



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก ก.1 จำนวนจุลินทรีย์ (log cfu/ผล) บนเปลือกของผลลำไยพันธุ์ทองที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซิไดซ์ที่ระดับความเข้มข้นและระยะเวลาต่างๆ

ชุดการทดลอง	แบคทีเรียทั้งหมด (log cfu/ผล)						ยีสต์และรา (log cfu/ผล)					
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง	
ชุดควบคุม (ไม่ตัดลำ)	7.28±0.14	7.15±0.05	6.96±0.03	7.13±0.16 a	-		6.22±0.11	6.04±0.06	6.02±0.11	6.09±0.11 a	-	
ล้างน้ำ	7.24±0.03	7.02±0.04	7.10±0.05	7.12±0.11 a	0.01		6.09±0.08	5.97±0.02	6.10±0.02	6.06±0.07 a	0.03	
PAA 75 mg/L 1 นาที	5.54±0.02	5.52±0.02	5.52±0.02	5.53±0.01 b	1.60		5.51±0.02	5.48±0.04	5.47±0.06	5.49±0.02 b	0.60	
PAA 100 mg/L 1 นาที	5.48±0.02	5.48±0.05	5.47±0.02	5.48±0.01 b	1.65		5.42±0.03	5.44±0.05	5.45±0.05	5.44±0.02 b	0.65	
PAA 150 mg/L 1 นาที	5.46±0.04	5.42±0.05	5.43±0.05	5.43±0.02 b	1.70		5.41±0.07	5.38±0.04	5.35±0.15	5.38±0.03 b	0.71	
PAA 75 mg/L 3 นาที	5.48±0.13	5.50±0.02	5.50±0.02	5.49±0.01 b	1.64		5.43±0.15	5.47±0.01	5.46±0.05	5.45±0.02 b	0.64	
PAA 100 mg/L 3 นาที	5.08±0.10	5.06±0.11	4.73±0.11	4.96±0.19 c	2.17		5.01±0.09	4.97±0.11	4.61±0.10	4.86±0.22 c	1.23	
PAA 150 mg/L 3 นาที	5.03±0.11	5.05±0.07	4.65±0.10	4.91±0.22 c	2.22		4.94±0.11	4.98±0.07	4.57±0.11	4.83±0.22 c	1.26	
PAA 75 mg/L 5 นาที	5.46±0.08	5.48±0.07	5.78±0.05	5.57±0.18 b	1.56		5.43±0.07	5.45±0.07	5.33±0.05	5.40±0.06 b	0.69	
PAA 100 mg/L 5 นาที	5.05±0.13	5.03±0.09	4.69±0.11	4.93±0.20 c	2.20		4.96±0.11	4.95±0.11	4.58±0.08	4.83±0.22 c	1.26	
PAA 150 mg/L 5 นาที	4.98±0.10	4.95±0.06	4.61±0.11	4.85±0.21 c	2.28		4.88±0.10	4.90±0.09	4.54±0.11	4.78±0.20 c	1.31	

หมายเหตุ : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=6) ซึ่งการทดลองแต่ละครั้งทำ 3 ซ้ำ

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษกลุ่มที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (p≤0.05) * = แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ, ns = ไม่แตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวก ก.2 จำนวนจุลินทรีย์ (log cfu/ผล) บนเปลือกของผลลำไยพันธุ์เขียวที่เก็บในพื้นที่ในสวนระยะการเพาะออกซิแอกซีติกที่ระดับความชื้นขั้นต้นและระยะเวลาต่างๆ

ชุดการทดลอง	แบคทีเรียทั้งหมด (log cfu/ผล)						ยีสต์และรา (log cfu/ผล)					
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง (cfu/ผล)	จำนวนที่ลดลง (cfu/ผล)	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง (cfu/ผล)	
ชุดควบคุม (ไม่ใช้ลำไย)	7.41±0.06	7.15±0.14	6.85±0.08	7.14±0.28 a	-	-	6.36±0.07	7.03±0.09	6.57±0.10	6.65±0.34 a	-	
ลำไย	7.21±0.13	7.05±0.05	7.02±0.05	7.09±0.10 a	0.05	0.05	6.26±0.05	6.89±0.04	6.77±0.12	6.64±0.33 a	0.01	
PAA 75 mg/L 1 นาที	5.56±0.02	5.54±0.02	6.05±0.03	5.71±0.29 b	1.43	1.43	5.52±0.02	5.51±0.02	5.78±0.02	5.60±0.15 b	1.05	
PAA 100 mg/L 1 นาที	5.50±0.09	5.51±0.05	5.48±0.17	5.50±0.01 b	1.64	1.64	5.49±0.08	5.47±0.06	5.44±0.08	5.47±0.02 b	1.18	
PAA 150 mg/L 1 นาที	5.46±0.09	5.48±0.07	5.45±0.03	5.46±0.01 b	1.68	1.68	5.42±0.09	5.44±0.05	5.41±0.08	5.42±0.02 b	1.23	
PAA 75 mg/L 3 นาที	5.50±0.05	5.51±0.06	5.90±0.10	5.63±0.23 b	1.51	1.51	5.48±0.06	5.48±0.07	5.46±0.05	5.47±0.01 b	1.18	
PAA 100 mg/L 3 นาที	5.17±0.16	5.05±0.09	4.80±0.14	5.01±0.19 c	2.13	2.13	5.13±0.10	4.98±0.08	4.78±0.08	4.96±0.17 c	1.69	
PAA 150 mg/L 3 นาที	5.09±0.12	5.01±0.11	4.73±0.13	4.95±0.19 c	2.19	2.19	5.05±0.13	4.91±0.07	4.71±0.14	4.89±0.17 c	1.76	
PAA 75 mg/L 5 นาที	5.50±0.06	5.49±0.07	5.77±0.13	5.59±0.16 b	1.55	1.55	5.47±0.07	5.46±0.09	5.43±0.05	5.45±0.02 b	1.20	
PAA 100 mg/L 5 นาที	5.13±0.11	4.99±0.10	4.75±0.10	4.96±0.19 c	2.18	2.18	5.05±0.09	4.89±0.10	4.70±0.16	4.88±0.18 c	1.77	
PAA 150 mg/L 5 นาที	5.07±0.10	4.98±0.07	4.68±0.08	4.91±0.20 c	2.23	2.23	5.00±0.09	4.88±0.12	4.63±0.16	4.84±0.19 c	1.81	

หมายเหตุ : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=6) ซึ่งการทดลองแต่ละครั้งทำ 3 ซ้ำ

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$) * = แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ, ns = ไม่แตกต่างทางสถิติ

ตารางภาพผนวก ก.3 จำนวนจุลินทรีย์ (log cfu/ผล) บนเปลือกของผลลำไยแช่ในสารละลายฟลูออโรออกซีคลอรีน และ Clorox[®] เป็นเวลา 3 นาที

พันธุ์ลำไย	ชุดการทดลอง	แบคทีเรียทั้งหมด (log cfu/ผล)						ยีสต์และรา (log cfu/ผล)					
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง	จำนวนที่ลดลง	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง	
ดอ	ชุดควบคุม (ไม่ได้ล้าง)	7.14±0.08	7.24±0.18	6.95±0.06	7.11±0.15 a	-	7.12±0.13	7.14±0.20	6.81±0.12	7.02±0.19 a	-		
	ล้างน้ำ	7.21±0.08	7.15±0.12	6.73±0.13	7.03±0.26 a	0.08	7.18±0.07	7.06±0.13	6.58±0.14	6.94±0.32 a	0.08		
	PAA 100 mg/L 3 นาที	4.89±0.41	4.70±0.10	4.38±0.14	4.66±0.26 c	2.45	5.07±0.13	4.54±0.14	4.09±0.07	4.57±0.49 c	2.45		
เขียว	ชุดควบคุม (ไม่ได้ล้าง)	6.37±0.12	7.04±0.07	7.27±0.07	6.89±0.46 a	-	6.35±0.11	6.95±0.09	7.20±0.07	6.83±0.43 a	-		
	ล้างน้ำ	6.76±0.12	6.80±0.14	6.97±0.16	6.84±0.11 a	0.05	6.65±0.16	6.65±0.21	6.89±0.13	6.73±0.14 a	0.10		
	PAA 100 mg/L 3 นาที	4.66±0.24	4.76±0.06	4.79±0.07	4.74±0.07 b	2.15	4.44±0.11	4.75±0.11	4.74±0.14	4.64±0.18 b	2.19		
เขียว	ชุดควบคุม (ไม่ได้ล้าง)	4.92±0.23	5.21±0.10	5.31±0.12	5.15±0.20 b	1.74	4.73±0.20	5.06±0.10	5.26±0.11	5.02±0.27 b	1.81		
	ล้างน้ำ												
	NaOCl 200 mg/L 3 นาที												

หมายเหตุ : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย± ค่าช่วงบนมาตรฐาน (n=6) ซึ่งการทดลองแต่ละครั้งทำ 3 ซ้ำ

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (p≤0.05)

ตารางภาคผนวก ก.4 ค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของเนื้อลำไยพันธุ์ค้อ และพันธุ์เบ็ญเขียว ภายหลังจากการแช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ (CaCl_2) ที่ระดับความเข้มข้นและระยะเวลาต่างๆ

ชุดการทดลอง	พันธุ์ค้อ		พันธุ์เบ็ญเขียว	
	ค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน)	% ที่เพิ่มขึ้น	ค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน)	% ที่เพิ่มขึ้น
ชุดควบคุม	2.56±0.50 e	-	3.04±0.41 e	-
CaCl ₂ 0.25% 1 นาที	2.92±0.40 d	13.90	3.13±0.45 de	2.99
CaCl ₂ 0.50% 1 นาที	3.22±0.43 bc	25.69	3.33±0.40 cd	9.68
CaCl ₂ 0.75% 1 นาที	3.34±0.62 abc	30.53	3.50±0.38 bc	15.07
CaCl ₂ 1.00% 1 นาที	3.51±0.54 ab	37.26	3.65±0.52 b	20.03
CaCl ₂ 0.25% 3 นาที	2.86±0.50 d	11.79	3.09±0.39 de	1.65
CaCl ₂ 0.50% 3 นาที	3.13±0.50 cd	22.24	3.51±0.53 bc	15.62
CaCl ₂ 0.75% 3 นาที	3.28±0.52 abc	28.31	3.52±0.42 bc	15.71
CaCl ₂ 1.00% 3 นาที	3.49±0.57 ab	36.43	3.64±0.63 b	19.66
CaCl ₂ 0.25% 5 นาที	2.94±0.50 d	14.72	3.17±0.33 de	4.34
CaCl ₂ 0.50% 5 นาที	3.31±0.49 abc	29.44	3.59±0.50 b	18.25
CaCl ₂ 0.75% 5 นาที	3.44±0.42 ab	34.22	3.62±0.43 b	19.15
CaCl ₂ 1.00% 5 นาที	3.56±0.56 a	39.07	4.02±0.42 a	32.30

CaCl₂ 1.00% 5

นาที่

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ เนื้อลำไยที่ไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
 : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=15) ซึ่งการทดลองแต่ละครั้งทำ 3 ซ้ำ ซ้ำละ 5 ผล
 : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$) * = แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ, ns = ไม่แตกต่างทางสถิติ

แบคทีเรียทั้งหมด (log cfu/กรัม)			ยีสต์และรา (log cfu/กรัม)				
ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง
1.36±0.10	1.50±0.12 b	-	1.42±0.10	1.36±0.10	1.10±0.17	1.29±0.17 b	-
1.85±0.05	2.04±0.17 a	-	2.14±0.06	2.05±0.15	1.54±0.11	1.91±0.32 a	-
1.30±0.00	1.34±0.03 bc	0.16	1.30±0.00	1.20±0.17	1.20±0.17	1.23±0.06 bc	0.06
1.20±0.17	1.29±0.08 cd	0.21	1.20±0.17	1.20±0.17	1.10±0.17	1.17±0.06 bc	0.12
1.16±0.28	1.24±0.07 cd	0.26	1.20±0.17	1.20±0.17	1.00±0.00	1.13±0.12 bc	0.16
1.00±0.00	1.12±0.13 d	0.38	1.10±0.17	1.10±0.17	1.00±0.00	1.07±0.06 c	0.22
1.10±0.17	1.12±0.03 d	0.38	1.00±0.00	1.10±0.17	1.00±0.00	1.03±0.06 c	0.26
1.00±0.00	1.07±0.06 d	0.43	1.00±0.00	1.10±0.17	1.00±0.00	1.03±0.06 c	0.26
1.20±0.17	1.10±0.10 d	0.40	1.10±0.17	1.00±0.00	1.10±0.17	1.07±0.06 c	0.22
1.36±0.10	1.12±0.21 d	0.38	1.00±0.00	1.00±0.00	1.16±0.28	1.05±0.09 c	0.24
1.20±0.17	1.07±0.12 d	0.43	1.00±0.00	1.00±0.00	1.20±0.17	1.07±0.12 c	0.22

หมายเหตุ : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=6) ซึ่งการทดลองแต่ละครั้งทำ 3 ซ้ำ
 : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$) * = แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ, ns = ไม่แตกต่างทางสถิติ

คผนวก ก.6 จำนวนจุลินทรีย์ (log cfu/กรัม) บนเนื้อไก่ไฮสตรัทพันธุ์เบียวีทิวท์ที่เขในสารละลายการเพาะออกซิเจนที่ระดับความเข้มข้นและระยะเวลาต่างๆ

แบคทีเรียทั้งหมด (log cfu/กรัม)			ยีสต์และรา (log cfu/กรัม)						ชุดการทดลอง	
ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
1.42±0.10	1.53±0.12 b	-	1.42±0.10	1.52±0.07	1.20±0.17	1.38±0.16 b	-	ชุดควบคุม (ไม่ได้ล้าง)	1.59±0.11	1.53±0.21
1.98±0.05	2.09±0.10 a	-	2.08±0.07	2.07±0.13	1.61±0.16	1.92±0.27 a	-	ล้างน้ำ	2.18±0.20	2.09±0.14
1.49±0.20	1.48±0.04 b	0.05	1.42±0.10	1.36±0.10	1.30±0.00	1.36±0.06 bc	0.02	PAA 50 mg/L 1 นาที	1.36±0.10	1.36±0.10
1.58±0.17	1.50±0.08 b	0.03	1.30±0.00	1.36±0.32	1.10±0.17	1.25±0.14 bcd	0.13	PAA 65 mg/L 1 นาที	1.30±0.00	1.36±0.10
1.50±0.17	1.45±0.05 b	0.08	1.30±0.00	1.36±0.10	1.10±0.17	1.25±0.14 bcd	0.13	PAA 80 mg/L 1 นาที	1.26±0.24	1.30±0.00
1.30±0.00	1.23±0.06 c	0.30	1.20±0.17	1.26±0.24	1.10±0.17	1.19±0.08 bcde	0.19	PAA 50 mg/L 3 นาที	1.10±0.17	1.26±0.24
1.30±0.00	1.23±0.06 c	0.30	1.10±0.17	1.20±0.35	1.10±0.17	1.13±0.06 cde	0.25	PAA 65 mg/L 3 นาที	1.10±0.17	1.16±0.28
1.20±0.17	1.23±0.06 c	0.30	1.10±0.17	1.20±0.17	1.10±0.17	1.13±0.06 cde	0.25	PAA 80 mg/L 3 นาที	1.10±0.17	1.10±0.17
1.36±0.10	1.24±0.11 c	0.29	1.10±0.17	1.10±0.17	1.30±0.00	1.17±0.12 bcde	0.21	PAA 50 mg/L 5 นาที	1.00±0.00	1.10±0.17
1.32±0.28	1.24±0.07 c	0.29	1.00±0.00	1.10±0.17	1.20±0.35	1.10±0.10 de	0.28	PAA 65 mg/L 5 นาที	1.00±0.00	1.00±0.00
1.26±0.24	1.22±0.03 c	0.31	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 e	0.38	PAA 80 mg/L 5 นาที	1.00±0.00	1.00±0.00

หมายเหตุ : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=6) ซึ่งการทดลองแต่ละครั้งทำ 3 ซ้ำ

: ตัวอักษรภายในวงเล็บที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (p<0.05) * = แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ, ns = ไม่แตกต่างทางสถิติ

ชุดการทดลอง	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
	ชุดควบคุม (ไม่ได้ล้าง)	1.53±0.21
ล้างน้ำ	2.12±0.13	2.17±0.13
PAA 50 mg/L 1 นาที	1.50±0.17	1.43±0.38
PAA 65 mg/L 1 นาที	1.49±0.20	1.42±0.10
PAA 80 mg/L 1 นาที	1.46±0.15	1.40±0.17
PAA 50 mg/L 3 นาที	1.20±0.17	1.20±0.17
PAA 65 mg/L 3 นาที	1.20±0.17	1.20±0.17
PAA 80 mg/L 3 นาที	1.30±0.00	1.20±0.17
PAA 50 mg/L 5 นาที	1.20±0.17	1.16±0.28
PAA 65 mg/L 5 นาที	1.20±0.17	1.20±0.17
PAA 80 mg/L 5 นาที	1.20±0.17	1.20±0.17

ตารางภาคผนวก ก.7 จำนวนจุลินทรีย์ (log cfu/กรัม) บนเนื้อลำไยสดที่แช่ในสารละลายคลอรีนหรือคลอรีนไฮโปคลอไรต์เป็นเวลา 3 นาที

พันธุ์ลำไย	ชุดการทดลอง	แบคทีเรียทั้งหมด (log cfu/กรัม)						ยีสต์และรา (log cfu/กรัม)					
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย	จำนวนที่ลดลง		
ดอ	ชุดควบคุม (ไม่ได้ล้าง)	1.90±0.05	2.21±0.20	2.06±0.10	2.06±0.15 b	-	1.20±0.17	2.15±0.14	2.00±0.04	1.78±0.51 b	-		
	ล้างน้ำ PAA 50 mg/L 3 นาที NaOCl 50 mg/L 3 นาที	2.50±0.09 1.40±0.17 1.46±0.15 1.56±0.24	2.48±0.04 1.46±0.15 1.56±0.24	2.55±0.07 1.36±0.10 1.49±0.20	2.51±0.04 a 1.41±0.05 c 1.50±0.05 c	-	2.42±0.11 1.10±0.17 1.10±0.17	2.37±0.07 1.30±0.00 1.52±0.07	2.49±0.05 1.20±0.17 1.42±0.10	2.43±0.06 a 1.20±0.10 c 1.35±0.22 bc	-	0.58 0.43	
เขียวเขียว	ชุดควบคุม (ไม่ได้ล้าง)	2.11±0.10	2.07±0.10	2.35±0.08	2.18±0.15 b	-	1.40±0.17	2.01±0.02	2.21±0.04	1.88±0.42 b	-		
	ล้างน้ำ PAA 50 mg/L 3 นาที NaOCl 50 mg/L 3 นาที	2.78±0.19 1.59±0.11 1.66±0.10	2.50±0.05 1.40±0.17 1.72±0.12	2.60±0.09 1.55±0.13 1.85±0.13	2.63±0.14 a 1.52±0.10 c 1.74±0.10 c	-	2.43±0.11 1.10±0.17 1.20±0.17	2.41±0.07 1.36±0.10 1.59±0.11	2.47±0.05 1.46±0.15 1.72±0.12	2.43±0.03 a 1.31±0.19 c 1.50±0.27 bc	-	0.57 0.38	

หมายเหตุ : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=6) ซึ่งการทดลองแต่ละครั้งทำ 3 ซ้ำ

: ตัวอักษรภายในวงเล็บกำกับค่าของข้อใดก็ตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.8 ค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครวมกับโรคพันธู์คอด และพันธู์เบี้ยวเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธู์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	ความแน่นเนื้อ (นิวตัน)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอด	0	3.22±0.43 Aab	3.20±0.43 Aab	3.50±0.37 Aa
	2	3.07±0.39 Aab	2.92±0.33 ABb	3.41±0.52 Aa
	4	3.02±0.46 Aab	2.99±0.29 ABab	3.37±0.44 Aa
	6	3.19±0.35 Aab	2.92±0.25 ABb	3.39±0.37 Aa
	8	2.94±0.51 Aa	2.84±0.29 Ba	3.15±0.52 Aa
	เบี้ยวเขียว	0	3.49±0.62 Aab	3.29±0.51 Aab
2		3.19±0.60 Ab	3.19±0.59 ABb	4.21±0.55 Aa
4		2.62±0.38 Aab	2.69±0.27 ABab	3.78±0.41 Aa
6		2.66±0.34 Ab	2.60±0.18 ABb	3.34±0.29 Aa
8		2.43±0.21 Ab	2.52±0.19 Bb	3.46±0.15 Aa

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.9 การสูญเสียน้ำหนัก (%) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภคน้ำตาลและพันธุ์
เบี้ยวเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศา
เซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บ รักษา (วัน)	การสูญเสียน้ำหนัก (%)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอ	0	0.00±0.00 Da	0.00±0.00 Ba	0.00±0.00 Da
	2	0.45±0.06 Ca	0.53±0.25 ABa	0.67±0.12 Ca
	4	0.75±0.14 Ca	1.08±0.54 ABa	1.39±0.16 Ba
	6	1.15±0.14 Ba	1.40±0.57 Aa	1.97±0.02 Aa
	8	1.55±0.19 Aa	1.76±0.71 Aa	2.17±0.06 Aa
	เบี้ยวเขียว	0	0.00±0.00 Ea	0.00±0.00 Ea
2		0.23±0.05 Da	0.35±0.06 Da	0.28±0.06 Da
4		0.49±0.06 Ca	0.66±0.14 Ca	0.56±0.08 Ca
6		0.76±0.06 Bb	0.99±0.04 Ba	0.86±0.08 Bab
8		1.03±0.07 Aa	1.20±0.02 Aa	1.13±0.11 Aa

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร
เป็นเวลา 3 นาที
: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์
ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.10 ปริมาณของเหลวที่ไหลออก (%) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภคน้ำคั้นสด และพันธุ์เบ็ญจเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	ปริมาณของเหลวที่ไหลออก (%)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอ	0	0.00±0.00 Ea	0.00±0.00 Ea	0.00±0.00 Ea
	2	2.93±0.82 Db	5.24±0.18 Dab	6.48±0.99 Da
	4	5.88±0.71 Cb	8.70±0.24 Ca	9.89±0.62 Ca
	6	8.47±0.68 Bb	11.38±0.29 Ba	12.51±0.07 Ba
	8	10.51±0.51 Ab	13.35±0.57 Aa	14.72±0.08 Aa
	เบ็ญจเขียว	0	0.00±0.00 Ea	0.00±0.00 Ea
2		2.44±0.18 Db	4.45±0.31 Da	4.56±0.89 Da
4		5.46±0.57 Cb	7.59±0.55 Ca	7.62±0.79 Ca
6		7.64±0.53 Bb	9.95±0.48 Ba	10.16±0.98 Ba
8		9.37±0.49 Ab	11.80±0.81 Aa	11.73±1.09 Aa

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
 : ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
 : ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
 : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
 : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
 : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.11 ค่า L* ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครูปพันธุ์คอค และพันธุ์เบ็ญจเขี้ยว
ที่แช่ในสารละลายต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส
ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บ รักษา (วัน)	ค่า L*		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอค	0	66.81±1.71 Ab	67.09±1.11 Ab	68.65±1.36 Aa
	2	66.99±0.94 Aa	66.79±2.04 Aa	67.93±1.23 ABa
	4	65.12±1.19 Bb	66.41±1.42 Aa	67.38±1.38 Ba
	6	65.87±0.95 Bb	66.35±0.96 Ab	67.53±1.43 Ba
	8	65.79±1.06 Bb	66.69±1.68 Aab	67.52±1.33 Ba
	เบ็ญจเขี้ยว	0	66.69±1.32 Aa	67.20±1.49 Aa
2		65.41±1.37 Bb	66.05±0.91 Bab	66.42±0.82 Ba
4		65.68±0.80 BCa	65.87±0.87 Ba	66.08±0.98 Ba
6		64.29±0.90 CDc	65.02±0.51 Cb	66.06±1.25 Ba
8		64.81±0.60 Db	65.01±0.78 Cb	65.75±0.55 Ba

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร
เป็นเวลา 3 นาที
: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์
ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.12 ค่าพีเอชของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครวมรีโกลพินธุ์คุด และพันธุ์เบี้ยวเขียว
ที่แช่ในสารละลายต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส
ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บ รักษา (วัน)	ค่าพีเอช		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คุด	0	6.91±0.02 Da	6.83±0.01 Cb	6.82±0.04 Cb
	2	7.15±0.03 Ca	7.14±0.02 Ba	7.12±0.01 Ba
	4	7.37±0.02 Aa	7.26±0.02 Ab	7.20±0.01 Ac
	6	7.34±0.02 Aa	7.28±0.02 Ab	7.19±0.02 Ac
	8	7.21±0.02 Ba	7.17±0.03 Bb	7.10±0.02 Bc
	เบี้ยวเขียว	0	6.88±0.01 Cb	6.84±0.01 Ec
2		7.05±0.04 Ba	6.98±0.01 Db	6.95±0.01 Cb
4		7.10±0.01 Bb	7.17±0.03 Ba	7.08±0.02 Bb
6		7.06±0.02 Bb	7.10±0.02 Ca	7.07±0.01 Bab
8		7.24±0.05 Aa	7.23±0.01 Aa	7.22±0.02 Aa

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีเอซีติก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร
เป็นเวลา 3 นาที
: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีเอซีติก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์
ออกซีเอซีติก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.13 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (%) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภค พันธุ์ดอ และพันธุ์เบี้ยวเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (%)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
ดอ	0	0.05±0.00 Aa	0.05±0.00 Aa	0.05±0.00 Aa
	2	0.04±0.00 ABa	0.04±0.00 Ba	0.03±0.00 Aa
	4	0.04±0.01 Ca	0.04±0.00 Ba	0.03±0.01 Aa
	6	0.03±0.00 Ca	0.03±0.00 Ca	0.04±0.00 Aa
	8	0.04±0.00 ABa	0.04±0.00 Ba	0.03±0.00 Aa
	เบี้ยวเขียว	0	0.05±0.00 Aa	0.05±0.00 Aa
2		0.04±0.00 Ba	0.04±0.00 ABa	0.04±0.00 Ba
4		0.03±0.00 Ba	0.03±0.00 Ca	0.03±0.00 Ca
6		0.04±0.00 Ba	0.04±0.00 ABa	0.03±0.00 Ca
8		0.03±0.00 Ba	0.03±0.00 BCa	0.03±0.00 Ca

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
 : ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิติก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
 : ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิติก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิติก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
 : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
 : คำอธิบายภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
 : คำอธิบายภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.14 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (%) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครวมกับพันธุ์คอ และพันธุ์เบ็ญจเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (%)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอ	0	17.90±0.00 Ca	16.43±0.06 Bb	16.13±0.12 Ac
	2	17.40±0.00 Da	16.60±0.00 Ab	16.20±0.00 Ac
	4	18.03±0.12 Ba	16.30±0.00 Cb	16.10±0.00 Ac
	6	18.47±0.06 Aa	16.13±0.06 Db	15.87±0.06 Bc
	8	18.37±0.06 Aa	16.43±0.06 Bb	15.70±0.10 Cc
	เบ็ญจเขียว	0	19.93±0.06 Aa	17.67±0.06 Ab
2		19.60±0.10 Ba	17.33±0.06 Bb	17.03±0.06 Ac
4		18.67±0.06 Ca	17.03±0.06 Cb	16.63±0.06 Cc
6		18.30±0.00 Ea	17.03±0.06 Cb	16.60±0.00 Cc
8		18.53±0.06 Da	16.60±0.00 Db	16.57±0.06 Cc

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
 : ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
 : ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
 : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
 : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
 : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.15 ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (%) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครวมพันธุ์คอ และพันธุ์ เบี้ยวเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (%)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอ	0	17.02±0.08 Ca	16.19±0.10 ABb	15.74±0.05 Bc
	2	16.98±0.11 Ca	16.25±0.03 Ab	16.00±0.12 Ac
	4	17.44±0.10 Ba	16.16±0.06 Bb	16.03±0.24 Ab
	6	18.18±0.22 Aa	16.01±0.12 Cb	15.31±0.43 Cc
	8	18.05±0.17 Aa	16.26±0.07 Ab	15.26±0.13 Cc
	เบี้ยวเขียว	0	18.10±0.03 Ba	17.27±0.08 Ab
2		18.25±0.10 Aa	17.45±0.03 Ab	16.01±0.21 Ac
4		18.12±0.01 Ba	16.87±0.13 Bb	15.43±0.10 Cc
6		18.08±0.09 Ba	16.13±0.10 Cb	15.78±0.19 ABc
8		18.12±0.09 Ba	16.17±0.89 Cb	15.63±0.06 BCc

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
 : ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
 : ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
 : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
 : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
 : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.16 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิง (%) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครวมพันธุ์คอก และพันธุ์เบ็ญจเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิง (%)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอก	0	9.41±0.06 Da	9.03±0.05 Db	8.96±0.06 Db
	2	9.15±0.04 Ea	9.08±0.04 Da	9.07±0.05 Ca
	4	10.35±0.07 Ca	10.21±0.06 Cb	10.12±0.03 Bb
	6	10.87±0.08 Ba	10.59±0.04 Bb	10.49±0.03 Ab
	8	11.02±0.08 Aa	10.91±0.07 Aa	10.49±0.08 Ab
	เบ็ญจเขียว	0	9.72±0.04 Ea	9.15±0.05 Db
2		10.07±0.07 Db	10.46±0.06 Ba	9.36±0.07 Cc
4		10.40±0.06 Ba	10.28±0.10 Cb	9.37±0.05 Cc
6		10.13±0.06 Cb	11.00±0.05 Aa	9.89±0.05 Bc
8		11.06±0.06 Aa	10.96±0.03 Ab	10.21±0.07 Ac

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.17 แบบที่เรียทั้งหมด (log cfu/กรัม) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภคน้ำตาลและพันธุ์เบียร์เขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	แบบที่เรียทั้งหมด (log cfu/กรัม)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
ดอ	0	2.87±0.05 Ea	1.20±0.17 Cb	1.10±0.17 Cb
	2	3.18±0.03 Da	1.83±0.22 Bb	1.63±0.06 Bb
	4	3.41±0.03 Ca	2.00±0.13 Bb	1.69±0.21 Bc
	6	3.72±0.09 Ba	2.09±0.18 Bb	1.85±0.22 Bb
	8	5.29±0.03 Aa	2.54±0.08 Ab	2.34±0.15 Ab
เบียร์เขียว	0	2.92±0.04 Ea	1.72±0.12 Eb	1.66±0.10 Eb
	2	3.25±0.03 Da	2.14±0.17 Db	1.89±0.11 Dc
	4	3.43±0.06 Ca	2.42±0.05 Cb	2.24±0.15 Cb
	6	3.96±0.05 Ba	2.63±0.05 Bb	2.53±0.09 Bb
	8	5.43±0.07 Aa	3.72±0.07 Ab	3.55±0.11 Ab

- หมายเหตุ** : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
- : ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิติก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
- : ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิติก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิติก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
- : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
- : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
- : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.18 ยีสต์และรา (log cfu/กรัม) ของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครูปพันธุ์คุด และพันธุ์เบี้ยวเขียว ที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	ยีสต์และรา (log cfu/กรัม)		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คุด	0	2.73±0.05 Ea	1.00±0.00 Cb	1.00±0.00 Db
	2	3.03±0.03 Da	1.36±0.39 Bb	1.20±0.17 CDb
	4	3.27±0.01 Ca	1.82±0.07 Ab	1.46±0.15 BCc
	6	3.42±0.12 Ba	1.80±0.04 Ab	1.52±0.24 Bb
	8	4.95±0.03 Aa	2.12±0.14 Ab	2.01±0.06 Ab
	เบี้ยวเขียว	0	2.43±0.12 Da	1.46±0.15 Cb
2		3.00±0.03 Ca	1.56±0.24 Cb	1.40±0.17 Cb
4		3.11±0.10 Ca	2.09±0.21 Bb	1.84±0.31 Bb
6		3.71±0.10 Ba	2.32±0.16 Bb	2.12±0.08 Bb
8		4.96±0.04 Aa	3.22±0.20 Ab	3.18±0.15 Ab

- หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์
- : ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
- : ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที
- : ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (n=9)
- : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)
- : ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.19 คะแนนผลการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านสีของเนื้อลำไยสดพร้อม
บริโภครูปคอก และพันธุ์เขียวเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษา
ที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 6 และ
5 วัน ตามลำดับ

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บ รักษา (วัน)	คะแนน		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอก	0	4.11±0.63 Aa	4.33±0.46 Aa	4.78±0.30 Aa
	1	3.89±0.39 Aa	4.22±0.63 Aa	4.22±0.30 Ba
	2	4.00±0.46 Aa	4.44±0.39 Aa	4.44±0.39 ABa
	3	3.89±0.56 Aa	4.22±0.30 Aa	4.11±0.30 Ba
	4	2.89±0.25 Ba	3.22±0.25 Ba	3.22±0.25 Ca
	5	3.00±0.30 Ba	3.11±0.30 Ba	3.33±0.39 Ca
	6	2.89±0.46 Ba	3.00±0.30 Ba	3.11±0.30 Ca
เขียวเขียว	0	3.33±1.11 Aa	3.89±0.88 Aa	4.33±0.46 Aa
	1	3.33±0.68 Aa	3.89±0.39 Aa	4.00±0.46 ABa
	2	3.56±0.30 Aa	3.78±0.46 Aa	4.11±0.50 ABa
	3	3.11±0.93 ABa	3.56±0.50 ABa	3.67±0.30 Ba
	4	2.22±0.39 BCb	3.00±0.30 Ba	3.11±0.30 Ca
	5	1.89±0.50 Ca	2.11±0.25 Ca	2.33±0.25 Da

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์

: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีเอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีเอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อลำไยด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีเอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.20 คะแนนผลการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏภายนอกของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครูปคัพและพันธุ์เขียวเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 6 และ 5 วัน ตามลำดับ

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	คะแนน		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอก	0	4.33±0.46 Aa	4.33±0.72 Aa	4.78±0.30 Aa
	1	4.00±0.25 ABa	3.89±1.11 ABa	4.22±0.30 BCa
	2	3.56±0.50 Bb	4.22±0.50 Aa	4.56±0.25 ABa
	3	3.67±0.50 Ba	3.89±0.39 ABa	3.89±0.39 Ca
	4	2.67±0.46 Ca	3.11±0.30 BCa	3.11±0.30 Da
	5	2.44±0.30 Cb	2.67±0.46 Cab	3.00±0.30 DEa
	6	2.44±0.30 Ca	2.33±0.25 Ca	2.56±0.50 Ea
เขียวเขียว	0	3.56±0.93 Aa	4.00±0.82 Aa	4.33±0.46 Aa
	1	3.67±0.50 Aa	4.00±0.25 Aa	3.78±0.61 Aa
	2	3.44±0.82 Aa	3.89±0.39 Aa	3.89±0.39 Aa
	3	3.00±0.63 Ab	3.56±0.30 Aab	3.89±0.39 Aa
	4	2.00±0.30 Bb	2.78±0.20 Ba	2.89±0.25 Ba
	5	1.89±0.30 Ba	2.11±0.25 Ca	2.11±0.25 Ca

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์

: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.21 คะแนนผลการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นและรสของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครูปแบบคั่ว และพันธุ์เบ็ญจเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียสความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 6 และ 5 วัน ตามลำดับ

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	คะแนน		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คั่ว	0	4.67±0.50 Aa	4.00±1.49 Aa	4.67±0.30 Aa
	1	4.00±0.46 Ba	4.22±0.30 Aa	4.22±0.63 ABa
	2	3.89±0.68 Ba	3.89±0.68 Aa	3.89±0.96 Ba
	3	4.11±0.50 ABa	3.89±0.68 Aa	4.22±0.30 ABa
	4	3.89±0.39 Ba	3.78±0.25 Aa	3.89±0.39 Ba
	5	3.78±0.46 Ba	3.67±0.30 Aa	3.78±0.46 Ba
	6	3.56±0.30 Ba	3.56±0.30 Aa	3.67±0.30 Ba
เบ็ญจเขียว	0	4.33±0.46 Aa	4.33±0.46 Aa	4.22±0.63 Aa
	1	4.33±0.25 Aa	4.33±0.25 Aa	3.78±0.91 ABa
	2	3.89±0.39 Aa	3.67±0.50 BCa	3.89±0.68 ABa
	3	4.11±0.30 Aa	4.11±0.30 ABa	4.22±0.30 Aa
	4	2.89±0.25 Ba	3.22±0.25 CDa	3.22±0.25 Ba
	5	3.00±0.30 Ba	2.89±0.46 Da	3.22±0.25 Ba

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์

: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.22 คะแนนผลการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านเนื้อสัมผัสของเนื้อลำไยสด พร้อมบริโภครูปพันธุ์คอ และพันธุ์เบี้ยวเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 6 และ 5 วัน ตามลำดับ

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	คะแนน		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอ	0	4.56±0.25 Aa	3.89±1.30 Aa	4.33±0.46 Aa
	1	3.44±0.82 BCa	3.56±0.75 Aa	4.33±0.25 Aa
	2	3.89±0.39 ABa	3.67±0.50 Aa	3.89±0.68 ABa
	3	3.56±0.75 Ba	3.44±0.82 Aa	3.89±0.68 ABa
	4	2.78±0.39 CDb	3.44±0.46 Aa	3.67±0.30 ABa
	5	2.67±0.46 Db	3.00±0.30 ABab	3.56±0.50 BCa
	6	2.22±0.39 Db	2.33±0.46 Bb	3.00±0.30 Ca
เบี้ยวเขียว	0	4.67±0.30 Aa	4.44±0.56 Aa	4.56±0.46 Aa
	1	4.22±0.30 Aa	4.33±0.46 Aa	4.33±0.61 ABa
	2	3.33±0.68 Ba	3.78±0.25 Ba	3.89±0.68 BCa
	3	3.44±1.07 Ba	4.00±0.25 ABa	4.22±0.30 ABCa
	4	3.00±0.30 Bb	3.11±0.30 Cb	3.67±0.30 CDa
	5	2.89±0.46 Ba	2.67±0.25 Ca	3.11±0.30 Da

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์

: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

ตารางภาคผนวก ก.23 คะแนนผลการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านการยอมรับโดยรวมของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภครูปพันธุ์คอ และพันธุ์เบี้ยวเขียวที่แช่ในสารละลายต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 6 และ 5 วัน ตามลำดับ

พันธุ์ลำไย	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	คะแนน		
		ชุดควบคุม	ชุดทดลองที่ 1	ชุดทดลองที่ 2
คอ	0	4.33±0.46 Aa	4.11±1.01 Aa	4.56±0.46 Aa
	1	3.78±0.25 Ba	4.00±0.61 Aa	4.22±0.30 ABa
	2	3.67±0.30 Ba	3.89±0.39 Aa	4.22±0.50 ABa
	3	3.78±0.46 Ba	3.78±0.72 Aa	4.00±0.46 ABa
	4	2.78±0.39 Cb	3.44±0.25 Aa	3.78±0.25 Ba
	5	2.44±0.30 CDb	2.67±0.46 Bab	3.00±0.30 Ca
	6	2.11±0.25 Db	2.33±0.25 Bab	2.67±0.46 Ca
เบี้ยวเขียว	0	4.00±0.72 Aa	4.33±0.46 Aa	4.33±0.46 Aa
	1	3.89±0.39 Aa	4.11±0.30 ABa	4.00±0.72 ABa
	2	3.67±0.50 Aa	3.67±0.30 Ba	3.89±0.68 ABa
	3	3.56±0.50 Ab	3.89±0.20 ABab	4.11±0.30 Aa
	4	2.67±0.46 Bb	3.00±0.50 Cab	3.33±0.39 Ba
	5	2.33±0.46 Ba	2.56±0.30 Ca	2.67±0.25 Ca

หมายเหตุ : ชุดควบคุม คือ ผลลำไยที่ไม่ได้ล้างเปลือกและเนื้อ และไม่ได้แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์

: ชุดทดลองที่ 1 คือ ผลลำไยทั้งผล และเนื้อลำไยที่แช่ในสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 และ 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ชุดทดลองที่ 2 คือ ผลลำไยทั้งผลที่แช่ในล้างสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: แช่เนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที และแช่เนื้อลำไยด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที

: ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้งที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)



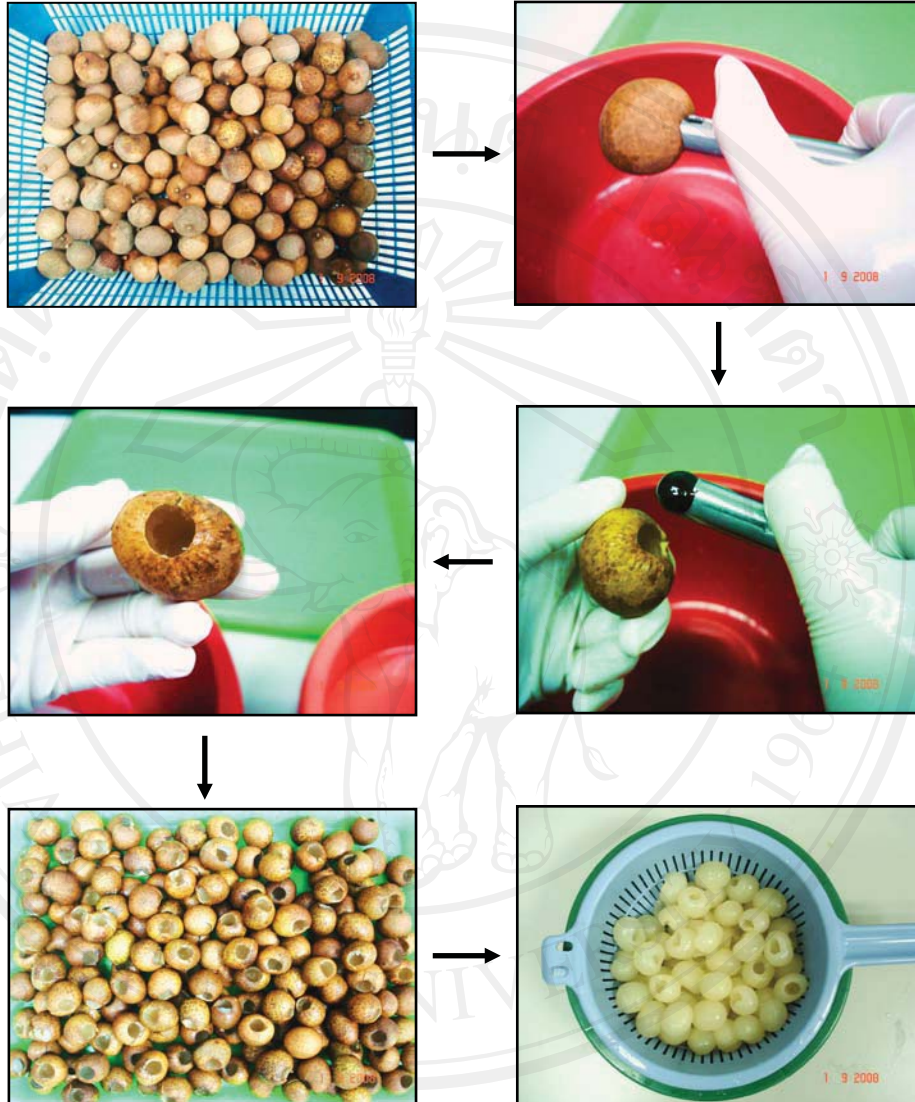
ภาคผนวก ข

ขั้นตอนการคว้านผลลำไย และขั้นตอนการผลิตเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภค

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ขั้นตอนการคว้านผลลำไย



ภาพภาคผนวก ข. 1 ขั้นตอนการคว้านผลลำไย

ขั้นตอนการผลิตเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภค



นำผลลำไยแช่ใน PAA 100 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที



นำผลลำไยมาคว้านเมล็ดด้วยตุ้ตู่ที่สะอาด



นำผลลำไยมาปอกเปลือก



นำเนื้อลำไยแช่ใน CaCl₂ 0.5% เป็นเวลา 5 นาที



ปล่อยให้เนื้อลำไยสะเด็ดน้ำประมาณ 1 นาที



นำเนื้อลำไยแช่ใน PAA 50 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 3 นาที



ปล่อยให้เนื้อลำไยสะเด็ดน้ำประมาณ 1 นาที



บรรจุในกล่องพลาสติกใสมีฝาปิด เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส



ภาคผนวก ค

ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภค

ชื่อผู้ทดสอบชิม.....วันที่.....

กรุณาชิมตัวอย่างเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภค และให้คะแนนตามความรู้สึกของท่านลงในตารางที่กำหนดให้ โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

- 1 = ไม่ชอบมาก
- 2 = ไม่ชอบปานกลาง
- 3 = เฉยๆ
- 4 = ชอบปานกลาง
- 5 = ชอบมาก

ตารางการให้คะแนน

ลักษณะเนื้อลำไย	รหัส	รหัส	รหัส
1. สี			
2. ลักษณะปรากฏ			
3. กลิ่นและรส			
4. เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)			
5. การยอมรับโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ.....

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

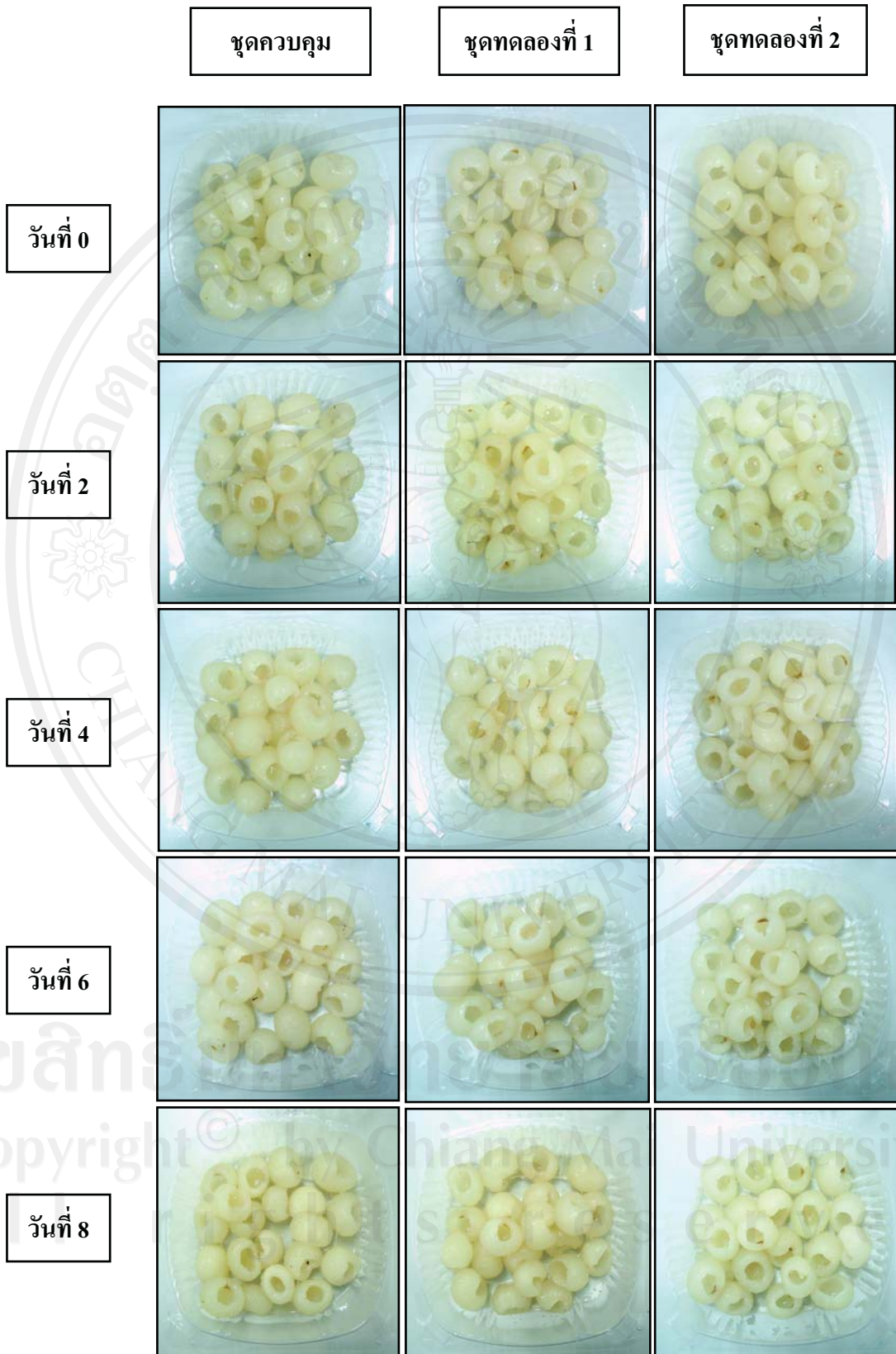


ภาคผนวก ง

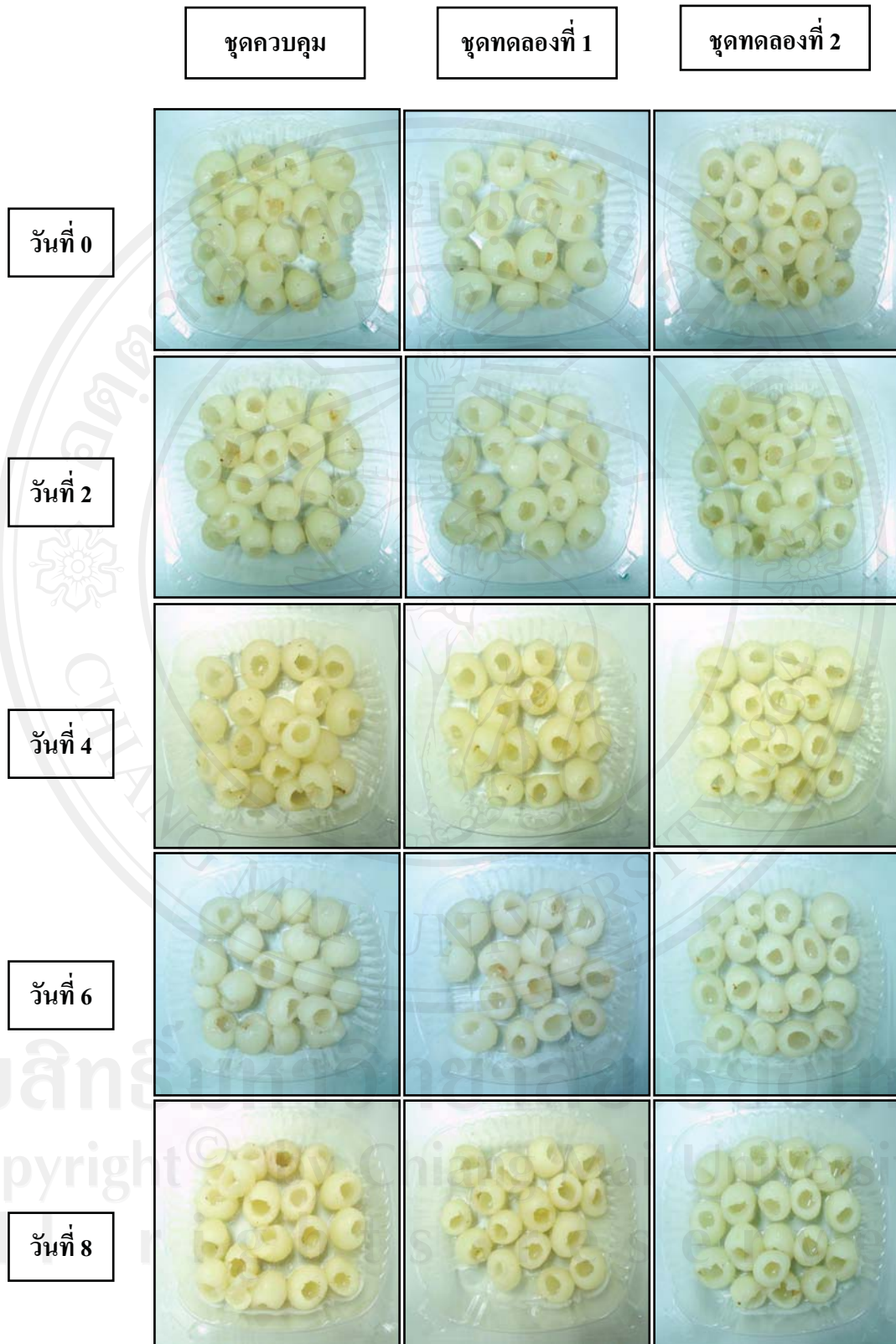
รูปถ่ายไฮสตร้อมบริโกล

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



ภาพภาคผนวก ง. 1 เนื้อลำไยสดพร้อมบริโภคน้ำเชื่อม (ชุดควบคุม, ชุดทดลองที่ 1 และชุดทดลองที่ 2) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน



ภาพภาคผนวก ง. 2 เนื้อลำไยสดพร้อมบริโภคน้ำเชื่อม (ชุดควบคุม, ชุดทดลองที่ 1 และ ชุดทดลองที่ 2) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 8 วัน

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล นางสาวคณุช บุนนาค

วัน เดือน ปีเกิด 1 มิถุนายน 2527

ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบุญวาทย์วิทยาลัย

จังหวัดลำปาง ปีการศึกษา 2544

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ปีการศึกษา 2548

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved