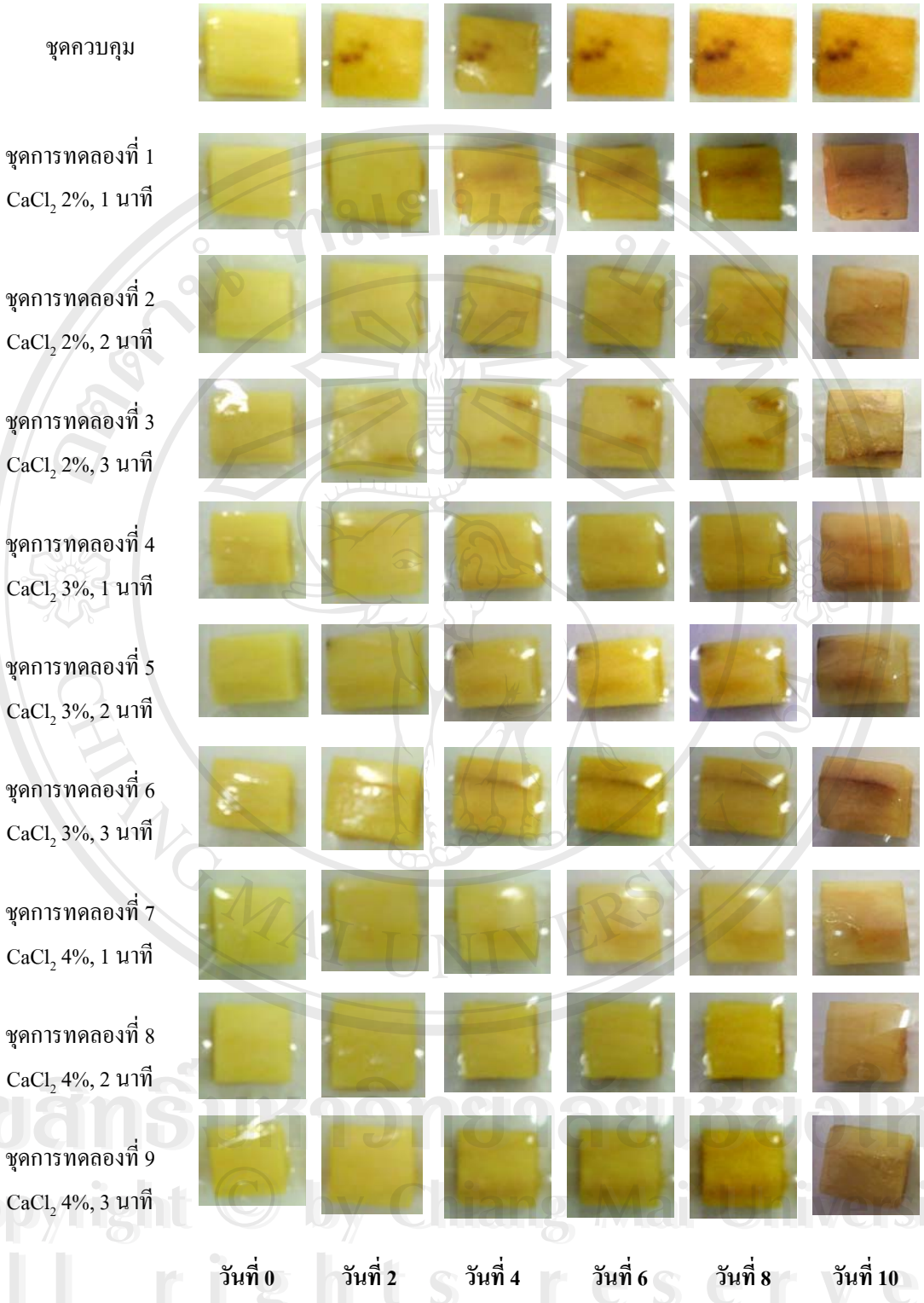
ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

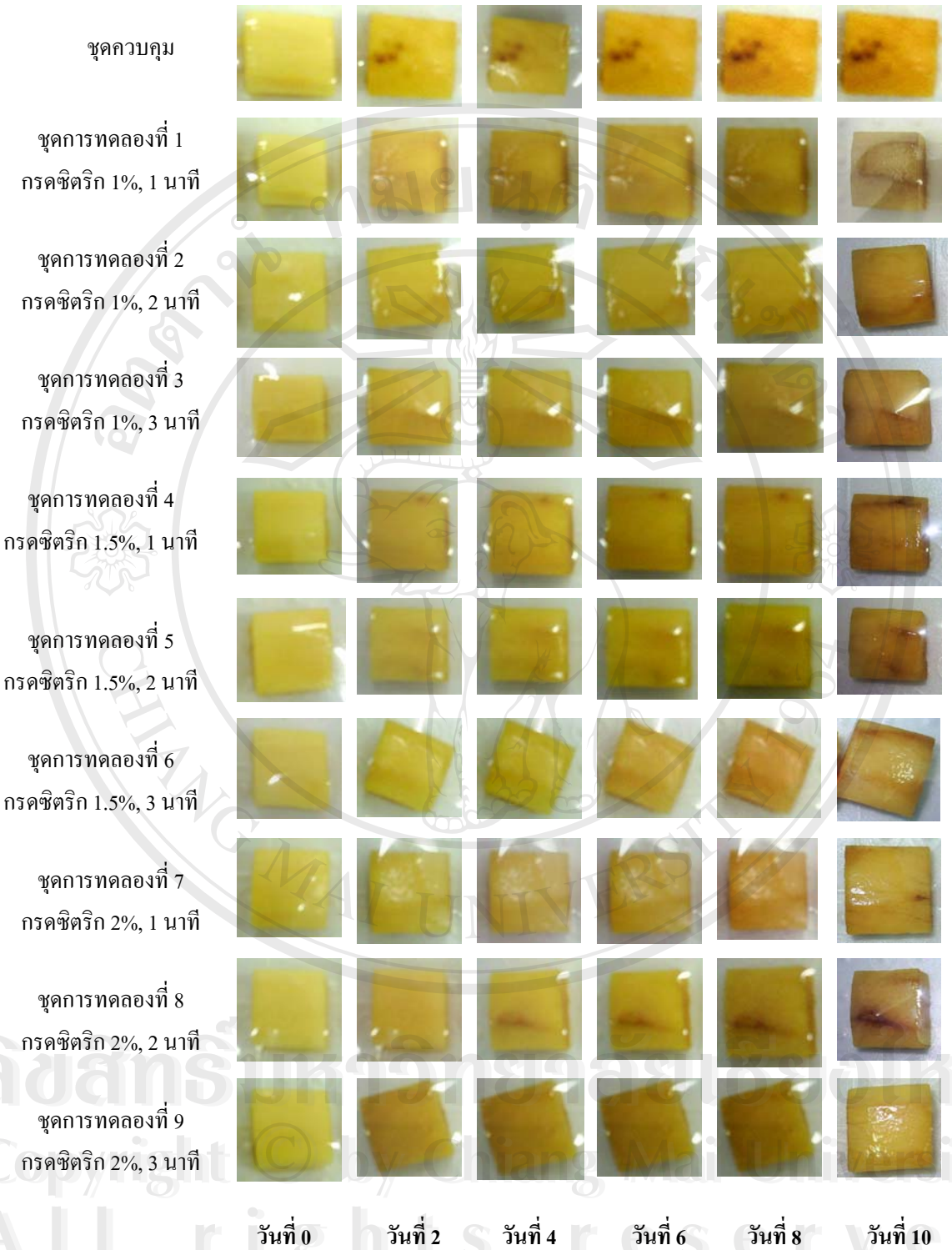
ภาคผนวก ก
รูปเนื้อมะม่วงสุกที่ผ่านการแช่สารละลาย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved



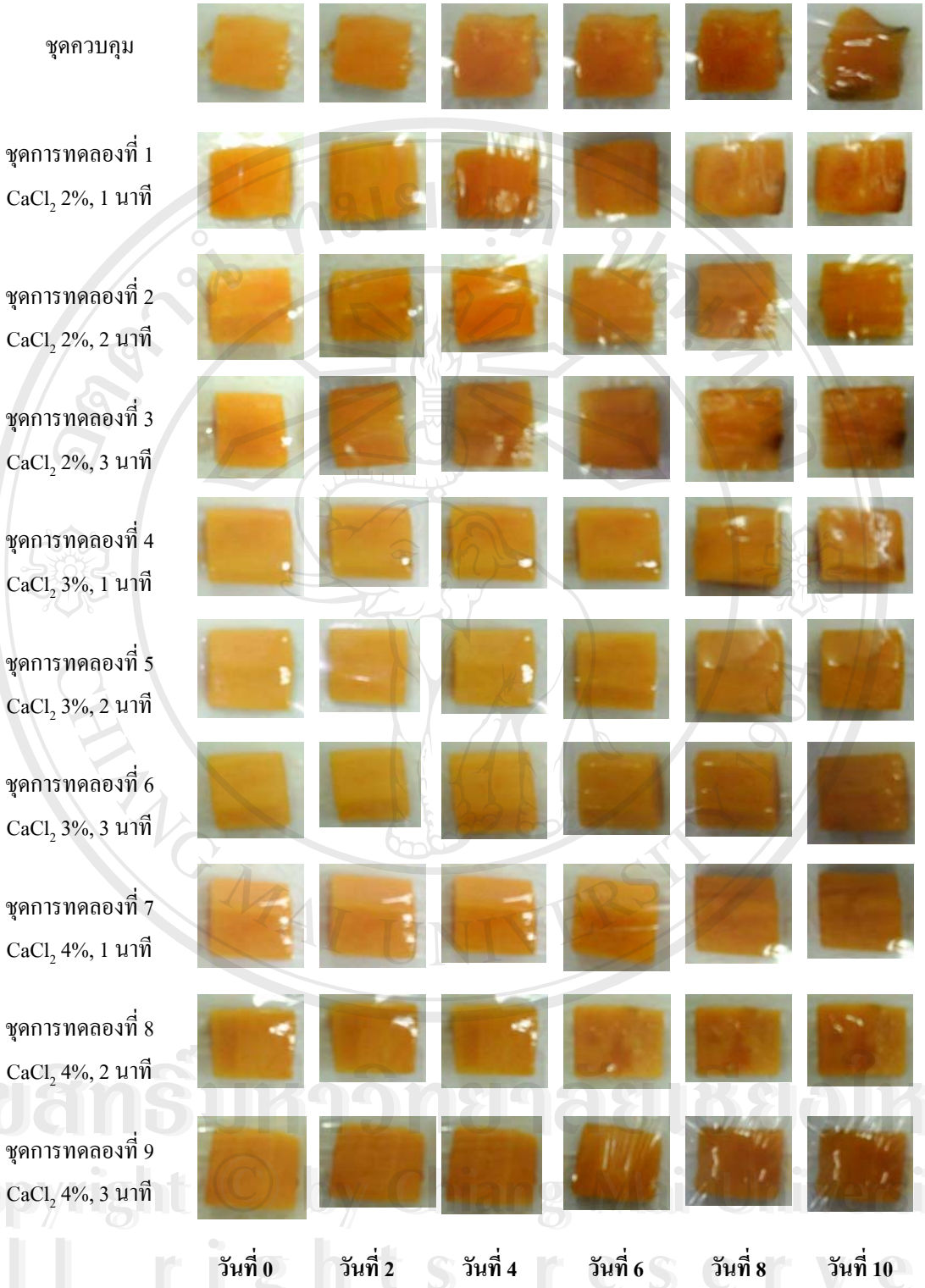
รูปที่ ก.1 เนื้อมะม่วงสุกพันธุ์โชคอนันต์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้น 2, 3 และ 4 เปอร์เซ็นต์ ใช้เวลาในการแช่ 1, 2 และ 3 นาที และชุดควบคุม แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลานาน 10 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved



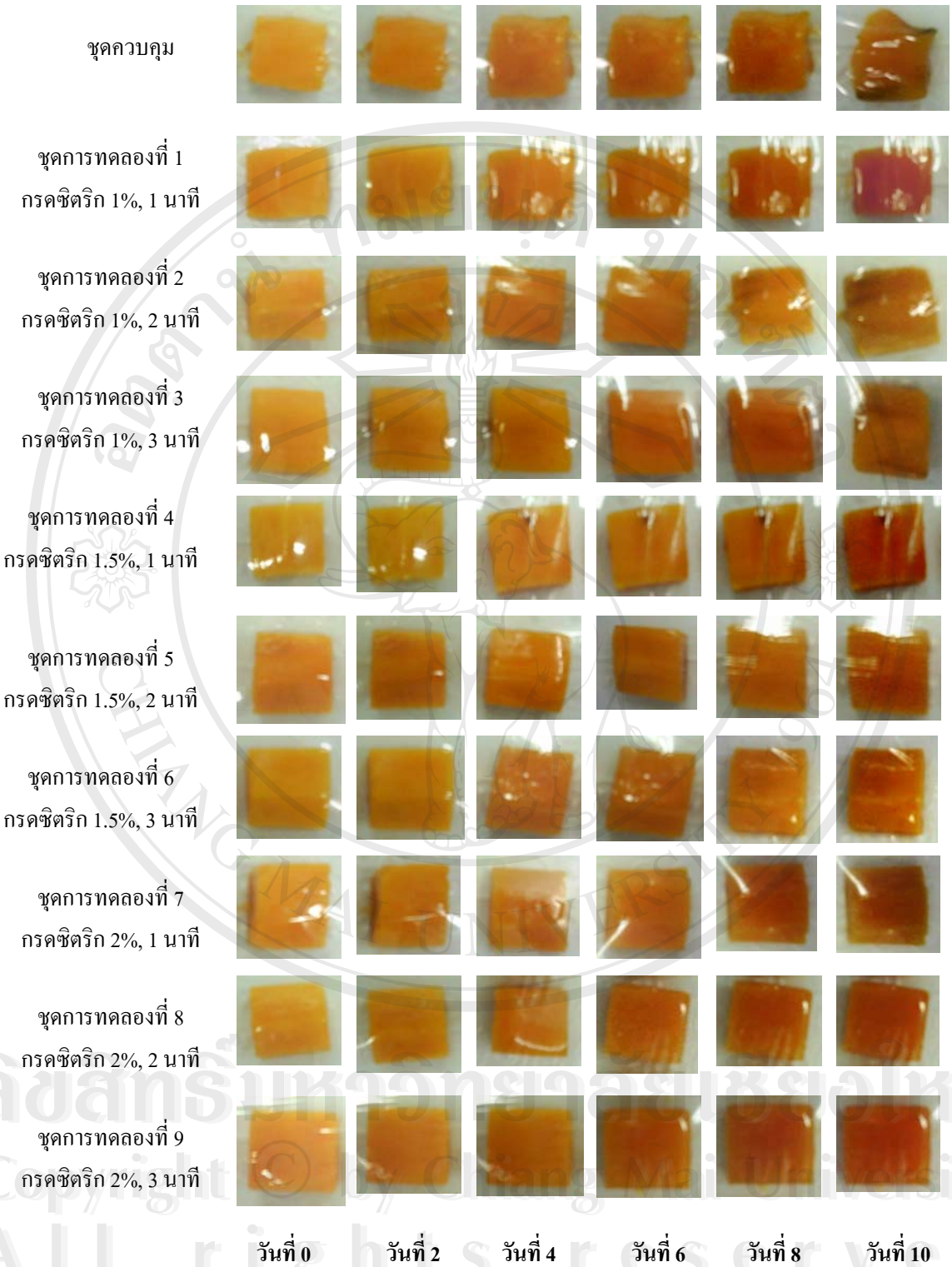
รูปที่ ก.2 เนื้อมะม่วงสุกพันธุ์โชคอนันต์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 1, 1.5 และ 2 เปอร์เซ็นต์ ใช้เวลาในการแช่ 1, 2 และ 3 นาที และชุดควบคุม แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลานาน 10 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



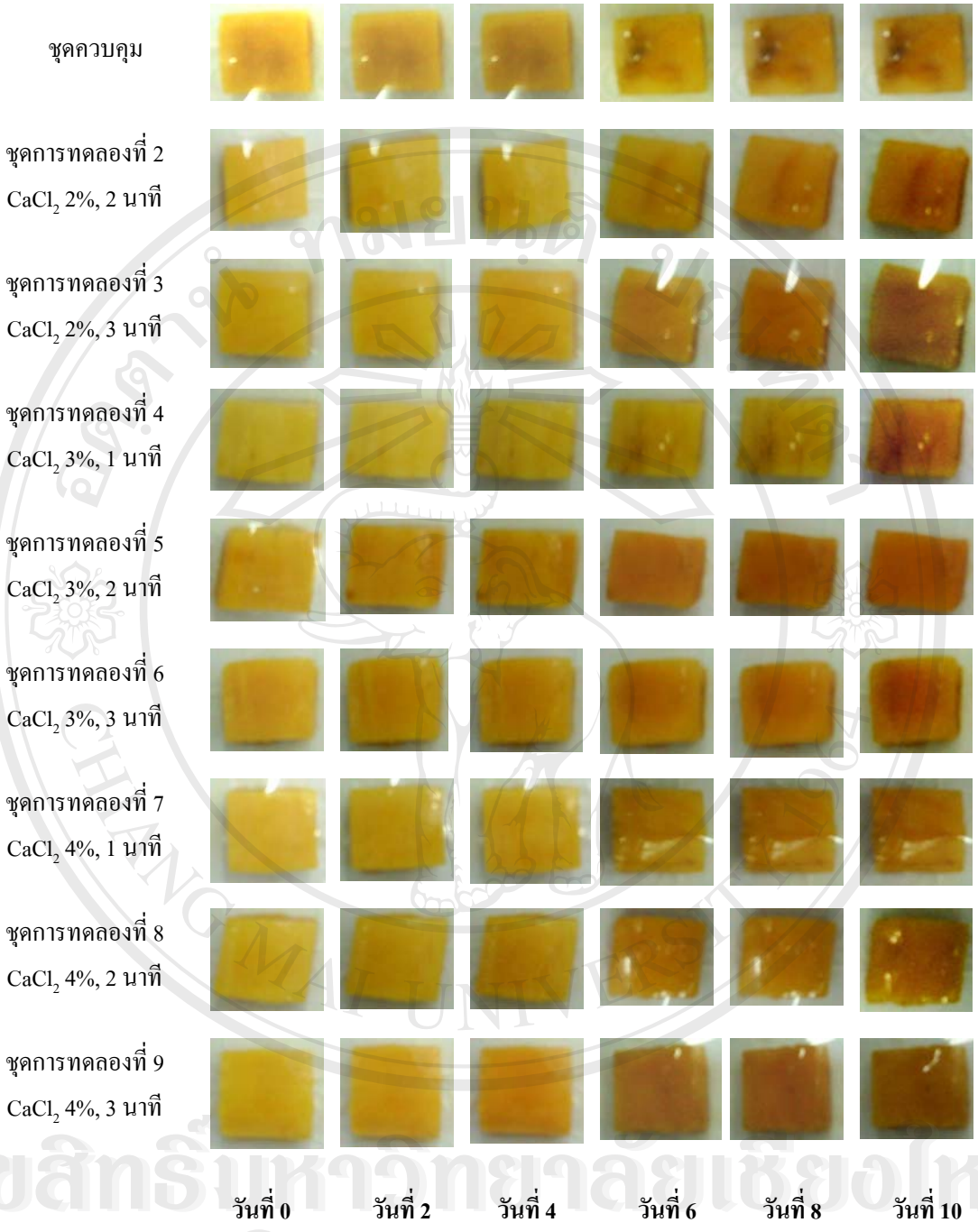
รูปที่ ก.3 เนื้อมะม่วงสุกพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการแช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้น 2, 3 และ 4 เปอร์เซ็นต์ ใช้เวลาในการแช่ 1, 2 และ 3 นาที และชุดควบคุม แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลานาน 10 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



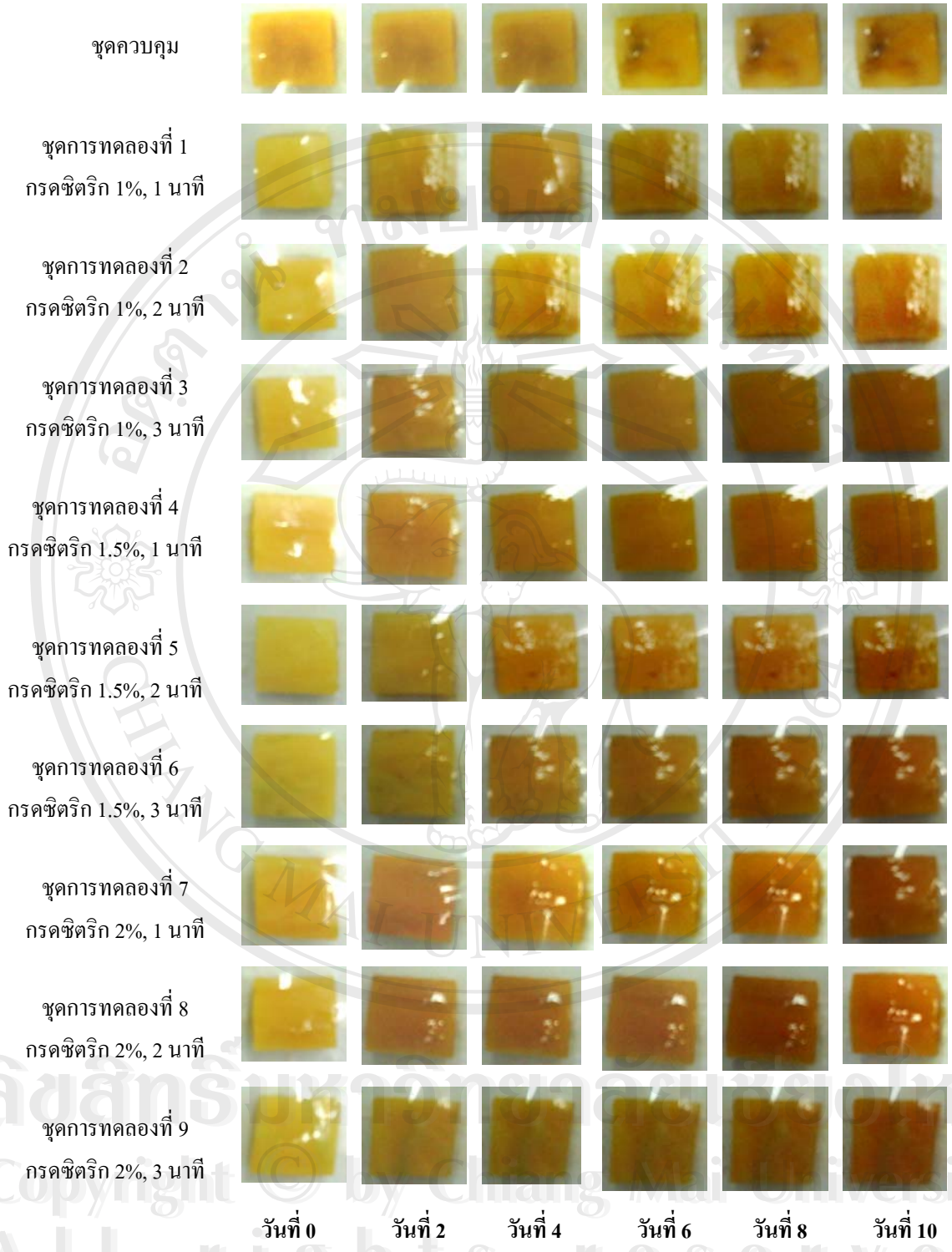
รูปที่ ก.4 เนื้อมะม่วงสุกพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการแช่ในสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 1, 1.5 และ 2 เปอร์เซ็นต์ ใช้เวลาในการแช่ 1, 2 และ 3 นาที และชุดควบคุม แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลานาน 10 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



รูปที่ ก.5 เนื้อมะม่วงสุกพันธุ์แก้วที่ผ่านการแช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้น 2, 3 และ 4 เปอร์เซ็นต์ ใช้เวลาในการแช่ 1, 2 และ 3 นาที และชุดควบคุม แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลานาน 10 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved



รูปที่ ก.6 เนื้อมะม่วงสุกพันธุ์แก้วที่ผ่านการแช่ในสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 1, 1.5 และ 2 เปอร์เซ็นต์ ใช้เวลาในการแช่ 1, 2 และ 3 นาที และชุดควบคุม แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลานาน 10 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved