

ภาคผนวก

ตารางผนวกที่ 1 สภาพภูมิอากาศจังหวัดเชียงใหม่เฉลี่ย 5 ปี (2527 - 2532)

เดือน	อุณหภูมิ		ความชื้นสัมพัทธ์			ปริมาณน้ำฝน	
	ต่ำสุด	สูงสุด	เฉลี่ย	ต่ำสุด	สูงสุด		
มกราคม	29.8	14.9	22.3	89.2	38.1	63.7	0.01
กุมภาพันธ์	33.0	16.5	24.7	82.6	30.6	56.6	0.12
มีนาคม	35.2	19.1	27.1	73.9	28.8	51.3	0.07
เมษายน	36.0	22.2	29.1	78.6	36.1	57.3	2.07
พฤษภาคม	34.5	23.6	29.1	85.7	48.5	67.1	4.75
มิถุนายน	32.4	23.7	28.0	89.5	57.0	73.2	5.50
กรกฎาคม	31.9	23.5	27.7	89.0	57.4	73.2	3.93
สิงหาคม	32.0	23.6	27.8	90.4	53.5	71.9	7.28
กันยายน	32.0	23.0	27.5	90.8	57.8	74.3	6.05
ตุลาคม	31.2	21.7	26.4	90.8	55.1	73.4	3.82
พฤศจิกายน	29.9	19.3	24.6	91.0	45.3	68.2	2.27
ธันวาคม	28.3	14.6	21.4	91.3	41.7	66.5	0.40

ข้อมูลจากศูนย์พยากรณ์อากาศภาคเหนือ ปี 2527 ถึง 2532

ตารางผนวกที่ 2 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักสดเฉลี่ยของปวยเล้งและกระเทียมตน

เดือน	กระเทียมตน	ปวยเล้ง
มกราคม	63.39	84.24
กุมภาพันธ์	57.21	72.18
มีนาคม	57.32	71.64
เมษายน	60.22	68.39
พฤษภาคม	69.36	60.69
มิถุนายน	50.76	61.71
กรกฎาคม	51.61	62.81
สิงหาคม	51.73	66.00
กันยายน	55.13	62.17
ตุลาคม	52.41	62.65
พฤศจิกายน	50.10	69.30
ธันวาคม	56.11	63.84
เฉลี่ย	56.28	67.14

ขอมูลจากฝ่ายคัตบรจโครงการหลวง เชียงใหม่ และกรุงเทพ ประจำปี 2532

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright© by Chiang Mai University  
 All rights reserved

ตารางผนวกที่ 3 ราคาเฉลี่ยของปวยเล้งและกระเทียมต้น (บาท/กิโลกรัม)

เดือน	กระเทียมต้น		ปวยเล้ง	
	เชียงใหม่	กรุงเทพฯ	เชียงใหม่	กรุงเทพฯ
มกราคม	25.00	45.53	13.25	44.62
กุมภาพันธ์	23.75	36.95	7.25	28.68
มีนาคม	18.00	31.68	8.00	42.28
เมษายน	18.25	26.37	21.75	43.13
พฤษภาคม	12.50	38.53	25.00	58.38
มิถุนายน	16.00	43.30	29.25	81.97
กรกฎาคม	18.00	64.61	35.00	79.81
สิงหาคม	21.25	43.00	42.50	73.97
กันยายน	31.50	41.50	40.00	67.65
ตุลาคม	30.00	40.83	22.33	75.72
พฤศจิกายน	30.00	37.11	25.00	35.73
ธันวาคม	38.75	51.79	20.75	20.99
เฉลี่ย	23.58	41.77	24.17	54.41

ข้อมูลจากฝ่ายตลาดโครงการหลวง เชียงใหม่ และ กรุงเทพฯ ประจำปี 2532

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางผนวกที่ 4 ผลการสังเกตการณ์และการนำเสนอของใบกระเทียมต้นในระหว่างการเก็บรักษา

จำนวนวัน เก็บรักษา	ครั้ง ที่	ลดอุณหภูมิ				ไม่ลดอุณหภูมิ			
		รถห้องเย็น		รถธรรมดา		รถห้องเย็น		รถธรรมดา	
		อุณหภูมิ 5 องศา เซลเซียส	อุณหภูมิต่ำ องศาเซลเซียส	อุณหภูมิ 5 องศา เซลเซียส	อุณหภูมิต่ำ องศาเซลเซียส	อุณหภูมิ 5 องศา เซลเซียส	อุณหภูมิต่ำ องศาเซลเซียส	อุณหภูมิ 5 องศา เซลเซียส	อุณหภูมิต่ำ องศาเซลเซียส
2 วัน	1	5 - 10	30 - 40	10 - 20	30 - 40	5 - 10	30 - 40	10 - 20	30 - 40
	2	5 - 10	40 - 60	10 - 20	40 - 60	5 - 10	40 - 60	10 - 20	40 - 60
	3	0 - 5	10 - 20	0 - 5	10 - 20	0 - 5	10 - 20	0 - 5	10 - 20
4 วัน	1	10 - 20	-	30 - 40	-	10 - 20	-	30 - 40	-
	2	5 - 10	60 - 70	20 - 30	-	5 - 10	-	20 - 30	-
	3	0 - 5	20 - 30	0 - 5	20 - 30	0 - 5	20 - 30	0 - 5	20 - 30
6 วัน	1	30 - 40	-	60 - 70	-	30 - 40	-	-	-
	2	20 - 30	-	30 - 40	-	20 - 30	-	30 - 40	-
	3	5 - 10	30 - 50	5 - 10	30 - 50	5 - 10	30 - 50	5 - 10	30 - 50
8 วัน	1	40 - 50	-	-	-	40 - 50	-	-	-
	2	40 - 50	-	50 - 60	-	40 - 50	-	50 - 60	-
	3	10 - 20	50 - 70	10 - 20	50 - 70	10 - 20	50 - 70	10 - 20	50 - 70
10 วัน	1	50 - 60	-	-	-	50 - 60	-	-	-
	2	50 - 60	-	-	-	50 - 60	-	-	-
	3	30 - 40	-	30 - 40	-	30 - 40	-	30 - 40	-
12 วัน	1	60 - 70	-	-	-	60 - 70	-	-	-
	2	60 - 70	-	-	-	60 - 70	-	-	-
	3	40 - 60	-	40 - 60	-	40 - 60	-	40 - 60	-

ตารางผนวกที่ 5 ผลการสังเกตการเสื่อมสภาพและการเน่าเสียของใบพืชเหลืองในระหว่างการเก็บรักษา

จำนวนวัน เก็บรักษา	ครั้ง	ลดอุณหภูมิ				ไม่ลดอุณหภูมิ			
		รกทองเยน		รกธรรมดา		รกทองเยน		รกธรรมดา	
		อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	อุณหภูมิห้อง
2 วัน	1	10 - 20	60 - 70	10 - 20	60 - 70	10 - 20	60 - 70	10 - 20	60 - 70
	2	0 - 10	10 - 20	0 - 10	20 - 30	0 - 10	10 - 20	0 - 10	20 - 30
	3	0 - 10	10 - 20	0 - 10	10 - 20	0 - 10	10 - 20	0 - 10	10 - 20
4 วัน	1	10 - 20	-	30 - 40	-	10 - 20	-	40 - 50	-
	2	10 - 20	30 - 50	10 - 20	30 - 40	10 - 20	30 - 40	10 - 20	30 - 40
	3	10 - 20	30 - 40	10 - 20	30 - 40	10 - 20	30 - 40	10 - 20	30 - 40
6 วัน	1	30 - 40	-	60 - 70	-	30 - 40	-	60 - 70	-
	2	20 - 30	-	20 - 30	-	20 - 30	-	30 - 40	-
	3	10 - 20	-	20 - 30	-	10 - 20	-	20 - 30	30 - 50
8 วัน	1	30 - 40	-	50 - 70	-	40 - 50	-	-	-
	2	40 - 50	-	40 - 50	-	40 - 50	-	50 - 60	-
	3	20 - 30	-	30 - 40	-	20 - 30	-	30 - 40	-
10 วัน	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	2	50 - 60	-	50 - 60	-	50 - 60	-	-	-
	3	20 - 30	-	30 - 40	-	30 - 40	-	30 - 40	-
12 วัน	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	3	30 - 40	-	40 - 60	-	40 - 60	-	40 - 60	-

หมายเหตุ - ผลผลิตที่ทดลองเน่าเสียจนหมด

ตารางผนวกที่ 6 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของขั้นตอนต่าง ๆ ของความเขยตอเนองทมตอ  
นาหนักขยายไตของกระเทียมตนนขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการทดลอง  
ครั้งที่ 1 (ตารางที่ 4.3)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	64.128	64.128	1.33	0.2602
การขนสง (B)	1	1840.7	1840.7	38.16	0.0000
การเก็บรักษา (C)	1	3182.0	3182.0	65.97	0.0000
A x B	1	0.6903	0.6903	0.01	0.9058
A x C	1	138.20	138.20	2.87	0.1035
B x C	1	61.883	61.883	1.28	0.2685
A x B x C	1	170.66	170.66	3.54	0.0722
Error	24	1157.6	48.234		
Total	31	6615.9			

ตารางผนวกที่ 7 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของขั้นตอนต่าง ๆ ของความเขยตอเนองทมตอ  
นาหนักขยายไตของกระเทียมตนนขณะเก็บรักษาไว้นาน 4 วัน ในการทดลอง  
ครั้งที่ 1 (ตารางที่ 4.3)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	90.788	90.788	1.12	0.3000
การขนสง (B)	1	3484.0	3484.0	43.07	0.0000
การเก็บรักษา (C)	1	4600.8	4600.8	56.87	0.0000
A x B	1	22.613	22.613	0.28	0.6019
A x C	1	3.5778	3.5778	0.04	0.8352
B x C	1	297.07	297.07	3.67	0.0673
A x B x C	1	21.615	21.615	0.27	0.6100
Error	24	1941.6	80.898		
Total	31	1.0462E+04			

ตารางผนวกที่ 8 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของขั้นตอนต่าง ๆ ของความเขนตอเนองทมตอ นานกทขยาดของกระเทยมตนาในขณะ เก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการทดลอง ครงท 2 (ตารางท 4.3)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอนทม (A)	1	58.797	58.797	0.81	0.3784
การขนสง (B)	1	147.67	147.67	2.02	0.1679
การเก็บรักษา (C)	1	89.425	89.425	1.22	0.2794
A x B	1	21.687	21.687	0.30	0.5908
A x C	1	23.012	23.012	0.32	0.5797
B x C	1	66.604	66.604	0.91	0.3491
A x B x C	1	58.539	58.539	0.80	0.3795
Error	24	1752.4	73.015		
Total	31	2218.1			

ตารางผนวกที่ 9 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของขั้นตอนต่าง ๆ ของความเขนตอเนองทมตอ นานกทขยาดของกระเทยมตนาในขณะ เก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการทดลอง ครงท 3 (ตารางท 4.3)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอนทม (A)	1	14.667	14.667	0.59	0.4501
การขนสง (B)	1	25.249	25.249	1.01	0.3238
การเก็บรักษา (C)	1	3.3848	3.3848	0.14	0.7155
A x B	1	2.7071	2.7071	0.11	0.7444
A x C	1	47.560	47.560	1.91	0.1795
B x C	1	4.6947E-02	4.6947E-02	0.00	0.9657
A x B x C	1	137.33	137.33	5.52	0.0274
Error	24	597.05	24.877		
Total	31	827.99			

ตารางผนวกที่ 10 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละชั้นของความเย็นต่อเนื้องอกต่อหน้าหนัก  
ขยายโตของกระเทียมต้นในขณะเก็บรักษาไว้นาน 4 วัน ในการทดลองครั้งที่ 3  
(ตารางที่ 4.3)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	15.327	15.327	0.77	0.3901
การขนส่ง (B)	1	5.2842	5.2842	0.26	0.6120
การเก็บรักษา (C)	1	94.688	94.688	4.73	0.0397
A x B	1	2.3917	2.3917	0.12	0.7325
A x C	1	77.838	77.838	3.89	0.0602
B x C	1	2.8403e-01	2.8403-E01	0.01	0.9061
A x B x C	1	77.736	77.736	3.89	0.0603
Error	24	480.07	20.003		
Total	31	753.61			

ตารางผนวกที่ 11 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละชั้นของความเย็นต่อเนื้องอกต่อหน้าหนัก  
ขยายโตของกระเทียมต้นในขณะเก็บรักษาไว้นาน 6 วัน ในการทดลองครั้งที่  
3 (ตารางที่ 4.3)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	12.482	12.482	0.32	0.5777
การขนส่ง (B)	1	8.7132	8.7132	0.22	0.6414
การเก็บรักษา (C)	1	206.57	206.57	5.27	0.0307
A x B	1	6.6192E-01	6.6192E-10	0.02	0.8977
A x C	1	89.217	89.217	2.28	0.1443
B x C	1	20.487	20.487	0.52	0.4765
A x B x C	1	1.6426	1.6426	0.04	0.8395
Error	24	940.09	39.717		
Total	31	1279.9			



ตารางผนวกที่ 12 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละชั้นของความเขินต่อเนองหมตอานานก  
ทชายไตของกระเทียมตนาในขณะ เก็บรักษาไววนาน 8 วัน ในการทดลองครงท  
3 (ตารางท 4.3)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหามิ (A)	1	11.883	11.883	0.15	0.7030
การชนสง (B)	1	157.28	157.28	1.97	0.1731
การเก็บรักษา (C)	1	1202.1	1201.1	15.07	0.0007
A x B	1	38.007	38.007	0.48	0.4967
A x C	1	147.61	147.61	1.85	0.1864
B x C	1	59.616	59.616	0.75	0.3959
A x B x C	1	1.0094E-01	1.0094E-01	0.00	0.9719
Error	24	1914.8	79.784		
Total	31	3531.4			

ตารางผนวกที่ 13 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละชั้นของความเขินต่อเนองหมตอานานก  
ทชายไตของกระเทียมตนาในขณะ เก็บรักษาไววนาน 2 วัน รวมกับเวลาในการ  
ทดลองทง 3 ครง (ตารางท 4.3)

Source	df	SS	MS	F	P
เวลาในการทดลอง (T)	2	1.5510E+04	7754.8	125.04	0.0000
การลดอณหามิ (A x T)	3	114.09	38.030	0.61	0.6125
การชนสง (B x T)	3	4027.2	1342.4	21.65	0.0000
การเก็บรักษา (C x T)	3	4605.5	1535.2	24.75	0.0000
A x B x T	3	60.718	20.239	0.33	0.8083
A x C x T	3	288.41	96.137	1.55	0.2076
B x C x T	3	649.34	216.45	3.49	0.0198
A x B x C x T	3	167.68	55.892	0.90	0.4469
Error	72	4465.4	62.019		
Total	95	2.9888E+04			

ตารางผนวกที่ 14 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเย็นต่อเนื่องหมต่อนานก  
 ทยายไตของป่วยเหลืองในขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการทดลองครั้งที่ 1  
 (ตารางที่ 4.5)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	1.2383E+04	1.2383E+04	72.35	0.0000
การขนส่ง (B)	1	474.17	474.17	2.77	0.1090
การเก็บรักษา (C)	1	55.440	55.440	0.32	0.5745
A x B	1	1.6290	1.6290	0.01	0.9231
A x C	1	13.886	13.886	0.08	0.7782
B x C	1	229.09	229.09	1.34	0.2587
A x B x C	1	392.14	392.14	2.29	0.1432
Error	24	4107.5	171.15		
Total	31	1.7657E+04			

ตารางผนวกที่ 15 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเย็นต่อเนื่องหมตอเปอร์-  
 เซนตุนานกทยายไตของป่วยเหลืองในขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการ  
 ทดลองครั้งที่ 2 (ตารางที่ 4.5)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	1.8211	1.8211	0.02	0.8810
การขนส่ง (B)	1	3475.0	3475.0	43.71	0.0000
การเก็บรักษา (C)	1	1973.5	1973.5	24.83	0.0000
A x B	1	163.58	163.58	2.06	0.1643
A x C	1	4.7256	4.7256	0.06	0.8094
B x C	1	96.611	96.611	1.22	0.2812
A x B x C	1	1.9254	1.9254	0.02	0.8776
Error	24	1907.9	79.494		
Total	31	7624.9			

ตารางผนวกที่ 16 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อเนองหมตอเปอร-  
เซนต์นาหนักทชายไตของบวยเหลงในขณะทเกบรรักษาไววนาน 2 วัน ในการ  
ทดลองครงท 3 (ตารางท 4.4)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	221.18	221.18	2.58	0.1216
การชนสง (B)	1	239.55	239.55	2.79	0.1078
การเกบรรักษา (C)	1	1015.8	1015.8	11.83	0.0021
A x B	1	59.210	59.210	0.69	0.4145
A x C	1	21.854	21.854	0.25	0.6185
B x C	1	27.273	27.273	0.32	0.5783
A x B x C	1	3.5604	3.5604	0.04	0.8404
Error	24	2060.6	85.857		
Total	31	3649.0			

ตารางผนวกที่ 17 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อเนองหมตอเปอร-  
เซนต์นาหนักทชายไตของบวยเหลงในขณะทเกบรรักษาไววนาน 4 วัน ในการ  
ทดลองครงท 3 (ตารางท 4.5)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	40.829	40.829	0.82	0.3730
การชนสง (B)	1	1208.5	1208.5	24.39	0.0000
การเกบรรักษา (C)	1	1.6361E+04	1.6261E+04	330.25	0.0000
A x B	1	5.1442	5.1442	0.10	0.7501
A x C	1	182.28	182.28	3.68	0.0671
B x C	1	45.715	45.715	0.92	0.3463
A x B x C	1	62.072	62.072	1.25	0.2741
Error	24	1189.0	49.541		
Total	31	1.9095E+04			

ตารางผนวกที่ 18 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อตนเองหมดเปอร-  
เซ็นต์น้ำหนักชายใต้ ของปวยเล้งในขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ร่วมกับ  
เวลาในการทดลองทั้ง 3 ครั้ง (ตารางที่ 4.5)

Source	df	SS	MS	F	P
เวลาในการทดลอง (T)	2	2.7312E+04	1.3656E+04	175.89	0.0000
การลดอุณหภูมิ (A x T)	3	248.30	82.766	1.07	0.3697
การขนส่ง (B x T)	3	4657.9	1552.6	20.00	0.0000
การเก็บรักษา (C x T)	3	1.7441E+04	5813.8	74.88	0.0000
A x B x T	3	229.87	76.622	0.99	0.4052
A x C x T	3	289.07	96.357	1.24	0.3009
B x C x T	3	182.61	60.870	0.78	0.5096
A x B x C x T	3	59.177	19.726	0.25	0.8584
Error	72	5590.1	77.640		
Total	95	5.6010E+04			

ตารางผนวกที่ 19 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อตนเองหมดเปอร-  
เซ็นต์น้ำหนักของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน  
ในการทดลองครั้งที่ 1 (ตารางที่ 4.7)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	0.72903	0.72903	0.26	0.6128
การขนส่ง (B)	1	2.49200	2.49200	0.90	0.3526
การเก็บรักษา (C)	1	0.49253	0.49253	0.18	0.6772
A x B	1	0.06753	0.06753	0.02	0.8773
A x C	1	0.05363	0.05363	0.02	0.8906
B x C	1	0.16965	0.16965	0.06	0.8067
A x B x C	1	1.6155	1.6155	0.58	0.4527
Error	24	66.549	2.7729		
Total	31	72.169			

ตารางผนวกที่ 20 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อเนืองหมดต่อเปอร์-  
เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 4 วัน ในการ  
ทดลองครั้งที่ 1 (ตารางที่ 4.7)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	0.0722	0.0722	0.01	0.9289
การขนส่ง (B)	1	0.9522	0.9522	0.11	0.7462
การเก็บรักษา (C)	1	78.500	78.500	8.84	0.0066
A x B	1	9.6800	9.6800	1.09	0.3068
A x C	1	28.275	28.275	3.18	0.0870
B x C	1	28.200	28.200	3.18	0.0874
A x B x C	1	0.6050	0.6050	0.07	0.7963
Error	24	213.11	8.8797		
Total	31	359.4			

ตารางผนวกที่ 21 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อเนืองหมดต่อเปอร์-  
เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการ  
ทดลองครั้งที่ 2 (ตารางที่ 4.7)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	4.9569	4.9596	0.78	0.3849
การขนส่ง (B)	1	0.9754	0.9754	0.15	0.6981
การเก็บรักษา (C)	1	46.754	46.754	7.39	0.0120
A x B	1	2.2769	2.2769	0.36	0.5543
A x C	1	27.212	27.212	4.30	0.0490
B x C	1	2.6009	2.6009	0.41	0.5276
A x B x C	1	12.659	12.659	2.00	0.1701
Error	24	151.89	6.3289		
Total	31	249.33			

ตารางผนวกที่ 22 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อตนเองหมดเปอร์-  
เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการ  
ทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.7)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	6.3930	6.3930	1.21	0.2818
การขนส่ง (B)	1	8.6520	8.6520	1.64	0.2125
การเก็บรักษา (C)	1	2.6819	2.6819	0.51	0.4826
A x B	1	40.316	40.316	7.65	0.0108
A x C	1	1.6175	1.6175	0.31	0.5848
B x C	1	1.4847	1.4847	0.28	0.6006
A x B x C	1	0.3838	0.3838	0.07	0.7896
Error	24	126.56	5.2731		
Total	31	188.08			

ตารางผนวกที่ 23 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อตนเองหมดเปอร์-  
เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 4 วัน ในการ  
ทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.7)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	0.0997	0.0997	0.02	0.8938
การขนส่ง (B)	1	7.2745	7.2745	1.33	0.2605
การเก็บรักษา (C)	1	189.74	189.74	34.63	0.0000
A x B	1	54.403	54.403	9.93	0.0043
A x C	1	0.8847	0.8847	0.16	0.6913
B x C	1	3.7722	3.7722	0.69	0.4148
A x B x C	1	5.0454	5.0454	0.92	0.3468
Error	24	131.48	5.4782		
Total	31	392.70			

ตารางผนวกที่ 24 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อเนองทมตอเปอร-  
เซนต์การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 6 วัน ในการ  
ทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.7)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	2.8500	2.5800	0.36	0.5522
การขนส่ง (B)	1	9.4970	9.4970	1.21	0.2820
การเก็บรักษา (C)	1	463.48	463.48	59.11	0.0000
A x B	1	52.881	52.881	6.74	0.0158
A x C	1	2.3442	2.3442	0.30	0.5896
B x C	1	2.3533	2.3533	0.30	0.5889
A x B x C	1	7.9843	7.9843	1.02	0.3230
Error	24	188.18	7.8410		
Total	31	729.57			

ตารางผนวกที่ 25 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อเนองทมตอเปอร-  
เซนต์การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 8 วัน ในการ  
ทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.7)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	39.473	39.473	2.14	0.1563
การขนส่ง (B)	1	18.986	18.986	1.03	0.3203
การเก็บรักษา (C)	1	1078.2	1078.2	58.49	0.0000
A x B	1	100.02	100.02	5.43	0.0286
A x C	1	25.294	25.294	1.37	0.2529
B x C	1	12.630	12.630	0.69	0.4160
A x B x C	1	11.553	11.553	0.63	0.4363
Error	24	442.40	18.433		
Total	31	1728.6			

ตารางผนวกที่ 26 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขยตอเนองทมตอเปอร-  
เซนต์การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมต้นขณะ เก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ร่วมกับ  
เวลาในการทดลองทง 3 ครั้ง (ตารางท 4.7)

Source	df	SS	MS	F	P
เวลาในการทดลอง (T)	2	930.55	465.27	101.72	0.0000
การลดอณหภูมิ (A x T)	3	11.350	3.7834	0.83	0.4858
การขนส่ง (B x T)	3	11.005	3.6684	0.80	0.4996
การเก็บรักษา (C x T)	3	135.83	45.277	9.90	0.0000
A x B x T	3	45.215	15.072	3.29	0.0250
A x C x T	3	29.044	9.6812	2.12	0.1041
B x C x T	3	5.1514	1.7171	0.38	0.7739
A x B x C x T	3	13.584	4.5279	0.99	0.4038
Error	72	329.34	4.5742		
Total	95	1511.1			

ตารางผนวกที่ 27 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขยตอเนองทมตอเปอร-  
เซนต์การสูญเสียน้ำหนักของปวยเลงขณะ เก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการ  
ทดลองครั้งท 1 (ตารางท 4.8)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	46.561	46.561	4.44	0.0457
การขนส่ง (B)	1	8.8200	8.8200	0.84	0.3681
การเก็บรักษา (C)	1	76.261	76.261	7.27	0.0126
A x B	1	42.320	42.320	4.04	0.0559
A x C	1	43.711	43.711	4.17	0.0523
B x C	1	19.220	19.220	1.83	0.1883
A x B x C	1	7.2200	7.2200	7.22	0.4148
Error	24	251.58	10.483		
Total	31	495.7			



ตารางผนวกที่ 28 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขนตอเนองทมตอเปอร-  
เซนต์การสูญเสียน้ำหนักของบวยเหลืองขณะทเกบรรักษาไว้นาน 2 วัน ในการ  
ทดลองครงท 2 (ตารางท 4.8)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	10.235	10.235	2.56	0.1225
การขนสง (B)	1	63.229	63.229	15.83	0.0006
การเกบรรักษา (C)	1	151.07	151.07	37.82	0.0000
A x B	1	2.8375	2.8375	0.71	0.4076
A x C	1	0.7504	0.7504	0.19	0.6686
B x C	1	82.950	82.950	20.77	0.0001
A x B x C	1	0.3503	0.3503	0.09	0.7697
Error	24	95.862	3.9942		
Total	31	407.28			

ตารางผนวกที่ 29 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขนตอเนองทมตอเปอร-  
เซนต์การสูญเสียน้ำหนักของบวยเหลืองในขณะทเกบรรักษาไว้นาน 2 วัน ในการ  
ทดลองครงท 3 (ตารางท 4.8)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	0.2807	0.2807	0.03	0.8724
การขนสง (B)	1	31.615	31.615	2.97	0.0978
การเกบรรักษา (C)	1	89.114	89.114	8.36	0.0080
A x B	1	4.2303	4.2303	0.40	0.5346
A x C	1	16.116	16.116	1.51	0.2307
B x C	1	8.2886	8.2886	0.78	0.3865
A x B x C	1	63.127	63.127	5.92	0.0227
Error	24	255.73	10.655		
Total	31	468.50			

ตารางผนวกที่ 30 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเย็นต่อเนื่องตามต่อเปอร์-  
เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของปวยเล้งในขณะเก็บรักษาไว้นาน 4 วัน ในการ  
ทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.8)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	2.9963	2.9963	0.35	0.5591
การขนส่ง (B)	1	88.223	88.223	10.33	0.0037
การเก็บรักษา (C)	1	2.4948	2.4948	0.29	0.5938
A x B	1	6.6220	6.6220	0.78	0.3872
A x C	1	1.4067	1.4067	0.16	0.6884
B x C	1	5.3088	5.3088	0.62	0.4381
A x B x C	1	0.1377	0.1377	0.02	0.9000
Error	24	204.91	8.5379		
Total	31	312.10			

ตารางผนวกที่ 31 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเย็นต่อเนื่องตามต่อเปอร์-  
เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของปวยเล้งในขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ร่วมกับ  
เวลาในการทดลองทั้ง 3 ครั้ง (ตารางที่ 4.8)

Source	df	SS	MS	F	P
เวลาในการทดลอง (T)	2	317.55	158.78	18.95	0.0000
การลดอุณหภูมิ (A x T)	3	86.777	28.926	3.45	0.0207
การขนส่ง (B x T)	3	103.66	34.555	4.12	0.0094
การเก็บรักษา (C x T)	3	286.74	95.581	11.41	0.0000
A x B x T	3	26.288	8.7626	1.05	0.3785
A x C x T	3	60.577	20.192	2.41	0.0728
B x C x T	3	133.56	44.520	5.31	0.0024
A x B x C x T	3	70.698	23.566	2.81	0.0446
Error	72	603.18	8.3775		
Total	95	1689.0			

ตารางผนวกที่ 32 ผลการวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยของชนิดพันธุ์ของชนิดพันธุ์ต่างๆ ของความชื้นต่อนองหมตต่อปริมาณวิตามินซีของกระเทียมสดในขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วันในการทดลองครั้งที่ 1 (ตารางที่ 4.9)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	1.6774	1.6774	3.20	0.0863
การขนส่ง (B)	1	10.196	10.196	19.45	0.0002
การเก็บรักษา (C)	1	39.089	30.089	74.58	0.0000
A x B	1	2.1626E-01	2.1626E-01	0.41	0.5267
A x C	1	4.1966E-02	4.1966E-02	0.08	0.7796
B x C	1	2.1648E-01	2.1648E-01	0.41	0.5265
A x B x C	1	5.8778E-01	5.8778E-01	1.12	0.3002
Error	24	12.580	5.2415E-01		
Total	31	64.604			

ตารางผนวกที่ 33 ผลการวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยของชนิดพันธุ์ของชนิดพันธุ์ต่างๆ ของความชื้นต่อนองหมตต่อปริมาณวิตามินซีของกระเทียมสดในขณะเก็บรักษาไว้นาน 4 วันในการทดลองครั้งที่ 1 (ตารางที่ 4.9)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	7.2147E-01	7.2147E-01	0.97	0.3347
การขนส่ง (B)	1	10.781	10.781	14.49	0.0009
การเก็บรักษา (C)	1	39.992	39.992	53.73	0.0000
A x B	1	8.8051E-02	8.8051E-02	0.12	0.7339
A x C	1	3.2913E-02	3.2913E-02	0.04	0.8352
B x C	1	2.2432E-01	2.2432E-01	0.30	0.5881
A x B x C	1	2.5315E-02	2.5315E-02	0.03	0.8552
Error	24	17.863	7.4430E-01		
Total	31	69.729			

ตารางผนวกที่ 34 ผลการวิเคราะห์ทอทรผลของขั้นตอนต่างๆ ของความเขนตอเนองทมตอปรมาณ วิตามินซีของกระเทียมต้นในขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการทดลองครงที่ 2 (ตารางที่ 4.9)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	1.9122E-03	1.9122E-03	0.00	0.9704
การขนส่ง (B)	1	1.0665E-01	1.0665E-01	0.08	0.7818
การเก็บรักษา (C)	1	28.790	28.790	21.18	0.0001
A x B	1	2.1967	2.1967	1.62	0.2158
A x C	1	4.5674	4.5674	3.36	0.0792
B x C	1	4.1213E-03	4.1213E-03	0.00	0.9565
A x B x C	1	5.2812E-02	5.2812E-02	0.04	0.8454
Error	24	32.618	1.3591		
Total	31	68.338			

ตารางผนวกที่ 35 ผลการวิเคราะห์ทอทรผลของขั้นตอนต่างๆ ของความเขนตอเนองทมตอปรมาณ วิตามินซีของกระเทียมต้นในขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ในการทดลองครงที่ 3 (ตารางที่ 4.9)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	8.0278E-01	8.0278E-01	0.26	0.6166
การขนส่ง (B)	1	4.7521	4.7521	1.52	0.2291
การเก็บรักษา (C)	1	88.918	88.918	28.50	0.0000
A x B	1	6.4471E-01	6.4471E-01	0.21	0.6535
A x C	1	2.9626E-02	2.9626E-02	0.01	0.9232
B x C	1	1.2528	1.2528	0.40	0.5323
A x B x C	1	1.6462	1.6462	0.53	0.4746
Error	24	74.883	3.1201		
Total	31	172.93			

ตารางผนวกที่ 36 ผลการวิเคราะห์ห่อหุ้มของชนิดต่าง ๆ ของความชื้นต่อเนื้องอกต่อปริมาณวิตามินซีของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 4 วัน ในการทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.9)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	2.4519	2.4519	1.55	0.2258
การขนส่ง (B)	1	4.8582	4.8582	3.06	0.0929
การเก็บรักษา (C)	1	44.490	44.490	28.04	0.0000
A x B	1	1.7702E-02	1.7702E-02	0.01	0.9168
A x C	1	7.0362	7.0362	4.44	0.0458
B x C	1	2.5938	2.5938	1.64	0.2132
A x B x C	1	1.9738E-02	1.9738E-02	0.01	0.9121
Error	24	38.073	1.5864		
Total	31	99.541			

ตารางผนวกที่ 37 ผลการวิเคราะห์ห่อหุ้มของชนิดต่าง ๆ ของความชื้นต่อเนื้องอกต่อปริมาณวิตามินซีของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 6 วัน ในการทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.9)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	4.7096	4.7076	1.31	0.2638
การขนส่ง (B)	1	4.8459	4.8459	1.35	0.2571
การเก็บรักษา (C)	1	34.336	34.336	9.55	0.0050
A x B	1	3.4576E-01	3.4576E-01	0.10	0.7592
A x C	1	8.1786E-01	8.1786E-01	0.23	0.6377
B x C	1	2.2718E-02	2.2718E-02	0.01	0.9373
A x B x C	1	2.2692E-01	2.2692E-01	0.06	0.8038
Error	24	86.304	3.5960		
Total	31	131.61			

ตารางผนวกที่ 38 ผลการวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยของขั้นตอนต่างๆ ของความเขินต่อเนื้องอกต่อปริมาณวิตามินซีของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 8 วัน ในการทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.9)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	9.5013	8.5013	4.84	0.0377
การขนส่ง (B)	1	15.687	15.687	7.99	0.0093
การเก็บรักษา (C)	1	29.736	29.736	15.15	0.0007
A x B	1	3.9910E-01	3.9910E-01	0.20	0.6561
A x C	1	2.7050E-01	2.7050E-01	0.14	0.7138
B x C	1	5.7499E-01	5.7499E-01	0.29	0.5934
A x B x C	1	1.8680	1.8680	0.95	0.3391
Error	24	47.120	1.9633		
Total	31	105.16			

ตารางผนวกที่ 39 ผลการวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยของขั้นตอนต่างๆ ของความเขินต่อเนื้องอกต่อปริมาณวิตามินซีของกระเทียมต้นขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วัน ร่วมกับเวลาในการทดลองทั้ง 3 ครั้ง (ตารางที่ 4.9)

Source	df	SS	MS	F	P
เวลาในการทดลอง (T)	2	412.62	206.31	123.70	0.0000
การลดอุณหภูมิ (A x T)	3	2.4821	8.2736	0.50	0.6901
การขนส่ง (B x T)	3	15.055	5.0182	3.01	0.0352
การเก็บรักษา (C x T)	3	156.80	52.266	31.34	0.0000
A x B x T	3	3.0577	1.0192	0.61	0.6139
A x C x T	3	4.6389	1.5463	0.93	0.4339
B x C x T	3	1.4734	0.4911	0.29	0.8306
A x B x C x T	3	2.2868	0.7622	0.46	0.7169
Error	72	120.08	1.6678		
Total	95	718.49			

ตารางผนวกที่ 40 ผลการวิเคราะห์หอทธิพลของขั้นตอนต่างๆ ของความเขินต่อเนองหมตอปรมาณ  
วิตามินซีของบวยเพลงในขณะทเกบรรักษาไวนาน 2 วันในการทดลองครงท 1  
(ตารางท 4.10)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	28.800	28.800	23.58	0.0001
การขนส่ง (B)	1	2.5848	2.5848	2.12	0.1587
การเก็บรักษา (C)	1	55.015	55.015	45.04	0.0000
A x B	1	7.5192E-01	7.5192E-01	0.62	0.4404
A x C	1	1.0859E-02	1.0859E-02	0.01	0.9257
B x C	1	2.0000	2.0000	1.64	0.2129
A x B x C	1	2.3407E-03	2.3407E-03	0.00	0.9654
Error	24	29.317	1.2216		
Total	31	115.48			

ตารางผนวกที่ 41 ผลการวิเคราะห์หอทธิพลของขั้นตอนต่างๆ ของความเขินต่อเนองหมตอปรมาณ  
วิตามินซีของบวยเพลงในขณะทเกบรรักษาไวนาน 2 วัน ในการทดลองครงท 2  
(ตารางท 4.10)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	2.5938	2.5938	0.15	0.7058
การขนส่ง (B)	1	32.497	32.497	1.83	0.1888
การเก็บรักษา (C)	1	355.01	355.01	19.98	0.0002
A x B	1	25.835	25.835	1.45	0.2396
A x C	1	1.5197E-01	1.5197E-01	0.01	0.9271
B x C	1	27.312	27.312	1.54	0.2270
A x B x C	1	43.208	43.208	2.43	0.1320
Error	24	426.40	17.767		
Total	31	913.00			

ตารางผนวกที่ 42 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขนตอเนองหมตอปรมาณ  
วิตามินซีของบวยเหลงในขณะเกบรักษาไววนาน 2 วัน ในการทดลองครงท 3  
(ตารางท 4.10)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	51.178	51.178	3.77	0.0640
การขนส่ง (B)	1	90.504	90.504	6.67	0.0164
การเกบรักษา (C)	1	313.72	313.72	23.11	0.0001
A x B	1	19.343	19.343	1.42	0.2443
A x C	1	20.270	20.270	1.49	0.2336
B x C	1	35.712	35.712	2.63	0.1179
A x B x C	1	4.1783	4.1783	0.31	0.5842
Error	24	325.85	13.577		
Total	31	860.76			

ตารางผนวกที่ 43 ผลการวิเคราะห์หอทธิพลของขั้นตอนตางๆ ของความเขนตอเนองหมตอปรมาณ  
วิตามินซีของบวยเหลงในขณะเกบรักษาไววนาน 4 วัน ในการทดลองครงท 3  
(ตารางท 4.10)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอณหภูมิ (A)	1	14.851	14.851	1.47	0.2365
การขนส่ง (B)	1	8.4915	8.4915	0.84	0.3677
การเกบรักษา (C)	1	403.58	403.58	40.07	0.0000
A x B	1	5.6643	5.6643	0.56	0.4606
A x C	1	13.948	13.948	1.38	0.2508
B x C	1	34.751	34.751	3.45	0.0756
A x B x C	1	3.2916	3.2916	0.33	0.5729
Error	24	241.75	10.073		
Total	31	726.32			



ตารางผนวกที่ 44 ผลการวิเคราะห์ทอพอโลยีของขั้นตอนต่างๆ ของความเยนตอเนองทมตอปรมาณ  
วัดามนซซของบวยเทลงขณะเก็บรักษาไว้นาน 2 วันรวมกับเวลาในการทดลอง  
ทง 3 ครั้ง (ตารางท 4.10)

Source	df	SS	MS	F	P
เวลาในการทดลอง (T)	2	6327.5	3163.7	291.45	0.0000
การลดอุณหภูมิ (A x T)	3	82.572	27.524	2.54	0.0625
การขนส่ง (B x T)	3	125.59	41.862	3.86	0.0129
การเก็บรักษา (C x T)	3	723.74	241.25	22.22	0.0000
A x B x T	3	45.929	15.310	1.41	0.2458
A x C x T	3	20.433	6.8109	0.63	0.6035
B x C x T	3	65.024	21.675	2.00	0.1205
A x B x C x T	3	47.389	15.796	1.46	0.2329
Error	72	781.57	10.855		
Total	95	8219.7			

ตารางผนวกที่ 45 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเยนตอเนองทมตออายุ  
การเก็บรักษากระเทียมตมแผนการทดลองครั้งที่ 1 (ตารางท 4.11)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	2.0000	2.0000	4.57	0.0429
การขนส่ง (B)	1	105.12	105.12	240.29	0.0000
การเก็บรักษา (C)	1	253.12	253.12	578.57	0.0000
A x B	1	5.0000E-01	5.0000E-01	1.14	0.2957
A x C	1	3.3087E-24	3.3087E-24	0.00	1.0000
B x C	1	66.125	66.125	151.14	0.0000
A x B x C	1	5.0000E-01	5.0000E-01	1.14	0.2957
Error	24	10.500	4.3750E-01		
Total	31	437.87			

ตารางผนวกที่ 46 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขยตอเนองทมตออายุ  
การเก็บรักษากระเทียมต้นในการทดลองครั้งที่ 2 (ตารางที่ 4.11)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	1.2500E-01	1.2500E-01	0.75	0.3951
การขนส่ง (B)	1	18.0000	18.0000	108.00	0.0000
การเก็บรักษา (C)	1	406.12	406.12	2436.75	0.0000
A x B	1	5.0000E-01	5.0000E-01	3.00	0.0961
A x C	1	1.2500E-01	1.2500E-01	0.75	0.3951
B x C	1	18.0000	18.0000	108.00	0.0000
A x B x C	1	3.3087E-24	3.3087E-24	0.00	1.0000
Error	24	4.0000	1.6667E-01		
Total	31	446.87			

ตารางผนวกที่ 47 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขยตอเนองทมตออายุ  
การเก็บรักษากระเทียมต้นในการทดลองครั้งที่ 3 (ตารางที่ 4.11)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	1.1250	1.1250	3.38	0.0786
การขนส่ง (B)	1	2.0000	2.0000	6.00	0.0220
การเก็บรักษา (C)	1	153.12	153.12	459.38	0.0000
A x B	1	8.2718E-23	8.2718E-23	0.00	1.0000
A x C	1	1.2500E-01	1.2500E-01	0.38	0.5461
B x C	1	2.3906E-22	2.3906E-22	0.00	1.0000
A x B x C	1	5.0000E-01	5.0000E-01	1.50	0.2326
Error	24	8.0000	3.3333E-01		
Total	31	164.87			

ตารางผนวกที่ 48 ผลการวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยของขั้นตอนต่างๆ ของความเขินต่อเนืองหมดอายุ การเก็บรักษากระเทียมต้นรวมกับเวลาในการทดลองทั้ง 3 ครั้ง (ตารางที่ 4.11)

Source	df	SS	MS	F	P
เวลาในการทดลอง (T)	2	386.33	193.17	618.13	0.0000
การลดอุณหภูมิ (A x T)	3	3.2500	1.0833	3.47	0.0204
การขนส่ง (B x T)	3	125.12	41.708	133.47	0.0000
การเก็บรักษา (C x T)	3	812.37	270.79	866.53	0.0000
A x B x T	3	1.0000	3.3333E-01	1.07	0.3695
A x C x T	3	2.5000E-01	8.3333E-02	0.27	0.8498
B x C x T	3	84.125	28.042	89.73	0.0000
A x B x C x T	3	1.0000	3.3333E-01	1.07	0.3695
Error	72	22.500	3.1250E-01		
Total	95	1436.0			

ตารางผนวกที่ 49 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขินต่อเนืองหมดอายุ การเก็บรักษาบวบเหลืองในการทดลองครั้งที่ 1 (ตารางที่ 4.12)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดอุณหภูมิ (A)	1	7.8125E-01	7.8125E-01	3.00	0.0961
การขนส่ง (B)	1	11.281	11.281	43.32	0.0000
การเก็บรักษา (C)	1	357.78	357.78	1373.88	0.0000
A x B	1	7.8125E-01	7.8125E-01	3.00	0.0961
A x C	1	3.7812	3.7812	14.52	0.0008
B x C	1	9.0313	9.0313	34.68	0.0000
A x B x C	1	2.8125E-01	2.8125E-01	1.08	0.3091
Error	24	6.2500	2.6042E-01		
Total	31	389.97			

ตารางผนวกที่ 50 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขยงตนเองหมตออายุ  
การเก็บรักษาบวยเหลงในการทดลองครงท 3 (ตารางท 4.12)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดตอหมก (A)	1	4.5000	4.5000	27.00	0.0000
การขนสง (B)	1	6.1250	6.1250	36.75	0.0000
การเก็บรักษา (C)	1	435.12	435.12	2610.75	0.0000
A x B	1	1.2500E-01	1.2500E-01	0.75	0.3951
A x C	1	3.1250	3.1250	18.75	0.0002
B x C	1	1.6750E-23	1.6750E-23	0.00	1.0000
A x B x C	1	5.0000E-01	5.0000E-01	3.00	0.0961
Error	24	4.0000	1.6667E-01		
Total	31	453.5			

ตารางผนวกที่ 51 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขยงตนเองหมตออายุ  
การเก็บรักษาบวยเหลงในการทดลองครงท 3 (ตารางท 4.12)

Source	df	SS	MS	F	P
การลดตอหมก (A)	1	1.2500E-01	1.2500E-01	0.25	0.6216
การขนสง (B)	1	5.0000E-01	5.0000E-01	1.00	0.3273
การเก็บรักษา (C)	1	420.50	420.50	841.00	0.0000
A x B	1	2.0680E-23	2.0680E-23	0.00	1.0000
A x C	1	5.0000E-01	5.0000E-01	1.00	0.3273
B x C	1	1.1250	1.1250	2.25	0.1467
A x B x C	1	1.2500E-01	1.2500E-01	0.25	0.6216
Error	24	12.000	5.0000E-01		
Total	31	434.87			

ตารางผนวกที่ 52 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแต่ละขั้นตอนของความเขนตอเนองหมตออาย  
การเก็บรักษาวยเหลงรวมกับเวลาในการทดลองทง 3 ครั้ง (ตารางท 4.12)

Source	df	SS	MS	F	P
เวลาในการทดลอง (T)	2	160.90	80.448	260.33	0.0000
การลคดอหม (A x T)	3	5.4062	1.8021	5.83	0.0014
การชนสง (B x T)	3	17.906	5.9687	19.31	0.0000
การเก็บรักษา (C x T)	3	1213.4	404.47	1308.84	0.0000
A x B x T	3	9.0625E-01	3.0208E-01	0.98	0.4096
A x C x T	3	7.4062	2.4687	7.99	0.0001
B x C x T	3	10.156	3.3854	10.96	0.0000
A x B x C x T	3	9.0625E-01	3.0208E-01	0.98	0.4096
Error	72	22.250	3.0903E-01		
Total	95	1439.2			

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาววิลาวัลย์ คำปาน

วัน เดือน ปี เกิด 29 เมษายน 2505

ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่โรงเรียนพานพิทยาคม  
จังหวัดเชียงราย เมื่อปีการศึกษา 2520  
สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่โรงเรียนพานพิทยาคม  
จังหวัดเชียงราย เมื่อปีการศึกษา 2522  
สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี วิชาเอกพีชไร์ จากคณะ เกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เมื่อปีการศึกษา 2527

ประสบการณ์ในการทำงาน  
ปี พ.ศ. 2527 - ปัจจุบัน ทำงานเป็นเจ้าหน้าที่โครงการหลวง  
ประจำฝ่ายคัตตบรรจุเชียงใหม่ ในตำแหน่งหัวหน้าฝ่ายคัตตบรรจุ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved