



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 1 การสูญเสียน้ำหนักของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ							
ผ่านการลดอุณหภูมิ	0.00±0.00	1.35±0.77	3.00±0.63	4.30±0.72	6.34±0.92 ^b	7.59±1.01 ^b	9.32±0.64 ^b
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	0.00±0.00	1.49±0.77	2.45±0.44	3.79±0.49	5.53±0.57 ^a	6.89±0.44 ^a	7.76±0.25 ^a
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา							
อุณหภูมิห้อง	0.00±0.00	1.55±0.45 ^a	-	-	-	-	-
10 องศาเซลเซียส	0.00±0.00	0.97±0.19 ^c	2.88±0.64 ^{ab}	3.81±0.35 ^a	-	-	-
5 องศาเซลเซียส	0.00±0.00	1.01±0.22 ^c	2.25±0.32 ^a	3.61±0.34 ^a	5.30±0.34 ^a	6.78±0.41 ^a	-
0 องศาเซลเซียส	0.00±0.00	1.26±0.36 ^{ab}	3.06±0.52 ^b	4.72±0.61 ^b	6.56±0.71 ^b	7.70±0.83 ^b	8.54±0.96
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	*	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 2 ค่า L* ของสีผิวผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ค่า L*							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ								
ผ่านการลดอุณหภูมิ	36.75±5.69	35.88±3.54 ^b	36.36±3.74	36.61±4.92	33.67±4.78 ^b	34.58±3.04	34.47±4.97	
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	37.69±5.59	37.96±3.45 ^a	35.70±3.56	35.31±4.93	36.99±6.97 ^a	34.94±4.23	33.08±4.36	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา								
อุณหภูมิห้อง	37.36±5.69	37.43±2.92	-	-	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	37.36±5.69	36.08±3.57	34.89±3.27 ^a	35.07±4.17	-	-	-	
5 องศาเซลเซียส	37.36±5.69	37.08±3.61	36.61±3.45 ^b	36.62±4.49	32.52±4.42 ^b	33.75±3.40 ^b	-	
0 องศาเซลเซียส	37.36±5.69	37.09±3.77	36.58±3.99 ^b	36.20±5.97	38.14±6.43 ^a	35.77±3.68 ^a	33.79±4.69	
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	ns	*	ns	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	*	*	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	*	ns	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3 ค่า chroma ของสีผิวผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ค่า chroma						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ							
ผ่านการลดอุณหภูมิ	47.53±5.10	48.44±4.68	45.13±6.50	45.73±5.12 ^a	47.83±5.42	45.62±3.60	50.11±3.11
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	48.10±3.93	48.11±5.26	44.85±4.16	44.42±3.82 ^b	47.98±4.77	44.80±4.16	48.08±3.79
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา							
อุณหภูมิห้อง	47.28±4.58	47.36±5.24 ^a	-	-	-	-	-
10 องศาเซลเซียส	47.28±4.58	50.11±5.00 ^b	41.20±3.80 ^a	42.00±4.38 ^a	-	-	-
5 องศาเซลเซียส	47.28±4.58	48.01±4.45 ^{ab}	46.74±6.24 ^b	46.26±3.91 ^b	45.69±4.80 ^b	44.25±3.65 ^b	-
0 องศาเซลเซียส	47.28±4.58	47.59±4.50 ^a	47.02±3.82 ^b	47.03±3.67 ^b	50.12±4.38 ^a	46.18±3.92 ^a	49.10±3.59
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	*	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	ns	*	*	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4 ค่า hue angle ของสีผิวผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ค่า hue angle							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ								
ผ่านการลดอุณหภูมิ	31.44±4.58 ^a	31.50±5.06 ^b	30.29±5.39	32.29±4.61	30.61±5.44	30.18±4.05	32.30±6.15	
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	33.61±5.57 ^b	30.76±4.96 ^a	29.21±3.84	32.51±3.32	32.22±8.52	30.37±5.54	31.64±5.31	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา								
อุณหภูมิห้อง	32.52±5.24	28.32±4.24 ^a	-	-	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	32.52±5.24	29.73±5.40 ^b	27.35±4.31 ^a	27.19±4.60	-	-	-	
5 องศาเซลเซียส	32.52±5.24	32.29±5.01 ^c	30.48±4.24 ^b	35.61±3.91	27.67±4.94 ^a	28.86±4.38 ^a		
0 องศาเซลเซียส	32.52±5.24	34.20±4.77 ^c	31.43±4.59 ^b	31.84±4.32	35.16±7.12 ^b	31.69±4.89 ^b	31.97±5.71	
ปัจจัยที่ 1	*	*	ns	ns	ns	ns	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	ns	*	*	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	ns	*	ns	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 5 ความแน่นเนื้อของผลสตรอบेरรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ								
ผ่านการลดอุณหภูมิ	0.80±0.10 ^b	0.80±0.12	0.84±0.08 ^b	0.85±0.10	0.83±0.09	0.81±0.08	0.78±0.09	
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	0.78±0.11 ^a	0.77±0.13	0.81±0.11 ^a	0.86±0.28	0.81±0.11	0.80±0.08	0.79±0.08	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา								
อุณหภูมิห้อง	0.79±0.11	0.72±0.15 ^b	-	-	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	0.79±0.11	0.80±0.10 ^a	0.80±0.10 ^a	0.86±0.08	-	-	-	
5 องศาเซลเซียส	0.79±0.11	0.82±0.09 ^a	0.83±0.10 ^{ab}	0.85±0.11	0.81±0.12	0.79±0.09	-	
0 องศาเซลเซียส	0.79±0.11	0.82±0.11 ^a	0.84±0.09 ^b	0.85±0.09	0.84±0.09	0.81±0.07	0.78±0.08	
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	ns	ns	ns	ns	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	ns	*	ns	ns	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 6 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ							
ผ่านการลดอุณหภูมิ	10.03±0.60 ^a	9.60±0.58 ^b	9.71±0.52 ^b	9.88±0.20 ^a	10.23±0.52	9.69±0.65	10.43±0.33
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	9.25±0.07 ^b	9.89±0.44 ^a	10.19±0.59 ^a	9.65±0.72 ^b	10.41±0.89	9.73±0.74	10.78±0.54
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา							
อุณหภูมิห้อง	9.64±0.60	9.83±0.43 ^{ab}	-	-	-	-	-
10 องศาเซลเซียส	9.64±0.60	10.01±0.67 ^a	9.67±0.27	9.50±0.62 ^a	-	-	-
5 องศาเซลเซียส	9.64±0.60	9.70±0.62 ^{ab}	10.12±0.71	9.64±0.25 ^a	9.91±0.47 ^b	9.48±0.78	-
0 องศาเซลเซียส	9.64±0.60	9.48±0.49 ^b	10.06±0.51	10.15±0.43 ^b	10.73±0.71 ^a	9.94±0.50	10.60±0.46
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	*	*	ns	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	*	*	ns	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 7 ค่า pH ของผลสตรอบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ค่า pH						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ							
ผ่านการลดอุณหภูมิ	3.40±0.04	3.33±0.08	3.31±0.10 ^b	3.20±0.08	3.09±0.10	3.09±0.07	3.14±0.05
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	3.25±0.03	3.41±0.08	3.38±0.07 ^a	3.23±0.08	3.06±0.04	3.12±0.07	3.09±0.14
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา							
อุณหภูมิห้อง	3.32±0.09	3.33±0.07 ^b	-	-	-	-	-
10 องศาเซลเซียส	3.32±0.09	3.33±0.10 ^b	3.33±0.05	3.14±0.05 ^a	-	-	-
5 องศาเซลเซียส	3.32±0.09	3.40±0.08 ^{ab}	3.38±0.09	3.26±0.08 ^b	3.04±0.05	3.10±0.08	-
0 องศาเซลเซียส	3.32±0.09	3.43±0.08 ^a	3.33±0.12	3.24±0.06 ^b	3.11±0.09	3.11±0.06	3.11±0.10
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	*	*	ns	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	*	*	*	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 8 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการ ลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ								
ผ่านการลดอุณหภูมิ	1.01±0.10 ^a	0.95±0.19	0.92±0.07 ^b	1.03±0.12 ^a	1.04±0.11	1.03±0.10	1.00±0.11	
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	0.93±0.03 ^b	0.97±0.20	1.02±0.13 ^a	0.99±0.14 ^b	1.08±0.17	0.98±0.14	1.03±0.07	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา								
อุณหภูมิห้อง	0.97±0.09	0.99±0.21 ^{ab}	-	-	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	0.97±0.09	1.03±0.20 ^a	1.00±0.10 ^b	1.08±0.10 ^b	-	-	-	
5 องศาเซลเซียส	0.97±0.09	0.89±0.19 ^c	0.90±0.06 ^a	0.92±0.11 ^a	1.03±0.13 ^b	0.99±0.13	-	
0 องศาเซลเซียส	0.97±0.09	0.91±0.20 ^{bc}	1.02±0.15 ^b	1.03±0.13 ^b	1.09±0.15 ^a	1.02±0.12	1.01±0.99	
ปัจจัยที่ 1	*	ns	*	*	ns	ns	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	ns	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	*	*	*	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 9 ปริมาณวิตามินซีของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ								
ผ่านการลดอุณหภูมิ	52.17±2.25 ^a	51.77±6.61 ^a	55.22±5.39	62.77±6.04	56.92±2.20	65.04±7.43	57.17±2.80	
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	50.00±2.04 ^b	48.40±6.86 ^b	63.58±4.73	62.58±4.73	58.33±2.20	64.88±3.70	60.03±2.42	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา								
อุณหภูมิห้อง	51.08±2.47	46.87±8.05 ^b	-	-	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	51.08±2.47	54.11±8.54 ^a	57.07±4.74	64.12±6.09 ^{ab}	-	-	-	
5 องศาเซลเซียส	51.08±2.47	50.05±4.87 ^{ab}	54.24±3.85	65.20±4.02 ^b	58.09±2.25	65.35±3.56	-	
0 องศาเซลเซียส	51.08±2.47	49.29±6.93 ^b	53.25±4.32	60.19±4.81 ^c	57.15±2.28	64.57±7.48	58.60±2.90	
ปัจจัยที่ 1	*	*	ns	ns	ns	ns	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	*	ns	ns	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	ns	ns	ns	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 10 ปริมาณแอนโทไซยานินของผลสดตรอบออร์แกนิกพระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการ ลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง, 10, 5 และ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน

วิธีการ	ปริมาณแอนโทไซยานิน (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ								
ผ่านการลดอุณหภูมิ	4.82±0.55 ^b	7.39±3.06	9.43±3.87	10.10±2.97 ^b	10.68±2.48	10.84±3.60	7.29±1.14	
ไม่ผ่าน ผ่านการลดอุณหภูมิ	5.56±0.26 ^a	7.45±2.37	9.80±2.55	10.91±2.48 ^a	10.68±3.06	10.59±3.95	6.62±0.54	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา								
อุณหภูมิห้อง	5.19±0.58	12.42±2.97 ^a						
10 องศาเซลเซียส	5.19±0.58	9.85±2.54 ^b	13.63±1.54 ^c	13.72±0.97 ^c				
5 องศาเซลเซียส	5.19±0.58	7.88±1.32 ^c	8.89±1.84 ^b	10.23±1.82 ^b	12.78±1.87 ^a	13.95±1.65 ^a		
0 องศาเซลเซียส	5.19±0.58	6.18±1.65 ^d	6.65±0.99 ^a	7.81±0.83 ^a	8.57±1.55 ^b	7.48±1.75 ^b	6.96±0.92	
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	*	ns	ns	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	*	ns	ns	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 11 อัตราการหายใจของผลสดเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 11 วัน

วิธีการ	อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO ₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ผ่านการลดอุณหภูมิ	109.30±4.6	33.44±3.9	8.05±0.4	26.79±3.9	31.12±12.1	32.00±6.8	36.38±1.2	35.98±1.6 ^b	54.29±6.3 ^b	56.92±4.2 ^b	63.29±3.3 ^b	70.29±2.5 ^b
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	167.16±8.2	32.32±2.0	6.26±3.7	23.76±11.1	35.56±2.5	63.65±94.9	35.28±2.3	30.09±4.1 ^a	45.99±1.2 ^a	51.06±6.8 ^a	48.29±4.7 ^a	49.19±3.2 ^a
	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	*	*	*	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 12 ค่า L* ของสีผิวสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ค่า L* สีผิว				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	39.38±5.57	37.56±5.52	38.19±6.73	37.43±7.86	37.06±5.68
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	36.93±4.23	36.67±5.34	40.34±6.34	37.48±6.34	36.73±4.09
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	39.35±5.94 ^b	36.79±6.24	39.40±4.57	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	36.34±4.58 ^a	35.90±4.62	39.11±5.98	35.15±5.63 ^a	37.95±5.38
2 เปอร์เซ็นต์	38.78±4.14 ^{ab}	38.67±5.08	39.28±6.49	39.75±7.71 ^b	35.84±4.21
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	*	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	*	*	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 13 ค่า chroma ของสีผิวสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลด
อุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรด
ซิตริกความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศา
เซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ค่า chroma สีผิว				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	48.45±3.88	50.96±3.76	48.26±4.43	47.35±5.43	42.75±4.60
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	47.51±3.51	50.38±3.75	47.67±3.02	46.58±5.87	41.83±3.32
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	47.92±4.41	50.17±4.70	47.43±3.95	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	47.06±3.13	50.97±2.98	48.45±4.42	46.71±5.07	42.85±4.93
2 เปอร์เซ็นต์	48.96±3.33	50.87±3.42	48.03±2.18	47.22±5.62	41.73±2.76
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับ
ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 14 ค่า hue ของสีผิวสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ค่า hue angle สีผิว				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	37.05±6.09 ^b	37.13±6.60	36.85±4.67	35.69±8.33	33.97±7.00
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	33.78±5.43 ^a	36.03±6.00	36.88±6.35	35.85±8.06	33.03±4.98
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	36.17±6.99	35.22±6.79	37.22±6.91	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	33.62±5.91	36.43±5.61	36.52±7.96	34.88±8.21	33.78±5.90
2 เปอร์เซ็นต์	36.46±6.03	38.09±6.31	36.86±7.35	36.94±8.04	33.21±6.27
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 15 ค่า L* ของสีเนื้อสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ค่า L* สีเนื้อ				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	64.10±4.03	64.03±3.71	64.12±4.95 ^b	62.05±4.11 ^b	60.60±3.95 ^b
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	62.40±6.64	63.45±3.92	60.56±4.34 ^a	58.14±7.00 ^a	56.46±6.70 ^a
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	63.79±4.15	63.69±3.85	61.72±3.24	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	62.68±4.37	64.35±3.66	62.16±2.99	59.17±6.83	58.45±7.47
2 เปอร์เซ็นต์	63.29±4.75	63.31±3.94	63.14±3.66	61.02±5.03	58.53±5.83
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 16 ค่า chroma ของสีเนื้อสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ค่า chroma สีเนื้อ				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	27.53±6.04	25.17±7.43	24.47±6.96	26.40±5.29	27.70±6.69
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	28.09±7.05	25.56±8.05	27.74±7.95	29.53±6.81	30.37±5.26
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	25.92±5.70	24.38±6.61	24.62±4.88	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	28.57±6.49	26.73±8.02	27.42±4.71	28.53±5.87	27.68±6.71
2 เปอร์เซ็นต์	28.94±7.13	24.99±8.44	26.25±6.12	27.41±6.67	30.39±5.22
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 17 ค่า hue ของสีเนื้อสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ค่า hue angle สีเนื้อ				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	53.68±5.89	52.87±8.38	53.49±5.36	51.40±5.56	50.16±8.04
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	51.92±7.60	51.85±7.05	50.14±9.60	50.05±8.07	48.39±4.70
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	52.90±7.08	52.29±7.63	51.25±5.94	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	52.21±6.04	51.93±6.42	52.24±3.86	49.73±5.97	50.38±8.34
2 เปอร์เซ็นต์	53.30±7.45	52.87±9.10	51.95±5.46	51.71±7.70	48.17±4.03
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	*	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 18 ความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	0.53±0.13	0.70±0.11	0.65±0.10	0.67±0.11	0.75±0.08
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	0.55±0.11	0.71±0.09	0.67±0.11	0.70±0.09	0.67±0.10
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	0.57±0.12b	0.75±0.07a	0.65±0.08	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	0.57±0.11b	0.70±0.09ab	0.68±0.07	0.71±0.11	0.71±0.09
2 เปอร์เซ็นต์	0.48±0.10a	0.66±0.12b	0.65±0.06	0.67±0.08	0.70±0.10
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 2	*	*	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	*	ns	*	*	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 19 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริก ความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	8.94±0.11	8.90±0.41	8.83±0.52	9.68±0.73	10.46±1.32
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	9.24±0.28	8.80±0.22	8.66±0.66	9.60±0.40	9.56±0.56
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	9.18±0.29	8.86±0.36	8.61±0.28	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	9.11±0.19	8.73±0.39	8.75±0.23	9.48±0.41	9.23±0.18
2 เปอร์เซ็นต์	8.98±0.29	8.95±0.19	8.88±0.46	9.80±0.68	10.01±1.02
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 20 ค่า pH ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลด
อุณหภูมิและไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรด
ซิตริก ความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศา
เซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ค่า pH				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	3.02±0.06	3.20±0.04	3.11±0.10	3.24±0.05	3.25±0.04
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	3.02±0.03	3.24±0.03	3.04±0.46	3.21±0.05	3.18±0.01
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	3.07±0.04	3.24±0.04	3.13±0.01 ^b	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	3.01±0.02	3.20±0.04	3.08±0.04 ^{ab}	3.23±0.05	3.18±0.06
2 เปอร์เซ็นต์	2.99±0.02	3.22±0.03	3.02±0.05 ^a	3.22±0.05	3.21±0.08
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 2	*	ns	*	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับ
ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 21 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริก ความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	1.09±0.05	1.02±0.05	1.02±0.01	1.11±0.08	1.16±0.10
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	1.09±0.03	1.02±0.05	1.05±0.04	1.09±0.03	1.13±0.08
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	1.07±0.05	1.01±0.06	0.98±0.05 ^b	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	1.09±0.03	1.00±0.03	1.05±0.04 ^a	1.06±0.05	1.07±0.03
2 เปอร์เซ็นต์	1.11±0.03	1.06±0.03	1.07±0.07 ^a	1.13±0.05	1.21±0.07
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	*	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 22 ปริมาณวิตามินซีของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	79.74±4.49	76.42±4.56	73.93±5.49	77.45±11.94	87.53±8.26
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	76.87±1.98	76.68±3.31	76.47±2.90	71.24±8.28	81.71±4.81
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	78.86±3.90	77.85±4.55	74.14±4.78	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	78.52±3.26	74.33±2.42	77.63±1.90	71.89±5.49	79.78±5.40
2 เปอร์เซ็นต์	77.53±4.35	77.46±3.92	73.86±1.09	76.79±13.77	89.47±5.11
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	*	*	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 23 ปริมาณแอนโทไซยานินของผลสตอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ และไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แล้วจุ่มด้วยสารละลายกรดซิตริก ความเข้มข้น 0, 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน

วิธีการ	ค่า L*				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ปัจจัยที่ 1 : กระบวนการลดอุณหภูมิ					
ผ่านการลดอุณหภูมิ	7.50±1.12	6.44±1.03	7.70±0.45	9.08±0.89	11.27±1.02
ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ	8.08±1.44	8.08±1.06	9.73±0.55	8.89±1.29	11.05±1.37
ปัจจัยที่ 2 : ความเข้มข้นของกรดซิตริก					
0 เปอร์เซ็นต์	7.29±1.72	7.85±1.66	9.30±0.61	-	-
1 เปอร์เซ็นต์	7.74±1.03	7.10±0.69	8.35±0.51	8.31±0.82	10.31±0.77
2 เปอร์เซ็นต์	8.34±0.98	6.83±1.42	7.95±2.27	8.99±1.06	12.01±0.81
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	*	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

การคำนวณ Cooling parameters

จากการบันทึกอุณหภูมิของหัววัดที่ 1 ทุกๆ 3 นาที แสดงผลดังตาราง

n	เวลา (นาที) x = t	อุณหภูมิจากหัววัดที่ 1 (องศาเซลเซียส)	อุณหภูมิอากาศในห้องเย็น = T _a (องศาเซลเซียส)	θ	$\ln \theta = y$
1	0	10.30	0.25	0.77189	-0.25891
2	3	9.90	1.60	0.71123	-0.34077
3	6	9.40	3.00	0.62317	-0.47293
4	9	9.05	3.65	0.56133	-0.57745
5	12	8.80	3.90	0.52295	-0.64828
6	15	8.55	2.55	0.55970	-0.58035
7	18	8.20	0.10	0.61503	-0.48608
8	21	7.90	1.35	0.54950	-0.59875
9	24	7.65	2.40	0.48298	-0.72778
10	27	7.40	3.05	0.42564	-0.85417
11	30	7.15	3.50	0.37359	-0.98459
12	33	6.95	3.90	0.32551	-1.12237
13	36	6.85	1.50	0.45455	-0.78846
14	39	6.60	0.90	0.46079	-0.77481
15	42	6.50	1.75	0.41233	-0.88594
16	45	6.20	2.80	0.32474	-1.12474
17	48	6.00	3.30	0.27081	-1.30633
18	51	5.90	3.65	0.23389	-1.45291
19	54	5.80	4.00	0.19417	-1.63900
20	57	5.65	1.05	0.37643	-0.97702
21	60	5.50	0.25	0.40323	-0.90826
22	63	5.30	1.85	0.30210	-1.19699
23	66	5.15	2.75	0.22814	-1.47781
24	69	5.05	3.30	0.17553	-1.73996
25	72	4.90	3.70	0.12539	-2.07631
26	75	4.80	4.05	0.08134	-2.50906

27	78	4.75	0.35	0.34056	-1.07717
28	81	4.60	1.50	0.26338	-1.33415
29	84	4.50	2.55	0.18190	-1.70428
30	87	4.40	3.05	0.13209	-2.02424
31	90	4.30	3.50	0.08188	-2.50246
32	93	4.25	3.90	0.03735	-3.28734
33	96	4.20	2.45	0.16174	-1.82178
34	99	4.10	0.65	0.27338	-1.29691
35	102	4.00	1.90	0.18470	-1.68904
36	105	3.90	2.70	0.11353	-2.17570
37	108	3.85	3.20	0.06455	-2.74034
38	111	3.80	3.60	0.02068	-3.87847
39	114	3.75	3.70	0.00522	-5.25437
40	117	3.70	1.15	0.21040	-1.55876
41	120	3.65	1.50	0.18267	-1.70009
42	123	3.50	3.25	0.02495	-3.69088
43	126	3.40	3.15	0.02470	-3.70081
44	129	3.40	3.15	0.02470	-3.70081

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายกิตติศักดิ์ เรือนมา
วัน เดือน ปี เกิด	17 มิถุนายน 2526
ที่อยู่ติดต่อได้	2/2 ถนนประสาทวิถี ตำบลแม่สอด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก 63110 ประวัติการศึกษา -สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสรรพวิทยาคม อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ปีการศึกษา 2543 -สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตลำปาง ปีการศึกษา 2547

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved