 8.00 \pm 0.02$ คะแนน ซึ่งกรรมวิธีที่ผลิตผลเหลือ 50 ผล/ช่อ มีค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมสูงที่สุด (8.00 ± 0.02 คะแนน) (ตารางที่ 43 และภาพที่ 48)

ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก วันแรกที่ทำการทดลอง พบว่า ทุกกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน พบว่า ลำไยที่เก็บรักษาในอุณหภูมิห้องมีค่าการยอมรับน้อยกว่าวันแรกที่ทำการทดลองในทุกกรรมวิธีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีค่าการยอมรับไม่แตกต่างกันในทางสถิติกับลำไยในวันแรกที่ทำการทดลอง (ภาพที่ 47) ส่วนลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก เมื่อเริ่มทำการทดลองและเก็บรักษา

ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ แต่ลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก มีค่าการยอมรับน้อยกว่าลำไยอายุ 23 สัปดาห์เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (ภาพที่ 48)

ตารางที่ 42 ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

กรรมวิธี	อุณหภูมิห้อง		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	6.93 ± 0.49	5.17 ± 0.25	6.65 ± 0.05
30 ผล/ช่อ	6.83 ± 0.12	4.05 ± 0.81	6.53 ± 0.11
40 ผล/ช่อ	6.83 ± 0.45	4.93 ± 0.19	6.36 ± 0.22
50 ผล/ช่อ	7.00 ± 0.17	5.67 ± 1.14	6.99 ± 0.09
C.V.(%)	2.29	24.37	14.44
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

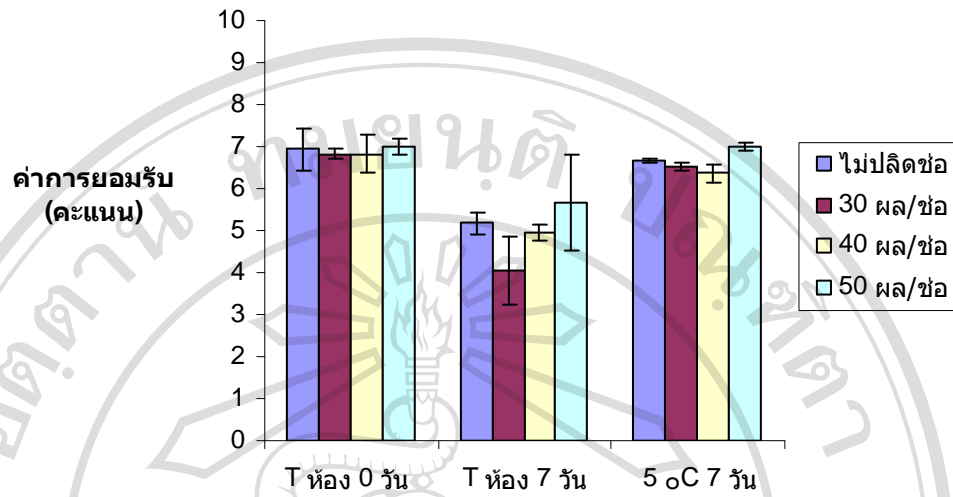
หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ
ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT

ตารางที่ 43 ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน

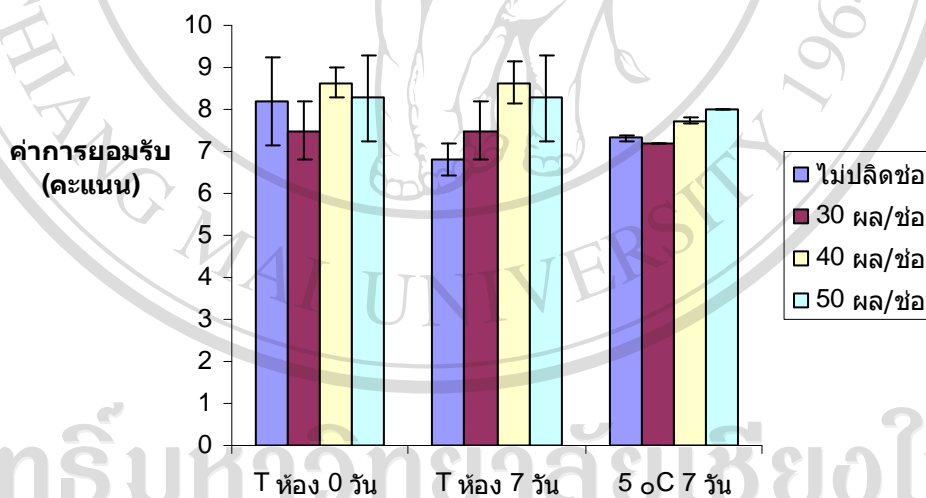
กรรมวิธี	อุณหภูมิห้อง		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
	ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)		ระยะเวลาการเก็บรักษา(วัน)
	0	7	7
ไม่ปลิดช่อ	8.20 ± 1.04	6.83 ± 0.38	7.32 ± 0.06
30 ผล/ช่อ	7.50 ± 0.70	7.50 ± 0.70	7.20 ± 0.01
40 ผล/ช่อ	8.63 ± 0.35	8.63 ± 0.49	7.73 ± 0.06
50 ผล/ช่อ	8.27 ± 1.02	8.27 ± 1.02	8.00 ± 0.02
C.V.(%)	10.15	8.59	7.60
LSD _{0.05}	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตามด้วยอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตามการวิเคราะห์แบบ DMRT



ภาพที่ 47 ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(\pm SE)



ภาพที่ 48 ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอกและเก็บรักษานาน 7 วัน(\pm SE)