

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฌ
สารบัญภาพ	ฎ
สารบัญภาพภาคผนวก	ค
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ตรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	11
บทที่ 4 ผลการทดลอง	19
การทดลองที่ 1 ผลของกระบวนการเก็บเกี่ยว	19
การทดลองที่ 2 ผลของกระบวนการขจัดความฝาด	38
การทดลองที่ 3 เปรียบเทียบคุณภาพของผลผลิตที่ผ่านการขจัดความฝาด	54
การทดลองที่ 4 ผลของอุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศ	73
บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการทดลอง	91
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	95
เอกสารอ้างอิง	96
ภาคผนวก	100
ประวัติผู้เขียน	137

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า	
1	ค่า L*, chroma และ hue angle ของสีผิวผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 3 วัน	23
2	ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และ ปริมาณวิตามินซี ของผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ นาน 3 วัน	24
3	ปริมาณแทนนิน (คะแนน) ของผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ นาน 3 วัน	25
4	คะแนนความชอบของผู้ทดสอบชิมผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ นาน 3 วัน	26
5	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการประเมินคุณภาพโดยรวมของผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ นาน 3 วัน	27
6	ค่า L*, chroma และ hue angle ของสีผิวผลพลับพันธ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดโดยใช้แก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ และวางผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง นาน 2, 3 และ 4 วัน	41
7	ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และ ปริมาณวิตามินซี ของผลพลับพันธ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ และวางผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง นาน 2, 3 และ 4 วัน	42

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง		หน้า
8	ปริมาณแทนนิน(คะแนน) ของพลับพันธ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดโดยใช้ แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และวางผลในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน	43
9	คะแนนความชอบของผู้ทดสอบชิมพลับพันธ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และวางผลในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน	44
10	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการประเมินคุณภาพโดยรวมของผลพลับพันธ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และวางผลในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน	45
11	ค่า L*, chroma และ hue angle ของสีผิวผลพลับพันธ์ พี2 ที่ผ่านการขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	58
12	ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซี ของผลพลับพันธ์ พี2 ที่ผ่านการขจัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	59
13	ปริมาณแทนนิน(คะแนน) ของพลับพันธ์ พี2 ที่ผ่านการขจัดความฝาดโดย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	60
14	คะแนนความชอบของผู้ทดสอบชิมผลพลับพันธ์ พี2 ที่ผ่านการขจัดความฝาดโดย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	61
15	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการประเมินคุณภาพโดยรวมของผลพลับพันธ์ พี2 ที่ผ่านการขจัดความฝาดโดย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	62
16	ค่า L*, chroma และ hue angle ของสีผิวผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน	76
17	ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซี ของผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศที่ระดับอุณหภูมิ การเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน	77

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
18 ปริมาณแทนนิน(คะแนน) ของพลับพันธ์ พี2 ที่รักษาในสภาพสุญญากาศ ที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน	78
19 คะแนนความชอบของผู้ทดสอบชิมพลับพันธ์ พี2 ที่รักษาในสภาพสุญญากาศ ที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน	79
20 คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศ ที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน	80

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 โครงสร้างทางเคมีของแทนนินในผลพลับ	6
2 แผนภาพของสีที่อ่านค่าเป็นค่า L^* , a^* และ b^*	13
3 ค่าความอิ่มตัว (Chroma) และความสว่าง (Lightness) ของสี	14
4 ค่า L^* ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่ เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจาก ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน	28
5 ค่า chroma ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่ เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจาก ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน	29
6 ค่า hue angle ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่ เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน	30
7 ค่าความแน่นเนื้อของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่ เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน	31
8 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน	32
9 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน	33
10 ปริมาณวิตามินซีของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่ เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน	34

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
11 การเปลี่ยนแปลงปริมาณแทนนิน (คะแนน) ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส	35
12 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการประเมินคุณภาพโดยรวมของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส	36
13 คะแนนความชอบของผู้ทดสอบชิมผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส	37
14 ค่า L^* ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และ จัดเรียงผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง และใช้ระยะเวลาในการรมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2, 3 และ 4 วัน	46
15 ค่า Chroma ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และ จัดเรียงผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง และใช้ระยะเวลาในการรมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2, 3 และ 4 วัน	46
16 ค่า hue angle ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และ จัดเรียงผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง และใช้ระยะเวลาในการรมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2, 3 และ 4 วัน	47
17 ค่าความแน่นเนื้อของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์และ จัดเรียงผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง และใช้ระยะเวลาในการรมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2, 3 และ 4 วัน	47

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ		หน้า
18	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลพลับพันธุ์ พี2 ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์และจัดเรียงผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง และใช้ระยะเวลาในการรมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2, 3 และ 4 วัน	48
19	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์และจัดเรียง 2 และ 4 ชั้นในถุง รมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2, 3 และ 4 วัน	49
20	ปริมาณวิตามินซี ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และจัดเรียง 2 และ 4 ชั้นในถุง รมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2, 3 และ 4 วัน	50
21	การเปลี่ยนแปลงปริมาณแทนนิน ของพลับ พันธุ์ พี2 ที่จัดเรียงในถุง 2 และ 4 ชั้น แล้วขจัดความฝาด ด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2, 3 และ 4 วัน ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส	51
22	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการประเมินโดยรวมของพลับ พันธุ์ พี2 ที่จัดเรียงในถุง 2 และ 4 ชั้น ขจัดความฝาด ด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2, 3 และ 4 วัน ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส	52
23	คะแนนความชอบของผู้ทดสอบชิมผลพลับ พันธุ์ พี2 ที่จัดเรียงในถุง 2 และ 4 ชั้น ขจัดความฝาด ด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2, 3 และ 4 วัน ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส	53
24	ค่า L* ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	63
25	ค่า chroma ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	64
26	ค่า hue angle ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	65

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
27	ค่าความแน่นเนื้อของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่จัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ30 องศาเซลเซียส 66
28	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่จัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ30 องศาเซลเซียส 67
29	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่จัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2 และ3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ30 องศาเซลเซียส 68
30	ปริมาณวิตามินซี ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่จัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 2 และ3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ30 องศาเซลเซียส 69
31	การเปลี่ยนแปลงปริมาณแทนนิน ของพลับพันธุ์ พี2 ที่ผ่านการจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส ที่อุณหภูมิการเก็บรักษา 10 ± 2 องศาเซลเซียส 70
32	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการประเมินโดยรวมของพลับพันธุ์ พี2 ที่ผ่านการจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส ที่อุณหภูมิการเก็บรักษา 10 ± 2 องศาเซลเซียส 71
33	การเปลี่ยนแปลงคะแนนความชอบโดยการชิมผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ผ่านการจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส ที่อุณหภูมิการเก็บรักษา 10 ± 2 องศาเซลเซียส 72
34	ค่า L* ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 วัน 81
35	ค่า chroma ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 วัน 82
36	ค่า hue angle ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 วัน 83

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
37 ค่าความแน่นเนื้อ ของผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 วัน	84
38 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ของผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 วัน	85
39 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ของผลพลับที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 วัน	86
40 ปริมาณวิตามินซี ของผลพลับที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 วัน	87
41 การเปลี่ยนแปลงปริมาณแทนนิน ของพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียสนาน 2 และ 3 วัน	88
42 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการประเมินโดยรวมของพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียสนาน 2 และ 3 วัน	89
43 การเปลี่ยนแปลงคะแนนความชอบโดยการชิมผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียสนาน 2 และ 3 วัน	90

สารบัญสภาพภาคผนวก

ภาพภาคผนวก	หน้า
1 ลักษณะสีผิวของผลพลับ พี2 ในระยะความแก่ 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์	101
2 ลักษณะภายนอก และภายในของพลับพันธุ์ พี2 ก่อนขจัดความฝาด	101
3 การขจัดความฝาดผลพลับพันธุ์ พี2 ด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์	102
4 ขั้นตอน และกระบวนการ ขจัดความฝาด	102
5 กรรมวิธีขจัดความฝาดโดยวิธีสุญญากาศ	103
6 ลักษณะสีผิวของผลพลับพันธุ์ พี2 ในระยะการแก่ 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์	103
7 ลักษณะภายนอก และภายในของผลพลับพันธุ์ พี2 ก่อนขจัดความฝาด	104
8 ขจัดความฝาดผลพลับพันธุ์ พี2 โดยใช้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์	104
9 ลักษณะของผลพลับพันธุ์ พี2 หลังจาก ขจัดความฝาด	104
10 ลักษณะของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติที่ระยะการพัฒนาสีผิวผลเป็นสีเหลือง 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์	105
11 ลักษณะของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ วางผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง นาน 2, 3 และ 4 วัน	105
12 ลักษณะของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ รมพลับนาน 2 และ 3 วัน ที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส	106
13 ลักษณะของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศที่อุณหภูมิ 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน	106
14 ปริมาณของแทนนิน โดยวิธีแทนนินพรินท์ (tannin print)	107
15 ลักษณะการเก็บรักษาผลพลับพันธุ์ พี2 ที่อุณหภูมิ 9 องศาเซลเซียส เพื่อศึกษาอายุการวางจำหน่าย	108