

คุณค่าทางโภชนาการของส้มโอตัดแต่งที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยวิธีต่าง ๆ

1. ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด

ปริมาณสารฟีนอลิกทั้งหมดของส้มโอตัดแต่งจะเพิ่มขึ้นในช่วงแรก ๆ ที่มีการเก็บรักษา หลังจากนั้นจะมีปริมาณลดลงตามระยะเวลาเก็บรักษา และอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้น พบว่าการเคลือบผิวด้วย 0.1 % CMC มีปริมาณฟีนอลิกมากที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ซึ่งให้ผลสอดคล้องกับปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งจากผลการศึกษาของ Machix et al (1990) พบว่าในผลไม้พวกตระกูลส้ม สตอเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่เหล่านี้มีสารจำพวกฟลาโวนอยด์ กรดฟีนอลิก ในปริมาณต่าง ๆ กัน ซึ่งสารประกอบประเภทนี้มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระที่มีประโยชน์ต่อร่างกายในการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคต่าง ๆ

2. ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ

ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระของส้มโอตัดแต่งในช่วงแรก ๆ ของการเก็บรักษาจะมีปริมาณเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกับปริมาณกรดแอสคอร์บิกและสารประกอบฟีนอลิกเนื่องจากส้มโอตัดแต่งเมื่อเก็บรักษานานขึ้นซึ่งเป็นช่วงที่ผลไม้เริ่มเกิดกระบวนการต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นร่วมกันในช่วงหลังจากมีการเจริญเติบโตจนถึงช่วงแรกของการชราภาพจึงทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบบางอย่างภายใน ช่วงที่ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ กรดแอสคอร์บิก สารประกอบฟีนอลิกในปริมาณที่สูง ๆ นั้นอาจจะมีสาเหตุมาจากผลไม้เหล่านั้นอยู่ในช่วงที่เรียกว่า "ชราภาพ (senescence)" ดังนั้นผลไม้จึงมีการผลิตสารต้านอนุมูลอิสระมาในปริมาณที่สูงซึ่งจะเป็นช่วงที่ผลไม้เกิดภาวะการปรับตัวเพื่อยับยั้งกระบวนการชราภาพ และกลไกการเสื่อมสภาพต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายในตัวผลไม้เอง หลังจากนั้นก็สารต้านอนุมูลอิสระก็จะมีปริมาณลดลงตามระยะเวลาการเก็บและอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้น พบว่าการเคลือบผิวด้วย 0.1 % CMC มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระมากที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Ten et al. (2001) การใช้ CMC เคลือบผิวส้มโอจะช่วยเพิ่มความสามารถในการต่อต้านอนุมูลอิสระได้ดีเมื่อผสมลงในฟิล์มที่ทำมาจากเคซีนและเวย์โปรตีน เนื่องจาก CMC มีโครงสร้างลักษณะเหมือนกัมพูที่จะเข้าไปทำปฏิกิริยากับทองแดงตรงตำแหน่งที่จับกับออกซิเจน และช่วยลดกิจกรรมการทำงานของเอนไซม์ polyphenolase อีกด้วย

ร้อยละของการเสื่อมเสียเนื่องจากเชื้อราของส้มโอตัดแต่งที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยวิธีต่าง ๆ

จากการศึกษาพบว่าส้มโอตัดแต่งจะมีร้อยละของการเสื่อมเสียเนื่องจากเชื้อราเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา และอุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บรักษา โดยที่อุณหภูมิ 5 °C จะมีส่วนช่วยลดการเสื่อมเสียเนื่องจากเชื้อราได้ดีจึงเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการยืดอายุการเก็บรักษามากที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) และการเคลือบผิวด้วย 0.5 % Chitosan จะมีร้อยละการเสื่อมสายน้อยกว่าทุกชุดการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ซึ่งจะช่วยลดการเสื่อมเสียเนื่องจากเชื้อราได้ดีเพราะสารละลายไคโตซานมีคุณสมบัติเป็น antimicrobial ที่ดีเนื่องจากไคโตซานเป็นสารละลายที่มีฤทธิ์เป็นกรดอ่อนซึ่งจะลดอัตราการหายใจ ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อรา และช่วยลดอัตราการสุกของผลไม้โดยเข้าไปยับยั้งการเกิดขึ้นของ ethylene และ CO₂ จึงเป็นสารเคลือบผิวชนิดบริโภคได้ที่เหมาะสมต่อการยืดอายุการเก็บรักษาส้มโอตัดแต่งที่อุณหภูมิ 5 °C ซึ่งจะสามารถยืดอายุได้นานเพิ่มขึ้น 2 สัปดาห์ ในทางอุตสาหกรรมอาหารและด้านการเกษตรนิยมใช้ไคโตซานเป็นวัสดุห่อหุ้มอาหารและยืดอายุการเก็บรักษาของผักและผลไม้ได้ ซึ่งมีผลสอดคล้องกับร้อยละของการสูญเสียน้ำหนักและค่าความแน่นเนื้อ กล่าวคือ ถ้าร้อยละการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้นมีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อลดลง และจะส่งผลให้เกิดการเสื่อมเสียได้ง่าย มีอายุการเก็บรักษาสั้น

การประเมินค่าทางประสาทสัมผัสของส้มโอตัดแต่งที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยวิธีต่าง ๆ

จากผลการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสของส้มโอตัดแต่งทั้ง 2 พันธุ์ทุกชุดการทดลอง โดยจะประเมินค่าทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมซึ่งจะมีคะแนนความชอบลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา และส้มโอที่เคลือบผิวด้วย 0.5 % Chitosan ได้รับคะแนนความชอบสูงที่สุดในทุก ๆ ด้านอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ส่วนส้มโอที่บรรจุแบบดัดแปลงสภาพบรรยากาศด้วยฟิล์ม PE ได้รับคะแนนความชอบต่ำที่สุด และอุณหภูมิก็มีผลต่อการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสอีกด้วย โดยอุณหภูมิในการเก็บรักษาสูงขึ้น คะแนนความชอบก็จะยิ่งลดลงตามลำดับ เนื่องจากเมื่อเก็บเป็นระยะเวลาที่นานขึ้น และอุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บรักษาสูงขึ้นจะมีผลทำให้ส้มโอตัดแต่งเกิดการเน่าเสียได้ง่าย เนื้อไม่ มีลักษณะเละ และมักกลิ่นเหม็นเนื่องจากสาเหตุมาจากเอนไซม์ในตัวเองและเกิดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ภายนอกจึงมีผลทำให้การยอมรับทางประสาทสัมผัสลดลง

บรรณานุกรม

- กมล คำนิล. (2528). การเปรียบเทียบวัสดุห่อผลลีนี่ชนิดต่างๆที่มีต่อคุณภาพของผลลีนี่พันธุ์สงฮวย. วิทยานิพนธ์ วท.บ., สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่.
- กรมวิชาการเกษตร. (2544). กลยุทธ์การผลักดันการส่งออกส้มโอ. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2542). การปลูกส้มโอ. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- กฤษณา กฤษพุกต์, ลพ ภาณุตานนท์, คณพล จุฑามานี และอุษณีย์ พิษกรรม. (2543). การศึกษาสาเหตุและแนวทางการแก้ปัญหาการออกดอกและการติดผลไม่สม่ำเสมอของมะม่วง. สารผลไม้, 5(2), 3-4.
- กาญจนา ทองนะ. (2550). การควบคุมแมลงศัตรูส้มโอด้วยการห่อผล การใช้สารเคมีร่วมกับการใช้กับดักสารล่อแมลงเพื่อเพิ่มคุณภาพของผลผลิตส้มโอในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. **ฐานข้อมูลผลงานวิจัย กรมวิชาการเกษตร**. สืบค้นเมื่อ 4 ธันวาคม 2552, จาก <http://pit.doa.go.threfsearch.php.mht>
- คชาธาร พลรงค์. (2548). ผลของการไถ่ผลต่อผลผลิตและคุณภาพของผลมังคุด. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- คมสัน สรวงจันทร์. (2548). ความเข้มข้นของธาตุอาหารในส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งระหว่างการพัฒนาของผล และผลของการใส่ปุ๋ยที่ระยะก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพผล. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จรัสแท้ ศิริพานิช. (2538). **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. นครปฐม: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จรัสแท้ ศิริพานิช. (2544). **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. นครปฐม: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- จรัสแท้ ศิริพานิช. (2550). **ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- จรัสแท้ ศิริพานิช และจารุวัฒน์ ไรจนภัทรกุล. (2547). การชะลอการหลุดร่วงของผลลองกองโดยใช้ 1-Methylcyclopropene. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 35(5-6), 487-491.

- จรีรัตน์ นามประดิษฐ์. (2544). การเจริญเติบโต ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลกระท่อนพันธุ์ปุยฝ้าย ภายใต้สภาพการห่อผลและไม่ห่อผล. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จารุวัฒน์ โรจนภัทรกุล และศิริชัย กัลยาณรัตน์. (2545). ผลของ 1-methylcyclopropene ต่อการชะลอการสุกของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 33(6), 60-67.
- ชนิกานัญญ์ การทหาร. (2546). ศึกษาผลของไคโตซานต่อคุณภาพการเก็บรักษาของส้มโชกุน. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.
- ชินพันธ์ หาภา. (2539). ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ชลดา ดีเหลือ. (2541). ผลของการใช้น้ำร้อนและเอนไซม์ในการแยกกุ้งส้มโอ. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ชำนาญ ทองเกียรติกุล. (2543). วท.แก้ไขปัญหาผลไม้เปลือกเขียว. เทคโนโลยีชาวบ้าน, 12(240), 6.
- ณรงค์ชัย ค่ายใส. (2541). ศึกษาวัสดุที่เหมาะสมในการห่อผลชมพูพันธุ์เพชรบุรี. ใน รายงาน การสัมมนาวิชาการส่งเสริมการเกษตร ประจำปี 2541 (หน้า 332-344). ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- दनัย บุญเกียรติ. (2531). เอกสารประกอบการสอนสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- दनัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. (2536). การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- दनัย บุญเกียรติ, นิธิยา รัตนานนท์ และพิมพ์ใจ สีหะนาม. (2550). ผลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ดุสิตาติ มานะคงศรีชีพ, วาริช ศรีละออง และอินทิรา ลิจันทรพร. (2548). ศึกษาผลของการรม 1-Methylcyclopropene (1-MCP) ต่อการหลุดร่วงของลองกอง (*Aglaia dookoo* Griff.). ใน รวมบทความวิชาการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 5 (หน้า 266). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ดวงพร อมิตรัตน์. (2541). ส้มโอ. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร.
- ทัศนีย์ ศิริวรรณ. (2549). หลักการไม่ผล. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาลัษราชภัฏพิบูลสงคราม, พิษณุโลก.

- ธีรานุ เจริญกิจ, พาวิน มโนชัย นภดล, จรัสสัมฤทธิ์ และวรินทร์ สุทนดี. (2545). อิทธิพลของการห่อผลต่อคุณภาพสีผิวของลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. ใน **บทคัดย่อการประชุมวิชาการเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 1**. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นฤมล บัณฑิตทัศนานนท์. (2544). **อิทธิพลของสาร Ca-B และ GA3 ต่อการติดผลและการพัฒนาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นิภาพรรณ ศิริทรัพย์สมบัติ. (2544). **การวิเคราะห์เศรษฐกิจการส่งออกส้มโอของประเทศไทย**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.
- นาทอนงค์ สุวรรณมาโจ. (2547). **ผลการใช้กรดแอสคอร์บิกร่วมกับสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อการเกิดสีน้ำตาลของแอปเปิ้ลตัดสดพร้อมบริโภค**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิรมล สันติวิวัฒนา และเนตรรา สมบูรณ์แก้ว (2550). ผลของสารเคลือบผิวไคโตซานต่อคุณภาพสับปะรดพันธุ์ภูแล. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 38(5), 111-114.
- นันทรัตน์ ศุภกานิต. 2545. **งานวิจัยการจัดการธาตุอาหารส้ม**. เอกสารประกอบการสัมมนา เรื่องจากงานวิจัยสู่การจัดการธาตุอาหารส้มยุคใหม่. สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
- เบญจมาศ รัตนชินกร, ดารินทร์ กำแพงเพชร และจตุพร สิงโต. (2548). ผลของ 1-MCP ต่อคุณภาพการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. ใน **รวมบทคัดย่อการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 5** (หน้า 259). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เบญจมาศ รัตนชินกร, วีระอนงค์ คำศิริ, สุพัตรา ไกรศรี, ยศวินต์ บุษปวนิช และจตุพร สิงโต. (2547). ผลของไคโตซานต่อคุณภาพการเก็บรักษาส้มโอที่อุณหภูมิห้อง. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 35(5-6), 419-421.
- ประกรณ์ เลิศสุวรรณไพศาล. (2541). **การวิเคราะห์หาธาตุอาหารต่าง ๆ ในดินที่ปลูกส้มโอ**. พิษณุโลก: สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม.
- ประภัสสร สุวัฒนาวรรณ (2550). **ไคติน-ไคโตซาน**. สืบค้นเมื่อ 11 ตุลาคม 2550, จาก <http://www.gpo.or.th/rdi/html/chitin.html>.
- ปัญญา ธยามานนท์. (2541). **ส้มโอ**. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร.
- ปิยะ ดวงพัตรา. (2538). **หลักการและวิธีการใช้ปุ๋ยเคมี**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาปฐพีวิทยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปรีดา จิตตารมย์. (2536). **การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับส้มเขียวหวาน**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- เปรมปรีณ สงขลา. (ม.ป.ป). **ทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ**. กรุงเทพฯ: สุสานการพิมพ์.
- ไพรัตน์ โสภโณดร, วิคนตร พระพุทธ และสุทนต์วัฒน์ เบญจกุล. (2536). การใช้สารไคโตแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. **วารสารสงขลานครินทร์**, 15(3), 259-265.
- มงคล อินทะหลุก. (2549). ผลของสารเคลือบผิวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 37(5), 128-131.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. (2535). फिल्मและสารเคลือบที่รับประทานได้. **อาหาร**, 22(1), 1-6.
- มนตรี กลิ่นระรวย, วิษณุ นิยมเหลา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์. (2546). ผลของสารเคลือบ Chitosan ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรหลังการเก็บเกี่ยวและคุณภาพการเก็บรักษาฝรั่งพันธุ์กลมสาลี่. ใน **เอกสารประกอบการประชุม ไคติน-ไคโตซานแห่งประเทศไทย** (หน้า 152-154). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ยงยุทธ โอสธสภ. (2535). แคลเซียม-โบรอนในดินและพืช: แนวคิดการใช้ปุ๋ยทางใบกับไม้ผล. **ดินและปุ๋ย**, 14(4), 298-314.
- ยงยุทธ โอสธสภ และสุรเดช จินกานนท์. (2521). **เอกสารประกอบคำบรรยายวิชาธาตุอาหารพืช** (หน้า 299). กรุงเทพฯ: ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยงยุทธ โอสธสภ. (2542). ธาตุอาหารพืช. ใน **เอกสารประกอบการเรียน**. นครปฐม: ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เยาวรัตน์ วงศ์ศรีสกุลแก้ว และรวี เสฐฐักดิ์. (2544). การเติบโตและพัฒนาการของผลส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 32(1-4), 29-33.
- รัมพ์พัน โกศลนันท์, วีรภรณ์ เดชนำบัญชาชัย และเสาวคนธ์ วิลเลียมส์. (2548). Effect of coating and 1-MCP to post harvest quality and shelf life of pummelo. ใน **รวมบทคัดย่อการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 5** (หน้า 265). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รมณีย์ เจริญทรัพย์. (2532). **ความสัมพันธ์ระหว่างการแกะกับโครงสร้าง ปริมาณแคลเซียม ความเข้มข้น CO₂ และ C₂H₄ และเอนไซม์ pectin methyl esterase ของเนื้อส้มโอ**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วรินทร์ สุทนต์. (2536). **อิทธิพลของแคลเซียม-โบรอน ต่อการงอกของละอองเกสรและการติดผลของมะม่วง**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วิไล รางสาทอง. (2546). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

- วิรัตน์ อัมพันธ์, วัลลภ พงษ์เย็น และสัญญาชัย พันธโชติ. (2532). การศึกษาการเจริญเติบโตและพัฒนาการของผลส้มโอพันธุ์ ชาวใหญ่ ชาวพวง และทองดี. สืบค้นเมื่อ 7 กรกฎาคม 2551, จาก http://202.28.18.227/dcims/search_result.php
- วิชญ์ นิยมเหลา, หะริน รุ่งเรืองวรรณ และ ศิริชัย กัลป์ยานรัตน์. (2546). อิทธิพลของสารเคลือบไคโตแซนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. ใน เอกสารประกอบการประชุม ไคติน-ไคโตซานแห่งประเทศไทย (หน้า 149-151). กรุงเทพฯ ฯ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. (2541). ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วงเดือน สุนทรวิภาต. (2546). ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ศักดิ์ สุนทรสิงห์. (2530). โรคของผักและการป้องกันกำจัด. กรุงเทพฯ: ภาควิชาโรคพืชคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมคิด ดำน้อย. (2544). อิทธิพลของจิบเบอเรลลิน (GA_3) ต่อการติดผล และการพัฒนาผลอ่อนของส้มโอพันธุ์หอมหัดใหญ่. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- สมคิด เทียมรัศมี. (2544). การปลูกส้มโอ. กรุงเทพฯ: อักษรสยามการพิมพ์.
- สมพร คุณเจริญไพศาล. (2524). การเจริญของผล ระดับสารยับยั้งการเจริญและคาร์โบไฮเดรตในระยะต่าง ๆ ของการเจริญเติบโต (*Mangifera indica* L.) มะม่วงพันธุ์หนังกกลางวัน. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สมภาพ อยู่เอ, วิชญ์ นิยมเหลา และศิริชัย กัลป์ยานรัตน์. (2545). ศึกษาผลของ 1-Methylcyclopropene (1-MCP) ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผลเงาะพันธุ์โรงเรียน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 33(6), 32-35.
- สรสิทธิ์ วัชรโรทยาน. (2518). เอกสารประกอบการบรรยายวิชาความอุดมสมบูรณ์ของดิน. กรุงเทพฯ: ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สรีรวิทยาของพืช. (ม.ป.ป.). จิบเบอเรลลิน (Gibberellins). สืบค้นเมื่อ 27 กรกฎาคม 2551, จาก http://web.agri.cmu.ac.th/hort/course/359311/PPHY10_hormone.htm
- สายชล เกตุษา. (2528). สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. นครปฐม: สำนักส่งเสริม และฝึกอบรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
- สำนักงานเกษตรจังหวัดพิจิตร. (2530). ส้มโอท่าข่อยจังหวัดพิจิตร. พิจิตร: สำนักงานเกษตรจังหวัดพิจิตร.

สำนักงานเกษตรจังหวัดชัยนาท. (2548). **ข้อมูลการผลิตส้มโอขาวแตงกวาจังหวัดชัยนาท**. ชัยนาท:

สำนักงานเกษตรจังหวัดชัยนาท.

สุขสันต์ จินาวงศ์, ไสภณ เมืองทรัพย์, สมเกียรติ อ่ำลอย, ทรงพล หนูวรรณ, สายัณห์ ทองหัตถา, วิทยา ศรี

สำราญ และสมพร ณ นคร. (2540). การศึกษาผลตอบสนองของสาร GA₃ ที่ระดับความเข้มข้น

แตกต่างกัน ต่อการเจริญเติบโตของต้นกล้ามังคุด. ใน **รายงานการประชุมสัมมนาทางวิชาการ**

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 14. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ.

สุดคนึง พิมชัย, วิษณุ นิยมเหลา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์. (2546). อิทธิพลของสารเคลือบ chitosan น้ำหนัก

โมเลกุลต่างๆ ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและคุณภาพการเก็บรักษามะม่วง

พันธุ์น้ำดอกไม้. ใน **เอกสารประกอบการประชุม โคติน-โคโตซานแห่งประเทศไทย** (หน้า 146-

148). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุนารี เหลืองวิลัย, อนุวัตร แจ่มชัด และกมลวรรณ แจ่มชัด. (2550). การพัฒนาสารเคลือบผิวส้มจากเซลแลค.

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 38(5), 37-40.

สุรชาติ คูอาริยะกุล และ วิชชา สอาดสุด. (2540). การห่อผลลึนจีเพื่อลดปริมาณโรคภายหลังการเก็บเกี่ยว.

ฐานข้อมูลงานวิจัย ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. สืบค้นเมื่อ 25 พฤศจิกายน

2551, จาก <http://www.phtnet.orgresearchperishable-fruit.asp>

สุทัศน์เทียม บุญทวี. (2544). **ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และโคโตซานต่อคุณภาพ และอายุการ**

เก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

สุมาลี สุวรรณบุตร และสุรัชย์ สุนทระสานติก. (2541). **ส้มโอ**. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยพืชสวน

กรมวิชาการเกษตร.

สุรี เดชะศิริรักษ์. (2546). **ต้นทุนและผลตอบแทนการเพาะปลูกส้มโอทำข่อยในจังหวัดพิจิตร**. การ

ค้นคว้าแบบอิสระ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สุรารักษ์ สะอาดสุด, วิชชา สอาดสุด และไสภณ สิงห์แก้ว. (2546). **การประเมินความเสียหายของส้มใน**

กลุ่มส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. เชียงใหม่: สถาบันวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยว

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อำไพวรรณ ภราดรณวัฒน์, นิพนธ์ ทวีชัย และปราณี อัมเมอร์สิงค์. 2542. **เอกสารวิชาการนานาสาระ**

ส้มเขียวหวานฉบับที่ 2 ของโครงการแก้ไขปัญหาเร่งด่วนภัยแล้งซ้ำเติม โรคส้มระบาดภายใต้

โครงการ เพื่อบรรเทาผลกระทบทางสังคมจากวิกฤตเศรษฐกิจ ปี พ.ศ. 2542. ภาควิชาโรคพืช

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ

- Adams, P. and Ho, L.C. (1993). Effects of environment on the uptake and distribution of calcium in tomato and on the incidence of blossom-end rot. **Plant Soil.**, 154, 127-132.
- Adams, P. and Ho, L.C. (1995). Uptake and distribution of nutrients in relation to tomato fruit quality. **Acta Hort**, 421, 374-387.
- Ahmed ElAmin. (2006). **Studies Look at Lengthening Shelf Life of Fresh Cut Produce**. Breaking News on Food Safety and Quality Control.
- Agar, I. T., Hess-Pierce, B., Sourour, M M. and Kader, A. A. (1999). Identification of preprocessing storage conditions to maintain quality of black ripe 'Manzanillo' olives. **Postharvest biology and technology**, 15, 53-64.
- Anomymous. (2006). **List of maximum limits for pesticides in food**. Retrieved October 15, 2010, from http://it.doa.go.th/refs/files/294_2550.pdf
- A.O.A.C. 2000. **Official methods of analysis**. AOAC International, Maryland.
- Association Official Agricultural Chemists. (1989). **Official methods of analysis** (14th ed.). Washington DC: Association of Official Agricultural Chemists.
- Awad, M.A., Jager, A.D. and Dekker, M. (2001). Formation of flavanoids and chlorogenic acid in apples as affected by crop load. **Scientia Horticulturae**, 91, 227-237.
- Bai, J.H., Baldwin, E.A., Goodner, K.L., Mattheis, J.P. and Brecht, J.K. (2005). Response of four apple cultivars to 1-methylcyclopropene treatment and controlled atmosphere storage. **HortScience**, 40, 1534–1538.
- Baldwin, E. A., Burns, J. K., Kazokas, W., Brecht, J.K., Hagenmaier, R.D., Bender, R.J. and Pesis, E. (1999). Effect of two edible coatings with different permeability characteristics on mango (*Mangifera indica* L.) ripening during storage. **Postharvest biology and technology**, 17, 215–226.
- Baldwin, E.A., Nisperos-Carriedo M., Shaw P.E. and Burns, J.K. (1995). Effects of coatings and prolonged storage on fresh orange flavor volatiles, degree Brix, and ascorbic acid levels. **Journal of agriculture and food chemistry**, 43, 1321-1331.
- Baker, R.A. and R.D. Hagenmaier. (1997). **Reduction of Fluid Loss from Grapefruit Segments with Wax Microemulsion Coatings**. *Journal of Food Science*. 62, 789 - 792.

- Batjer, L.P. and Thompson, A.H. (1949). Effect of boric acid sprays applied during bloom upon the set of pear fruits. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci*, 53, 141-142.
- Blankenship, S. M. and Dole, J. M. (2003). 1- methylcyclopropene. *Postharvest biology and technology*, 28, 1-25.
- Brahmachari, V.S. (1996). Effect of GA₃ and growth retardants on fruit drop and fruit characteristics of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.). *Orissa Journal of Horticulture*, 24(1/2), 5-9.
- Bramlage, W.J. and Thompson, A.H. (1962). The effect of early season sprays on fruit set, color, finish, and storage life of apple. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 80, 64-72.
- Brecht J.K., Chau K.V., Fonseca S.C., Oliveria F.A.R., Silva F.M., Nunes M.C.N., Bender R.J. (2003). Maintaining optimal atmosphere conditions for fruits and vegetables throughout the postharvest handling chain. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 27, 87 -101.
- Brewbaker, J.L. and Kwack, B.H. (1963). The essential role of calcium ion in pollengermination and pollen tube growth. *Amer. J. Bot.*, 50, 850-865.
- Brown, P.H. and Hu, H. (1996). Phloem mobility of boron is species dependent: evidence for phloem mobility in sorbitol-rich species. *Ann. Bot.*, 70, 497-505.
- Brusca, J.N. and Hass, A.R.C. (1956). Calcium nutrition in citrus tree. *Cal. Citrus.*, 41, 304-306.
- Burdon, J.N., Moore, K.G. and Wainwright, H. (1992). A preliminary examination of the physiological disorder 'soft-nose' in mango fruit. *Acta Hort.*, 296, 15-22
- Byun, J.K., Byun, B.Y. and Ghong, K.H. (1989). Effect of fruit bagging and application of additional nitrogen fertilizer on colour development of fuji apples. *J. Korean Soc.*, 30, 271-277.
- Chaplin, M.H., Stebbin, R.L. and Westwood, M.N. (1977). Effect of fall-applied boron sprays on fruit set and yield of 'Italian' prune. *J. Hort. Sci.*, 12, 500-501.
- Chen, S. and Nussinovitch, A. (2000). Galactomannans in disturbances of structured wax hydrocolloid-based coatings of citrus fruit (easy-peelers). *Food hydrocolloids*, 14, 561-568.
- Chien, P., Sheu, F. and Lin, H. (2006). Coating citrus (Murcott Tangor) fruit with low molecular weight chitosan increase postharvest quality and shelf life. *Journal of agriculture and food chemistry*, 100, 1160-1164.
- Davies, F.S. and Albrigo, L.G. (1994). *Citrus*. Wallingford: CAB International,

- DeEll, J. R., Murr, D. P., Porteous, M. D. and Rupasinghe, H. P. V. (2002). Influence of temperature and duration of 1-methylcyclopropene (1-MCP) treatment on apple quality. **Postharvest biology and technology**, 24, 349-353.
- Demoranville, C.J. and Deubert, K.H. (1987). Effect of commercial calcium-boron and manganese-zinc formulation on fruit set of cranberries. **J. Hort. Sci.**, 62, 163-169.
- Dong, L., Lurie, S. and Zhou, H. (2002). Effect of 1-methylcyclopropene on ripening of 'Canino' apricots and 'Royal Zee' plums. **Postharvest biology and technology**, 24, 135-145.
- Dou, H. and Ismail, M. A. (2000). Effect of percooling and storage temperature on postharvest pitting incidence of citrus. **Postharvest biology and technology**, 19, 131-142.
- Dou, H., Ismail, M. A. and Petrcek, P. D. (1999). Reduction of postharvest pitting of citrus by changing wax components and their concentrations. **Proc. Fla. State. Hort. Soc.**, 112, 159-163.
- Du, J. M., Gemma, H. and Iwahori, S. (1997). Effect of chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear and kiwifruit. **Journal of the Japanese society for horticultural science**, 66, 15-22.
- El Ghaouth, A., Arul, J., Ponnampalam, R. and Boulet, M. (1991). Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. **Journal of food science**, 56(6), 1618-1620.
- El Ghaouth, A., Ponnampalam, R., Castaigne, F. and Arul, J. (1992). Chitosan coating to extend storage life of tomatoes. **HortScience**, 27, 1016-1018.
- Elliot, W.T., Stocking, C.R., Barbour M.G. and Rost, T.L. (1982). **Botany and introduction to plant biology** (p. 720, 6th ed.). Singapore: John Wiley & Sons.
- Emiliano Cocci, Pietro Rocculi, Santina Romani and Marco Dalla Rosa. (2006). **Changes in Nutritional Properties of Minimally Processed Apples During Storage.** *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 39, 265 – 271.
- Fahn, A., Shomer, I. and Ben-Gera, I. (1974). Occurrence and structure of epicuticular wax on the juice vesicles of citrus. **Ann. Bot.**, 38, 869-872.
- Fan X., Argenta L. and Mattheis J. P. (2000). Inhibition of ethylene action by 1-methylcyclopropene prolongs storage life of apricots. **Postharvest biology and technology**, 20, 135-142.

- George, A.P., R.J. Nissen, M. Morley-Bunker and R. Collins. (1993). Effect of pollination and irradiance on fruiting of persimmon (*Diospyros kaki* L.) in subtropical Australia. **J. Hort. Sci.**, 68, 447-454.
- Girona, J., Marsal J., Mata, M., Arbones, A. and Dejong, T.M. (2004). A comparison of the combined effect of water stress and crop load on fruit growth during different phonological stages in young peach tree. **Journal of Horticultural Science and Biotechnology**, 79, 308-315.
- Gran, C.D. and Beaudry, R.M. (1993). Determination of the low oxygen limit for several commercial apple cultivars by respiratory quotient breakpoint. **Postharvest biology and technology**, 3, 259-267.
- Guardiola, J.L., M. T. Barres, C. Albert and A. Garcia Luis. (1992). Growth regulators and fruit development in Satsuma Mandarin,. In C. M. Karsen, L. C. van Loon and D. Vreugdenhill (Eds.), **Progress in plant growth regulation** (pp. 411-417). Dordrecht: Kluwer Academic.
- Hagenmaier, R. D. and Baker, R. A. (1993). Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coating. **Journal of agriculture and food chemistry**, 41, 283-287.
- Hagenmaier, R. D. and Baker, R. A. (1994). Wax microemulsions and emulsions as citrus coatings. **Journal of agriculture and food chemistry**, 42, 899-902.
- Hasan Tog rul and Nurhan Arslan. (2004). **Extending Shelf - Life of Peach and Pear by Using CMC from Sugar Beet Pulp Cellulose as a Hydrophilic Polymer in Emulsions**. **Journal of Food Hydrocolloids**. 18, 215 – 226.
- Hagenmaier, R. D. (2002). The flavor of mandarin hybrids with different coatings. **Postharvest biology and technology**, 24, 79-87.
- Hagenmaier, R.D. (2005). A comparison of ethane, ethylene and CO₂ peel permeance for fruit with different coatings. **Postharvest biology and technology**, 37, 56-64.
- Harris D. R., Seberry, J. A., Wills, R. B. H. and Spohr, L.J. (2000). Effect of fruit maturity on efficiency of 1-methylcyclopropene to delay the ripening of bananas. **Postharvest biology and technology**, 20, 303-308.
- Hopping, M.E. and Jerram, E.M. (1980). Supplementary pollination of tree fruit I. Development of suspension media. **N.Z. J. Agr. Res.**, 23, 509-515.

- Huber D., Jeong, J. and Ritenour, M. (2003). **Use of methylcyclopropene (1-MCP) on tomato and avocado fruit : Potential for enhanced shelf life and quality retention.** University of Florida: Institute of Food and Agricultural Sciences.
- James R. Gomy, Betty Hess – Pierce, Rodrigo A. Cifuentes and Adel A. Kader. (2002). **Quality Changes in Fresh Cut Pear Slices as Affected by Controlled Atmosphere and Chemical Preservatives.** Journal of Postharvest Biology and Technology. 24, 271 – 278.
- Jeong, J., Huber, D. J. and Sargent, S. A. (2002). Influence of 1-methylcyclopropene (1-MCP) on ripening and cell-wall matrix polysaccharides of avocado (*Persea americana*) fruit. **Postharvest biology and technology**, 25, 241-256.
- Jiang, Y. and Li, Y. (2001). Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. **Food chemistry**, 73, 139-143.
- Jinhe Bai, Robert A. Saftner and Alley E. Watada. (2003). **Characteristics of Fresh Cut Honeydew (*Cucumis melo* L.) Available to Processors in Winter and Summer and its Quality Maintenance by Modified Atmosphere Packaging.** Journal of Postharvest Biology and Technology. 28, 349 – 359.
- Jiang, W. B., Sheng, Q., Jiang, Y. M. and Zhou, X. J. (2004). Effects of 1-methylcyclopropene and gibberellic acid on ripening of Chinese jujube (*Zizyphus jujuba* M.) in relation to quality. **J sci food agric**, 84, 31–5.
- Kim, D.M., N.L. Smith and C.Y. Lee. (1993). **Quality of Minimally Processed Apple Slices from Selected Cultivars.** Journal of Food Science. 58, 1115 - 1175.
- Ke, D. and Kader, A. A. (1991). Tolerance of 'Valencia' oranges to controlled atmospheres, as determined by physiological responses and quality attributes. **Journal of the american society for horticultural science**, 115(5), 779-783.
- Krochta, J.M. and De Mulder-Johnston, C. (1997). Edible and biodegradable polymer films. **Food technology**, 51, 61-70.
- Liu H. X., Jiang, W. B., Zhou, L. G., Wang, B.G. and Luo, Y.B. (2005). The effects of 1-methylcyclopropene on peach fruit (*Prunus persica* L. cv. Jiubao) ripening and disease resistance. **Journal of food science**, 40, 1-17.

- Li, P., and Barth, M.M. (1998). **Impact of Edible Coatings on Nutritional and Physiological Changes in Lightly Processed Carrots**. *Journal of Postharvest Biology and Agriculture*. 81, 269 – 274.
- Lowings PH, Cutts DF. (1982). The preservation of fresh fruits and vegetables. In : Proceedings of the Institute of Food Science and Technology Annual Symposium. Nottingham, U.K., July 1981. 52 p.
- Mattheis J. P., Fan, X. T. and Argenta, L.C. (2005). Interactive responses of Gala apple fruit volatile production to controlled atmosphere storage and chemical inhibition of ethylene action. **Journal of agriculture and food chemistry**, 53, 4506–4510.
- Machix, J. J., Fleuriot, A., and Billot, J. (1990). Fruit Phenolics. CRC Press: Boca Raton, FL.
- Maria A. Rojas-Grau, Maria S. Tapiab and Olga Martin-Belloso. (2007). **Using Polysaccharide-Based Edible Coatings to Maintain Quality of Fresh Cut Fuji Apples**. *Journal of Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*. 37, 323–330..
- Maya, I., Hirofumi, T. and Yasuo, S. (2005). Effect of 1- methylcyclopropene on quality of sudachis (Citrus sudachi hort. Ex Shirai) during storage. **Food preservation science**, 31(2), 61-65.
- Moldao-Martins M., S. M. Beirao-da-Costa and M. L. Beirao-da-Costa. (2003). **The Effects of Edible Coatings on Postharvest Quality of the "Bravo de Esmolfe" Apple**. *Journal of European Food Research and Technology*. 217(4), 325 - 328
- McGuire, R. G. and Hullman, G.U. (1995). Coating guavas with cellulose or carnauba-based emulsions interferes with postharvest ripening. **HortScience**, 30, 294-295.
- Miller, T. A. and Limited, D. (1997). **Method for preparing edible casings and compositions** Thereof. Patent of United States.
- Miller, W. M., Dou, H. and Talbot,. M. (2001). Evaluation of refrigerated condition and fruit quality in cooling fresh Florida. **HortScience**, 114, 181-185.
- Mir, N.A., Curell, E., Khan, N., Whitaker, M. and Beaudry, R.M. (2001). Harvest maturity, storage temperature and 1-MCP application frequency alter firmness retention and

- chlorophyll fluorescence of 'Redchief Delicious' apples. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 126, 618-624.
- Nuntawan Haenkum. (2545). **Modified Atmosphere Packaging on Shelf Life of Fresh Cut Pineapple cv. Nang Lae**. *Journal of Food Technology*
- Paramasivam, S., alva, A.K., Hostler, K.H., Easterwood, G.W. and Southwell, J.S. (2000). Fruit nutrient accumulation of four orange varieties during fruit development. *J. Plant Nutr.*, 23(3), 313-327.
- Pasuree Littilert and Warin Pimpa. **Effect of Chitosan and Sodium Bicarbonate/Chitosan Coating on Quality and Shelf - Life of Sapodilla Fruits**. Department of Agro-Industry, Faculty of Agriculture Bioresource and Environment, Naresuan University, Phitsanulok.
- Petracek, P. D., Hvating, D. and Steven, P. (1998). The influence of applied waxes on postharvest physiological behavior and pitting of grapefruit. *Postharvest biology and technology*, 14, 99 – 106.
- Pharis, R.P. and King, R.W. (1985). Gibberellins and reproductive development in seed plants. *Annu. Rev. plant Physiol.*, 36, 517-568.
- Porat, R., Weiss, B., Cohen, L., Daus, A., Goren, R. and Droby, S. (1999). Effects of ethylene and 1-methylcyclopropene on the postharvest qualities of Shamouti oranges. *Postharvest biology and technology*, 15, 155–63.
- Po-Jung Chien, Fuu Sheu and Hung-Ren Lin. (2007). **Coating Citrus (Murcott tangor) Fruit with Low Molecular Weight Chitosan Increases Postharvest Quality and Shelf - Life**. *Journal of Food Chemistry*. 100, 1160 – 1164.
- Ramon, D.E., Weinbaum, S.A., Shakcel, K.A., Schwankl, L.J., Mitchell, E.J., Snyder, R.G. and McGourty G. (1994). Influence of tree water status and canopy position on fruit size and quality of Bartlett pears. *Acta Horticulturae*, 367, 192-200.
- Ratanachinakorn B. (2004). Effect of chitosan coating on the keeping quality of pummelo. **International postharvest symposium**, Volume of Abstract. Verona, 20.
- Romanazzi, G., Karabulut, O. A. and Smilanick, J.L. (2007). Combination of chitosan and ethanol to control postharvest gray mold of table grapes. *Postharvest biology and technology*, 45, 134-140.

- Rom Porat, Batia Weiss, Lea Cohen, Avinoam Daus and Nehemia Aharoni. (2004). **Reduction of Postharvest Rind Disorders in Citrus Fruit by Modified Atmosphere Packaging**. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 33, 35 – 43.
- Ryugo, K. (1988). **Fruit culture: Its science and art**. U.S.A.: John Wiley & Sons.
- Sirisopha Inkhal , Damrongwit Kongtong and Nithiya Rattanapanone. (2005). **Effect of Chitosan and Carboxymethyl Cellulose Coatings on Quality of Fresh Cut Strawberries cv. 329**. *Journal of Agricultural Science*. 36(5 - 6), 540-543 .
- Schaffer, B. and Anderson, P.C. (1994). **Handbook of environmental physiology of fruit crops** (p. 310, 2nd ed.). Florida: CRC Press.
- Schlegel, T.K. and J. Schonherr. (2002). Penetration of calcium chloride into apple fruit as affected by stage of fruit development. *Acta Hort.*, 92, 57-69.
- Selvarajah S, Bauchot, A. D. and John, P. (2001). Internal browning in cold-stored pineapples is suppressed by a postharvest application of 1-methylcyclopropene. *Postharvest biology and technology*, 23, 167–70.
- Shomer, I., Chalutz, E., Vasiliver, R., Lomaniec, E. and Berman, M. (1989). Sclerification of juice in pummelo (*Citrus grandis*) fruit. *Can. J. Bot.*, 67, 625-632.
- Storey, R. and Treeby, M.T. (2002). Seasonal change in nutrient concentrations of navel orangefruit. *Scientia Hortic.*, 84, 67-82.
- Tien, C.L., Vachon, C., Mateescu, M.A. and Lacroix. (2001). Milk protein coatings prevent oxidative browning of apples and potatoes. *Journal of Food Science*. 66(4), 512.
- Toivonen, P. M. A. and Lu, C. W. (2005). Studies on elevated temperature, short-term storage of 'Sunrise' Summer apples using 1-MCP to maintain quality. *J hort sci biotechnol*, 80, 439–446.
- United States Environmental Protection Agency (2002). **Notice of pesticide registration. master label**. SmartFreshTM Technology (EPA Reg. Number. 71297-2).
- Vasil, I.K. (1987). Physiology and culture of pollen. *Int. Rev. Cytol.*, 107, 136-142.

- Wanichpongpan, P., Nantapat, C. and Saramas, D. (2002). Enhance surface coating on mangosteen by using chitosan solution. In: **Proceedings of 5th Asia Pacific Chitin-Chitosan** (p.122). Bangkok: Chulalongkorn University.
- Wardowski, W. F., Nagy, S. and Grierson, W. (1986). **Fresh citrus fruit**. The AVI Publishing Company, Inc.
- Zekri, M., Obreza, T.A. and Koo, R. (2004). **Irrigation nutrition and citrus fruit quality**. Retrieved June 17, 2004, from <http://www.edis.ufl.edu/pdffiles/SS/SS42600.pdf>

ภาคผนวก ก วิธีการวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี (Chemical Qualities)

1. ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (Total soluble solid content)

นำตัวอย่างเนื้อส้มโอมา 100 กรัม มาปั่นด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้ให้เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นกรองเอากากผลไม้ออกก็จะได้สารละลายใส จากนั้นดูดสารละลายตัวอย่างที่คั่นได้หยดลงบน hand refract meter โดยทำการทดลอง 3 ซ้ำ อ่านค่าสเกลที่ได้เป็นปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำ (ก่อนใช้ต้องปรับเครื่องให้อ่านได้ศูนย์กับน้ำกลั่นเสมอ) อ่านค่าเป็น °Brix

2. การวิเคราะห์ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ทั้งหมด (AOAC, 1984) มีหลักการดังนี้

นำเอาตัวอย่างเนื้อมา 100 กรัม มาปั่นด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้ให้เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนำไปกรองจะได้สารละลายใส ดูดสารละลายตัวอย่างข้างต้นมา 10 มิลลิลิตรลงในขวดรูปชมพู่ขนาด 250 มิลลิลิตร โดยทำการทดลอง 3 ซ้ำ นำไปไทเทรตด้วยสารละลายด่างมาตรฐาน ความเข้มข้น 0.1 N NaOH โดยใช้สารละลาย phenolphthalein ความเข้มข้น 1% เป็นอินดิเคเตอร์ 1 – 2 หยด แล้วไทเทรตต่อไปจนกระทั่งถึงจุดยุติ คือ สารละลายตัวอย่างเปลี่ยนจากสีใสเป็นสีชมพูอ่อน ๆ บันทึกปริมาตรสารละลายด่างมาตรฐานโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่ใช้ไป นำมาคำนวณหาปริมาณกรดในรูปกรดซิตริกตามสมการ

สูตรคำนวณหาปริมาณกรดของตัวอย่าง (มิลลิกรัม)

$$\text{ปริมาณกรด (มก.)} = \frac{\text{ปริมาตรด่างที่ใช้ (มล.)} \times \text{ความเข้มข้นด่าง (นอร์มอล)} \times \text{น้ำหนักโมเลกุลของกรดซิตริก}}{\text{ปริมาตรตัวอย่าง (มล.)}}$$

โดยน้ำหนักโมเลกุลของกรดซิตริก = 1 มิลลิกรัมสมมูลของกรดซิตริก (0.064)

การเตรียม phenolphthalein

ชั่งสาร 1 กรัม ละลายในเอทานอลปริมาตร 60 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นเป็น 100 มิลลิลิตร เก็บในขวดใส่ตู้เย็น

3. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก (Ascorbic Acid) (AOAC, 1999)

3.1 การทำ Standardization

3.1.1 บีบเปิดสารละลายกรดแอสคอร์บิกมาตรฐานมา 2 มิลลิลิตร ลงในขวดรูปชมพู่ขนาด 50 มิลลิลิตร

3.1.2 เติมกรดเมตาฟอสฟอริก ปริมาณ 5 มิลลิลิตร

3.1.3 เติมสารละลายอินโดฟีนอลลงไป 1 มิลลิลิตร

3.1.4 ไทเทรตสารละลายกรดแอสคอร์บิกด้วยสารละลายอินโดฟีนอลจนกระทั่งสารละลายเกิดสีชมพูคงที่อยู่นาน 15 วินาที บันทึกปริมาตรของสารละลายมาตรฐานอินโดฟีนอลที่ใช้ในการไทเทรตสารละลายกรดแอสคอร์บิกมาตรฐาน

3.2 การทำ Blank

3.2.1 ไทเทรตBlankเช่นเดียวกับการทำ Standardization โดยแทนสารละลายกรดแอสคอร์บิกมาตรฐานด้วยกรดเมตาฟอสฟอริก ปริมาตร 7 มิลลิลิตร

3.2.2 ไทเทรตสารละลายกรดเมตาฟอสฟอริกด้วยสารละลายอินโดฟีนอลจนกระทั่งสารละลายเกิดสีชมพูคงที่อยู่นาน 15 วินาที บันทึกปริมาตรของสารละลายมาตรฐานอินโดฟีนอลที่ใช้ในการไทเทรตแบงค์

3.3 นำค่า blank ที่ไทเทรตได้หักออกจากค่า Standardization ให้คำนวณหาค่าความเข้มข้นของสารละลายอินโดฟีนอลในรูปของมิลลิกรัมของกรดแอสคอร์บิกที่สมมูล (equivalent) กับสารละลายมาตรฐานอินโดฟีนอล 1 มิลลิลิตร

3.4 การวิเคราะห์กรดแอสคอร์บิกในตัวอย่าง

3.4.1 นำตัวอย่างเนื้อส้มโอ 100 กรัม มาปั่นด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้ แล้วนำมากรอง บันทึกปริมาณรวมของสารละลายตัวอย่างที่กรองได้ทั้งหมด

3.4.2 บีบเปิดสารละลายตัวอย่างมา 2 มิลลิลิตร ลงในขวดรูปชมพู่ขนาด 50 มิลลิลิตร

3.4.3 เติมกรดเมตาฟอสฟอริก ปริมาณ 5 มิลลิลิตร

3.4.4 ไทเทรตสารละลายตัวอย่างด้วยสารละลายอินโดฟีนอลจนกระทั่งสารละลายเกิดสีชมพูคงที่อยู่นาน 15 วินาที บันทึกปริมาตรของสารละลายมาตรฐานอินโดฟีนอลที่ใช้ในการไทเทรตสารละลายตัวอย่าง

3.4.5 คำนวณหาปริมาณกรดแอสคอร์บิกของตัวอย่างเป็นมิลลิกรัม/100 มิลลิลิตร ตัวอย่าง จากสูตร

สูตรคำนวณหาปริมาณกรดแอสคอร์บิกของตัวอย่าง (mg/100 ml ตัวอย่าง)

$$\text{mg ascorbic acid} / 100 \text{ ml} = (X - B) \times (F/E) \times 100$$

เมื่อ X = ปริมาณของสารละลายอินโดฟีนอลที่ใช้ในการไทเทรตกับตัวอย่าง (ml)

B = ปริมาณของสารละลายอินโดฟีนอลที่ใช้ในการไทเทรตกับ Blank (ml)

F = มิลลิกรัมของกรดแอสคอร์บิกที่สมมูลกับสารละลายมาตรฐานอินโดฟีนอล ปริมาตร 1 มิลลิลิตร

E = ปริมาณของตัวอย่างที่นำมาใช้ในการไทเทรต (ml)

สารที่ใช้ในการสกัดวิตามินซี

การเตรียมสารละลาย dichlorophenolindophenol

ละลาย 2,6 - dichloroindophenol 50 มิลลิกรัม ละลายในน้ำ 50 มิลลิลิตร ที่มีโซเดียมไบคาร์บอเนต (NaHCO_3) 42 มิลลิกรัม คนจนสารละลายหมดแล้วปรับปริมาตรเป็น 200 มิลลิลิตร กรองด้วยกระดาษกรอง Whatman No.1 ใส่ในขวดสีชาเก็บในตู้เย็น

การเตรียมสารละลาย metaphosphoric acetic acid

ชั่งสาร HPO_3 -HOAC 15 กรัม ละลายในกรดอะซิติก 40 มิลลิลิตร และน้ำกลั่นปริมาตร 200 มิลลิลิตร แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้ได้ 500 มิลลิลิตร แล้วใส่ในขวดสีชาเก็บไว้ในตู้เย็น

การเตรียมสารละลายมาตรฐาน ascorbic acid (1 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร)

ชั่งกรดแอสคอร์บิก 50 มิลลิกรัม ละลายใน metaphosphoric acetic acid คนจนละลายหมดแล้วนำไปเทลงขวดปรับปริมาตรขนาด 50 มิลลิลิตร แล้วปรับปริมาตรเป็น 50 มิลลิลิตร นำไปใส่ขวดสีชาเก็บในตู้เย็น

4. การวิเคราะห์ปริมาณเอทานอล ดัดแปลงจากวิธีของ Romanazzi และคณะ (2007) มีหลักการ ดังนี้

นำน้ำคั้นของเนื้อผลไม้ปริมาณ 5 มิลลิลิตรใส่ในหลอดทดลองที่มีขนาด 10 มิลลิลิตร Incubation ที่ 30 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที ดึงก๊าซจากส่วนบนใส่ syringe 1 มิลลิลิตร วัดปริมาณก๊าซด้วยเครื่อง gas chromatograph ชนิด flame ionizing detector (FID)

$$\text{ปริมาณเอทานอล (ppm/ml/hr)} = \frac{\text{free volume (ml)} \times \text{ppm EtOH}}{\text{Sample value (ml)} \times \text{Time sealed (hr)}}$$

free volume (ml) = ปริมาตรของหลอด - ปริมาตรของน้ำคั้น

ppm EtOH (ppm) = ปริมาณเอทานอลที่วัดได้จากเครื่อง GC

Sample value (ml) = ปริมาณของตัวอย่าง

Sealed time (hr) = เวลา

5. อัตราการหายใจ

5.1 นำผลลึ้มมาซึ่งนำหนักก่อนบรรจุลงในกล่องพลาสติกปริมาตร 10,000 ลูกบาศก์ เซนติเมตร ซึ่งทำเป็นระบบปิด ทำการเจาะรูบริเวณด้านบนของกล่อง โดยมีเชฟต์มปิดไว้ที่รูเพื่อทำการดูดก๊าซ

5.2 เก็บลึ้มโวนกล่องพลาสติกเป็นเวลา 2 ชั่วโมง หลังจากนั้นดูดก๊าซเพื่อนำมาฉีดเข้าเครื่อง gas chromatography (GC) ที่ injector port นำค่าปริมาณก๊าซที่ได้มาคำนวณค่าอัตราการหายใจโดยใช้สูตร

$$\text{อัตราการหายใจ (mg CO}_2\text{/kg/hr)} = \frac{\text{free volume (ml)} \times \text{difference in CO}_2\text{ (\%)} - 0.03 \times 44 \times 273}{100 \times \text{Time sealed (hr)} \times \text{weight (kg)} \times 22.4 \times (273 + \text{stored temperature } ^\circ\text{C})}$$

difference in CO₂ (%) = เปอร์เซ็นต์ของ CO₂ ที่วัดได้จากเครื่อง GC

free volume (ml) = ปริมาตรของกล่อง - ปริมาตรของลึ้มโ

time sealed (hr) = เวลาที่อยู่ในกล่อง (ชั่วโมง)

sample weight (kg) = น้ำหนักของตัวอย่าง (กิโลกรัม)

(273 + store temp °C) = อุณหภูมิขณะที่ทำการวัดเป็นเคลวิน

1 โมลของ CO₂ = 44 กรัม

1 โมลของแก๊สทุกชนิดที่อุณหภูมิ 0 °C (760 mm Hg) = 22.4 ลิตร

ภาคผนวก ข วิธีการวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ (Physical Qualities)

1. ความแน่นเนื้อ (Firmness)

เครื่องมือ เครื่อง fruit pressure tester

สุ่มตัวอย่างส้มโอมาย่างละ 3 ผล นำเอา fruit pressure tester หัวกดแบบ Effegi มากดลงบนตัวอย่างโดยให้หัววัดกดลงตรงบริเวณจุดกึ่งกลางของผลไม้ สำหรับเปลือก ของส้มโอใช้ตัวรับแรงกดที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.2 เซนติเมตร และเนื้อส้มโอใช้ 0.5 เซนติเมตร กดลึก 1 เซนติเมตร ผลละ 3 ครั้ง อ่านค่าแรงที่กด แล้วนำไปคำนวณหาค่าความแน่นเนื้อเฉลี่ยของตัวอย่างส้มโอทุกกรรมวิธี โดยค่าความแน่นเนื้อที่ได้จะมีหน่วยเป็นกิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร คำนวณได้จากสูตร

สูตรคำนวณหาค่าความแน่นเนื้อ (kg / cm^2)

$$\text{ค่าความแน่นเนื้อ (kg / cm}^2\text{)} = \frac{F}{\pi r^2}$$

เมื่อ F = แรงที่ใช้ในการกด (N)

π = 3.14

r = รัศมีของหัววัด (เปลือก $r = 0.6 \text{ cm}$ เนื้อ $r = 0.25 \text{ cm}$)

2. การวัดค่าสี (Colour)

เครื่องมือ เครื่องวัดสี Colorimeter ยี่ห้อ Minolta

สุ่มตรวจตัวอย่างส้มโอย่างละ 3 ผล ทำการวัดสีของเนื้อ และเปลือกส้มโอโดยใช้เครื่องวัดสี กดลงบริเวณผิวบนตัวอย่างโดยให้หัววัดสัมผัสตรงบริเวณผิวของผลไม้มากที่สุด

1. ค่าสีที่ได้แสดงผลเป็นค่า L^* , a^* , b^* และ Hue angle (H°) ระบบ CIE L^* , a^* และ b^* โดยที่

ค่า L^* แสดงถึงค่าความสว่างของวัตถุ โดย

ถ้าค่า L^* มีค่าเข้าใกล้ 100 จะแสดงความสว่างมาก

ถ้าค่า L^* มีค่าเข้าใกล้ 0 จะแสดงความมืด

ค่า a^* แสดงถึงความเป็นสีแดงและสีเขียว

ถ้าค่า a^* มีค่าเป็นบวก จะแสดงความเป็นสีแดงแดง

ถ้าค่า a^*	มีค่าเป็นลบ จะแสดงความเป็นสีออกเขียว
ค่า b^*	แสดงถึงความเป็นสีเหลืองและสีน้ำเงิน
ถ้าค่า b^*	มีค่าเป็นบวก จะแสดงความเป็นสีออกเหลือง
ถ้าค่า b^*	มีค่าเป็นลบ จะแสดงความเป็นสีออกน้ำเงิน
ค่า H°	แสดงถึงเฉดของวัตถุเป็นค่ามุมของสี
ถ้าค่า H°	มีค่า 45 – 90 องศาจะแสดงถึงความเป็นสีส้มแดงและเหลือง

3. ร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก (Weight loss)

เครื่องมือ

1. ทำการชั่งน้ำหนักตัวอย่างส้มโอก่อนทำการเก็บรักษาทุกกรรมวิธี
2. ทำการชั่งน้ำหนักตัวอย่างส้มโอทุกกรรมวิธีเพื่อหาค่าเฉลี่ยทุก 7 วัน เป็นเวลา 56 วัน
3. นำมาคำนวณหาน้ำหนักที่หายไปของตัวอย่าง โดยคิดเป็นร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก จาก

สูตรดังนี้

สูตรคำนวณหาเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก (%)

$$\text{การสูญเสียน้ำหนัก (\%)} = \left[\frac{\text{น้ำหนักก่อนการเก็บรักษา} - \text{น้ำหนักหลังการเก็บรักษา} \times 100}{\text{น้ำหนักก่อนการเก็บรักษา}} \right]$$

การทดลองที่ 5 ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี
 ตาราง 111 แสดงปริมาณเอทานอลของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ปริมาณเอทานอล (ppm)								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	804 ± 1.00 ^b	901 ± 1.73 ^a	809 ± 1.00 ^{fg}	786 ± 3.00 ^j	902 ± 2.00 ^c	829 ± 3.61 ^f	914 ± 2.00 ^b	784 ± 2.00 ^{hi}	976 ± 1.00 ^d
	Chitosan 0.5 %	803 ± 2.00 ^b	892 ± 1.00 ^b	803 ± 2.00 ^g	800 ± 5.00 ⁱ	935 ± 1.00 ^a	824 ± 1.00 ^{gh}	782 ± 1.00 ^g	780 ± 3.00 ⁱ	889 ± 1.73 ^h
	Chitosan 1.0 %	809 ± 1.00 ^a	901 ± 3.00 ^a	792 ± 2.00 ^h	806 ± 3.61 ^h	851 ± 1.73 ^e	910 ± 5.57 ^{bc}	784 ± 7.55 ^{fg}	780 ± 5.00 ⁱ	880 ± 1.73 ⁱ
10	Control	804 ± 1.00 ^b	890 ± 1.73 ^{bx}	864 ± 1.73 ^b	862 ± 1.00 ^c	828 ± 3.00 ⁱ	822 ± 1.73 ^h	790 ± 2.65 ^{ef}	790 ± 3.61 ^{fg}	808 ± 2.00 ^k
	Chitosan 0.5 %	803 ± 2.00 ^b	866 ± 2.00 ^d	791 ± 1.73 ^h	894 ± 3.61 ^b	836 ± 1.73 ^g	834 ± 2.00 ^e	782 ± 2.65 ^g	784 ± 1.00 ^{hi}	961 ± 1.73 ^e
	Chitosan 1.0 %	809 ± 1.00 ^a	848 ± 1.00 ^f	803 ± 2.00 ^g	833 ± 1.00 ^e	931 ± 2.00 ^a	905 ± 1.00 ^d	819 ± 3.00 ^d	805 ± 3.61 ^e	1115 ± 2.00 ^a
15	Control	804 ± 1.00 ^b	887 ± 1.00 ^c	918 ± 1.73 ^a	846 ± 5.57 ^d	894 ± 2.00 ^d	903 ± 3.61 ^d	796 ± 5.00 ^e	793 ± 1.00 ^f	1042 ± 1.00 ^b
	Chitosan 0.5 %	803 ± 2.00 ^b	851 ± 3.61 ^{ef}	855 ± 2.00 ^c	925 ± 1.73 ^a	844 ± 2.65 ^f	831 ± 1.00 ^{ef}	788 ± 3.61 ^{fg}	1200 ± 5.57 ^b	808 ± 2.00 ^k
	Chitosan 1.0 %	809 ± 1.00 ^a	899 ± 1.00 ^a	829 ± 1.00 ^e	808 ± 2.00 ^h	918 ± 3.00 ^b	827 ± 1.73 ^{fg}	851 ± 1.00 ^c	812 ± 1.73 ^d	945 ± 1.00 ^f
30	Control	804 ± 1.00 ^b	866 ± 3.00 ^d	842 ± 9.54 ^d	814 ± 2.00 ^g	830 ± 5.00 ^{hi}	912 ± 1.73 ^b	786 ± 3.61 ^{fg}	786 ± 2.00 ^{gh}	859 ± 3.61 ^j
	Chitosan 0.5 %	803 ± 2.00 ^b	854 ± 1.00 ^e	813 ± 2.65 ^f	827 ± 1.73 ^f	833 ± 3.61 ^{gh}	921 ± 2.00 ^a	771 ± 1.00 ^h	829 ± 1.00 ^c	933 ± 1.00 ^g
	Chitosan 1.0 %	809 ± 1.00 ^a	855 ± 4.00 ^e	808 ± 2.65 ^{fg}	832 ± 4.36 ^{ef}	833 ± 1.00 ^{gh}	907 ± 1.73 ^{cd}	2285 ± 5.57 ^a	2072 ± 3.61 ^a	1021 ± 1.73 ^c

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 112 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด soluble solids (SS) ของส้มโอปั่นสุกขาวแดงกวางที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ		ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (°Brix)											
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5.00	Control	10.33 ± 0.12 ^a	11.20 ± 0.00 ^c	9.13 ± 0.12 ^e	9.33 ± 0.12 ^e	10.13 ± 0.12 ^d	10.00 ± 0.00 ^c	10.20 ± 0.00 ^d	9.40 ± 0.00 ^e	10.60 ± 0.00 ^d			
	Chitosan 0.5 %	10.13 ± 0.23 ^{ab}	12.00 ± 0.00 ^b	9.13 ± 0.12 ^e	9.00 ± 0.00 ^f	10.00 ± 0.00 ^f	9.20 ± 0.00 ^d	10.00 ± 0.00 ^d	10.00 ± 0.00 ^g	10.60 ± 0.00 ^d			
	Chitosan 1.0 %	10.00 ± 0.00 ^b	14.00 ± 0.00 ^a	8.80 ± 0.00 ^g	9.00 ± 0.00 ^f	9.00 ± 0.00 ^d	10.00 ± 0.00 ^h	10.00 ± 0.00 ^d	10.40 ± 0.00 ^g	10.40 ± 0.00 ^e			
10.00	Control	10.33 ± 0.12 ^a	10.00 ± 0.20 ^d	8.93 ± 0.12 ^f	9.40 ± 0.00 ^e	9.20 ± 0.00 ^e	9.60 ± 0.00 ^g	11.00 ± 0.00 ^e	10.40 ± 0.00 ^c	10.47 ± 0.12 ^e			
	Chitosan 0.5 %	10.13 ± 0.23 ^{ab}	9.60 ± 0.20 ^{ef}	10.20 ± 0.00 ^a	9.80 ± 0.00 ^c	10.33 ± 0.12 ^e	9.60 ± 0.00 ^b	9.00 ± 0.00 ^e	10.40 ± 0.00 ⁱ	9.73 ± 0.12 ^h			
	Chitosan 1.0 %	10.00 ± 0.00 ^b	9.93 ± 0.12 ^d	9.40 ± 0.00 ^d	9.00 ± 0.00 ^f	9.80 ± 0.00 ^g	9.00 ± 0.00 ^e	10.00 ± 0.00 ^g	10.20 ± 0.00 ^g	10.13 ± 0.12 ^f			
15.00	Control	10.33 ± 0.12 ^a	9.40 ± 0.20 ^{fg}	9.60 ± 0.00 ^c	8.80 ± 0.00 ^g	9.53 ± 0.12 ^e	9.60 ± 0.00 ^f	10.13 ± 0.12 ^e	11.60 ± 0.00 ^f	11.60 ± 0.00 ^a			
	Chitosan 0.5 %	10.13 ± 0.23 ^{ab}	9.20 ± 0.00 ^{gh}	9.67 ± 0.12 ^c	9.40 ± 0.00 ^e	9.00 ± 0.00 ^f	9.20 ± 0.00 ^h	10.00 ± 0.00 ^f	10.00 ± 0.00 ^g	10.00 ± 0.00 ^g			
	Chitosan 1.0 %	10.00 ± 0.00 ^b	9.20 ± 0.00 ^{gh}	9.07 ± 0.12 ^e	9.40 ± 0.00 ^e	9.80 ± 0.00 ^d	10.00 ± 0.00 ^e	10.40 ± 0.00 ^d	9.60 ± 0.00 ^d	9.60 ± 0.00 ⁱ			
30.00	Control	10.33 ± 0.12 ^a	9.13 ± 0.12 ^h	10.00 ± 0.00 ^b	11.00 ± 0.00 ^a	9.00 ± 0.00 ^c	10.60 ± 0.00 ^h	11.40 ± 0.00 ^c	12.00 ± 0.00 ^b	11.00 ± 0.00 ^c			
	Chitosan 0.5 %	10.13 ± 0.23 ^{ab}	10.00 ± 0.00 ^d	9.40 ± 0.00 ^d	9.60 ± 0.00 ^d	11.00 ± 0.00 ^a	11.00 ± 0.00 ^a	12.40 ± 0.00 ^a	12.60 ± 0.00 ^a	11.20 ± 0.00 ^b			
	Chitosan 1.0 %	10.00 ± 0.00 ^b	9.80 ± 0.20 ^{de}	9.00 ± 0.00 ^{ef}	10.07 ± 0.12 ^b	11.00 ± 0.00 ^b	10.60 ± 0.00 ^a	9.40 ± 0.00 ^b	9.80 ± 0.00 ^h	10.00 ± 0.00 ^g			

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 113 แสดงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity) ของส้มโอปั่นสุกขาวแดงกวางที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ปริมาณกรด (%)													
		วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14	วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	0.67 ± 0.02 ^c	0.66 ± 0.02 ^h	0.76 ± 0.01 ^g	0.96 ± 0.00 ^a	0.96 ± 0.01 ^c	0.96 ± 0.01 ^c	0.95 ± 0.01 ^b	0.76 ± 0.01 ^f	0.99 ± 0.03 ^b					
	Chitosan 0.5 %	0.76 ± 0.02 ^b	0.73 ± 0.00 ^{ef}	0.89 ± 0.01 ^c	0.86 ± 0.01 ^b	0.90 ± 0.02 ^d	0.86 ± 0.01 ^e	0.83 ± 0.02 ^e	0.87 ± 0.02 ^d	0.86 ± 0.02 ^c					
	Chitosan 1.0 %	0.83 ± 0.01 ^a	0.72 ± 0.00 ^{fg}	0.75 ± 0.01 ^d	0.80 ± 0.01 ^c	0.78 ± 0.01 ⁱ	0.89 ± 0.01 ^d	0.84 ± 0.01 ^{de}	0.90 ± 0.01 ^d	0.87 ± 0.04 ^c					
	Control	0.67 ± 0.02 ^c	0.92 ± 0.01 ^a	0.81 ± 0.01 ^f	0.89 ± 0.01 ^b	0.99 ± 0.01 ^b	0.85 ± 0.01 ^{fg}	0.87 ± 0.00 ^d	1.01 ± 0.04 ^c	0.85 ± 0.03 ^{cd}					
10	Chitosan 0.5 %	0.76 ± 0.02 ^b	0.85 ± 0.01 ^b	0.85 ± 0.01 ^h	0.82 ± 0.02 ^c	0.84 ± 0.01 ^{fg}	0.85 ± 0.01 ^{ef}	0.91 ± 0.03 ^c	0.97 ± 0.03 ^c	1.19 ± 0.02 ^a					
	Chitosan 1.0 %	0.83 ± 0.01 ^a	0.84 ± 0.02 ^{bc}	0.81 ± 0.01 ^{ef}	0.75 ± 0.02 ^d	0.83 ± 0.01 ^{gh}	1.01 ± 0.01 ^b	0.83 ± 0.02 ^e	0.82 ± 0.03 ^e	0.73 ± 0.01 ^f					
	Control	0.67 ± 0.02 ^c	0.82 ± 0.02 ^c	0.99 ± 0.01 ^a	0.96 ± 0.02 ^a	0.99 ± 0.01 ^b	1.04 ± 0.00 ^a	0.85 ± 0.02 ^{de}	1.06 ± 0.01 ^b	0.70 ± 0.01 ^f					
15	Chitosan 0.5 %	0.76 ± 0.02 ^b	0.85 ± 0.01 ^b	0.93 ± 0.00 ^b	0.98 ± 0.05 ^a	0.87 ± 0.01 ^e	0.96 ± 0.00 ^c	0.83 ± 0.04 ^e	0.78 ± 0.01 ^{ef}	0.82 ± 0.01 ^{de}					
	Chitosan 1.0 %	0.83 ± 0.01 ^a	0.84 ± 0.01 ^{bc}	0.82 ± 0.01 ^e	0.79 ± 0.02 ^c	0.85 ± 0.01 ^f	0.80 ± 0.01 ⁱ	0.77 ± 0.01 ^f	0.76 ± 0.06 ^f	0.80 ± 0.03 ^e					
30	Control	0.67 ± 0.02 ^c	0.70 ± 0.01 ^g	0.93 ± 0.00 ^b	0.80 ± 0.01 ^c	1.34 ± 0.01 ^a	0.84 ± 0.01 ^g	0.99 ± 0.01 ^a	1.14 ± 0.02 ^a	0.72 ± 0.02 ^f					
	Chitosan 0.5 %	0.76 ± 0.02 ^b	0.78 ± 0.00 ^d	0.69 ± 0.01 ⁱ	0.61 ± 0.01 ^e	0.81 ± 0.01 ^h	0.77 ± 0.00 ^j	0.78 ± 0.02 ^f	0.78 ± 0.01 ^{ef}	0.69 ± 0.02 ^f					
	Chitosan 1.0 %	0.83 ± 0.01 ^a	0.74 ± 0.01 ^e	0.76 ± 0.01 ^g	0.81 ± 0.01 ^c	0.79 ± 0.02 ⁱ	0.83 ± 0.01 ^h	0.64 ± 0.01 ^g	0.70 ± 0.03 ^g	0.69 ± 0.01 ^f					

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 114 แสดงปริมาณ soluble solids ต่อ titratable acidity (SS/TA) ของส้มโอมันธุ์ขาวแดงกวาที่ี้อุดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (oC)		กรรมวิธี	SS/TA															
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56							
5	Control	15.53 ± 0.45 ^a	16.95 ± 0.51 ^b	11.96 ± 0.23 ^b	9.72 ± 0.12 ^g	10.51 ± 0.11 ^g	10.47 ± 0.08 ^f	10.77 ± 0.15 ^g	12.31 ± 0.12 ^c	10.76 ± 0.36 ^f								
	Chitosan 0.5 %	13.34 ± 0.28 ^b	16.45 ± 0.00 ^c	10.29 ± 0.12 ^f	10.44 ± 0.18 ^f	11.06 ± 0.18 ^f	10.68 ± 0.09 ^e	12.09 ± 0.29 ^e	11.55 ± 0.27 ^d	12.30 ± 0.28 ^{de}								
	Chitosan 1.0 %	12.08 ± 0.11 ^c	19.53 ± 0.00 ^a	11.78 ± 0.12 ^b	11.28 ± 0.10 ^e	11.59 ± 0.11 ^e	11.21 ± 0.09 ^d	11.90 ± 0.10 ^{ef}	11.61 ± 0.17 ^d	11.91 ± 0.51 ^e								
10	Control	15.53 ± 0.45 ^a	10.85 ± 0.07 ⁱ	11.08 ± 0.09 ^d	10.54 ± 0.09 ^f	9.25 ± 0.07 ⁱ	11.30 ± 0.10 ^d	12.64 ± 0.00 ^d	10.34 ± 0.40 ^e	12.28 ± 0.47 ^{de}								
	Chitosan 0.5 %	13.34 ± 0.28 ^b	11.25 ± 0.32 ^{gh}	12.01 ± 0.10 ^b	11.90 ± 0.21 ^d	12.29 ± 0.03 ^c	11.25 ± 0.10 ^d	9.86 ± 0.29 ^h	10.74 ± 0.33 ^e	8.17 ± 0.06 ^g								
	Chitosan 1.0 %	12.08 ± 0.11 ^c	11.82 ± 0.18 ^f	11.54 ± 0.11 ^c	12.06 ± 0.31 ^{cd}	11.84 ± 0.10 ^d	8.94 ± 0.06 ⁱ	12.09 ± 0.29 ^e	12.52 ± 0.41 ^c	13.97 ± 0.26 ^c								
15	Control	15.53 ± 0.45 ^a	11.42 ± 0.12 ^g	9.70 ± 0.07 ^g	9.17 ± 0.21 ^h	9.59 ± 0.04 ^h	9.26 ± 0.00 ^h	11.94 ± 0.28 ^e	10.92 ± 0.13 ^{de}	12.86 ± 0.14 ^d								
	Chitosan 0.5 %	13.34 ± 0.28 ^b	10.78 ± 0.09 ⁱ	10.35 ± 0.12 ^f	9.63 ± 0.44 ^g	10.34 ± 0.15 ^g	9.58 ± 0.00 ^g	12.04 ± 0.56 ^e	12.81 ± 0.21 ^c	10.99 ± 0.17 ^f								
	Chitosan 1.0 %	12.08 ± 0.11 ^c	11.00 ± 0.10 ^{hi}	11.01 ± 0.21 ^d	11.85 ± 0.34 ^d	11.49 ± 0.10 ^e	12.53 ± 0.12 ^c	13.47 ± 0.13 ^c	12.76 ± 1.02 ^c	12.73 ± 0.48 ^d								
30	Control	15.53 ± 0.45 ^a	12.98 ± 0.38 ^{de}	10.70 ± 0.00 ^e	13.79 ± 0.13 ^b	6.74 ± 0.04 ^j	12.61 ± 0.11 ^c	11.47 ± 0.09 ^f	10.58 ± 0.19 ^e	15.26 ± 0.41 ^b								
	Chitosan 0.5 %	13.34 ± 0.28 ^b	12.81 ± 0.00 ^e	13.69 ± 0.15 ^a	15.74 ± 0.38 ^a	13.50 ± 0.12 ^b	14.32 ± 0.00 ^a	15.97 ± 0.30 ^a	16.14 ± 0.26 ^a	16.31 ± 0.47 ^a								
	Chitosan 1.0 %	12.08 ± 0.11 ^c	13.28 ± 0.14 ^d	11.79 ± 0.12 ^b	12.42 ± 0.03 ^c	14.01 ± 0.27 ^a	12.81 ± 0.12 ^b	14.59 ± 0.17 ^b	14.10 ± 0.55 ^b	14.56 ± 0.16 ^c								

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 115 แสดงปริมาณวิตามินซี (ascorbic acid) ของส้มโอปั่นสุขาวแดงกว่าที่ี้อุดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี (mg/100ml)															
			วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56
5	Control	29.59 ± 0.96 ^c	28.86 ± 0.32 ^e	38.06 ± 0.00 ^f	45.35 ± 0.36 ^c	45.85 ± 2.15 ^{def}	47.33 ± 2.02 ^g	41.35 ± 0.36 ^d	40.22 ± 0.55 ^g	42.06 ± 0.32 ^g								
	Chitosan 0.5 %	33.33 ± 0.72 ^b	29.42 ± 1.29 ^e	37.85 ± 0.37 ^f	42.63 ± 0.00 ^d	42.88 ± 1.13 ^{fg}	51.15 ± 0.77 ^{ef}	38.40 ± 0.97 ^e	56.20 ± 0.55 ^a	38.68 ± 0.32 ^h								
	Chitosan 1.0 %	38.34 ± 1.57 ^a	29.98 ± 0.86 ^e	38.28 ± 0.98 ^{ef}	37.41 ± 1.31 ^f	42.13 ± 2.39 ^g	50.38 ± 0.77 ^f	41.56 ± 0.36 ^d	56.02 ± 0.64 ^a	51.08 ± 0.33 ^{cd}								
10	Control	29.59 ± 0.96 ^c	40.04 ± 2.58 ^b	39.35 ± 1.12 ^{ef}	42.84 ± 0.36 ^d	37.17 ± 0.75 ^h	58.02 ± 0.00 ^b	51.05 ± 1.32 ^a	40.95 ± 0.64 ^g	51.46 ± 0.32 ^c								
	Chitosan 0.5 %	33.33 ± 0.72 ^b	42.27 ± 0.32 ^a	43.23 ± 1.71 ^b	48.90 ± 0.63 ^{ab}	43.37 ± 0.86 ^{fg}	54.96 ± 0.77 ^c	36.50 ± 1.59 ^f	44.63 ± 0.55 ^e	42.63 ± 0.33 ^g								
	Chitosan 1.0 %	38.34 ± 1.57 ^a	40.03 ± 0.32 ^b	46.88 ± 1.34 ^a	48.48 ± 0.72 ^b	48.58 ± 0.43 ^{cd}	53.95 ± 0.44 ^{cd}	39.24 ± 0.00 ^e	42.61 ± 0.64 ^f	50.33 ± 0.32 ^d								
15	Control	29.59 ± 0.96 ^c	37.43 ± 1.68 ^c	42.58 ± 0.00 ^{bc}	39.29 ± 0.73 ^e	44.86 ± 0.43 ^{efg}	53.69 ± 0.44 ^{cd}	45.36 ± 0.36 ^c	48.48 ± 0.56 ^c	53.52 ± 1.49 ^b								
	Chitosan 0.5 %	33.33 ± 0.72 ^b	40.59 ± 0.65 ^{ab}	43.01 ± 1.49 ^{bc}	50.16 ± 0.63 ^a	48.57 ± 1.13 ^{cd}	47.07 ± 1.17 ^g	33.12 ± 0.36 ^g	46.65 ± 0.32 ^d	38.87 ± 0.00 ^h								
	Chitosan 1.0 %	38.34 ± 1.57 ^a	36.50 ± 0.86 ^c	41.29 ± 1.29 ^{cd}	48.90 ± 0.63 ^{ab}	47.34 ± 1.72 ^{de}	65.40 ± 0.44 ^a	37.97 ± 1.10 ^{ef}	46.83 ± 0.00 ^d	45.82 ± 0.33 ^f								
30	Control	29.59 ± 0.96 ^c	26.26 ± 0.00 ^f	42.37 ± 0.99 ^{bc}	49.53 ± 1.09 ^{ab}	66.67 ± 2.39 ^a	52.67 ± 1.32 ^{de}	44.51 ± 0.97 ^c	51.06 ± 0.84 ^b	46.20 ± 0.57 ^f								
	Chitosan 0.5 %	33.33 ± 0.72 ^b	29.80 ± 0.65 ^e	40.00 ± 0.00 ^{de}	42.84 ± 0.36 ^d	52.29 ± 1.55 ^b	50.64 ± 1.76 ^f	47.26 ± 1.32 ^b	48.48 ± 0.00 ^c	56.15 ± 0.33 ^a								
	Chitosan 1.0 %	38.34 ± 1.57 ^a	34.26 ± 1.40 ^d	47.31 ± 0.99 ^a	50.16 ± 1.66 ^a	50.56 ± 2.68 ^{bc}	51.40 ± 0.44 ^{ef}	42.40 ± 1.10 ^d	48.11 ± 0.64 ^c	49.20 ± 0.33 ^e								

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 116 แสดงอัตราการหายใจของส้มโอฟันธุ์ขาวแดงกว่าที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	อัตราการหายใจ (mg CO ₂ /kg /hr)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	4.96 ± 0.04 ^a	6.49 ± 0.10 ^c	6.91 ± 0.00 ^f	6.20 ± 0.12 ^d	6.73 ± 0.00 ^e	8.45 ± 0.05 ^d	11.01 ± 0.05 ^h	16.84 ± 0.01 ^c	14.13 ± 0.00 ^g
	Chitosan 0.5 %	4.60 ± 0.13 ^b	13.03 ± 0.13 ^a	6.73 ± 0.16 ^{fg}	6.90 ± 0.07 ^c	6.10 ± 0.17 ^f	7.65 ± 0.12 ^e	10.85 ± 0.04 ^h	10.71 ± 0.04 ^h	10.64 ± 0.06 ^j
	Chitosan 1.0 %	5.13 ± 0.14 ^a	5.98 ± 0.08 ^{ef}	5.97 ± 0.07 ^h	5.14 ± 0.04 ^g	6.71 ± 0.03 ^e	6.83 ± 0.01 ^{fg}	11.29 ± 0.08 ^g	10.46 ± 0.06 ⁱ	12.20 ± 0.05 ^{hi}
10	Control	4.96 ± 0.04 ^a	5.77 ± 0.14 ^f	10.27 ± 0.11 ^a	5.25 ± 0.02 ^g	7.68 ± 0.12 ^c	6.68 ± 0.06 ^g	16.03 ± 0.00 ^d	12.69 ± 0.01 ^e	16.66 ± 0.10 ^f
	Chitosan 0.5 %	4.60 ± 0.13 ^b	5.35 ± 0.11 ^g	6.01 ± 0.01 ^h	3.66 ± 0.08 ⁱ	7.04 ± 0.14 ^d	9.85 ± 0.02 ^c	11.61 ± 0.05 ^f	11.21 ± 0.02 ^g	12.29 ± 0.01 ^{hi}
	Chitosan 1.0 %	5.13 ± 0.14 ^a	5.99 ± 0.03 ^{ef}	5.99 ± 0.03 ^h	4.46 ± 0.02 ^h	6.63 ± 0.14 ^e	7.05 ± 0.14 ^f	12.41 ± 0.16 ^e	11.01 ± 0.07 ^g	12.03 ± 0.19 ⁱ
15	Control	4.96 ± 0.04 ^a	7.27 ± 0.05 ^b	7.43 ± 0.01 ^e	5.90 ± 0.18 ^e	9.30 ± 0.13 ^a	6.89 ± 0.02 ^{fg}	12.25 ± 0.03 ^e	12.10 ± 0.05 ^f	20.95 ± 0.07 ^d
	Chitosan 0.5 %	4.60 ± 0.13 ^b	4.85 ± 0.04 ^h	6.63 ± 0.05 ^g	5.64 ± 0.07 ^f	5.66 ± 0.12 ^g	6.20 ± 0.10 ^h	8.88 ± 0.11 ⁱ	8.05 ± 0.22 ^j	18.85 ± 0.12 ^e
	Chitosan 1.0 %	5.13 ± 0.14 ^a	6.10 ± 0.11 ^{de}	7.24 ± 0.17 ^e	5.30 ± 0.16 ^g	4.70 ± 0.07 ^h	6.31 ± 0.13 ^h	8.65 ± 0.15 ⁱ	8.10 ± 0.11 ^j	16.44 ± 0.15 ^f
30	Control	4.96 ± 0.04 ^a	6.25 ± 0.07 ^d	8.83 ± 0.16 ^b	9.09 ± 0.13 ^b	8.30 ± 0.02 ^b	9.91 ± 0.02 ^{bx}	23.00 ± 0.22 ^b	24.37 ± 0.03 ^a	28.24 ± 0.04 ^a
	Chitosan 0.5 %	4.60 ± 0.13 ^b	5.23 ± 0.15 ^g	7.95 ± 0.25 ^d	6.82 ± 0.05 ^c	8.32 ± 0.01 ^b	10.08 ± 0.12 ^b	19.73 ± 0.16 ^c	19.33 ± 0.00 ^b	25.19 ± 0.19 ^b
	Chitosan 1.0 %	5.13 ± 0.14 ^a	6.31 ± 0.13 ^{cd}	8.43 ± 0.05 ^c	12.19 ± 0.19 ^a	5.86 ± 0.00 ^g	13.24 ± 0.19 ^a	28.97 ± 0.04 ^a	15.56 ± 0.23 ^d	24.38 ± 0.10 ^c

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ
ตาราง 117 แสดงความแน่นเนื้อ ของเปลือกด้านนอก ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (kg / cm ²)											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	0.69 ± 0.03	0.83 ± 0.03	0.77 ± 0.02	0.81 ± 0.01	0.73 ± 0.02	0.77 ± 0.01	0.75 ± 0.02	0.74 ± 0.01	0.77 ± 0.02	de	0.77 ± 0.02	de
	Chitosan 0.5 %	0.73 ± 0.04	0.81 ± 0.02	0.75 ± 0.01	0.81 ± 0.01	0.75 ± 0.02	0.79 ± 0.01	0.79 ± 0.01	0.77 ± 0.01	0.82 ± 0.01	bcd	0.82 ± 0.01	b
	Chitosan 1.0 %	0.72 ± 0.16	0.82 ± 0.01	0.76 ± 0.01	0.79 ± 0.01	0.75 ± 0.01	0.78 ± 0.01	0.79 ± 0.01	0.75 ± 0.03	0.75 ± 0.02	cde	0.75 ± 0.02	e
10	Control	0.69 ± 0.03	0.82 ± 0.01	0.83 ± 0.01	0.76 ± 0.02	0.82 ± 0.02	0.84 ± 0.01	0.73 ± 0.02	0.81 ± 0.02	0.79 ± 0.01	a	0.79 ± 0.01	bcd
	Chitosan 0.5 %	0.73 ± 0.04	0.81 ± 0.04	0.85 ± 0.02	0.81 ± 0.01	0.81 ± 0.02	0.83 ± 0.01	0.79 ± 0.01	0.80 ± 0.01	0.80 ± 0.01	ab	0.80 ± 0.01	bc
	Chitosan 1.0 %	0.72 ± 0.16	0.82 ± 0.02	0.82 ± 0.01	0.81 ± 0.02	0.79 ± 0.01	0.83 ± 0.01	0.82 ± 0.01	0.81 ± 0.01	0.82 ± 0.01	cde	0.82 ± 0.01	b
15	Control	0.69 ± 0.03	0.81 ± 0.02	0.81 ± 0.01	0.79 ± 0.02	0.80 ± 0.01	0.76 ± 0.01	0.82 ± 0.02	0.72 ± 0.01	0.72 ± 0.00	e	0.72 ± 0.00	f
	Chitosan 0.5 %	0.73 ± 0.04	0.81 ± 0.01	0.81 ± 0.01	0.79 ± 0.01	0.77 ± 0.02	0.81 ± 0.02	0.82 ± 0.02	0.78 ± 0.02	0.76 ± 0.01	abc	0.76 ± 0.01	e
	Chitosan 1.0 %	0.72 ± 0.16	0.81 ± 0.01	0.79 ± 0.01	0.79 ± 0.01	0.76 ± 0.01	0.76 ± 0.01	0.80 ± 0.01	0.75 ± 0.02	0.77 ± 0.00	a	0.77 ± 0.00	de
30	Control	0.69 ± 0.03	0.81 ± 0.01	0.76 ± 0.01	0.71 ± 0.01	0.73 ± 0.03	0.69 ± 0.01	0.73 ± 0.01	0.68 ± 0.03	0.84 ± 0.01	f	0.84 ± 0.01	a
	Chitosan 0.5 %	0.73 ± 0.04	0.78 ± 0.02	0.70 ± 0.02	0.73 ± 0.01	0.72 ± 0.01	0.73 ± 0.02	0.67 ± 0.05	0.73 ± 0.02	0.81 ± 0.01	e	0.81 ± 0.01	b
	Chitosan 1.0 %	0.72 ± 0.16	0.75 ± 0.01	0.70 ± 0.02	0.72 ± 0.02	0.74 ± 0.03	0.75 ± 0.02	0.80 ± 0.01	0.80 ± 0.01	0.78 ± 0.03	ab	0.78 ± 0.03	cde

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 118 แสดงความหนาแน่นเนื้อ ของส้มโอปั่นสุญขาวแดงกว่าที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ความหนาแน่นเนื้อ (kg / cm ²)							
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49
5.00	Control	3.38 ± 0.08 ^a	3.33 ± 0.39 ^{cde}	3.96 ± 0.08 ^{bc}	3.63 ± 0.18 ^{ab}	3.58 ± 0.11 ^a	3.52 ± 0.23 ^{bc}	3.38 ± 0.03 ^b	3.79 ± 0.59 ^{ab}	3.21 ± 0.13 ^{bc}
	Chitosan 0.5 %	3.13 ± 0.08 ^b	3.31 ± 0.18 ^{cde}	3.75 ± 0.16 ^c	3.60 ± 0.06 ^{ab}	3.72 ± 0.13 ^a	3.23 ± 0.16 ^{de}	3.67 ± 0.23 ^a	3.28 ± 0.15 ^{cd}	3.74 ± 0.08 ^a
	Chitosan 1.0 %	3.24 ± 0.12 ^{ab}	3.50 ± 0.15 ^{bcd}	3.75 ± 0.34 ^c	3.35 ± 0.31 ^{bc}	3.21 ± 0.05 ^c	3.23 ± 0.11 ^{de}	3.24 ± 0.16 ^b	3.48 ± 0.06 ^{abc}	3.41 ± 0.10 ^b
10.00	Control	3.38 ± 0.08 ^a	3.62 ± 0.23 ^{abc}	4.40 ± 0.08 ^a	3.23 ± 0.34 ^{bc}	3.43 ± 0.03 ^b	3.57 ± 0.00 ^{ab}	2.87 ± 0.11 ^c	3.41 ± 0.09 ^{bc}	3.09 ± 0.11 ^c
	Chitosan 0.5 %	3.13 ± 0.08 ^b	3.09 ± 0.13 ^{de}	4.21 ± 0.08 ^{ab}	3.48 ± 0.11 ^{abc}	3.02 ± 0.03 ^d	3.75 ± 0.03 ^a	3.30 ± 0.08 ^b	2.99 ± 0.15 ^d	2.68 ± 0.26 ^d
	Chitosan 1.0 %	3.24 ± 0.12 ^{ab}	3.07 ± 0.26 ^e	4.13 ± 0.09 ^{ab}	3.55 ± 0.11 ^{ab}	3.06 ± 0.10 ^{cd}	3.19 ± 0.13 ^{de}	2.70 ± 0.05 ^c	3.11 ± 0.10 ^{cd}	3.02 ± 0.12 ^c
15.00	Control	3.38 ± 0.08 ^a	4.03 ± 0.33 ^a	3.99 ± 0.06 ^{bc}	3.87 ± 0.05 ^a	3.18 ± 0.11 ^{cd}	3.11 ± 0.09 ^e	2.77 ± 0.06 ^c	1.85 ± 0.08 ^f	1.95 ± 0.23 ^{fg}
	Chitosan 0.5 %	3.13 ± 0.08 ^b	3.58 ± 0.41 ^{abcd}	3.92 ± 0.13 ^{bc}	3.26 ± 0.18 ^{bc}	3.69 ± 0.11 ^a	3.33 ± 0.13 ^{cd}	2.77 ± 0.16 ^c	2.99 ± 0.11 ^d	2.41 ± 0.11 ^e
	Chitosan 1.0 %	3.24 ± 0.12 ^{ab}	3.35 ± 0.31 ^{cde}	3.45 ± 0.18 ^d	3.55 ± 0.44 ^{ab}	2.79 ± 0.11 ^e	2.65 ± 0.09 ^f	2.80 ± 0.13 ^c	2.34 ± 0.28 ^e	2.11 ± 0.06 ^f
30.00	Control	3.38 ± 0.08 ^a	3.47 ± 0.27 ^{bcd}	3.07 ± 0.03 ^e	3.08 ± 0.03 ^{cd}	2.53 ± 0.03 ^f	3.19 ± 0.06 ^{de}	2.85 ± 0.05 ^c	2.96 ± 0.09 ^d	2.16 ± 0.11 ^f
	Chitosan 0.5 %	3.13 ± 0.08 ^b	3.75 ± 0.18 ^{abc}	2.82 ± 0.26 ^e	2.82 ± 0.26 ^{de}	2.62 ± 0.11 ^f	3.53 ± 0.06 ^{bc}	2.79 ± 0.06 ^c	3.84 ± 0.03 ^a	1.94 ± 0.22 ^{fg}
	Chitosan 1.0 %	3.24 ± 0.12 ^{ab}	3.94 ± 0.06 ^{ab}	2.48 ± 0.13 ^f	2.48 ± 0.13 ^e	2.51 ± 0.06 ^f	3.36 ± 0.10 ^{bcd}	2.84 ± 0.16 ^c	3.43 ± 0.11 ^{bc}	1.75 ± 0.11 ^g

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 119 แสดงค่า L เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ				ค่า L													
กรรมวิธี																	
(°C)	วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	51.53 ± 2.58 ^a	47.30 ± 4.22	46.40 ± 3.00 ^{abc}	51.33 ± 1.31 ^{abc}	48.07 ± 0.15 ^{abc}	49.87 ± 3.36 ^{abc}	49.13 ± 1.52 ^{bc}	52.43 ± 0.81 ^{abcd}	48.67 ± 3.01 ^{cde}							
	Chitosan 0.5 %	50.23 ± 2.54 ^a	48.83 ± 2.23	45.33 ± 1.46 ^b	49.23 ± 1.53 ^{bc}	51.77 ± 2.95 ^{ab}	51.67 ± 1.75 ^{ab}	54.80 ± 2.82 ^a	49.33 ± 2.84 ^{cd}	47.37 ± 1.54 ^{de}							
	Chitosan 1.0 %	49.13 ± 0.57 ^a	49.17 ± 4.03	48.10 ± 1.91 ^{ab}	49.43 ± 0.40 ^{bc}	42.53 ± 2.40 ^d	46.87 ± 3.56 ^{cd}	51.50 ± 1.11 ^{ab}	52.17 ± 0.23 ^{abcd}	47.73 ± 2.57 ^{de}							
10	Control	51.53 ± 2.58 ^a	46.97 ± 1.15 ^{abc}	52.17 ± 4.98 ^a	50.37 ± 1.46 ^{bc}	50.30 ± 1.25 ^{abc}	53.90 ± 2.21 ^a	52.60 ± 0.66 ^{ab}	54.47 ± 0.93 ^a	49.80 ± 1.25 ^{cd}							
	Chitosan 0.5 %	50.23 ± 2.54 ^a	49.90 ± 2.17 ^a	47.87 ± 2.90 ^{ab}	50.30 ± 1.20 ^{bc}	49.07 ± 4.00 ^{abc}	46.47 ± 1.67 ^{cd}	50.93 ± 1.10 ^{abcd}	50.80 ± 2.03 ^{abcd}	51.30 ± 0.95 ^{bc}							
	Chitosan 1.0 %	49.13 ± 0.57 ^a	48.47 ± 1.15 ^{abc}	47.77 ± 3.00 ^{ab}	50.00 ± 1.13 ^{bc}	49.63 ± 2.80 ^{abc}	45.33 ± 2.03 ^d	48.33 ± 0.21 ^{bc}	52.63 ± 2.33 ^{abcd}	46.43 ± 0.85 ^e							
15	Control	51.53 ± 2.58 ^a	47.60 ± 1.57 ^{abc}	46.20 ± 2.46 ^{ab}	48.63 ± 3.31 ^c	46.77 ± 2.15 ^{bcd}	52.03 ± 3.23 ^{ab}	46.47 ± 2.83 ^c	53.40 ± 3.96 ^{abc}	47.77 ± 2.29 ^{de}							
	Chitosan 0.5 %	50.23 ± 2.54 ^a	44.17 ± 0.90 ^c	45.83 ± 2.46 ^{ab}	53.70 ± 1.93 ^a	53.40 ± 4.06 ^a	48.33 ± 1.81 ^{bcd}	51.67 ± 0.76 ^{ab}	50.03 ± 3.60 ^{bcd}	52.87 ± 1.95 ^b							
	Chitosan 1.0 %	49.13 ± 0.57 ^a	48.20 ± 0.90 ^{abc}	50.37 ± 6.88 ^{ab}	52.57 ± 1.40 ^{ab}	46.80 ± 3.82 ^{bcd}	47.90 ± 0.82 ^{bcd}	48.37 ± 1.63 ^{bc}	48.67 ± 1.27 ^d	47.87 ± 1.12 ^{de}							
30	Control	51.53 ± 2.58 ^a	44.47 ± 0.87 ^{bc}	49.43 ± 2.44 ^{ab}	50.90 ± 2.88 ^{abc}	48.13 ± 3.43 ^{abc}	50.00 ± 2.23 ^{abc}	51.17 ± 0.87 ^{ab}	53.90 ± 2.10 ^{ab}	57.63 ± 0.59 ^a							
	Chitosan 0.5 %	50.23 ± 2.54 ^a	47.87 ± 2.84 ^{abc}	45.90 ± 1.21 ^{ab}	52.23 ± 1.36 ^{ab}	45.47 ± 3.02 ^{cd}	48.70 ± 0.46 ^{bcd}	54.57 ± 1.46 ^a	51.97 ± 1.21 ^{abcd}	49.30 ± 0.62 ^{cde}							
	Chitosan 1.0 %	49.13 ± 0.57 ^a	47.50 ± 1.55 ^{abc}	47.87 ± 1.33 ^{ab}	48.53 ± 0.61 ^c	50.70 ± 1.25 ^{abc}	46.67 ± 2.72 ^{cd}	38.67 ± 6.56 ^d	43.50 ± 1.74 ^e	49.57 ± 1.65 ^{cde}							

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 121 แสดงค่า a เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ค่า a																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	-2.00 ± 0.82	a	-3.83 ± 1.45	a	-4.23 ± 0.99	a	-2.37 ± 0.42	abx	-3.50 ± 0.35	abx	-2.00 ± 0.46	ab	-3.67 ± 1.31	c	-1.60 ± 0.61	cd	-2.37 ± 1.33	cd
	Chitosan 0.5 %	-2.40 ± 0.26	a	-3.53 ± 0.65	a	-2.93 ± 2.65	a	-2.63 ± 0.76	bc	-1.77 ± 0.92	a	-2.13 ± 0.55	ab	-1.63 ± 1.56	ab	-3.07 ± 0.49	d	-2.67 ± 0.55	d
	Chitosan 1.0 %	-2.70 ± 0.52	a	-3.10 ± 1.14	a	-3.37 ± 0.71	a	-2.77 ± 0.06	bc	-4.23 ± 0.40	c	-2.80 ± 1.81	ab	-2.13 ± 0.61	bc	-1.90 ± 0.35	cd	-2.50 ± 0.87	cd
10	Control	-2.00 ± 0.82	a	-3.00 ± 0.44	a	-1.37 ± 2.15	a	-2.47 ± 0.99	bc	-3.87 ± 0.83	bc	-1.20 ± 1.15	a	-1.27 ± 0.45	ab	-0.57 ± 0.06	bc	-1.97 ± 0.45	cd
	Chitosan 0.5 %	-2.40 ± 0.26	a	-3.53 ± 0.40	a	-3.40 ± 1.32	a	-3.07 ± 0.12	bc	-2.87 ± 1.46	abx	-2.87 ± 2.06	ab	-2.53 ± 0.21	bc	-2.27 ± 1.26	cd	-1.97 ± 0.35	cd
	Chitosan 1.0 %	-2.70 ± 0.52	a	-3.70 ± 0.82	a	-3.87 ± 0.47	a	-3.00 ± 0.52	bc	-3.00 ± 0.26	abx	-4.23 ± 0.25	b	-3.60 ± 0.26	c	-1.03 ± 1.34	cd	-3.23 ± 0.61	d
15	Control	-2.00 ± 0.82	a	-3.47 ± 0.57	a	-2.80 ± 0.36	a	-3.07 ± 1.45	c	-3.37 ± 0.46	abx	-3.13 ± 1.71	ab	-1.27 ± 2.19	ab	-0.43 ± 2.10	bc	-2.77 ± 0.67	d
	Chitosan 0.5 %	-2.40 ± 0.26	a	-3.00 ± 0.70	a	-3.33 ± 0.42	a	-1.53 ± 0.55	ab	-1.83 ± 1.56	a	-3.87 ± 0.95	b	0.00 ± 0.00	a	-2.20 ± 1.56	cd	-1.13 ± 0.71	c
	Chitosan 1.0 %	-2.70 ± 0.52	a	-3.23 ± 0.72	a	-2.70 ± 3.67	a	-1.23 ± 0.31	a	-3.40 ± 0.40	abx	-4.17 ± 1.19	b	-3.83 ± 0.23	c	-2.20 ± 0.85	cd	-1.87 ± 0.81	cd
30	Control	-2.00 ± 0.82	a	-2.40 ± 0.89	a	-2.90 ± 0.62	a	-1.80 ± 1.35	bc	-2.73 ± 1.07	abx	-2.23 ± 1.44	ab	-1.67 ± 0.32	ab	1.40 ± 1.32	b	11.63 ± 1.12	a
	Chitosan 0.5 %	-2.40 ± 0.26	a	-3.43 ± 1.40	a	-3.63 ± 0.38	a	-2.37 ± 0.86	bc	-2.27 ± 1.86	b	-1.93 ± 0.31	ab	-0.70 ± 1.04	ab	-0.20 ± 1.06	bc	1.37 ± 0.25	b
	Chitosan 1.0 %	-2.70 ± 0.52	a	-3.47 ± 0.38	a	-3.67 ± 0.06	a	-2.70 ± 0.30	bc	-2.40 ± 0.53	abx	-3.57 ± 1.72	ab	-1.00 ± 0.17	ab	10.20 ± 1.18	a	1.07 ± 1.12	b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 122 แสดงค่า a เนื้อของส้มโอม้วนพันธุ์ขาวแดงกว่าที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ค่า a																													
			วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56													
5	Control	3.83 ± 0.15 ^a	3.77 ± 0.31 ^{ab}	2.90 ± 1.65 ^a	2.77 ± 0.67 ^c	2.77 ± 0.67 ^c	2.77 ± 0.67 ^c	3.17 ± 0.87 ^a	3.10 ± 0.50 ^{ab}	2.87 ± 0.40 ^{cd}	2.67 ± 0.51 ^b	Chitosan 0.5 %	4.10 ± 0.30 ^a	2.70 ± 0.56 ^b	2.70 ± 0.66 ^a	3.83 ± 0.45 ^{abc}	3.83 ± 0.45 ^{abc}	2.17 ± 0.51 ^a	3.17 ± 1.04 ^{ab}	3.13 ± 0.32 ^{abc}	3.10 ± 0.44 ^{ab}	Chitosan 1.0 %	4.23 ± 1.10 ^a	3.37 ± 0.35 ^b	2.63 ± 1.14 ^a	4.87 ± 0.21 ^a	4.87 ± 0.21 ^a	3.47 ± 0.36 ^a	3.53 ± 0.46 ^{ab}	3.07 ± 0.06 ^{bcd}	2.83 ± 0.15 ^{ab}	
	Control	3.83 ± 0.15 ^a	2.90 ± 0.95 ^b	3.60 ± 0.26 ^a	3.20 ± 0.26 ^{bc}	3.20 ± 0.26 ^{bc}	3.50 ± 0.66 ^a	2.37 ± 0.97 ^b	3.67 ± 0.32 ^a	2.63 ± 0.76 ^b	Chitosan 0.5 %		4.10 ± 0.30 ^a	4.43 ± 0.35 ^{ab}	3.20 ± 0.62 ^a	2.23 ± 0.85 ^c	2.23 ± 0.85 ^c	1.97 ± 0.80 ^a	3.43 ± 0.42 ^{ab}	3.23 ± 0.60 ^{abc}	3.33 ± 0.25 ^{ab}		Chitosan 1.0 %	4.23 ± 1.10 ^a	4.37 ± 0.99 ^{ab}	3.27 ± 1.40 ^a	2.67 ± 1.38 ^c	2.67 ± 1.38 ^c	2.83 ± 0.31 ^a	3.30 ± 1.01 ^{ab}	2.67 ± 0.12 ^d	3.13 ± 0.31 ^{ab}
	Control	3.83 ± 0.15 ^a	2.97 ± 1.65 ^b	2.57 ± 0.29 ^a	2.60 ± 1.05 ^c	2.60 ± 1.05 ^c	2.60 ± 1.05 ^c	2.57 ± 0.12 ^a	3.13 ± 0.87 ^{ab}	3.53 ± 0.35 ^{ab}			3.30 ± 0.87 ^{ab}	Chitosan 0.5 %	4.10 ± 0.30 ^a	2.93 ± 1.59 ^b	2.07 ± 0.91 ^a	4.77 ± 0.35 ^{ab}	4.77 ± 0.35 ^{ab}	1.47 ± 0.98 ^a	3.60 ± 0.17 ^{ab}			3.70 ± 0.20 ^a	Chitosan 1.0 %	4.23 ± 1.10 ^a	3.73 ± 0.40 ^{ab}	3.13 ± 1.40 ^a	2.43 ± 0.81 ^c	2.43 ± 0.81 ^c	2.53 ± 1.77 ^a	2.23 ± 0.38 ^b
30	Control	3.83 ± 0.15 ^a	5.30 ± 1.47 ^a	2.83 ± 0.32 ^a	2.70 ± 0.44 ^c	2.70 ± 0.44 ^c	2.70 ± 0.44 ^c	3.43 ± 0.45 ^a	3.73 ± 0.25 ^{ab}	2.83 ± 0.45 ^{ab}		Chitosan 0.5 %	4.10 ± 0.30 ^a		3.23 ± 1.02 ^b	3.53 ± 0.12 ^a	4.77 ± 1.50 ^{ab}	4.77 ± 1.50 ^{ab}	3.63 ± 0.51 ^a	2.77 ± 1.44 ^b	3.70 ± 0.10 ^a	3.40 ± 0.26 ^{ab}		Chitosan 1.0 %		4.23 ± 1.10 ^a	3.63 ± 0.50 ^{ab}	3.77 ± 0.83 ^a	3.27 ± 1.25 ^{abc}	3.27 ± 1.25 ^{abc}	2.87 ± 1.33 ^a	4.43 ± 1.27 ^a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 123 แสดงค่า b เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		การรวมวิธี		ค่า b																
				วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56
5	Control	34.63 ± 3.59 ^a	36.47 ± 4.00 ^{abc}	35.67 ± 2.14 ^{abcd}	36.23 ± 0.59 ^{cde}	36.90 ± 0.89 ^{abc}	36.73 ± 4.14 ^{cd}	37.27 ± 1.10 ^{cd}	39.27 ± 0.76 ^{cd}											36.87 ± 2.74 ^{de}
	Chitosan 0.5 %	35.73 ± 1.19 ^a	38.30 ± 3.27 ^a	32.97 ± 1.17 ^{bcd}	35.57 ± 2.14 ^{de}	39.00 ± 1.08 ^{ab}	37.23 ± 2.10 ^{bc}	41.80 ± 2.42 ^{ab}	38.47 ± 3.69 ^{de}											34.63 ± 1.24 ^e
	Chitosan 1.0 %	35.80 ± 0.56 ^a	37.03 ± 3.42 ^{abc}	34.17 ± 1.90 ^{abcd}	37.10 ± 1.56 ^{bcd}	29.47 ± 1.72 ^d	33.27 ± 2.25 ^d	38.77 ± 1.29 ^{abk}	38.03 ± 0.71 ^{de}											34.87 ± 2.27 ^e
10	Control	34.63 ± 3.59 ^a	33.80 ± 0.79 ^{bc}	38.80 ± 4.01 ^a	37.80 ± 1.21 ^{bcd}	38.40 ± 1.45 ^{ab}	42.83 ± 1.63 ^a	41.67 ± 0.21 ^{abk}	43.67 ± 1.18 ^{ab}											38.63 ± 2.00 ^{cd}
	Chitosan 0.5 %	35.73 ± 1.19 ^a	36.73 ± 1.68 ^{abc}	37.73 ± 3.59 ^{ab}	36.63 ± 0.81 ^{cde}	36.17 ± 2.58 ^{bc}	36.27 ± 1.21 ^{cd}	38.53 ± 1.06 ^{abk}	40.13 ± 1.96 ^{bcd}											40.97 ± 1.18 ^{bc}
	Chitosan 1.0 %	35.80 ± 0.56 ^a	36.47 ± 1.20 ^{abc}	37.10 ± 2.31 ^{abcd}	35.80 ± 0.66 ^{cde}	35.73 ± 2.89 ^{bc}	36.43 ± 1.59 ^{cd}	33.57 ± 0.60 ^e	39.27 ± 0.35 ^{cd}											35.10 ± 2.10 ^e
15	Control	34.63 ± 3.59 ^a	33.57 ± 0.29 ^{bc}	31.63 ± 2.19 ^d	36.27 ± 2.15 ^{cde}	35.60 ± 3.37 ^{bc}	40.73 ± 1.78 ^{ab}	36.53 ± 1.97 ^{de}	43.43 ± 3.36 ^{ab}											34.23 ± 2.59 ^e
	Chitosan 0.5 %	35.73 ± 1.19 ^a	30.03 ± 0.71 ^c	31.87 ± 2.57 ^{cd}	42.73 ± 1.16 ^a	41.03 ± 4.54 ^a	37.77 ± 1.80 ^{bc}	39.80 ± 0.56 ^{abk}	39.23 ± 1.18 ^{cd}											40.97 ± 1.90 ^{bc}
	Chitosan 1.0 %	35.80 ± 0.56 ^a	33.73 ± 1.03 ^{bc}	37.33 ± 5.66 ^{abc}	38.40 ± 2.07 ^{bcd}	34.80 ± 3.12 ^{bc}	36.37 ± 0.81 ^{cd}	37.83 ± 1.00 ^{bcd}	38.17 ± 2.27 ^{de}											35.83 ± 1.44 ^{de}
30	Control	34.63 ± 3.59 ^a	31.33 ± 2.14 ^c	35.83 ± 2.00 ^{abcd}	38.77 ± 2.90 ^{bc}	38.20 ± 2.55 ^{ab}	39.50 ± 2.52 ^{abc}	42.47 ± 1.76 ^a	46.37 ± 2.69 ^a											53.57 ± 2.40 ^a
	Chitosan 0.5 %	35.73 ± 1.19 ^a	36.27 ± 2.63 ^{abc}	32.17 ± 1.37 ^{cd}	39.93 ± 1.55 ^b	32.30 ± 2.57 ^{cd}	36.57 ± 0.40 ^{cd}	41.67 ± 2.67 ^{abk}	42.60 ± 1.49 ^{abk}											43.37 ± 0.81 ^b
	Chitosan 1.0 %	35.80 ± 0.56 ^a	36.97 ± 2.40 ^{abc}	33.53 ± 1.42 ^{abcd}	34.07 ± 1.01 ^e	36.97 ± 0.74 ^{abc}	37.70 ± 1.13 ^{bc}	35.60 ± 6.26 ^{de}	35.00 ± 2.02 ^e											42.37 ± 1.10 ^b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่ต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 124 แสดงค่า b เนื้อของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี			ค่า b											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56					
5	Control	15.23 ± 2.36 ^a	13.60 ± 0.26 ^a	12.90 ± 0.87 ^{ab}	15.33 ± 1.97 ^{ab}	12.93 ± 0.35 ^a	13.57 ± 0.93 ^a	15.77 ± 2.10 ^a	14.10 ± 0.70 ^{bcd}	14.23 ± 1.70 ^{abcd}					
	Chitosan 0.5 %	14.90 ± 0.46 ^a	13.80 ± 1.20 ^a	13.87 ± 0.67 ^{ab}	14.87 ± 1.74 ^{abc}	15.07 ± 1.17 ^a	13.73 ± 1.00 ^a	13.37 ± 0.75 ^{ab}	16.13 ± 1.01 ^{ab}	12.63 ± 0.49 ^d					
	Chitosan 1.0 %	15.50 ± 0.40 ^a	14.60 ± 0.44 ^a	12.20 ± 0.95 ^b	14.60 ± 0.78 ^{abc}	14.43 ± 0.29 ^a	14.77 ± 1.50 ^a	14.33 ± 1.30 ^{ab}	13.80 ± 0.62 ^{cd}	13.13 ± 1.89 ^d					
10	Control	15.23 ± 2.36 ^a	14.83 ± 0.90 ^a	14.77 ± 0.55 ^a	13.90 ± 0.46 ^{abc}	14.97 ± 0.46 ^a	16.67 ± 1.16 ^a	12.80 ± 0.90 ^{ab}	14.50 ± 0.53 ^{bcd}	13.70 ± 1.66 ^{cd}					
	Chitosan 0.5 %	14.90 ± 0.46 ^a	14.57 ± 0.38 ^a	13.63 ± 1.26 ^{ab}	12.70 ± 0.72 ^c	13.00 ± 1.54 ^a	13.27 ± 2.40 ^a	13.47 ± 0.96 ^{ab}	13.07 ± 0.40 ^d	14.77 ± 1.29 ^{abcd}					
	Chitosan 1.0 %	15.50 ± 0.40 ^a	15.17 ± 0.95 ^a	13.13 ± 1.77 ^{ab}	15.07 ± 1.53 ^{abc}	14.57 ± 1.17 ^a	13.83 ± 0.93 ^a	14.07 ± 1.03 ^{ab}	14.97 ± 0.74 ^{abx}	14.20 ± 0.26 ^{abcd}					
15	Control	15.23 ± 2.36 ^a	13.30 ± 2.59 ^a	14.93 ± 0.55 ^a	14.23 ± 1.37 ^{abc}	13.30 ± 3.06 ^a	13.93 ± 1.31 ^a	13.13 ± 0.93 ^{ab}	13.67 ± 0.49 ^{cd}	13.87 ± 0.74 ^{bcd}					
	Chitosan 0.5 %	14.90 ± 0.46 ^a	14.27 ± 2.06 ^a	12.43 ± 1.21 ^b	15.30 ± 0.35 ^{ab}	14.27 ± 1.43 ^a	13.50 ± 4.66 ^a	12.43 ± 1.47 ^b	14.30 ± 2.95 ^{bcd}	13.50 ± 0.44 ^{cd}					
	Chitosan 1.0 %	15.50 ± 0.40 ^a	14.07 ± 0.64 ^a	13.23 ± 0.67 ^{ab}	14.57 ± 0.67 ^{abc}	14.27 ± 1.10 ^a	14.23 ± 1.05 ^a	12.97 ± 1.21 ^{ab}	15.40 ± 0.26 ^{abx}	15.40 ± 1.23 ^{abc}					
30	Control	15.23 ± 2.36 ^a	16.07 ± 1.27 ^a	13.57 ± 1.04 ^{ab}	13.20 ± 1.20 ^{bc}	15.47 ± 0.93 ^a	15.80 ± 0.87 ^a	14.77 ± 0.32 ^{ab}	14.73 ± 0.50 ^{abx}	13.80 ± 1.35 ^{cd}					
	Chitosan 0.5 %	14.90 ± 0.46 ^a	16.10 ± 1.85 ^a	15.03 ± 1.91 ^a	16.33 ± 1.70 ^a	14.97 ± 0.95 ^a	14.03 ± 1.01 ^a	14.27 ± 2.03 ^{ab}	16.67 ± 0.75 ^a	16.20 ± 0.75 ^a					
	Chitosan 1.0 %	15.50 ± 0.40 ^a	14.27 ± 2.55 ^a	14.73 ± 0.47 ^a	13.77 ± 1.93 ^{abc}	14.03 ± 0.72 ^a	15.50 ± 1.73 ^a	15.77 ± 3.24 ^a	14.10 ± 0.98 ^{bcd}	16.03 ± 0.60 ^{ab}					

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนิ่งที่ตามด้วยอักษรที่ต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 125 แสดงค่า H^o แปลือก ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ขึ้นตามฤดูกาลเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ค่า H ^o											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	93.43 ± 1.63 ^a	96.23 ± 2.96 ^a	96.87 ± 1.88 ^a	93.77 ± 0.76 ^{abx}	95.43 ± 0.42 ^{ab}	93.17 ± 0.84 ^{abx}	95.57 ± 1.81 ^{ab}	92.37 ± 0.91 ^{ab}	93.77 ± 2.45 ^{abc}			
	Chitosan 0.5 %	94.50 ± 0.10 ^a	95.30 ± 0.95 ^a	95.00 ± 4.46 ^a	94.30 ± 1.42 ^{ab}	92.60 ± 1.39 ^a	93.27 ± 1.04 ^{abx}	92.33 ± 2.28 ^{cd}	94.60 ± 1.13 ^a	94.40 ± 1.05 ^{ab}			
	Chitosan 1.0 %	95.17 ± 0.49 ^a	94.93 ± 2.11 ^a	95.67 ± 1.40 ^a	94.27 ± 0.15 ^{ab}	98.27 ± 1.17 ^b	94.93 ± 3.39 ^{abx}	93.17 ± 0.96 ^{cd}	92.90 ± 0.52 ^{ab}	94.10 ± 1.74 ^{ab}			
10	Control	93.43 ± 1.63 ^a	95.07 ± 0.64 ^a	92.30 ± 3.54 ^a	93.77 ± 1.42 ^{abx}	95.77 ± 1.36 ^{ab}	91.60 ± 1.61 ^c	91.77 ± 0.65 ^{cd}	90.70 ± 0.10 ^{bc}	92.93 ± 0.75 ^{abc}			
	Chitosan 0.5 %	94.50 ± 0.10 ^a	95.50 ± 0.90 ^a	95.33 ± 2.35 ^a	94.70 ± 0.20 ^a	94.60 ± 2.67 ^b	96.87 ± 1.19 ^a	93.80 ± 0.36 ^{bc}	93.30 ± 1.97 ^{ab}	92.73 ± 0.47 ^{bc}			
	Chitosan 1.0 %	95.17 ± 0.49 ^a	95.83 ± 1.43 ^a	96.00 ± 1.06 ^a	94.77 ± 0.76 ^a	94.80 ± 0.75 ^b	96.67 ± 0.74 ^{ab}	96.20 ± 0.36 ^a	91.53 ± 1.95 ^{abx}	95.23 ± 0.84 ^a			
15	Control	93.43 ± 1.63 ^a	95.87 ± 1.03 ^a	95.10 ± 0.96 ^a	94.87 ± 2.55 ^a	95.47 ± 1.34 ^{ab}	94.47 ± 2.55 ^{abx}	96.83 ± 1.79 ^a	90.70 ± 2.80 ^{bc}	94.67 ± 1.44 ^{ab}			
	Chitosan 0.5 %	94.50 ± 0.10 ^a	95.63 ± 1.40 ^a	96.07 ± 1.34 ^a	92.07 ± 0.86 ^{bc}	92.77 ± 2.60 ^b	95.87 ± 1.60 ^{ab}	92.90 ± 1.30 ^{cd}	93.23 ± 2.32 ^{ab}	91.57 ± 1.03 ^c			
	Chitosan 1.0 %	95.17 ± 0.49 ^a	95.50 ± 1.30 ^a	94.67 ± 5.94 ^a	91.80 ± 0.36 ^c	95.63 ± 1.14 ^{ab}	96.57 ± 1.88 ^{ab}	95.77 ± 0.46 ^{ab}	93.33 ± 1.40 ^{ab}	93.00 ± 1.39 ^{abc}			
30	Control	93.43 ± 1.63 ^a	94.33 ± 1.46 ^a	94.67 ± 1.15 ^a	92.77 ± 2.10 ^{abx}	94.13 ± 1.83 ^b	93.30 ± 2.23 ^{abx}	92.23 ± 0.38 ^{cd}	88.33 ± 1.55 ^c	77.77 ± 0.65 ^e			
	Chitosan 0.5 %	94.50 ± 0.10 ^a	95.47 ± 2.46 ^a	96.47 ± 0.87 ^a	93.43 ± 1.25 ^{abx}	94.03 ± 3.35 ^b	93.07 ± 0.51 ^{bc}	90.97 ± 1.59 ^d	90.33 ± 1.46 ^{bc}	88.20 ± 0.36 ^d			
	Chitosan 1.0 %	95.17 ± 0.49 ^a	95.77 ± 0.91 ^a	96.23 ± 0.35 ^a	94.50 ± 0.40 ^a	93.77 ± 0.83 ^b	95.43 ± 2.74 ^{ab}	91.83 ± 0.32 ^{cd}	73.67 ± 2.45 ^d	88.60 ± 1.54 ^d			

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 126 แสดงค่า H° เนื้อของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ค่า H°										
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56		
5	Control	75.67 ± 1.94 ^a	74.43 ± 1.39 ^{ab}	77.73 ± 6.37 ^{ns}	79.83 ± 1.15 ^a	75.47 ± 0.87 ^{ns}	77.00 ± 2.82 ^{ns}	78.67 ± 2.42 ^{ab}	78.47 ± 1.12 ^{ab}	79.43 ± 0.93 ^a		
	Chitosan 0.5 %	73.37 ± 1.36 ^a	79.10 ± 1.25 ^a	78.80 ± 2.91 ^{ns}	75.47 ± 1.10 ^{abcd}	77.77 ± 2.07 ^{ns}	81.10 ± 2.42 ^{ns}	76.83 ± 3.73 ^{ab}	79.13 ± 0.46 ^a	76.10 ± 2.18 ^{bc}		
	Chitosan 1.0 %	74.20 ± 2.52 ^a	76.93 ± 1.60 ^{ab}	78.07 ± 4.12 ^{ns}	71.53 ± 0.31 ^d	76.83 ± 2.14 ^{ns}	77.47 ± 9.95 ^{ns}	76.10 ± 1.01 ^{ab}	77.50 ± 0.66 ^{abc}	77.87 ± 0.99 ^{abc}		
10	Control	75.67 ± 1.94 ^a	79.00 ± 3.76 ^a	76.30 ± 1.56 ^{ns}	76.97 ± 0.59 ^{abcd}	79.87 ± 1.64 ^{ns}	78.27 ± 1.46 ^{ns}	79.43 ± 4.70 ^{ab}	75.73 ± 1.71 ^c	79.30 ± 2.05 ^{ab}		
	Chitosan 0.5 %	73.37 ± 1.36 ^a	73.03 ± 1.80 ^b	76.83 ± 2.74 ^{ns}	80.07 ± 3.11 ^a	78.63 ± 1.01 ^{ns}	81.80 ± 2.03 ^{ns}	75.67 ± 0.67 ^{ab}	76.27 ± 2.32 ^{bc}	77.00 ± 2.14 ^{abc}		
	Chitosan 1.0 %	74.20 ± 2.52 ^a	74.10 ± 2.70 ^{ab}	76.47 ± 4.34 ^{ns}	79.57 ± 5.78 ^{ab}	80.40 ± 6.69 ^{ns}	78.33 ± 0.51 ^{ns}	76.93 ± 3.10 ^{ab}	79.87 ± 0.06 ^a	77.50 ± 1.05 ^{abc}		
15	Control	75.67 ± 1.94 ^a	78.03 ± 4.20 ^{ab}	80.07 ± 1.14 ^{ns}	79.90 ± 3.24 ^a	78.10 ± 1.45 ^{ns}	79.57 ± 1.16 ^{ns}	76.67 ± 2.87 ^{ab}	75.57 ± 2.08 ^c	76.67 ± 3.04 ^{abc}		
	Chitosan 0.5 %	73.37 ± 1.36 ^a	78.93 ± 5.08 ^a	80.67 ± 3.88 ^{ns}	72.80 ± 1.25 ^{cd}	74.67 ± 7.30 ^{ns}	83.67 ± 3.40 ^{ns}	73.73 ± 2.51 ^b	77.30 ± 2.69 ^{abc}	74.70 ± 1.13 ^c		
	Chitosan 1.0 %	74.20 ± 2.52 ^a	75.13 ± 1.10 ^{ab}	77.00 ± 5.10 ^{ns}	78.83 ± 0.61 ^{ab}	78.40 ± 2.23 ^{ns}	80.30 ± 6.67 ^{ns}	80.23 ± 0.85 ^a	77.83 ± 0.59 ^{abc}	76.83 ± 2.01 ^{abc}		
30	Control	75.67 ± 1.94 ^a	75.00 ± 1.77 ^{ab}	78.33 ± 0.81 ^{ns}	78.43 ± 1.17 ^{abc}	76.50 ± 10.15 ^{ns}	77.83 ± 1.57 ^{ns}	75.73 ± 0.72 ^{ab}	77.60 ± 0.17 ^{abc}	78.47 ± 0.84 ^{ab}		
	Chitosan 0.5 %	73.37 ± 1.36 ^a	78.63 ± 3.71 ^a	76.60 ± 2.10 ^{ns}	73.87 ± 3.25 ^{bcd}	77.17 ± 0.46 ^{ns}	75.57 ± 1.10 ^{ns}	79.33 ± 4.50 ^{ab}	77.37 ± 0.70 ^{abc}	78.07 ± 0.40 ^{ab}		
	Chitosan 1.0 %	74.20 ± 2.52 ^a	75.70 ± 1.91 ^{ab}	75.70 ± 2.72 ^{ns}	76.10 ± 6.46 ^{abcd}	77.70 ± 0.80 ^{ns}	79.57 ± 4.80 ^{ns}	73.77 ± 6.02 ^b	78.90 ± 0.95 ^{ab}	77.37 ± 1.36 ^{abc}		

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 127 แสดงร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก ของส้มโอปั่นธัญขาวแดงขาวที่ฉีดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนัก (%)															
		วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56
5	Control	0.00 ± 0.00 ^a	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.97 ± 0.67	0.67 ^c	2.86 ± 0.49	0.49 ^c	0.65 ± 0.75	0.75 ^b	1.29 ± 1.02	1.02 ^b	0.51 ± 0.88	0.88 ^d	2.93 ± 0.21	0.21 ^{cd}	1.51 ± 0.11 ^d
	Chitosan 0.5 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.50 ± 0.48	0.48 ^{bc}	0.71 ± 0.67	0.67 ^c	1.86 ± 1.18	1.18 ^c	0.35 ± 0.71	0.71 ^b	0.85 ± 1.48	1.48 ^b	2.63 ± 4.56	4.56 ^{abcd}	1.50 ± 2.11	2.11 ^d	0.77 ± 1.09 ^d
	Chitosan 1.0 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.60 ± 0.54	0.54 ^{bc}	0.69 ± 0.65	0.65 ^c	1.62 ± 1.09	1.09 ^c	0.00 ± 0.00	0.00 ^b	0.97 ± 0.84	0.84 ^b	0.46 ± 0.80	0.80 ^d	1.50 ± 0.09	0.09 ^d	1.52 ± 0.10 ^d
10	Control	0.00 ± 0.00 ^a	2.49 ± 3.27	3.27 ^b	0.00 ± 0.00	0.00 ^c	2.09 ± 0.94	0.94 ^c	1.16 ± 0.85	0.85 ^b	1.71 ± 1.04	1.04 ^b	0.35 ± 0.61	0.61 ^d	1.98 ± 1.30	1.30 ^d	0.75 ± 1.05 ^d
	Chitosan 0.5 %	0.00 ± 0.00 ^a	2.24 ± 0.84	0.84 ^b	0.41 ± 0.64	0.64 ^c	1.53 ± 0.50	0.50 ^c	0.64 ± 0.91	0.91 ^b	1.42 ± 1.34	1.34 ^b	0.00 ± 0.00	0.00 ^d	2.31 ± 1.30	1.30 ^{cd}	1.21 ± 0.29 ^d
	Chitosan 1.0 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.87 ± 1.40	1.40 ^b	0.00 ± 0.00	0.00 ^c	2.73 ± 0.37	0.37 ^c	0.00 ± 0.00	0.00 ^b	0.98 ± 1.30	1.30 ^b	0.96 ± 0.87	0.87 ^{cd}	3.14 ± 0.45	0.45 ^{cd}	0.73 ± 1.03 ^d
15	Control	0.00 ± 0.00 ^a	2.22 ± 1.04	1.04 ^b	1.65 ± 1.50	1.50 ^c	2.75 ± 1.10	1.10 ^c	0.99 ± 0.97	0.97 ^b	2.26 ± 1.12	1.12 ^b	1.76 ± 0.46	0.46 ^{abcd}	4.58 ± 0.49	0.49 ^{bc}	7.86 ± 1.36 ^b
	Chitosan 0.5 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.78 ± 0.68	0.68 ^b	1.20 ± 1.05	1.05 ^c	3.56 ± 2.64	2.64 ^c	0.49 ± 1.09	1.09 ^b	1.32 ± 0.07	0.07 ^b	1.36 ± 1.34	1.34 ^{bcd}	3.27 ± 0.75	0.75 ^{cd}	0.71 ± 1.00 ^d
	Chitosan 1.0 %	0.00 ± 0.00 ^a	2.83 ± 0.75	0.75 ^b	1.66 ± 0.51	0.51 ^c	2.52 ± 0.70	0.70 ^c	0.82 ± 0.64	0.64 ^b	1.61 ± 0.94	0.94 ^b	3.27 ± 1.96	1.96 ^{abcd}	2.67 ± 0.10	0.10 ^{cd}	1.37 ± 0.06 ^d
30	Control	0.00 ± 0.00 ^a	7.01 ± 2.39	2.39 ^a	8.42 ± 6.82	6.82 ^a	8.94 ± 1.32	1.32 ^{ab}	5.65 ± 1.45	1.45 ^a	6.97 ± 1.62	1.62 ^a	4.82 ± 0.46	0.46 ^a	8.12 ± 0.93	0.93 ^a	16.41 ± 4.16 ^a
	Chitosan 0.5 %	0.00 ± 0.00 ^a	6.68 ± 3.03	3.03 ^a	6.75 ± 2.77	2.77 ^{ab}	8.34 ± 3.15	3.15 ^b	6.58 ± 2.43	2.43 ^a	6.51 ± 0.74	0.74 ^a	4.43 ± 1.01	1.01 ^{ab}	6.78 ± 0.00	0.00 ^{ab}	5.45 ± 0.00 ^{bc}
	Chitosan 1.0 %	0.00 ± 0.00 ^a	6.99 ± 1.25	1.25 ^a	5.04 ± 1.96	1.96 ^b	10.36 ± 1.25	1.25 ^a	5.10 ± 1.69	1.69 ^a	5.77 ± 4.12	4.12 ^a	4.25 ± 0.95	0.95 ^{abc}	8.08 ± 1.67	1.67 ^a	4.03 ± 0.46 ^{cd}

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

การประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส
ตาราง 128 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านรสชาติ ของส้มโอบพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติ														
			วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49	
5	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.67 ± 1.53 ^a						
	Chitosan 0.5 %	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.53 ^a						
	Chitosan 1.0 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a						
10	Control	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.67 ± 1.16 ^a						
	Chitosan 0.5 %	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 1.53 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 1.53 ^a						
	Chitosan 1.0 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	3.00 ± 1.00 ^a						
15	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	1.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a						
	Chitosan 0.5 %	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 1.53 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.53 ^a						
	Chitosan 1.0 %	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 1.53 ^a	3.33 ± 0.58 ^a						
30	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.53 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.53 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a						
	Chitosan 0.5 %	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 1.53 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.53 ^a	3.00 ± 1.00 ^a						
	Chitosan 1.0 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a						

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 130 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะความผิดปกติของรสชาติของส้มโอปั่นธุ์ขาวแตงกวาที่ผลิตภายใต้การเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ		คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติผิดปกติ																	
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^c	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	3.33 ± 0.00 ^b	1.53 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^b	3.33 ± 0.00 ^b	1.53 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
10	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.10 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.00 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^c		
	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^{ab}		
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
15	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^{bc}		
	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}		
30	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^{bc}	2.67 ± 0.58 ^{bc}	2.67 ± 0.58 ^{bc}		
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.16 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^b	3.00 ± 1.73 ^{bc}	3.00 ± 1.73 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^{bc}	3.00 ± 1.73 ^{bc}	3.00 ± 1.73 ^{bc}		
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	4.67 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a		
	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a		

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 131 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านผลิตภัณฑ์ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	1.00 ± 0.00	a	1.00 ± 0.00	b	1.67 ± 0.58	ab	1.67 ± 0.58	a	1.67 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	ab	1.67 ± 0.58	c	1.67 ± 0.58	cd	1.67 ± 0.58	bc
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58	a	1.33 ± 0.58	a	1.33 ± 0.58	b	1.67 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	a	2.00 ± 0.00	ab	1.67 ± 0.58	c	1.33 ± 0.58	d	1.33 ± 0.58	c
	Chitosan 1.0 %	1.00 ± 0.00	a	1.00 ± 0.00	b	1.67 ± 0.58	ab	1.67 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	a	2.00 ± 0.00	ab	2.00 ± 0.00	c	1.33 ± 0.58	d	1.67 ± 0.58	bc
10	Control	1.00 ± 0.00	a	1.00 ± 0.00	b	2.00 ± 0.00	ab	1.67 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	a	2.00 ± 0.00	ab	3.33 ± 1.53	ab	1.67 ± 0.58	cd	1.33 ± 0.58	c
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58	a	1.00 ± 0.00	b	2.33 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	a	2.33 ± 0.58	a	1.67 ± 0.58	b	2.00 ± 0.00	c	2.00 ± 0.00	bcd	2.00 ± 0.00	bc
	Chitosan 1.0 %	1.00 ± 0.00	a	1.00 ± 0.00	b	1.67 ± 0.58	ab	1.67 ± 0.58	a	2.33 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	ab	2.33 ± 0.58	bc	1.67 ± 0.58	cd	1.33 ± 0.58	c
15	Control	1.00 ± 0.00	a	1.00 ± 0.00	b	1.67 ± 0.58	ab	2.00 ± 0.00	a	1.33 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	ab	1.67 ± 0.58	c	2.67 ± 0.58	b	2.67 ± 0.58	ab
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58	a	1.00 ± 0.00	b	2.00 ± 0.00	ab	2.00 ± 0.00	a	2.00 ± 0.00	a	2.00 ± 0.00	ab	2.00 ± 0.00	c	2.33 ± 0.58	bc	1.67 ± 0.58	bc
	Chitosan 1.0 %	1.00 ± 0.00	a	1.00 ± 0.00	b	2.00 ± 0.00	ab	1.67 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	a	2.00 ± 0.00	ab	1.67 ± 0.58	c	1.33 ± 0.58	d	1.67 ± 0.58	bc
30	Control	1.00 ± 0.00	a	1.00 ± 0.00	b	2.33 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	a	2.33 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	ab	2.00 ± 0.00	c	2.00 ± 0.00	bcd	2.67 ± 0.58	ab
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58	a	1.00 ± 0.00	b	1.67 ± 0.58	ab	2.00 ± 0.00	a	2.33 ± 0.58	a	2.33 ± 0.58	ab	3.33 ± 1.16	ab	2.00 ± 0.00	bcd	2.33 ± 0.58	abc
	Chitosan 1.0 %	1.00 ± 0.00	a	1.00 ± 0.00	b	2.00 ± 0.00	ab	2.00 ± 0.00	a	2.00 ± 0.00	a	2.67 ± 1.16	a	4.33 ± 0.58	a	4.00 ± 0.00	a	3.33 ± 1.16	a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 132 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ผลิตภายใต้การเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ		คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์														
กรรมวิธี		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56						
5	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^{ab}						
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^b						
	Chitosan 1.0 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{ab}						
10	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	3.33 ± 1.53 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^{ab}						
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}						
	Chitosan 1.0 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.67 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^b						
15	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58 ^{abc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}						
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^c	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}						
	Chitosan 1.0 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.67 ± 1.16 ^{ab}						
30	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	3.00 ± 1.73 ^a						
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	3.33 ± 1.16 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^{ab}						
	Chitosan 1.0 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 1.53 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a						

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 133 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวมของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ผลิตภายใต้วิธีการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวม																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}
	Chitosan 0.5 %	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.53 ^{ab}	2.67 ± 1.53 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}
	Chitosan 1.0 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^{ab}
10	Control	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^{ab}
	Chitosan 0.5 %	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^b	2.00 ± 1.00 ^b	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a
	Chitosan 1.0 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}
15	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	3.33 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b
	Chitosan 0.5 %	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 1.00 ^{abc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}
	Chitosan 1.0 %	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a
30	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b
	Chitosan 0.5 %	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^{bc}	2.33 ± 1.16 ^{ab}	2.33 ± 1.16 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b
	Chitosan 1.0 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	1.00 ± 0.00 ^{bc}	1.00 ± 0.00 ^b	1.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดังที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

การทดลองที่ 6 ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี
ตาราง 134 แสดงปริมาณเอทานอลของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ปริมาณเอทานอล (ppm)							
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49
5	Control	860 ± 1.73 ^b	911 ± 1.00 ^c	822 ± 1.00 ⁱ	842 ± 3.00 ^d	789 ± 2.00 ^f	782 ± 3.61 ⁱ	821 ± 2.00 ^f	922 ± 2.00 ^c	821 ± 1.00 ^d
	Chitosan 0.5 %	863 ± 2.00 ^{ab}	938 ± 1.00 ^a	820 ± 2.00 ⁱ	788 ± 5.00 ^g	786 ± 1.00 ^{fg}	770 ± 1.00 ^j	873 ± 1.00 ^d	963 ± 3.00 ^b	1006 ± 1.73 ^b
	Chitosan 1.0 %	864 ± 2.00 ^a	937 ± 1.73 ^a	923 ± 2.00 ^b	874 ± 3.61 ^c	880 ± 1.73 ^c	840 ± 6.24 ^d	935 ± 7.55 ^c	1083 ± 5.00 ^a	1010 ± 1.73 ^a
10	Control	860 ± 1.73 ^b	824 ± 3.00 ^g	906 ± 1.73 ^d	915 ± 1.00 ^b	782 ± 3.00 ^g	789 ± 1.73 ^h	784 ± 2.65 ^h	784 ± 3.61 ^f	793 ± 2.00 ^e
	Chitosan 0.5 %	863 ± 2.00 ^{ab}	909 ± 2.00 ^c	799 ± 1.73 ^j	785 ± 3.61 ^g	788 ± 1.73 ^f	793 ± 2.00 ^h	826 ± 2.65 ^f	784 ± 1.00 ^f	821 ± 1.73 ^d
	Chitosan 1.0 %	864 ± 2.00 ^a	939 ± 1.00 ^a	910 ± 2.00 ^c	808 ± 1.00 ^f	804 ± 2.00 ^e	821 ± 2.00 ^f	842 ± 3.00 ^e	815 ± 1.00 ^d	883 ± 2.00 ^c
15	Control	860 ± 1.73 ^b	832 ± 1.00 ^{ef}	888 ± 1.00 ^g	783 ± 5.57 ^g	782 ± 2.00 ^g	790 ± 1.00 ^h	785 ± 5.00 ^h	778 ± 1.00 ^g	783 ± 1.00 ^f
	Chitosan 0.5 %	863 ± 2.00 ^{ab}	834 ± 3.61 ^e	902 ± 2.00 ^e	824 ± 1.53 ^e	787 ± 2.65 ^f	800 ± 2.00 ^g	783 ± 3.61 ^h	791 ± 5.57 ^e	822 ± 2.00 ^d
	Chitosan 1.0 %	864 ± 2.00 ^a	903 ± 1.00 ^d	911 ± 1.00 ^c	827 ± 2.00 ^e	816 ± 3.00 ^d	863 ± 1.00 ^d	1020 ± 1.00 ^b	818 ± 1.73 ^d	775 ± 2.65 ^g
30	Control	860 ± 1.73 ^b	829 ± 3.00 ^f	894 ± 1.00 ^f	773 ± 2.00 ^h	788 ± 5.00 ^f	880 ± 2.00 ^b	807 ± 3.61 ^g	nd	nd
	Chitosan 0.5 %	863 ± 2.00 ^{ab}	834 ± 1.00 ^e	852 ± 2.65 ^h	771 ± 1.73 ^h	953 ± 3.61 ^b	852 ± 1.00 ^d	825 ± 1.00 ^f	nd	nd
	Chitosan 1.0 %	864 ± 2.00 ^a	922 ± 4.00 ^b	933 ± 1.73 ^a	1277 ± 5.57 ^a	1078 ± 1.00 ^a	1932 ± 1.73 ^a	1030 ± 5.57 ^a	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดังที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 135 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด soluble solids (SS) ของส้มโอฟันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (°Brix)																
		วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5.00	Control	9.07 ± 0.12 ^a	8.33 ± 0.12 ^a	9.40 ± 0.00 ^b	9.20 ± 0.00 ^d	9.00 ± 0.00 ^c	8.00 ± 0.00 ^g	9.20 ± 0.00 ^e	8.80 ± 0.00 ^g	9.80 ± 0.00 ^b								
	Chitosan 0.5 %	8.53 ± 0.12 ^b	8.40 ± 0.00 ^a	8.87 ± 0.23 ^d	8.87 ± 0.12 ^f	9.00 ± 0.00 ^c	7.80 ± 0.00 ^h	9.00 ± 0.00 ^f	8.20 ± 0.00 ⁱ	8.87 ± 0.12 ^f								
	Chitosan 1.0 %	8.27 ± 0.12 ^c	7.23 ± 0.15 ^c	8.00 ± 0.00 ^h	8.80 ± 0.00 ^f	8.07 ± 0.12 ^g	8.00 ± 0.00 ^g	8.67 ± 0.12 ^h	9.00 ± 0.00 ^f	7.93 ± 0.12 ^g								
10.00	Control	9.07 ± 0.12 ^a	7.27 ± 0.12 ^c	9.27 ± 0.12 ^b	9.33 ± 0.12 ^c	8.60 ± 0.00 ^e	9.13 ± 0.12 ^d	9.40 ± 0.00 ^d	9.60 ± 0.00 ^d	9.33 ± 0.12 ^d								
	Chitosan 0.5 %	8.53 ± 0.12 ^b	7.93 ± 0.12 ^b	9.60 ± 0.00 ^a	9.00 ± 0.00 ^e	8.40 ± 0.00 ^f	9.40 ± 0.00 ^b	8.40 ± 0.00 ^j	10.00 ± 0.00 ^b	9.40 ± 0.00 ^d								
	Chitosan 1.0 %	8.27 ± 0.12 ^c	7.87 ± 0.06 ^b	8.20 ± 0.00 ^g	8.60 ± 0.00 ^g	9.00 ± 0.00 ^c	9.20 ± 0.00 ^{cd}	8.80 ± 0.00 ^g	10.20 ± 0.00 ^a	9.60 ± 0.00 ^c								
15.00	Control	9.07 ± 0.12 ^a	5.07 ± 0.12 ^e	8.20 ± 0.00 ^g	9.20 ± 0.00 ^d	8.87 ± 0.12 ^d	9.40 ± 0.00 ^b	8.60 ± 0.00 ⁱ	9.80 ± 0.00 ^c	9.40 ± 0.00 ^d								
	Chitosan 0.5 %	8.53 ± 0.12 ^b	5.07 ± 0.12 ^e	9.07 ± 0.12 ^c	8.00 ± 0.00 ^h	8.80 ± 0.00 ^d	9.27 ± 0.12 ^c	8.00 ± 0.00 ^k	8.47 ± 0.12 ^h	10.00 ± 0.00 ^a								
	Chitosan 1.0 %	8.27 ± 0.12 ^c	5.27 ± 0.12 ^d	8.00 ± 0.00 ^h	8.00 ± 0.00 ^h	9.00 ± 0.00 ^c	8.40 ± 0.00 ^f	8.00 ± 0.00 ^k	9.47 ± 0.12 ^e	9.00 ± 0.00 ^e								
30.00	Control	9.07 ± 0.12 ^a	8.33 ± 0.12 ^a	9.00 ± 0.00 ^{cd}	10.80 ± 0.00 ^a	10.60 ± 0.00 ^a	10.20 ± 0.00 ^a	11.60 ± 0.00 ^a	nd	nd								
	Chitosan 0.5 %	8.53 ± 0.12 ^b	7.97 ± 0.06 ^b	8.60 ± 0.00 ^e	10.60 ± 0.00 ^b	10.00 ± 0.00 ^b	9.47 ± 0.12 ^b	11.20 ± 0.00 ^c	nd	nd								
	Chitosan 1.0 %	8.27 ± 0.12 ^c	7.97 ± 0.06 ^b	8.40 ± 0.00 ^f	8.60 ± 0.00 ^g	8.80 ± 0.00 ^d	8.60 ± 0.00 ^e	11.40 ± 0.00 ^b	nd	nd								

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 136 แสดงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity) ของส้มโอบพันธุ์พาท๋อยที่ผลิตภายใต้การเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ปริมาณกรด (%)											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	0.87 ± 0.01	0.94 ± 0.01	1.09 ± 0.01	1.01 ± 0.02	0.93 ± 0.01	0.76 ± 0.01	0.96 ± 0.01	0.79 ± 0.06	1.02 ± 0.01	de	0.01	b
	Chitosan 0.5 %	0.97 ± 0.01	0.97 ± 0.01	1.08 ± 0.00	0.88 ± 0.03	0.93 ± 0.01	0.65 ± 0.01	0.84 ± 0.04	0.67 ± 0.02	0.85 ± 0.01	f	0.01	e
	Chitosan 1.0 %	0.89 ± 0.02	0.88 ± 0.03	0.89 ± 0.01	0.77 ± 0.02	0.77 ± 0.02	0.81 ± 0.01	0.81 ± 0.01	0.80 ± 0.01	0.85 ± 0.01	cd	0.01	e
10	Control	0.87 ± 0.01	0.95 ± 0.01	1.08 ± 0.01	0.88 ± 0.01	0.96 ± 0.01	0.94 ± 0.02	0.93 ± 0.01	0.87 ± 0.01	0.97 ± 0.01	b	0.01	c
	Chitosan 0.5 %	0.97 ± 0.01	0.90 ± 0.02	0.99 ± 0.01	0.79 ± 0.03	0.85 ± 0.02	0.76 ± 0.01	0.88 ± 0.01	0.84 ± 0.03	0.98 ± 0.01	bc	0.01	c
	Chitosan 1.0 %	0.89 ± 0.02	0.81 ± 0.01	1.10 ± 0.00	0.77 ± 0.01	0.88 ± 0.00	1.06 ± 0.03	0.76 ± 0.02	0.85 ± 0.06	0.93 ± 0.00	bc	0.00	d
15	Control	0.87 ± 0.01	1.07 ± 0.01	1.04 ± 0.00	0.85 ± 0.01	1.12 ± 0.02	0.94 ± 0.06	1.14 ± 0.01	0.98 ± 0.03	1.10 ± 0.02	a	0.02	a
	Chitosan 0.5 %	0.97 ± 0.01	0.96 ± 0.00	0.82 ± 0.01	0.73 ± 0.00	0.92 ± 0.02	0.84 ± 0.04	0.89 ± 0.01	0.73 ± 0.01	1.11 ± 0.02	e	0.02	a
	Chitosan 1.0 %	0.89 ± 0.02	0.94 ± 0.02	0.93 ± 0.01	0.75 ± 0.01	0.96 ± 0.00	0.92 ± 0.03	0.77 ± 0.01	0.93 ± 0.02	0.81 ± 0.01	a	0.01	f
30	Control	0.87 ± 0.01	0.85 ± 0.01	1.02 ± 0.01	0.93 ± 0.01	0.73 ± 0.03	0.79 ± 0.03	0.89 ± 0.01	nd	nd			
	Chitosan 0.5 %	0.97 ± 0.01	0.86 ± 0.00	1.02 ± 0.01	0.67 ± 0.01	0.86 ± 0.01	0.82 ± 0.03	0.87 ± 0.03	nd	nd			
	Chitosan 1.0 %	0.89 ± 0.02	0.93 ± 0.01	0.84 ± 0.01	0.68 ± 0.03	0.95 ± 0.01	0.85 ± 0.03	0.85 ± 0.02	nd	nd			

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 137 แสดงปริมาณ soluble solids ต่อ titratable acidity (SS/TA) ของส้มโอฟันธุ์ทำช้อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโคไตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	อัตราส่วนระหว่าง SS/TA																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	10.37 ± 0.04 ^a		8.88 ± 0.02 ^c		8.61 ± 0.06 ^f		9.14 ± 0.13 ^g		9.72 ± 0.16 ^{ef}		10.53 ± 0.10 ^{de}		9.58 ± 0.13 ^f		11.26 ± 0.90 ^{bc}		9.57 ± 0.12 ^{cd}	
	Chitosan 0.5 %	8.81 ± 0.16 ^c		8.67 ± 0.07 ^c		8.25 ± 0.21 ^g		10.05 ± 0.48 ^f		9.68 ± 0.08 ^{ef}		12.03 ± 0.14 ^{bc}		10.67 ± 0.54 ^d		12.17 ± 0.36 ^a		10.50 ± 0.21 ^b	
	Chitosan 1.0 %	9.32 ± 0.14 ^b		8.24 ± 0.30 ^d		9.02 ± 0.07 ^d		11.47 ± 0.33 ^{cd}		10.45 ± 0.32 ^c		9.92 ± 0.16 ^{ef}		10.64 ± 0.12 ^d		11.28 ± 0.10 ^{abc}		9.34 ± 0.12 ^d	
10	Control	10.37 ± 0.04 ^a		7.64 ± 0.16 ^e		8.59 ± 0.15 ^f		10.62 ± 0.04 ^e		8.92 ± 0.07 ^h		9.69 ± 0.26 ^{fg}		10.06 ± 0.14 ^e		11.03 ± 0.16 ^c		9.64 ± 0.17 ^c	
	Chitosan 0.5 %	8.81 ± 0.16 ^c		8.86 ± 0.31 ^c		9.70 ± 0.15 ^c		11.47 ± 0.39 ^{cd}		9.85 ± 0.23 ^{de}		12.45 ± 0.21 ^{ab}		9.56 ± 0.08 ^f		11.84 ± 0.36 ^{abc}		9.58 ± 0.07 ^{cd}	
	Chitosan 1.0 %	9.32 ± 0.14 ^b		9.65 ± 0.14 ^a		7.45 ± 0.00 ⁱ		11.14 ± 0.11 ^{cde}		10.19 ± 0.00 ^{cd}		8.70 ± 0.22 ^h		11.59 ± 0.23 ^c		11.99 ± 0.82 ^{ab}		10.27 ± 0.00 ^b	
15	Control	10.37 ± 0.04 ^a		4.73 ± 0.10 ^h		7.91 ± 0.00 ^h		10.89 ± 0.17 ^e		7.90 ± 0.09 ⁱ		10.04 ± 0.67 ^{ef}		7.52 ± 0.05 ^h		10.04 ± 0.28 ^d		8.57 ± 0.15 ^f	
	Chitosan 0.5 %	8.81 ± 0.16 ^c		5.28 ± 0.12 ^g		11.01 ± 0.21 ^a		10.97 ± 0.00 ^{de}		9.60 ± 0.21 ^{efg}		10.98 ± 0.51 ^d		8.97 ± 0.07 ^g		11.54 ± 0.24 ^{abc}		8.98 ± 0.18 ^e	
	Chitosan 1.0 %	9.32 ± 0.14 ^b		5.61 ± 0.18 ^f		8.64 ± 0.07 ^{ef}		10.72 ± 0.21 ^e		9.38 ± 0.00 ^{fg}		9.16 ± 0.30 ^{gh}		10.36 ± 0.10 ^{de}		10.18 ± 0.34 ^d		11.10 ± 0.20 ^a	
30	Control	10.37 ± 0.04 ^a		9.87 ± 0.20 ^a		8.83 ± 0.06 ^{de}		11.61 ± 0.09 ^c		14.63 ± 0.53 ^a		12.93 ± 0.43 ^a		13.07 ± 0.11 ^{ac}		nd		nd	
	Chitosan 0.5 %	8.81 ± 0.16 ^c		9.29 ± 0.07 ^b		8.43 ± 0.06 ^{fg}		15.73 ± 0.34 ^a		11.61 ± 0.20 ^b		11.63 ± 0.38 ^c		12.88 ± 0.38 ^b		nd		nd	
	Chitosan 1.0 %	9.32 ± 0.14 ^b		8.61 ± 0.07 ^c		9.99 ± 0.09 ^b		12.61 ± 0.50 ^b		9.25 ± 0.07 ^{gh}		10.14 ± 0.32 ^{ef}		13.43 ± 0.24 ^a		nd		nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 138 แสดงปริมาณวิตามินซี (ascorbic acid) ของส้มโอบพันธุ์ทำข่อยที่ผลิตอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี(mg/100ml)															
			วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56
5	Control	42.66 ± 0.70 ^a	33.55 ± 0.65 ^g	45.22 ± 0.89 ^{cd}	40.71 ± 0.72 ^e	39.61 ± 0.65 ^f	26.20 ± 0.92 ^f	43.90 ± 1.07 ^d	37.04 ± 0.00 ^e	52.09 ± 0.36 ^a								
	Chitosan 0.5 %	42.43 ± 0.40 ^a	39.57 ± 0.99 ^{ab}	43.67 ± 0.45 ^d	38.42 ± 0.36 ^g	42.86 ± 0.65 ^{cd}	21.04 ± 0.31 ^g	42.25 ± 0.71 ^e	33.43 ± 0.33 ^f	41.88 ± 0.63 ^c								
	Chitosan 1.0 %	34.04 ± 0.40 ^b	31.18 ± 0.37 ^h	35.14 ± 0.45 ^g	46.52 ± 0.36 ^b	31.60 ± 0.75 ^h	25.85 ± 0.31 ^f	44.37 ± 0.71 ^{cd}	41.98 ± 0.33 ^c	30.42 ± 0.36 ^f								
10	Control	42.66 ± 0.70 ^a	37.63 ± 0.37 ^{bcd}	54.78 ± 0.45 ^a	46.73 ± 0.62 ^b	33.99 ± 0.75 ^g	36.90 ± 0.54 ^c	53.99 ± 0.81 ^b	44.82 ± 0.33 ^b	41.25 ± 0.63 ^c								
	Chitosan 0.5 %	42.43 ± 0.40 ^a	34.84 ± 2.33 ^{fg}	48.58 ± 1.18 ^b	32.81 ± 0.36 ^j	53.03 ± 0.38 ^a	38.15 ± 0.82 ^c	41.08 ± 0.81 ^e	46.72 ± 0.57 ^a	36.46 ± 0.36 ^d								
	Chitosan 1.0 %	34.04 ± 0.40 ^b	35.91 ± 1.49 ^{def}	39.28 ± 0.89 ^f	35.31 ± 0.72 ⁱ	43.72 ± 2.08 ^{bcd}	34.76 ± 0.54 ^d	44.13 ± 1.07 ^d	42.36 ± 0.87 ^c	41.25 ± 0.63 ^c								
15	Control	42.66 ± 0.70 ^a	40.21 ± 1.86 ^a	41.86 ± 0.78 ^e	39.67 ± 0.36 ^f	42.21 ± 0.00 ^{de}	36.90 ± 1.07 ^c	44.13 ± 0.41 ^d	40.46 ± 0.57 ^d	37.50 ± 0.63 ^d								
	Chitosan 0.5 %	42.43 ± 0.40 ^a	37.20 ± 0.98 ^{cde}	36.69 ± 0.45 ^g	39.46 ± 0.36 ^f	45.24 ± 0.74 ^{bc}	43.50 ± 0.82 ^a	38.73 ± 0.00 ^f	36.47 ± 0.00 ^e	45.84 ± 0.96 ^b								
	Chitosan 1.0 %	34.04 ± 0.40 ^b	37.85 ± 0.74 ^{bcd}	35.66 ± 0.00 ^g	37.38 ± 0.63 ^h	44.16 ± 0.65 ^{bcd}	29.77 ± 1.24 ^e	38.26 ± 0.81 ^f	32.10 ± 0.66 ^g	34.38 ± 1.08 ^e								
30	Control	42.66 ± 0.70 ^a	38.71 ± 1.29 ^{abc}	48.84 ± 0.78 ^b	45.48 ± 0.63 ^c	42.64 ± 3.33 ^d	39.75 ± 0.31 ^b	61.03 ± 0.41 ^a	nd	nd								
	Chitosan 0.5 %	42.43 ± 0.40 ^a	35.27 ± 0.37 ^{efg}	41.86 ± 0.00 ^e	51.50 ± 0.36 ^a	40.04 ± 0.99 ^{ef}	39.93 ± 0.82 ^b	54.70 ± 0.40 ^b	nd	nd								
	Chitosan 1.0 %	34.04 ± 0.40 ^b	38.49 ± 0.38 ^{abc}	46.00 ± 2.49 ^c	44.24 ± 0.63 ^d	45.89 ± 0.99 ^b	39.93 ± 0.31 ^b	45.54 ± 1.07 ^c	nd	nd								

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่ต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 139 แสดงอัตราการหายใจของสัตว์ที่พักรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโคซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	อัตราการหายใจ (mg CO ₂ /kg /hr)																		
			วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56		
5	Control	13.58 ± 0.18 ^a	4.03 ± 0.05 ^a	4.98 ± 0.06 ^h	7.82 ± 0.10 ^d	10.93 ± 0.29 ^{cdef}	8.95 ± 0.12 ^{de}	9.52 ± 0.13 ⁱ	7.09 ± 0.10 ^e	10.03 ± 0.14 ^e											
	Chitosan 0.5 %	4.12 ± 0.05 ^b	4.12 ± 0.05 ^d	6.33 ± 0.09 ^d	8.00 ± 0.12 ^d	9.20 ± 0.50 ^g	10.24 ± 0.12 ^{cde}	9.54 ± 0.06 ⁱ	9.04 ± 0.11 ^d	13.15 ± 0.19 ^b											
	Chitosan 1.0 %	3.73 ± 0.05 ^c	3.67 ± 0.22 ^g	5.75 ± 0.07 ^{fg}	6.63 ± 0.08 ^f	11.49 ± 0.15 ^{cd}	11.70 ± 0.16 ^c	11.71 ± 0.16 ^f	10.18 ± 0.14 ^c	11.38 ± 0.16 ^c											
10	Control	13.58 ± 0.18 ^a	4.18 ± 0.05 ^d	5.55 ± 0.07 ^g	7.21 ± 0.09 ^e	12.32 ± 0.16 ^c	10.49 ± 0.14 ^{cd}	10.20 ± 0.14 ^h	13.50 ± 0.19 ^a	6.69 ± 0.09 ^g											
	Chitosan 0.5 %	4.12 ± 0.05 ^b	2.72 ± 0.03 ⁱ	6.91 ± 0.10 ^c	9.32 ± 0.13 ^b	9.70 ± 0.14 ^{efg}	9.74 ± 0.14 ^{cde}	10.73 ± 0.16 ^g	13.16 ± 0.20 ^b	11.48 ± 0.18 ^c											
	Chitosan 1.0 %	3.73 ± 0.05 ^c	4.63 ± 0.07 ^c	5.94 ± 0.08 ^{ef}	7.82 ± 0.11 ^d	9.23 ± 0.13 ^g	9.88 ± 0.14 ^{cde}	11.42 ± 0.16 ^f	12.80 ± 0.18 ^b	9.19 ± 0.13 ⁱ											
15	Control	13.58 ± 0.18 ^a	3.71 ± 0.04 ^{fg}	4.66 ± 0.25 ⁱ	6.56 ± 0.07 ^f	11.19 ± 0.13 ^{cde}	10.96 ± 0.13 ^{ccd}	12.27 ± 0.15 ^e	9.65 ± 0.58 ^c	10.53 ± 0.13 ^d											
	Chitosan 0.5 %	4.12 ± 0.05 ^b	2.97 ± 0.03 ^h	6.13 ± 0.28 ^e	8.35 ± 0.10 ^c	10.69 ± 0.13 ^{defg}	11.40 ± 0.14 ^c	13.53 ± 0.17 ^d	10.01 ± 0.13 ^c	14.71 ± 0.20 ^a											
	Chitosan 1.0 %	3.73 ± 0.05 ^c	3.88 ± 0.04 ^{ef}	7.62 ± 0.09 ^b	8.08 ± 0.09 ^d	9.48 ± 0.11 ^{fg}	8.20 ± 0.10 ^e	10.17 ± 0.12 ^h	7.60 ± 0.20 ^e	12.98 ± 0.17 ^b											
30	Control	13.58 ± 0.18 ^a	4.64 ± 0.05 ^c	4.97 ± 0.07 ^h	6.54 ± 0.00 ^f	14.46 ± 2.09 ^b	17.45 ± 0.29 ^b	16.56 ± 0.29 ^c	nd	nd											
	Chitosan 0.5 %	4.12 ± 0.05 ^b	4.94 ± 0.06 ^b	7.43 ± 0.10 ^b	8.01 ± 0.11 ^d	10.30 ± 0.14 ^{defg}	18.54 ± 0.28 ^b	33.46 ± 0.52 ^b	nd	nd											
	Chitosan 1.0 %	3.73 ± 0.05 ^c	7.47 ± 0.10 ^a	10.00 ± 0.15 ^a	11.13 ± 0.17 ^a	29.57 ± 0.00 ^a	36.11 ± 2.97 ^a	46.28 ± 0.00 ^a	nd	nd											

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสัตว์อย่างมีการเสื่อมเสีย

ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ
ตาราง 140 แสดงความแน่นเนื้อ ของเปลือกด้านนอก ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยีดยาการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อเปลือก (kg / cm ²)																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	0.83 ± 0.01	a	0.83 ± 0.02	ab	0.81 ± 0.01	abc	0.80 ± 0.01	abc	0.81 ± 0.01	ab	0.74 ± 0.01	d	0.80 ± 0.01	ab	0.81 ± 0.01	b	0.80 ± 0.01	ab
	Chitosan 0.5 %	0.84 ± 0.01	a	0.84 ± 0.01	a	0.81 ± 0.01	bc	0.79 ± 0.01	abcd	0.81 ± 0.01	ab	0.80 ± 0.01	c	0.80 ± 0.01	ab	0.80 ± 0.01	b	0.81 ± 0.01	ab
	Chitosan 1.0 %	0.82 ± 0.04	a	0.76 ± 0.03	def	0.82 ± 0.01	abc	0.81 ± 0.01	ab	0.80 ± 0.01	bc	0.81 ± 0.01	bc	0.70 ± 0.03	d	0.75 ± 0.00	c	0.79 ± 0.01	ab
10	Control	0.83 ± 0.01	a	0.84 ± 0.02	a	0.81 ± 0.01	abc	0.80 ± 0.02	ab	0.82 ± 0.01	ab	0.84 ± 0.02	a	0.78 ± 0.02	bc	0.80 ± 0.01	b	0.76 ± 0.01	c
	Chitosan 0.5 %	0.84 ± 0.01	a	0.84 ± 0.00	a	0.80 ± 0.01	c	0.77 ± 0.02	cde	0.81 ± 0.02	ab	0.83 ± 0.02	ab	0.83 ± 0.02	a	0.82 ± 0.01	a	0.82 ± 0.02	a
	Chitosan 1.0 %	0.82 ± 0.04	a	0.79 ± 0.01	cd	0.81 ± 0.02	bc	0.78 ± 0.01	bcd	0.82 ± 0.01	a	0.83 ± 0.01	abc	0.77 ± 0.02	c	0.81 ± 0.01	b	0.79 ± 0.01	b
15	Control	0.83 ± 0.01	a	0.81 ± 0.01	bc	0.83 ± 0.01	ab	0.80 ± 0.01	abc	0.78 ± 0.01	c	0.83 ± 0.02	abc	0.81 ± 0.01	ab	0.80 ± 0.01	b	0.71 ± 0.02	d
	Chitosan 0.5 %	0.84 ± 0.01	a	0.83 ± 0.02	ab	0.83 ± 0.00	a	0.82 ± 0.02	a	0.82 ± 0.01	a	0.81 ± 0.01	abc	0.80 ± 0.01	ab	0.80 ± 0.01	b	0.72 ± 0.01	d
	Chitosan 1.0 %	0.82 ± 0.04	a	0.77 ± 0.02	def	0.81 ± 0.02	abc	0.76 ± 0.02	de	0.80 ± 0.01	bc	0.80 ± 0.01	c	0.72 ± 0.01	d	0.73 ± 0.01	d	0.76 ± 0.01	c
30	Control	0.83 ± 0.01	a	0.78 ± 0.01	cde	0.72 ± 0.02	d	0.71 ± 0.03	f	0.69 ± 0.01	d	0.73 ± 0.01	d	0.72 ± 0.00	d	nd		nd	
	Chitosan 0.5 %	0.84 ± 0.01	a	0.74 ± 0.02	f	0.71 ± 0.03	d	0.74 ± 0.02	e	0.65 ± 0.01	e	0.67 ± 0.04	e	0.70 ± 0.03	d	nd		nd	
	Chitosan 1.0 %	0.82 ± 0.04	a	0.76 ± 0.01	ef	0.65 ± 0.02	e	0.65 ± 0.01	g	0.64 ± 0.02	e	0.68 ± 0.01	e	0.70 ± 0.02	d	nd		nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 141 แสดงความแน่นเนื้อ ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี		ความแน่นเนื้อ (kg / cm ²)															
				วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49	
5.00	Control	4.11 ± 0.30	a	3.58 ± 0.08	bcd	3.53 ± 0.12	b	3.28 ± 0.11	c ^c	3.30 ± 0.16	c ^d	3.70 ± 0.08	ab	2.82 ± 0.06	ef	3.53 ± 0.06	bc	2.51 ± 0.03	d
	Chitosan 0.5 %	3.79 ± 0.03	a	3.70 ± 0.08	bcd	3.31 ± 0.10	bc	4.04 ± 0.15	a	3.28 ± 0.08	c ^d	3.70 ± 0.24	ab	2.94 ± 0.08	e	3.53 ± 0.06	bc	2.57 ± 0.21	
	Chitosan 1.0 %	3.81 ± 0.08	a	3.81 ± 0.08	bcd	3.67 ± 0.18	b	3.19 ± 0.13	c ^c	3.79 ± 0.03	a	3.79 ± 0.18	a	3.48 ± 0.08	b	3.38 ± 0.15	c ^d	3.11 ± 0.31	bc
10.00	Control	4.11 ± 0.30	a	3.47 ± 0.37	e	3.41 ± 0.31	bc	3.70 ± 0.16	b	3.77 ± 0.05	a	3.67 ± 0.23	ab	2.11 ± 0.12	g	3.24 ± 0.29	d	2.99 ± 0.06	bc
	Chitosan 0.5 %	3.79 ± 0.03	a	3.50 ± 0.16	de	3.48 ± 0.08	bc	3.16 ± 0.18	d	3.31 ± 0.15	c ^d	3.55 ± 0.37	abx	2.75 ± 0.10	f	3.40 ± 0.13	c ^d	2.43 ± 0.13	d
	Chitosan 1.0 %	3.81 ± 0.08	a	3.41 ± 0.09	e	3.57 ± 0.27	b	3.92 ± 0.05	a	3.19 ± 0.03	d	3.47 ± 0.13	abx	3.26 ± 0.05	c ^c	2.96 ± 0.00	e	3.02 ± 0.18	bc
15.00	Control	4.11 ± 0.30	a	3.87 ± 0.27	b	3.50 ± 0.21	bc	3.26 ± 0.05	c ^c	3.48 ± 0.03	bc	3.40 ± 0.08	bcc	3.16 ± 0.13	d	3.23 ± 0.16	d	3.96 ± 0.21	a
	Chitosan 0.5 %	3.79 ± 0.03	a	3.81 ± 0.06	bcd	3.13 ± 0.29	c	3.60 ± 0.06	b	3.24 ± 0.06	d	3.21 ± 0.05	c ^d	3.50 ± 0.13	b	3.70 ± 0.13	ab	2.77 ± 0.28	cd
	Chitosan 1.0 %	3.81 ± 0.08	a	4.14 ± 0.03	a	3.62 ± 0.40	b	3.62 ± 0.05	b	3.79 ± 0.16	a	3.52 ± 0.31	abx	3.89 ± 0.06	a	3.89 ± 0.16	a	3.19 ± 0.08	b
30.00	Control	4.11 ± 0.30	a	3.62 ± 0.05	bcd	3.67 ± 0.09	b	2.85 ± 0.05	e	3.55 ± 0.03	b	3.11 ± 0.05	d	2.68 ± 0.03	f	nd		nd	
	Chitosan 0.5 %	3.79 ± 0.03	a	3.53 ± 0.21	cde	4.06 ± 0.03	a	3.16 ± 0.10	d	3.86 ± 0.13	a	3.47 ± 0.09	abx	3.36 ± 0.09	bc	nd		nd	
	Chitosan 1.0 %	3.81 ± 0.08	a	3.82 ± 0.00	bc	4.13 ± 0.15	a	3.38 ± 0.03	c	3.23 ± 0.25	d	3.45 ± 0.08	bcc	3.45 ± 0.06	b	nd		nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 142 แสดงค่า L เปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ค่า L																
			วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	48.23 ± 2.49	a	53.27 ± 0.85	a	47.47 ± 0.76	ef	48.30 ± 1.66	cde	47.83 ± 1.10	c	50.93 ± 1.61	abcd	52.10 ± 3.92	ab	50.63 ± 1.15	bc	53.67 ± 2.31	a
	Chitosan 0.5 %	50.70 ± 0.66	a	50.93 ± 0.32	ab	49.63 ± 1.44	cde	50.87 ± 2.30	abc	53.30 ± 0.53	a	48.10 ± 0.53	de	46.67 ± 0.60	d	48.70 ± 1.51	cd	50.07 ± 1.40	abc
	Chitosan 1.0 %	49.37 ± 1.27	a	47.67 ± 2.66	b	48.73 ± 0.90	def	49.73 ± 1.18	bcd	51.83 ± 1.70	a	49.70 ± 0.87	abcde	47.80 ± 0.98	bcd	49.10 ± 1.78	cd	48.50 ± 1.15	c
10	Control	48.23 ± 2.49	a	51.10 ± 0.89	ab	53.10 ± 1.04	ab	52.93 ± 1.81	a	47.37 ± 2.01	c	51.33 ± 1.25	abc	53.27 ± 2.11	a	54.87 ± 0.61	a	53.40 ± 0.98	ab
	Chitosan 0.5 %	50.70 ± 0.66	a	48.10 ± 0.35	b	51.13 ± 0.55	bc	47.90 ± 1.35	cde	53.33 ± 2.42	a	49.40 ± 0.62	bcdde	47.10 ± 3.90	cd	54.03 ± 2.75	a	51.47 ± 2.47	abc
	Chitosan 1.0 %	49.37 ± 1.27	a	50.80 ± 2.51	ab	46.77 ± 1.78	f	47.73 ± 1.33	de	52.40 ± 3.44	a	50.90 ± 2.60	abcd	45.50 ± 1.92	d	52.60 ± 2.36	ab	49.43 ± 1.55	c
15	Control	48.23 ± 2.49	a	49.97 ± 0.47	ab	49.57 ± 1.50	cde	50.43 ± 1.18	abcd	47.57 ± 0.31	c	52.67 ± 1.76	a	51.33 ± 2.99	abc	53.07 ± 0.68	ab	48.37 ± 2.76	c
	Chitosan 0.5 %	50.70 ± 0.66	a	49.83 ± 1.79	b	50.83 ± 1.59	cd	45.77 ± 2.12	e	51.33 ± 1.21	ab	52.23 ± 1.59	ab	48.27 ± 0.57	bcd	52.47 ± 2.27	ab	49.53 ± 3.42	bc
	Chitosan 1.0 %	49.37 ± 1.27	a	48.83 ± 2.25	b	47.40 ± 0.61	ef	48.90 ± 0.70	cd	47.63 ± 1.40	c	48.50 ± 3.38	cde	48.00 ± 1.11	bcd	46.07 ± 1.63	d	49.67 ± 1.02	bc
30	Control	48.23 ± 2.49	a	50.30 ± 3.46	ab	53.57 ± 0.40	a	52.17 ± 0.06	ab	46.17 ± 1.53	c	52.30 ± 0.60	ab	54.87 ± 2.57	a	nd	nd	nd	nd
	Chitosan 0.5 %	50.70 ± 0.66	a	49.70 ± 0.95	b	47.33 ± 1.74	ef	52.40 ± 1.35	ab	45.43 ± 1.53	c	51.10 ± 1.15	abcd	52.17 ± 1.56	ab	nd	nd	nd	nd
	Chitosan 1.0 %	49.37 ± 1.27	a	49.73 ± 0.68	b	48.97 ± 1.65	cdef	42.40 ± 2.35	f	48.67 ± 0.60	bcd	47.17 ± 0.97	e	52.17 ± 2.75	ab	nd	nd	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 143 แสดงค่า L เนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ค่า L										
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14		วันที่ 21	วันที่ 28		วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	45.20 ± 3.05 ^a	45.63 ± 2.19 ^b	46.07 ± 2.57 ^{abc}	43.97 ± 2.07 ^{abc}	46.83 ± 1.66 ^{abc}	47.47 ± 5.12 ^{ab}	44.83 ± 1.18 ^{bc}	46.53 ± 1.36 ^{ab}	41.63 ± 1.12 ^c		
	Chitosan 0.5 %	46.63 ± 2.25 ^a	47.97 ± 1.97 ^{ab}	43.57 ± 1.21 ^c	44.63 ± 1.26 ^{abc}	45.43 ± 1.51 ^{abc}	47.90 ± 0.89 ^a	44.10 ± 2.29 ^{bc}	45.63 ± 2.16 ^{ab}	42.60 ± 3.06 ^{bc}		
	Chitosan 1.0 %	49.37 ± 2.51 ^a	51.87 ± 0.55 ^a	49.03 ± 0.32 ^a	43.00 ± 2.43 ^{abc}	45.97 ± 1.86 ^{abc}	46.37 ± 3.10 ^{ab}	50.70 ± 1.25 ^a	45.47 ± 3.36 ^{ab}	45.73 ± 1.07 ^{ab}		
10	Control	45.20 ± 3.05 ^a	44.67 ± 3.07 ^b	45.20 ± 2.59 ^{abc}	42.73 ± 1.59 ^{abc}	43.97 ± 1.80 ^c	45.70 ± 1.97 ^{ab}	44.97 ± 4.29 ^{bc}	43.00 ± 2.07 ^{bcd}	43.97 ± 0.47 ^{abc}		
	Chitosan 0.5 %	46.63 ± 2.25 ^a	48.27 ± 2.32 ^{ab}	46.87 ± 4.27 ^{abc}	41.83 ± 2.51 ^{bc}	44.63 ± 1.59 ^{bc}	46.93 ± 1.06 ^{ab}	47.83 ± 2.56 ^{ab}	42.90 ± 1.04 ^{bcd}	44.37 ± 2.80 ^{abc}		
	Chitosan 1.0 %	49.37 ± 2.51 ^a	46.90 ± 2.52 ^b	44.77 ± 1.93 ^{abc}	47.03 ± 2.60 ^a	44.80 ± 1.90 ^{bc}	42.13 ± 4.37 ^b	46.27 ± 1.40 ^{bc}	40.50 ± 2.91 ^d	45.10 ± 1.35 ^{ab}		
15	Control	45.20 ± 3.05 ^a	45.97 ± 1.21 ^b	48.67 ± 0.38 ^a	44.27 ± 1.80 ^{abc}	48.27 ± 1.85 ^a	45.80 ± 2.31 ^{ab}	43.43 ± 2.06 ^{bc}	41.57 ± 1.99 ^{cd}	46.97 ± 1.06 ^a		
	Chitosan 0.5 %	46.63 ± 2.25 ^a	48.40 ± 0.17 ^{ab}	47.13 ± 1.46 ^{abc}	46.90 ± 2.62 ^a	43.63 ± 0.96 ^c	42.43 ± 3.05 ^{ab}	46.63 ± 2.66 ^{ab}	45.23 ± 0.93 ^{abc}	44.13 ± 1.74 ^{abc}		
	Chitosan 1.0 %	49.37 ± 2.51 ^a	48.43 ± 0.76 ^{ab}	48.17 ± 1.10 ^{ab}	46.50 ± 2.88 ^{abc}	47.63 ± 2.38 ^{ab}	44.60 ± 0.70 ^{ab}	46.67 ± 1.55 ^{ab}	48.07 ± 0.23 ^a	44.83 ± 1.66 ^{abc}		
30	Control	45.20 ± 3.05 ^a	47.30 ± 2.17 ^b	43.90 ± 2.75 ^{bc}	42.47 ± 3.93 ^{abc}	45.90 ± 2.36 ^{abc}	43.70 ± 2.23 ^{ab}	38.93 ± 2.32 ^d	nd	nd		
	Chitosan 0.5 %	46.63 ± 2.25 ^a	47.20 ± 1.90 ^b	48.17 ± 0.83 ^{ab}	40.50 ± 1.48 ^c	46.30 ± 1.08 ^{abc}	43.87 ± 3.81 ^{ab}	42.13 ± 1.76 ^{cd}	nd	nd		
	Chitosan 1.0 %	49.37 ± 2.51 ^a	46.87 ± 3.71 ^b	46.73 ± 3.59 ^{abc}	43.97 ± 2.72 ^{abc}	45.50 ± 0.78 ^{abc}	47.63 ± 2.63 ^{ab}	44.23 ± 2.16 ^{bc}	nd	nd		

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากล้มไธด้วยงามีการเสื่อมเสีย

ตาราง 144 แสดงค่า a เปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยัดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ค่า a											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	-2.83 ± 1.78 ^a	-0.13 ± 0.59 ^a	-3.10 ± 0.56 ^d	-1.60 ± 3.82 ^{ab}	-1.60 ± 1.22 ^d	-0.10 ± 0.52 ^{bc}	-1.57 ± 2.06 ^{defg}	-0.43 ± 0.58 ^{ab}	0.33 ± 1.59 ^{ab}			
	Chitosan 0.5 %	-2.47 ± 1.10 ^a	-0.87 ± 0.31 ^a	-1.03 ± 1.19 ^b	-1.67 ± 0.78 ^{ab}	0.83 ± 0.51 ^a	-1.37 ± 0.45 ^{cd}	-1.80 ± 0.72 ^{defg}	-1.77 ± 0.55 ^{bc}	-0.47 ± 0.87 ^{bc}			
	Chitosan 1.0 %	-2.50 ± 1.23 ^a	-0.73 ± 0.64 ^a	-2.77 ± 0.38 ^d	-1.13 ± 1.94 ^{ab}	1.47 ± 1.10 ^a	-1.00 ± 0.82 ^c	-0.63 ± 0.64 ^{def}	0.73 ± 0.78 ^a	-1.37 ± 0.15 ^{bc}			
10	Control	-2.83 ± 1.78 ^a	-3.57 ± 0.21 ^d	-2.40 ± 1.11 ^{cd}	0.47 ± 1.70 ^a	-1.93 ± 0.59 ^d	-1.43 ± 0.59 ^{cd}	1.23 ± 1.12 ^{abc}	0.90 ± 0.10 ^a	1.23 ± 1.40 ^a			
	Chitosan 0.5 %	-2.47 ± 1.10 ^a	-3.73 ± 0.51 ^d	-0.60 ± 0.75 ^{ab}	-1.37 ± 0.59 ^{ab}	0.73 ± 2.41 ^{abc}	-0.47 ± 0.86 ^{bc}	-2.50 ± 1.01 ^{fg}	0.50 ± 2.17 ^a	-2.10 ± 1.11 ^c			
	Chitosan 1.0 %	-2.50 ± 1.23 ^a	-0.37 ± 0.21 ^a	-3.37 ± 0.29 ^d	-2.37 ± 0.29 ^b	-1.30 ± 1.44 ^d	-2.40 ± 1.18 ^d	-3.67 ± 0.85 ^g	-0.87 ± 1.21 ^{ab}	-1.53 ± 0.32 ^{bc}			
15	Control	-2.83 ± 1.78 ^a	-2.27 ± 0.35 ^{bc}	-3.00 ± 0.66 ^d	-1.57 ± 0.85 ^{ab}	-2.47 ± 1.37 ^d	-0.27 ± 0.78 ^{bc}	-1.67 ± 1.37 ^{defg}	-0.63 ± 1.00 ^{ab}	-1.00 ± 0.96 ^{bc}			
	Chitosan 0.5 %	-2.47 ± 1.10 ^a	-2.23 ± 0.55 ^{bc}	-2.73 ± 0.67 ^d	-2.10 ± 0.89 ^{ab}	-0.63 ± 0.35 ^{bcd}	-0.33 ± 0.68 ^{bc}	-2.30 ± 0.66 ^{efg}	-1.70 ± 1.13 ^{bc}	-0.33 ± 1.50 ^{bc}			
	Chitosan 1.0 %	-2.50 ± 1.23 ^a	-2.00 ± 0.17 ^{bc}	-2.57 ± 0.06 ^{cd}	-2.27 ± 0.31 ^{ab}	-2.17 ± 0.40 ^d	-2.40 ± 0.56 ^d	-0.20 ± 1.14 ^{cde}	-2.90 ± 0.44 ^c	0.57 ± 0.90 ^{ab}			
30	Control	-2.83 ± 1.78 ^a	-2.67 ± 1.36 ^{cd}	0.40 ± 0.50 ^a	-0.93 ± 0.45 ^{ab}	-1.80 ± 0.10 ^d	0.57 ± 1.12 ^b	3.63 ± 0.92 ^a	nd	nd			
	Chitosan 0.5 %	-2.47 ± 1.10 ^a	-1.23 ± 0.99 ^{ab}	-2.87 ± 0.35 ^d	-3.57 ± 0.38 ^c	-1.20 ± 1.05 ^{cd}	-0.63 ± 0.55 ^{bc}	2.43 ± 1.45 ^{ab}	nd	nd			
	Chitosan 1.0 %	-2.50 ± 1.23 ^a	-1.40 ± 0.35 ^b	-1.43 ± 0.83 ^{bc}	-4.90 ± 0.36 ^c	-1.43 ± 0.61 ^d	9.40 ± 0.44 ^a	0.17 ± 1.29 ^{cd}	nd	nd			

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 145 แสดงค่า a เนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ผลิตอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคติซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ค่า a																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	5.13 ± 1.22 ^a	4.73 ± 0.81	4.00 ± 0.10	4.57 ± 0.49	4.37 ± 0.29	5.87 ± 1.59	5.27 ± 0.76	4.80 ± 0.72	4.37 ± 1.19	abc								
	Chitosan 0.5 %	4.97 ± 0.06 ^a	4.93 ± 0.06	4.90 ± 0.44	4.53 ± 0.15	4.83 ± 0.45	3.80 ± 0.70	5.30 ± 0.53	4.67 ± 0.64	5.60 ± 0.87	a								
	Chitosan 1.0 %	5.07 ± 0.12 ^a	4.90 ± 0.36	3.53 ± 0.47	3.73 ± 0.42	6.10 ± 1.21	3.87 ± 2.08	5.50 ± 0.72	3.60 ± 0.44	3.63 ± 1.27	c								
10	Control	5.13 ± 1.22 ^a	8.03 ± 3.01	5.07 ± 0.50	4.90 ± 1.65	4.63 ± 0.91	4.83 ± 1.12	5.50 ± 0.00	4.53 ± 1.37	5.47 ± 0.70	ab								
	Chitosan 0.5 %	4.97 ± 0.06 ^a	4.47 ± 0.78	3.87 ± 0.74	5.03 ± 3.23	4.00 ± 0.52	3.70 ± 0.20	5.27 ± 0.42	3.07 ± 1.46	3.70 ± 0.89	bc								
	Chitosan 1.0 %	5.07 ± 0.12 ^a	4.20 ± 1.13	5.40 ± 1.14	4.83 ± 0.29	4.57 ± 0.67	4.13 ± 1.42	7.33 ± 1.31	3.47 ± 0.78	4.17 ± 0.81	abc								
15	Control	5.13 ± 1.22 ^a	5.07 ± 1.01	4.30 ± 0.35	3.60 ± 1.32	5.67 ± 0.91	1.60 ± 5.20	3.57 ± 0.35	4.53 ± 0.38	5.10 ± 0.53	abc								
	Chitosan 0.5 %	4.97 ± 0.06 ^a	5.00 ± 0.10	4.27 ± 0.15	4.90 ± 0.44	4.97 ± 0.78	4.33 ± 1.12	4.47 ± 2.49	5.50 ± 1.23	5.23 ± 0.76	abc								
	Chitosan 1.0 %	5.07 ± 0.12 ^a	5.27 ± 0.95	4.67 ± 0.90	5.53 ± 2.37	4.83 ± 0.55	7.83 ± 2.46	2.73 ± 0.35	5.80 ± 0.52	5.90 ± 1.08	a								
30	Control	5.13 ± 1.22 ^a	4.47 ± 1.03	4.67 ± 1.10	4.37 ± 0.59	5.00 ± 0.20	4.90 ± 1.04	4.80 ± 1.21	nd	nd									
	Chitosan 0.5 %	4.97 ± 0.06 ^a	4.60 ± 2.97	6.13 ± 0.81	5.03 ± 0.57	5.97 ± 0.70	4.93 ± 1.70	5.33 ± 0.76	nd	nd									
	Chitosan 1.0 %	5.07 ± 0.12 ^a	4.67 ± 1.17	6.60 ± 2.02	5.87 ± 0.38	3.50 ± 0.62	7.83 ± 0.75	4.60 ± 0.90	nd	nd									

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 146 แสดงค่า b เปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ค่า b																
			วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	34.60 ± 2.33	a	42.20 ± 2.04	a	33.50 ± 0.56	e	36.73 ± 1.56	d	36.83 ± 1.00	bc	38.43 ± 0.85	abcd	42.83 ± 4.15	ab	37.90 ± 0.75	cd	45.43 ± 2.54	a
	Chitosan 0.5 %	36.27 ± 1.12	a	37.93 ± 0.97	bc	39.40 ± 2.82	bc	37.57 ± 1.52	cd	41.90 ± 0.20	a	36.27 ± 0.15	cde	34.60 ± 1.22	de	34.80 ± 1.39	e	40.57 ± 1.12	bc
	Chitosan 1.0 %	36.63 ± 2.30	a	37.30 ± 2.60	bc	37.60 ± 2.08	bcd	37.53 ± 1.57	cd	41.50 ± 0.80	a	37.83 ± 0.93	abcd	34.67 ± 2.84	de	35.63 ± 1.20	de	36.93 ± 1.05	de
10	Control	34.60 ± 2.33	a	40.73 ± 0.40	ab	44.37 ± 2.03	a	41.37 ± 0.50	ab	35.67 ± 2.80	bc	37.20 ± 1.15	cd	40.33 ± 1.05	bc	42.83 ± 0.95	ab	41.20 ± 0.35	b
	Chitosan 0.5 %	36.27 ± 1.12	a	36.47 ± 0.32	c	39.97 ± 0.60	b	35.57 ± 1.50	de	43.63 ± 2.51	a	36.07 ± 0.15	cde	34.30 ± 3.80	de	40.10 ± 1.51	bc	39.60 ± 2.07	bcd
	Chitosan 1.0 %	36.63 ± 2.30	a	35.80 ± 2.19	c	34.83 ± 0.61	de	33.27 ± 1.59	ef	43.10 ± 2.76	a	38.40 ± 2.55	abcd	33.53 ± 2.34	e	39.50 ± 2.04	c	35.87 ± 1.71	e
15	Control	34.60 ± 2.33	a	37.37 ± 1.62	bc	36.70 ± 1.45	cd	38.23 ± 2.61	bcd	34.13 ± 0.91	c	40.57 ± 0.95	ab	38.33 ± 2.51	d	43.80 ± 0.62	a	37.67 ± 1.16	de
	Chitosan 0.5 %	36.27 ± 1.12	a	36.17 ± 2.61	c	38.80 ± 1.57	bc	35.70 ± 2.17	de	38.33 ± 0.55	b	38.73 ± 0.83	abc	35.80 ± 1.04	de	44.00 ± 2.86	a	41.37 ± 0.78	b
	Chitosan 1.0 %	36.63 ± 2.30	a	35.83 ± 2.35	c	33.00 ± 1.04	e	35.73 ± 1.29	de	34.03 ± 0.95	c	34.47 ± 3.26	e	33.93 ± 1.96	de	33.70 ± 1.95	e	38.13 ± 1.22	cde
30	Control	34.60 ± 2.33	a	38.97 ± 4.06	abc	40.37 ± 0.70	b	40.50 ± 0.26	abc	34.27 ± 2.41	c	40.97 ± 0.91	a	45.10 ± 1.77	ab	nd		nd	
	Chitosan 0.5 %	36.27 ± 1.12	a	36.30 ± 0.95	c	34.77 ± 1.78	de	42.70 ± 1.51	a	34.20 ± 1.54	c	40.07 ± 1.46	ab	44.40 ± 1.13	ab	nd		nd	
	Chitosan 1.0 %	36.63 ± 2.30	a	35.73 ± 0.98	c	35.53 ± 1.42	de	32.30 ± 3.36	f	36.97 ± 0.93	bc	35.90 ± 0.69	de	45.80 ± 2.59	a	nd		nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 147 แสดงค่า b เนื้อของสัมผัสโพพที่นำทำช่องยที่ชื้อดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโคซาน

อุณหภูมิ		ค่า b									
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	15.77 ± 1.24 ^a	15.30 ± 1.97 ^{ab}	15.30 ± 0.70 ^{ab}	15.53 ± 0.85 ^{ab}	14.93 ± 0.42 ^{abc}	15.03 ± 2.07 ^{ab}	15.30 ± 0.75 ^{ab}	15.53 ± 0.71 ^a	13.60 ± 0.61 ^a	
	Chitosan 0.5 %	16.50 ± 1.37 ^a	16.77 ± 0.95 ^{ab}	14.77 ± 0.42 ^{ab}	14.90 ± 0.98 ^{ab}	14.90 ± 0.75 ^{abc}	14.03 ± 0.47 ^{ab}	15.73 ± 0.68 ^a	14.37 ± 0.38 ^{bc}	14.10 ± 2.17 ^a	
	Chitosan 1.0 %	17.37 ± 0.32 ^a	17.53 ± 0.50 ^a	16.30 ± 0.70 ^b	14.37 ± 0.40 ^{ab}	15.43 ± 0.61 ^{abc}	13.57 ± 2.57 ^{ab}	15.73 ± 1.07 ^a	13.90 ± 1.25 ^{bc}	14.80 ± 0.85 ^a	
10	Control	15.77 ± 1.24 ^a	15.73 ± 1.99 ^{ab}	15.10 ± 0.98 ^{ab}	13.70 ± 0.87 ^b	14.57 ± 0.50 ^{bcd}	14.30 ± 1.51 ^{ab}	14.30 ± 0.46 ^{ab}	13.07 ± 2.06 ^c	15.00 ± 0.56 ^a	
	Chitosan 0.5 %	16.50 ± 1.37 ^a	14.97 ± 0.51 ^{ab}	14.27 ± 1.12 ^{ab}	14.93 ± 1.79 ^{ab}	14.83 ± 0.40 ^{abc}	13.93 ± 0.55 ^{ab}	15.83 ± 0.40 ^a	14.27 ± 0.32 ^{bc}	14.63 ± 1.76 ^a	
	Chitosan 1.0 %	17.37 ± 0.32 ^a	15.40 ± 0.46 ^{ab}	15.07 ± 2.06 ^{ab}	16.50 ± 0.95 ^a	14.23 ± 0.67 ^{cd}	14.17 ± 1.37 ^{ab}	16.00 ± 0.46 ^a	13.70 ± 0.79 ^{bc}	14.50 ± 1.47 ^a	
15	Control	15.77 ± 1.24 ^a	14.03 ± 2.43 ^b	16.10 ± 1.44 ^{ab}	14.60 ± 0.36 ^{ab}	15.37 ± 0.49 ^{abc}	15.00 ± 1.41 ^{ab}	14.57 ± 1.53 ^{ab}	13.40 ± 0.20 ^c	15.67 ± 1.33 ^a	
	Chitosan 0.5 %	16.50 ± 1.37 ^a	16.20 ± 0.87 ^{ab}	16.20 ± 0.61 ^{ab}	15.23 ± 0.64 ^{ab}	13.80 ± 0.44 ^d	12.97 ± 2.40 ^b	16.20 ± 0.50 ^a	14.53 ± 0.35 ^{bc}	16.07 ± 1.03 ^a	
	Chitosan 1.0 %	17.37 ± 0.32 ^a	16.23 ± 0.21 ^{ab}	15.63 ± 1.25 ^{ab}	15.63 ± 2.21 ^{ab}	15.30 ± 0.50 ^{abc}	15.33 ± 0.67 ^{ab}	13.03 ± 2.30 ^b	16.90 ± 0.95 ^a	15.70 ± 1.15 ^a	
30	Control	15.77 ± 1.24 ^a	15.10 ± 1.14 ^{ab}	14.63 ± 1.19 ^b	15.07 ± 1.19 ^{ab}	15.80 ± 1.01 ^{ab}	15.30 ± 1.15 ^{ab}	13.30 ± 2.33 ^b	nd	nd	
	Chitosan 0.5 %	16.50 ± 1.37 ^a	16.17 ± 0.74 ^{ab}	17.20 ± 0.90 ^a	14.13 ± 0.60 ^b	16.17 ± 1.21 ^a	16.07 ± 0.90 ^a	16.27 ± 0.67 ^a	nd	nd	
	Chitosan 1.0 %	17.37 ± 0.32 ^a	14.07 ± 2.39 ^b	15.80 ± 2.50 ^{ab}	15.70 ± 0.66 ^{ab}	14.87 ± 1.46 ^{abc}	16.50 ± 1.08 ^a	15.27 ± 1.29 ^a	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสัมผัสตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 148 แสดงค่า H^o เปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ขยายการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคไคซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ค่า H ^o																	
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35		วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56								
5		Control	94.77 ± 3.16	a	90.13 ± 0.85	f	95.23 ± 0.93	a	95.33 ± 1.16	b	92.50 ± 1.92	ab	90.13 ± 0.75	de	92.30 ± 2.89	bcd	90.73 ± 0.92	bc	89.63 ± 2.06	bcd
		Chitosan 0.5 %	92.00 ± 0.98	a	91.33 ± 0.45	ef	91.17 ± 1.85	def	92.60 ± 1.28	cde	88.87 ± 0.71	de	92.53 ± 0.91	abc	92.97 ± 1.12	bcd	92.87 ± 0.87	ab	90.70 ± 1.28	abcd
		Chitosan 1.0 %	92.50 ± 0.44	a	91.17 ± 1.01	ef	94.27 ± 0.81	abc	91.77 ± 2.94	de	88.00 ± 1.50	e	91.53 ± 1.27	bcd	90.93 ± 0.98	cde	88.87 ± 1.21	c	92.07 ± 0.32	abc
10		Control	94.77 ± 3.16	a	95.03 ± 0.25	ab	93.10 ± 1.44	bcd	89.27 ± 2.28	f	93.17 ± 0.96	ab	92.23 ± 0.95	abcd	88.23 ± 1.53	efg	88.77 ± 0.15	c	88.27 ± 1.96	d
		Chitosan 0.5 %	92.00 ± 0.98	a	96.00 ± 0.52	a	90.83 ± 1.11	ef	92.23 ± 1.00	cde	89.13 ± 2.99	cde	90.73 ± 1.37	cde	94.30 ± 1.84	ab	89.40 ± 3.08	c	93.10 ± 1.77	a
		Chitosan 1.0 %	92.50 ± 0.44	a	90.60 ± 0.36	ef	95.53 ± 0.51	a	94.07 ± 0.50	bcd	91.80 ± 2.07	abc	93.43 ± 1.56	ab	96.30 ± 1.73	a	91.33 ± 1.80	bc	92.47 ± 0.64	ab
15		Control	94.77 ± 3.16	a	93.40 ± 0.53	bcd	94.70 ± 1.10	ab	92.43 ± 1.36	cde	94.17 ± 2.33	a	90.40 ± 1.08	cde	92.57 ± 2.12	bcd	90.80 ± 1.31	bc	91.53 ± 1.51	abc
		Chitosan 0.5 %	92.00 ± 0.98	a	93.60 ± 1.04	bcd	94.00 ± 1.15	abc	93.43 ± 1.58	bcd	91.00 ± 0.50	bcd	90.53 ± 1.02	cde	93.67 ± 1.11	abc	92.27 ± 1.53	ab	90.43 ± 2.02	abcd
		Chitosan 1.0 %	92.50 ± 0.44	a	93.20 ± 0.53	cd	94.43 ± 0.25	ab	93.63 ± 0.59	bcd	93.63 ± 0.75	ab	94.03 ± 1.25	a	90.33 ± 1.99	de	94.93 ± 0.85	a	89.17 ± 1.40	cd
30		Control	94.77 ± 3.16	a	93.87 ± 2.06	bc	89.47 ± 0.75	f	91.30 ± 0.66	ef	93.00 ± 0.00	ab	89.27 ± 1.53	e	85.37 ± 1.36	g	nd	nd	nd	
		Chitosan 0.5 %	92.00 ± 0.98	a	91.93 ± 1.59	de	94.77 ± 0.78	ab	94.77 ± 0.72	bc	92.07 ± 1.70	ab	90.90 ± 0.78	cde	86.83 ± 1.85	fg	nd	nd	nd	
		Chitosan 1.0 %	92.50 ± 0.44	a	92.30 ± 0.44	cde	92.37 ± 1.43	cde	98.67 ± 0.32	a	92.20 ± 0.98	ab	75.37 ± 0.55	f	89.83 ± 1.72	def	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 149 แสดงค่า H° เนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ค่า H°											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	72.57 ± 3.40	72.33 ± 1.89	75.37 ± 0.49	73.57 ± 2.57	73.73 ± 0.74	68.97 ± 3.79	70.97 ± 3.43	72.93 ± 2.77	72.23 ± 5.08			
	Chitosan 0.5 %	73.63 ± 0.71	73.60 ± 0.75	71.70 ± 1.04	73.13 ± 1.36	72.13 ± 1.33	74.93 ± 2.32	71.47 ± 1.15	71.87 ± 2.58	68.33 ± 0.12			
	Chitosan 1.0 %	74.27 ± 1.33	74.40 ± 1.23	77.70 ± 1.42	75.33 ± 1.59	68.47 ± 3.93	74.20 ± 7.09	70.87 ± 1.14	75.37 ± 2.72	76.33 ± 4.46			
10	Control	72.57 ± 3.40	63.60 ± 5.47	71.20 ± 2.80	70.53 ± 5.25	72.33 ± 3.79	71.13 ± 2.30	69.00 ± 0.66	71.20 ± 3.52	70.00 ± 2.69			
	Chitosan 0.5 %	73.63 ± 0.71	73.47 ± 2.32	74.80 ± 2.91	70.97 ± 12.61	74.87 ± 1.93	75.17 ± 1.07	71.63 ± 1.55	78.07 ± 5.37	75.93 ± 1.55			
	Chitosan 1.0 %	74.27 ± 1.33	74.87 ± 3.67	70.43 ± 1.70	73.53 ± 1.70	72.13 ± 1.79	74.07 ± 4.24	65.50 ± 3.25	75.97 ± 2.85	73.93 ± 2.58			
15	Control	72.57 ± 3.40	70.17 ± 2.51	75.07 ± 0.25	76.33 ± 4.42	69.87 ± 2.50	84.33 ± 18.95	76.07 ± 2.23	71.43 ± 1.50	71.93 ± 0.90			
	Chitosan 0.5 %	73.63 ± 0.71	72.93 ± 0.64	75.23 ± 0.12	72.10 ± 1.31	70.20 ± 2.52	71.73 ± 2.81	75.03 ± 8.03	69.43 ± 3.79	72.07 ± 1.50			
	Chitosan 1.0 %	74.27 ± 1.33	72.00 ± 3.14	73.47 ± 3.07	71.17 ± 5.95	72.47 ± 2.32	63.40 ± 6.30	78.07 ± 1.02	71.03 ± 0.85	69.53 ± 2.31			
30	Control	72.57 ± 3.40	73.73 ± 2.57	72.40 ± 3.32	73.73 ± 1.37	72.33 ± 1.53	72.73 ± 2.22	70.20 ± 2.97	nd	nd			
	Chitosan 0.5 %	73.63 ± 0.71	74.67 ± 8.57	70.47 ± 1.68	70.47 ± 1.27	69.60 ± 2.26	73.10 ± 4.71	71.87 ± 2.06	nd	nd			
	Chitosan 1.0 %	74.27 ± 1.33	70.93 ± 7.27	67.63 ± 2.93	69.57 ± 0.65	76.83 ± 1.48	64.67 ± 0.90	73.40 ± 2.03	nd	nd			

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 150 แสดงร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนัก (%)											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	0.00 ± 0.00	a 1.82 ± 0.69	cde 1.14 ± 1.30	b 0.27 ± 0.61	ef 1.45 ± 0.17	de 2.21 ± 0.67	bc 1.67 ± 2.35	b 1.49 ± 0.32	a 0.00 ± 0.00			
	Chitosan 0.5 %	0.00 ± 0.00	a 0.46 ± 1.22	e 0.91 ± 1.10	b 0.00 ± 0.00	f 0.66 ± 0.76	e 1.94 ± 1.07	bc 0.45 ± 0.78	b 1.51 ± 0.19	a 0.00 ± 0.00			
	Chitosan 1.0 %	0.00 ± 0.00	a 1.67 ± 1.63	cde 0.74 ± 0.81	b 0.00 ± 0.00	f 1.11 ± 0.75	de 2.44 ± 0.71	bc 0.56 ± 0.98	b 1.66 ± 0.09	a 0.00 ± 0.00			
10	Control	0.00 ± 0.00	a 2.28 ± 0.82	bc 1.74 ± 0.60	b 1.54 ± 1.19	c 0.43 ± 0.86	e 0.81 ± 1.14	c 1.06 ± 0.92	b 2.45 ± 1.25	a 0.00 ± 0.00			
	Chitosan 0.5 %	0.00 ± 0.00	a 1.13 ± 1.24	cde 1.14 ± 1.05	b 1.11 ± 0.62	cde 1.24 ± 1.66	de 1.08 ± 0.95	c 0.61 ± 1.05	b 2.59 ± 1.58	a 0.00 ± 0.00			
	Chitosan 1.0 %	0.00 ± 0.00	a 2.39 ± 1.24	bc 1.27 ± 0.63	b 0.58 ± 0.79	def 0.37 ± 0.75	e 0.56 ± 0.98	c 1.01 ± 1.75	b 1.72 ± 2.44	a 0.00 ± 0.00			
15	Control	0.00 ± 0.00	a 1.98 ± 0.96	cd 1.29 ± 1.11	b 1.96 ± 0.63	c 2.91 ± 1.11	cd 1.63 ± 0.26	bc 1.96 ± 2.17	b 2.30 ± 0.98	a 1.47 ± 0.10			
	Chitosan 0.5 %	0.00 ± 0.00	a 0.77 ± 0.74	de 1.39 ± 0.88	b 1.38 ± 0.11	cd 3.03 ± 0.42	cd 2.38 ± 1.44	bc 1.56 ± 1.52	b 3.76 ± 1.32	a 0.00 ± 0.00			
	Chitosan 1.0 %	0.00 ± 0.00	a 3.63 ± 0.75	b 0.73 ± 0.80	b 1.10 ± 0.63	cde 4.74 ± 1.91	bc 2.35 ± 1.24	bc 1.58 ± 0.13	b 2.92 ± 0.16	a 1.53 ± 0.04			
30	Control	0.00 ± 0.00	a 8.35 ± 1.03	a 6.97 ± 0.63	a 4.79 ± 0.39	b 7.92 ± 1.00	a 3.90 ± 2.33	ab 3.42 ± 2.35	nd	nd			
	Chitosan 0.5 %	0.00 ± 0.00	a 8.02 ± 2.26	a 6.84 ± 2.92	a 4.68 ± 0.88	b 6.66 ± 0.66	ab 4.75 ± 0.53	a 4.33 ± 1.53	nd	nd			
	Chitosan 1.0 %	0.00 ± 0.00	a 7.48 ± 1.12	a 8.37 ± 2.53	a 5.82 ± 0.66	a 5.47 ± 3.30	a 4.86 ± 1.34	a 6.05 ± 4.39	nd	nd			

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 151 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านรสชาติ ของส้มโอฟันธุ์ทำข่อยที่ผลิตภายใต้การเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตนาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางรสชาติ																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	2.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.73 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.50 ± 0.84 ^a				
	Chitosan 0.5 %	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a				
	Chitosan 1.0 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 1.53 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a				
10	Control	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.53 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a				
	Chitosan 0.5 %	3.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a				
	Chitosan 1.0 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a				
15	Control	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a				
	Chitosan 0.5 %	3.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	2.67 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a				
	Chitosan 1.0 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a				
30	Control	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	nd	nd				
	Chitosan 0.5 %	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	nd	nd				
	Chitosan 1.0 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.67 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	nd	nd				

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 152 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะเนื่อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อ															
			วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49	
5	Control	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58	ab	2.67 ± 0.58	c	3.67 ± 0.58	abc	3.33 ± 1.16	ab	4.00 ± 0.00	a	4.00 ± 0.00	a	4.00 ± 0.00	ab	3.33 ± 0.52	b
	Chitosan 0.5 %	4.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58	ab	3.67 ± 0.58	abc	4.00 ± 0.00	ab	3.67 ± 0.58	ab	4.00 ± 0.00	a	3.67 ± 0.58	a	4.00 ± 0.00	ab	3.00 ± 0.00	bc
	Chitosan 1.0 %	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58	ab	4.33 ± 0.58	a	3.33 ± 0.58	bc	3.00 ± 1.00	ab	3.67 ± 0.58	ab	4.00 ± 0.00	a	4.00 ± 0.00	ab	4.00 ± 0.00	a
10	Control	4.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 0.58	ab	3.33 ± 0.58	abc	3.33 ± 0.58	bc	4.00 ± 0.00	a	3.33 ± 0.58	abc	3.33 ± 0.58	a	3.33 ± 0.58	bc	3.00 ± 0.00	bc
	Chitosan 0.5 %	4.33 ± 1.16 ^a	3.67 ± 0.58	ab	4.00 ± 0.00	ab	3.67 ± 0.58	abc	2.67 ± 0.58	b	3.00 ± 1.00	bc	4.00 ± 0.00	a	3.00 ± 1.00	c	2.67 ± 0.58	c
	Chitosan 1.0 %	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58	ab	3.67 ± 0.58	abc	4.00 ± 0.00	ab	2.67 ± 0.58	b	3.33 ± 0.58	abc	3.33 ± 0.58	a	3.33 ± 0.58	bc	4.00 ± 0.00	a
15	Control	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58	ab	3.67 ± 0.58	abc	3.67 ± 0.58	abc	3.33 ± 0.58	ab	2.67 ± 0.58	c	2.33 ± 0.58	b	3.00 ± 0.00	c	4.00 ± 0.00	a
	Chitosan 0.5 %	4.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58	ab	4.00 ± 0.00	ab	4.00 ± 0.00	ab	3.67 ± 0.58	ab	3.00 ± 0.00	bc	3.67 ± 0.58	a	3.67 ± 0.58	abc	3.33 ± 0.58	b
	Chitosan 1.0 %	4.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00	ab	3.00 ± 0.00	bc	4.33 ± 0.58	a	4.00 ± 0.00	a	3.67 ± 0.58	ab	3.67 ± 0.58	a	4.33 ± 0.58	a	4.00 ± 0.00	a
30	Control	4.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00	b	3.00 ± 1.00	bc	3.00 ± 0.00	c	2.67 ± 0.58	b	3.00 ± 0.00	bc	1.00 ± 0.00	c	nd		nd	
	Chitosan 0.5 %	4.33 ± 1.16 ^a	4.33 ± 0.58	a	4.33 ± 0.58	a	2.00 ± 0.00	d	3.33 ± 0.58	ab	3.67 ± 0.58	ab	1.67 ± 0.58	bc	nd		nd	
	Chitosan 1.0 %	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58	ab	3.67 ± 0.58	abc	3.00 ± 0.00	c	3.33 ± 0.58	ab	4.00 ± 0.00	a	3.67 ± 0.58	a	nd		nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 153 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะความผิดปกติด้านรสชาติของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไดโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะความผิดปกติด้านรสชาติ																
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56
5	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.83 ± 0.41 ^a		
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a		
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a		
10	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a			
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a			
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a		
15	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a			
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a			
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a			
30	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a		nd	
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^b	2.33 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.33 ± 0.58 ^b	nd			nd	
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	5.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	5.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	nd			nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 154 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านผลิตภัณฑ์ของส้มโอบำรุงพืชที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวโคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์																
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56
5	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.63 ^a		
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a		
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a		
10	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a		
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a		
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a		
15	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a		
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a		
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a		
30	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	nd	nd			
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	nd	nd			
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00	2.33 ± 1.53 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	5.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	5.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	nd	nd			

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบำรุงที่มีการเสื่อมเสีย

ตาราง 155 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ของส้มโอบพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์															
		วันที่ 0	วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56
5	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.52 ^a	
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
10	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	
15	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
30	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	nd	nd	nd	
	Chitosan 0.5 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	2.00 ± 0.00	2.00 ± 0.00	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	2.00 ± 0.00	nd	nd	nd	
	Chitosan 1.0 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00	2.00 ± 0.00	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 156 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวมของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวไคโตซาน

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวม																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00	2.00 ± 1.00	2.00 ± 0.00	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.89 ^a	Chitosan 0.5 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00	2.00 ± 1.00	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00	2.00 ± 1.00
	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00	2.00 ± 1.00	2.00 ± 1.00	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00	2.00 ± 1.00							
	3.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00	2.00 ± 1.00							
10	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.58 ^a	Chitosan 0.5 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00	3.00 ± 1.00	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.58 ^a
	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a							
	3.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	3.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.58 ^a							
15	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	3.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	Chitosan 0.5 %	3.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a
	3.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.16 ^a							
	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^{ab}	2.33 ± 1.16 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a							
30	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 1.16 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	nd	nd	nd	Chitosan 0.5 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	nd	nd	nd
	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a							
	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 1.53 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	nd	nd	nd	nd							

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่ต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

การทดลองที่ 7 ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี
ตาราง 157 แสดงปริมาณเอทานอลของส้มโอปั่นสุขาวแดงกว่าที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอร์ล®

อุณหภูมิ		ปริมาณเอทานอล (ppm)									
(°C)	กรรมวิธี										
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	804 ± 1.00 ^a	902 ± 2.00 ^a	808 ± 1.73 ^h	786 ± 1.00 ^h	899 ± 3.61 ⁱ	830 ± 2.00 ⁱ	911 ± 3.61 ^g	784 ± 2.00 ⁱ	975 ± 3.61 ^h	
	carnauba 50 %	804 ± 1.53 ^a	843 ± 1.00 ^f	815 ± 2.00 ^g	789 ± 3.61 ^h	925 ± 1.00 ^h	841 ± 2.00 ^h	859 ± 1.00 ⁱ	903 ± 2.00 ^g	1055 ± 1.00 ^e	
	carnauba 100 %	803 ± 2.00 ^a	881 ± 2.54 ^{cd}	853 ± 2.00 ^d	819 ± 1.00 ^d	918 ± 1.73 ^d	887 ± 1.73 ^f	1182 ± 3.61 ^c	1384 ± 1.73 ^b	1170 ± 5.57 ^b	
10	Control	804 ± 1.00 ^a	888 ± 2.65 ^{bc}	862 ± 1.73 ^c	863 ± 1.73 ^a	840 ± 1.73 ^e	828 ± 4.36 ⁱ	791 ± 1.00 ^k	793 ± 2.00 ^h	808 ± 2.00 ^k	
	carnauba 50 %	804 ± 1.53 ^a	894 ± 2.65 ^b	841 ± 5.00 ^e	838 ± 1.73 ^c	835 ± 2.00 ^f	808 ± 2.00 ^j	902 ± 5.57 ^h	967 ± 1.00 ^e	1089 ± 2.00 ^d	
	carnauba 100 %	803 ± 2.00 ^a	887 ± 3.00 ^{bcd}	824 ± 3.61 ^f	866 ± 1.00 ^a	829 ± 1.73 ^g	916 ± 1.00 ^a	967 ± 1.73 ^f	1002 ± 7.55 ^d	1578 ± 1.00 ^a	
15	Control	804 ± 1.00 ^a	887 ± 5.00 ^{bcd}	916 ± 1.00 ^b	846 ± 3.61 ^b	896 ± 2.00 ^d	903 ± 1.73 ^d	796 ± 2.00 ^j	792 ± 2.65 ^h	1041 ± 9.54 ^f	
	carnauba 50 %	804 ± 1.53 ^a	863 ± 3.61 ^e	928 ± 3.61 ^a	807 ± 1.00 ^f	907 ± 1.00 ^f	880 ± 3.00 ^g	999 ± 1.00 ^e	795 ± 2.65 ^h	968 ± 2.65 ⁱ	
	carnauba 100 %	803 ± 2.00 ^a	885 ± 1.00 ^{cd}	810 ± 1.00 ^{gh}	795 ± 5.57 ^g	919 ± 3.61 ^b	908 ± 1.73 ^c	1005 ± 3.61 ^d	911 ± 3.00 ^f	1138 ± 2.65 ^c	
30	Control	804 ± 1.00 ^a	865 ± 2.61 ^e	842 ± 5.57 ^e	813 ± 1.73 ^e	830 ± 1.00 ^g	912 ± 1.00 ^b	787 ± 1.00 ^k	786 ± 5.00 ⁱ	860 ± 3.00 ^j	
	carnauba 50 %	804 ± 1.53 ^a	882 ± 1.00 ^{cd}	813 ± 1.73 ^{gh}	787 ± 2.00 ^h	909 ± 5.57 ^c	878 ± 2.00 ^g	1250 ± 1.73 ^b	1247 ± 3.61 ^c	854 ± 5.00 ^j	
	carnauba 100 %	803 ± 2.00 ^a	880 ± 2.57 ^d	802 ± 2.00 ⁱ	821 ± 1.00 ^d	929 ± 1.73 ^a	893 ± 2.65 ^e	1929 ± 1.73 ^a	2314 ± 1.00 ^a	991 ± 3.61 ^g	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 158 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด soluble solids (SS) ของส้มโอบพันธุ์ขาวแดงกวางที่ยุติอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบ ผิวน้ำมันเนเชอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (°Brix)								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5.00	Control	10.33 ± 0.12 ^b	11.20 ± 0.00 ^b	9.13 ± 0.12 ^e	9.33 ± 0.12 ^c	10.13 ± 0.12 ^a	10.00 ± 0.00 ^c	10.20 ± 0.00 ^c	9.40 ± 0.00 ^h	10.60 ± 0.00 ^b
	camauba 50 %	12.33 ± 0.58 ^a	13.20 ± 0.00 ^a	9.00 ± 0.00 ^f	9.40 ± 0.00 ^c	10.00 ± 0.00 ^b	9.80 ± 0.00 ^d	9.40 ± 0.00 ^d	10.20 ± 0.00 ^g	9.60 ± 0.00 ^f
	camauba 100 %	12.00 ± 0.00 ^a	11.20 ± 0.00 ^b	8.27 ± 0.12 ^h	8.80 ± 0.00 ^f	9.60 ± 0.00 ^d	9.00 ± 0.00 ^g	9.20 ± 0.00 ^g	9.40 ± 0.00 ^h	9.60 ± 0.00 ⁱ
10.00	Control	10.33 ± 0.12 ^b	10.00 ± 0.20 ^c	8.93 ± 0.12 ^f	9.40 ± 0.00 ^c	9.20 ± 0.00 ^f	9.60 ± 0.00 ^e	11.00 ± 0.00 ^e	10.40 ± 0.00 ^d	10.47 ± 0.12 ^c
	camauba 50 %	12.33 ± 0.58 ^a	8.80 ± 0.00 ^{hi}	10.00 ± 0.00 ^c	9.20 ± 0.00 ^d	9.60 ± 0.00 ^d	9.20 ± 0.00 ^f	8.80 ± 0.00 ^f	10.00 ± 0.00 ⁱ	9.47 ± 0.12 ^g
	camauba 100 %	12.00 ± 0.00 ^a	9.33 ± 0.12 ^{de}	9.40 ± 0.00 ^d	9.00 ± 0.00 ^e	8.93 ± 0.12 ^g	9.00 ± 0.00 ^g	9.40 ± 0.00 ^g	10.00 ± 0.00 ^f	9.73 ± 0.12 ^e
15.00	Control	10.33 ± 0.12 ^b	9.40 ± 0.20 ^d	9.60 ± 0.00 ^c	8.80 ± 0.00 ^f	9.53 ± 0.12 ^d	9.60 ± 0.00 ^e	10.13 ± 0.12 ^d	11.60 ± 0.00 ^b	9.00 ± 0.00 ^h
	camauba 50 %	12.33 ± 0.58 ^a	8.93 ± 0.12 ^{gh}	8.40 ± 0.00 ^g	9.00 ± 0.00 ^e	9.40 ± 0.00 ^e	9.60 ± 0.00 ^e	9.40 ± 0.00 ^e	10.60 ± 0.00 ^c	8.00 ± 0.00 ⁱ
	camauba 100 %	12.00 ± 0.00 ^a	8.67 ± 0.12 ⁱ	9.87 ± 0.12 ^b	8.47 ± 0.12 ^g	9.60 ± 0.00 ^d	9.00 ± 0.00 ^g	9.80 ± 0.00 ^e	9.60 ± 0.00 ^g	9.07 ± 0.12 ^h
30.00	Control	10.33 ± 0.12 ^b	9.13 ± 0.12 ^{fg}	10.00 ± 0.00 ^a	11.00 ± 0.00 ^a	9.00 ± 0.00 ^g	10.60 ± 0.00 ^b	11.40 ± 0.00 ^a	12.00 ± 0.00 ^a	11.00 ± 0.00 ^a
	camauba 50 %	12.33 ± 0.58 ^a	9.27 ± 0.12 ^{def}	9.40 ± 0.00 ^d	10.00 ± 0.00 ^b	9.33 ± 0.12 ^e	11.00 ± 0.00 ^a	10.20 ± 0.00 ^c	9.40 ± 0.00 ⁱ	9.40 ± 0.00 ^g
	camauba 100 %	12.00 ± 0.00 ^a	9.07 ± 0.12 ^{fg}	9.80 ± 0.00 ^b	9.40 ± 0.00 ^c	9.80 ± 0.00 ^c	10.60 ± 0.00 ^b	9.60 ± 0.00 ^f	9.00 ± 0.00 ^j	10.00 ± 0.00 ^d

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 159 แสดงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity) ของส้มโอปั่นสุขาวแดงกว่าที่ยัดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูบาเนเซอร์ล®

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ปริมาณกรด (%)								
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	0.67 ± 0.01 ^b	0.66 ± 0.02 ^f	0.76 ± 0.01 ^e	0.96 ± 0.00 ^a	0.96 ± 0.01 ^c	0.96 ± 0.01 ^c	0.95 ± 0.01 ^a	0.76 ± 0.01 ^{ef}	0.99 ± 0.03 ^a	
	carnauba 50 %	0.66 ± 0.01 ^b	0.65 ± 0.01 ^f	0.81 ± 0.00 ^d	0.70 ± 0.00 ^f	0.83 ± 0.01 ^e	0.73 ± 0.01 ⁱ	0.75 ± 0.01 ^{cdk}	0.74 ± 0.01 ^{fg}	0.85 ± 0.01 ^b	
	carnauba 100 %	0.70 ± 0.02 ^a	0.70 ± 0.02 ^e	0.70 ± 0.01 ^g	0.76 ± 0.02 ^d	0.80 ± 0.01 ^f	0.85 ± 0.01 ^e	0.78 ± 0.01 ^c	0.69 ± 0.04 ^h	0.70 ± 0.07 ^{cd}	
10	Control	0.67 ± 0.01 ^b	0.92 ± 0.01 ^a	0.81 ± 0.01 ^d	0.89 ± 0.01 ^b	0.99 ± 0.01 ^b	0.85 ± 0.01 ^e	0.87 ± 0.00 ^b	1.01 ± 0.04 ^c	0.85 ± 0.03 ^b	
	carnauba 50 %	0.66 ± 0.01 ^b	0.85 ± 0.01 ^b	0.76 ± 0.00 ^{ef}	0.81 ± 0.02 ^c	0.79 ± 0.01 ^f	0.70 ± 0.01 ^j	0.65 ± 0.01 ^g	0.78 ± 0.02 ^e	0.74 ± 0.02 ^c	
	carnauba 100 %	0.70 ± 0.02 ^a	0.72 ± 0.01 ^d	0.84 ± 0.01 ^c	0.70 ± 0.01 ^f	0.71 ± 0.01 ^h	0.93 ± 0.01 ^d	0.78 ± 0.01 ^{cd}	0.68 ± 0.02 ^h	0.75 ± 0.01 ^c	
15	Control	0.67 ± 0.01 ^b	0.82 ± 0.02 ^c	0.99 ± 0.01 ^a	0.96 ± 0.02 ^a	0.99 ± 0.01 ^b	1.04 ± 0.00 ^a	0.85 ± 0.02 ^b	1.06 ± 0.01 ^b	0.70 ± 0.01 ^{cd}	
	carnauba 50 %	0.66 ± 0.01 ^b	0.71 ± 0.02 ^{de}	0.75 ± 0.01 ^f	0.71 ± 0.01 ^f	0.89 ± 0.01 ^d	0.75 ± 0.01 ^h	0.70 ± 0.05 ^{dfg}	0.91 ± 0.03 ^d	0.67 ± 0.04 ^{de}	
	carnauba 100 %	0.70 ± 0.02 ^a	0.66 ± 0.01 ^f	0.76 ± 0.01 ^e	0.66 ± 0.01 ^c	0.83 ± 0.00 ^e	0.80 ± 0.01 ^g	0.73 ± 0.08 ^{def}	0.74 ± 0.01 ^{fg}	0.87 ± 0.01 ^b	
30	Control	0.67 ± 0.01 ^b	0.70 ± 0.01 ^{de}	0.93 ± 0.00 ^b	0.80 ± 0.01 ^g	1.34 ± 0.01 ^a	0.84 ± 0.01 ^{ef}	0.99 ± 0.01 ^a	1.14 ± 0.02 ^a	0.72 ± 0.02 ^{cd}	
	carnauba 50 %	0.66 ± 0.01 ^b	0.69 ± 0.00 ^e	0.75 ± 0.01 ^f	0.73 ± 0.03 ^{ef}	0.73 ± 0.01 ^g	1.02 ± 0.01 ^b	0.65 ± 0.00 ^g	0.68 ± 0.01 ^h	0.64 ± 0.02 ^e	
	carnauba 100 %	0.70 ± 0.02 ^a	0.71 ± 0.02 ^{de}	0.67 ± 0.01 ^h	0.75 ± 0.02 ^{de}	0.69 ± 0.01 ⁱ	0.83 ± 0.00 ^f	0.68 ± 0.00 ^{fg}	0.70 ± 0.02 ^{fg}	0.73 ± 0.04 ^c	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 160 แสดงปริมาณ soluble solids ต่อ titratable acidity (SS/TA) ของส้มโอมันที่ชาวแตงกวาที่ี้อายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์นูบาเนเซอร์ล®

อุณหภูมิ (°C)		อัตราส่วนระหว่าง SS/TA									
		กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5		Control	15.53 ± 0.46 ^c	16.95 ± 0.51 ^b	11.96 ± 0.23 ^e	9.72 ± 0.12 ^e	10.51 ± 0.11 ^f	10.46 ± 0.08 ^g	10.77 ± 0.15 ^f	12.31 ± 0.12 ^d	10.76 ± 0.36 ^f
		carnauba 50 %	18.78 ± 1.00 ^a	20.36 ± 0.23 ^a	11.16 ± 0.00 ^f	13.35 ± 0.00 ^a	12.08 ± 0.11 ^d	13.51 ± 0.14 ^a	12.52 ± 0.12 ^d	13.82 ± 0.14 ^b	11.25 ± 0.10 ^{ef}
		carnauba 100 %	17.26 ± 0.48 ^b	16.11 ± 0.45 ^c	11.81 ± 0.15 ^e	11.59 ± 0.23 ^c	12.03 ± 0.11 ^d	10.60 ± 0.09 ^g	11.79 ± 0.19 ^{de}	13.63 ± 0.76 ^b	13.80 ± 1.34 ^{bc}
10		Control	15.53 ± 0.46 ^c	10.85 ± 0.07 ^h	11.08 ± 0.09 ^f	10.54 ± 0.09 ^f	9.25 ± 0.07 ^h	11.31 ± 0.10 ^e	12.64 ± 0.00 ^{cd}	10.34 ± 0.40 ^f	12.28 ± 0.47 ^d
		carnauba 50 %	18.78 ± 1.00 ^a	10.37 ± 0.09 ⁱ	13.24 ± 0.00 ^b	11.35 ± 0.27 ^c	12.16 ± 0.11 ^d	13.15 ± 0.14 ^b	13.57 ± 0.16 ^{bc}	12.81 ± 0.36 ^{cd}	12.76 ± 0.22 ^d
		carnauba 100 %	17.26 ± 0.48 ^b	12.94 ± 0.15 ^{def}	11.24 ± 0.10 ^f	12.86 ± 0.14 ^b	12.54 ± 0.03 ^c	9.68 ± 0.08 ^h	12.11 ± 0.12 ^{de}	14.66 ± 0.42 ^a	12.96 ± 0.03 ^{cd}
15		Control	15.53 ± 0.46 ^c	11.42 ± 0.12 ^g	9.70 ± 0.07 ^h	9.17 ± 0.21 ^f	9.59 ± 0.05 ^g	9.26 ± 0.00 ⁱ	11.94 ± 0.28 ^{de}	10.92 ± 0.13 ^f	12.86 ± 0.14 ^{cd}
		carnauba 50 %	18.78 ± 1.00 ^a	12.54 ± 0.23 ^f	11.25 ± 0.11 ^f	12.71 ± 0.13 ^b	10.59 ± 0.09 ^f	12.86 ± 0.13 ^c	13.49 ± 1.06 ^{bc}	11.67 ± 0.43 ^e	12.05 ± 0.70 ^{de}
		carnauba 100 %	17.26 ± 0.48 ^b	13.19 ± 0.03 ^{de}	12.92 ± 0.28 ^c	12.89 ± 0.28 ^b	11.54 ± 0.00 ^e	11.28 ± 0.10 ^e	13.62 ± 1.43 ^b	13.01 ± 0.26 ^c	10.47 ± 0.22 ^f
30		Control	15.53 ± 0.46 ^c	12.98 ± 0.38 ^{def}	10.70 ± 0.00 ^g	13.79 ± 0.13 ^a	6.74 ± 0.04 ⁱ	12.61 ± 0.11 ^d	11.47 ± 0.09 ^{ef}	10.58 ± 0.18 ^f	15.26 ± 0.41 ^a
		carnauba 50 %	18.78 ± 1.00 ^a	13.41 ± 0.17 ^d	12.59 ± 0.12 ^d	13.81 ± 0.62 ^a	12.87 ± 0.25 ^b	10.83 ± 0.08 ^f	15.63 ± 0.00 ^a	13.77 ± 0.30 ^b	14.80 ± 0.46 ^{ab}
		carnauba 100 %	17.26 ± 0.48 ^b	12.73 ± 0.35 ^{ef}	14.54 ± 0.16 ^a	12.60 ± 0.33 ^b	14.27 ± 0.15 ^a	12.74 ± 0.00 ^{cd}	14.15 ± 0.00 ^b	12.87 ± 0.36 ^{cd}	13.82 ± 0.81 ^{bc}

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 161 แสดงปริมาณวิตามินซี (ascorbic acid) ของส้มโอปั่นสุกขาวแดงกวางที่ฉีดอาบการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนเนชอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี(mg/100ml)								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	29.59 ± 0.96 ^c	28.86 ± 0.32 ^e	38.06 ± 0.00 ^{de}	45.35 ± 0.36 ^c	45.85 ± 2.15 ^e	47.33 ± 2.02 ^d	41.35 ± 0.36 ^c	40.22 ± 0.55 ^f	42.06 ± 0.32 ^{cd}
	carnauba 50 %	37.71 ± 0.36 ^a	29.98 ± 0.86 ^e	36.56 ± 0.37 ^e	51.20 ± 0.36 ^a	45.35 ± 0.75 ^{ef}	50.89 ± 3.61 ^c	35.65 ± 0.37 ^e	53.07 ± 1.59 ^a	39.62 ± 0.86 ^{de}
	carnauba 100 %	35.84 ± 0.96 ^b	29.61 ± 1.48 ^e	39.14 ± 0.37 ^{cd}	41.38 ± 0.63 ^e	41.64 ± 0.75 ^g	40.20 ± 0.44 ^e	37.34 ± 1.10 ^{cd}	44.26 ± 0.64 ^d	41.69 ± 0.56 ^{cd}
10	Control	29.59 ± 0.96 ^c	40.04 ± 2.58 ^b	39.35 ± 1.12 ^{cd}	42.84 ± 0.36 ^d	37.17 ± 0.75 ^h	58.02 ± 0.00 ^a	51.05 ± 1.32 ^a	40.95 ± 0.64 ^f	51.46 ± 0.32 ^a
	carnauba 50 %	37.71 ± 0.36 ^a	36.68 ± 0.32 ^c	37.85 ± 0.74 ^{de}	48.28 ± 0.00 ^b	49.32 ± 0.85 ^d	50.64 ± 0.88 ^c	38.40 ± 0.37 ^d	43.34 ± 0.85 ^{de}	45.63 ± 0.57 ^{bc}
	carnauba 100 %	35.84 ± 0.96 ^b	36.50 ± 0.32 ^c	38.71 ± 1.11 ^{cd}	48.69 ± 1.58 ^b	42.88 ± 0.86 ^{fg}	55.98 ± 0.88 ^{ab}	39.03 ± 1.46 ^d	44.08 ± 0.55 ^{de}	46.95 ± 0.32 ^b
15	Control	29.59 ± 0.96 ^c	37.43 ± 1.68 ^c	42.58 ± 0.00 ^b	39.29 ± 0.73 ^f	44.86 ± 0.43 ^{ef}	53.69 ± 0.44 ^{bc}	45.36 ± 0.36 ^b	48.48 ± 0.56 ^c	53.52 ± 1.49 ^a
	carnauba 50 %	37.71 ± 0.36 ^a	39.48 ± 0.32 ^b	42.37 ± 0.37 ^b	44.93 ± 0.36 ^c	62.70 ± 1.55 ^b	52.42 ± 0.88 ^c	37.97 ± 1.27 ^d	47.75 ± 0.32 ^c	36.06 ± 0.57 ^e
	carnauba 100 %	35.84 ± 0.96 ^b	42.27 ± 0.86 ^a	40.43 ± 0.74 ^{bc}	48.28 ± 0.63 ^b	47.58 ± 1.49 ^{de}	46.56 ± 0.77 ^d	35.86 ± 0.73 ^e	40.77 ± 0.55 ^f	39.81 ± 0.32 ^{de}
30	Control	29.59 ± 0.96 ^c	26.26 ± 0.00 ^f	42.37 ± 0.99 ^b	49.53 ± 1.09 ^b	66.67 ± 2.39 ^a	52.67 ± 1.32 ^c	44.51 ± 0.97 ^b	51.06 ± 0.84 ^b	46.20 ± 0.57 ^{bc}
	carnauba 50 %	37.71 ± 0.36 ^a	33.71 ± 0.32 ^d	28.60 ± 3.25 ^f	44.93 ± 0.73 ^c	63.69 ± 1.14 ^b	57.25 ± 3.33 ^a	45.15 ± 1.32 ^b	37.65 ± 0.32 ^g	35.12 ± 0.32 ^e
	carnauba 100 %	35.84 ± 0.96 ^b	32.03 ± 0.86 ^d	48.39 ± 1.70 ^a	42.63 ± 0.63 ^d	56.26 ± 3.10 ^c	56.49 ± 0.76 ^{ab}	39.03 ± 1.32 ^d	42.79 ± 0.85 ^e	43.00 ± 8.66 ^{bcd}

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 162 แสดงอัตราการหายใจของส้มโอฟันธุ์ขาวแดงกว่าที่ี้อายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	อัตราการหายใจ (mg CO ₂ /kg/hr)											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	4.96 ± 0.04	6.49 ± 0.10	6.91 ± 0.00	6.20 ± 0.12	6.73 ± 0.00	8.45 ± 0.05	11.01 ± 0.05	16.84 ± 0.01	14.13 ± 0.00			
	carnauba 50 %	5.63 ± 0.07	6.95 ± 0.02	8.84 ± 0.02	4.27 ± 0.05	3.79 ± 0.06	5.29 ± 0.08	9.26 ± 0.04	7.94 ± 0.05	10.36 ± 0.01			
	carnauba 100 %	5.93 ± 0.15	6.12 ± 0.11	19.41 ± 0.10	4.40 ± 0.14	4.80 ± 0.09	5.44 ± 0.14	10.28 ± 0.13	9.14 ± 0.16	12.15 ± 0.17			
10	Control	4.96 ± 0.04	5.77 ± 0.14	10.27 ± 0.11	5.25 ± 0.02	7.68 ± 0.12	6.68 ± 0.06	16.03 ± 0.00	12.63 ± 0.07	16.66 ± 0.10			
	carnauba 50 %	5.63 ± 0.07	5.12 ± 0.15	8.22 ± 0.10	6.78 ± 0.07	5.14 ± 0.05	7.43 ± 0.09	11.52 ± 0.07	10.38 ± 0.08	10.39 ± 0.09			
	carnauba 100 %	5.93 ± 0.15	4.04 ± 0.06	6.85 ± 0.08	3.67 ± 0.08	5.20 ± 0.15	5.72 ± 0.03	12.44 ± 0.02	12.31 ± 0.02	12.40 ± 0.14			
15	Control	4.96 ± 0.04	7.27 ± 0.05	7.43 ± 0.01	5.90 ± 0.18	9.30 ± 0.13	6.89 ± 0.02	12.18 ± 0.12	12.10 ± 0.05	20.95 ± 0.07			
	carnauba 50 %	5.63 ± 0.07	6.62 ± 0.01	12.89 ± 0.20	6.21 ± 0.10	6.80 ± 0.11	7.02 ± 0.02	9.02 ± 0.14	9.34 ± 0.12	16.66 ± 0.17			
	carnauba 100 %	5.93 ± 0.15	5.36 ± 0.04	5.87 ± 0.00	5.08 ± 0.06	6.01 ± 0.05	5.11 ± 0.11	8.17 ± 0.04	9.00 ± 0.16	12.40 ± 0.08			
30	Control	4.96 ± 0.04	6.25 ± 0.07	8.83 ± 0.16	9.09 ± 0.13	8.21 ± 0.11	9.91 ± 0.02	23.00 ± 0.22	24.37 ± 0.03	28.24 ± 0.04			
	carnauba 50 %	5.63 ± 0.07	6.58 ± 0.08	12.43 ± 0.10	8.24 ± 0.21	6.11 ± 0.20	7.20 ± 0.11	10.79 ± 0.00	12.42 ± 0.00	12.60 ± 0.25			
	carnauba 100 %	5.93 ± 0.15	7.09 ± 0.13	10.24 ± 0.08	6.92 ± 0.04	8.05 ± 0.16	11.59 ± 0.19	18.08 ± 0.23	15.99 ± 0.09	18.99 ± 0.18			

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

การศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ
ตาราง 163 แสดงความแน่นเนื้อ ของเปลือกด้านนอก ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอร์ล®

อุณหภูมิ		ความแน่นเนื้อ (kg / cm ²)											
(°C)	กรรมวิธี	วันที่											
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	0.690 ± 0.02	0.825 ± 0.03	0.770 ± 0.02	0.805 ± 0.01	0.731 ± 0.02	0.773 ± 0.01	0.752 ± 0.02	0.737 ± 0.01	0.770 ± 0.02	bcd	0.770 ± 0.02	bcd
	carnauba 50 %	0.722 ± 0.01	0.817 ± 0.01	0.787 ± 0.01	0.814 ± 0.02	0.752 ± 0.02	0.808 ± 0.01	0.829 ± 0.01	0.770 ± 0.02	0.767 ± 0.02	cd	0.767 ± 0.02	cd
	carnauba 100 %	0.734 ± 0.01	0.823 ± 0.01	0.790 ± 0.02	0.832 ± 0.00	0.814 ± 0.02	0.814 ± 0.02	0.808 ± 0.01	0.743 ± 0.04	0.755 ± 0.01	d	0.755 ± 0.01	d
10	Control	0.690 ± 0.02	0.817 ± 0.01	0.829 ± 0.01	0.761 ± 0.02	0.817 ± 0.02	0.843 ± 0.01	0.728 ± 0.02	0.808 ± 0.02	0.793 ± 0.01	b	0.793 ± 0.01	b
	carnauba 50 %	0.722 ± 0.01	0.831 ± 0.02	0.814 ± 0.00	0.799 ± 0.01	0.764 ± 0.01	0.775 ± 0.00	0.793 ± 0.01	0.770 ± 0.01	0.790 ± 0.02	bc	0.790 ± 0.02	bc
	carnauba 100 %	0.734 ± 0.01	0.843 ± 0.03	0.808 ± 0.01	0.749 ± 0.02	0.770 ± 0.01	0.805 ± 0.02	0.761 ± 0.00	0.758 ± 0.01	0.787 ± 0.01	bc	0.787 ± 0.01	bc
15	Control	0.690 ± 0.02	0.811 ± 0.02	0.805 ± 0.01	0.790 ± 0.02	0.796 ± 0.01	0.758 ± 0.01	0.820 ± 0.02	0.720 ± 0.01	0.722 ± 0.00	e	0.722 ± 0.00	e
	carnauba 50 %	0.722 ± 0.01	0.823 ± 0.02	0.817 ± 0.01	0.790 ± 0.01	0.770 ± 0.01	0.770 ± 0.01	0.796 ± 0.01	0.743 ± 0.01	0.773 ± 0.00	bcd	0.773 ± 0.00	bcd
	carnauba 100 %	0.734 ± 0.01	0.811 ± 0.01	0.796 ± 0.01	0.767 ± 0.01	0.770 ± 0.01	0.773 ± 0.01	0.790 ± 0.01	0.731 ± 0.01	0.755 ± 0.01	d	0.755 ± 0.01	d
30	Control	0.690 ± 0.02	0.805 ± 0.01	0.764 ± 0.01	0.714 ± 0.01	0.731 ± 0.03	0.693 ± 0.01	0.725 ± 0.01	0.681 ± 0.03	0.843 ± 0.01	a	0.843 ± 0.01	a
	carnauba 50 %	0.722 ± 0.01	0.731 ± 0.03	0.737 ± 0.01	0.604 ± 0.15	0.714 ± 0.01	0.767 ± 0.01	0.705 ± 0.01	0.690 ± 0.02	0.725 ± 0.02	e	0.725 ± 0.02	e
	carnauba 100 %	0.734 ± 0.01	0.790 ± 0.03	0.746 ± 0.01	0.657 ± 0.03	0.740 ± 0.01	0.767 ± 0.01	0.749 ± 0.01	0.657 ± 0.01	0.717 ± 0.01	e	0.717 ± 0.01	e

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 164 แสดงความแน่นเนื้อ ของส้มโอปันธุ์ขาวแตงกวาที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอรัล®

อุณหภูมิ		ความแน่นเนื้อ (kg / cm ²)								
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5.00	Control	3.38 ± 0.08 ^a	3.33 ± 0.39 ^{bcd}	3.96 ± 0.08 ^{bcd}	3.64 ± 0.18 ^{cd}	3.58 ± 0.11 ^{ab}	3.52 ± 0.23 ^{cd}	3.38 ± 0.03 ^b	3.79 ± 0.59 ^a	3.21 ± 0.13 ^{ab}
	camauba 50 %	3.24 ± 0.03 ^a	3.23 ± 0.03 ^{cd}	4.14 ± 0.12 ^{ab}	3.94 ± 0.19 ^{ab}	3.16 ± 0.10 ^d	3.60 ± 0.16 ^{bc}	3.74 ± 0.03 ^a	3.14 ± 0.03 ^{cd}	3.45 ± 0.11 ^a
	camauba 100 %	3.33 ± 0.13 ^a	3.79 ± 0.21 ^{ab}	3.43 ± 0.03 ^e	3.47 ± 0.13 ^{de}	3.53 ± 0.06 ^{ab}	3.86 ± 0.18 ^a	3.31 ± 0.10 ^b	3.36 ± 0.10 ^{bc}	3.43 ± 0.16 ^a
10.00	Control	3.38 ± 0.08 ^a	3.62 ± 0.23 ^{abx}	4.40 ± 0.08 ^a	3.23 ± 0.34 ^{ef}	3.43 ± 0.03 ^{bc}	3.57 ± 0.00 ^{bc}	2.87 ± 0.11 ^c	3.41 ± 0.09 ^{abx}	3.09 ± 0.11 ^b
	camauba 50 %	3.24 ± 0.03 ^a	3.23 ± 0.24 ^{cd}	4.01 ± 0.30 ^{bc}	3.09 ± 0.06 ^f	3.57 ± 0.05 ^{ab}	3.47 ± 0.13 ^{cd}	3.19 ± 0.12 ^b	2.80 ± 0.18 ^{de}	3.16 ± 0.13 ^b
	camauba 100 %	3.33 ± 0.13 ^a	2.96 ± 0.26 ^d	4.08 ± 0.15 ^b	3.58 ± 0.03 ^d	3.53 ± 0.03 ^{ab}	3.79 ± 0.06 ^{ab}	3.84 ± 0.16 ^a	3.65 ± 0.16 ^{ab}	3.06 ± 0.05 ^b
15.00	Control	3.38 ± 0.08 ^a	4.03 ± 0.33 ^a	3.99 ± 0.06 ^{bc}	3.87 ± 0.05 ^{abx}	3.18 ± 0.11 ^d	3.11 ± 0.09 ^f	2.77 ± 0.06 ^b	1.85 ± 0.08 ^f	1.95 ± 0.23 ^e
	camauba 50 %	3.24 ± 0.03 ^a	3.58 ± 0.33 ^{abx}	3.67 ± 0.18 ^{de}	3.99 ± 0.11 ^a	3.28 ± 0.08 ^{cd}	3.40 ± 0.06 ^{cdk}	3.35 ± 0.16 ^{cd}	3.09 ± 0.13 ^{cdk}	2.60 ± 0.09 ^c
	camauba 100 %	3.33 ± 0.13 ^a	3.64 ± 0.33 ^{abx}	3.89 ± 0.11 ^{bcd}	3.72 ± 0.09 ^{bcd}	3.62 ± 0.13 ^a	3.28 ± 0.03 ^{def}	3.30 ± 0.13 ^b	2.72 ± 0.08 ^e	3.16 ± 0.13 ^b
30.00	Control	3.38 ± 0.08 ^a	3.47 ± 0.27 ^{bc}	3.09 ± 0.16 ^f	3.07 ± 0.03 ^f	2.53 ± 0.03 ^f	3.19 ± 0.06 ^{ef}	2.85 ± 0.05 ^c	2.96 ± 0.09 ^{de}	2.16 ± 0.11 ^{de}
	camauba 50 %	3.24 ± 0.03 ^a	3.65 ± 0.13 ^{abx}	3.70 ± 0.16 ^{cdk}	3.02 ± 0.16 ^f	2.62 ± 0.16 ^f	3.30 ± 0.16 ^{def}	2.60 ± 0.05 ^d	3.65 ± 0.16 ^{ab}	2.34 ± 0.05 ^d
	camauba 100 %	3.33 ± 0.13 ^a	3.26 ± 0.10 ^{cd}	3.84 ± 0.31 ^{bcd}	3.58 ± 0.08 ^d	2.89 ± 0.11 ^e	3.21 ± 0.18 ^{ef}	2.77 ± 0.16 ^{cd}	3.35 ± 0.11 ^{bc}	2.23 ± 0.21 ^d

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 165 แสดงค่า L เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ขยายการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอรัล®

อุณหภูมิ		ค่า L									
(°C)	กรรมวิธี										
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	51.53 ± 2.58 ^a	47.30 ± 4.22 ^{ab}	46.40 ± 3.00 ^b	51.33 ± 1.31 ^a	48.07 ± 0.15 ^{abx}	49.87 ± 3.36 ^{abc}	49.13 ± 1.52 ^{bcd}	52.43 ± 0.81 ^a	48.67 ± 3.01 ^{bc}	
	carnauba 50 %	47.90 ± 1.57 ^a	47.77 ± 1.44 ^{ab}	48.60 ± 4.17 ^{ab}	47.10 ± 2.51 ^a	45.20 ± 3.36 ^{cd}	46.13 ± 1.38 ^{cd}	49.57 ± 0.61 ^{bc}	49.10 ± 2.65 ^{ab}	47.70 ± 2.04 ^{bc}	
	carnauba 100 %	47.70 ± 4.52 ^a	47.43 ± 4.40 ^{ab}	48.70 ± 3.28 ^{ab}	47.03 ± 0.83 ^a	42.77 ± 1.99 ^d	48.27 ± 2.12 ^{bcd}	49.07 ± 1.02 ^{bcd}	44.83 ± 3.36 ^b	46.47 ± 2.72 ^c	
10	Control	51.53 ± 2.58 ^a	46.97 ± 1.15 ^{ab}	52.17 ± 4.98 ^a	50.37 ± 1.46 ^a	50.30 ± 1.25 ^{ab}	53.90 ± 2.21 ^a	52.60 ± 0.66 ^a	54.47 ± 0.93 ^a	49.80 ± 1.25 ^{bc}	
	carnauba 50 %	47.90 ± 1.57 ^a	47.90 ± 1.15 ^{ab}	50.43 ± 1.97 ^{ab}	46.30 ± 4.70 ^a	48.40 ± 1.08 ^{abx}	45.37 ± 2.40 ^d	51.57 ± 0.60 ^{ab}	45.23 ± 0.91 ^b	48.67 ± 2.51 ^{bc}	
	carnauba 100 %	47.70 ± 4.52 ^a	47.37 ± 0.99 ^{ab}	47.00 ± 1.67 ^{ab}	46.73 ± 3.49 ^a	52.03 ± 0.75 ^a	46.23 ± 0.55 ^{cd}	47.90 ± 1.84 ^{cd}	45.40 ± 4.31 ^b	48.67 ± 1.76 ^{bc}	
15	Control	51.53 ± 2.58 ^a	47.60 ± 1.57 ^{ab}	46.20 ± 2.46 ^b	48.63 ± 3.31 ^a	46.77 ± 2.15 ^{bc}	52.03 ± 3.23 ^{ab}	46.47 ± 2.83 ^d	53.40 ± 3.96 ^a	47.77 ± 2.29 ^{bc}	
	carnauba 50 %	47.90 ± 1.57 ^a	45.43 ± 0.76 ^{ab}	46.87 ± 2.34 ^{ab}	47.33 ± 3.00 ^a	46.97 ± 3.28 ^{bc}	47.37 ± 0.91 ^{cd}	48.80 ± 1.55 ^{bcd}	45.63 ± 3.16 ^b	48.87 ± 1.35 ^{bc}	
	carnauba 100 %	47.70 ± 4.52 ^a	48.77 ± 2.49 ^{ab}	45.87 ± 1.52 ^b	46.33 ± 1.00 ^a	49.57 ± 1.26 ^{ab}	47.37 ± 3.77 ^{cd}	48.77 ± 1.10 ^{bcd}	45.53 ± 5.02 ^b	42.73 ± 2.32 ^d	
30	Control	51.53 ± 2.58 ^a	44.47 ± 0.87 ^b	49.43 ± 2.44 ^{ab}	50.90 ± 2.88 ^a	48.13 ± 3.43 ^{abx}	50.00 ± 2.23 ^{abc}	51.17 ± 0.87 ^{ab}	53.90 ± 2.10 ^a	57.63 ± 0.59 ^a	
	carnauba 50 %	47.90 ± 1.57 ^a	48.07 ± 4.74 ^{ab}	47.30 ± 0.78 ^{ab}	50.20 ± 0.79 ^a	46.73 ± 2.80 ^{bc}	49.10 ± 2.79 ^{bcd}	49.27 ± 2.54 ^{bcd}	49.80 ± 4.23 ^{ab}	50.73 ± 0.93 ^b	
	carnauba 100 %	47.70 ± 4.52 ^a	49.93 ± 1.00 ^a	48.30 ± 2.92 ^{ab}	47.73 ± 1.72 ^a	48.27 ± 1.08 ^{abx}	48.07 ± 0.55 ^{bcd}	43.37 ± 1.47 ^e	46.20 ± 1.40 ^b	48.70 ± 1.51 ^{bc}	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 166 แสดงค่า L เนื้อของส้มโอบพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเซอรัล®

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ค่า L																
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56						
5	Control	46.30 ± 2.43	a	43.57 ± 2.77	ab	45.83 ± 1.63	ab	49.17 ± 4.53	a	41.33 ± 0.47	cd	42.60 ± 2.44	abc	48.77 ± 3.53	a	44.33 ± 4.20	ab	42.40 ± 3.44	bc
	camauba 50 %	44.27 ± 0.57	a	43.27 ± 1.19	ab	47.27 ± 5.42	ab	44.50 ± 1.35	abc	44.83 ± 2.83	bc	44.00 ± 1.84	abc	45.00 ± 0.72	abc	43.90 ± 1.25	ab	41.03 ± 3.35	c
	camauba 100 %	44.07 ± 0.59	a	43.73 ± 1.16	ab	43.50 ± 1.93	b	48.90 ± 1.11	a	43.77 ± 1.27	bcd	43.70 ± 2.07	abc	43.70 ± 3.31	abc	44.30 ± 1.84	ab	43.37 ± 2.06	bc
10	Control	46.30 ± 2.43	a	43.87 ± 4.05	ab	45.30 ± 0.79	ab	43.30 ± 2.52	bc	44.43 ± 2.20	bcd	47.17 ± 2.85	a	41.37 ± 1.05	bc	45.43 ± 1.45	ab	42.77 ± 1.75	bc
	camauba 50 %	44.27 ± 0.57	a	44.07 ± 1.68	ab	43.40 ± 2.35	b	42.17 ± 1.19	c	41.57 ± 1.10	cd	44.67 ± 3.77	abc	45.50 ± 3.21	ab	43.13 ± 2.49	b	44.43 ± 2.76	abc
	camauba 100 %	44.07 ± 0.59	a	43.37 ± 4.24	ab	42.47 ± 2.08	b	42.87 ± 4.44	bc	48.63 ± 2.23	a	43.27 ± 4.71	abc	45.00 ± 2.00	abc	46.57 ± 1.52	ab	43.23 ± 1.53	bc
15	Control	46.30 ± 2.43	a	40.50 ± 0.20	ab	49.07 ± 1.99	a	45.10 ± 1.22	abc	45.17 ± 1.55	b	43.93 ± 5.31	abc	40.47 ± 1.45	bc	39.90 ± 1.25	c	44.57 ± 2.24	abc
	camauba 50 %	44.27 ± 0.57	a	44.67 ± 1.25	a	45.57 ± 1.62	ab	44.70 ± 0.30	abc	42.50 ± 1.54	bcd	49.70 ± 1.64	a	43.50 ± 2.26	abc	46.83 ± 1.05	ab	43.20 ± 1.55	bc
	camauba 100 %	44.07 ± 0.59	a	42.67 ± 4.20	ab	43.73 ± 1.84	b	42.93 ± 2.15	bc	42.70 ± 0.46	bcd	39.03 ± 7.43	bc	42.03 ± 3.52	bc	46.70 ± 1.11	ab	46.53 ± 0.55	ab
30	Control	46.30 ± 2.43	a	43.63 ± 4.15	ab	42.33 ± 1.42	b	41.07 ± 3.04	c	41.33 ± 2.23	cd	45.33 ± 2.21	abc	39.83 ± 2.50	c	39.47 ± 1.50	c	40.80 ± 1.51	c
	camauba 50 %	44.27 ± 0.57	a	42.93 ± 3.61	ab	44.67 ± 2.54	ab	45.13 ± 2.39	abc	40.97 ± 1.85	d	38.83 ± 3.13	c	45.40 ± 2.51	abc	47.30 ± 0.56	a	44.00 ± 2.95	abc
	camauba 100 %	44.07 ± 0.59	a	38.30 ± 4.19	b	46.33 ± 3.56	ab	47.33 ± 2.15	ab	42.73 ± 2.24	bcd	46.23 ± 2.60	ab	40.43 ± 5.09	bc	45.53 ± 2.02	ab	47.97 ± 3.18	a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 167 แสดงค่า a เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ขยายการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอรัล®

อุณหภูมิ		ค่า a									
(°C)	กรรมวิธี	วันที่									
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	-2.00 ± 0.82 ^a	-3.83 ± 1.45 ^{bc}	-4.23 ± 0.99 ^b	-2.37 ± 0.42 ^a	-3.50 ± 0.35 ^{bc}	-2.00 ± 0.46 ^{ab}	-3.67 ± 1.31 ^{de}	-1.60 ± 0.61 ^{cd}	-2.37 ± 1.33 ^{cde}	
	carnauba 50 %	-2.20 ± 1.22 ^a	-2.50 ± 1.57 ^{abc}	-2.97 ± 1.64 ^{ab}	-2.93 ± 0.64 ^a	-3.40 ± 0.79 ^{bc}	-3.50 ± 0.56 ^{bcd}	-3.70 ± 0.20 ^{de}	-2.23 ± 0.81 ^{cd}	-3.30 ± 0.82 ^{ef}	
	carnauba 100 %	-2.30 ± 0.82 ^a	-2.50 ± 1.10 ^{abc}	-2.90 ± 0.75 ^{ab}	-2.73 ± 1.34 ^a	-3.67 ± 0.50 ^{bc}	-3.17 ± 1.42 ^{bcd}	-1.87 ± 1.15 ^{bcd}	-3.30 ± 0.60 ^{cd}	-2.93 ± 0.59 ^{def}	
10	Control	-2.00 ± 0.82 ^a	-3.00 ± 0.44 ^{abc}	-1.37 ± 2.15 ^a	-2.47 ± 0.99 ^a	-3.87 ± 0.83 ^{bc}	-1.20 ± 1.15 ^a	-1.27 ± 0.45 ^b	-0.57 ± 0.06 ^{bc}	-1.97 ± 0.45 ^{cde}	
	carnauba 50 %	-2.20 ± 1.22 ^a	-3.17 ± 0.75 ^{abc}	-2.23 ± 0.93 ^{ab}	-3.43 ± 1.31 ^a	-3.77 ± 0.74 ^{bc}	-4.07 ± 0.68 ^{bcd}	-2.60 ± 0.35 ^{bcd}	-3.90 ± 0.26 ^d	-2.93 ± 0.35 ^{def}	
	carnauba 100 %	-2.30 ± 0.82 ^a	-3.50 ± 0.56 ^{abc}	-3.37 ± 0.45 ^{ab}	-2.67 ± 0.32 ^a	-2.27 ± 0.25 ^{ab}	-4.80 ± 0.26 ^{bcd}	-3.30 ± 0.70 ^{cde}	-2.30 ± 1.40 ^{cd}	-1.53 ± 1.17 ^{bcd}	
15	Control	-2.00 ± 0.82 ^a	-3.47 ± 0.57 ^{abc}	-2.80 ± 0.36 ^{ab}	-3.07 ± 1.45 ^a	-3.37 ± 0.46 ^{bc}	-3.13 ± 1.71 ^{bcd}	-4.33 ± 0.92 ^e	-0.43 ± 2.10 ^{bc}	-2.77 ± 0.67 ^{def}	
	carnauba 50 %	-2.20 ± 1.22 ^a	-4.50 ± 0.36 ^c	-2.57 ± 1.20 ^{ab}	-2.77 ± 0.70 ^a	-4.57 ± 1.15 ^c	-3.87 ± 0.57 ^{cd}	-3.53 ± 0.75 ^{de}	-4.43 ± 1.24 ^d	-1.90 ± 0.10 ^f	
	carnauba 100 %	-2.30 ± 0.82 ^a	-1.37 ± 1.47 ^a	-3.47 ± 0.71 ^{ab}	-2.97 ± 0.51 ^a	-2.67 ± 1.76 ^{abc}	-3.63 ± 1.27 ^d	-3.10 ± 0.40 ^{cde}	-3.27 ± 1.01 ^{cd}	-4.07 ± 0.25 ^{cde}	
30	Control	-2.00 ± 0.82 ^a	-2.40 ± 0.89 ^{abc}	-2.90 ± 0.62 ^{ab}	-1.80 ± 1.35 ^a	-2.73 ± 1.07 ^{abc}	-2.23 ± 1.44 ^{abc}	-1.67 ± 0.32 ^{bc}	1.40 ± 1.32 ^b	11.63 ± 1.12 ^a	
	carnauba 50 %	-2.20 ± 1.22 ^a	-2.87 ± 2.83 ^{abc}	-3.43 ± 0.85 ^{ab}	-2.10 ± 0.52 ^a	-1.37 ± 0.87 ^a	-2.87 ± 0.50 ^{abc}	-1.50 ± 0.44 ^{bc}	-0.37 ± 3.33 ^{bc}	-0.97 ± 0.31 ^{bc}	
	carnauba 100 %	-2.30 ± 0.82 ^a	-1.90 ± 0.10 ^{ab}	-2.17 ± 1.01 ^{ab}	-2.27 ± 0.47 ^a	-3.07 ± 1.79 ^{abc}	-2.67 ± 0.32 ^{abc}	1.47 ± 2.30 ^a	5.10 ± 2.55 ^a	-0.30 ± 1.59 ^b	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 168 แสดงค่า a เนื้อของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเซอรัล®

อุณหภูมิ		ค่า a									
(°C)	กรรมวิธี	วันที่									วันที่ 56
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49		
5	Control	3.83 ± 0.15 ^a	3.77 ± 0.31 ^{ab}	2.90 ± 1.65 ^{ab}	2.77 ± 0.67 ^b	3.37 ± 0.21 ^a	3.17 ± 0.87 ^a	3.10 ± 0.50 ^{abx}	2.87 ± 0.40 ^c	2.67 ± 0.51 ^{bc}	
	carnauba 50 %	3.57 ± 0.51 ^a	3.93 ± 0.21 ^{ab}	2.13 ± 1.22 ^{ab}	2.67 ± 0.67 ^b	1.83 ± 2.60 ^a	2.30 ± 1.74 ^a	4.23 ± 0.38 ^a	3.03 ± 0.06 ^{bc}	2.63 ± 0.64 ^{bc}	
	carnauba 100 %	3.40 ± 0.70 ^a	3.33 ± 0.78 ^b	1.73 ± 0.81 ^b	4.73 ± 1.29 ^a	3.20 ± 0.61 ^a	3.50 ± 0.82 ^a	3.47 ± 0.15 ^{abx}	3.03 ± 0.49 ^{bc}	2.77 ± 0.93 ^{bc}	
10	Control	3.83 ± 0.15 ^a	2.90 ± 0.95 ^b	3.60 ± 0.26 ^{ab}	3.20 ± 0.26 ^{ab}	2.67 ± 0.38 ^a	3.50 ± 0.66 ^a	2.37 ± 0.97 ^c	3.67 ± 0.32 ^{abx}	2.63 ± 0.76 ^{bc}	
	carnauba 50 %	3.57 ± 0.51 ^a	4.53 ± 0.85 ^{ab}	3.93 ± 0.23 ^a	2.40 ± 0.30 ^b	2.43 ± 1.31 ^a	4.20 ± 1.35 ^a	3.63 ± 0.83 ^{abx}	3.33 ± 0.50 ^{abx}	3.37 ± 0.32 ^{abc}	
	carnauba 100 %	3.40 ± 0.70 ^a	3.90 ± 0.56 ^{ab}	3.13 ± 0.31 ^{ab}	3.70 ± 0.72 ^{ab}	3.13 ± 1.59 ^a	2.83 ± 0.49 ^a	3.03 ± 0.85 ^{abx}	3.87 ± 0.99 ^{ab}	2.37 ± 0.12 ^c	
15	Control	3.83 ± 0.15 ^a	2.97 ± 1.65 ^b	2.57 ± 0.29 ^{ab}	2.60 ± 1.05 ^b	2.87 ± 0.93 ^a	2.57 ± 0.12 ^a	3.13 ± 0.87 ^{abx}	3.53 ± 0.35 ^{abx}	3.30 ± 0.87 ^{abc}	
	carnauba 50 %	3.57 ± 0.51 ^a	3.70 ± 1.41 ^{ab}	2.70 ± 0.40 ^{ab}	2.83 ± 1.90 ^b	3.33 ± 0.12 ^a	3.67 ± 0.51 ^a	3.97 ± 0.60 ^{ab}	3.17 ± 0.06 ^{bc}	3.57 ± 0.21 ^{ab}	
	carnauba 100 %	3.40 ± 0.70 ^a	3.77 ± 0.85 ^{ab}	2.90 ± 1.80 ^{ab}	3.87 ± 0.96 ^{ab}	3.23 ± 1.71 ^a	2.97 ± 0.91 ^a	3.83 ± 0.91 ^{ab}	4.17 ± 0.90 ^a	3.43 ± 0.21 ^{abc}	
30	Control	3.83 ± 0.15 ^a	5.30 ± 1.47 ^a	2.83 ± 0.32 ^{ab}	2.70 ± 0.44 ^b	2.27 ± 0.85 ^a	3.43 ± 0.45 ^a	3.73 ± 0.25 ^{ab}	3.23 ± 0.12 ^{abx}	2.83 ± 0.45 ^{bc}	
	carnauba 50 %	3.57 ± 0.51 ^a	3.43 ± 0.25 ^b	2.03 ± 1.86 ^{ab}	2.30 ± 1.13 ^b	2.67 ± 1.92 ^a	3.70 ± 1.47 ^a	2.87 ± 0.67 ^{bc}	3.20 ± 0.30 ^{bc}	3.30 ± 0.35 ^{abc}	
	carnauba 100 %	3.40 ± 0.70 ^a	3.20 ± 0.44 ^b	3.03 ± 0.23 ^{ab}	2.63 ± 0.50 ^b	2.20 ± 0.36 ^a	2.53 ± 2.12 ^a	4.27 ± 0.76 ^a	3.17 ± 0.46 ^{bc}	4.23 ± 0.86 ^a	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดังที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันมีค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 169 แสดงค่า b เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ขยายการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอร์ล®

อุณหภูมิ		ค่า b									
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	34.63 ± 3.59 ^a	36.47 ± 4.00 ^a	35.67 ± 2.14 ^{abc}	36.23 ± 0.59 ^{ab}	36.90 ± 0.89 ^{ab}	36.73 ± 4.14 ^{bc}	37.27 ± 1.10 ^{bcd}	39.27 ± 0.76 ^{bcd}	36.87 ± 2.74 ^{cd}	
	camauba 50 %	34.60 ± 2.55 ^a	34.57 ± 2.60 ^a	34.07 ± 2.29 ^{abc}	32.73 ± 1.89 ^{bc}	33.27 ± 3.90 ^{bc}	32.77 ± 1.42 ^d	35.90 ± 0.70 ^{def}	35.53 ± 1.29 ^{cde}	33.07 ± 1.78 ^e	
	camauba 100 %	33.87 ± 4.67 ^a	33.83 ± 4.72 ^a	35.00 ± 3.55 ^{abc}	33.50 ± 0.61 ^{bc}	29.80 ± 2.01 ^c	33.47 ± 0.68 ^{cd}	33.43 ± 1.46 ^f	30.97 ± 3.61 ^e	32.30 ± 2.65 ^e	
10	Control	34.63 ± 3.59 ^a	33.80 ± 0.79 ^a	38.80 ± 4.01 ^a	37.80 ± 1.21 ^a	38.40 ± 1.45 ^a	42.83 ± 1.63 ^a	41.67 ± 0.21 ^a	43.67 ± 1.18 ^{ab}	38.63 ± 2.00 ^{bc}	
	camauba 50 %	34.60 ± 2.55 ^a	34.60 ± 0.98 ^a	37.73 ± 1.96 ^{ab}	32.10 ± 3.14 ^c	34.27 ± 0.92 ^{ab}	34.23 ± 1.56 ^{cd}	36.00 ± 1.31 ^{def}	30.90 ± 0.26 ^e	35.20 ± 2.05 ^{cde}	
	camauba 100 %	33.87 ± 4.67 ^a	34.13 ± 0.58 ^a	33.13 ± 0.86 ^{bc}	33.03 ± 3.06 ^{bc}	36.43 ± 0.15 ^{ab}	34.43 ± 0.42 ^{cd}	33.97 ± 1.03 ^{ef}	32.63 ± 4.87 ^e	34.40 ± 1.85 ^{de}	
15	Control	34.63 ± 3.59 ^a	33.57 ± 0.29 ^a	31.63 ± 2.19 ^c	36.27 ± 2.15 ^{ab}	35.60 ± 3.37 ^{ab}	40.73 ± 1.78 ^a	36.53 ± 1.97 ^{cde}	43.43 ± 3.36 ^{ab}	34.23 ± 2.59 ^{de}	
	camauba 50 %	34.60 ± 2.55 ^a	32.67 ± 0.64 ^a	32.57 ± 1.77 ^c	32.77 ± 2.81 ^{bc}	34.00 ± 2.78 ^b	33.40 ± 1.91 ^{cd}	38.73 ± 0.84 ^{bc}	34.10 ± 2.26 ^{de}	34.60 ± 1.47 ^{de}	
	camauba 100 %	33.87 ± 4.67 ^a	34.63 ± 3.19 ^a	33.07 ± 1.61 ^{bc}	32.13 ± 1.27 ^c	35.33 ± 1.36 ^{ab}	33.53 ± 1.80 ^{cd}	34.37 ± 2.30 ^{ef}	31.50 ± 3.85 ^e	32.20 ± 0.53 ^e	
30	Control	34.63 ± 3.59 ^a	31.33 ± 2.14 ^a	35.83 ± 2.00 ^{abc}	38.77 ± 2.90 ^a	38.20 ± 2.55 ^a	39.50 ± 2.52 ^{ab}	42.47 ± 1.76 ^a	46.37 ± 2.69 ^a	53.57 ± 2.40 ^a	
	camauba 50 %	34.60 ± 2.55 ^a	35.47 ± 5.86 ^a	34.97 ± 0.86 ^{abc}	35.93 ± 0.47 ^{abc}	34.23 ± 2.11 ^{ab}	36.73 ± 2.70 ^{bc}	39.20 ± 1.13 ^b	42.67 ± 4.98 ^{ab}	41.73 ± 1.06 ^b	
	camauba 100 %	33.87 ± 4.67 ^a	34.30 ± 1.25 ^a	35.97 ± 4.63 ^{abc}	35.03 ± 1.00 ^{abc}	35.57 ± 0.47 ^{ab}	36.30 ± 0.36 ^{bcd}	35.67 ± 2.05 ^{def}	39.60 ± 0.96 ^{bc}	41.90 ± 0.72 ^b	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 170 แสดงค่า b เนื้อของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเซอรัล®

อุณหภูมิ		ค่า b								
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	15.23 ± 2.36 ^a	13.60 ± 0.26 ^{ab}	12.90 ± 0.87 ^{cd}	15.33 ± 1.97 ^{ab}	12.93 ± 0.35 ^b	13.57 ± 0.93 ^{def}	15.77 ± 2.10 ^a	14.10 ± 0.70 ^{bc}	14.23 ± 1.70 ^{bc}
	camauba 50 %	14.07 ± 1.14 ^a	14.30 ± 1.45 ^{ab}	14.40 ± 0.70 ^{abc}	12.43 ± 0.99 ^{de}	13.67 ± 1.97 ^{ab}	13.50 ± 1.22 ^{ef}	15.30 ± 1.18 ^a	14.00 ± 1.48 ^{bc}	12.93 ± 0.81 ^c
	camauba 100 %	14.60 ± 0.35 ^a	14.90 ± 0.87 ^{ab}	12.50 ± 0.70 ^d	16.50 ± 0.70 ^a	14.27 ± 0.15 ^{ab}	14.13 ± 0.32 ^{bcd}	14.50 ± 0.87 ^{abc}	13.17 ± 1.10 ^c	12.10 ± 0.79 ^c
10	Control	15.23 ± 2.36 ^a	14.83 ± 0.90 ^{ab}	14.77 ± 0.55 ^{ab}	13.90 ± 0.46 ^{bcd}	14.97 ± 0.46 ^{ab}	16.67 ± 1.16 ^a	12.80 ± 0.90 ^c	14.50 ± 0.53 ^{abc}	13.70 ± 1.66 ^c
	camauba 50 %	14.07 ± 1.14 ^a	15.00 ± 0.89 ^{ab}	14.23 ± 0.42 ^{abc}	12.00 ± 0.78 ^e	13.10 ± 0.56 ^{ab}	14.77 ± 0.65 ^{abcde}	13.70 ± 1.30 ^{abc}	13.87 ± 0.80 ^{bc}	13.73 ± 1.50 ^c
	camauba 100 %	14.60 ± 0.35 ^a	14.80 ± 2.04 ^{ab}	13.93 ± 0.91 ^{abcd}	13.67 ± 0.40 ^{bcd}	15.73 ± 1.97 ^a	13.80 ± 0.69 ^{cdef}	14.43 ± 1.72 ^{abc}	14.77 ± 0.21 ^{abc}	12.93 ± 1.17 ^c
15	Control	15.23 ± 2.36 ^a	13.30 ± 2.59 ^b	14.93 ± 0.55 ^{ab}	14.23 ± 1.37 ^{bcd}	13.30 ± 3.06 ^{ab}	13.93 ± 1.31 ^{bcd}	13.13 ± 0.93 ^{bc}	13.67 ± 0.49 ^c	13.87 ± 0.74 ^c
	camauba 50 %	14.07 ± 1.14 ^a	15.57 ± 0.68 ^{ab}	14.10 ± 1.13 ^{abcd}	14.63 ± 0.25 ^{bc}	14.67 ± 0.38 ^{ab}	16.10 ± 0.36 ^{ab}	13.00 ± 0.10 ^{bc}	14.13 ± 0.06 ^{bc}	14.17 ± 0.75 ^{bc}
	camauba 100 %	14.60 ± 0.35 ^a	14.90 ± 1.14 ^{ab}	13.07 ± 0.97 ^{cd}	14.43 ± 1.08 ^{bc}	14.67 ± 0.60 ^{ab}	12.33 ± 1.56 ^f	14.40 ± 1.00 ^{abc}	14.07 ± 1.16 ^{bc}	14.40 ± 0.10 ^{bc}
30	Control	15.23 ± 2.36 ^a	16.07 ± 1.27 ^a	13.57 ± 1.04 ^{bcd}	13.20 ± 1.20 ^{cde}	15.47 ± 0.93 ^{ab}	15.80 ± 0.87 ^{abcd}	14.77 ± 0.32 ^{abc}	14.73 ± 0.50 ^{abc}	13.80 ± 1.35 ^c
	camauba 50 %	14.07 ± 1.14 ^a	13.90 ± 0.40 ^{ab}	13.53 ± 1.06 ^{bcd}	14.60 ± 0.87 ^{bc}	13.73 ± 1.37 ^{ab}	13.73 ± 1.23 ^{cdef}	14.87 ± 0.55 ^{abc}	15.93 ± 0.49 ^a	16.47 ± 1.29 ^{ab}
	camauba 100 %	14.60 ± 0.35 ^a	14.43 ± 1.42 ^{ab}	15.40 ± 1.06 ^a	15.17 ± 0.59 ^{ab}	14.90 ± 0.89 ^{ab}	16.00 ± 2.38 ^{abc}	15.00 ± 0.36 ^{ab}	15.33 ± 1.17 ^{ab}	18.13 ± 2.70 ^a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 171 แสดงค่า H^o เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์นูบาเนเชอร์ล[®]

อุณหภูมิ		ค่า H ^o									
(°C)	กรรมวิธี										
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	93.43 ± 1.63 ^a	96.23 ± 2.96 ^{ab}	96.87 ± 1.88 ^a	93.77 ± 0.76 ^{ab}	95.43 ± 0.42 ^{abx}	93.17 ± 0.84 ^{de}	95.57 ± 1.81 ^a	92.37 ± 0.91 ^{bcx}	93.77 ± 2.45 ^{bcde}	
	carnauba 50 %	93.63 ± 2.03 ^a	94.30 ± 2.86 ^{ab}	95.13 ± 3.00 ^{ab}	95.17 ± 1.37 ^{ab}	96.00 ± 1.93 ^{ab}	96.07 ± 0.90 ^{abx}	95.90 ± 0.36 ^a	93.67 ± 1.52 ^{abx}	95.73 ± 1.72 ^{ab}	
	carnauba 100 %	94.43 ± 2.46 ^a	94.43 ± 2.46 ^{ab}	94.80 ± 1.77 ^{ab}	94.53 ± 2.15 ^{ab}	97.13 ± 1.46 ^{ab}	95.33 ± 2.32 ^{bxc}	92.57 ± 1.18 ^{ab}	96.17 ± 1.55 ^{ab}	95.27 ± 1.08 ^{abc}	
	Control	93.43 ± 1.63 ^a	95.07 ± 0.64 ^{ab}	92.30 ± 3.54 ^b	93.77 ± 1.42 ^{ab}	95.77 ± 1.36 ^{abx}	91.60 ± 1.61 ^e	91.77 ± 0.65 ^{ab}	90.70 ± 0.10 ^{cdk}	92.93 ± 0.75 ^{cde}	
10	carnauba 50 %	93.63 ± 2.03 ^a	95.37 ± 0.95 ^{ab}	93.47 ± 1.63 ^{ab}	96.27 ± 2.93 ^a	96.27 ± 1.19 ^{ab}	96.77 ± 1.43 ^{ab}	87.50 ± 12.13 ^b	97.17 ± 0.47 ^a	94.73 ± 0.76 ^{abcd}	
	carnauba 100 %	94.43 ± 2.46 ^a	96.17 ± 1.10 ^{ab}	95.80 ± 0.89 ^{ab}	94.63 ± 0.85 ^{ab}	93.60 ± 0.40 ^{bc}	97.90 ± 0.40 ^a	95.50 ± 1.15 ^a	94.40 ± 2.96 ^{abx}	92.53 ± 1.95 ^{def}	
	Control	93.43 ± 1.63 ^a	95.87 ± 1.03 ^{ab}	95.10 ± 0.96 ^{ab}	94.87 ± 2.55 ^{ab}	95.47 ± 1.34 ^{abx}	94.47 ± 2.55 ^{bxc}	96.83 ± 1.79 ^a	90.70 ± 2.80 ^{cdk}	94.67 ± 1.44 ^{abcd}	
15	carnauba 50 %	93.63 ± 2.03 ^a	97.90 ± 0.75 ^a	94.63 ± 2.35 ^{ab}	94.87 ± 1.50 ^{ab}	97.80 ± 2.52 ^a	96.57 ± 0.72 ^{ab}	95.20 ± 1.15 ^a	97.47 ± 2.44 ^a	93.10 ± 0.26 ^{cde}	
	carnauba 100 %	94.43 ± 2.46 ^a	92.47 ± 2.55 ^b	96.00 ± 1.44 ^{ab}	95.27 ± 0.68 ^{ab}	94.37 ± 3.07 ^{abx}	96.27 ± 2.32 ^{abx}	95.20 ± 0.90 ^a	96.03 ± 2.44 ^{ab}	97.10 ± 0.50 ^a	
	Control	93.43 ± 1.63 ^a	94.33 ± 1.46 ^{ab}	94.67 ± 1.15 ^{ab}	92.77 ± 2.10 ^b	94.13 ± 1.83 ^{bc}	93.30 ± 2.23 ^{cdk}	92.23 ± 0.38 ^{ab}	88.33 ± 1.55 ^{de}	77.77 ± 0.65 ^g	
30	carnauba 50 %	93.63 ± 2.03 ^a	95.13 ± 4.97 ^{ab}	95.70 ± 1.48 ^{ab}	93.40 ± 0.78 ^{ab}	92.30 ± 1.35 ^c	94.47 ± 1.12 ^{bxc}	92.13 ± 0.59 ^{ab}	90.87 ± 4.54 ^{cdk}	91.33 ± 0.42 ^{ef}	
	carnauba 100 %	94.43 ± 2.46 ^a	93.17 ± 0.21 ^b	93.60 ± 1.91 ^{ab}	93.73 ± 0.85 ^{ab}	94.90 ± 2.86 ^{abx}	94.23 ± 0.46 ^{bxc}	87.77 ± 3.46 ^b	87.77 ± 3.46 ^e	90.40 ± 2.21 ^f	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 172 แสดงค่า H^o เนื้อของส้มโอบพันธุ์ขาวแดงกวางที่เฝ้าอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนาเนเชอร์ล[®]

อุณหภูมิ		ค่า H ^o								
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	75.67 ± 1.94 ^a	74.43 ± 1.39 ^a	77.73 ± 6.37 ^a	79.83 ± 1.15 ^{ab}	75.47 ± 0.87 ^a	77.00 ± 2.82 ^a	78.67 ± 2.42 ^a	78.47 ± 1.12 ^{ab}	79.43 ± 0.93 ^a
	carnauba 50 %	74.43 ± 1.77 ^a	74.43 ± 2.10 ^a	81.63 ± 4.40 ^a	78.03 ± 2.11 ^{ab}	82.10 ± 10.45 ^a	81.40 ± 8.49 ^a	74.57 ± 1.02 ^{ab}	77.67 ± 1.24 ^{ab}	78.37 ± 2.99 ^a
	carnauba 100 %	75.53 ± 2.06 ^a	77.20 ± 3.38 ^a	82.17 ± 3.24 ^a	74.13 ± 3.52 ^b	77.33 ± 2.23 ^a	75.93 ± 2.70 ^a	76.57 ± 0.42 ^{ab}	76.90 ± 1.15 ^{ab}	77.00 ± 3.70 ^a
10	Control	75.67 ± 1.94 ^a	79.00 ± 3.76 ^a	76.30 ± 1.56 ^a	76.97 ± 0.59 ^{ab}	79.87 ± 1.64 ^a	78.27 ± 1.46 ^a	79.43 ± 4.70 ^a	75.73 ± 1.71 ^{abx}	79.30 ± 2.05 ^a
	carnauba 50 %	74.43 ± 1.77 ^a	73.00 ± 3.73 ^a	74.63 ± 1.00 ^a	78.83 ± 0.86 ^{ab}	79.53 ± 5.31 ^a	74.20 ± 5.46 ^a	75.20 ± 2.10 ^{ab}	76.37 ± 2.65 ^{abx}	76.13 ± 1.75 ^a
	carnauba 100 %	75.53 ± 2.06 ^a	75.23 ± 0.21 ^a	77.30 ± 0.72 ^a	74.97 ± 2.48 ^b	79.13 ± 4.11 ^a	78.53 ± 1.34 ^a	77.87 ± 4.55 ^{ab}	75.27 ± 3.36 ^{bc}	78.87 ± 0.29 ^a
15	Control	75.67 ± 1.94 ^a	78.03 ± 4.20 ^a	80.07 ± 1.14 ^a	79.90 ± 3.24 ^{ab}	78.10 ± 1.45 ^a	79.57 ± 1.16 ^a	76.67 ± 2.87 ^{ab}	75.57 ± 2.08 ^{abx}	76.67 ± 3.04 ^a
	carnauba 50 %	74.43 ± 1.77 ^a	82.40 ± 14.22 ^a	79.03 ± 1.94 ^a	79.10 ± 7.26 ^{ab}	77.10 ± 0.70 ^a	77.10 ± 1.66 ^a	73.03 ± 2.35 ^b	77.40 ± 0.10 ^{ab}	75.87 ± 1.62 ^a
	carnauba 100 %	75.53 ± 2.06 ^a	75.87 ± 2.35 ^a	77.37 ± 7.67 ^a	75.17 ± 2.63 ^{ab}	77.57 ± 6.75 ^a	76.80 ± 2.43 ^a	75.10 ± 2.69 ^{ab}	73.47 ± 2.24 ^c	76.63 ± 0.95 ^a
30	Control	75.67 ± 1.94 ^a	75.00 ± 1.77 ^a	78.33 ± 0.81 ^a	78.43 ± 1.17 ^{ab}	76.50 ± 10.15 ^a	77.83 ± 1.57 ^a	75.73 ± 0.72 ^{ab}	77.60 ± 0.17 ^{ab}	78.47 ± 0.84 ^a
	carnauba 50 %	74.43 ± 1.77 ^a	76.13 ± 0.87 ^a	81.70 ± 7.37 ^a	81.23 ± 4.05 ^a	79.40 ± 6.92 ^a	75.20 ± 4.35 ^a	79.20 ± 2.52 ^a	78.73 ± 0.87 ^a	78.67 ± 0.40 ^a
	carnauba 100 %	75.53 ± 2.06 ^a	76.70 ± 1.51 ^a	78.90 ± 0.26 ^a	80.20 ± 2.05 ^{ab}	81.63 ± 1.18 ^a	81.77 ± 6.72 ^a	74.17 ± 2.23 ^{ab}	78.33 ± 1.15 ^{ab}	76.90 ± 1.06 ^a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 173 แสดงร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเซอรัล®

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนัก (%)								
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	0.00 ± 0.00 ^a	0.00 ± 0.00 ^e	0.97 ± 0.67 ^{cd}	2.86 ± 0.49 ^b	0.65 ± 0.75 ^c	1.29 ± 1.02 ^{bc}	0.51 ± 0.88 ^{cd}	2.93 ± 0.21 ^{bc}	1.51 ± 0.11 ^d	
	carnauba 50 %	0.00 ± 0.00 ^a	0.73 ± 0.61 ^{cde}	0.16 ± 0.41 ^d	1.73 ± 1.17 ^b	0.28 ± 0.55 ^c	0.74 ± 0.87 ^{bc}	0.00 ± 0.00 ^d	1.31 ± 0.01 ^c	2.19 ± 0.62 ^{cd}	
	carnauba 100 %	0.00 ± 0.00 ^a	0.30 ± 0.55 ^{de}	0.18 ± 0.47 ^d	2.06 ± 0.68 ^b	0.91 ± 0.61 ^c	0.00 ± 0.00 ^c	0.43 ± 0.75 ^{cd}	1.98 ± 0.93 ^c	1.34 ± 0.01 ^d	
10	Control	0.00 ± 0.00 ^a	2.49 ± 3.27 ^b	0.00 ± 0.00 ^d	2.09 ± 0.94 ^b	1.16 ± 0.85 ^c	1.71 ± 1.04 ^{bc}	0.53 ± 0.74 ^{cd}	1.98 ± 1.30 ^c	1.29 ± 0.29 ^d	
	carnauba 50 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.68 ± 0.56 ^{bcd}	0.22 ± 0.54 ^d	1.51 ± 0.65 ^b	0.95 ± 0.53 ^c	1.27 ± 0.08 ^{bc}	0.00 ± 0.00 ^d	2.66 ± 0.18 ^{bc}	0.65 ± 0.92 ^d	
	carnauba 100 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.28 ± 1.00 ^{bcdde}	0.00 ± 0.00 ^d	2.30 ± 0.53 ^b	0.27 ± 0.59 ^c	0.99 ± 0.67 ^{bc}	0.39 ± 0.68 ^{cd}	2.56 ± 0.25 ^{bc}	0.61 ± 0.86 ^d	
15	Control	0.00 ± 0.00 ^a	2.22 ± 1.04 ^{bc}	1.65 ± 1.50 ^c	2.75 ± 1.10 ^b	0.99 ± 0.97 ^c	2.26 ± 1.12 ^b	1.76 ± 0.46 ^{bc}	4.58 ± 0.49 ^b	7.86 ± 1.36 ^b	
	carnauba 50 %	0.00 ± 0.00 ^a	2.30 ± 1.31 ^{bc}	0.55 ± 0.69 ^{cd}	1.85 ± 0.80 ^b	0.55 ± 0.76 ^c	1.37 ± 0.23 ^{bc}	0.46 ± 0.79 ^{cd}	2.81 ± 0.67 ^{bc}	1.44 ± 0.35 ^d	
	carnauba 100 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.45 ± 0.82 ^{bcdde}	0.94 ± 0.65 ^{cd}	1.79 ± 0.82 ^b	0.51 ± 0.70 ^c	1.26 ± 1.00 ^{bc}	1.97 ± 1.14 ^b	2.98 ± 0.59 ^{bc}	1.54 ± 0.30 ^d	
30	Control	0.00 ± 0.00 ^a	7.01 ± 2.39 ^a	5.75 ± 2.20 ^a	8.94 ± 1.32 ^a	5.65 ± 1.45 ^a	6.97 ± 1.62 ^a	4.82 ± 0.46 ^a	8.12 ± 0.93 ^a	16.41 ± 4.16 ^a	
	carnauba 50 %	0.00 ± 0.00 ^a	6.58 ± 1.27 ^a	4.11 ± 1.71 ^b	8.65 ± 1.50 ^a	4.04 ± 0.58 ^b	5.82 ± 1.47 ^a	2.81 ± 0.97 ^b	7.92 ± 1.44 ^a	3.81 ± 0.16 ^{cd}	
	carnauba 100 %	0.00 ± 0.00 ^a	6.56 ± 1.56 ^a	5.06 ± 1.84 ^{ab}	8.89 ± 1.76 ^a	4.50 ± 0.51 ^b	6.99 ± 2.60 ^a	4.24 ± 0.75 ^a	7.00 ± 1.89 ^a	5.28 ± 1.03 ^{bc}	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 174 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านรสชาติ ของส้มโอฟันธุ์ขาวแดงกวาศีัยอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิว
คาร์บูบาเนเชอร์ล[®]

อุณหภูมิ		คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติ									
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.67 ± 1.53 ^a	
	carnauba 50 %	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	
	carnauba 100 %	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.53 ^a	
10	Control	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	
	carnauba 50 %	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	
	carnauba 100 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	
15	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	1.67 ± 1.16 ^b	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	
	carnauba 50 %	2.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.53 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	
	carnauba 100 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.53 ^{ab}	2.67 ± 1.53 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	
30	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.53 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	
	carnauba 50 %	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	
	carnauba 100 %	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 175 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะเนื้อของส้มโอบัวแดงกว่าที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเซอรัล®

อุณหภูมิ (°C)		คะแนนการยอมรับทางลักษณะเนื้อ									
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	3.33 ± 1.16 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^b	3.67 ± 0.58 ^{ab}	
	carnauba 50 %	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{bc}	3.00 ± 0.00 ^{bc}	
	carnauba 100 %	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	4.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{cd}	3.33 ± 0.58 ^{abc}	
10	Control	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 1.16 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^{cd}	3.00 ± 0.00 ^{bc}	
	carnauba 50 %	3.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.67 ± 0.58 ^a	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{bc}	4.33 ± 0.58 ^a	
	carnauba 100 %	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	4.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	
15	Control	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^c	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^d	1.67 ± 0.58 ^{de}	
	carnauba 50 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	4.00 ± 1.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	3.00 ± 0.00 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{cd}	3.33 ± 0.58 ^{abc}	
	carnauba 100 %	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^c	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^{ab}	
30	Control	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^c	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^d	1.33 ± 0.58 ^e	
	carnauba 50 %	3.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^b	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^{cde}	
	carnauba 100 %	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{bc}	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	2.67 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^d	2.67 ± 1.16 ^{bcd}	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 176 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะความผิดปกติของรสชาติของส้มโอปันธุ์ชาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์นูบาเนเซอร์ล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติผิดปกติ								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{cd}	2.00 ± 0.00 ^b
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^c	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{cd}	2.00 ± 1.00 ^b
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	2.00 ± 1.00 ^b	2.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	3.00 ± 0.00 ^b	2.33 ± 0.58 ^b
10	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 1.53 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{cd}	2.00 ± 1.00 ^b
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 1.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 1.00 ^{bcd}	2.00 ± 1.00 ^b
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^c	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^d	3.00 ± 0.00 ^{ab}
15	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^c	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^{bc}	3.33 ± 0.58 ^{ab}
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.73 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	3.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^{bcd}	2.00 ± 0.00 ^b
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^b	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bcd}	2.00 ± 1.00 ^b
30	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^c	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^b	2.33 ± 0.58 ^{bcd}	2.67 ± 0.58 ^{ab}
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	2.00 ± 1.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^c	4.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.33 ± 1.16 ^b	2.67 ± 0.58 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^b
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 1.73 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดังที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 177 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านผลิตภัณฑ์ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์นูบาเนเซอร์ล[®]

อุณหภูมิ (oC)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านกลิ่นผิดปกติ									
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58	1.67 ± 0.58	bc
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	2.00 ± 0.00	2.00 ± 1.00	bc
	carnauba 100 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	2.33 ± 1.16 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58	2.33 ± 0.58	bc
10	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 1.53 ^{ab}	1.67 ± 0.58	1.33 ± 0.58	^c
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 1.53 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58	1.33 ± 0.58	^c
	carnauba 100 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58	2.67 ± 0.58	ab
15	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	2.67 ± 0.58	2.67 ± 0.58	ab
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.73 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58	1.67 ± 0.58	bc
	carnauba 100 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 0.00	1.67 ± 0.58	bc
30	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00	2.67 ± 0.58	ab
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{ab}	3.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{abc}	3.00 ± 1.00	2.00 ± 0.00	bc
	carnauba 100 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 1.73 ^a	4.33 ± 0.58	3.67 ± 0.58	^a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 178 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ของส้มโอบพันธุ์ชาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิว
คาร์บูบาเนซอร์ล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์									
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	
	carnauba 50 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	
	carnauba 100 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	
10	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 1.53 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	
	carnauba 50 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	
	carnauba 100 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	
15	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
	carnauba 50 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	
	carnauba 100 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{ab}	
30	Control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{abc}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	3.00 ± 1.73 ^a	
	carnauba 50 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	
	carnauba 100 %	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 1.73 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตาราง 179 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวมของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ผลิตภายใต้การเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิว
คาร์บูบาเนเชอร์ล[®]

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะความชอบโดยรวม									
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	2.00 ± 1.00 ^{abc}	
	carnauba 50 %	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	
	carnauba 100 %	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{abc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.33 ± 1.16 ^{abc}	
10	Control	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	2.67 ± 1.16 ^{abc}	
	carnauba 50 %	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	
	carnauba 100 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	
15	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^c	
	carnauba 50 %	2.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	3.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{abc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.53 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.00 ^{ab}	
	carnauba 100 %	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^{abc}	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{abc}	
30	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^{bc}	
	carnauba 50 %	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 1.16 ^c	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	2.00 ± 1.00 ^{abc}	
	carnauba 100 %	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 1.73 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 1.00 ^{bc}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^c	1.33 ± 0.58 ^c	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

การทดลองที่ 8 ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี
ตาราง 180 แสดงปริมาณเอทานอลของส้มโอฟันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเซอร์ล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ปริมาณเอทานอล (ppm)									
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	860 ± 1.73 ^c	913 ± 2.00 ^b	821 ± 1.73 ^h	781 ± 1.00 ^h	788 ± 1.00 ^{gh}	783 ± 2.00 ^j	818 ± 3.61 ^f	922 ± 2.00 ^c	921 ± 3.61 ^c	
	camauba 50 %	864 ± 1.00 ^b	921 ± 1.00 ^a	908 ± 2.00 ^c	794 ± 3.61 ^f	822 ± 2.65 ^f	789 ± 2.00 ⁱ	813 ± 1.00 ^g	978 ± 1.00 ^b	977 ± 1.00 ^b	
	camauba 100 %	892 ± 2.00 ^a	828 ± 9.54 ^{de}	827 ± 2.00 ^g	830 ± 1.00 ^d	790 ± 1.73 ^g	952 ± 1.73 ^c	972 ± 1.00 ^c	1127 ± 1.73 ^a	1124 ± 5.57 ^a	
10	Control	860 ± 1.73 ^c	823 ± 2.65 ^e	905 ± 1.00 ^c	821 ± 1.73 ^e	784 ± 1.73 ^{hi}	795 ± 4.36 ^h	785 ± 1.00 ^j	787 ± 2.00 ^h	785 ± 2.00 ^g	
	camauba 50 %	864 ± 1.00 ^b	801 ± 2.65 ^f	908 ± 5.00 ^c	823 ± 1.73 ^e	859 ± 2.00 ^e	893 ± 2.00 ^d	880 ± 5.57 ^e	869 ± 1.00 ^f	871 ± 2.00 ^e	
	camauba 100 %	892 ± 2.00 ^a	830 ± 3.00 ^{de}	917 ± 3.61 ^b	841 ± 1.00 ^c	869 ± 1.73 ^d	886 ± 1.00 ^e	960 ± 1.00 ^d	876 ± 7.55 ^e	875 ± 1.00 ^e	
15	Control	860 ± 1.73 ^c	832 ± 5.00 ^d	889 ± 1.00 ^d	783 ± 3.61 ^h	783 ± 1.00 ⁱ	789 ± 1.73 ⁱ	785 ± 2.00 ^j	777 ± 2.65 ⁱ	777 ± 9.54 ^h	
	camauba 50 %	864 ± 1.00 ^b	823 ± 3.61 ^e	883 ± 3.61 ^e	789 ± 1.00 ^g	867 ± 1.00 ^d	853 ± 3.00 ^f	792 ± 1.00 ⁱ	815 ± 2.65 ^g	812 ± 2.65 ^f	
	camauba 100 %	892 ± 2.00 ^a	824 ± 1.00 ^e	847 ± 1.00 ^f	822 ± 5.57 ^e	880 ± 3.61 ^c	839 ± 1.73 ^g	817 ± 3.61 ^{fg}	890 ± 3.00 ^d	892 ± 2.65 ^d	
30	Control	860 ± 1.73 ^c	828 ± 3.61 ^{de}	893 ± 5.57 ^d	775 ± 2.00 ⁱ	788 ± 1.00 ^{gh}	79 ± 1.00 ^k	808 ± 1.00 ^h	nd	nd	
	camauba 50 %	864 ± 1.00 ^b	845 ± 1.00 ^c	920 ± 1.73 ^{ab}	981 ± 2.00 ^b	1028 ± 5.57 ^b	1031 ± 2.00 ^b	1644 ± 1.73 ^b	nd	nd	
	camauba 100 %	892 ± 2.00 ^a	833 ± 5.57 ^d	923 ± 2.65 ^a	1075 ± 1.00 ^a	1390 ± 1.73 ^a	1680 ± 2.65 ^a	1814 ± 1.73 ^a	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 181 แสดงปริมาณ soluble solids (SS) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเซอร์®

อุณหภูมิ		ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (°Brix)									
กรรมวิธี		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
(°C)											
5	Control	9.07 ± 0.12 ^a	8.33 ± 0.12 ^b	9.40 ± 0.00 ^a	9.20 ± 0.00 ^c	9.00 ± 0.00 ^c	8.00 ± 0.00 ⁱ	9.20 ± 0.00 ^d	8.80 ± 0.00 ^f	9.80 ± 0.00 ^a	
	carnauba 50 %	8.93 ± 0.12 ^a	8.73 ± 0.46 ^a	9.00 ± 0.00 ^c	8.07 ± 0.12 ^f	8.00 ± 0.00 ^h	8.53 ± 0.12 ^h	8.87 ± 0.12 ^f	10.00 ± 0.00 ^a	8.00 ± 0.00 ^d	
	carnauba 100 %	8.33 ± 0.12 ^b	7.30 ± 0.10 ^d	8.00 ± 0.00 ^g	8.60 ± 0.00 ^e	8.00 ± 0.00 ^h	7.00 ± 0.00 ^j	9.33 ± 0.12 ^c	9.00 ± 0.00 ^e	8.00 ± 0.00 ^d	
10	Control	9.07 ± 0.12 ^a	7.27 ± 0.12 ^d	9.27 ± 0.12 ^b	9.33 ± 0.12 ^b	8.60 ± 0.00 ^e	9.13 ± 0.12 ^e	9.40 ± 0.00 ^c	9.60 ± 0.00 ^d	9.33 ± 0.12 ^b	
	carnauba 50 %	8.93 ± 0.12 ^a	7.13 ± 0.06 ^d	9.40 ± 0.00 ^a	8.60 ± 0.00 ^e	8.40 ± 0.00 ^f	8.67 ± 0.12 ^g	9.40 ± 0.00 ^c	8.40 ± 0.00 ^g	9.33 ± 0.12 ^b	
	carnauba 100 %	8.33 ± 0.12 ^b	8.07 ± 0.12 ^c	8.93 ± 0.12 ^c	8.60 ± 0.00 ^e	9.40 ± 0.00 ^b	9.33 ± 0.12 ^{cd}	9.80 ± 0.00 ^b	9.00 ± 0.00 ^e	9.33 ± 0.12 ^b	
15	Control	9.07 ± 0.12 ^a	5.07 ± 0.12 ^f	8.20 ± 0.00 ^f	9.20 ± 0.00 ^c	8.87 ± 0.12 ^d	9.40 ± 0.00 ^c	8.60 ± 0.00 ^g	9.80 ± 0.00 ^b	9.40 ± 0.00 ^b	
	carnauba 50 %	8.93 ± 0.12 ^a	5.13 ± 0.12 ^{ef}	8.33 ± 0.12 ^e	9.40 ± 0.00 ^b	8.40 ± 0.00 ^f	9.00 ± 0.00 ^f	8.47 ± 0.12 ^h	9.67 ± 0.12 ^c	9.00 ± 0.00 ^c	
	carnauba 100 %	8.33 ± 0.12 ^b	5.40 ± 0.00 ^e	8.00 ± 0.00 ^g	9.00 ± 0.00 ^d	8.20 ± 0.00 ^g	9.00 ± 0.00 ^f	8.13 ± 0.12 ⁱ	8.80 ± 0.00 ^f	9.40 ± 0.00 ^b	
30	Control	9.07 ± 0.12 ^a	8.33 ± 0.12 ^b	9.00 ± 0.00 ^c	10.80 ± 0.00 ^a	10.60 ± 0.00 ^a	10.20 ± 0.00 ^a	11.60 ± 0.00 ^a	nd	nd	
	carnauba 50 %	8.93 ± 0.12 ^a	7.33 ± 0.12 ^d	9.00 ± 0.00 ^c	9.00 ± 0.00 ^d	8.40 ± 0.00 ^f	9.27 ± 0.12 ^d	9.07 ± 0.12 ^e	nd	nd	
	carnauba 100 %	8.33 ± 0.12 ^b	7.90 ± 0.10 ^c	8.73 ± 0.12 ^d	9.00 ± 0.00 ^d	9.00 ± 0.00 ^c	9.60 ± 0.00 ^b	8.20 ± 0.00 ⁱ	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 182 แสดงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity) ของส้มโอฟันธุ์ท่าข่อยที่ยังอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์นัมบาน
เชอร์รี่®

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ปริมาณกรด (%)							
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49
5	Control	0.87 ± 0.01 ^a	0.94 ± 0.01 ^b	1.09 ± 0.01 ^a	1.01 ± 0.02 ^a	0.93 ± 0.01 ^c	0.76 ± 0.01 ^{bc}	0.96 ± 0.01 ^c	0.79 ± 0.06 ^d	1.02 ± 0.01 ^b
	carnauba 50 %	0.87 ± 0.01 ^a	0.88 ± 0.01 ^c	1.01 ± 0.01 ^d	0.91 ± 0.01 ^b	0.79 ± 0.01 ^{fg}	0.73 ± 0.01 ^{cd}	0.87 ± 0.02 ^f	0.80 ± 0.03 ^{cd}	0.77 ± 0.01 ^f
	carnauba 100 %	0.76 ± 0.02 ^b	0.75 ± 0.02 ^f	0.81 ± 0.01 ^f	0.75 ± 0.01 ^e	0.87 ± 0.01 ^d	0.69 ± 0.01 ^{de}	0.70 ± 0.02 ^h	0.79 ± 0.00 ^{cd}	0.79 ± 0.01 ^{ef}
10	Control	0.87 ± 0.01 ^a	0.95 ± 0.01 ^b	1.08 ± 0.01 ^a	0.88 ± 0.01 ^c	0.96 ± 0.01 ^b	0.94 ± 0.02 ^a	0.93 ± 0.01 ^d	0.87 ± 0.01 ^b	0.97 ± 0.01 ^c
	carnauba 50 %	0.87 ± 0.01 ^a	0.78 ± 0.01 ^e	0.98 ± 0.01 ^d	0.67 ± 0.03 ^f	0.77 ± 0.01 ^g	0.69 ± 0.02 ^e	0.90 ± 0.01 ^e	0.77 ± 0.02 ^d	0.77 ± 0.01 ^f
	carnauba 100 %	0.76 ± 0.02 ^b	0.83 ± 0.01 ^d	0.69 ± 0.01 ^h	0.64 ± 0.01 ^f	0.84 ± 0.01 ^e	0.80 ± 0.01 ^b	0.86 ± 0.03 ^f	0.81 ± 0.03 ^{cd}	0.80 ± 0.01 ^e
15	Control	0.87 ± 0.01 ^a	1.07 ± 0.01 ^a	1.04 ± 0.00 ^b	0.85 ± 0.01 ^d	1.12 ± 0.02 ^a	0.94 ± 0.06 ^a	1.14 ± 0.01 ^a	0.98 ± 0.03 ^a	1.10 ± 0.02 ^a
	carnauba 50 %	0.87 ± 0.01 ^a	0.70 ± 0.01 ^g	0.79 ± 0.01 ^g	0.87 ± 0.01 ^{cd}	0.73 ± 0.01 ^h	0.97 ± 0.02 ^a	0.91 ± 0.01 ^e	0.84 ± 0.03 ^{bc}	0.87 ± 0.01 ^d
	carnauba 100 %	0.76 ± 0.02 ^b	0.76 ± 0.02 ^f	0.83 ± 0.01 ^e	0.93 ± 0.03 ^b	0.81 ± 0.02 ^f	0.79 ± 0.02 ^b	0.79 ± 0.01 ^g	0.78 ± 0.01 ^d	0.75 ± 0.01 ^g
30	Control	0.87 ± 0.01 ^a	0.85 ± 0.01 ^d	1.02 ± 0.01 ^c	0.93 ± 0.01 ^b	0.73 ± 0.03 ^h	0.79 ± 0.03 ^b	0.89 ± 0.01 ^{ef}	nd	nd
	carnauba 50 %	0.87 ± 0.01 ^a	0.70 ± 0.01 ^g	0.79 ± 0.01 ^g	0.76 ± 0.01 ^e	0.84 ± 0.01 ^e	0.73 ± 0.03 ^{cde}	0.99 ± 0.00 ^b	nd	nd
	carnauba 100 %	0.76 ± 0.02 ^b	0.63 ± 0.02 ^h	0.82 ± 0.01 ^{ef}	0.76 ± 0.02 ^e	0.80 ± 0.01 ^{fg}	0.79 ± 0.01 ^b	0.98 ± 0.01 ^{bc}	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากมีอัตราส่วนการเสื่อมเสีย

ตาราง 183 แสดงปริมาณ soluble solids ต่อ titratable acidity (SS/TA) ของส้มโอบพันธุ์ท่าข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูบาเนเซอร์ล[®]

อุณหภูมิ (°C)		อัตราส่วนระหว่าง SS/TA																	
		วันที่ 0		วันที่ 7		วันที่ 14		วันที่ 21		วันที่ 28		วันที่ 35		วันที่ 42		วันที่ 49		วันที่ 56	
5	Control	10.37 ± 0.04	^b	8.88 ± 0.02	^d	8.61 ± 0.06	^g	9.14 ± 0.13	^g	9.72 ± 0.16	^f	10.53 ± 0.10	^e	9.58 ± 0.13	^d	11.26 ± 0.90	^b	9.57 ± 0.12	^e
	carnauba 50 %	10.21 ± 0.22	^b	9.94 ± 0.57	^c	8.94 ± 0.07	^f	8.88 ± 0.24	^g	10.19 ± 0.10	^e	11.63 ± 0.27	^{cd}	10.14 ± 0.34	^c	12.48 ± 0.51	^a	10.36 ± 0.10	^d
	carnauba 100 %	10.98 ± 0.32	^a	9.72 ± 0.10	^c	9.87 ± 0.09	^d	11.45 ± 0.11	^d	9.15 ± 0.16	^g	10.13 ± 0.19	^{ef}	13.43 ± 0.53	^a	11.34 ± 0.00	^b	10.19 ± 0.10	^d
10	Control	10.37 ± 0.04	^b	7.64 ± 0.16	^e	8.59 ± 0.15	^g	10.62 ± 0.04	^e	8.92 ± 0.07	^g	9.69 ± 0.26	^{fg}	10.06 ± 0.14	^c	11.03 ± 0.16	^b	9.64 ± 0.17	^e
	carnauba 50 %	10.21 ± 0.22	^b	9.19 ± 0.08	^d	9.62 ± 0.07	^e	12.93 ± 0.50	^b	10.88 ± 0.10	^d	12.63 ± 0.53	^{ab}	10.39 ± 0.09	^c	10.88 ± 0.21	^b	12.09 ± 0.14	^b
	carnauba 100 %	10.98 ± 0.32	^a	9.75 ± 0.23	^c	13.00 ± 0.03	^a	13.35 ± 0.15	^a	11.18 ± 0.10	^{cd}	11.64 ± 0.36	^{cd}	11.38 ± 0.38	^b	11.11 ± 0.40	^b	11.64 ± 0.36	^c
15	Control	10.37 ± 0.04	^b	4.73 ± 0.10	^g	7.91 ± 0.00	^h	10.89 ± 0.17	^e	7.90 ± 0.09	^h	10.04 ± 0.67	^{ef}	7.52 ± 0.05	^f	10.04 ± 0.28	^c	8.57 ± 0.15	^f
	carnauba 50 %	10.21 ± 0.22	^b	7.38 ± 0.24	^{ef}	10.50 ± 0.08	^c	10.86 ± 0.18	^e	11.58 ± 0.23	^b	9.30 ± 0.19	^g	9.32 ± 0.18	^d	11.45 ± 0.39	^b	10.34 ± 0.15	^d
	carnauba 100 %	10.98 ± 0.32	^a	7.15 ± 0.21	^f	9.67 ± 0.09	^e	9.64 ± 0.26	^f	10.17 ± 0.28	^e	11.41 ± 0.28	^d	10.25 ± 0.08	^c	11.33 ± 0.11	^b	12.52 ± 0.12	^a
30	Control	10.37 ± 0.04	^b	9.87 ± 0.20	^c	8.83 ± 0.06	^f	11.61 ± 0.09	^{cd}	14.63 ± 0.53	^a	12.93 ± 0.43	^a	13.07 ± 0.11	^a	nd		nd	
	carnauba 50 %	10.21 ± 0.22	^b	10.48 ± 0.24	^b	11.40 ± 0.11	^b	11.92 ± 0.20	^c	10.05 ± 0.09	^{ef}	12.71 ± 0.47	^{ab}	9.20 ± 0.12	^d	nd		nd	
	carnauba 100 %	10.98 ± 0.32	^a	12.51 ± 0.18	^a	10.61 ± 0.23	^c	11.79 ± 0.30	^{cd}	11.28 ± 0.21	^{bc}	12.16 ± 0.11	^{bc}	8.36 ± 0.06	^e	nd		nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกัน สถิติโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบ่อยอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 184 แสดงปริมาณวิตามินซี (ascorbic acid) ของส้มโอฟันธุ์ทำห่อข่อยที่ผลิตภายใต้การเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนเนซัล®

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี(mg/100ml)							
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49
5	Control	42.66 ± 0.70 ^b	33.55 ± 0.65 ^g	45.22 ± 0.89 ^c	40.71 ± 0.72 ^d	39.61 ± 0.65 ^{cd}	26.20 ± 0.92 ^e	43.90 ± 1.07 ^d	37.04 ± 0.00 ^{ef}	52.09 ± 0.36 ^a
	carnauba 50 %	46.38 ± 0.81 ^a	42.80 ± 0.98 ^{ab}	36.95 ± 0.45 ^h	39.88 ± 0.63 ^{de}	33.77 ± 0.65 ^e	23.17 ± 0.31 ^f	40.14 ± 0.71 ^e	37.80 ± 0.33 ^{de}	36.25 ± 0.63 ^e
	carnauba 100 %	42.66 ± 0.70 ^b	39.14 ± 0.74 ^{ef}	39.27 ± 0.44 ^g	45.07 ± 0.36 ^c	31.39 ± 0.38 ^f	23.71 ± 0.31 ^f	47.89 ± 1.41 ^c	41.41 ± 0.33 ^b	37.50 ± 0.63 ^d
10	Control	42.66 ± 0.70 ^b	37.63 ± 0.37 ^f	54.78 ± 0.45 ^a	46.73 ± 0.62 ^b	33.99 ± 0.75 ^e	36.90 ± 0.54 ^c	53.99 ± 0.81 ^b	44.82 ± 0.33 ^a	41.25 ± 0.63 ^c
	carnauba 50 %	46.38 ± 0.81 ^a	40.43 ± 0.38 ^{cde}	44.70 ± 0.44 ^{cd}	40.29 ± 0.72 ^{de}	40.91 ± 0.65 ^{bc}	36.72 ± 0.31 ^c	48.59 ± 1.22 ^c	37.23 ± 0.87 ^{def}	37.50 ± 0.63 ^d
	carnauba 100 %	42.66 ± 0.70 ^b	39.14 ± 1.63 ^{ef}	49.87 ± 0.45 ^b	36.35 ± 0.36 ^g	37.66 ± 1.13 ^d	37.07 ± 0.62 ^c	43.19 ± 0.40 ^{de}	36.66 ± 0.33 ^f	42.29 ± 0.36 ^b
15	Control	42.66 ± 0.70 ^b	40.21 ± 1.86 ^{de}	41.86 ± 0.78 ^f	39.67 ± 0.36 ^e	42.21 ± 0.00 ^b	36.90 ± 1.07 ^c	44.13 ± 0.41 ^d	40.46 ± 0.57 ^c	37.50 ± 0.63 ^d
	carnauba 50 %	46.38 ± 0.81 ^a	44.52 ± 0.65 ^a	39.02 ± 1.19 ^g	49.22 ± 0.62 ^a	45.45 ± 0.00 ^a	31.91 ± 0.82 ^d	39.91 ± 1.08 ^e	37.99 ± 0.33 ^d	35.84 ± 0.36 ^e
	carnauba 100 %	42.66 ± 0.70 ^b	42.15 ± 1.62 ^{bcd}	42.38 ± 1.61 ^{ef}	47.14 ± 0.36 ^b	42.43 ± 0.75 ^b	32.98 ± 0.31 ^d	40.38 ± 0.41 ^e	36.47 ± 0.00 ^f	42.92 ± 0.36 ^b
30	Control	42.66 ± 0.70 ^b	38.71 ± 1.29 ^{ef}	48.84 ± 0.78 ^b	45.48 ± 0.63 ^c	42.64 ± 3.33 ^b	39.75 ± 0.31 ^b	61.03 ± 0.41 ^a	nd	nd
	carnauba 50 %	46.38 ± 0.81 ^a	38.92 ± 0.99 ^{ef}	46.00 ± 1.19 ^c	38.42 ± 0.36 ^f	32.69 ± 0.38 ^{ef}	37.26 ± 1.24 ^c	49.06 ± 5.65 ^c	nd	nd
	carnauba 100 %	42.66 ± 0.70 ^b	42.37 ± 0.99 ^{bc}	43.67 ± 0.45 ^{de}	49.22 ± 0.00 ^a	43.08 ± 1.35 ^b	45.10 ± 0.82 ^a	52.82 ± 1.87 ^b	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 185 แสดงอัตราการหายใจของส้มโอฟันธุ์ทำข้อยที่ยอดายการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	อัตราการหายใจ (mg CO ₂ /kg/hr)								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	13.58 ± 0.18 ^a	4.03 ± 0.05 ^{ef}	4.98 ± 0.06 ^f	7.82 ± 0.10 ^c	10.93 ± 0.28 ^{cde}	8.95 ± 0.11 ^h	9.52 ± 0.13 ^g	7.09 ± 0.11 ^d	10.03 ± 0.14 ^d
	carnauba 50 %	3.32 ± 0.04 ^c	3.38 ± 0.04 ^h	6.99 ± 0.10 ^c	5.02 ± 0.05 ⁱ	11.49 ± 0.13 ^{cd}	10.01 ± 0.11 ^g	11.45 ± 0.16 ^e	9.33 ± 0.11 ^c	11.18 ± 0.13 ^b
	carnauba 100 %	3.82 ± 0.05 ^b	3.95 ± 0.05 ^f	5.91 ± 0.07 ^d	6.70 ± 0.09 ^f	11.28 ± 0.13 ^{cde}	11.38 ± 0.13 ^d	12.13 ± 0.14 ^d	10.61 ± 0.13 ^b	12.64 ± 0.16 ^a
10	Control	13.58 ± 0.18 ^a	4.18 ± 0.05 ^{de}	5.55 ± 0.07 ^e	7.21 ± 0.09 ^e	12.32 ± 0.16 ^c	10.50 ± 0.13 ^f	10.20 ± 0.13 ^f	13.50 ± 0.19 ^a	6.70 ± 0.09 ^g
	carnauba 50 %	3.32 ± 0.04 ^c	4.44 ± 0.00 ^c	7.19 ± 0.09 ^c	7.57 ± 0.10 ^d	8.47 ± 0.11 ^g	8.35 ± 0.11 ⁱ	9.48 ± 0.11 ⁱ	6.90 ± 0.09 ^d	9.03 ± 0.13 ^f
	carnauba 100 %	3.82 ± 0.05 ^b	4.23 ± 0.05 ^{de}	8.96 ± 0.12 ^a	7.12 ± 0.10 ^e	8.64 ± 0.12 ^{fg}	9.15 ± 0.13 ^h	10.26 ± 0.14 ^f	10.37 ± 0.15 ^b	10.23 ± 0.15 ^d
15	Control	13.58 ± 0.18 ^a	3.71 ± 0.04 ^g	4.66 ± 0.25 ^g	6.56 ± 0.07 ^f	11.19 ± 0.13 ^{cde}	10.96 ± 0.13 ^e	12.28 ± 0.15 ^d	9.65 ± 0.58 ^c	10.54 ± 0.13 ^c
	carnauba 50 %	3.32 ± 0.04 ^c	3.91 ± 0.05 ^f	6.14 ± 0.07 ^d	6.31 ± 0.07 ^g	11.03 ± 0.13 ^{cde}	6.83 ± 0.08 ^j	11.98 ± 0.20 ^d	7.53 ± 0.46 ^d	9.40 ± 0.12 ^e
	carnauba 100 %	3.82 ± 0.05 ^b	3.18 ± 0.04 ⁱ	5.57 ± 0.06 ^e	5.60 ± 0.07 ^h	9.91 ± 0.11 ^{ef}	6.44 ± 0.08 ^k	8.74 ± 0.11 ^h	5.19 ± 0.06 ^e	10.57 ± 0.13 ^c
30	Control	13.58 ± 0.18 ^a	4.64 ± 0.05 ^b	4.97 ± 0.07 ^f	6.54 ± 0.00 ^f	14.46 ± 2.09 ^b	17.45 ± 0.28 ^a	16.56 ± 0.30 ^c	nd	nd
	carnauba 50 %	3.32 ± 0.04 ^c	6.97 ± 0.08 ^a	7.17 ± 0.10 ^c	8.66 ± 0.12 ^b	10.18 ± 0.15 ^{de}	12.88 ± 0.20 ^c	27.06 ± 0.45 ^a	nd	nd
	carnauba 100 %	3.82 ± 0.05 ^b	4.34 ± 0.26 ^{cd}	8.46 ± 0.12 ^b	8.88 ± 0.13 ^a	17.71 ± 0.26 ^a	16.37 ± 0.25 ^b	20.11 ± 0.30 ^b	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอด้อย่างมีการเสื่อมเสีย

ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ
 ตาราง 186 แสดงความแน่นเนื้อ ของเปลือกด้านนอก ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยังอยู่ระหว่างการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชอร์ล®

อุณหภูมิ (°C)		ความแน่นเนื้อเปลือก (kg / cm ²)								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	0.83 ± 0.01 ^a	0.83 ± 0.02 ^{abc}	0.81 ± 0.01 ^{bc}	0.80 ± 0.01 ^{ab}	0.81 ± 0.01 ^{ab}	0.74 ± 0.01 ^d	0.80 ± 0.01 ^d	0.81 ± 0.01 ^{abc}	0.80 ± 0.01 ^a
	carnauba 50 %	0.82 ± 0.01 ^a	0.80 ± 0.02 ^{cd}	0.82 ± 0.01 ^{ab}	0.80 ± 0.01 ^{ab}	0.80 ± 0.01 ^{bc}	0.80 ± 0.02 ^{bc}	0.80 ± 0.00 ^{bc}	0.82 ± 0.02 ^{abc}	0.77 ± 0.01 ^b
	carnauba 100 %	0.84 ± 0.03 ^a	0.84 ± 0.03 ^{ab}	0.82 ± 0.01 ^{ab}	0.80 ± 0.01 ^{ab}	0.77 ± 0.00 ^d	0.81 ± 0.01 ^d	0.81 ± 0.01 ^{abc}	0.83 ± 0.01 ^a	0.74 ± 0.02 ^{cd}
10	Control	0.83 ± 0.01 ^a	0.84 ± 0.02 ^a	0.81 ± 0.01 ^{abc}	0.80 ± 0.02 ^{ab}	0.82 ± 0.01 ^a	0.84 ± 0.02 ^a	0.78 ± 0.02 ^a	0.80 ± 0.01 ^{bc}	0.76 ± 0.01 ^{bcd}
	carnauba 50 %	0.82 ± 0.01 ^a	0.81 ± 0.02 ^{abcd}	0.80 ± 0.01 ^c	0.82 ± 0.02 ^a	0.78 ± 0.00 ^d	0.83 ± 0.02 ^d	0.79 ± 0.01 ^{ab}	0.81 ± 0.01 ^{abc}	0.80 ± 0.02 ^a
	carnauba 100 %	0.84 ± 0.03 ^a	0.81 ± 0.01 ^{abcd}	0.80 ± 0.01 ^c	0.79 ± 0.01 ^c	0.77 ± 0.00 ^d	0.81 ± 0.02 ^d	0.75 ± 0.02 ^{bc}	0.80 ± 0.02 ^c	0.76 ± 0.01 ^{bc}
15	Control	0.83 ± 0.01 ^a	0.81 ± 0.01 ^{bcd}	0.83 ± 0.01 ^a	0.80 ± 0.01 ^{ab}	0.78 ± 0.01 ^{ab}	0.83 ± 0.02 ^{cd}	0.81 ± 0.01 ^{ab}	0.80 ± 0.01 ^c	0.71 ± 0.02 ^e
	carnauba 50 %	0.82 ± 0.01 ^a	0.84 ± 0.03 ^{ab}	0.80 ± 0.01 ^c	0.82 ± 0.02 ^a	0.78 ± 0.00 ^d	0.78 ± 0.03 ^c	0.81 ± 0.01 ^{ab}	0.82 ± 0.01 ^{ab}	0.76 ± 0.01 ^{bcd}
	carnauba 100 %	0.84 ± 0.03 ^a	0.81 ± 0.02 ^{abcd}	0.81 ± 0.01 ^{bc}	0.81 ± 0.01 ^{ab}	0.81 ± 0.01 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{ab}	0.82 ± 0.01 ^a	0.82 ± 0.01 ^{abc}	0.74 ± 0.01 ^d
30	Control	0.83 ± 0.01 ^a	0.78 ± 0.01 ^{de}	0.72 ± 0.02 ^d	0.71 ± 0.03 ^c	0.69 ± 0.01 ^e	0.73 ± 0.01 ^d	0.72 ± 0.00 ^e	nd	nd
	carnauba 50 %	0.82 ± 0.01 ^a	0.76 ± 0.01 ^{ef}	0.71 ± 0.01 ^d	0.67 ± 0.01 ^d	0.67 ± 0.01 ^{ef}	0.69 ± 0.02 ^e	0.61 ± 0.03 ^f	nd	nd
	carnauba 100 %	0.84 ± 0.03 ^a	0.75 ± 0.03 ^f	0.67 ± 0.01 ^e	0.66 ± 0.00 ^d	0.66 ± 0.01 ^f	0.63 ± 0.01 ^f	0.62 ± 0.01 ^f	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากมีอัตราส่วนการเสื่อมเสีย

ตาราง 187 แสดงความแน่นเนื้อ ของส้มโอบพันธุ์ท่าข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเซอร์ลัด®

อุณหภูมิ (°C)		กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (kg / cm ²)								
			วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	4.11 ± 0.30 ^a	3.58 ± 0.08 ^{ab}	3.53 ± 0.12 ^{de}	3.28 ± 0.11 ^c	3.30 ± 0.16 ^d	3.70 ± 0.08 ^b	2.82 ± 0.06 ^{cd}	3.53 ± 0.06 ^{bcd}	2.51 ± 0.03 ^e	
	carnauba 50 %	3.65 ± 0.36 ^a	3.48 ± 0.23 ^{ab}	3.80 ± 0.46 ^{bcd}	2.72 ± 0.13 ^d	3.79 ± 0.06 ^b	3.40 ± 0.26 ^c	2.90 ± 0.00 ^c	3.55 ± 0.19 ^{bc}	3.53 ± 0.16 ^{bc}	
	carnauba 100 %	3.55 ± 0.28 ^a	3.38 ± 0.03 ^b	4.31 ± 0.03 ^a	3.33 ± 0.03 ^c	2.87 ± 0.13 ^e	4.11 ± 0.03 ^a	3.23 ± 0.08 ^b	3.40 ± 0.08 ^{bcd}	2.97 ± 0.21 ^d	
10	Control	4.11 ± 0.30 ^a	3.47 ± 0.37 ^{ab}	3.41 ± 0.31 ^e	3.70 ± 0.16 ^b	3.77 ± 0.05 ^b	3.67 ± 0.23 ^b	2.11 ± 0.12 ^f	3.24 ± 0.29 ^{cd}	2.99 ± 0.06 ^d	
	carnauba 50 %	3.65 ± 0.36 ^a	3.47 ± 0.23 ^{ab}	3.89 ± 0.08 ^{bc}	3.28 ± 0.16 ^c	2.89 ± 0.06 ^e	2.70 ± 0.10 ^e	2.55 ± 0.13 ^e	3.24 ± 0.19 ^{cd}	3.47 ± 0.05 ^{bc}	
	carnauba 100 %	3.55 ± 0.28 ^a	3.86 ± 0.18 ^a	3.33 ± 0.16 ^e	3.92 ± 0.13 ^a	3.21 ± 0.05 ^d	4.09 ± 0.08 ^a	2.75 ± 0.00 ^{cd}	3.86 ± 0.11 ^a	3.19 ± 0.21 ^{cd}	
15	Control	4.11 ± 0.30 ^a	3.87 ± 0.27 ^a	3.50 ± 0.21 ^{de}	3.26 ± 0.05 ^c	3.48 ± 0.03 ^c	3.40 ± 0.08 ^c	3.16 ± 0.13 ^b	3.23 ± 0.16 ^d	3.96 ± 0.21 ^a	
	carnauba 50 %	3.65 ± 0.36 ^a	2.92 ± 0.25 ^c	3.84 ± 0.03 ^{bcd}	2.70 ± 0.10 ^d	3.65 ± 0.16 ^{bc}	3.75 ± 0.08 ^b	3.79 ± 0.06 ^a	3.64 ± 0.15 ^{ab}	3.67 ± 0.46 ^{ab}	
	carnauba 100 %	3.55 ± 0.28 ^a	3.24 ± 0.08 ^{bc}	3.62 ± 0.09 ^{cde}	3.28 ± 0.08 ^c	3.50 ± 0.11 ^c	3.33 ± 0.03 ^c	3.70 ± 0.13 ^a	3.53 ± 0.12 ^{bcd}	3.26 ± 0.13 ^{cd}	
30	Control	4.11 ± 0.30 ^a	3.62 ± 0.05 ^{ab}	3.67 ± 0.09 ^{cde}	2.85 ± 0.05 ^d	3.55 ± 0.03 ^c	3.11 ± 0.05 ^d	2.68 ± 0.03 ^{de}	nd	nd	
	carnauba 50 %	3.65 ± 0.36 ^a	3.48 ± 0.37 ^{ab}	3.41 ± 0.05 ^e	3.70 ± 0.03 ^b	3.97 ± 0.09 ^a	4.14 ± 0.16 ^a	3.82 ± 0.13 ^a	nd	nd	
	carnauba 100 %	3.55 ± 0.28 ^a	3.60 ± 0.11 ^{ab}	4.04 ± 0.03 ^b	3.52 ± 0.13 ^b	2.99 ± 0.12 ^e	4.08 ± 0.10 ^a	3.30 ± 0.11 ^b	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 188 แสดงค่า L เปลี่ยนของสัมไอพณัฑ์หาข่อยทียตอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนเนซอรัล®

อุณหภูมิ		ค่า L									
กรรมวิธี		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	48.23 ± 2.49	53.27 ± 0.85	47.47 ± 0.76	48.30 ± 1.66	47.83 ± 1.10	50.93 ± 1.61	52.10 ± 3.92	50.63 ± 1.15	53.67 ± 2.31	
	carnauba 50 %	50.17 ± 0.29	48.30 ± 3.39	51.53 ± 0.55	48.90 ± 2.23	48.70 ± 1.23	46.57 ± 1.22	49.37 ± 0.70	48.57 ± 2.42	47.77 ± 0.60	
	carnauba 100 %	51.93 ± 1.68	54.60 ± 0.69	48.00 ± 1.93	44.27 ± 0.55	48.07 ± 1.10	45.57 ± 1.36	47.67 ± 1.85	48.87 ± 0.35	49.03 ± 2.56	
10	Control	48.23 ± 2.49	51.10 ± 0.89	53.10 ± 1.04	52.93 ± 1.81	47.37 ± 2.01	51.33 ± 1.25	53.27 ± 2.11	54.87 ± 0.61	53.40 ± 0.98	
	carnauba 50 %	50.17 ± 0.29	49.87 ± 1.05	45.43 ± 0.81	50.27 ± 0.12	51.77 ± 2.10	54.30 ± 2.98	52.40 ± 1.80	53.47 ± 0.42	48.70 ± 0.52	
	carnauba 100 %	51.93 ± 1.68	54.60 ± 0.46	52.87 ± 3.57	44.33 ± 4.97	48.83 ± 0.67	49.53 ± 0.90	48.30 ± 0.66	47.27 ± 1.35	48.53 ± 0.78	
15	Control	48.23 ± 2.49	49.97 ± 0.47	49.57 ± 1.50	50.43 ± 1.18	47.57 ± 0.31	52.67 ± 1.76	51.33 ± 2.99	53.07 ± 0.68	48.37 ± 2.76	
	carnauba 50 %	50.17 ± 0.29	48.80 ± 2.10	52.20 ± 4.11	48.87 ± 1.92	48.13 ± 2.51	49.10 ± 0.61	51.97 ± 1.03	52.13 ± 0.87	46.93 ± 0.42	
	carnauba 100 %	51.93 ± 1.68	48.47 ± 2.68	45.37 ± 2.48	49.37 ± 2.33	46.83 ± 0.86	51.93 ± 2.75	45.43 ± 0.95	47.47 ± 1.54	51.20 ± 2.34	
30	Control	48.23 ± 2.49	50.30 ± 3.46	53.57 ± 0.40	52.17 ± 0.06	46.17 ± 1.53	52.30 ± 0.60	54.87 ± 2.57	nd	nd	
	carnauba 50 %	50.17 ± 0.29	47.30 ± 1.47	48.07 ± 0.12	47.03 ± 1.50	45.50 ± 1.71	44.30 ± 0.30	43.47 ± 0.78	nd	nd	
	carnauba 100 %	51.93 ± 1.68	49.10 ± 1.04	48.50 ± 1.87	48.27 ± 0.25	50.40 ± 2.60	51.47 ± 0.38	46.37 ± 1.23	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมน้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากล้มโอดตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 189 แสดงค่า L เนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเซอรัล®

อุณหภูมิ (°C)		ค่า L									
		กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5		Control	45.20 ± 3.05 ^a	45.63 ± 2.19 ^a	46.07 ± 2.57 ^{ab}	43.97 ± 2.07 ^a	46.83 ± 1.66 ^{abc}	47.47 ± 5.12 ^{ab}	44.83 ± 1.18 ^{bc}	46.53 ± 1.36 ^a	41.63 ± 1.12 ^c
		camauba 50 %	45.93 ± 3.93 ^a	46.20 ± 4.26 ^a	45.73 ± 1.90 ^{ab}	45.33 ± 0.12 ^a	49.97 ± 0.97 ^a	45.27 ± 1.10 ^{ab}	48.33 ± 1.07 ^{ab}	43.93 ± 1.96 ^{ab}	48.90 ± 0.40 ^a
		camauba 100 %	43.87 ± 2.78 ^a	44.63 ± 3.48 ^a	47.97 ± 2.66 ^a	46.67 ± 0.68 ^a	46.93 ± 0.57 ^{abc}	49.53 ± 2.24 ^a	44.80 ± 0.78 ^{bc}	46.17 ± 2.81 ^a	45.33 ± 1.16 ^{ab}
10		Control	45.20 ± 3.05 ^a	44.67 ± 3.07 ^a	45.20 ± 2.59 ^{ab}	42.73 ± 1.59 ^a	43.97 ± 1.80 ^{cd}	45.70 ± 1.97 ^{ab}	44.97 ± 4.29 ^{bc}	43.00 ± 2.07 ^{ab}	43.97 ± 0.47 ^{bc}
		camauba 50 %	45.27 ± 3.74 ^a	45.47 ± 3.97 ^a	46.33 ± 2.64 ^{ab}	43.77 ± 3.80 ^a	42.77 ± 0.15 ^{db}	43.50 ± 4.25 ^b	45.47 ± 2.37 ^{bc}	43.20 ± 3.01 ^{ab}	46.27 ± 2.77 ^{ab}
		camauba 100 %	45.30 ± 1.21 ^a	45.57 ± 0.80 ^a	43.80 ± 1.65 ^b	47.30 ± 3.20 ^a	46.50 ± 2.17 ^{bc}	47.10 ± 3.90 ^{ab}	48.37 ± 3.16 ^{ab}	47.10 ± 0.72 ^a	45.40 ± 3.95 ^{ab}
15		Control	45.20 ± 3.05 ^a	45.97 ± 1.21 ^a	48.67 ± 0.38 ^a	44.27 ± 1.80 ^a	48.27 ± 1.85 ^{ab}	45.80 ± 2.31 ^{ab}	43.43 ± 2.06 ^c	41.57 ± 1.99 ^b	46.97 ± 1.06 ^{ab}
		camauba 50 %	44.83 ± 1.77 ^a	44.83 ± 1.77 ^a	45.60 ± 1.39 ^{ab}	46.70 ± 2.01 ^a	43.83 ± 1.55 ^{cde}	49.40 ± 1.15 ^a	48.53 ± 2.82 ^{ab}	45.77 ± 0.78 ^a	45.93 ± 2.58 ^{ab}
		camauba 100 %	44.73 ± 3.49 ^a	44.70 ± 3.54 ^a	46.30 ± 1.61 ^{ab}	45.53 ± 1.76 ^a	45.03 ± 2.66 ^{bcd}	46.33 ± 1.59 ^{ab}	50.03 ± 1.98 ^a	47.07 ± 3.40 ^a	45.30 ± 1.05 ^{ab}
30		Control	45.20 ± 3.05 ^a	47.30 ± 2.17 ^a	43.90 ± 2.75 ^b	42.47 ± 3.93 ^a	45.90 ± 2.36 ^{bcd}	43.70 ± 2.23 ^b	38.93 ± 2.32 ^d	nd	nd
		camauba 50 %	40.80 ± 7.47 ^a	40.80 ± 7.47 ^a	42.97 ± 1.00 ^b	46.37 ± 1.89 ^a	48.47 ± 0.90 ^{ab}	45.17 ± 2.54 ^{ab}	43.60 ± 1.61 ^c	nd	nd
		camauba 100 %	45.77 ± 1.00 ^a	45.77 ± 1.00 ^a	45.53 ± 1.25 ^{ab}	45.13 ± 3.91 ^a	40.63 ± 2.91 ^e	45.43 ± 3.07 ^{ab}	44.27 ± 1.63 ^{bc}	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอด้วยอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 190 แสดงค่า a เปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเซอรัล®

อุณหภูมิ		ค่า a									
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	-2.83 ± 1.78 ^a	-0.13 ± 0.59 ^a	-3.10 ± 0.56 ^c	-1.60 ± 3.82 ^{abc}	-1.60 ± 1.22 ^{abc}	-0.10 ± 0.52 ^{bc}	-1.57 ± 2.06 ^d	-0.43 ± 0.58 ^d	0.33 ± 1.59 ^{ab}	
	carnauba 50 %	-2.17 ± 1.97 ^a	-1.27 ± 1.87 ^a	0.40 ± 1.30 ^a	-2.30 ± 0.79 ^{bcde}	-0.27 ± 0.32 ^a	-1.40 ± 0.44 ^d	-0.93 ± 0.45 ^d	-2.73 ± 0.60 ^{cd}	-1.00 ± 0.40 ^f	
	carnauba 100 %	-2.43 ± 1.07 ^a	0.60 ± 0.56 ^a	-1.50 ± 0.60 ^a	-4.20 ± 0.36 ^{abc}	-1.97 ± 0.75 ^{cd}	-1.50 ± 0.26 ^{bc}	-0.50 ± 0.85 ^d	-1.17 ± 0.40 ^{bcd}	-0.17 ± 1.35 ^{cde}	
10	Control	-2.83 ± 1.78 ^a	-3.57 ± 0.21 ^a	-2.40 ± 1.11 ^{bc}	0.47 ± 1.70 ^a	-1.93 ± 0.59 ^a	-1.43 ± 0.59 ^d	1.23 ± 1.12 ^d	0.90 ± 0.10 ^b	1.23 ± 1.40 ^a	
	carnauba 50 %	-2.17 ± 1.97 ^a	-1.67 ± 0.55 ^a	-3.17 ± 0.42 ^c	-1.47 ± 0.90 ^{ab}	-1.57 ± 1.17 ^{abc}	-1.20 ± 0.87 ^{cd}	0.83 ± 1.02 ^{cd}	0.13 ± 1.10 ^{bc}	-0.77 ± 0.21 ^{ab}	
	carnauba 100 %	-2.43 ± 1.07 ^a	0.00 ± 0.85 ^a	-2.27 ± 2.25 ^{bc}	-1.90 ± 0.75 ^{abcd}	-0.67 ± 0.06 ^{ab}	-1.00 ± 0.26 ^{cd}	-1.50 ± 0.70 ^d	-1.63 ± 0.15 ^d	-1.60 ± 0.56 ^b	
15	Control	-2.83 ± 1.78 ^a	-2.27 ± 0.35 ^a	-3.00 ± 0.66 ^c	-1.57 ± 0.85 ^{abc}	-2.47 ± 1.37 ^b	-0.27 ± 0.78 ^{bcd}	-1.67 ± 1.37 ^d	-0.63 ± 1.00 ^{bcd}	-1.00 ± 0.96 ^b	
	carnauba 50 %	-2.17 ± 1.97 ^a	-2.77 ± 0.35 ^a	0.50 ± 2.60 ^a	-4.30 ± 0.78 ^d	-1.40 ± 1.44 ^{abc}	-1.37 ± 0.38 ^d	-0.23 ± 0.93 ^d	-0.23 ± 0.46 ^{bcd}	-1.37 ± 0.51 ^{abc}	
	carnauba 100 %	-2.43 ± 1.07 ^a	-1.97 ± 0.90 ^a	-1.40 ± 0.60 ^{abc}	-1.00 ± 1.61 ^{ab}	-1.63 ± 0.25 ^{abc}	0.23 ± 0.21 ^b	-4.50 ± 0.26 ^e	-1.93 ± 0.55 ^e	0.40 ± 1.25 ^{ef}	
30	Control	-2.83 ± 1.78 ^a	-2.67 ± 1.36 ^a	0.40 ± 0.50 ^a	-0.93 ± 0.45 ^{ab}	-1.80 ± 0.10 ^{abc}	0.57 ± 1.12 ^b	3.63 ± 0.92 ^a	nd	nd	
	carnauba 50 %	-2.17 ± 1.97 ^a	-3.30 ± 0.26 ^a	-1.93 ± 0.60 ^{bc}	-3.27 ± 0.64 ^{bcd}	-0.67 ± 0.32 ^{ab}	-2.93 ± 0.32 ^e	-0.83 ± 0.32 ^{cd}	nd	nd	
	carnauba 100 %	-2.43 ± 1.07 ^a	-1.03 ± 0.80 ^a	-0.10 ± 0.89 ^{ab}	-1.07 ± 0.45 ^{ab}	-0.87 ± 0.64 ^{abc}	1.80 ± 1.21 ^a	-1.23 ± 0.57 ^d	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 191 แสดงค่า a เนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเซอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	ค่า a									
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	5.13 ± 1.22	^a 4.73 ± 0.81	^b 4.00 ± 0.10	^a 4.57 ± 0.49	^a 4.37 ± 0.29	^a 5.87 ± 1.59	^a 5.27 ± 0.76	^{ab} 4.80 ± 0.72	^{bc} 4.37 ± 1.19	^{bc}
	carnauba 50 %	4.90 ± 0.36	^a 4.10 ± 1.35	^b 3.93 ± 0.40	^a 4.30 ± 0.72	^a 4.70 ± 0.26	^a 4.23 ± 0.96	^a 4.83 ± 0.60	^{bc} 3.40 ± 1.99	^c 7.73 ± 0.55	^a
	carnauba 100 %	5.50 ± 1.32	^a 5.67 ± 1.61	^{ab} 4.23 ± 0.81	^a 5.27 ± 1.97	^a 4.17 ± 0.32	^{ab} 5.80 ± 0.17	^a 4.70 ± 0.62	^{bc} 7.60 ± 1.71	^a 4.90 ± 0.20	^{bc}
10	Control	5.13 ± 1.22	^a 8.03 ± 3.01	^a 5.07 ± 0.50	^a 4.90 ± 1.65	^a 4.63 ± 0.91	^a 4.83 ± 1.12	^a 5.50 ± 0.00	^{ab} 4.53 ± 1.37	^{bc} 5.47 ± 0.70	^b
	carnauba 50 %	4.90 ± 0.36	^a 3.33 ± 0.32	^b 4.83 ± 0.25	^a 4.43 ± 1.55	^a 4.57 ± 0.45	^a 2.13 ± 2.86	^a 6.43 ± 0.99	^a 5.53 ± 0.57	^{abc} 5.23 ± 0.55	^{bc}
	carnauba 100 %	5.50 ± 1.32	^a 4.60 ± 0.26	^b 3.97 ± 1.76	^a 4.77 ± 1.18	^a 2.63 ± 1.78	^b 4.67 ± 4.35	^a 4.43 ± 0.45	^{bc} 4.53 ± 0.68	^{bc} 3.53 ± 1.59	^c
15	Control	5.13 ± 1.22	^a 5.07 ± 1.01	^{ab} 4.30 ± 0.35	^a 3.60 ± 1.32	^a 5.67 ± 0.91	^a 1.60 ± 5.20	^a 3.57 ± 0.35	^c 4.53 ± 0.38	^{bc} 5.10 ± 0.53	^{bc}
	carnauba 50 %	4.90 ± 0.36	^a 4.90 ± 0.95	^{ab} 4.80 ± 0.56	^a 5.00 ± 1.83	^a 4.67 ± 0.12	^a 2.93 ± 0.70	^a 4.90 ± 0.56	^{bc} 5.60 ± 0.50	^{abc} 5.87 ± 1.53	^b
	carnauba 100 %	5.50 ± 1.32	^a 5.60 ± 3.24	^{ab} 4.93 ± 1.06	^a 6.03 ± 0.25	^a 4.10 ± 2.05	^{ab} 1.83 ± 3.61	^a 4.27 ± 0.95	^{bc} 5.90 ± 1.77	^{ab} 4.30 ± 0.46	^{bc}
30	Control	5.13 ± 1.22	^a 4.47 ± 1.03	^b 4.67 ± 1.10	^a 4.37 ± 0.59	^a 5.00 ± 0.20	^a 4.90 ± 1.04	^a 4.80 ± 1.21	^{bc}	±	±
	carnauba 50 %	4.90 ± 0.36	^a 3.17 ± 0.83	^b 4.63 ± 0.67	^a 3.67 ± 1.54	^a 4.00 ± 0.56	^{ab} 3.63 ± 0.59	^a 5.03 ± 0.40	^b	±	±
	carnauba 100 %	5.50 ± 1.32	^a 5.03 ± 2.22	^{ab} 4.50 ± 0.53	^a 4.43 ± 1.02	^a 4.10 ± 0.40	^{ab} 6.50 ± 0.66	^a 4.50 ± 0.95	^{bc}	±	±

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 192 แสดงค่า b เปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บานเนซอรัล®

อุณหภูมิ		ค่า b									
(°C)	กรรมวิธี										
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	34.60 ± 2.33 ^b	42.20 ± 2.04 ^a	33.50 ± 0.56 ^{ef}	36.73 ± 1.56 ^{ab}	36.83 ± 1.00 ^{bcd}	38.43 ± 0.85 ^{ab}	42.83 ± 4.15 ^{ab}	37.90 ± 0.75 ^{de}	45.43 ± 2.54 ^a	
	carnauba 50 %	35.87 ± 0.84 ^{ab}	34.53 ± 3.15 ^e	37.63 ± 1.15 ^{cd}	27.77 ± 11.47 ^{cd}	36.63 ± 1.27 ^{bcd}	32.17 ± 1.86 ^d	36.07 ± 1.07 ^{def}	37.30 ± 3.34 ^{def}	37.63 ± 0.21 ^c	
	carnauba 100 %	38.40 ± 0.35 ^a	40.40 ± 1.71 ^{ab}	34.13 ± 2.90 ^{def}	26.00 ± 9.72 ^d	36.03 ± 0.87 ^{bcd}	31.40 ± 1.13 ^d	33.00 ± 2.72 ^{fe}	34.97 ± 0.76 ^{fg}	38.27 ± 2.84 ^c	
10	Control	34.60 ± 2.33 ^b	40.73 ± 0.40 ^{ab}	44.37 ± 2.03 ^a	41.37 ± 0.50 ^a	35.67 ± 2.80 ^{bcd}	37.20 ± 1.15 ^{bc}	40.33 ± 1.05 ^{bc}	42.83 ± 0.95 ^{ab}	41.20 ± 0.35 ^b	
	carnauba 50 %	35.87 ± 0.84 ^{ab}	34.83 ± 1.01 ^{de}	31.70 ± 0.52 ^f	37.10 ± 0.89 ^{ab}	42.47 ± 2.05 ^a	40.27 ± 3.48 ^a	39.03 ± 1.99 ^{cd}	40.67 ± 0.23 ^{bc}	34.90 ± 0.87 ^d	
	carnauba 100 %	38.40 ± 0.35 ^a	39.27 ± 0.38 ^{abc}	41.30 ± 2.79 ^{ab}	32.10 ± 2.72 ^{bcd}	37.20 ± 0.44 ^{bc}	35.33 ± 0.55 ^c	34.70 ± 0.26 ^{ef}	33.23 ± 1.35 ^g	34.90 ± 0.10 ^d	
15	Control	34.60 ± 2.33 ^b	37.37 ± 1.62 ^{bcdde}	36.70 ± 1.45 ^{de}	38.23 ± 2.61 ^{ab}	34.13 ± 0.91 ^{cd}	40.57 ± 0.95 ^a	38.33 ± 2.51 ^{cde}	43.80 ± 0.62 ^a	37.67 ± 1.16 ^c	
	carnauba 50 %	35.87 ± 0.84 ^{ab}	34.97 ± 2.25 ^{de}	37.43 ± 3.30 ^{cd}	39.53 ± 1.40 ^{ab}	35.67 ± 2.55 ^{bcd}	35.63 ± 0.64 ^{bc}	38.90 ± 1.25 ^{cd}	39.17 ± 1.44 ^{cd}	34.50 ± 0.70 ^d	
	carnauba 100 %	38.40 ± 0.35 ^a	34.50 ± 3.70 ^e	31.93 ± 0.95 ^f	37.47 ± 1.69 ^{ab}	33.67 ± 1.80 ^{cd}	37.07 ± 2.60 ^{bc}	33.97 ± 1.39 ^{fe}	35.63 ± 1.50 ^{efg}	38.23 ± 1.23 ^c	
30	Control	34.60 ± 2.33 ^b	38.97 ± 4.06 ^{abcd}	40.37 ± 0.70 ^{bc}	40.50 ± 0.26 ^{ab}	34.27 ± 2.41 ^{cd}	40.97 ± 0.91 ^a	45.10 ± 1.77 ^a	nd	nd	
	carnauba 50 %	35.87 ± 0.84 ^{ab}	33.77 ± 2.17 ^e	36.20 ± 0.30 ^{de}	34.07 ± 1.71 ^{abcd}	33.40 ± 1.67 ^d	31.93 ± 0.06 ^d	31.00 ± 0.96 ^g	nd	nd	
	carnauba 100 %	38.40 ± 0.35 ^a	35.93 ± 1.17 ^{ode}	35.70 ± 2.39 ^{de}	35.90 ± 0.00 ^{abc}	38.27 ± 2.40 ^b	39.97 ± 0.65 ^a	36.17 ± 1.81 ^{def}	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากล้มไถ่ตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 193 แสดงค่า b เนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเชอร์ล®

อุณหภูมิ (°C)	ค่า b									
	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	15.77 ± 1.24 ^a	15.30 ± 1.97 ^a	15.30 ± 0.70 ^a	15.53 ± 0.85 ^a	14.93 ± 0.42 ^{abc}	15.03 ± 2.07 ^{ab}	15.30 ± 0.75 ^{ab}	15.53 ± 0.71 ^a	13.60 ± 0.61 ^c
	carnauba 50 %	17.27 ± 0.31 ^a	15.43 ± 3.41 ^a	15.93 ± 0.25 ^a	21.17 ± 9.65 ^a	16.37 ± 0.78 ^a	15.23 ± 3.00 ^a	15.13 ± 0.32 ^{ab}	15.13 ± 1.20 ^a	15.77 ± 0.46 ^{ab}
	carnauba 100 %	16.13 ± 1.03 ^a	13.53 ± 2.89 ^a	15.80 ± 0.40 ^a	23.17 ± 13.63 ^a	15.93 ± 0.90 ^a	16.20 ± 0.26 ^a	15.10 ± 0.20 ^{abc}	15.83 ± 0.25 ^a	15.20 ± 0.17 ^{abc}
10	Control	15.77 ± 1.24 ^a	15.73 ± 1.99 ^a	15.10 ± 0.98 ^a	13.70 ± 0.87 ^a	14.57 ± 0.50 ^{abc}	14.30 ± 1.51 ^{ab}	14.30 ± 0.46 ^{bc}	13.07 ± 2.06 ^a	15.00 ± 0.56 ^{abc}
	carnauba 50 %	17.27 ± 0.31 ^a	15.30 ± 1.18 ^a	15.00 ± 1.15 ^a	15.27 ± 0.75 ^a	14.03 ± 0.38 ^{abc}	11.57 ± 3.46 ^b	15.43 ± 0.49 ^{ab}	14.47 ± 1.17 ^a	15.70 ± 0.61 ^{ab}
	carnauba 100 %	16.13 ± 1.03 ^a	15.97 ± 0.67 ^a	15.07 ± 0.59 ^a	14.73 ± 1.77 ^a	13.33 ± 2.50 ^c	16.17 ± 1.50 ^a	15.83 ± 0.81 ^{ab}	15.00 ± 0.53 ^a	14.03 ± 1.96 ^{bc}
15	Control	15.77 ± 1.24 ^a	14.03 ± 2.43 ^a	16.10 ± 1.44 ^a	14.60 ± 0.36 ^a	15.37 ± 0.49 ^{abc}	15.00 ± 1.41 ^{ab}	14.57 ± 1.53 ^{abc}	13.40 ± 0.20 ^a	15.67 ± 1.33 ^{ab}
	carnauba 50 %	17.27 ± 0.31 ^a	15.47 ± 1.27 ^a	14.87 ± 0.55 ^a	15.03 ± 0.67 ^a	14.00 ± 0.46 ^{abc}	15.63 ± 0.25 ^a	16.33 ± 0.32 ^a	15.97 ± 1.87 ^a	16.53 ± 1.01 ^a
	carnauba 100 %	16.13 ± 1.03 ^a	15.83 ± 2.32 ^a	15.07 ± 0.96 ^a	15.17 ± 0.40 ^a	13.40 ± 2.59 ^{bc}	14.83 ± 1.17 ^{ab}	14.83 ± 1.04 ^{abc}	13.80 ± 3.05 ^a	14.70 ± 0.35 ^{bc}
30	Control	15.77 ± 1.24 ^a	15.10 ± 1.14 ^a	14.63 ± 1.19 ^a	15.07 ± 1.19 ^a	15.80 ± 1.01 ^{ab}	15.30 ± 1.15 ^a	13.30 ± 2.33 ^c	nd	nd
	carnauba 50 %	17.27 ± 0.31 ^a	13.97 ± 0.83 ^a	15.83 ± 0.12 ^a	14.87 ± 1.71 ^a	15.37 ± 0.51 ^{abc}	14.30 ± 2.55 ^{ab}	15.77 ± 0.38 ^{ab}	nd	nd
	carnauba 100 %	16.13 ± 1.03 ^a	15.17 ± 1.60 ^a	15.80 ± 0.72 ^a	15.47 ± 1.25 ^a	13.03 ± 1.46 ^c	16.60 ± 1.22 ^a	14.33 ± 0.29 ^{bc}	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 194 แสดงค่า H^o เปลี่ยนของส้มโอบันทึกทำข่อยที่ยังอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนซอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี		ค่า H ^o									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56			
5	Control	48.23 ± 2.49 ^b	53.27 ± 0.85 ^{ab}	47.47 ± 0.76 ^{de}	48.30 ± 1.66 ^c	47.83 ± 1.10 ^{bcd}	50.93 ± 1.61 ^{bcd}	52.10 ± 3.92 ^{ab}	50.63 ± 1.15 ^{cd}	53.67 ± 2.31 ^a		
	carnauba 50 %	50.17 ± 0.29 ^{ab}	48.30 ± 3.39 ^{cd}	51.53 ± 0.55 ^{abc}	48.90 ± 2.23 ^{bc}	48.70 ± 1.23 ^{bc}	46.57 ± 1.22 ^{ef}	49.37 ± 0.70 ^{bcd}	48.57 ± 2.42 ^{de}	47.77 ± 0.60 ^c		
	carnauba 100 %	51.93 ± 1.68 ^a	54.60 ± 0.69 ^a	48.00 ± 1.93 ^{cde}	44.27 ± 0.55 ^d	48.07 ± 1.10 ^{bcd}	45.57 ± 1.36 ^f	47.67 ± 1.85 ^{de}	48.87 ± 0.35 ^{de}	49.03 ± 2.56 ^{bc}		
10	Control	48.23 ± 2.49 ^b	51.10 ± 0.89 ^{bc}	53.10 ± 1.04 ^{ab}	52.93 ± 1.81 ^a	47.37 ± 2.01 ^{bcd}	51.33 ± 1.25 ^{bcd}	53.27 ± 2.11 ^a	54.87 ± 0.61 ^a	53.40 ± 0.98 ^a		
	carnauba 50 %	50.17 ± 0.29 ^{ab}	49.87 ± 1.05 ^{bcd}	45.43 ± 0.81 ^e	50.27 ± 0.12 ^{abc}	51.77 ± 2.10 ^a	54.30 ± 2.98 ^a	52.40 ± 1.80 ^{ab}	53.47 ± 0.42 ^{ab}	48.70 ± 0.52 ^{bc}		
	carnauba 100 %	51.93 ± 1.68 ^a	54.60 ± 0.46 ^a	52.87 ± 3.57 ^{ab}	44.33 ± 4.97 ^d	48.83 ± 0.67 ^{bc}	49.53 ± 0.90 ^{cd}	48.30 ± 0.66 ^{cde}	47.27 ± 1.35 ^e	48.53 ± 0.78 ^{bc}		
15	Control	48.23 ± 2.49 ^b	49.97 ± 0.47 ^{bcd}	49.57 ± 1.50 ^{bcd}	50.43 ± 1.18 ^{abc}	47.57 ± 0.31 ^{bcd}	52.67 ± 1.76 ^{ab}	51.33 ± 2.99 ^{abc}	53.07 ± 0.68 ^{ab}	48.37 ± 2.76 ^{bc}		
	carnauba 50 %	50.17 ± 0.29 ^{ab}	48.80 ± 2.10 ^{cd}	52.20 ± 4.11 ^{ab}	48.87 ± 1.92 ^{bc}	48.13 ± 2.51 ^{bcd}	49.10 ± 0.61 ^{de}	51.97 ± 1.03 ^{ab}	52.13 ± 0.87 ^{bc}	46.93 ± 0.42 ^c		
	carnauba 100 %	51.93 ± 1.68 ^a	48.47 ± 2.68 ^{cd}	45.37 ± 2.48 ^e	49.37 ± 2.33 ^{abc}	46.83 ± 0.86 ^{cd}	51.93 ± 2.75 ^{abcd}	45.43 ± 0.95 ^{ef}	47.47 ± 1.54 ^e	51.20 ± 2.34 ^{ab}		
30	Control	48.23 ± 2.49 ^b	50.30 ± 3.46 ^{bcd}	53.57 ± 0.40 ^a	52.17 ± 0.06 ^{ab}	46.17 ± 1.53 ^{cd}	52.30 ± 0.60 ^{abc}	54.87 ± 2.57 ^a	nd	nd		
	carnauba 50 %	50.17 ± 0.29 ^{ab}	47.30 ± 1.47 ^d	48.07 ± 0.12 ^{cde}	47.03 ± 1.50 ^{cd}	45.50 ± 1.71 ^d	44.30 ± 0.30 ^f	43.47 ± 0.78 ^f	nd	nd		
	carnauba 100 %	51.93 ± 1.68 ^a	49.10 ± 1.04 ^{cd}	48.50 ± 1.87 ^{cde}	48.27 ± 0.25 ^c	50.40 ± 2.60 ^{ab}	51.47 ± 0.38 ^{abcd}	46.37 ± 1.23 ^{def}	nd	nd		

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบั้วอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 195 แสดงค่า H° เนื้อของส้มโอฟันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเชลรัล®

อุณหภูมิ		ค่า H°									
กรรมวิธี		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	45.20 ± 3.05 ^a	45.63 ± 2.19 ^a	46.07 ± 2.57 ^{ab}	43.97 ± 2.07 ^a	46.83 ± 1.66 ^{abc}	47.47 ± 5.12 ^{ab}	44.83 ± 1.18 ^{bc}	46.53 ± 1.36 ^a	41.63 ± 1.12 ^c	
	carnauba 50 %	45.93 ± 3.93 ^a	46.20 ± 4.26 ^a	45.73 ± 1.90 ^{ab}	45.33 ± 0.12 ^a	49.97 ± 0.97 ^a	45.27 ± 1.10 ^{ab}	48.33 ± 1.07 ^{ab}	43.93 ± 1.96 ^{ab}	48.90 ± 0.40 ^a	
	carnauba 100 %	43.87 ± 2.78 ^a	44.63 ± 3.48 ^a	47.97 ± 2.66 ^a	46.67 ± 0.68 ^a	46.93 ± 0.57 ^{abc}	49.53 ± 2.24 ^a	44.80 ± 0.78 ^{bc}	46.17 ± 2.81 ^a	45.33 ± 1.16 ^{ab}	
10	Control	45.20 ± 3.05 ^a	44.67 ± 3.07 ^a	45.20 ± 2.59 ^{ab}	42.73 ± 1.59 ^a	43.97 ± 1.80 ^{cd}	45.70 ± 1.97 ^{ab}	44.97 ± 4.29 ^{bc}	43.00 ± 2.07 ^{ab}	43.97 ± 0.47 ^{bc}	
	carnauba 50 %	45.27 ± 3.74 ^a	45.47 ± 3.97 ^a	46.33 ± 2.64 ^{ab}	43.77 ± 3.80 ^a	42.77 ± 0.15 ^{de}	43.50 ± 4.25 ^b	45.47 ± 2.37 ^{bc}	43.20 ± 3.01 ^{ab}	46.27 ± 2.77 ^{ab}	
	carnauba 100 %	45.30 ± 1.21 ^a	45.57 ± 0.80 ^a	43.80 ± 1.65 ^b	47.30 ± 3.20 ^a	46.50 ± 2.17 ^{bc}	47.10 ± 3.90 ^{ab}	48.37 ± 3.16 ^{ab}	47.10 ± 0.72 ^a	45.40 ± 3.95 ^{ab}	
15	Control	45.20 ± 3.05 ^a	45.97 ± 1.21 ^a	48.67 ± 0.38 ^a	44.27 ± 1.80 ^a	48.27 ± 1.85 ^{ab}	45.80 ± 2.31 ^{ab}	43.43 ± 2.06 ^c	41.57 ± 1.99 ^b	46.97 ± 1.06 ^{ab}	
	carnauba 50 %	44.83 ± 1.77 ^a	44.83 ± 1.77 ^a	45.60 ± 1.39 ^{ab}	46.70 ± 2.01 ^a	43.83 ± 1.55 ^{cde}	49.40 ± 1.15 ^a	48.53 ± 2.82 ^{ab}	45.77 ± 0.78 ^a	45.93 ± 2.58 ^{ab}	
	carnauba 100 %	44.73 ± 3.49 ^a	44.70 ± 3.54 ^a	46.30 ± 1.61 ^{ab}	45.53 ± 1.76 ^a	45.03 ± 2.66 ^{bcd}	46.33 ± 1.59 ^{ab}	50.03 ± 1.98 ^a	47.07 ± 3.40 ^a	45.30 ± 1.05 ^{ab}	
30	Control	45.20 ± 3.05 ^a	47.30 ± 2.17 ^a	43.90 ± 2.75 ^b	42.47 ± 3.93 ^a	45.90 ± 2.36 ^{bcd}	43.70 ± 2.23 ^b	38.93 ± 2.32 ^d	nd	nd	
	carnauba 50 %	40.80 ± 7.47 ^a	40.80 ± 7.47 ^a	42.97 ± 1.00 ^b	46.37 ± 1.89 ^a	48.47 ± 0.90 ^{ab}	45.17 ± 2.54 ^{ab}	43.60 ± 1.61 ^c	nd	nd	
	carnauba 100 %	45.77 ± 1.00 ^a	45.77 ± 1.00 ^a	45.53 ± 1.25 ^{ab}	45.13 ± 3.91 ^a	40.63 ± 2.91 ^e	45.43 ± 3.07 ^{ab}	44.27 ± 1.63 ^{bc}	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสมมติตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 196 แสดงร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูนาเนเซอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนัก (%)								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	0.00 ± 0.00 ^a	1.82 ± 0.69 ^{cde}	1.14 ± 1.30 ^d	0.27 ± 0.61 ^d	1.45 ± 0.17 ^{cde}	2.21 ± 0.67 ^b	1.67 ± 2.35 ^{bcd}	1.49 ± 0.32 ^a	0.00 ± 0.00 ^b
	camauba 50 %	0.00 ± 0.00 ^a	2.08 ± 1.56 ^{cd}	1.57 ± 1.24 ^d	0.25 ± 0.57 ^d	1.97 ± 0.65 ^{cd}	1.97 ± 0.65 ^b	1.97 ± 0.65 ^{bcd}	1.43 ± 2.02 ^a	0.00 ± 0.00 ^b
	camauba 100 %	0.00 ± 0.00 ^a	0.61 ± 1.13 ^{de}	4.70 ± 5.19 ^c	0.28 ± 0.62 ^d	1.15 ± 0.78 ^{cde}	1.15 ± 0.78 ^b	1.15 ± 0.78 ^{cd}	1.47 ± 2.08 ^a	0.00 ± 0.00 ^b
10	Control	0.00 ± 0.00 ^a	2.28 ± 0.82 ^c	1.74 ± 0.60 ^d	1.54 ± 1.19 ^{bc}	0.43 ± 0.86 ^{de}	0.81 ± 1.14 ^b	1.06 ± 0.92 ^{cd}	2.45 ± 1.25 ^a	0.00 ± 0.00 ^b
	camauba 50 %	0.00 ± 0.00 ^a	2.01 ± 0.72 ^{cd}	1.28 ± 0.57 ^d	1.47 ± 0.09 ^{bc}	0.31 ± 0.69 ^{de}	0.47 ± 0.81 ^b	0.46 ± 0.80 ^{cd}	3.17 ± 2.48 ^a	0.00 ± 0.00 ^b
	camauba 100 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.30 ± 1.07 ^{cde}	1.07 ± 0.76 ^d	0.76 ± 0.85 ^{cd}	0.00 ± 0.00 ^e	0.85 ± 1.20 ^b	0.93 ± 1.31 ^{cd}	2.67 ± 1.10 ^a	0.00 ± 0.00 ^b
15	Control	0.00 ± 0.00 ^a	2.46 ± 1.38 ^c	1.29 ± 1.11 ^d	1.96 ± 0.63 ^b	2.91 ± 1.11 ^c	1.63 ± 0.26 ^b	1.96 ± 2.17 ^{bcd}	2.30 ± 0.98 ^a	1.47 ± 0.10 ^a
	camauba 50 %	0.00 ± 0.00 ^a	1.45 ± 0.86 ^{cde}	0.91 ± 0.63 ^d	1.16 ± 0.59 ^{bcd}	1.83 ± 0.69 ^{cde}	1.69 ± 0.87 ^b	0.43 ± 0.75 ^d	1.50 ± 0.25 ^a	0.00 ± 0.00 ^b
	camauba 100 %	0.00 ± 0.00 ^a	0.37 ± 0.63 ^e	0.77 ± 0.72 ^d	0.67 ± 0.73 ^{cd}	1.75 ± 0.87 ^{cde}	1.16 ± 0.66 ^b	1.48 ± 1.16 ^{bcd}	1.93 ± 0.88 ^a	0.00 ± 0.00 ^b
30	Control	0.00 ± 0.00 ^a	7.82 ± 1.34 ^a	6.97 ± 0.63 ^{ab}	4.79 ± 0.39 ^a	7.92 ± 1.00 ^a	3.90 ± 2.33 ^a	3.42 ± 2.35 ^{abc}	nd	nd
	camauba 50 %	0.00 ± 0.00 ^a	6.03 ± 2.29 ^b	7.27 ± 2.81 ^a	3.83 ± 0.82 ^a	6.37 ± 2.60 ^{ab}	4.38 ± 1.12 ^a	5.27 ± 1.36 ^a	nd	nd
	camauba 100 %	0.00 ± 0.00 ^a	5.86 ± 1.91 ^b	4.98 ± 1.38 ^{bc}	4.74 ± 1.22 ^a	5.51 ± 1.28 ^b	5.49 ± 0.21 ^a	4.35 ± 2.73 ^{ab}	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

การประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส
ตาราง 197 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านรสชาติ ของส้มโอฟันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิว
คาร์นูบานเฮอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติ								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	2.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.73 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.50 ± 0.84 ^a
	carnauba 50 %	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 1.16 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a
10	Control	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.53 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 50 %	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	3.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.73 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a
15	Control	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a
	carnauba 50 %	3.00 ± 1.00 ^a	4.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a
30	Control	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.15 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	nd	nd
	carnauba 50 %	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	nd	nd
	carnauba 100 %	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 1.15 ^{ab}	2.33 ± 1.53 ^a	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 198 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะเนื้อของส้มโอบพันธุ์ท่าข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บอนนาโนเชอร์ล®

ข้อมูลทั่วไป		คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อ									
(°C)	กรรมวิธี	กรรมวิธี									
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^c	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^{abc}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.52 ^{ab}	
	carnauba 50 %	4.33 ± 1.15 ^a	3.67 ± 1.15 ^{ab}	4.00 ± 1.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	
	carnauba 100 %	4.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	4.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	
10	Control	4.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^b	3.00 ± 0.00 ^b	
	carnauba 50 %	4.33 ± 1.15 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	
	carnauba 100 %	4.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^{abc}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	
15	Control	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^{abc}	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	2.67 ± 0.58 ^c	2.33 ± 0.58 ^c	3.00 ± 0.00 ^c	4.00 ± 0.00 ^{ab}	
	carnauba 50 %	4.33 ± 1.15 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{abc}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	
	carnauba 100 %	4.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 1.53 ^{ab}	
30	Control	4.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	3.00 ± 1.00 ^{bc}	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^c	3.00 ± 0.00 ^{bc}	1.00 ± 0.00 ^d	nd	nd	
	carnauba 50 %	4.33 ± 1.15 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^{abc}	3.67 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 1.16 ^{ab}	nd	nd	
	carnauba 100 %	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^{abc}	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{bc}	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.00 ± 0.00 ^{bc}	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบ่อย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 199 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะความผิดปกติของรสชาติของส้มโอฟันท่าข่อยที่ยังอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิว
คาร์บูบาเนซอรัล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี									
	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะความผิดปกติของรสชาติ									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	1.83 ± 0.41 ^{ab}	
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	
10	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	2.00 ± 0.00 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	
15	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	3.00 ± 1.33 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	
30	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^c	nd	nd	
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.15 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	3.67 ± 0.58 ^b	nd	nd	
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	5.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอฟันท่าข่อยมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 20 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ผลิตภายใต้การเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิวคาร์บูบาเนเซอร์ล[®]

อุณหภูมิ		คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์								
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ns}	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.63 ^a
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ns}	1.67 ± 0.58 ^{ns}	1.67 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ns}	1.33 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a
10	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ns}	1.33 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ns}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ns}	2.00 ± 0.00 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^b	1.67 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a
15	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ns}	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ns}	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ns}	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a
30	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ns}	1.67 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^c	nd	nd
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.15 ^{ns}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^b	3.67 ± 0.58 ^b	nd	nd
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ns}	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	4.67 ± 0.58 ^a	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 201 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ของส้มโอบพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิว
คาร์บูบาเนซอร์ล®

อุณหภูมิ (°C)	กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์								
		วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
5	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.52 ^a
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.67 ± 0.58 ^a
10	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a
15	Control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^b	1.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a
30	Control	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^c	1.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	nd	nd
	carnauba 50 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	nd	nd
	carnauba 100 %	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 202 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวมของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสารเคลือบผิว
คาร์บูบาเนซอร์ล®

อุณหภูมิ		คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวม									
(°C)	กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
5	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^{bcd}	2.00 ± 0.89 ^{abc}	
	carnauba 50 %	3.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{bc}	2.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^d	2.33 ± 1.16 ^{abc}	
	carnauba 100 %	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 1.53 ^a	2.00 ± 1.00 ^d	1.00 ± 0.00 ^c	
10	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^{bc}	
	carnauba 50 %	3.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	1.67 ± 0.58 ^{abc}	1.33 ± 0.58 ^{abc}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{bcd}	2.67 ± 1.16 ^{bcd}	2.33 ± 0.58 ^{abc}	
	carnauba 100 %	3.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 1.15 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^a	
15	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^c	2.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^{cd}	3.00 ± 0.00 ^{abcd}	1.67 ± 1.16 ^{bc}	
	carnauba 50 %	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^{abc}	4.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{abc}	
	carnauba 100 %	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.15 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^{abcd}	2.33 ± 0.58 ^{cd}	3.00 ± 1.00 ^{ab}	
30	Control	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 1.16 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^{cd}	nd	nd	
	carnauba 50 %	3.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.15 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^c	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^{ab}	1.00 ± 0.00 ^d	nd	nd	
	carnauba 100 %	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 1.53 ^a	1.33 ± 0.58 ^{bc}	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^b	1.00 ± 0.00 ^d	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

การทดลองที่ 9 ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี
ตาราง 203 แสดงปริมาณเอทานอลของส้มโอปั่นสุกขาวแดงกว่าที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ปริมาณเอทานอล (ppm)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	332 ± 3.00 ^h	393 ± 1.73 ^{de}	403 ± 2.65 ^h	578 ± 5.00 ^f	474 ± 1.00 ^{bc}	495 ± 1.00 ^a	435 ± 2.00 ^b	420 ± 1.00 ^{bc}	420 ± 5.00 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	383 ± 5.00 ^{fg}	492 ± 2.00 ^a	478 ± 3.00 ^b	557 ± 3.60 ^g	471 ± 3.61 ^{bc}	484 ± 5.46 ^{bc}	425 ± 1.00 ^c	420 ± 1.00 ^{bc}	423 ± 3.61 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	335 ± 3.61 ^h	361 ± 1.00 ^j	486 ± 5.00 ^a	506 ± 1.00 ^h	462 ± 1.00 ^d	437 ± 1.73 ^e	435 ± 1.00 ^b	420 ± 2.00 ^{bc}	423 ± 1.00 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	380 ± 1.00 ^{fg}	342 ± 3.61 ^k	468 ± 3.61 ^c	649 ± 3.61 ^b	515 ± 5.52 ^a	482 ± 2.00 ^c	423 ± 2.64 ^{cd}	423 ± 2.00 ^a	423 ± 3.61 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	384 ± 3.61 ^f	402 ± 1.00 ^c	419 ± 1.00 ^g	617 ± 1.00 ^c	447 ± 1.73 ^e	487 ± 1.00 ^b	420 ± 1.73 ^d	424 ± 1.00 ^a	431 ± 1.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	382 ± 1.00 ^{fg}	376 ± 1.73 ⁱ	435 ± 3.61 ^e	606 ± 5.57 ^d	461 ± 2.00 ^d	483 ± 3.59 ^{bc}	450 ± 1.73 ^a	420 ± 2.00 ^{bc}	422 ± 5.53 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	397 ± 5.54 ^e	432 ± 1.73 ^b	478 ± 1.00 ^b	674 ± 2.00 ^a	418 ± 1.00 ^f	400 ± 1.00 ^g	452 ± 2.00 ^a	419 ± 1.00 ^c	420 ± 2.00 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	377 ± 1.73 ^g	385 ± 2.00 ^{fg}	451 ± 5.50 ^d	583 ± 2.00 ^{ef}	464 ± 3.61 ^d	481 ± 1.70 ^c	420 ± 1.73 ^d	420 ± 1.00 ^{bc}	434 ± 2.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	418 ± 2.00 ^d	389 ± 1.00 ^{ef}	427 ± 1.73 ^f	588 ± 1.00 ^e	470 ± 1.00 ^c	421 ± 1.00 ^f	437 ± 4.35 ^b	422 ± 1.00 ^{ab}	435 ± 1.00 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	475 ± 2.00 ^a	391 ± 1.00 ^{de}	430 ± 7.55 ^{ef}	503 ± 9.54 ^h	475 ± 1.73 ^b	476 ± 3.61 ^d	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	472 ± 3.61 ^a	383 ± 1.00 ^{gh}	434 ± 2.65 ^e	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	445 ± 1.00 ^b	395 ± 9.53 ^d	408 ± 2.65 ^h	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	425 ± 5.57 ^c	378 ± 2.65 ^{hi}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 204 แสดงปริมาณ soluble solids (SS) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดอาყการเก็บรักษาด้วยสาร1-MCP

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (°Brix)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	9.20 ± 0.00 ^g	10.00 ± 0.00 ^b	10.67 ± 0.12 ^b	10.00 ± 0.00 ^b	11.20 ± 0.00 ^a	10.27 ± 0.12 ^d	10.47 ± 0.12 ^d	11.00 ± 0.00 ^b	10.73 ± 0.12 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	10.00 ± 0.00 ^d	9.00 ± 0.00 ^f	9.53 ± 0.12 ^e	10.00 ± 0.00 ^b	10.60 ± 0.00 ^d	10.13 ± 0.12 ^e	10.60 ± 0.00 ^c	11.13 ± 0.12 ^b	10.87 ± 0.12 ^c	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	10.00 ± 0.00 ^d	9.53 ± 0.12 ^d	11.00 ± 0.00 ^a	10.00 ± 0.00 ^b	11.00 ± 0.00 ^b	10.40 ± 0.00 ^c	10.60 ± 0.00 ^c	10.47 ± 0.12 ^{cd}	11.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	10.00 ± 0.00 ^d	9.73 ± 0.12 ^c	10.20 ± 0.00 ^c	9.67 ± 0.12 ^c	10.80 ± 0.00 ^c	10.00 ± 0.00 ^f	11.20 ± 0.00 ^a	10.53 ± 0.12 ^c	10.40 ± 0.00 ^e	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	9.20 ± 0.00 ^g	9.80 ± 0.00 ^c	10.00 ± 0.00 ^d	10.00 ± 0.00 ^b	11.00 ± 0.00 ^b	15.00 ± 0.00 ^a	11.00 ± 0.00 ^b	10.33 ± 0.12 ^{de}	10.20 ± 0.00 ^f	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	10.00 ± 0.00 ^d	10.00 ± 0.00 ^b	10.13 ± 0.12 ^c	10.60 ± 0.00 ^a	10.00 ± 0.00 ^f	10.00 ± 0.00 ^f	10.27 ± 0.12 ^e	10.20 ± 0.00 ^e	10.80 ± 0.00 ^{cd}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	10.33 ± 0.12 ^c	9.47 ± 0.12 ^d	10.60 ± 0.00 ^b	10.00 ± 0.00 ^b	10.20 ± 0.00 ^e	10.40 ± 0.00 ^c	10.33 ± 0.12 ^e	11.33 ± 0.12 ^a	11.13 ± 0.12 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	11.00 ± 0.00 ^a	9.00 ± 0.00 ^g	10.00 ± 0.00 ^d	9.40 ± 0.00 ^e	10.80 ± 0.00 ^c	10.20 ± 0.00 ^{de}	11.00 ± 0.00 ^b	10.33 ± 0.12 ^{de}	11.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	9.80 ± 0.00 ^e	9.80 ± 0.00 ^c	9.60 ± 0.00 ^e	10.00 ± 0.00 ^b	10.20 ± 0.00 ^e	10.20 ± 0.00 ^{de}	10.00 ± 0.00 ^f	11.00 ± 0.00 ^b	11.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 1 ppm 1hr.	9.60 ± 0.00 ^f	9.13 ± 0.12 ^e	10.00 ± 0.00 ^d	9.60 ± 0.00 ^d	10.00 ± 0.00 ^f	10.90 ± 0.00 ^b	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	10.00 ± 0.00 ^d	9.47 ± 0.12 ^d	9.53 ± 0.12 ^e	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	10.60 ± 0.00 ^b	8.80 ± 0.00 ^f	9.00 ± 0.00 ^f	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	11.00 ± 0.00 ^a	10.60 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 205 แสดงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity) ของส้มโอป้อนธุ์ขาวแดงกว่าที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ปริมาณกรด (%)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	0.88 ± 0.02 ^{cd}	1.02 ± 0.01 ^b	1.08 ± 0.04 ^a	1.08 ± 0.03 ^d	1.19 ± 0.06 ^{abc}	1.22 ± 0.08 ^{ab}	1.35 ± 0.02 ^a	1.20 ± 0.05 ^a	1.18 ± 0.02 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	0.96 ± 0.01 ^a	1.10 ± 0.04 ^a	1.04 ± 0.03 ^{abc}	1.01 ± 0.01 ^e	1.20 ± 0.02 ^{abc}	1.05 ± 0.13 ^c	1.25 ± 0.06 ^b	1.08 ± 0.02 ^b	1.21 ± 0.05 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	0.88 ± 0.02 ^{cd}	0.99 ± 0.04 ^{bcd}	1.01 ± 0.02 ^{abc}	1.14 ± 0.05 ^{bcd}	1.12 ± 0.10 ^{bc}	1.21 ± 0.02 ^{ab}	1.17 ± 0.02 ^{cde}	1.21 ± 0.02 ^a	1.19 ± 0.04 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	0.92 ± 0.04 ^{abcd}	1.13 ± 0.01 ^a	1.07 ± 0.03 ^{ab}	1.09 ± 0.04 ^d	1.14 ± 0.02 ^{abc}	1.03 ± 0.07 ^c	1.21 ± 0.06 ^{bcd}	1.21 ± 0.05 ^a	1.22 ± 0.07 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	0.80 ± 0.03 ^e	0.89 ± 0.01 ^f	1.02 ± 0.03 ^{abc}	1.23 ± 0.03 ^a	1.13 ± 0.05 ^{bc}	1.12 ± 0.02 ^{bc}	1.15 ± 0.08 ^{cdef}	1.16 ± 0.06 ^a	1.21 ± 0.07 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	0.89 ± 0.02 ^{bcd}	1.00 ± 0.02 ^{bcd}	1.04 ± 0.05 ^{abc}	1.12 ± 0.04 ^{cd}	1.22 ± 0.06 ^{ab}	1.22 ± 0.09 ^{ab}	1.22 ± 0.02 ^{bc}	1.19 ± 0.04 ^a	1.17 ± 0.05 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	0.95 ± 0.03 ^{ab}	1.02 ± 0.03 ^b	1.05 ± 0.04 ^{ab}	1.11 ± 0.02 ^{cd}	1.22 ± 0.04 ^{ab}	1.06 ± 0.03 ^c	1.08 ± 0.01 ^f	1.24 ± 0.04 ^a	1.23 ± 0.07 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	0.91 ± 0.04 ^{abcd}	1.00 ± 0.01 ^{bc}	1.02 ± 0.05 ^{abc}	1.17 ± 0.06 ^{bc}	1.24 ± 0.07 ^a	1.11 ± 0.02 ^{bc}	1.13 ± 0.01 ^{def}	1.18 ± 0.06 ^a	1.24 ± 0.01 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	0.86 ± 0.07 ^d	0.96 ± 0.03 ^{de}	1.02 ± 0.10 ^{abc}	1.08 ± 0.01 ^d	1.11 ± 0.06 ^c	1.19 ± 0.04 ^{ab}	1.12 ± 0.02 ^{ef}	1.21 ± 0.03 ^a	1.16 ± 0.08 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	0.91 ± 0.03 ^{abcd}	0.94 ± 0.03 ^e	0.96 ± 0.02 ^c	1.20 ± 0.06 ^{ab}	1.13 ± 0.02 ^{abc}	1.27 ± 0.08 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	0.91 ± 0.02 ^{abcd}	0.96 ± 0.02 ^{cde}	0.99 ± 0.03 ^{bc}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	0.93 ± 0.03 ^{abc}	1.00 ± 0.01 ^{bcd}	0.97 ± 0.02 ^c	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	0.94 ± 0.02 ^{abc}	0.99 ± 0.01 ^{bcd}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 206 แสดงปริมาณ soluble solids ต่อ titratable acidity (SS/TA) ของส้มโอฟันธุ์ขาวแดงกวาที่ยัดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	SS/TA								
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
control	10.47 ± 0.17 ^c	9.81 ± 0.07 ^d	9.85 ± 0.35 ^{bcd}	9.27 ± 0.25 ^a	9.42 ± 0.46 ^{ab}	8.45 ± 0.70 ^c	7.76 ± 0.19 ^f	9.15 ± 0.35 ^b	9.08 ± 0.10 ^a
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	10.47 ± 0.08 ^c	8.21 ± 0.24 ^g	9.21 ± 0.36 ^d	9.89 ± 0.13 ^a	8.81 ± 0.09 ^{bc}	9.81 ± 1.40 ^b	8.52 ± 0.36 ^{de}	10.31 ± 0.13 ^a	6.54 ± 4.41 ^a
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	11.38 ± 0.26 ^{ab}	9.64 ± 0.37 ^d	10.93 ± 0.21 ^a	8.76 ± 0.40 ^a	9.86 ± 0.91 ^a	8.58 ± 0.10 ^c	9.07 ± 0.12 ^{bcc}	8.64 ± 0.18 ^b	9.28 ± 0.25 ^a
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	10.92 ± 0.50 ^{bc}	8.61 ± 0.09 ^f	9.57 ± 0.24 ^{cd}	8.89 ± 0.32 ^a	9.45 ± 0.16 ^{ab}	9.71 ± 0.64 ^b	9.29 ± 0.40 ^{abc}	8.74 ± 0.42 ^b	8.51 ± 0.50 ^a
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	11.48 ± 0.46 ^{ab}	11.05 ± 0.09 ^a	9.77 ± 0.25 ^{bcd}	5.43 ± 4.70 ^b	9.74 ± 0.45 ^a	13.37 ± 0.23 ^a	9.58 ± 0.68 ^{ab}	8.92 ± 0.40 ^b	8.46 ± 0.45 ^a
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	11.27 ± 0.19 ^{bc}	10.02 ± 0.23 ^{cc}	9.79 ± 0.35 ^{bcd}	9.49 ± 0.34 ^a	8.21 ± 0.39 ^c	8.22 ± 0.57 ^c	8.44 ± 0.13 ^e	8.57 ± 0.24 ^b	9.22 ± 0.37 ^a
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	10.92 ± 0.48 ^{bc}	9.25 ± 0.35 ^e	10.07 ± 0.38 ^{bc}	8.98 ± 0.10 ^a	8.36 ± 0.27 ^c	9.80 ± 0.31 ^b	9.57 ± 0.17 ^{ab}	9.10 ± 0.36 ^b	9.05 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	12.12 ± 0.61 ^a	8.97 ± 0.06 ^{ef}	9.83 ± 0.53 ^{bcd}	8.08 ± 0.38 ^{at}	8.74 ± 0.46 ^{bc}	9.24 ± 0.16 ^{bc}	9.73 ± 0.06 ^a	8.76 ± 0.35 ^b	8.83 ± 0.10 ^a
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	11.48 ± 0.93 ^{ab}	10.26 ± 0.29 ^c	9.51 ± 0.87 ^{cd}	9.26 ± 0.06 ^a	9.21 ± 0.55 ^{ab}	8.54 ± 0.23 ^c	8.98 ± 0.18 ^{cde}	9.08 ± 0.24 ^b	9.51 ± 0.65 ^a
1-MCP 1 ppm 1hr.	10.52 ± 0.31 ^c	9.73 ± 0.16 ^d	10.37 ± 0.21 ^{ab}	7.99 ± 0.38 ^{at}	8.81 ± 0.15 ^{bc}	8.59 ± 0.49 ^c	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 2hr.	11.01 ± 0.27 ^{bc}	9.87 ± 0.30 ^d	9.64 ± 0.23 ^{bcd}	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 3hr.	11.35 ± 0.40 ^{ab}	8.82 ± 0.11 ^f	9.29 ± 0.19 ^d	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 4hr.	11.67 ± 0.24 ^{ab}	10.66 ± 0.08 ^b	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 207 แสดงปริมาณวิตามินซี (ascorbic acid) ของส้มโอฟันธุ์ขาวแดงขาวที่ฉีดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี (mg/100ml)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	37.79 ± 1.47 ^{cde}	39.25 ± 0.41 ^c	40.22 ± 0.38 ^{ab}	33.03 ± 2.41 ^{cd}	39.08 ± 0.99 ^b	36.58 ± 0.99 ^{abc}	38.99 ± 1.44 ^{bc}	38.77 ± 1.07 ^{ab}	38.22 ± 0.75 ^{bcd}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	39.44 ± 0.71 ^{bc}	42.31 ± 0.82 ^b	38.47 ± 0.76 ^b	36.82 ± 0.69 ^a	46.17 ± 9.30 ^a	35.28 ± 0.38 ^{bc}	38.29 ± 0.40 ^{bc}	36.10 ± 0.36 ^{cd}	39.96 ± 0.75 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	36.15 ± 0.40 ^e	36.17 ± 0.00 ^{ef}	41.31 ± 1.73 ^a	33.43 ± 1.20 ^{bcd}	36.78 ± 1.15 ^b	37.44 ± 0.99 ^{ab}	39.91 ± 0.80 ^{ab}	36.72 ± 0.35 ^{cd}	40.39 ± 0.65 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	33.57 ± 1.47 ^f	38.77 ± 0.41 ^{cd}	39.56 ± 1.00 ^{ab}	33.83 ± 2.49 ^{bcd}	36.59 ± 0.88 ^b	36.36 ± 0.65 ^{abc}	41.29 ± 0.40 ^a	38.77 ± 0.62 ^{ab}	37.35 ± 0.38 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	32.16 ± 2.26 ^f	39.48 ± 0.41 ^c	38.03 ± 1.14 ^b	31.64 ± 2.15 ^d	39.47 ± 0.33 ^b	37.88 ± 0.38 ^a	38.75 ± 0.70 ^{bc}	37.54 ± 1.07 ^{bc}	36.48 ± 1.31 ^d	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	38.03 ± 0.00 ^{cde}	36.41 ± 0.41 ^{def}	37.82 ± 0.76 ^b	35.82 ± 0.60 ^{abc}	36.78 ± 3.04 ^b	35.06 ± 1.12 ^{bc}	38.06 ± 0.00 ^c	39.38 ± 0.62 ^a	37.14 ± 1.13 ^d	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	37.79 ± 1.07 ^{cde}	37.12 ± 0.41 ^{cdef}	38.03 ± 1.73 ^b	36.22 ± 0.91 ^{ab}	36.02 ± 0.33 ^b	36.14 ± 0.75 ^{abc}	37.83 ± 0.80 ^c	36.92 ± 1.23 ^{cd}	39.74 ± 0.65 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	38.73 ± 0.71 ^{cd}	46.34 ± 3.91 ^a	39.34 ± 1.32 ^{ab}	35.82 ± 1.03 ^{abc}	35.06 ± 1.73 ^b	35.93 ± 3.33 ^{abc}	38.76 ± 1.83 ^{bc}	35.90 ± 0.71 ^d	37.79 ± 0.66 ^{cd}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	37.09 ± 0.40 ^{de}	34.75 ± 0.00 ^f	34.97 ± 1.65 ^c	35.42 ± 0.91 ^{abc}	37.36 ± 0.58 ^b	34.20 ± 0.74 ^c	35.29 ± 0.70 ^d	36.72 ± 0.94 ^{cd}	37.14 ± 2.26 ^d	
1-MCP 1 ppm 1hr.	42.25 ± 1.22 ^a	38.06 ± 0.41 ^{cde}	38.47 ± 2.01 ^b	35.02 ± 0.91 ^{abc}	35.06 ± 2.64 ^b	35.28 ± 0.74 ^{bc}	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	40.85 ± 0.71 ^{ab}	38.06 ± 1.64 ^{cde}	34.97 ± 1.37 ^c	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	41.32 ± 0.40 ^a	43.02 ± 0.41 ^b	33.88 ± 1.00 ^c	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	41.55 ± 0.70 ^a	41.84 ± 1.87 ^b	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวยังมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 208 แสดงอัตราการหายใจของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	อัตราการหายใจ (mg CO ₂ /kg/hr)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	7.07 ± 0.09 ^e	15.82 ± 0.22 ^f	14.65 ± 0.21 ^e	12.98 ± 0.19 ^d	31.48 ± 0.45 ^a	11.13 ± 0.16 ^{ef}	11.29 ± 0.16 ^b	11.21 ± 0.17 ^{bc}	11.85 ± 0.18 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	7.08 ± 0.10 ^e	21.32 ± 0.28 ^a	13.92 ± 0.18 ^{fg}	13.82 ± 0.18 ^c	9.15 ± 0.12 ^d	12.37 ± 0.17 ^c	11.38 ± 0.15 ^b	10.79 ± 0.15 ^c	11.93 ± 0.16 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	7.74 ± 0.10 ^c	14.49 ± 0.20 ^g	16.12 ± 0.22 ^d	13.88 ± 0.19 ^c	8.71 ± 0.12 ^e	11.12 ± 0.15 ^{ef}	10.81 ± 0.15 ^c	9.23 ± 0.13 ^e	11.27 ± 0.16 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	7.70 ± 0.10 ^c	15.49 ± 0.22 ^f	16.14 ± 0.22 ^d	37.05 ± 0.51 ^a	8.29 ± 0.12 ^f	11.35 ± 0.16 ^{de}	11.74 ± 0.17 ^b	34.72 ± 0.50 ^a	10.69 ± 0.15 ^c	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	5.95 ± 0.08 ^h	11.26 ± 0.15 ^j	13.43 ± 0.18 ^g	10.17 ± 0.14 ^f	7.73 ± 0.11 ^g	9.20 ± 0.13 ^h	9.96 ± 0.14 ^d	11.57 ± 0.16 ^b	9.61 ± 0.14 ^d	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	8.35 ± 0.12 ^a	12.93 ± 0.16 ⁱ	13.50 ± 0.17 ^g	13.94 ± 0.18 ^c	7.88 ± 0.10 ^{fg}	28.73 ± 0.37 ^a	33.83 ± 0.44 ^a	10.06 ± 0.13 ^d	10.47 ± 0.14 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	8.44 ± 0.12 ^a	18.01 ± 0.23 ^d	14.18 ± 0.18 ^{ef}	13.97 ± 0.18 ^c	9.51 ± 0.12 ^{cd}	11.74 ± 0.15 ^d	11.60 ± 0.15 ^b	11.06 ± 0.14 ^c	11.67 ± 0.15 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	7.40 ± 0.11 ^d	13.70 ± 0.20 ^h	13.72 ± 0.20 ^{fg}	12.34 ± 0.18 ^e	9.62 ± 0.14 ^c	10.84 ± 0.16 ^f	10.35 ± 0.15 ^{cd}	9.89 ± 0.14 ^d	10.55 ± 0.15 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	6.36 ± 0.08 ^g	15.40 ± 0.21 ^f	17.66 ± 0.24 ^c	13.67 ± 0.18 ^c	9.20 ± 0.12 ^{cd}	9.88 ± 0.14 ^g	10.74 ± 0.15 ^c	8.83 ± 0.12 ^e	11.85 ± 0.16 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	8.02 ± 0.12 ^b	16.81 ± 0.25 ^e	17.35 ± 0.26 ^c	21.57 ± 0.32 ^b	10.93 ± 0.16 ^b	15.39 ± 0.24 ^b	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	8.05 ± 0.12 ^b	19.60 ± 0.27 ^c	21.05 ± 0.30 ^b	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	5.90 ± 0.07 ^h	20.66 ± 0.27 ^b	23.32 ± 0.31 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	6.68 ± 0.07 ^f	14.74 ± 0.20 ^g	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ
ตาราง 209 แสดงความแน่นเนื้อ ของเปลือกด้านนอก ของส้มโอปันธุ์ขาวแดงกว่าที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (kg / cm ²)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	0.82 ± 0.01 ^{abc}	0.84 ± 0.02 ^{ab}	0.85 ± 0.02 ^a	0.78 ± 0.03 ^a	0.80 ± 0.03 ^c	0.82 ± 0.02 ^{ab}	0.86 ± 0.01 ^a	0.74 ± 0.01 ^a	0.79 ± 0.02 ^{abc}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	0.80 ± 0.01 ^{bc}	0.84 ± 0.02 ^a	0.81 ± 0.01 ^a	0.77 ± 0.04 ^a	0.85 ± 0.02 ^a	0.81 ± 0.02 ^{ab}	0.86 ± 0.01 ^a	0.74 ± 0.05 ^a	0.81 ± 0.02 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	0.81 ± 0.02 ^{abc}	0.83 ± 0.03 ^{abc}	0.79 ± 0.02 ^{bc}	0.77 ± 0.03 ^a	0.85 ± 0.02 ^a	0.82 ± 0.03 ^{ab}	0.86 ± 0.01 ^a	0.73 ± 0.01 ^a	0.80 ± 0.02 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	0.78 ± 0.02 ^c	0.81 ± 0.02 ^{cd}	0.80 ± 0.02 ^{cd}	0.76 ± 0.03 ^a	0.82 ± 0.02 ^{bc}	0.81 ± 0.01 ^b	0.86 ± 0.01 ^a	0.73 ± 0.01 ^a	0.81 ± 0.01 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	0.78 ± 0.04 ^{abc}	0.82 ± 0.01 ^{abc}	0.80 ± 0.02 ^{abc}	0.77 ± 0.04 ^a	0.83 ± 0.03 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{ab}	0.85 ± 0.01 ^{ab}	0.73 ± 0.01 ^a	0.81 ± 0.02 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	0.80 ± 0.02 ^{bc}	0.83 ± 0.02 ^{abc}	0.81 ± 0.01 ^b	0.78 ± 0.05 ^a	0.83 ± 0.03 ^{ab}	0.80 ± 0.02 ^b	0.85 ± 0.01 ^{ab}	0.73 ± 0.01 ^a	0.78 ± 0.03 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	0.81 ± 0.04 ^{abc}	0.75 ± 0.02 ^g	0.81 ± 0.02 ^g	0.77 ± 0.02 ^a	0.82 ± 0.01 ^{bc}	0.83 ± 0.02 ^a	0.86 ± 0.01 ^a	0.73 ± 0.00 ^a	0.77 ± 0.03 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	0.79 ± 0.02 ^c	0.76 ± 0.04 ^{fg}	0.80 ± 0.03 ^{fg}	0.78 ± 0.03 ^a	0.82 ± 0.03 ^{bc}	0.82 ± 0.01 ^{ab}	0.85 ± 0.02 ^{ab}	0.74 ± 0.01 ^a	0.76 ± 0.05 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	0.82 ± 0.02 ^c	0.80 ± 0.02 ^{cde}	0.80 ± 0.03 ^{cde}	0.75 ± 0.04 ^a	0.82 ± 0.02 ^{bc}	0.81 ± 0.03 ^b	0.83 ± 0.04 ^b	0.73 ± 0.00 ^a	0.80 ± 0.02 ^{ab}	
1-MCP 1 ppm 1hr.	0.83 ± 0.02 ^{ab}	0.81 ± 0.04 ^{bc}	0.80 ± 0.03 ^{bc}	0.78 ± 0.02 ^a	0.82 ± 0.02 ^{bc}	0.82 ± 0.02 ^{ab}	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	0.84 ± 0.01 ^a	0.78 ± 0.04 ^{efg}	0.78 ± 0.02 ^c	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	0.84 ± 0.01 ^a	0.78 ± 0.02 ^{ef}	0.75 ± 0.02 ^d	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	0.46 ± 0.08 ^d	0.78 ± 0.03 ^{def}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 210 แสดงความแน่นเนื้อ ของส้มโอดังที่ตามด้วยแถวแสดงเวลาที่ตัดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (kg / cm ²)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	2.53 ± 0.21 ^c	3.52 ± 0.34 ^b	3.88 ± 0.31 ^a	3.25 ± 0.53 ^{bc}	2.75 ± 0.47 ^d	2.97 ± 0.44 ^{abcd}	3.02 ± 0.62 ^{bc}	2.57 ± 0.93 ^c	2.90 ± 0.50 ^{abc}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	2.80 ± 0.28 ^{bc}	3.34 ± 0.43 ^{bc}	3.65 ± 0.68 ^{abc}	3.33 ± 0.27 ^{bc}	3.61 ± 0.32 ^{ab}	3.34 ± 0.70 ^{ab}	2.71 ± 0.49 ^c	3.08 ± 0.29 ^{abc}	3.18 ± 0.40 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	2.97 ± 0.43 ^b	3.36 ± 0.41 ^{bc}	3.45 ± 0.23 ^{abc}	3.60 ± 0.32 ^{ab}	3.03 ± 0.39 ^{cd}	2.67 ± 0.34 ^d	3.28 ± 0.22 ^{ab}	2.73 ± 0.52 ^{bc}	2.89 ± 0.66 ^{abc}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	2.59 ± 0.39 ^c	3.68 ± 0.35 ^{ab}	3.28 ± 0.39 ^c	3.19 ± 0.29 ^c	3.61 ± 0.37 ^{ab}	3.05 ± 0.33 ^{abcd}	2.81 ± 0.46 ^c	3.25 ± 0.29 ^{abc}	2.80 ± 0.44 ^{bc}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	2.61 ± 0.09 ^{bc}	3.36 ± 0.41 ^{bc}	3.43 ± 0.37 ^{bc}	3.83 ± 0.38 ^a	3.71 ± 0.31 ^a	3.24 ± 0.42 ^{abc}	3.25 ± 0.31 ^{ab}	3.47 ± 0.54 ^a	3.10 ± 0.52 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	2.74 ± 0.20 ^{bc}	3.95 ± 0.43 ^a	3.84 ± 0.43 ^{ab}	3.39 ± 0.27 ^{bc}	3.82 ± 0.47 ^a	2.96 ± 0.35 ^{abcd}	3.50 ± 0.31 ^a	3.16 ± 0.35 ^{ab}	3.35 ± 0.30 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	2.73 ± 0.23 ^{bc}	3.70 ± 0.42 ^{ab}	3.78 ± 0.25 ^{ab}	3.41 ± 0.30 ^{bc}	3.28 ± 0.36 ^{bc}	2.89 ± 0.27 ^{cd}	3.03 ± 0.46 ^{bc}	3.26 ± 0.48 ^{ab}	2.67 ± 0.46 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	2.62 ± 0.30 ^{bc}	3.55 ± 0.28 ^{ab}	3.21 ± 0.21 ^c	3.47 ± 0.37 ^{abc}	3.29 ± 0.24 ^{bc}	3.37 ± 0.19 ^a	3.35 ± 0.24 ^{ab}	3.01 ± 0.52 ^{ab}	3.03 ± 0.30 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	2.64 ± 0.41 ^{bc}	3.08 ± 0.56 ^c	3.88 ± 0.61 ^a	3.54 ± 0.43 ^{abc}	3.77 ± 0.15 ^a	2.93 ± 0.36 ^{bcd}	3.40 ± 0.20 ^{ab}	3.34 ± 0.31 ^a	2.99 ± 0.23 ^{abc}	
1-MCP 1 ppm 1hr.	2.81 ± 0.24 ^{bc}	3.56 ± 0.30 ^{ab}	3.52 ± 0.40 ^{abc}	3.60 ± 0.31 ^{ab}	3.76 ± 0.25 ^a	2.97 ± 0.39 ^{abcd}	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	2.67 ± 0.25 ^{bc}	3.68 ± 0.41 ^{ab}	3.23 ± 0.30 ^c	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	2.55 ± 0.16 ^c	3.44 ± 0.24 ^{bc}	3.84 ± 0.27 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	4.72 ± 0.08 ^a	3.62 ± 0.28 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังนั้นมีอาการเสื่อมเสีย

ตาราง 211 แสดงค่า L เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า L									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	40.35 ± 1.93 ^c	46.53 ± 4.08 ^a	49.92 ± 2.14 ^{abc}	52.12 ± 3.10 ^{bc}	55.71 ± 2.05 ^a	58.24 ± 9.96 ^a	51.92 ± 2.34 ^b	53.21 ± 2.59 ^{ab}	55.70 ± 1.31 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	41.57 ± 2.99 ^{bc}	43.71 ± 4.02 ^a	49.94 ± 2.11 ^{abc}	55.36 ± 2.04 ^a	53.40 ± 2.53 ^{abc}	53.32 ± 2.22 ^{bc}	53.72 ± 1.57 ^a	55.44 ± 1.20 ^a	56.18 ± 1.16 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	46.20 ± 3.95 ^a	46.04 ± 2.97 ^a	51.91 ± 2.85 ^{ab}	51.59 ± 1.54 ^{bc}	52.58 ± 1.88 ^{bc}	52.41 ± 2.52 ^{bc}	51.29 ± 4.26 ^b	53.59 ± 1.41 ^b	56.48 ± 1.85 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	43.47 ± 3.48 ^{abc}	44.29 ± 1.58 ^a	51.61 ± 2.38 ^{abc}	50.90 ± 3.97 ^c	52.19 ± 3.09 ^{bcd}	56.32 ± 1.50 ^{ab}	55.54 ± 1.87 ^a	52.44 ± 3.14 ^{ab}	56.49 ± 1.48 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	43.20 ± 3.30 ^{abc}	45.80 ± 4.56 ^a	52.29 ± 2.40 ^a	50.12 ± 4.00 ^c	52.81 ± 3.32 ^{bc}	51.40 ± 1.00 ^c	55.04 ± 2.18 ^a	54.12 ± 3.17 ^{ab}	53.98 ± 1.15 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	41.48 ± 3.13 ^{bc}	44.38 ± 2.19 ^a	49.48 ± 1.63 ^{bc}	54.26 ± 2.52 ^{ab}	52.87 ± 2.32 ^{bc}	52.10 ± 1.46 ^{bc}	55.27 ± 1.87 ^{ab}	54.43 ± 1.36 ^{ab}	54.72 ± 2.48 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	42.07 ± 3.19 ^{bc}	43.06 ± 4.06 ^a	51.37 ± 2.05 ^{abc}	51.46 ± 2.29 ^{bc}	54.56 ± 2.27 ^{ab}	50.37 ± 2.01 ^c	54.62 ± 2.12 ^a	53.52 ± 2.45 ^{ab}	55.26 ± 2.12 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	40.75 ± 1.57 ^c	45.53 ± 3.59 ^a	48.89 ± 2.59 ^c	54.29 ± 1.72 ^{ab}	54.17 ± 1.71 ^{ab}	52.93 ± 2.65 ^{bc}	53.50 ± 1.63 ^{ab}	54.41 ± 1.31 ^{ab}	56.16 ± 2.34 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	44.82 ± 2.79 ^{ab}	43.69 ± 2.38 ^a	49.37 ± 2.22 ^{bc}	51.34 ± 3.58 ^{bc}	51.32 ± 2.85 ^{cd}	52.46 ± 4.52 ^{bc}	53.33 ± 2.94 ^{ab}	54.33 ± 1.76 ^{ab}	52.77 ± 2.75 ^c	
1-MCP 1 ppm 1hr.	42.30 ± 2.63 ^{bc}	43.24 ± 2.05 ^a	50.89 ± 2.31 ^{abc}	50.49 ± 2.86 ^c	49.90 ± 1.26 ^d	54.40 ± 1.64 ^{abc}	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	43.37 ± 3.19 ^{abc}	45.42 ± 4.06 ^a	46.48 ± 3.91 ^d	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	40.37 ± 1.60 ^c	43.83 ± 4.58 ^a	42.82 ± 2.03 ^e	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	41.58 ± 1.68 ^{bc}	43.51 ± 3.28 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดังที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 212 แสดงค่า L เนื้อของส้มโอดัชนีพันธุ์ขาวแดงกวาทียัดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า L									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	44.80 ± 5.42 ^{ab}	43.18 ± 3.52 ^{abc}	44.46 ± 2.79 ^{ab}	41.82 ± 2.67 ^{bc}	39.36 ± 2.95 ^e	42.59 ± 2.62 ^{ab}	42.44 ± 3.40 ^{ab}	39.39 ± 2.42 ^b	40.40 ± 2.36 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	41.45 ± 1.91 ^{bc}	43.23 ± 1.93 ^{abc}	42.56 ± 3.68 ^{ab}	39.60 ± 3.57 ^c	41.44 ± 2.59 ^{bcde}	41.57 ± 3.92 ^b	40.72 ± 3.23 ^{ab}	40.38 ± 2.19 ^b	40.13 ± 1.82 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	41.42 ± 3.05 ^{bc}	45.23 ± 1.60 ^a	43.61 ± 2.31 ^{ab}	42.66 ± 2.67 ^{bc}	40.20 ± 2.73 ^{de}	40.19 ± 1.46 ^a	43.77 ± 3.19 ^b	40.93 ± 2.85 ^{ab}	40.92 ± 3.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	42.05 ± 2.57 ^{abc}	46.29 ± 2.69 ^a	41.60 ± 2.43 ^b	40.70 ± 2.17 ^c	40.28 ± 2.84 ^{de}	37.88 ± 13.17 ^b	40.90 ± 2.05 ^{ab}	41.06 ± 2.33 ^{ab}	39.54 ± 2.14 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	40.18 ± 2.47 ^c	43.96 ± 1.55 ^{ab}	42.49 ± 2.59 ^{ab}	47.04 ± 2.83 ^a	40.98 ± 2.18 ^{cde}	41.30 ± 3.04 ^b	40.42 ± 1.92 ^{ab}	40.59 ± 1.55 ^b	39.84 ± 3.23 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	42.13 ± 1.63 ^{abc}	44.21 ± 4.14 ^{ab}	44.92 ± 3.30 ^a	42.14 ± 2.41 ^{bc}	43.40 ± 2.82 ^{abc}	43.54 ± 3.08 ^{ab}	42.88 ± 2.77 ^a	41.36 ± 1.92 ^{ab}	42.14 ± 2.92 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	42.68 ± 0.93 ^{abc}	44.43 ± 4.47 ^{ab}	44.13 ± 3.10 ^{ab}	44.32 ± 4.42 ^{ab}	42.43 ± 3.66 ^{abcde}	40.44 ± 2.71 ^{ab}	41.10 ± 1.47 ^{ab}	41.47 ± 2.43 ^{ab}	40.52 ± 2.52 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	41.43 ± 2.70 ^{bc}	41.59 ± 2.24 ^{bc}	45.17 ± 2.00 ^a	42.54 ± 2.26 ^{bc}	42.79 ± 2.57 ^{abcd}	41.98 ± 3.58 ^{ab}	42.50 ± 3.16 ^{ab}	43.12 ± 1.62 ^a	41.54 ± 2.72 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	41.08 ± 3.78 ^{bc}	40.64 ± 3.66 ^c	44.16 ± 1.87 ^{ab}	44.46 ± 2.50 ^{ab}	44.62 ± 2.93 ^a	42.22 ± 2.36 ^b	40.61 ± 2.25 ^{ab}	41.68 ± 1.63 ^{ab}	40.59 ± 1.84 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	45.55 ± 1.98 ^a	43.20 ± 2.00 ^{abc}	45.36 ± 2.88 ^a	43.86 ± 3.39 ^b	44.40 ± 3.72 ^{ab}	41.27 ± 3.46	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	42.10 ± 2.66 ^{abc}	45.41 ± 2.19 ^a	43.70 ± 2.21 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	44.72 ± 2.61 ^{ab}	45.76 ± 3.90 ^a	43.40 ± 2.04 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	43.15 ± 3.99 ^{abc}	43.72 ± 3.48 ^{abc}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดัชนีพันธุ์ขาวแดงมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 213 แสดงค่า a เปลือกของส้มโอปั่นสุกขาวแดงกวางที่หยุดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า a									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	-4.77 ± 0.46 ^b	-2.64 ± 0.68 ^{abc}	-0.33 ± 2.10 ^{ab}	1.12 ± 2.42 ^{ab}	4.23 ± 0.91 ^a	2.42 ± 1.15 ^{abc}	0.14 ± 1.30 ^c	3.31 ± 1.56 ^{ab}	3.88 ± 2.23 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	-4.77 ± 0.74 ^b	-4.09 ± 0.99 ^{cd}	-2.37 ± 3.42 ^{bc}	2.90 ± 1.92 ^a	2.08 ± 2.46 ^b	2.10 ± 2.30 ^{abcd}	2.52 ± 1.27 ^{ab}	4.03 ± 1.36 ^a	4.20 ± 2.19 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	-3.22 ± 1.27 ^b	-4.04 ± 0.68 ^{cd}	0.21 ± 1.93 ^a	-0.54 ± 1.11 ^{bc}	0.98 ± 0.55 ^{bc}	0.93 ± 2.28 ^{abcd}	1.02 ± 2.04 ^{bc}	2.07 ± 1.51 ^{ab}	3.79 ± 1.11 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	-3.42 ± 1.18 ^b	-4.89 ± 0.69 ^d	-0.14 ± 1.57 ^a	-0.68 ± 3.26 ^{bc}	0.08 ± 2.44 ^{cde}	3.08 ± 1.62 ^a	4.04 ± 1.41 ^a	1.00 ± 3.09 ^b	4.18 ± 1.29 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	-3.52 ± 0.88 ^b	-2.50 ± 1.77 ^{ab}	0.21 ± 1.55 ^a	-1.51 ± 1.81 ^c	1.90 ± 1.03 ^{bc}	-0.53 ± 0.81 ^d	3.52 ± 2.80 ^a	1.89 ± 3.16 ^{ab}	0.82 ± 0.90 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	-3.73 ± 0.86 ^b	-4.00 ± 0.79 ^{bcd}	-1.90 ± 1.16 ^{abc}	2.90 ± 2.26 ^a	0.77 ± 1.92 ^{bcd}	0.80 ± 0.99 ^{abcd}	2.81 ± 1.75 ^{ab}	2.39 ± 1.50 ^{ab}	3.46 ± 2.11 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	-3.90 ± 0.86 ^b	-4.09 ± 0.70 ^{cd}	0.09 ± 1.62 ^a	-0.52 ± 2.43 ^{bc}	2.51 ± 2.54 ^{ab}	-0.11 ± 2.50 ^{cd}	2.80 ± 3.06 ^{ab}	1.03 ± 1.45 ^b	3.58 ± 2.83 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	-4.77 ± 0.25 ^b	-2.89 ± 1.32 ^{abc}	-1.64 ± 0.82 ^{abc}	2.19 ± 1.70 ^a	1.34 ± 2.24 ^{bc}	1.23 ± 3.03 ^{abcd}	4.06 ± 2.25 ^a	2.84 ± 2.73 ^{ab}	3.56 ± 2.99 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	-2.42 ± 2.89 ^b	-2.57 ± 2.70 ^{abc}	-1.86 ± 1.33 ^{abc}	-0.23 ± 2.65 ^{bc}	-1.59 ± 1.65 ^e	0.24 ± 4.03 ^{bcd}	0.79 ± 2.34 ^{bc}	1.92 ± 2.17 ^{ab}	1.90 ± 1.45 ^{bc}	
1-MCP 1 ppm 1hr.	-4.10 ± 1.51 ^b	-3.88 ± 0.50 ^{bcd}	-0.89 ± 1.14 ^{abc}	-1.47 ± 0.83 ^c	-1.02 ± 1.62 ^{de}	2.84 ± 2.20 ^{ab}	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	-2.97 ± 4.11 ^b	-1.44 ± 2.81 ^a	-1.86 ± 2.88 ^{abc}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	-4.03 ± 0.91 ^b	-3.27 ± 0.81 ^{bc}	-2.45 ± 0.83 ^c	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	5.10 ± 3.60 ^a	-3.12 ± 1.12 ^{bc}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 214 แสดงค่า a เนื้อของส้มโอดัชนีพันธุ์ขาวแดงกวาทียึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า a									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	3.30 ± 3.06 ^a	3.29 ± 0.93 ^a	3.49 ± 0.21 ^a	2.68 ± 0.87 ^a	2.89 ± 1.04 ^b	2.52 ± 1.19 ^a	2.98 ± 1.08 ^a	2.73 ± 0.72 ^a	3.07 ± 0.66 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	4.17 ± 0.60 ^a	3.44 ± 0.93 ^a	3.87 ± 1.50 ^a	1.73 ± 1.51 ^a	2.90 ± 1.58 ^b	3.01 ± 0.84 ^a	3.37 ± 0.21 ^a	3.30 ± 0.86 ^a	3.11 ± 0.60 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	3.58 ± 2.17 ^a	4.13 ± 2.59 ^a	3.80 ± 0.99 ^a	1.98 ± 1.17 ^a	2.82 ± 0.78 ^b	2.22 ± 0.83 ^a	3.03 ± 0.76 ^a	2.69 ± 0.68 ^a	3.27 ± 1.18 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	3.68 ± 1.34 ^a	3.24 ± 1.13 ^a	3.78 ± 0.93 ^a	2.19 ± 1.28 ^a	3.14 ± 0.54 ^b	2.46 ± 0.36 ^a	3.09 ± 0.32 ^a	2.89 ± 0.85 ^a	3.02 ± 0.87 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	4.83 ± 2.39 ^a	3.52 ± 0.99 ^a	3.62 ± 0.40 ^a	2.87 ± 0.98 ^a	2.92 ± 0.96 ^b	2.89 ± 0.76 ^a	3.67 ± 1.29 ^a	2.60 ± 0.58 ^a	2.76 ± 0.66 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	3.13 ± 1.36 ^a	3.67 ± 0.54 ^a	3.38 ± 1.21 ^a	2.60 ± 1.31 ^a	3.07 ± 0.98 ^b	2.79 ± 0.78 ^a	3.29 ± 0.28 ^a	2.80 ± 1.08 ^a	3.74 ± 1.74 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	4.12 ± 1.53 ^a	3.60 ± 0.69 ^a	3.17 ± 0.37 ^a	2.36 ± 2.91 ^a	3.16 ± 0.68 ^b	1.34 ± 0.95 ^b	2.93 ± 1.09 ^a	3.30 ± 0.33 ^a	3.72 ± 1.51 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	3.62 ± 2.82 ^a	3.54 ± 0.56 ^a	3.39 ± 0.49 ^a	3.16 ± 2.22 ^a	4.81 ± 4.11 ^a	2.53 ± 0.88 ^a	3.04 ± 0.57 ^a	3.17 ± 0.74 ^a	2.91 ± 0.78 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	3.63 ± 0.81 ^a	3.73 ± 0.83 ^a	3.71 ± 0.50 ^a	3.01 ± 0.81 ^a	3.54 ± 0.48 ^{ab}	2.47 ± 1.15 ^a	3.48 ± 0.28 ^a	2.81 ± 0.75 ^a	5.16 ± 2.04 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	4.02 ± 0.76 ^a	3.21 ± 0.74 ^a	2.80 ± 1.27 ^a	2.77 ± 1.91 ^a	3.43 ± 0.59 ^{ab}	2.73 ± 1.03 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	4.75 ± 2.24 ^a	3.86 ± 1.04 ^a	3.70 ± 1.80 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	3.00 ± 0.86 ^a	3.60 ± 0.96 ^a	3.34 ± 1.37 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	4.10 ± 1.03 ^a	3.61 ± 0.36 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดัชนีพันธุ์ขาวแดงมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 215 แสดงค่า b เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า b									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	28.47 ± 2.30 ^c	33.88 ± 4.49 ^a	40.43 ± 2.94 ^{ab}	43.72 ± 3.29 ^{abcd}	46.69 ± 0.79 ^a	46.89 ± 1.26 ^a	44.90 ± 3.21 ^{ab}	46.27 ± 2.74 ^a	48.20 ± 2.43 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	30.33 ± 2.40 ^{abc}	31.86 ± 3.30 ^a	40.07 ± 2.07 ^{ab}	45.67 ± 1.71 ^{ab}	45.18 ± 2.87 ^{abc}	45.74 ± 2.61 ^{ab}	47.57 ± 1.82 ^a	47.78 ± 2.57 ^a	47.87 ± 2.70 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	33.52 ± 4.41 ^a	34.19 ± 3.44 ^a	41.01 ± 2.69 ^{ab}	42.68 ± 1.53 ^{cde}	44.72 ± 2.21 ^{abcd}	45.97 ± 2.43 ^{ab}	40.49 ± 3.73 ^c	45.24 ± 2.15 ^{ab}	48.88 ± 1.62 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	30.22 ± 2.71 ^{abc}	33.53 ± 1.71 ^a	40.86 ± 1.75 ^{ab}	41.64 ± 3.06 ^{def}	43.42 ± 4.21 ^{bcd}	47.18 ± 2.24 ^a	45.04 ± 2.37 ^{ab}	43.19 ± 2.62 ^b	47.81 ± 2.03 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	30.45 ± 2.22 ^{abc}	33.50 ± 3.87 ^a	41.54 ± 3.03 ^a	39.98 ± 2.04 ^f	42.02 ± 2.64 ^{de}	43.60 ± 0.65 ^{bc}	47.04 ± 4.28 ^{ab}	44.82 ± 3.92 ^{ab}	45.09 ± 1.87 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	29.22 ± 3.13 ^{bc}	32.54 ± 2.32 ^a	40.07 ± 1.24 ^{ab}	44.54 ± 3.01 ^{abc}	45.00 ± 3.98 ^{abc}	44.88 ± 1.37 ^{abc}	46.97 ± 1.79 ^{ab}	45.48 ± 2.02 ^{ab}	47.41 ± 4.29 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	30.05 ± 3.30 ^{abc}	31.64 ± 3.72 ^a	41.42 ± 2.09 ^a	42.91 ± 1.57 ^{cde}	45.59 ± 2.06 ^{ab}	42.32 ± 2.52 ^c	46.27 ± 2.94 ^{ab}	45.67 ± 2.85 ^{ab}	47.28 ± 1.96 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	29.20 ± 1.52 ^{bc}	33.82 ± 4.00 ^a	38.50 ± 3.08 ^b	45.84 ± 2.43 ^a	45.01 ± 1.37 ^{abc}	44.37 ± 3.48 ^{abc}	44.27 ± 1.86 ^b	45.30 ± 2.05 ^{ab}	48.88 ± 3.11 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	32.50 ± 1.82 ^{ab}	32.31 ± 2.45 ^a	38.49 ± 2.69 ^b	43.18 ± 3.82 ^{bcde}	42.44 ± 2.37 ^{cde}	43.87 ± 3.66 ^{bc}	44.03 ± 2.52 ^b	47.03 ± 3.20 ^a	45.52 ± 1.63 ^{bc}	
1-MCP 1 ppm 1hr.	29.35 ± 2.39 ^{bc}	32.06 ± 2.77 ^a	40.60 ± 2.18 ^{ab}	40.90 ± 1.51 ^{ef}	40.56 ± 2.11 ^e	46.29 ± 2.43 ^{ab}	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	30.25 ± 3.26 ^{abc}	33.01 ± 4.57 ^a	33.60 ± 2.81 ^c	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	28.98 ± 2.03 ^{bc}	31.00 ± 4.39 ^a	29.68 ± 2.53 ^d	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	16.78 ± 1.20 ^d	31.01 ± 2.79 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 216 แสดงค่า b เนื้อของส้มโอดัชนีพันธุ์ขาวแดงกวาที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า b									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	17.20 ± 0.75 ^b	14.34 ± 1.61 ^{bc}	15.06 ± 0.68 ^a	13.60 ± 2.49 ^{bc}	12.23 ± 1.76 ^c	11.44 ± 2.58 ^b	15.81 ± 1.63 ^a	13.46 ± 1.33 ^{ab}	13.68 ± 1.16 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	15.88 ± 0.73 ^b	14.16 ± 1.22 ^{bc}	14.32 ± 0.88 ^a	12.42 ± 1.35 ^c	13.13 ± 1.92 ^{bc}	13.89 ± 1.79 ^a	14.21 ± 1.06 ^{bc}	13.93 ± 0.74 ^{ab}	14.02 ± 0.72 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	15.47 ± 0.63 ^b	14.17 ± 1.45 ^{bc}	14.53 ± 1.82 ^a	13.86 ± 1.37 ^{bc}	13.18 ± 1.73 ^{bc}	12.64 ± 1.65 ^{ab}	14.98 ± 1.33 ^{ab}	13.42 ± 1.32 ^{ab}	14.20 ± 1.67 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	15.67 ± 3.02 ^b	13.42 ± 4.15 ^c	14.41 ± 1.35 ^a	13.24 ± 1.31 ^{bc}	13.66 ± 1.19 ^{at}	12.80 ± 2.05 ^{ab}	13.69 ± 1.74 ^{bc}	13.62 ± 1.31 ^{ab}	13.82 ± 1.38 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	15.48 ± 2.14 ^b	14.42 ± 1.61 ^{bc}	14.31 ± 1.08 ^a	15.88 ± 1.94 ^a	14.80 ± 1.46 ^{at}	13.44 ± 1.59 ^{ab}	13.78 ± 1.09 ^{bc}	14.59 ± 1.35 ^a	13.23 ± 1.49 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	15.52 ± 2.08 ^b	15.50 ± 2.13 ^{ab}	14.91 ± 2.82 ^a	13.51 ± 1.56 ^{bc}	14.63 ± 1.47 ^{at}	14.22 ± 1.90 ^a	14.97 ± 1.02 ^{ab}	12.76 ± 1.19 ^b	14.13 ± 1.69 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	15.50 ± 1.50 ^b	15.49 ± 1.79 ^{ab}	14.56 ± 1.38 ^a	13.88 ± 2.65 ^{bc}	13.86 ± 2.18 ^{at}	12.73 ± 1.15 ^{ab}	13.17 ± 1.43 ^c	14.69 ± 2.01 ^a	14.42 ± 1.28 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	14.83 ± 1.51 ^b	15.02 ± 1.40 ^{bc}	14.72 ± 0.84 ^a	13.51 ± 1.60 ^{bc}	14.97 ± 0.90 ^a	13.58 ± 1.46 ^{ab}	13.36 ± 2.47 ^c	14.37 ± 1.32 ^a	13.69 ± 1.20 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	15.32 ± 2.13 ^b	15.09 ± 0.95 ^{bc}	14.14 ± 1.41 ^a	14.97 ± 0.68 ^{ab}	14.89 ± 1.70 ^a	12.57 ± 3.42 ^{ab}	14.03 ± 0.56 ^{bc}	14.03 ± 0.96 ^{ab}	15.00 ± 1.59 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	16.78 ± 1.06 ^b	15.96 ± 0.65 ^{ab}	14.27 ± 2.27 ^a	14.80 ± 1.75 ^{ab}	15.20 ± 1.32 ^a	13.08 ± 2.52 ^{ab}	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	15.68 ± 2.25 ^b	15.71 ± 0.57 ^{ab}	14.53 ± 0.77 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	15.97 ± 1.24 ^b	17.10 ± 1.80 ^a	14.14 ± 1.50 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	30.38 ± 3.85 ^a	15.27 ± 1.04 ^{abc}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดัชนีพันธุ์ขาวแดงมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 217 แสดงค่า H° เปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า H°									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	99.52 ± 0.82 ^a	94.60 ± 1.57 ^d	90.54 ± 2.80 ^{bcd}	88.56 ± 3.08 ^{bc}	84.92 ± 1.10 ^e	87.06 ± 1.45 ^{bc}	89.56 ± 1.86 ^b	85.92 ± 1.72 ^{bc}	85.49 ± 2.46 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	99.00 ± 1.45 ^a	97.44 ± 2.00 ^{ab}	91.63 ± 3.34 ^{bcd}	86.42 ± 2.33 ^c	87.48 ± 3.03 ^d	87.40 ± 2.81 ^{abc}	87.18 ± 1.87 ^{bc}	85.31 ± 1.50 ^c	85.08 ± 2.40 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	95.63 ± 2.33 ^a	96.84 ± 1.38 ^{abc}	89.83 ± 2.74 ^d	90.70 ± 1.51 ^{ab}	88.72 ± 0.71 ^{cd}	88.93 ± 2.84 ^{abc}	88.57 ± 3.81 ^{bc}	87.48 ± 1.76 ^{abc}	85.54 ± 1.29 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	96.63 ± 2.65 ^a	98.31 ± 1.48 ^a	90.22 ± 2.23 ^{cd}	91.21 ± 4.39 ^{ab}	90.09 ± 3.18 ^{abc}	86.31 ± 1.93 ^c	82.51 ± 4.84 ^d	88.86 ± 4.05 ^a	81.88 ± 9.69 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	96.70 ± 1.88 ^a	94.52 ± 3.39 ^d	89.90 ± 1.98 ^d	92.26 ± 2.63 ^a	87.47 ± 1.30 ^d	90.70 ± 1.06 ^a	86.52 ± 2.78 ^{bc}	87.91 ± 4.01 ^{abc}	88.96 ± 1.14 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	97.42 ± 2.14 ^a	97.04 ± 1.46 ^{abc}	92.73 ± 1.69 ^{ab}	86.43 ± 2.81 ^c	89.19 ± 2.32 ^{bcd}	89.02 ± 1.28 ^{abc}	86.41 ± 2.22 ^{bc}	87.04 ± 1.81 ^{abc}	85.88 ± 2.52 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	97.53 ± 1.97 ^a	97.47 ± 1.40 ^{ab}	89.90 ± 2.34 ^d	90.76 ± 3.17 ^{ab}	86.98 ± 3.04 ^{de}	90.30 ± 3.33 ^{ab}	85.62 ± 3.34 ^{cd}	88.77 ± 1.75 ^{ab}	85.92 ± 3.23 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	99.27 ± 0.41 ^a	95.16 ± 2.80 ^{cd}	92.49 ± 1.35 ^{abc}	87.29 ± 2.05 ^c	88.31 ± 2.83 ^{cd}	88.20 ± 3.71 ^{abc}	85.84 ± 3.27 ^{bcd}	86.51 ± 3.24 ^{abc}	86.03 ± 3.33 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	96.60 ± 2.42 ^a	96.29 ± 1.40 ^{abcd}	92.77 ± 2.29 ^{ab}	90.56 ± 3.64 ^{ab}	92.27 ± 2.45 ^a	90.31 ± 5.09 ^{ab}	87.09 ± 2.62 ^{bc}	87.78 ± 2.55 ^{abc}	86.56 ± 3.87 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	97.90 ± 2.86 ^a	96.91 ± 1.15 ^{abc}	91.23 ± 1.73 ^{bcd}	92.09 ± 1.20 ^a	91.38 ± 2.37 ^{ab}	86.60 ± 2.60 ^c	93.10 ± 0.71 ^a	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	98.58 ± 1.23 ^a	94.22 ± 2.21 ^d	94.66 ± 1.81 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	97.90 ± 1.73 ^a	96.27 ± 2.13 ^{abcd}	94.65 ± 1.30 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	73.77 ± 9.33 ^b	95.89 ± 2.35 ^{bcd}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 218 แสดงค่า H° เนื้อของส้มโอบพันธุ์ขาวแดงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า H°									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	79.30 ± 9.72 ^b	77.26 ± 2.62 ^a	76.91 ± 0.80 ^{ab}	79.16 ± 2.47 ^a	76.44 ± 6.12 ^a	76.83 ± 7.09 ^b	79.26 ± 3.97 ^a	78.60 ± 2.75 ^a	77.41 ± 2.18 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	75.28 ± 2.54 ^b	76.44 ± 3.22 ^a	74.94 ± 5.13 ^b	82.13 ± 6.27 ^a	78.03 ± 6.29 ^a	78.13 ± 2.31 ^b	76.66 ± 0.83 ^{abc}	77.58 ± 2.17 ^a	77.46 ± 2.02 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	77.20 ± 7.47 ^b	74.51 ± 7.28 ^a	75.66 ± 2.34 ^{ab}	81.83 ± 4.79 ^a	77.98 ± 2.49 ^a	79.68 ± 4.46 ^{ab}	78.66 ± 2.06 ^{ab}	78.71 ± 2.24 ^a	77.20 ± 3.49 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	77.13 ± 2.49 ^b	75.56 ± 5.33 ^a	75.56 ± 2.49 ^{ab}	81.07 ± 5.25 ^a	77.09 ± 1.46 ^a	78.92 ± 1.78 ^{ab}	77.11 ± 2.20 ^{abc}	78.11 ± 3.39 ^a	77.79 ± 2.65 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	73.25 ± 5.89 ^b	76.16 ± 3.87 ^a	75.92 ± 1.92 ^{ab}	79.81 ± 2.83 ^a	78.37 ± 5.05 ^a	77.69 ± 3.72 ^b	75.22 ± 5.11 ^c	79.79 ± 2.55 ^a	76.51 ± 7.01 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	78.73 ± 4.60 ^b	76.40 ± 3.50 ^a	77.76 ± 3.68 ^{ab}	79.71 ± 4.86 ^a	78.17 ± 3.70 ^a	79.13 ± 1.78 ^{ab}	77.61 ± 0.73 ^{abc}	77.77 ± 5.16 ^a	75.71 ± 5.34 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	75.33 ± 5.38 ^b	76.78 ± 2.84 ^a	77.76 ± 1.94 ^{ab}	81.20 ± 9.23 ^a	76.82 ± 3.94 ^a	85.12 ± 3.67 ^a	77.88 ± 4.37 ^{abc}	77.20 ± 1.98 ^a	75.80 ± 5.02 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	77.10 ± 8.55 ^b	76.53 ± 2.56 ^a	76.99 ± 1.74 ^{ab}	77.44 ± 7.28 ^a	77.17 ± 1.81 ^a	79.56 ± 3.41 ^{ab}	77.07 ± 1.86 ^{abc}	77.64 ± 2.44 ^a	78.12 ± 2.67 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	76.47 ± 3.22 ^b	76.91 ± 2.37 ^a	75.37 ± 1.77 ^b	78.71 ± 2.65 ^a	76.57 ± 1.38 ^a	76.04 ± 14.91 ^b	76.08 ± 1.01 ^{bc}	78.69 ± 2.92 ^a	69.69 ± 6.49 ^b	
1-MCP 1 ppm 1hr.	76.57 ± 2.93 ^b	78.61 ± 2.44 ^a	79.22 ± 3.89 ^a	76.92 ± 11.50 ^a	77.26 ± 2.04 ^a	77.94 ± 6.76 ^b	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	73.70 ± 5.76 ^b	76.24 ± 3.45 ^a	75.87 ± 5.33 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	79.45 ± 2.65 ^b	77.87 ± 2.94 ^a	76.96 ± 4.42 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	97.78 ± 2.26 ^a	76.68 ± 1.27 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 219 แสดงร้อยละการสูญเสียใ้้น้ำหนัก ของส้มโอปั่นธุ์ขาวแดงกวาที่ชั้ดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	การสูญเสียใ้้น้ำหนัก (%)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	0.00 ± 0.00 ^a	3.45 ± 0.91 ^d	0.76 ± 0.73 ^a	0.43 ± 0.65 ^a	1.66 ± 0.43 ^a	0.15 ± 0.52 ^{ab}	0.65 ± 0.78 ^b	0.30 ± 0.74 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	0.00 ± 0.00 ^a	4.19 ± 1.25 ^{abc}	1.31 ± 0.61 ^a	0.21 ± 0.51 ^{ab}	0.39 ± 0.67 ^{ab}	0.14 ± 0.47 ^b	0.20 ± 0.60 ^{bc}	0.00 ± 0.00 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	0.00 ± 0.00 ^a	4.27 ± 0.87 ^{ab}	1.55 ± 0.84 ^a	0.44 ± 0.67 ^a	0.74 ± 1.88 ^{ab}	0.28 ± 0.96 ^{ab}	0.00 ± 0.00 ^c	0.12 ± 0.30 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	0.00 ± 0.00 ^a	4.57 ± 1.03 ^a	1.39 ± 0.75 ^a	0.12 ± 0.34 ^{ab}	0.51 ± 0.76 ^{ab}	0.44 ± 0.79 ^{ab}	0.00 ± 0.00 ^c	0.29 ± 0.71 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	0.00 ± 0.00 ^a	4.65 ± 0.97 ^a	1.47 ± 6.15 ^a	0.16 ± 0.46 ^{ab}	0.29 ± 0.59 ^{ab}	0.66 ± 0.78 ^{ab}	0.00 ± 0.00 ^c	0.15 ± 0.36 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	0.00 ± 0.00 ^a	3.90 ± 0.92 ^{bcd}	1.13 ± 0.69 ^a	0.09 ± 0.36 ^b	0.49 ± 0.81 ^{ab}	0.89 ± 1.04 ^{ab}	1.38 ± 0.95 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	0.00 ± 0.00 ^a	3.60 ± 1.02 ^{cd}	1.62 ± 0.91 ^a	0.13 ± 0.37 ^{ab}	0.13 ± 0.48 ^b	0.87 ± 1.25 ^{ab}	1.49 ± 0.65 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	0.00 ± 0.00 ^a	3.73 ± 0.83 ^{bcd}	1.04 ± 0.66 ^a	0.15 ± 0.41 ^{ab}	0.95 ± 0.72 ^{ab}	0.41 ± 0.75 ^{ab}	0.00 ± 0.00 ^c	0.25 ± 0.61 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	0.00 ± 0.00 ^a	3.53 ± 0.93 ^d	0.89 ± 0.70 ^a	0.04 ± 0.16 ^b	0.66 ± 0.77 ^{ab}	0.62 ± 0.76 ^{ab}	0.17 ± 0.51 ^{bc}	0.28 ± 0.69 ^a	0.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	0.00 ± 0.00 ^a	3.81 ± 1.12 ^{bcd}	1.21 ± 0.64 ^a	0.00 ± 0.00 ^b	0.65 ± 0.71 ^{ab}	0.96 ± 0.81 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	0.00 ± 0.00 ^a	4.32 ± 0.67 ^{ab}	1.00 ± 0.76 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	0.00 ± 0.00 ^a	3.84 ± 1.00 ^{bcd}	1.02 ± 0.89 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	0.00 ± 0.00 ^a	3.72 ± 0.83 ^{bcd}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

การประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส

ตาราง 220 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านรสชาติ ของส้มโอบพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติ									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	4.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	4.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 1 ppm 1hr.	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	3.33 ± 1.16 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	3.00 ± 1.00 ^a	4.00 ± 1.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบ่อยอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 221 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะเนื้อหาของสัมมนาที่ผู้ชาวแดงกาวที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อ									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	4.67 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^c	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	4.33 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^c	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	3.33 ± 0.58 ^b	4.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{abc}	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^b	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	4.00 ± 1.00 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{abc}	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	3.33 ± 0.58 ^b	4.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^{bc}	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	4.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{abc}	3.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	2.67 ± 0.58 ^b	3.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.67 ± 1.16 ^a	4.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	4.00 ± 0.00 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^b	4.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวยังไม่มีการสุ่มเสีย

ตาราง 222 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะความผิดปกติของรสชาติของส้มโอปันธุ์ขาวแดงกาวที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติผิดปกติ									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^{ns}	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมน้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอด้วยอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 223 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมน้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 224 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ของส้มโองุ่นพันธุ์ขาวแดงกวางที่ผลิตภายใต้การเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 1hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 2hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 3hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 4hr.	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 225 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวมของส้มโอบพันธุ์ขาวแตงกวาที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับกับคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวม									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	4.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 1.53 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 1 ppm 1hr.	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 2hr.	3.33 ± 1.16 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	3.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 1.16 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอบี้อย่างมีการเสื่อมเสีย

การทดลองที่ 10 ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี
 ตาราง 226 แสดงปริมาณเอทานอลของส้มโอฟันธุ์ทำห่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ปริมาณเอทานอล (ppm)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	411 ± 6.36 ^d	600 ± 1.41 ^b	788 ± 0.71 ^b	507 ± 2.12 ^b	465 ± 2.12 ^b	328 ± 0.71 ^b	334 ± 4.95 ^b	321 ± 2.83 ^{at}	324 ± 1.41 ^{cd}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	483 ± 0.71 ^a	535 ± 0.71 ^e	582 ± 1.41 ^g	583 ± 2.12 ^g	461 ± 0.00 ^{bc}	323 ± 0.00 ^{de}	323 ± 1.41 ^{cd}	318 ± 1.41 ^b	324 ± 0.00 ^{cd}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	386 ± 3.54 ^f	648 ± 0.71 ^a	907 ± 0.71 ^a	490 ± 1.41 ^c	451 ± 1.41 ^d	338 ± 0.71 ^b	331 ± 4.95 ^{bc}	320 ± 0.71 ^b	327 ± 4.95 ^{bc}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	463 ± 2.12 ^b	579 ± 0.71 ^c	692 ± 2.83 ^d	473 ± 0.71 ^e	447 ± 0.71 ^e	318 ± 4.95 ^e	319 ± 1.41 ^d	325 ± 2.83 ^a	326 ± 1.41 ^{bcc}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	367 ± 3.54 ^h	495 ± 2.83 ^h	617 ± 0.71 ^f	423 ± 0.71 ⁱ	453 ± 2.83 ^d	319 ± 1.41 ^{de}	314 ± 7.78 ^d	323 ± 2.12 ^{at}	331 ± 0.71 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	382 ± 1.41 ^{fg}	547 ± 0.00 ^d	709 ± 1.41 ^c	440 ± 1.41 ^g	473 ± 0.71 ^a	334 ± 4.95 ^{bc}	356 ± 1.41 ^a	319 ± 2.12 ^b	373 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	364 ± 0.71 ^h	522 ± 0.71 ^f	675 ± 1.41 ^e	482 ± 0.71 ^d	450 ± 2.12 ^{de}	347 ± 1.41 ^a	351 ± 2.12 ^a	321 ± 2.83 ^{at}	314 ± 2.83 ^e	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	377 ± 1.41 ^g	375 ± 0.71 ^j	381 ± 0.00 ^j	457 ± 2.12 ^j	417 ± 0.00 ^f	322 ± 7.78 ^{de}	323 ± 2.12 ^{cd}	322 ± 0.71 ^{at}	321 ± 1.41 ^d	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	384 ± 0.71 ^{fg}	371 ± 0.71 ^k	392 ± 4.95 ⁱ	432 ± 0.71 ^h	460 ± 1.41 ^c	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	381 ± 2.83 ^{fg}	546 ± 2.12 ^d	705 ± 1.41 ^c	434 ± 2.83 ^h	446 ± 2.12 ^e	327 ± 2.83 ^{cd}	320 ± 4.95 ^d	321 ± 0.71 ^{at}	323 ± 1.41 ^{cd}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	414 ± 1.41 ^{cd}	500 ± 2.12 ^g	579 ± 0.71 ^g	439 ± 0.71 ^g	416 ± 2.83 ^f	323 ± 2.83 ^{de}	319 ± 1.41 ^d	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	420 ± 2.12 ^c	494 ± 3.54 ^h	560 ± 0.71 ^h	410 ± 1.41 ^j	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	396 ± 3.54 ^e	478 ± 1.41 ⁱ	557 ± 1.41 ^h	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 227 แสดงปริมาณ soluble solids (SS) ของส้มโอพันธุ์ทำนองที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร1-MCP

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (°Brix)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	11.0 ± 0.0 ^c	11.4 ± 0.0 ^a	10.2 ± 0.0 ^f	10.0 ± 0.0 ⁱ	10.6 ± 0.0 ^j	10.1 ± 0.1 ^d	10.0 ± 0.0 ^d	10.8 ± 0.0 ^e	12.4 ± 0.0 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	9.9 ± 0.1 ^g	11.5 ± 0.1 ^a	11.7 ± 0.1 ^b	11.2 ± 0.0 ^e	10.0 ± 0.0 ^f	10.3 ± 0.1 ^c	11.0 ± 0.0 ^c	11.2 ± 0.0 ^c	12.0 ± 0.0 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	10.4 ± 0.0 ^e	9.0 ± 0.0 ^f	10.7 ± 0.1 ^e	11.7 ± 0.1 ^c	10.0 ± 0.0 ^f	10.1 ± 0.1 ^d	11.0 ± 0.0 ^d	11.8 ± 0.0 ^b	11.0 ± 0.0 ^f	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	11.0 ± 0.0 ^c	10.4 ± 0.0 ^d	12.5 ± 0.1 ^a	10.6 ± 0.0 ^g	9.8 ± 0.0 ^g	11.0 ± 0.0 ^b	11.0 ± 0.0 ^b	12.0 ± 0.0 ^a	11.0 ± 0.0 ^f	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	10.0 ± 0.0 ^f	8.6 ± 0.0 ^g	11.0 ± 0.0 ^{cd}	12.3 ± 0.1 ^a	10.1 ± 0.1 ^e	11.0 ± 0.0 ^b	10.8 ± 0.0 ^b	11.0 ± 0.0 ^d	10.2 ± 0.0 ^g	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	10.0 ± 0.0 ^f	8.9 ± 0.1 ^f	10.1 ± 0.1 ^g	10.2 ± 0.0 ^h	9.6 ± 0.0 ^h	11.1 ± 0.1 ^b	9.3 ± 0.1 ^b	10.8 ± 0.0 ^e	11.6 ± 0.0 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	9.4 ± 0.0 ^h	8.3 ± 0.0 ^h	11.1 ± 0.1 ^c	11.0 ± 0.0 ^f	10.6 ± 0.0 ^d	10.2 ± 0.0 ^d	11.0 ± 0.0 ^d	11.2 ± 0.0 ^c	11.4 ± 0.0 ^d	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	8.0 ± 0.0 ⁱ	11.0 ± 0.0 ^c	10.0 ± 0.0 ^g	11.6 ± 0.0 ^d	11.4 ± 0.0 ^a	11.0 ± 0.0 ^b	9.7 ± 0.1 ^b	11.0 ± 0.0 ^d	11.6 ± 0.0 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	12.0 ± 0.0 ^a	10.0 ± 0.0 ^e	11.0 ± 0.0 ^{cd}	10.0 ± 0.0 ⁱ	10.0 ± 0.0 ^f	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	9.4 ± 0.0 ^h	11.2 ± 0.0 ^b	11.1 ± 0.1 ^c	12.0 ± 0.0 ^b	11.0 ± 0.0 ^b	11.2 ± 0.0 ^a	11.0 ± 0.0 ^a	11.0 ± 0.0 ^d	11.2 ± 0.0 ^e	
1-MCP 1 ppm 2hr.	10.4 ± 0.0 ^e	11.0 ± 0.0 ^c	10.9 ± 0.1 ^d	9.0 ± 0.0 ^k	10.8 ± 0.0 ^c	11.0 ± 0.0 ^b	11.6 ± 0.0 ^b	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	11.6 ± 0.0 ^b	10.9 ± 0.1 ^c	10.6 ± 0.0 ^e	9.4 ± 0.0 ^j	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	10.6 ± 0.0 ^d	11.4 ± 0.0 ^a	11.6 ± 0.0 ^b	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 228 แสดงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ปริมาณกรด (%)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	1.00 ± 0.07 ^{de}	1.06 ± 0.03 ^a	1.01 ± 0.01 ^e	1.48 ± 0.02 ^a	1.30 ± 0.07 ^b	1.23 ± 0.02 ^b	1.23 ± 0.01 ^a	1.22 ± 0.09 ^b	1.27 ± 0.01 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	1.13 ± 0.05 ^{bc}	0.98 ± 0.01 ^{de}	0.98 ± 0.01 ^{fg}	1.42 ± 0.05 ^a	1.22 ± 0.03 ^c	1.18 ± 0.00 ^c	1.22 ± 0.06 ^a	1.11 ± 0.04 ^c	1.13 ± 0.01 ^c	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	1.05 ± 0.13 ^{cde}	0.96 ± 0.01 ^e	1.13 ± 0.01 ^b	1.12 ± 0.02 ^f	1.17 ± 0.01 ^{cd}	1.05 ± 0.02 ^e	1.14 ± 0.01 ^b	1.13 ± 0.03 ^c	1.46 ± 0.01 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	1.29 ± 0.12 ^a	1.01 ± 0.01 ^{bc}	1.02 ± 0.01 ^e	1.30 ± 0.05 ^{bc}	1.22 ± 0.03 ^c	1.08 ± 0.03 ^{de}	1.11 ± 0.02 ^{bc}	1.26 ± 0.03 ^b	1.27 ± 0.06 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	0.95 ± 0.03 ^e	0.86 ± 0.01 ^g	0.98 ± 0.01 ^{fg}	1.19 ± 0.03 ^{de}	1.08 ± 0.02 ^e	1.07 ± 0.01 ^{de}	1.11 ± 0.02 ^{bc}	1.35 ± 0.07 ^a	1.32 ± 0.03 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	1.22 ± 0.01 ^{ab}	0.99 ± 0.01 ^{cd}	0.99 ± 0.02 ^f	1.19 ± 0.02 ^{de}	1.19 ± 0.01 ^{cd}	1.37 ± 0.01 ^a	1.12 ± 0.03 ^{bc}	1.08 ± 0.01 ^c	1.13 ± 0.06 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	1.02 ± 0.04 ^{cde}	1.06 ± 0.00 ^a	0.98 ± 0.01 ^{fg}	1.25 ± 0.03 ^{cd}	1.15 ± 0.00 ^d	1.10 ± 0.01 ^d	1.15 ± 0.07 ^b	1.28 ± 0.04 ^{ab}	1.09 ± 0.03 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	1.13 ± 0.04 ^{bc}	0.92 ± 0.01 ^f	1.17 ± 0.01 ^a	1.48 ± 0.06 ^a	1.20 ± 0.02 ^{cd}	1.16 ± 0.03 ^c	1.23 ± 0.05 ^a	1.24 ± 0.02 ^b	1.09 ± 0.01 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	1.22 ± 0.04 ^{ab}	0.99 ± 0.01 ^{cd}	1.09 ± 0.00 ^c	1.34 ± 0.06 ^b	1.16 ± 0.01 ^d	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	1.08 ± 0.02 ^{cd}	1.03 ± 0.01 ^b	0.97 ± 0.00 ^g	1.17 ± 0.02 ^{ef}	1.52 ± 0.01 ^a	1.15 ± 0.00 ^c	1.14 ± 0.04 ^b	1.22 ± 0.04 ^b	1.13 ± 0.03 ^c	
1-MCP 1 ppm 2hr.	1.01 ± 0.05 ^{de}	1.07 ± 0.01 ^a	1.16 ± 0.01 ^a	0.99 ± 0.02 ^g	1.20 ± 0.02 ^{cd}	1.25 ± 0.04 ^b	1.06 ± 0.02 ^c	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	1.12 ± 0.06 ^{bcd}	0.93 ± 0.01 ^f	1.04 ± 0.01 ^d	1.13 ± 0.01 ^{ef}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	1.05 ± 0.04 ^{cde}	1.02 ± 0.01 ^b	0.92 ± 0.00 ^h	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 229 แสดงอัตราส่วนระหว่าง soluble solids ต่อ titratable acidity (SS/TA) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	อัตราส่วนระหว่าง SS/TA									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	11.01 ± 0.83 ^a	10.78 ± 0.27 ^d	10.09 ± 0.13 ^e	6.77 ± 0.09 ^g	8.16 ± 0.43 ^d	8.25 ± 0.05 ^e	8.11 ± 0.05 ^d	8.91 ± 0.66 ^e	9.76 ± 0.12 ^c	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	8.80 ± 0.49 ^d	11.69 ± 0.06 ^b	12.01 ± 0.21 ^c	7.89 ± 0.25 ^e	8.17 ± 0.22 ^d	8.77 ± 0.10 ^d	9.06 ± 0.48 ^c	10.14 ± 0.35 ^{bc}	10.65 ± 0.13 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	10.05 ± 1.17 ^{abc}	9.33 ± 0.14 ⁱ	9.43 ± 0.15 ^f	10.50 ± 0.12 ^a	8.52 ± 0.06 ^c	9.56 ± 0.27 ^{bc}	9.62 ± 0.13 ^b	10.48 ± 0.32 ^{ab}	7.54 ± 0.07 ^e	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	8.56 ± 0.86 ^d	10.33 ± 0.08 ^e	12.28 ± 0.18 ^b	8.18 ± 0.33 ^{de}	8.03 ± 0.19 ^d	10.23 ± 0.25 ^a	9.96 ± 0.17 ^b	9.54 ± 0.20 ^{cd}	8.69 ± 0.39 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	10.52 ± 0.35 ^{ab}	10.03 ± 0.15 ^f	11.21 ± 0.09 ^d	10.33 ± 0.29 ^a	9.43 ± 0.30 ^a	10.31 ± 0.07 ^a	9.70 ± 0.19 ^b	8.15 ± 0.42 ^f	7.71 ± 0.16 ^e	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	8.20 ± 0.10 ^d	9.02 ± 0.18 ^h	10.20 ± 0.10 ^e	8.54 ± 0.14 ^{cd}	8.06 ± 0.09 ^d	8.08 ± 0.15 ^e	8.35 ± 0.19 ^d	10.05 ± 0.12 ^{bc}	10.31 ± 0.50 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	9.19 ± 0.35 ^{cd}	7.81 ± 0.00 ^g	11.33 ± 0.18 ^d	8.83 ± 0.23 ^{bc}	9.20 ± 0.00 ^{ab}	9.27 ± 0.11 ^c	9.61 ± 0.59 ^b	8.79 ± 0.26 ^e	10.49 ± 0.33 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	7.08 ± 0.24 ^e	11.99 ± 0.09 ^a	8.52 ± 0.06 ^g	7.82 ± 0.34 ^{ef}	9.48 ± 0.17 ^a	9.52 ± 0.27 ^{bc}	7.93 ± 0.38 ^d	8.89 ± 0.14 ^e	10.66 ± 0.13 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	9.84 ± 0.31 ^{bc}	10.06 ± 0.08 ^f	10.11 ± 0.00 ^e	7.45 ± 0.36 ^f	8.65 ± 0.11 ^c	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	8.68 ± 0.16 ^d	10.89 ± 0.08 ^d	11.38 ± 0.12 ^d	10.23 ± 0.17 ^a	7.24 ± 0.03 ^e	9.72 ± 0.00 ^b	9.63 ± 0.33 ^b	8.99 ± 0.33 ^{de}	9.94 ± 0.23 ^{bc}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	10.35 ± 0.56 ^{ab}	10.31 ± 0.14 ^e	9.37 ± 0.19 ^f	9.13 ± 0.21 ^b	9.01 ± 0.15 ^b	8.83 ± 0.28 ^d	10.97 ± 0.20 ^a	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	10.40 ± 0.54 ^{ab}	11.75 ± 0.03 ^b	10.18 ± 0.07 ^e	8.32 ± 0.06 ^d	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	10.11 ± 0.42 ^{abc}	11.18 ± 0.08 ^c	12.59 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีอาการเสื่อมเสีย

ตาราง 230 แสดงปริมาณวิตามินซี (ascorbic acid) ของส้มโอดังกล่าวที่รักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี(mg100/ml)								
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
control	39.11 ± 0.38 ^d	48.58 ± 0.35 ^b	45.27 ± 0.00 ^b	56.10 ± 0.41 ^b	47.92 ± 1.21 ^a	47.45 ± 1.75 ^{cd}	40.34 ± 1.58 ^{ef}	38.13 ± 0.63 ^e	45.99 ± 0.00 ^b
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	34.44 ± 0.77 ^e	48.37 ± 0.93 ^b	42.34 ± 0.39 ^d	49.06 ± 0.41 ^d	40.51 ± 0.80 ^b	48.38 ± 0.80 ^c	44.72 ± 0.96 ^{bc}	41.88 ± 0.00 ^{cd}	42.28 ± 2.24 ^{cd}
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	48.89 ± 1.68 ^a	43.29 ± 1.22 ^{de}	38.06 ± 0.39 ^g	44.84 ± 0.40 ^e	42.59 ± 0.40 ^b	43.06 ± 1.20 ^e	47.23 ± 1.58 ^a	43.13 ± 1.25 ^c	47.62 ± 1.45 ^b
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	45.11 ± 1.02 ^b	44.10 ± 0.93 ^d	39.86 ± 0.00 ^f	60.80 ± 1.47 ^a	39.81 ± 1.75 ^b	38.43 ± 0.80 ^f	41.80 ± 0.36 ^{de}	43.75 ± 0.63 ^c	48.08 ± 1.40 ^b
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	40.67 ± 0.67 ^{cd}	42.07 ± 0.00 ^{efg}	41.22 ± 0.00 ^e	45.30 ± 2.15 ^e	32.18 ± 1.61 ^e	53.70 ± 3.28 ^b	38.03 ± 0.36 ^g	42.08 ± 0.72 ^{cd}	42.28 ± 4.26 ^{cd}
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	44.00 ± 2.90 ^b	45.93 ± 1.96 ^c	47.07 ± 0.39 ^a	46.24 ± 0.81 ^e	36.80 ± 1.84 ^{cd}	53.47 ± 0.70 ^b	40.13 ± 0.63 ^f	40.21 ± 0.36 ^{de}	39.49 ± 1.06 ^d
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	43.11 ± 0.38 ^{bc}	42.27 ± 1.54 ^{def}	47.30 ± 0.00 ^a	49.77 ± 0.40 ^d	35.65 ± 2.23 ^d	44.91 ± 1.06 ^{de}	38.87 ± 0.63 ^{fg}	51.67 ± 3.61 ^a	52.26 ± 1.85 ^a
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	44.22 ± 1.02 ^b	40.24 ± 1.61 ^g	45.04 ± 0.39 ^b	25.12 ± 0.81 ^g	41.67 ± 2.09 ^b	59.03 ± 1.39 ^a	45.14 ± 1.09 ^b	47.71 ± 1.58 ^b	45.07 ± 0.40 ^{bc}
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	45.11 ± 0.77 ^b	40.85 ± 0.00 ^{fg}	43.24 ± 0.00 ^c	45.77 ± 0.71 ^e	39.58 ± 1.84 ^{bc}	nd	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 1hr.	40.22 ± 2.77 ^{cd}	40.24 ± 0.00 ^g	37.39 ± 0.39 ^h	44.13 ± 1.07 ^{ef}	45.83 ± 0.70 ^a	54.17 ± 2.09 ^b	39.92 ± 0.36 ^f	41.88 ± 1.25 ^{cd}	39.72 ± 0.70 ^d
1-MCP 1 ppm 2hr.	42.67 ± 0.67 ^{bc}	50.81 ± 0.70 ^a	43.69 ± 0.39 ^c	42.26 ± 2.54 ^f	46.76 ± 2.44 ^a	53.47 ± 3.02 ^b	43.26 ± 0.63 ^{cd}	nd	nd
1-MCP 1 ppm 3hr.	40.89 ± 0.38 ^{cd}	42.48 ± 0.35 ^{def}	37.84 ± 0.68 ^{gh}	52.58 ± 1.63 ^c	nd	nd	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 4hr.	42.45 ± 3.08 ^{bc}	36.79 ± 0.70 ^h	41.89 ± 0.00 ^d	nd	nd	nd	nd	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสัณไอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 231 แสดงอัตราการหายใจของส้มโอฟันธุ์ทำห่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	อัตราการหายใจ (mg CO ₂ /kg/hr)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	9.62 ± 0.07 ^{def}	10.56 ± 0.16 ^b	10.56 ± 0.16 ^{efg}	8.39 ± 0.00 ^{def}	10.24 ± 0.16 ^c	13.87 ± 0.21 ^d	11.82 ± 0.18 ^{ef}	12.60 ± 0.20 ^a	11.82 ± 0.18 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	10.70 ± 0.17 ^b	8.67 ± 0.14 ^e	11.82 ± 0.18 ^e	8.96 ± 0.00 ^{cd}	9.06 ± 0.15 ^d	17.71 ± 0.29 ^b	13.81 ± 0.23 ^b	12.08 ± 0.20 ^b	12.08 ± 0.20 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	9.20 ± 0.76 ^{efg}	7.61 ± 0.63 ^{fg}	10.99 ± 0.90 ^{ef}	9.41 ± 0.34 ^c	7.39 ± 0.11 ^f	14.77 ± 0.22 ^c	12.07 ± 0.18 ^{de}	11.56 ± 0.18 ^c	12.33 ± 0.19 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	8.60 ± 0.00 ^g	8.01 ± 0.11 ^f	9.44 ± 0.26 ^{fg}	7.02 ± 0.20 ^h	7.64 ± 0.11 ^f	13.89 ± 0.20 ^d	9.92 ± 0.14 ^g	9.92 ± 0.14 ^f	8.51 ± 0.12 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	6.49 ± 0.30 ⁱ	6.68 ± 0.08 ^h	8.80 ± 0.20 ^g	8.42 ± 0.24 ^{def}	5.35 ± 0.00 ⁱ	11.86 ± 0.14 ^f	8.92 ± 0.11 ^h	9.17 ± 0.11 ^g	8.09 ± 0.09 ^e	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	7.35 ± 0.47 ^h	6.25 ± 0.38 ^h	10.41 ± 2.17 ^{efg}	7.50 ± 0.20 ^{gh}	6.19 ± 0.08 ^h	13.01 ± 0.17 ^e	10.29 ± 0.14 ^g	10.29 ± 0.14 ^{ef}	6.94 ± 0.09 ^g	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	9.05 ± 0.13 ^{fg}	8.85 ± 0.12 ^{de}	9.63 ± 0.27 ^{fg}	7.72 ± 0.22 ^{fgh}	8.51 ± 0.12 ^e	13.89 ± 0.20 ^d	11.46 ± 0.00 ^f	10.63 ± 0.15 ^{de}	9.21 ± 0.13 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	13.83 ± 0.21 ^b	9.25 ± 0.14 ^{cc}	10.15 ± 0.83 ^{efg}	9.39 ± 0.31 ^c	8.43 ± 0.14 ^e	14.33 ± 0.24 ^{cd}	12.38 ± 0.21 ^d	10.96 ± 0.18 ^d	9.49 ± 0.16 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	9.74 ± 0.14 ^{cde}	7.64 ± 0.11 ^{fg}	10.19 ± 0.27 ^{efg}	8.13 ± 0.21 ^{efg}	7.07 ± 0.09 ^g	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	11.00 ± 0.18 ^b	6.44 ± 0.10 ^h	27.96 ± 0.95 ^a	8.73 ± 0.00 ^{cde}	10.61 ± 0.18 ^b	17.68 ± 0.30 ^b	13.00 ± 0.23 ^c	10.61 ± 0.18 ^{de}	7.60 ± 0.13 ^f	
1-MCP 1 ppm 2hr.	10.36 ± 0.17 ^{bc}	7.42 ± 0.12 ^g	13.97 ± 0.00 ^d	12.26 ± 0.88 ^b	12.82 ± 0.22 ^a	19.27 ± 0.29 ^a	15.65 ± 0.25 ^a	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	9.94 ± 0.13 ^{cd}	9.64 ± 0.13 ^c	18.21 ± 0.50 ^c	15.14 ± 0.42 ^b	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	9.37 ± 0.00 ^{def}	11.81 ± 0.17 ^a	25.42 ± 1.52 ^b	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสัณไอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ผลการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ
 ตาราง 232 แสดงความแน่นเนื้อ ของเปลือกด้านนอก ของส้มโอปันธุ์ท่าข่อยที่ยังอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ความแน่นเปลือก (kg / cm ²)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	0.74 ± 0.05 ^g	0.81 ± 0.02 ^a	0.82 ± 0.03 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{ab}	0.78 ± 0.03 ^a	0.82 ± 0.02 ^a	0.82 ± 0.02 ^{bc}	0.79 ± 0.04 ^{bcd}	0.80 ± 0.03 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	0.78 ± 0.01 ^f	0.80 ± 0.02 ^{ab}	0.78 ± 0.02 ^{de}	0.77 ± 0.05 ^c	0.80 ± 0.02 ^a	0.80 ± 0.01 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{bc}	0.80 ± 0.04 ^{bc}	0.81 ± 0.02 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	0.79 ± 0.02 ^{def}	0.81 ± 0.02 ^{ab}	0.81 ± 0.01 ^{bc}	0.76 ± 0.03 ^c	0.78 ± 0.03 ^a	0.80 ± 0.02 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{bc}	0.82 ± 0.04 ^{ab}	0.81 ± 0.02 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	0.78 ± 0.02 ^{ef}	0.80 ± 0.02 ^{ab}	0.77 ± 0.01 ^e	0.76 ± 0.03 ^c	0.79 ± 0.02 ^a	0.81 ± 0.01 ^{ab}	0.84 ± 0.03 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{ab}	0.80 ± 0.03 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	0.81 ± 0.01 ^{abc}	0.81 ± 0.02 ^a	0.81 ± 0.01 ^{bc}	0.76 ± 0.03 ^c	0.80 ± 0.02 ^a	0.80 ± 0.03 ^{ab}	0.85 ± 0.02 ^{ab}	0.84 ± 0.03 ^a	0.81 ± 0.03 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	0.82 ± 0.02 ^{ab}	0.81 ± 0.01 ^{ab}	0.82 ± 0.01 ^{ab}	0.78 ± 0.04 ^c	0.80 ± 0.02 ^a	0.79 ± 0.01 ^{ab}	0.86 ± 0.03 ^{ab}	0.80 ± 0.06 ^{bc}	0.82 ± 0.03 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	0.81 ± 0.02 ^{bcd}	0.80 ± 0.02 ^{ab}	0.80 ± 0.01 ^{cd}	0.77 ± 0.04 ^c	0.79 ± 0.02 ^a	0.80 ± 0.02 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{bc}	0.79 ± 0.03 ^{bcd}	0.78 ± 0.03 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	0.80 ± 0.01 ^{cde}	0.81 ± 0.02 ^{ab}	0.83 ± 0.02 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^a	0.80 ± 0.02 ^a	0.80 ± 0.02 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{bc}	0.76 ± 0.03 ^d	0.80 ± 0.03 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	0.81 ± 0.02 ^{abc}	0.80 ± 0.01 ^{ab}	0.83 ± 0.02 ^{ab}	0.77 ± 0.03 ^c	0.80 ± 0.02 ^a	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	0.83 ± 0.02 ^a	0.79 ± 0.02 ^b	0.82 ± 0.02 ^{ab}	0.77 ± 0.03 ^c	0.80 ± 0.01 ^a	0.79 ± 0.04 ^{ab}	0.82 ± 0.04 ^{bc}	0.77 ± 0.04 ^d	0.78 ± 0.04 ^b	
1-MCP 1 ppm 2hr.	0.81 ± 0.01 ^{bcd}	0.81 ± 0.02 ^{ab}	0.82 ± 0.02 ^{ab}	0.79 ± 0.04 ^{bc}	0.80 ± 0.03 ^a	0.79 ± 0.02 ^{ab}	0.80 ± 0.01 ^c	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	0.81 ± 0.01 ^{abc}	0.79 ± 0.02 ^{ab}	0.81 ± 0.01 ^{bc}	0.76 ± 0.04	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	0.81 ± 0.00 ^{abc}	0.80 ± 0.03 ^{ab}	0.79 ± 0.01 ^d	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 233 แสดงความหนาแน่นเนื้อ ของส้มโอฟันธุ์ทำขายที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ความหนาแน่นเนื้อ (kg / cm ²)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	3.06 ± 0.37 ^d	3.43 ± 0.33 ^{bc}	3.74 ± 0.43 ^{ab}	3.66 ± 0.50 ^{abc}	3.65 ± 0.35 ^{ab}	3.48 ± 0.24 ^{abc}	4.04 ± 0.44 ^a	3.23 ± 0.54 ^{abc}	3.08 ± 0.39 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	3.35 ± 0.26 ^{bcd}	3.42 ± 0.31 ^{bc}	3.22 ± 0.47 ^c	3.99 ± 0.43 ^{ab}	3.81 ± 0.31 ^{ab}	3.40 ± 0.23 ^{bc}	3.61 ± 0.33 ^{abc}	2.97 ± 0.59 ^{bc}	2.96 ± 0.25 ^{bc}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	3.68 ± 0.23 ^a	3.50 ± 0.50 ^{bc}	3.66 ± 0.30 ^{ab}	3.64 ± 0.24 ^{bc}	3.54 ± 0.31 ^b	3.45 ± 0.40 ^{abc}	2.98 ± 0.41 ^e	3.50 ± 0.54 ^{ab}	3.73 ± 0.43 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	3.11 ± 0.36 ^d	3.29 ± 0.33 ^{cd}	3.66 ± 0.26 ^{ab}	3.97 ± 0.44 ^{ab}	3.95 ± 0.26 ^a	3.75 ± 0.37 ^{abc}	3.70 ± 0.17 ^{abc}	2.89 ± 0.34 ^c	3.22 ± 0.51 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	3.02 ± 0.29 ^d	3.68 ± 0.36 ^{ab}	3.43 ± 0.21 ^{bc}	3.57 ± 0.22 ^{bc}	3.84 ± 0.21 ^{ab}	3.33 ± 0.36 ^c	3.52 ± 0.42 ^{bc}	3.01 ± 0.37 ^{bc}	2.82 ± 0.43 ^{bcd}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	3.25 ± 0.19 ^{cd}	3.67 ± 0.20 ^{ab}	3.94 ± 0.34 ^a	3.76 ± 0.21 ^{abc}	3.77 ± 0.33 ^{ab}	3.68 ± 0.39 ^{ab}	3.61 ± 0.66 ^{abc}	3.55 ± 0.37 ^a	3.03 ± 0.37 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	3.26 ± 0.40 ^{cd}	3.87 ± 0.17 ^{ab}	3.69 ± 0.46 ^{ab}	3.66 ± 0.31 ^{abc}	3.79 ± 0.43 ^{ab}	3.67 ± 0.25 ^{ab}	3.33 ± 0.47 ^{cd}	3.32 ± 0.67 ^{abc}	2.82 ± 0.41 ^{bcd}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	3.03 ± 0.44 ^d	3.50 ± 0.34 ^{bc}	3.84 ± 0.23 ^a	3.78 ± 0.20 ^{abc}	3.47 ± 0.53 ^b	3.48 ± 0.25 ^{abc}	3.82 ± 0.42 ^{ab}	2.85 ± 0.57 ^c	2.53 ± 0.31 ^d	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	3.27 ± 0.40 ^{cd}	3.66 ± 0.24 ^{ab}	3.90 ± 0.20 ^a	3.63 ± 0.35 ^{bc}	3.66 ± 0.35 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	3.72 ± 0.31 ^a	3.44 ± 0.36 ^{bc}	3.97 ± 0.27 ^a	3.52 ± 0.48 ^{bc}	3.86 ± 0.34 ^{ab}	3.52 ± 0.22 ^{abc}	3.43 ± 0.47 ^{bcd}	2.97 ± 0.47 ^{bc}	2.64 ± 0.42 ^{cd}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	3.65 ± 0.25 ^{ab}	3.10 ± 0.32 ^d	3.87 ± 0.43 ^a	4.03 ± 0.40 ^a	3.75 ± 0.43 ^{ab}	3.74 ± 0.33 ^{abc}	3.07 ± 0.36 ^{de}	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	3.53 ± 0.24 ^{abc}	3.39 ± 0.28 ^{bcd}	3.84 ± 0.29 ^a	3.98 ± 0.25 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	3.82 ± 0.18 ^a	3.65 ± 0.26 ^{ab}	3.60 ± 0.37 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอด้วยงมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 234 แสดงค่า L เปลือก ของส้มโอฟันธุ์ทำช่วยที่ยอดยการกับรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า L									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	49.71 ± 3.12 ^a	44.38 ± 4.43 ^{defg}	46.09 ± 4.24 ^{abcd}	44.14 ± 4.47 ^{bc}	47.36 ± 4.05 ^a	44.73 ± 4.06 ^{bc}	45.93 ± 5.93 ^{bc}	48.08 ± 2.80 ^{ab}	53.90 ± 2.33 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	47.24 ± 4.38 ^{ab}	46.42 ± 4.25 ^{bcddef}	49.09 ± 1.33 ^a	45.41 ± 2.67 ^{bc}	46.88 ± 3.12 ^a	51.34 ± 5.73 ^a	47.92 ± 3.02 ^{abc}	48.00 ± 6.64 ^{ab}	53.81 ± 1.91 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	45.99 ± 1.90 ^{ab}	43.90 ± 2.83 ^{efg}	45.50 ± 2.95 ^{bcd}	49.63 ± 3.96 ^a	42.86 ± 2.62 ^b	43.89 ± 3.17 ^c	50.89 ± 2.96 ^a	49.98 ± 5.70 ^a	43.22 ± 3.01 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	50.21 ± 5.25 ^a	47.36 ± 3.71 ^{abcde}	47.36 ± 4.06 ^{abc}	47.14 ± 2.39 ^{ab}	43.76 ± 1.97 ^{ab}	42.04 ± 2.46 ^c	45.87 ± 4.43 ^{bc}	48.60 ± 4.63 ^{ab}	49.95 ± 3.78 ^{abc}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	47.91 ± 2.55 ^{ab}	45.24 ± 3.06 ^{cdefg}	48.76 ± 1.92 ^{ab}	46.58 ± 5.95 ^{abc}	47.39 ± 4.78 ^a	49.97 ± 5.83 ^a	50.83 ± 3.02 ^a	48.27 ± 4.65 ^{ab}	45.34 ± 5.32 ^{cd}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	44.08 ± 6.07 ^{bc}	43.24 ± 4.20 ^{fg}	43.68 ± 3.36 ^d	46.42 ± 4.13 ^{abc}	45.13 ± 3.34 ^{ab}	45.81 ± 3.21 ^{bc}	40.31 ± 2.51 ^d	44.42 ± 2.97 ^b	48.81 ± 6.00 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	43.96 ± 2.68 ^{bc}	45.30 ± 3.73 ^{cdef}	45.98 ± 3.42 ^{abcd}	47.48 ± 3.68 ^{ab}	43.16 ± 2.97 ^b	45.90 ± 3.90 ^{bc}	46.40 ± 3.81 ^{bc}	48.37 ± 3.63 ^{ab}	50.00 ± 4.25 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	41.40 ± 3.48 ^c	49.08 ± 3.87 ^{abc}	44.71 ± 2.36 ^{cd}	42.64 ± 3.67 ^c	46.83 ± 3.85 ^a	45.87 ± 1.67 ^{bc}	44.11 ± 2.96 ^c	46.89 ± 4.62 ^{ab}	51.47 ± 3.20 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	46.46 ± 6.28 ^{ab}	41.92 ± 2.07 ^g	43.62 ± 2.22 ^d	42.79 ± 3.49 ^c	42.41 ± 3.67 ^b	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	49.69 ± 2.68 ^a	48.01 ± 2.46 ^{abcd}	45.98 ± 2.93 ^{abcd}	46.53 ± 2.86 ^{abc}	45.20 ± 2.62 ^{ab}	48.81 ± 4.79 ^{ab}	47.42 ± 4.68 ^{abc}	48.12 ± 4.43 ^{ab}	49.23 ± 4.94 ^{abc}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	48.21 ± 3.06 ^{ab}	49.51 ± 3.42 ^{ab}	44.86 ± 2.41 ^{cd}	44.50 ± 4.07 ^{bc}	44.61 ± 3.39 ^{ab}	43.42 ± 2.75 ^c	49.34 ± 3.37 ^{ab}	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	48.42 ± 4.53 ^a	46.46 ± 3.25 ^{bcddef}	48.58 ± 3.99 ^{ab}	44.28 ± 3.60 ^{bc}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	49.01 ± 2.86 ^a	50.51 ± 5.18 ^a	45.72 ± 3.02 ^{bcd}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอด้วยงมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 235 แสดงค่า L เนื้อของส้มโอปั่นที่แช่อยู่ระหว่างการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า L									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	48.00 ± 2.33 ^c	51.31 ± 3.98 ^{ab}	47.68 ± 3.00 ^{bcd}	46.28 ± 3.91 ^{abc}	45.39 ± 3.74 ^a	44.37 ± 3.49 ^{ab}	44.54 ± 3.19 ^b	45.00 ± 3.26 ^{ab}	42.91 ± 2.37 ^{bc}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	49.71 ± 2.98 ^{bc}	48.11 ± 3.15 ^{bcd}	45.46 ± 1.67 ^{cd}	48.52 ± 6.71 ^{ab}	47.02 ± 3.14 ^a	41.82 ± 2.21 ^b	48.60 ± 2.58 ^{ab}	43.24 ± 3.49 ^{ab}	40.07 ± 1.98 ^c	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	51.51 ± 2.25 ^{abc}	49.41 ± 2.79 ^{bcd}	53.71 ± 10.70 ^a	43.01 ± 2.87 ^c	45.44 ± 3.46 ^a	44.32 ± 3.56 ^{ab}	43.73 ± 4.28 ^b	42.08 ± 1.74 ^b	46.79 ± 2.90 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	47.91 ± 3.08 ^c	49.78 ± 2.70 ^{abc}	48.68 ± 3.22 ^{bcd}	42.84 ± 6.52 ^c	47.61 ± 2.99 ^a	45.84 ± 3.70 ^a	46.13 ± 2.51 ^{ab}	42.58 ± 2.47 ^b	43.48 ± 3.57 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	48.63 ± 4.54 ^{bc}	48.87 ± 4.12 ^{bcd}	44.73 ± 1.99 ^d	42.73 ± 2.06 ^c	45.83 ± 2.46 ^a	41.46 ± 5.35 ^b	44.03 ± 3.98 ^b	41.20 ± 2.66 ^b	43.54 ± 2.03 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	49.08 ± 3.27 ^{bc}	50.59 ± 2.49 ^{abc}	48.39 ± 2.08 ^{bcd}	45.34 ± 1.80 ^{bc}	45.57 ± 3.87 ^a	45.29 ± 4.13 ^{ab}	45.84 ± 2.28 ^{ab}	47.06 ± 5.52 ^a	45.99 ± 4.00 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	51.72 ± 4.48 ^{ab}	53.48 ± 1.52 ^a	49.69 ± 4.66 ^{abc}	46.20 ± 1.88 ^{abc}	46.83 ± 3.85 ^a	44.46 ± 2.23 ^{ab}	43.93 ± 3.87 ^b	43.90 ± 3.82 ^{ab}	43.74 ± 3.16 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	53.40 ± 4.07 ^a	46.79 ± 4.10 ^d	50.53 ± 3.24 ^{ab}	50.13 ± 3.94 ^a	46.18 ± 3.37 ^a	44.71 ± 2.31 ^{ab}	46.68 ± 3.26 ^b	46.64 ± 5.10 ^a	40.21 ± 3.01 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	50.58 ± 2.72 ^{abc}	49.28 ± 2.20 ^{bcd}	48.52 ± 2.76 ^{bcd}	46.43 ± 1.66 ^{abc}	48.14 ± 3.58 ^a	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	51.47 ± 2.63 ^{abc}	48.81 ± 2.89 ^{bcd}	49.68 ± 2.25 ^{abc}	43.20 ± 4.01 ^c	45.69 ± 4.27 ^a	44.61 ± 4.02 ^{ab}	43.72 ± 2.25 ^b	45.00 ± 3.95 ^{ab}	43.58 ± 3.37 ^{ab}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	51.88 ± 3.29 ^{ab}	47.66 ± 3.70 ^{cd}	50.68 ± 2.40 ^{ab}	47.38 ± 6.65 ^{abc}	46.40 ± 3.06 ^a	44.16 ± 2.76 ^{ab}	44.08 ± 3.40 ^b	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	52.09 ± 2.94 ^{ab}	48.50 ± 2.86 ^{bcd}	47.66 ± 2.09 ^{bcd}	43.88 ± 5.00 ^{bc}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	50.91 ± 3.36 ^{abc}	50.84 ± 1.76 ^{abc}	18.52 ± 1.33 ^e	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวยังไม่ผ่านการสุ่มเสีย

ตาราง 236 แสดงค่า a เปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า a									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	-2.22 ± 1.74 ^{ab}	-3.78 ± 1.42 ^{de}	-3.88 ± 1.80 ^d	-3.52 ± 1.07 ^{bc}	-3.54 ± 1.72 ^{bc}	-2.32 ± 2.12 ^{abcd}	-2.22 ± 2.42 ^{bcd}	-1.06 ± 1.67 ^{abc}	3.87 ± 1.71 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	-2.80 ± 1.80 ^{abc}	-4.16 ± 1.09 ^{de}	-1.20 ± 0.97 ^{ab}	-3.50 ± 1.07 ^{bc}	-2.76 ± 0.87 ^{abc}	-0.43 ± 2.56 ^a	-1.80 ± 1.25 ^{bc}	0.43 ± 2.83 ^a	5.13 ± 3.21 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	-3.49 ± 0.63 ^{bc}	-3.08 ± 0.57 ^{bcd}	-3.00 ± 1.21 ^{cd}	-2.19 ± 1.84 ^{bc}	-3.01 ± 0.92 ^{abc}	-3.14 ± 0.73 ^{cd}	0.98 ± 1.54 ^a	-0.12 ± 2.66 ^{ab}	-2.85 ± 0.80 ^e	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	-2.40 ± 2.25 ^{abc}	-3.87 ± 0.79 ^{de}	-2.70 ± 1.62 ^{cd}	-3.81 ± 0.97 ^c	-4.03 ± 0.62 ^c	-3.57 ± 0.47 ^d	-1.79 ± 1.93 ^{bc}	-1.04 ± 2.36 ^{abc}	-0.45 ± 3.17 ^{cde}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	-2.76 ± 1.54 ^{abc}	-3.36 ± 1.44 ^{bcd}	-2.03 ± 0.72 ^{bc}	-2.40 ± 2.86 ^{bc}	-1.80 ± 2.75 ^a	-0.46 ± 1.59 ^a	-0.89 ± 2.24 ^b	-0.17 ± 4.13 ^{ab}	-1.93 ± 2.58 ^{de}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	-4.08 ± 1.12 ^c	-4.51 ± 1.09 ^e	-3.16 ± 1.41 ^{cd}	-3.09 ± 1.32 ^{bc}	-3.20 ± 2.72 ^{abc}	-2.21 ± 1.28 ^{abcd}	-3.96 ± 1.09 ^d	-2.42 ± 1.85 ^{bc}	-0.21 ± 3.81 ^{cde}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	-3.73 ± 1.18 ^{bc}	-3.49 ± 1.20 ^{bcd}	-3.49 ± 1.95 ^{cd}	-1.69 ± 3.24 ^b	-4.22 ± 1.47 ^c	-2.47 ± 2.39 ^{abcd}	-2.94 ± 1.54 ^{cd}	-0.46 ± 3.03 ^{abc}	0.11 ± 3.37 ^{cde}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	-4.00 ± 0.75 ^c	-2.23 ± 1.75 ^{ab}	-3.08 ± 0.45 ^{cd}	-3.66 ± 0.64 ^{bc}	-1.76 ± 1.12 ^a	-2.38 ± 1.06 ^{abcd}	-4.06 ± 0.89 ^d	-1.18 ± 2.80 ^{abc}	1.62 ± 2.64 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	-2.68 ± 1.81 ^{abc}	-4.54 ± 0.51 ^e	-3.48 ± 0.64 ^{cd}	-2.17 ± 1.13 ^{bc}	-3.53 ± 0.68 ^{bc}	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	-2.58 ± 0.95 ^{abc}	-3.66 ± 1.20 ^{cde}	-3.52 ± 0.46 ^{cd}	-3.01 ± 1.69 ^{bc}	-4.22 ± 1.48 ^c	-0.97 ± 3.36 ^{ab}	-0.41 ± 2.39 ^{ab}	-0.57 ± 2.20 ^{abc}	0.73 ± 4.01 ^{bcd}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	-2.67 ± 1.59 ^{abc}	-2.35 ± 1.76 ^{abc}	-3.83 ± 1.04 ^d	-1.97 ± 2.17 ^{bc}	-2.18 ± 1.05 ^{ab}	-3.14 ± 0.62 ^{cd}	1.20 ± 2.16 ^a	- ± - ± - ± -	- ± -	
1-MCP 1 ppm 3hr.	-1.56 ± 2.24 ^a	-3.83 ± 1.27 ^{de}	-0.52 ± 2.47 ^a	0.18 ± 1.76 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	-3.30 ± 0.93 ^{bc}	-1.52 ± 1.83 ^a	-1.02 ± 1.91 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 237 แสดงค่า a เนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

ค่า a									
กรรมวิธี	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
control	3.86 ± 0.47 ^{bcd}	4.30 ± 0.63 ^{ab}	3.38 ± 0.68 ^{abc}	2.47 ± 1.90 ^a	3.98 ± 1.65 ^{abc}	4.44 ± 1.87 ^a	3.30 ± 1.07 ^a	2.66 ± 1.01 ^{abc}	2.96 ± 0.32 ^a
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	4.19 ± 0.35 ^{abcd}	3.81 ± 0.38 ^{bcd}	3.18 ± 0.95 ^{bc}	2.46 ± 0.74 ^a	3.81 ± 1.19 ^{abc}	3.39 ± 0.46 ^b	3.42 ± 0.57 ^a	2.47 ± 0.51 ^c	3.62 ± 1.76 ^a
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	4.36 ± 0.64 ^{abc}	4.09 ± 1.03 ^{abc}	3.69 ± 0.51 ^{abc}	3.13 ± 1.41 ^a	3.42 ± 1.10 ^c	2.92 ± 0.50 ^b	2.89 ± 0.40 ^a	2.66 ± 0.60 ^{abc}	3.24 ± 0.41 ^a
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	3.70 ± 0.59 ^{cdef}	3.36 ± 0.60 ^d	3.76 ± 0.35 ^{ab}	3.76 ± 0.57 ^a	3.64 ± 0.97 ^{bc}	3.42 ± 0.61 ^b	3.30 ± 0.59 ^a	2.71 ± 0.93 ^{abc}	2.88 ± 0.65 ^a
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	3.09 ± 0.58 ^f	3.37 ± 0.58 ^d	3.53 ± 0.69 ^{abc}	2.37 ± 1.21 ^a	4.16 ± 0.70 ^{abc}	2.69 ± 0.72 ^b	3.14 ± 0.64 ^a	2.94 ± 0.45 ^{abc}	3.71 ± 1.02 ^a
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	3.90 ± 0.39 ^{bcd}	4.49 ± 0.51 ^{ab}	3.72 ± 0.51 ^{abc}	2.61 ± 2.08 ^a	4.80 ± 1.57 ^a	3.20 ± 0.51 ^b	3.21 ± 1.48 ^a	3.79 ± 1.11 ^a	3.07 ± 0.98 ^a
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	3.23 ± 0.74 ^{ef}	3.57 ± 0.37 ^{cd}	3.86 ± 0.67 ^a	2.78 ± 1.10 ^a	4.03 ± 0.90 ^{abc}	3.32 ± 0.67 ^b	3.76 ± 1.20 ^a	3.47 ± 0.44 ^{ab}	3.29 ± 0.66 ^a
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	4.86 ± 1.33 ^a	4.16 ± 0.92 ^{abc}	3.63 ± 0.56 ^{abc}	3.14 ± 0.85 ^a	4.11 ± 0.67 ^{abc}	2.84 ± 0.99 ^b	3.51 ± 0.73 ^a	3.16 ± 0.99 ^{abc}	3.12 ± 0.95 ^a
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	4.52 ± 0.56 ^{ab}	4.21 ± 0.85 ^{abc}	3.49 ± 0.43 ^{abc}	2.77 ± 0.70 ^a	4.61 ± 0.25 ^{ab}	nd	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 1hr.	3.57 ± 0.36 ^{def}	4.66 ± 0.84 ^a	3.52 ± 0.63 ^{abc}	3.07 ± 1.53 ^a	3.62 ± 0.67 ^{bc}	3.04 ± 0.51 ^b	3.33 ± 1.02 ^a	3.13 ± 0.66 ^{abc}	2.94 ± 0.39 ^a
1-MCP 1 ppm 2hr.	4.18 ± 1.10 ^{abcd}	3.33 ± 0.63 ^d	3.08 ± 0.65 ^b	3.50 ± 1.00 ^a	3.79 ± 0.70 ^{abc}	2.81 ± 0.48 ^b	2.84 ± 0.52 ^a	nd	nd
1-MCP 1 ppm 3hr.	3.64 ± 0.45 ^{cdef}	3.79 ± 0.46 ^{bcd}	3.39 ± 0.43 ^{abc}	2.68 ± 1.19 ^a	nd	nd	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 4hr.	3.71 ± 0.55 ^{cdef}	4.12 ± 0.42 ^{abc}	3.74 ± 0.44 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 238 แสดงค่า b เปรียบของส้มโอฟันธุ์ต่างๆที่ยังอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า b									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	39.76 ± 2.74 ^a	34.26 ± 3.86 ^{abcd}	35.33 ± 4.38 ^{abcd}	32.41 ± 4.65 ^{de}	38.20 ± 4.10 ^a	33.91 ± 4.50 ^{cd}	37.26 ± 5.78 ^{bc}	39.42 ± 3.08 ^{ab}	47.39 ± 2.59 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	35.74 ± 4.04 ^{ab}	37.61 ± 5.19 ^{ab}	38.06 ± 1.67 ^{ab}	35.26 ± 3.12 ^{bcd}	35.37 ± 2.88 ^{abc}	40.13 ± 4.66 ^a	39.13 ± 2.94 ^{abc}	39.29 ± 7.73 ^{ab}	46.91 ± 3.30 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	35.28 ± 1.74 ^{ab}	32.84 ± 2.49 ^{de}	34.44 ± 2.89 ^{bcd}	39.00 ± 3.28 ^{ab}	32.28 ± 2.83 ^c	34.03 ± 4.13 ^{bcd}	41.79 ± 3.49 ^a	41.28 ± 5.75 ^a	31.87 ± 3.59 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	38.22 ± 4.74 ^a	37.37 ± 3.81 ^{abc}	36.86 ± 4.75 ^{abc}	37.53 ± 3.55 ^{abc}	32.68 ± 2.09 ^c	30.71 ± 2.45 ^d	35.81 ± 4.53 ^c	40.53 ± 5.11 ^a	40.55 ± 5.01 ^{bc}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	36.98 ± 2.26 ^{ab}	33.57 ± 3.76 ^{cde}	38.60 ± 2.07 ^a	36.92 ± 5.90 ^{abcd}	38.01 ± 4.55 ^a	39.44 ± 5.22 ^a	41.39 ± 3.31 ^{ab}	41.17 ± 4.34 ^a	36.14 ± 6.57 ^{cd}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	33.00 ± 4.58 ^{bc}	32.22 ± 4.01 ^{de}	32.94 ± 4.14 ^d	35.86 ± 4.46 ^{bcd}	34.91 ± 3.83 ^{abc}	36.48 ± 2.43 ^{abc}	30.29 ± 4.90 ^d	34.56 ± 2.71 ^b	40.12 ± 7.14 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	29.29 ± 10.07 ^c	34.42 ± 3.78 ^{abcd}	34.74 ± 3.73 ^{bcd}	37.72 ± 3.59 ^{abc}	32.56 ± 3.19 ^c	36.16 ± 3.76 ^{abc}	38.82 ± 3.35 ^{abc}	38.99 ± 3.95 ^{ab}	40.33 ± 3.77 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	30.09 ± 3.79 ^c	37.27 ± 3.69 ^{abc}	32.94 ± 2.38 ^d	31.64 ± 3.90 ^e	37.57 ± 5.78 ^{ab}	36.86 ± 1.78 ^{abc}	35.24 ± 3.50 ^c	38.27 ± 6.40 ^{ab}	42.18 ± 2.12 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	35.01 ± 5.61 ^{ab}	30.97 ± 2.23 ^e	32.19 ± 3.58 ^d	32.21 ± 3.78 ^{de}	32.34 ± 4.94 ^c	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	36.79 ± 2.68 ^{ab}	37.80 ± 2.91 ^{ab}	34.23 ± 3.80 ^{cd}	41.59 ± 9.10 ^a	35.93 ± 2.99 ^{abc}	38.12 ± 4.65 ^{ab}	39.41 ± 5.45 ^{abc}	38.67 ± 4.27 ^{ab}	41.33 ± 7.40 ^{bc}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	36.92 ± 3.43 ^{ab}	38.10 ± 3.01 ^{ab}	33.69 ± 2.72 ^{cd}	34.23 ± 3.83 ^{bcd}	33.87 ± 3.59 ^{bc}	33.68 ± 4.19 ^{cd}	42.52 ± 3.36 ^a	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	37.08 ± 4.51 ^{ab}	36.07 ± 2.83 ^{abcd}	37.06 ± 3.90 ^{abc}	33.86 ± 3.80 ^{cde}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	38.27 ± 2.29 ^a	38.50 ± 5.20 ^a	34.49 ± 2.82 ^{bcd}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสมมติฐานอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 239 แสดงค่า b เนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าซอยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า b									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	16.94 ± 1.12 ^c	19.22 ± 0.76 ^a	16.87 ± 1.00 ^{abcd}	17.71 ± 1.79 ^a	16.09 ± 1.77 ^c	15.21 ± 0.83 ^a	14.66 ± 1.56 ^b	14.89 ± 1.99 ^{abc}	14.67 ± 0.87 ^{bcd}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	17.56 ± 1.98 ^{bc}	18.30 ± 1.15 ^{abc}	16.29 ± 1.04 ^{cd}	17.52 ± 1.54 ^{ab}	17.34 ± 1.36 ^{ab}	15.04 ± 1.29 ^a	16.06 ± 2.59 ^{ab}	14.40 ± 1.20 ^{abc}	13.57 ± 1.20 ^e	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	17.94 ± 0.65 ^{abc}	18.78 ± 0.98 ^{ab}	15.61 ± 5.36 ^d	15.74 ± 1.65 ^c	16.64 ± 1.28 ^{bc}	15.43 ± 1.22 ^a	15.83 ± 1.18 ^{ab}	14.00 ± 1.08 ^c	16.08 ± 1.05 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	18.57 ± 1.41 ^{ab}	16.92 ± 1.24 ^d	17.78 ± 0.64 ^{abc}	15.53 ± 1.18 ^c	17.24 ± 1.17 ^{abc}	16.28 ± 1.10 ^a	16.18 ± 0.69 ^{ab}	15.33 ± 1.29 ^{abc}	14.89 ± 1.51 ^{abcd}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	17.80 ± 1.50 ^{bc}	17.77 ± 1.60 ^{bcd}	16.82 ± 1.05 ^{abcd}	16.59 ± 1.56 ^{abc}	16.73 ± 1.25 ^{bc}	13.82 ± 1.43 ^b	15.04 ± 1.36 ^{ab}	14.30 ± 0.58 ^{bc}	14.46 ± 1.19 ^{cde}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	17.88 ± 1.68 ^{abc}	18.19 ± 1.03 ^{abcd}	16.53 ± 0.57 ^{bcd}	16.58 ± 2.11 ^{abc}	17.63 ± 1.00 ^{ab}	16.03 ± 1.03 ^a	16.11 ± 0.73 ^{ab}	15.89 ± 2.30 ^a	15.80 ± 1.81 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	18.41 ± 1.70 ^{abc}	18.58 ± 1.14 ^{ab}	17.21 ± 1.12 ^{abcd}	15.94 ± 1.36 ^{bc}	18.13 ± 1.04 ^a	15.30 ± 0.69 ^a	16.56 ± 1.22 ^a	15.50 ± 1.06 ^{abc}	15.13 ± 0.78 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	19.06 ± 1.13 ^{ab}	16.98 ± 1.55 ^d	18.48 ± 1.19 ^a	17.20 ± 1.24 ^{abc}	16.89 ± 0.78 ^{abc}	15.43 ± 1.15 ^a	15.83 ± 1.78	15.31 ± 1.50 ^{abc}	13.65 ± 0.59 ^{de}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	18.53 ± 0.90 ^{ab}	17.79 ± 0.93 ^{bcd}	17.71 ± 0.76 ^{abc}	17.22 ± 1.63 ^{abc}	17.61 ± 0.85 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	17.90 ± 1.05 ^{abc}	17.86 ± 1.32 ^{bcd}	17.54 ± 1.13 ^{abc}	15.57 ± 1.84 ^c	17.41 ± 0.96 ^{ab}	15.67 ± 1.92 ^a	15.16 ± 1.08 ^{ab}	15.69 ± 1.08 ^{ab}	14.64 ± 0.91 ^{bcd}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	17.52 ± 2.33 ^{bc}	18.17 ± 1.41 ^{abcd}	18.43 ± 0.86 ^{ab}	16.63 ± 1.46 ^{abc}	17.69 ± 0.93 ^{ab}	15.40 ± 1.40 ^a	15.56 ± 1.42 ^{ab}	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	19.37 ± 0.72 ^a	17.23 ± 0.99 ^{cd}	17.88 ± 1.24 ^{abc}	16.73 ± 1.35 ^{abc}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	17.68 ± 1.27 ^{bc}	18.57 ± 0.82 ^{ab}	3.74 ± 0.44 ^e	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสัณไอตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 240 แสดงค่า H° เปลี่ยนของส้มโอฟันธุ์ทำห่อยที่ยัลดายการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า H°									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	93.18 ± 2.67 ^c	96.47 ± 2.68 ^{abc}	96.66 ± 3.76 ^a	96.29 ± 2.27 ^a	95.60 ± 2.80 ^{abc}	94.24 ± 3.65 ^{ab}	94.61 ± 4.17 ^{bc}	91.69 ± 2.53 ^a	85.41 ± 1.95 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	94.79 ± 3.42 ^{abc}	96.40 ± 1.76 ^{abc}	91.83 ± 1.51 ^b	95.77 ± 5.73 ^{ab}	94.56 ± 1.75 ^{bc}	90.93 ± 3.92 ^c	92.73 ± 1.97 ^{cd}	89.94 ± 4.49 ^a	83.93 ± 3.38 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	95.66 ± 1.00 ^{abc}	95.38 ± 0.98 ^{cd}	95.17 ± 2.35 ^{ab}	93.43 ± 1.98 ^{ab}	95.34 ± 1.62 ^{abc}	95.30 ± 1.09 ^a	88.78 ± 2.05 ^{ef}	90.69 ± 4.14 ^a	95.27 ± 1.81 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	93.92 ± 3.79 ^{bc}	96.03 ± 1.68 ^{bc}	94.48 ± 3.14 ^{ab}	95.82 ± 1.39 ^{ab}	97.01 ± 0.98 ^{ab}	96.72 ± 1.22 ^a	93.13 ± 3.24 ^{cd}	91.73 ± 3.68 ^a	91.07 ± 4.55 ^{abc}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	94.30 ± 2.52 ^{bc}	95.80 ± 2.52 ^{bcd}	93.02 ± 1.08 ^{bc}	94.31 ± 4.58 ^{ab}	93.12 ± 4.51 ^c	91.00 ± 2.85 ^c	91.41 ± 3.15 ^{de}	90.71 ± 5.50 ^a	93.67 ± 4.16 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	95.57 ± 5.02 ^{abc}	98.11 ± 2.15 ^{ab}	95.86 ± 2.81 ^a	95.19 ± 2.58 ^{ab}	96.62 ± 1.65 ^{ab}	93.53 ± 2.10 ^{abv}	97.51 ± 1.75 ^a	94.16 ± 3.07 ^a	91.22 ± 5.16 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	96.57 ± 1.90 ^{ab}	95.94 ± 2.22 ^{bc}	95.71 ± 3.07 ^a	92.86 ± 4.93 ^{bc}	97.36 ± 2.15 ^a	94.22 ± 3.97 ^{ab}	94.39 ± 2.40 ^{bc}	91.07 ± 4.37 ^a	90.20 ± 4.80 ^{bc}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	97.61 ± 1.42 ^a	93.57 ± 2.99 ^{de}	95.33 ± 0.85 ^{ab}	96.67 ± 1.38 ^a	77.39 ± 2.82 ^d	93.68 ± 1.60 ^{abc}	96.63 ± 1.61 ^{ab}	93.52 ± 3.27 ^a	87.97 ± 3.47 ^{cd}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	94.60 ± 2.92 ^{abc}	98.41 ± 1.06 ^a	96.26 ± 1.67 ^a	93.94 ± 2.22 ^{ab}	96.22 ± 1.29 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	94.07 ± 1.59 ^{bc}	95.52 ± 1.70 ^{cd}	95.99 ± 1.28 ^a	94.62 ± 2.78 ^{ab}	96.86 ± 2.69 ^{ab}	92.04 ± 5.06 ^{bc}	90.87 ± 3.37 ^{def}	91.06 ± 3.31 ^a	90.58 ± 4.50 ^{bc}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	94.19 ± 2.52 ^{bc}	93.61 ± 2.80 ^{de}	96.54 ± 1.73 ^a	93.56 ± 3.73 ^{ab}	93.72 ± 1.81 ^c	95.40 ± 1.03 ^a	88.54 ± 2.74 ^f	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	92.74 ± 3.74 ^c	96.19 ± 2.22 ^{abc}	91.06 ± 3.85 ^b	90.09 ± 2.90 ^c	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	94.96 ± 1.44 ^{abc}	92.50 ± 2.97 ^e	91.68 ± 3.22 ^b	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 241 แสดงค่า H° เนื้อของส้มโอดังกล่าวที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	ค่า H°									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	77.18 ± 1.26 ^{cde}	77.36 ± 1.89 ^{abcd}	78.69 ± 2.07 ^{bc}	81.54 ± 6.17 ^a	76.46 ± 4.66 ^a	73.89 ± 5.94 ^b	77.43 ± 3.27 ^a	80.07 ± 3.19 ^a	78.63 ± 0.79 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	76.78 ± 1.62 ^{cde}	78.18 ± 1.59 ^{abc}	79.02 ± 2.99 ^{abc}	82.17 ± 2.09 ^a	77.68 ± 3.48 ^a	77.27 ± 1.44 ^a	77.56 ± 4.23 ^a	80.16 ± 2.04 ^a	76.42 ± 1.49 ^{bc}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	76.37 ± 2.05 ^{de}	77.61 ± 3.38 ^{abcd}	78.00 ± 1.17 ^{bc}	78.48 ± 5.24 ^{ab}	78.48 ± 3.46 ^a	79.24 ± 1.77 ^a	79.67 ± 1.19 ^a	79.32 ± 1.96 ^{ab}	78.60 ± 1.14 ^{ab}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	78.72 ± 1.84 ^{abc}	78.79 ± 2.01 ^{ab}	78.11 ± 0.97 ^{bc}	76.37 ± 2.09 ^b	78.22 ± 2.53 ^a	77.99 ± 2.34 ^a	78.59 ± 2.02 ^a	79.98 ± 3.91 ^a	78.00 ± 2.30 ^{abc}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	80.06 ± 2.11 ^a	79.16 ± 2.11 ^a	77.89 ± 2.33 ^{bc}	81.59 ± 4.78 ^a	76.17 ± 1.91 ^a	79.01 ± 2.71 ^a	78.19 ± 2.17 ^a	78.72 ± 0.94 ^{ab}	75.71 ± 3.02 ^c	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	77.70 ± 0.74 ^{bcd}	76.12 ± 1.61 ^{cd}	77.32 ± 1.65 ^c	81.42 ± 6.82 ^a	75.90 ± 2.49 ^a	78.73 ± 1.65 ^a	78.91 ± 4.81 ^a	76.86 ± 2.49 ^b	79.14 ± 2.98 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	79.98 ± 2.35 ^a	79.13 ± 1.31 ^a	77.46 ± 1.57 ^{bc}	80.26 ± 3.78 ^{ab}	77.39 ± 2.82 ^a	77.78 ± 2.63 ^a	77.30 ± 3.71 ^a	77.74 ± 1.38 ^{ab}	77.73 ± 2.10 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	75.72 ± 3.63 ^e	76.24 ± 2.85 ^{cd}	78.89 ± 1.38 ^{abc}	79.53 ± 2.30 ^{ab}	75.31 ± 1.76 ^{ab}	79.62 ± 3.60 ^a	77.74 ± 2.62 ^a	78.39 ± 3.42 ^{ab}	77.08 ± 3.71 ^{abc}	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	76.22 ± 1.90 ^{de}	76.52 ± 2.46 ^{bcd}	78.92 ± 0.95 ^{abc}	80.96 ± 1.90 ^{ab}	71.77 ± 10.99 ^b	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	78.70 ± 1.13 ^{abc}	75.40 ± 1.98 ^d	78.71 ± 1.86 ^{abc}	77.89 ± 6.07 ^{ab}	78.30 ± 1.68 ^{ab}	78.84 ± 2.07 ^a	77.61 ± 3.54 ^a	78.77 ± 2.02 ^{ab}	78.80 ± 1.20 ^{ab}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	76.58 ± 3.01 ^{cde}	79.56 ± 1.96 ^a	80.52 ± 1.89 ^a	78.26 ± 3.01 ^{ab}	77.28 ± 2.20 ^{ab}	79.76 ± 1.44 ^a	79.66 ± 1.73 ^a	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	79.38 ± 1.17 ^{ab}	77.54 ± 1.84 ^{abcd}	79.28 ± 1.14 ^{ab}	80.89 ± 4.07 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	78.10 ± 1.42 ^{abcd}	77.44 ± 1.59 ^{abcd}	78.53 ± 0.91 ^{bc}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดังที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 242 แสดงร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนัก (%)									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	0.00 ± 0.00 ^a	1.80 ± 0.83 ^a	1.81 ± 0.41 ^{cd}	3.43 ± 2.44 ^{abc}	0.11 ± 0.39 ^c	1.33 ± 0.82 ^{abc}	0.00 ± 0.00 ^b	1.88 ± 0.27 ^a	0.47 ± 0.66 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.47 ± 1.10 ^{ab}	1.80 ± 1.14 ^{cd}	2.17 ± 0.64 ^{cde}	0.06 ± 0.22 ^c	1.11 ± 0.97 ^{bcd}	0.00 ± 0.00 ^b	0.25 ± 0.49 ^{cd}	0.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.39 ± 1.03 ^{abc}	1.62 ± 0.66 ^d	3.07 ± 1.18 ^{abcd}	0.48 ± 0.78 ^{bc}	0.86 ± 1.02 ^{bcd}	0.00 ± 0.00 ^b	1.24 ± 1.07 ^{abcd}	0.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.25 ± 0.74 ^{abc}	3.12 ± 0.95 ^{ab}	1.54 ± 2.45 ^d	0.68 ± 0.84 ^{ab}	1.06 ± 0.97 ^{bcd}	0.00 ± 0.00 ^b	0.78 ± 1.10 ^{abcd}	0.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.90 ± 2.61 ^a	1.66 ± 0.92 ^d	3.73 ± 3.10 ^{ab}	0.00 ± 0.00 ^c	0.64 ± 0.87 ^{cd}	0.14 ± 0.38 ^b	1.42 ± 0.95 ^{abc}	0.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.58 ± 2.28 ^a	1.66 ± 1.12 ^d	2.41 ± 0.84 ^{bcd}	0.40 ± 0.77 ^{bc}	1.73 ± 0.78 ^{ab}	0.20 ± 0.54 ^b	0.86 ± 1.00 ^{abcd}	0.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.58 ± 0.73 ^a	1.43 ± 0.67 ^d	2.26 ± 1.09 ^{cde}	0.13 ± 0.42 ^c	1.64 ± 0.67 ^{ab}	1.45 ± 1.00 ^a	0.36 ± 0.72 ^{bcd}	0.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	0.00 ± 0.00 ^a	0.55 ± 0.75 ^c	1.85 ± 1.07 ^{cd}	3.96 ± 1.00 ^a	0.39 ± 0.52 ^{bc}	0.30 ± 0.64 ^d	0.00 ± 0.00 ^b	1.73 ± 0.25 ^{ab}	0.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.68 ± 0.86 ^a	2.00 ± 1.04 ^{cd}	3.32 ± 2.56 ^{abcd}	1.09 ± 0.86 ^a	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.04 ± 0.92 ^{abc}	2.55 ± 1.50 ^{bc}	1.86 ± 1.45 ^{de}	0.33 ± 0.66 ^{bc}	2.10 ± 1.50 ^a	0.26 ± 0.63 ^b	0.00 ± 0.00 ^d	0.00 ± 0.00 ^b	
1-MCP 1 ppm 2hr.	0.00 ± 0.00 ^a	0.67 ± 0.94 ^{bc}	3.68 ± 2.00 ^a	2.14 ± 0.65 ^{cde}	0.00 ± 0.00 ^c	0.55 ± 0.94 ^{cd}	0.00 ± 0.00 ^b	- ± -	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.54 ± 1.13 ^a	2.20 ± 1.02 ^{cd}	3.74 ± 1.19 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	0.00 ± 0.00 ^a	1.78 ± 0.98 ^a	2.57 ± 1.05 ^{bc}	1.88 ± 0.64 ^{de}	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกัน สถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสมมติฐานของการทดสอบเสีย

การประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส

ตาราง 243 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านรสชาติ ของส้มโอฟันรู้ทำข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติ									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	4.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	3.00 ± 1.73 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	2.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.53 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{abc}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{bc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{cd}	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^{bcd}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	2.33 ± 1.53 ^a	2.33 ± 0.58 ^b	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^{cd}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 1.16 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{abc}	1.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 1.16 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 1.53 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{bcd}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	2.33 ± 1.53 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.33 ± 1.53 ^{ab}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	2.67 ± 1.53 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^c	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^{bc}	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	3.33 ± 2.08 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{abc}	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{cd}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{bc}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	2.67 ± 1.53 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^{abc}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	3.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^{bc}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกัน สถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test

(DMRT) ที่ระดับความเชื่อมน้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสมมติตัวอย่างมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 244 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะเนื่อของส้มโอฟันธุ์ทำข่อยที่ยึดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อ									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	3.67 ± 1.15 ^a	3.00 ± 0.00 ^b	4.00 ± 1.00 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^b	4.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	4.00 ± 1.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	4.33 ± 1.15 ^a	4.00 ± 1.00 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	4.33 ± 1.15 ^a	4.00 ± 1.00 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	4.33 ± 1.15 ^a	4.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	4.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^b	4.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 0.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	4.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	4.67 ± 0.58 ^a	4.00 ± 1.00 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	4.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	
1-MCP 1 ppm 2hr.	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	4.00 ± 0.00 ^a	4.00 ± 0.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^b	4.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^{ab}	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	4.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	4.33 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^{ab}	3.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 $nd =$ ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 245 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะความผิดปกติของรสชาติของส้มโอบันทึกข้อมูลการทำห่อข่อยที่ขยายการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

การรมวิถี									
คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านรสชาติติดปากดี									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56
control	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.73 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 1.16 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 1hr.	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a
1-MCP 1 ppm 2hr.	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	nd	nd
1-MCP 1 ppm 3hr.	1.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd
1-MCP 1 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 246 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์ของส้มโอบันทึกทำห่อย้ายการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านกลิ่นผิดปกติ									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 1 ppm 1hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 1 ppm 2hr.	1.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 1 ppm 3hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 1 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากสมมติฐานการตั้งสมมติฐาน

ตาราง 247 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ของส้มโอบุญทำลายที่รักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	
1-MCP 1 ppm 2hr.	1.67 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	1.00 ± 0.00 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	1.33 ± 0.58 ^a	0.58 ± 0.33 ^a	1.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ตาราง 248 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวมของส้มโอฟันธุ์ทำห่อยที่ยอดอายุการเก็บรักษาด้วยสาร 1-MCP

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับคุณลักษณะทางด้านความชอบโดยรวม									
	วันที่ 0	วันที่ 7	วันที่ 14	วันที่ 21	วันที่ 28	วันที่ 35	วันที่ 42	วันที่ 49	วันที่ 56	
control	4.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.33 ± 0.58 ^b	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 2.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 1hr.	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 2.00 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 0.00 ^{abc}	
1-MCP 0.01 ppm 2hr.	3.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	2.00 ± 0.00 ^{ab}	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 2.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	2.00 ± 0.00 ^d	
1-MCP 0.01 ppm 3hr.	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 1.53 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 2.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^{bcd}	
1-MCP 0.01 ppm 4hr.	2.67 ± 1.15 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	3.00 ± 3.00 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{cd}	
1-MCP 0.10 ppm 1hr.	2.67 ± 1.15 ^a	2.67 ± 1.16 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 2.33 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{cd}	
1-MCP 0.10 ppm 2hr.	2.67 ± 1.15 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.33 ± 1.53 ^a	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 2.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.33 ± 0.58 ^{ab}	
1-MCP 0.10 ppm 3hr.	2.67 ± 1.15 ^a	3.33 ± 1.16 ^a	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 1.00 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^a	3.00 ± 2.67 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	3.67 ± 0.58 ^a	
1-MCP 0.10 ppm 4hr.	2.67 ± 1.15 ^a	2.33 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.00 ± 1.00 ^a	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 1hr.	3.67 ± 1.53 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^{ab}	1.67 ± 0.58 ^b	2.33 ± 1.53 ^a	3.00 ± 2.33 ^a	3.00 ± 0.00 ^a	3.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{cd}	
1-MCP 1 ppm 2hr.	2.67 ± 0.58 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	2.67 ± 1.16 ^{ab}	3.00 ± 1.00 ^a	3.00 ± 2.00 ^a	3.33 ± 0.58 ^a	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 3hr.	3.00 ± 1.00 ^a	2.67 ± 0.58 ^a	3.00 ± 1.00 ^{ab}	2.33 ± 0.58 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	
1-MCP 1 ppm 4hr.	3.00 ± 1.00 ^a	2.00 ± 1.00 ^a	2.33 ± 0.58 ^{ab}	nd	nd	nd	nd	nd	nd	

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบ ค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple rang test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 nd = ไม่สามารถวิเคราะห์ได้เนื่องจากส้มโอดังกล่าวมีการเสื่อมเสีย

ภาคผนวก ค ตารางผลการทดลอง

การทดลองที่ 1 การศึกษาเปรียบเทียบคุณภาพผลส้มโอที่ได้รับรองมาตรฐาน Good Agricultural Practice (GAP) และไม่ได้รับรองมาตรฐาน GAP ในเขตภาคเหนือตอนล่าง

ตาราง 1 น้ำหนักผล ความสูง เส้นรอบวง น้ำหนักเปลือก และความหนาเปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	คุณภาพทางกายภาพ				
	น้ำหนักผล (กิโลกรัม)	ความสูง (เซนติเมตร)	เส้นรอบวง (เซนติเมตร)	น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม)	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)
สวนที่ 1	1.40 a ^{1/} ±0.00	15.66 a ^{1/} ±0.81	48.76 a ^{1/} ±1.60	0.73 a ^{1/} ±0.11	1.59 a ^{1/} ±0.32
สวนที่ 2	1.53 a±0.11	15.66 a±0.81	50.20 a±1.24	0.66 a±0.11	1.75 ab±0.44
สวนที่ 3	1.66 a±0.11	16.66 a±0.76	51.66 a±0.72	0.73 a±0.1	2.01 ab±0.49
สวนที่ 4	1.66 a±0.30	15.83 a±1.15	52.16 a±4.79	0.86 a±0.11	2.12 b±0.18
สวนที่ 5	1.63 a±0.15	15.50 a±2.64	52.83 a±1.64	0.73 a±0.23	1.92 ab±0.33

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 2 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ วิตามินซี ปริมาณ SS/TA ความแน่นเนื้อ (เปลือก) และความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	คุณภาพทางเคมีกายภาพ					
	ปริมาณของแข็ง ที่ละลายน้ำได้	ปริมาณกรดที่ ไทเทรตได้	วิตามินซี (mg/100ml)	SS/TA	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm ²)
สวนที่ 1	8.93 b ^{1/} ±0.11	0.76 b ^{1/} ±0.04	24.53 a ^{1/} ±0.63	8.16 a ^{1/} ±0.75	0.79 a ^{1/} ±0.02	3.27 a ^{1/} ±0.45
สวนที่ 2	9.26 c±0.11	0.75 b±0.01	37.11 c±0.63	8.51 b±0.11	0.74 a±0.02	3.10 a±0.30
สวนที่ 3	9.60 d±0.00	0.73 b±0.06	35.43 c±1.92	8.86 c±0.60	0.79 a±0.00	2.92 a±0.45
สวนที่ 4	8.60 a±0.34	0.72 b±0.06	35.21 c±3.32	7.87 a±0.30	0.74 a±0.04	2.93 a±0.24
สวนที่ 5	11.06 d±0.11	0.59 a±0.06	28.72 b±3.10	10.46 d±3.10	0.80 a±0.02	3.10 a±0.35

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 3 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก			
	a*	b*	L*	H°
สวนที่ 1	-3.26 a' ^{1/} ±0.84	31.98 ab' ^{1/} ±4.07	43.45 b' ^{1/} ±2.45	95.78 b' ^{1/} ±1.13
สวนที่ 2	-3.75 a±0.66	30.68 ab±1.48	40.46 ab±1.36	96.96 b±1.05
สวนที่ 3	-2.71 a±2.20	28.90 a±1.60	39.00 ab±3.24	95.28 b±4.28
สวนที่ 4	-3.38 a±0.93	30.33 ab±3.13	40.65 a±3.24	96.43 b±1.90
สวนที่ 5	-0.40 b±0.82	33.85 b±2.20	43.00 b±2.30	90.22 a±1.49

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 4 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ			
	a*	b*	L*	H°
สวนที่ 1	5.28 a' ^{1/} ±1.29	16.25 a' ^{1/} ±1.59	46.26 bc' ^{1/} ±3.24	71.98 b' ^{1/} ±4.30
สวนที่ 2	5.60 a±2.63	16.90 a±1.53	46.88 c±0.95	71.73 b±8.26
สวนที่ 3	5.53 a±1.10	16.83 a±1.11	43.86 b±0.84	71.90 b±2.85
สวนที่ 4	7.06 ab±1.30	16.45 a±1.10	47.16 c±1.18	66.98 ab±3.03
สวนที่ 5	8.80 b±2.14	16.05 a±0.51	40.15 a±4.03	61.62 a±5.73

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 5 น้ำหนักผล ความสูง เส้นรอบวง น้ำหนักเปลือก และความหนาเปลือกของส้มโอ พันธุ์ขาวแตงกวาที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	คุณภาพทางกายภาพ				
	น้ำหนักผล (กิโลกรัม)	ความสูง (เซนติเมตร)	เส้นรอบวง (เซนติเมตร)	น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม)	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)
สวนที่ 1	1.80 c ^{1/} ±0.00	16.66 b ^{1/} ±0.57	52.76 c ^{1/} ±1.36	0.86 b ^{1/} ±0.11	2.36 c ^{1/} ±0.28
สวนที่ 2	2.00 d±0.20	17.50 b±1.32	58.03 d±0.66	0.86 b±0.11	3.13 d±0.75
สวนที่ 3	1.53 b±0.11	16.16 b±1.04	50.00 b±0.87	0.53 a±0.11	1.93 bc±0.05
สวนที่ 4	1.13 a±0.80	14.50 a±0.50	47.53 a±1.45	0.40 a±0.07	1.45 ab±0.22
สวนที่ 5	1.19 a±0.03	14.66 a±0.28	47.36 a±1.06	0.40 a±0.05	1.19 a±0.20

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 6 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ วิตามินซี ปริมาณ SS/TA ความแน่นเนื้อ (เปลือก) และความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	คุณภาพทางเคมีกายภาพ					
	ปริมาณของแข็ง ที่ละลายน้ำได้	ปริมาณกรด ที่ไทเทรตได้	วิตามินซี (mg/100ml)	SS/TA	ความแน่นเนื้อ (เปลือก)(kg/cm ²)	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm ²)
สวนที่ 1	9.4 a ^{1/} ±0.00	0.72 c ^{1/} ±0.01	6.98 a ^{1/} ±0.37	.67 a ^{1/} ±0.01	0.81 ab ^{1/} ±0.03	2.83 a ^{1/} ±0.25
สวนที่ 2	10.00 b±0.00	0.58 a±0.00	0.21 a±0.75	.41 b±0.00	0.83 b±0.01	3.00 a±0.23
สวนที่ 3	11.00 d±0.15	0.84 d±0.01	9.35 a±0.64	0.15 c±0.01	0.80 ab±0.00	3.09 a±0.52
สวนที่ 4	10.86 c±0.11	0.60 a±0.00	4.40 c±2.44	0.26 d±0.11	0.79 ab±0.02	3.73 a±0.38
สวนที่ 5	10.80 c±0.00	0.64 b±0.00	3.12 b±2.97	0.15 c±0.00	0.78 a±0.01	3.51 a±0.89

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 7 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ได้ไปรับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก			
	a*	b*	L*	H°
สวนที่ 1	-0.65 c' ^{1/} ±1.17	32.13 b' ^{1/} ±4.98	45.68 c' ^{1/} ±4.81	91.15 a' ^{1/} ±1.81
สวนที่ 2	-0.96 c±1.50	27.90 a±1.49	41.01 ab±1.33	92.00 ab±3.02
สวนที่ 3	-2.46 b±1.05	33.93 b±1.86	45.68 c±1.60	94.21 bc±1.95
สวนที่ 4	-4.03 a±0.81	31.85 b±1.50	41.96 b±1.65	97.23 d±1.60
สวนที่ 5	-3.34 ab±1.18	27.83 a±1.36	38.01 a±1.95	96.85 cd±2.39

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 8 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ได้ไปรับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ			
	a*	b*	L*	H°
สวนที่ 1	3.86 a' ^{1/} ±0.68	15.61 ab' ^{1/} ±0.82	38.98 a' ^{1/} ±3.27	75.20 a' ^{1/} ±2.52
สวนที่ 2	3.96 a±1.79	16.91 ab±1.07	44.46 b±2.50	77.18 a±5.32
สวนที่ 3	4.05 a±0.38	17.35 b±0.92	41.31 ab±1.10	76.90 a±0.96
สวนที่ 4	3.03 a±0.61	15.58 ab±1.28	38.51 a±4.89	78.96 a±2.04
สวนที่ 5	3.45 a±1.23	15.28 a±2.52	38.15 a±2.98	77.53 a±3.00

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 9 ปริมาณสารเคมีตกค้างในผลส้มโอพันธุ์ท่าซ้อย

สวนส้มโอพันธุ์ ท่าซ้อย	สารเคมีที่ตรวจ วิเคราะห์	ปริมาณที่พบ	ปริมาณที่พบ
		(สวนที่ได้รับรอง มาตรฐาน GAP) mg/kg	(สวนที่ไม่ได้รับรอง มาตรฐาน GAP) mg/kg
สวนที่ 1	Chlorpyrifos	0.27	0.07
	Cypermethrin	0.16	0.04
	Ethion	2.38	0.26
สวนที่ 2	Chlorpyrifos	0.19	-
	Cypermethrin	0.18	-
	Ethion	3.96	-
สวนที่ 3	Chlorpyrifos	0.12	0.14
	Cypermethrin	0.28	0.05
	Ethion	0.82	0.22
สวนที่ 4	Chlorpyrifos	0.08	-
	Cypermethrin	0.11	-
	Ethion	2.69	-
สวนที่ 5	Chlorpyrifos	.-	-
	Cypermethrin	.-	-
	Ethion	0.2	-

ตาราง 10 ปริมาณสารเคมีตกค้างในผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา

สวนส้มโอพันธุ์ ขาวแตงกวา	สารเคมีที่ตรวจ วิเคราะห์	ปริมาณที่พบ	ปริมาณที่พบ
		(สวนที่ได้ใบรับรอง มาตรฐาน GAP) mg/kg	(สวนที่ไม่ได้ใบรับรอง มาตรฐาน GAP) mg/kg
สวนที่ 1	Chlorpyrifos	.-	0.12
	Cypermethrin	.-	.-
	Ethion	.-	.-
สวนที่ 2	Chlorpyrifos	.-	-
	Cypermethrin	.-	-
	Ethion	.-	0.01
สวนที่ 3	Chlorpyrifos	0.02	0.01
	Cypermethrin	0.02	-
	Ethion	.-	-
สวนที่ 4	Chlorpyrifos	-	0.01
	Cypermethrin	0.01	-
	Ethion	-	-
สวนที่ 5	Chlorpyrifos	0.01	-
	Cypermethrin	0.02	0.02
	Ethion	-	-

ตาราง 11 น้ำหนักผล ความสูง เส้นรอบวง น้ำหนักเปลือก และความหนาเปลือกของ
ส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ไม่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	คุณภาพทางกายภาพ				
	น้ำหนักผล (กิโลกรัม)	ความสูง (เซนติเมตร)	เส้นรอบวง (เซนติเมตร)	น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม)	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)
สวนที่ 1	1.80 ab ^{c1/} ±0.34	16.16 bc ^{1/} ±0.28	54.30 a ^{1/} ±6.28	0.80 a ^{1/} ±0.34	2.46 a ^{1/} ±0.45
สวนที่ 2	2.06 ac ±0.30	16.66 c ±1.25	56.10 a ±5.23	1.00 a ±0.34	2.03 a ±0.15
สวนที่ 3	1.53 a ±0.11	14.50 ab ±1.32	48.50 a ±0.50	0.73 a ±0.11	1.87 a ±0.54
สวนที่ 4	2.00 abc ±0.00	17.50 c ±0.86	55.46 a ±1.05	0.93 a ±0.11	2.38 a ±0.51
สวนที่ 5	1.60 ab ±0.00	13.16 a ±0.76	51.50 a ±3.00	0.66 a ±0.11	1.69 a ±0.18

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ
Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 12 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ วิตามินซี ปริมาณ
SS/TA ความแน่นเนื้อ(เปลือก) และความแน่นเนื้อ(เนื้อ)ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อย
ที่ไม่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	คุณภาพทางเคมีกายภาพ					
	ปริมาณของแข็ง ที่ละลายน้ำได้	ปริมาณกรด ที่ไทเทรตได้	วิตามินซี (mg/100ml)	SS/TA	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm ²)
สวนที่ 1	10.40 e ^{1/} ±0.00	0.58 a ^{1/} ±0.06	3.63 d ^{1/} ±1.44	.81 d ^{1/} ±0.06	0.77 ab ^{1/} ±0.06	2.44 a ^{1/} ±0.35
สวนที่ 2	9.00 b ±0.00	0.57 a ±0.05	3.83 b ±0.36	.42 b ±0.51	0.82 b ±0.01	2.71 ab ±0.54
สวนที่ 3	9.96 d ±0.11	0.68 b ±0.02	3.69 a ±0.72	.97 c ±0.10	0.74 a ±0.03	3.12 b ±0.32
สวนที่ 4	8.53 a ±0.11	0.65 ab ±0.04	3.89 a ±1.30	.87 a ±0.15	0.77 ab ±0.01	2.75 ab ±0.46
สวนที่ 5	9.40 c ±0.00	0.81 c ±0.09	2.14 c ±0.63	.58 b ±0.09	0.81 a ±0.01	3.05 ab ±0.18

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ
Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 13 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ไม่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก			
	a*	b*	L*	H°
สวนที่ 1	-1.11 a ^{1/} ±0.69	38.15 b ^{1/} ±2.31	45.78 a ^{1/} ±1.40	91.65 ab ^{1/} ±1.33
สวนที่ 2	-2.66 a±1.18	31.45 a±2.64	40.76 a±1.36	94.73 b±1.94
สวนที่ 3	-2.40 a±0.98	34.38 a±2.22	41.98 a±2.26	94.05 b±1.91
สวนที่ 4	-2.01 a±1.22	30.60 a±2.36	40.13 a±1.56	94.78 b±2.99
สวนที่ 5	-0.92 b±0.71	32.85 a±5.36	43.32 a±5.09	89.15 a±6.35

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 14 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ไม่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ			
	a*	b*	L*	H°
สวนที่ 1	6.45 a ^{1/} ±0.77	15.55 a ^{1/} ±1.96	41.58 a ^{1/} ±3.36	67.23 a ^{1/} ±3.65
สวนที่ 2	6.71 a±1.89	15.38 a±1.68	43.78 a±2.37	66.80 a±4.33
สวนที่ 3	6.03 a±1.88	16.15 a±1.05	43.73 a±2.23	69.63 a±6.31
สวนที่ 4	6.63 a±0.56	16.11 a±0.67	43.68 a±1.71	67.55 a±1.26
สวนที่ 5	6.15 a±2.02	16.22 a±0.65	41.00 a±2.77	69.62 a±5.89

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 15 น้ำหนักผล ความสูง เส้นรอบวง หน้าเปลือก และความหนาเปลือกของส้มโอ พันธุ์ขาวแตงกวาที่ไม่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	คุณภาพทางกายภาพ				
	น้ำหนักผล (กิโลกรัม)	ความสูง (เซนติเมตร)	เส้นรอบวง (เซนติเมตร)	น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม)	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)
สวนที่ 1	1.93 b ^{1/} ±0.11	17.00 b ^{1/} ±1.00	53.93 abc ^{1/} ±3.50	0.86 a ^{1/} ±0.11	2.26 a ^{1/} ±0.64
สวนที่ 2	1.60 b±0.34	16.16 ab±0.28	58.66 ac±6.80	0.66 a±0.46	2.30 a±0.26
สวนที่ 3	1.20 a±0.09	15.00 ab±1.32	49.86 ab±1.37	0.52 a±0.05	1.97 a±0.28
สวนที่ 4	1.19 a±0.14	16.66 b±2.02	50.96 abc±2.95	0.54 a±0.11	2.27 a±0.76
สวนที่ 5	1.08 a±0.03	14.50 a±0.86	45.53 a±0.20	0.38 a±0.03	1.36 a±0.21

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 16 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ วิตามินซี ปริมาณ SS/TA ความแน่นเนื้อ (เปลือก) และความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ไม่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	คุณภาพทางเคมีกายภาพ					
	ปริมาณของแข็ง ที่ละลายน้ำได้	ปริมาณกรด ที่ไทเทรตได้	วิตามินซี (mg/100ml)	SS/TA	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm ²)
สวนที่ 1	9.80 a ^{1/} ±0.00	0.66 c ^{1/} ±0.00	41.50 b ^{1/} ±0.37	9.13 a ^{1/} ±0.37	0.82 b ^{1/} ±0.02	4.34 ab ^{1/} ±0.15
สวนที่ 2	10.80 d±0.00	0.58 b±0.01	56.34 c±0.74	10.21 d±0.74	0.80 ab±0.02	3.61 a±0.15
สวนที่ 3	10.20 c±0.00	0.46 a±0.00	43.01 b±1.85	9.73 c±1.85	0.79 ab±0.01	3.66 a±0.58
สวนที่ 4	10.20 c±0.00	0.69 c±0.00	36.77 a±0.00	9.50 b±0.00	0.79 ab±0.03	3.83 a±0.28
สวนที่ 5	10.06 b±0.11	0.64 c±0.06	37.63 a±0.98	9.42 b±0.98	0.76 a±0.02	4.73 b±0.13

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 17 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ไม่ได้ไปรับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก			
	a*	b*	L*	H°
สวนที่ 1	-2.00 a' ^{1/} ±0.56	29.05 a' ^{1/} ±1.55	41.25 a' ^{1/} ±1.95	94.01 bc' ^{1/} ±1.07
สวนที่ 2	-0.10 a±1.41	28.91 a±4.88	39.18 a±3.48	90.41 a±2.51
สวนที่ 3	-0.75 a±1.83	28.63 a±3.41	38.60 a±2.70	91.63 ab±3.54
สวนที่ 4	-3.63 a±1.13	30.78 a±1.45	40.83 a±1.17	96.66 c±2.03
สวนที่ 5	-2.03 a±0.56	29.05 a±1.55	41.25 a±1.95	94.01 bc±1.07

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 18 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ไม่ได้รับรองมาตรฐาน GAP

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ			
	a*	b*	L*	H°
สวนที่ 1	4.88 b' ^{1/} ±1.16	17.95 b' ^{1/} ±0.75	45.01 ab' ^{1/} ±2.80	74.83 a' ^{1/} ±3.34
สวนที่ 2	4.00 ab±0.82	16.61 ab±1.49	41.08 a±3.89	76.41 a±3.01
สวนที่ 3	3.35 a±1.37	17.01 ab±1.94	42.18 ab±2.60	75.60 a±1.39
สวนที่ 4	2.83 a±1.27	15.65 a±1.67	40.36 a±1.75	75.56 a±10.82
สวนที่ 5	4.88 b±1.16	17.95 b±0.75	45.01 ab±2.80	74.83 a±3.34

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

การทดลองที่ 2 การศึกษาจำนวนผลต่อต้นที่เหมาะสมในการผลิตส้มโอคุณภาพดี

การทดลองที่ 2.1 การศึกษาจำนวนผลต่อต้นที่เหมาะสมในการผลิตส้มโอพันธุ์ท่าข่อยคุณภาพดี

ตาราง 19 น้ำหนักผล ความสูง เส้นรอบวง น้ำหนักเปลือก และความหนาเปลือกของ
ส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ไว้ผล 60 80 และ 100 ผล

กรรมวิธี	คุณภาพทางกายภาพ				
	น้ำหนักผล (กิโลกรัม)	ความสูง (เซนติเมตร)	เส้นรอบวง (เซนติเมตร)	น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม)	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)
Control	1.46 a ^{1/} ±0.12	15.33 a ^{1/} ±0.81	52.23 a ^{1/} ±2.24	0.66 a ^{1/} ±0.08	2.58 a ^{1/} ±0.84
60 ผล	1.48 a±0.05	15.66 a±0.81	52.43 a±1.52	0.64 a±0.67	2.03 a±0.20
80 ผล	1.43 a±0.25	16.08 a±0.80	52.10 a±3.04	0.69 a±0.12	2.46 a±0.51
100 ผล	1.31 a±0.32	15.66 a±2.61	50.16 a±3.56	0.57 a±0.15	2.01 a±0.25

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ
Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 20 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ วิตามินซี ปริมาณ
SS/TA ความแน่นเนื้อ(เปลือก)และความแน่นเนื้อ(เนื้อ)ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่
ไว้ผล 60 80 และ 100 ผล

กรรมวิธี	คุณภาพทางเคมีกายภาพ					
	ปริมาณของแข็ง ที่ละลายน้ำได้	ปริมาณกรด ที่ไทเทรตได้	วิตามินซี (mg/100ml)	SS/TA	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm ²)
Control	8.40 ab ^{1/} ±0.11	0.81 ab ^{1/} ±0.05	43.00 a ^{1/} ±1.55	10.37 a ^{1/} ±0.77	0.80 a ^{1/} ±0.01	3.14 a ^{1/} ±0.32
60 ผล	8.73 b±0.11	0.73 a±0.05	47.11 b±0.35	11.86 b±0.69	0.80 a±0.00	3.46 a±0.29
80 ผล	8.40 a±0.20	0.77 ab±0.01	45.47 ab±2.57	10.82 ab±0.53	0.80 a±0.02	3.77 a±0.35
100 ผล	8.20 a±0.00	0.84 b±0.01	43.62 a±0.35	9.70 a±0.14	0.80 a±0.01	3.56 a±0.35

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ
Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 21 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ไว้ผล 60 80 และ 100 ผล

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก			
	a*	b*	L*	H°
Control	-1.49 a ^{1/} ±0.77	32.44 a ^{1/} ±3.26	42.33 a ^{1/} ±2.84	92.58 a ^{1/} ±1.33
60 ผล	-0.67 a±2.21	30.45 a±2.95	40.97 a±2.82	91.26 a±4.17
80 ผล	-1.60 a±1.22	29.04 a±1.40	39.48 a±1.48	93.10 a±2.40
100 ผล	-1.74 a±0.71	30.54 a±5.03	41.39 a±4.13	92.78 a±1.98

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 22 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ไว้ผล 60 80 และ 100 ผล

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ			
	a*	b*	L*	H°
Control	5.59 a ^{1/} ±0.68	14.59 a ^{1/} ±0.73	41.22 a ^{1/} ±1.45	92.58 a ^{1/} ±1.33
60 ผล	5.03 a±0.74	14.21 a±0.76	42.58 a±3.37	91.26 ab±4.17
80 ผล	5.10 a±0.66	14.80 a±0.82	44.11 a±0.97	93.10 b±2.40
100 ผล	5.56 a±0.79	14.69 a±1.10	42.73 a±1.81	92.78 ab±1.98

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

การทดลองที่ 2.1 การศึกษาจำนวนผลต่อต้นที่เหมาะสมในการผลิตส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาคุณภาพดี

ตาราง 23 น้ำหนักผล ความสูง เส้นรอบวง หน้าเปลือก และความหนาเปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ไว้ผล 60 80 และ 100 ผล

กรรมวิธี	คุณภาพทางกายภาพ				
	น้ำหนักผล (กิโลกรัม)	ความสูง (เซนติเมตร)	เส้นรอบวง (เซนติเมตร)	น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม)	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)
Control	1.18 a ^{1/} ±0.26	14.68 a ^{1/} ±1.55	47.10 a ^{1/} ±3.72	0.50 a ^{1/} ±0.11	2.18 a ^{1/} ±0.27
60 ผล	1.26 a±0.22	15.21 a±1.15	49.91 a±3.85	0.53 a±0.15	2.08 a±0.61
80 ผล	1.19 a±0.23	14.48 a±1.56	49.48 a±3.79	0.53 a±0.13	2.19 a±0.19
100 ผล	1.20 a±0.20	15.71 a±1.40	54.33 a±11.71	0.54 a±0.08	1.85 a±0.59

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 24 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ วิตามินซี ปริมาณ SS/TA ความแน่นเนื้อ (เปลือก) และความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ไว้ผล 60 80 และ 100 ผล

กรรมวิธี	คุณภาพทางเคมีกายภาพ					
	ปริมาณของแข็ง ที่ละลายน้ำได้	ปริมาณกรด ที่ไทเทรตได้	วิตามินซี (mg/100ml)	SS/TA	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm ²)
Control	10.00 a ^{1/} ±0.00	0.81 ab ^{1/} ±0.02	41.61 a ^{1/} ±0.68	12.34 a ^{1/} ±0.41	0.81 a ^{1/} ±0.21	2.79 a ^{1/} ±0.28
60 ผล	9.80 a±0.00	0.78 a±0.00	42.60 a±1.02	12.55 a±0.00	0.80 a±0.01	3.21 a±0.67
80 ผล	10.16 a±0.15	0.83 b±0.00	46.35 b±1.49	12.15 a±0.19	0.81 a±0.01	3.06 a±0.30
100 ผล	10.03 a±0.20	0.81 ab±0.00	43.00 a±0.90	12.37 a±0.25	0.81 a±0.01	3.16 a±0.34

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 25 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ไว้ผล 60 80 และ 100 ผล

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีผิวเปลือก			
	a*	b*	L*	H°
Control	-2.49 a ^{1/} ±0.95	30.40 b ^{1/} ±1.70	42.65 a ^{1/} ±2.57	94.78 a ^{1/} ±1.75
60 ผล	-3.05 a±1.02	28.55 a±1.62	41.79 a±2.12	96.05 ab±2.01
80 ผล	-2.95 a±0.60	29.15 ab±1.80	43.03 a±2.26	95.75 ab±1.20
100 ผล	-3.39 a±0.65	28.57 a±1.07	41.70 a±1.21	96.78 b±1.39

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 26 การเปลี่ยนแปลงเนื้อของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ไว้ผล 60 80 และ 100 ผล

กรรมวิธี	การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ			
	a*	b*	L*	H°
Control	3.82 a ^{1/} ±0.67	14.48 a ^{1/} ±1.05	43.89 a ^{1/} ±1.27	76.22 a ^{1/} ±2.40
60 ผล	4.11 a±1.28	14.80 a±0.60	41.86 a±1.19	74.74 a±3.79
80 ผล	3.62 a±0.47	15.50 a±0.50	44.12 a±2.34	76.82 a±1.68
100 ผล	3.52 a±0.81	15.17 a±1.10	43.85 a±2.76	77.09 a±2.29

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

การทดลองที่ 3 การศึกษาผลของสาร Ca-B และจิบเบอเรลลิน (GA₃) ที่มีต่อการติดผลและการพัฒนาของผลส้มโอ

การทดลองที่ 3.1 ผลของการใช้สารละลายแคลเซียม โบรอน และจิบเบอเรลลินที่มีต่อการติดผลและการพัฒนาของผลส้มโอพันธุ์ท่าซ้อย

ตาราง 27 น้ำหนักผล (กิโลกรัม) ของผลส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	น้ำหนักผล(กิโลกรัม)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	1.40 a ¹ ±0.13	1.43 a ¹ ±0.23	1.31 a ¹ ±0.19	1.38
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	1.36 a±0.19	1.44 a±0.13	1.59 b±0.27	1.46
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	1.48 a±0.25	1.52 a±0.24	1.59 b±0.14	1.53
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	1.49 a±0.79	1.63 a±0.28	1.42 ab±0.20	1.51
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	1.30 a±0.19	1.51 a±0.29	1.37 ab±0.16	1.39
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	1.37 a±0.15	1.48 a±0.12	1.33 a±0.16	1.39
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	1.49 a±0.30	1.66 a±0.21	1.47 ab±0.14	1.54

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 28 ความสูง (เซนติเมตร) ผลของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ความสูง(เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	13.75 ab ¹ ±0.98	14.25 a ¹ ±1.78	13.25 a ¹ ±0.61	13.75
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	13.58 ab±0.73	14.60 a±1.93	15.25 b±1.47	14.48
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	13.41 ab±0.97	14.58 a±0.74	14.41 ab±1.31	14.13
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	13.91 ab±1.20	14.91 ab±1.46	14.75 ab±1.75	14.52
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	13.25 ab±0.61	14.91 ab±1.31	13.50 a±1.18	13.89
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	12.83 a±0.51	15.41 ab±0.49	13.33 a±0.51	13.86
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	14.33 b±1.53	16.30 b±0.90	13.91 ab±0.49	14.85

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 29 เส้นรอบวง (เซนติเมตร) ของผลส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	เส้นรอบวง(เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	51.61 a ¹ ±2.11	51.16 a ¹ ±2.88	50.13 ab ¹ ±2.42	50.97
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	53.56 a±1.96	52.02 a±1.94	53.95 a±4.88	53.18
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	53.08 a±2.74	53.45 a±3.09	53.13 ab±2.79	53.22
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	53.58 a±2.37	53.41 a±3.56	51.70 ab±3.47	52.90
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	52.06 a±2.11	53.31 a±3.00	49.26 b±1.43	51.54
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	52.41 a±1.29	53.21 a±3.13	51.23 ab±1.56	52.28
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	53.18 a±2.41	54.66 a±4.63	52.25 ab±2.49	53.36

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 30 น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม) ของผลส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	น้ำหนักเปลือก(กิโลกรัม)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	0.58 a ¹ ±0.74	0.54 a ¹ ±0.11	0.48 a ¹ ±0.07	0.53
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	0.65 a±0.42	0.58 ab±0.06	0.68 b±0.16	0.64
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	0.59 a±0.12	0.63 ab±0.08	0.58 ab±0.08	0.60
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	0.67 a±0.77	0.65 ab±0.10	0.55 ab±0.13	0.62
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.65 a±0.00	0.61 ab±0.08	0.50 a±0.06	0.59
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.59 a±0.04	0.63 ab±0.08	0.59 ab±0.77	0.60
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.66 a±0.14	0.70 b±0.19	0.63 b±0.10	0.66

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 31 ความหนาเปลือก (เซนติเมตร) ของผลส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	1.56 a ¹ ±0.15	1.49 a ¹ ±0.20	1.65 a ¹ ±0.13	1.57
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	1.71 a±0.13	1.95 b±0.29	1.85 ab±0.24	1.84
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	1.99 ab±0.04	1.93 b±0.20	1.94 ab±0.20	1.95
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	2.84 d±0.31	1.93 b±0.09	1.60 a±0.23	2.12
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	2.20 bc±0.20	1.76 b±0.12	1.66 a±0.25	1.87
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	2.65 cd±0.47	1.84 b±0.36	1.91 ab±0.46	2.13
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	2.20 bc±0.29	1.93 b±0.13	2.25 b±0.50	2.1

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 32 ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm²) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	0.79 a ¹ ±0.01	0.80 ab ¹ ±0.00	0.81 b ¹ ±0.00	0.80
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	0.79 a±0.01	0.79 a±0.00	0.80 ab±0.01	0.79
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	0.78 a±0.01	0.80 abc±0.00	0.79 a±0.00	0.79
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	0.79 a±0.01	0.81 bc±0.00	0.79 ab±0.00	0.80
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.79 a±0.01	0.80 abc±0.00	0.79 ab±0.00	0.79
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.79 a±0.00	0.79 a±0.00	0.79 ab±0.00	0.80
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.79 a±0.00	0.81 c±0.00	0.79 ab±0.01	0.80

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 33 ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm^2) ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm^2)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	2.72 a ¹ ±0.32	2.65 a ¹ ±0.21	2.82 bc±0.32	2.75
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	3.00 a±0.62	2.94 ab±0.15	2.40 a±0.38	2.78
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	2.58 a±0.23	2.69 a±0.46	2.66 abc±0.23	2.64
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	2.94 a±0.15	2.76 ab±0.10	2.76 abc±0.18	2.81
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	3.06 a±0.60	3.15 b±0.09	2.69 abc±0.16	2.97
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	3.02 a±0.29	3.08 ab±0.15	2.51 ab±0.00	3.04
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	2.91 a±0.16	3.60 c±0.41	2.88 c±0.09	2.95

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 34 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	8.00 b ¹ ±0.10	8.00 a ¹ ±0.10	8.20 a ¹ ±0.10	8.07
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	8.46 c±0.12	9.06 c±0.12	7.86 b±0.12	8.46
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	8.40 c±0.10	8.60 b±0.10	8.00 c±0.10	8.33
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	8.13 b±0.12	9.00 c±0.10	8.26 d±0.12	8.46
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	9.00 d±0.10	8.53 b±0.12	7.60 e±0.10	8.38
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	8.00 b±0.10	8.02 a±0.06	8.46 f±0.12	8.16
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	7.40 a±0.10	8.66 b±0.12	8.06 g±0.12	8.37

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 35 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	0.75 ab ¹ ±0.04	0.89 d ¹ ±0.00	0.61 ab ¹ ±0.01	0.75
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	0.78 ab±0.00	0.98 e±0.01	0.58 ab±0.06	0.78
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	0.69 a±0.03	0.85 c±0.00	0.55 a±0.01	0.70
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	0.87 bc±0.18	0.80 b±0.01	0.69 cd±0.00	0.79
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.68 a±0.00	0.80 b±0.01	0.73 d±0.06	0.74
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.96 c±0.01	0.77 a±0.00	0.65 bc±0.00	0.79
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.69 a±0.01	0.90 d±0.02	0.61 ab±0.01	0.73

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 36 ปริมาณวิตามินซี (mg/100ml) ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี (mg/100ml)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	41.09 cd ¹ ±0.68	30.35 a±0.32	39.28 a±0.71	36.91
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	38.09 ab±2.18	36.31 c±0.00	39.76 a±1.09	38.05
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	45.23 e±0.81	36.49 c±0.32	39.05 a±1.09	40.26
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	50.23 c±0.40	36.12 c±0.32	43.57 c±0.71	43.13
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	35.95 a±1.09	32.58 b±0.85	41.90 b±0.40	36.81
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	43.09 de±0.40	32.40 b±0.56	41.19 b±0.41	38.89
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	39.76 bc±2.50	31.65 b±1.40	38.81 a±0.41	36.74

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 37 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a^*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	a^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	-2.68 ¹ $a \pm 0.55$	-1.23 $a \pm 0.11$	-1.70 $a \pm 1.88$	-1.87
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	-2.88 $a \pm 0.70$	-2.31 $a \pm 0.52$	-1.13 $a \pm 0.85$	-2.11
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	-1.92 $b \pm 0.39$	-1.58 $a \pm 0.66$	-1.69 $a \pm 0.05$	-0.45
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	-1.93 $a \pm 0.37$	-2.21 $a \pm 1.44$	-1.23 $a \pm 1.04$	-1.79
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	-1.98 $a \pm 1.02$	-1.23 $a \pm 0.16$	-2.20 $a \pm 1.42$	-1.80
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	-2.31 $a \pm 0.31$	-1.01 $a \pm 1.19$	-1.35 $a \pm 0.85$	-1.56
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	-2.50 $a \pm 0.75$	-1.69 $a \pm 0.54$	-1.32 $a \pm 0.09$	-1.84

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 38 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b^*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	b^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	32.45 ¹ $a \pm 2.06$	32.37 $a \pm 0.43$	34.47 $c \pm 2.28$	33.10
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	32.05 $a \pm 1.73$	32.11 $a \pm 0.47$	33.38 $bc \pm 0.51$	32.51
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	35.50 $a \pm 2.28$	33.10 $a \pm 2.63$	32.82 $abc \pm 1.14$	33.81
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	31.37 $a \pm 1.21$	33.95 $a \pm 0.73$	31.48 $ab \pm 0.33$	32.27
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	33.03 $a \pm 1.20$	29.96 $a \pm 4.49$	32.66 $abc \pm 0.78$	31.88
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	32.61 $a \pm 0.58$	32.33 $a \pm 1.58$	33.39 $bc \pm 1.02$	32.78
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	32.24 $a \pm 0.80$	31.14 $a \pm 2.09$	30.97 $a \pm 0.85$	31.45

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 39 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L^*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	L^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	45.73 a ¹ ±2.62	45.80 a ¹ ±1.06	45.57 b ¹ ±3.04	45.70
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	45.15 a±1.58	45.85 a±0.53	44.98 ab±0.80	45.33
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	48.28 a±2.03	46.24 a±2.17	45.14 ab±1.48	46.55
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	45.05 a±1.49	47.06 a±0.25	43.40 ab±0.60	45.17
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	44.52 a±3.72	45.24 a±2.41	43.08 a±0.05	44.28
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	44.55 a±2.17	45.61 a±0.97	45.68 b±1.56	45.28
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	45.10 a±1.42	44.60 a±1.84	43.61 ab±0.11	44.44

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 40 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (H°) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	H°			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	94.72 ¹ a±1.25	92.19 ab±0.16	92.96 a±3.39	93.29
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	95.20 a±1.08	94.16 b±0.93	92.27 a±1.51	93.88
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	93.27 a±0.78	92.66 ab±1.05	92.93 a±0.69	92.95
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	93.80 a±0.23	92.49 ab±0.33	93.86 a±2.67	93.38
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	94.63 a±2.60	92.22 ab±0.55	91.67 a±1.03	92.84
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	94.12 a±0.46	91.82 a±2.31	91.67 a±1.03	92.54
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	94.50 a±1.43	93.01 ab±0.97	92.58 a±0.24	93.36

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 41 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	a*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	5.13 ¹ abc±0.30	4.85 a±0.85	5.00 a±0.36	4.99
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	5.21 bc±0.45	5.18 ab±0.29	4.64 a±1.03	5.01
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	5.51 c±0.72	6.06 b±0.43	5.46 a±0.16	5.68
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	4.50 a±0.34	5.39 ab±0.47	4.45 a±0.40	4.78
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	6.68 d±0.00	5.39 ab±0.47	6.88 a±4.12	6.32
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	4.75 ab±0.09	4.80 a±0.88	5.01 a±0.40	4.85
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	5.33 bc±0.00	5.57 ab±0.46	5.48 a±0.42	5.46

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 42 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	b*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	14.92 ¹ ab±1.44	14.46 a±1.96	13.26 a±0.58	14.21
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	15.70 ab±0.58	14.18 a±0.34	12.87 a±0.51	14.25
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	14.44 a±0.44	14.35 a±0.24	13.01 a±0.25	13.93
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	15.36 ab±0.87	14.71 a±0.02	13.09 a±1.39	14.39
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	15.10 ab±0.00	14.71 a±0.02	13.17 a±0.18	14.33
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	15.41 ab±0.25	14.33 a±0.14	13.23 a±0.42	14.32
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	16.05 b±0.00	15.22 a±0.35	13.07 a±1.85	14.38

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 43 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L^*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	L^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	45.53 ab ¹ ±0.86	45.93 ab ¹ ±0.70	42.07 ab ¹ ±1.68	45.14
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	46.23 abc±1.79	43.89 ab±0.93	41.87 ab±1.08	44.00
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	43.72 a±1.55	43.22 a±1.64	42.11 ab±1.40	43.02
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	48.22 c±2.12	46.31 b±2.15	42.17 ab±0.23	45.57
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	46.06 abc±0.00	45.93 ab±1.78	40.83 a±0.47	44.27
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	47.36 bc±0.28	44.61 ab±1.03	41.71 ab±1.27	44.56
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	48.20 c±0.00	46.37 b±1.00	43.52 b±1.35	45.40

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 44 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (H°) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	H°			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	70.83 ¹ c±1.59	71.38 b±0.59	69.40 ab±0.52	70.54
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	71.91 cd±0.51	70.79 b±0.15	70.54 ab±3.18	71.08
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	69.06 b±1.66	67.28 a±1.24	67.33 a±0.76	67.89
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	74.36 e±0.67	70.01 ab±1.61	72.43 b±1.65	72.27
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	66.05 a±0.00	70.01 ab±1.61	71.76 ab±0.83	69.27
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	72.83 de±0.55	71.60 b±3.11	69.50 ab±1.24	71.31
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	71.61 cd±0.00	69.81 ab±1.21	67.55 a±2.98	69.66

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 45 ปริมาณ SS/TA ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	SS/TA			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	10.67 b ¹ ±0.64	8.92 a±0.00	13.25 c±0.32	10.95
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	10.72 b±0.12	9.09 a±0.13	13.47 c±1.52	11.09
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	12.06 c±0.55	10.07 b±0.08	14.31 c±0.37	12.15
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	9.48 ab±1.68	10.63 b±0.17	11.81 b±0.14	10.64
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	13.10 c±0.14	11.22 c±0.20	10.35 a±b0.95	11.56
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	8.26 a±0.12	11.13 c±0.10	12.96 bc±0.17	10.78
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	10.64 b±0.22	8.87 a±0.18	13.22 c±0.44	10.91

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 46 การวิเคราะห์ดินก่อนฉีดพ่นสาร Ca-B ของจังหวัดพิจิตร

ความลึก	OM	N	P	K	Mg	Fe	Zn	Cl	Ca	B
	%	%	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm
ความลึก 10 cm	2.45	0.22	149.82	189.00	545.65	576.20	0.95	434.88	1541.70	0.22
ความลึก 30 cm	1.79	0.28	50.90	129.00	564.25	148.00	7.75	355	2257.70	0.22

ตาราง 47 การวิเคราะห์ดินหลังฉีดพ่นสาร Ca-B ของจังหวัดพิจิตร

ความลึก	OM	N	P	K	Mg	Fe	Zn	Cl	Ca	B
	%	%	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm
ความลึก 10 cm	1.60	0.30	31.18	93.00	515.90	114.62	1.08	114.62	1840.00	1.08
ความลึก 30 cm	1.23	0.22	13.46	66.00	568.10	64.64	0.90	64.64	1492.00	0.90

ตาราง 48 การวิเคราะห์ธาตุอาหารในใบส้มโอพันธุ์ท่าซ้อย

กรรมวิธี	N	P	K	Ca	B
	%	ppm	ppm	ppm	ppm
Control	43.17	0.17	0.005	6.65	45.71
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	50.17	0.18	0.004	11.54	64.78
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	52.50	0.18	0.005	6.73	54.00
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	45.50	0.17	0.003	6.72	41.42
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)+GA ₃ 25 ppm	40.83	0.17	0.003	6.04	56.35
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)+GA ₃ 25 ppm	42.00	0.19	0.004	7.85	59.67
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)+GA ₃ 25 ppm	42.00	0.20	0.003	6.88	26.91

การทดลองที่ 3.2 ผลของการใช้สารละลายแคลเซียม โบรอน และจิบเบอเรลลิน ที่มีต่อการติด ผล และการพัฒนาของผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา

ตาราง 49 น้ำหนักผล (กิโลกรัม) ของผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	น้ำหนักผล (กิโลกรัม)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
control	1.38 a ¹ ±0.14	1.48 b ¹ ±0.16	1.57 a ¹ ±0.19	1.44
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	1.48 a±0.23	1.53 b ±0.18	1.41 a ±0.18	1.47
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	1.34 a±0.24	1.32 ab±0.19	1.44 a±0.24	1.37
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	1.36 a±0.16	1.21 a ±0.26	1.46 a±0.37	1.34
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	1.38 a±0.12	1.42 ab±0.19	1.45 a±0.38	1.42
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	1.50 a±0.22	1.55 b ±0.08	1.69 a±0.14	1.58
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	1.46 a±0.15	1.38 ab±0.11	1.46 a±0.11	1.47

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 50 ความสูง (เซนติเมตร) ของผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ความสูง (เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
control	15.83 a ¹ ±1.32	16.00 c ¹ ±0.89	16.41 bc ¹ ±1.39	16.08
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	15.50 a ±0.83	15.83 bc±0.40	15.25 ab±0.93	15.53
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	15.66 a±1.03	15.00 abc±1.54	13.91 a ±0.91	14.86
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	15.00 a±1.26	14.33 a±1.21	15.58 ab±1.53	14.97
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	15.58 a±0.91	14.83 abc±0.40	15.83 b±1.80	15.41
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	15.83 a±0.75	15.66 abc±1.03	17.58 c±1.02	15.66
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	14.83 a±0.98	14.50 ab±1.37	15.50 ab±1.30	15.64

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 51 เส้นรอบวง (เซนติเมตร) ของผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	เส้นรอบวง (เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
control	50.80 a ¹ ±1.83	50.13 ab ¹ ±2.42	53.31 a±2.90	50.25
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	50.50 a±3.94	45.61 ab±8.53	50.76 a±2.38	48.96
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	51.05 a±2.33	53.13 ab±2.79	53.13 a±2.79	52.44
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	50.93 a±2.52	51.70 a±3.47	51.50 a±4.44	51.38
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	50.25 a±3.26	48.76 ab±2.39	51.36 a±5.76	50.12
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	51.31 a±2.29	51.65 b±1.53	55.13 a±1.68	52.70
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	50.46 a±1.92	48.60 ab±1.39	51.36 a±1.92	51.30

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 52 น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม) ของผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	น้ำหนักเปลือก (kg)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
control	0.63 a ¹ ±0.89	0.55 a ¹ ±0.07	0.64 ab ¹ ±0.06	0.61
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	0.60 a±0.17	0.56 a±0.06	0.56 a±0.07	0.57
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	0.61 a±0.09	0.48 a±0.25	0.62 ab±0.11	0.57
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	0.60 a±0.13	0.46 a±0.12	0.56 a±0.13	0.54
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.60 a±0.10	0.49 a±0.07	0.60 a±0.21	0.56
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.56 a±0.07	0.58 a±0.04	0.78 b±0.13	0.64
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.54 a±0.07	0.47 a±0.10	0.61 a±0.12	0.54

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 53 ความหนาเปลือก (เซนติเมตร) ของผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ความหนาเปลือก(cm)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
control	1.84 ab ¹ ±0.21	1.60 a ¹ ±0.93	1.75 ab ¹ ±0.17	1.75
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	1.91 ab±0.13	1.50 a±0.08	1.65 ab±0.13	1.69
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	2.01 b±0.07	2.06 b±0.21	1.88 b±0.19	1.98
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	2.26 c±0.34	1.76 ab±0.51	1.56 a±0.26	1.86
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	2.02 b±0.01	2.10 b±0.48	1.57 a±0.35	1.90
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	1.78 ab±0.13	2.06 b±0.25	2.26 c±0.16	2.03
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	1.71 a±0.29	1.88 ab±0.24	1.82 ab±0.23	1.78

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 54 ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm²) ของผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
control	0.79 a ¹ ±0.02	0.78 a ¹ ±0.01	0.80 a ¹ ±0.00	0.80
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	0.79 a±0.02	0.79 bc±0.00	0.80 a ±0.00	0.79
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	0.79 ab±0.03	0.80 bcd±0.00	0.80 a±0.00	0.80
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	0.80 ab±0.02	0.81 cd±0.00	0.80 a ±0.00	0.80
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.80 ab±0.02	0.80 bc±0.01	0.80 a ±0.01	0.80
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.79 a±0.02	0.81 d±0.00	0.82 b ±0.00	0.81
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.81 b±0.02	0.81 cd±0.00	0.80 a ±0.00	0.80

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 55 ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm²) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm ²)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
control	2.28 ¹ a±0.03	2.69 ab±0.21	1.91 abc±0.04	2.29
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	2.38 a±0.33	2.51 a±0.13	1.67 a±0.14	2.19
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	2.75 b±0.01	2.51 a±0.10	1.89 abc±0.10	2.38
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	2.61 ab±0.20	2.54 a±0.13	1.62 a±0.27	2.26
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	2.46 ab±0.16	2.71 ab±0.17	2.22 c±0.10	2.46
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	2.78 b±0.02	3.08 c±0.09	2.31 c±0.28	2.72
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	2.59 ab±0.29	2.85 bc±0.13	2.08 bc±0.38	2.51

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 56 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
control	9.26 b ¹ ±0.11	9.00 c ¹ ±0.10	8.20 a ¹ ±0.10	8.82
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	9.60 d±0.00	9.00 c±0.10	7.86 b±0.12	8.82
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	10.00 e±0.00	9.60 d±0.10	8.00 c±0.10	9.20
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	9.00 a±0.00	8.40 b±0.10	8.26 d±0.12	8.55
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	9.46 c±0.11	9.80 d±0.10	7.60 e±0.10	8.95
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	9.40 c±0.00	8.00 a±0.10	8.46 f±0.12	8.62
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	9.00 a±0.00	8.80 c±0.10	8.06 g±0.12	8.62

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 57 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	0.67 cd ¹ ±0.00	0.58 c ¹ ±0.00	0.66 b ¹ ±0.02	0.64
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	0.67 bc±0.00	0.58 c±0.00	0.55 a±0.04	0.60
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	0.67 cd±0.00	0.49 ab±0.00	0.64 ab±0.05	0.60
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	0.69 d±0.00	0.49 ab±0.00	0.68 b±0.05	0.62
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.66 b±0.01	0.55 bc±0.00	0.62 ab±0.01	0.61
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.66 b±0.01	0.46 a±0.07	0.76 c±0.05	0.63
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0.56 a±0.01	0.42 a±0.05	0.63 ab±0.04	0.54

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 58 ปริมาณวิตามินซี (mg/100ml) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี (mg/100ml)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	39.91 ab ¹ ±0.36	37.92 c ¹ ±0.30	39.84 b ¹ ±0.78	39.22
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	40.76 b±0.63	36.33 b±0.30	35.68 a±0.45	37.59
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	38.85 a±0.00	40.03 d±0.30	35.41 a±1.62	38.10
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	39.70 ab±0.97	38.09 c±0.52	44.27 d±1.19	40.69
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	43.73 c±0.36	38.62 c±0.52	42.19 c±0.78	41.51
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	44.16 c±0.36	36.15 b±0.61	50.52 e±0.90	41.91
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	38.21 a±2.29	31.04 a±0.30	39.06 b±0.78	37.81

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 59 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	a*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	-2.80 ¹ a±0.85	-1.52 a±1.18	-0.78b ±1.21	-1.70
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	-2.30 a±0.32	-1.95 a±0.72	0.01 b±0.56	-1.41
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	-2.73 a±0.01	-1.42 a±0.35	-1.22 ab±1.34	-1.79
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	-3.10 a±0.81	-1.07 a±1.39	-0.76 b±0.77	-1.64
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	-2.15 a±0.32	-2.85 a±0.33	-2.60 a±0.77	-2.53
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	-2.31 a±0.67	-2.63 a±0.54	-2.66 a±0.51	-2.53
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	-2.28 a±0.70	-1.99 a±0.68	-1.08 ab±0.43	-1.78

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 60 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	b*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	30.77 ¹ a±0.44	36.76 c±1.59	35.51 c±1.34	34.35
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	35.62 b±1.90	35.35 c±1.11	35.80 c±1.33	35.59
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	30.38 a±1.80	33.83 bc±1.77	31.48 ab±1.84	31.90
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	30.61 a±3.26	35.45 c±1.71	34.27 bc±2.65	33.44
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	32.11 a±2.77	31.25 ab±1.31	32.73 abc±0.93	32.03
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	30.15 a±0.33	30.14 a±1.36	29.31 a±2.36	29.87
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	30.90 a±1.24	30.86 a±1.34	34.74 bc±1.16	32.17

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 61 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	L*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	44.87 a ¹ ±0.89	50.26 d ¹ ±1.70	49.20 c ¹ ±1.74	48.11
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	50.55 b±1.83	50.10 cd±0.93	49.72 c±0.86	50.12
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	43.52 a±1.65	48.10 abcd±3.00	44.51 ab±2.45	45.38
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	45.73 a±1.99	49.66 bcd±2.17	47.80 bc±3.64	47.73
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	46.36 a±0.39	45.71 ab±0.89	46.11 abc±1.87	46.06
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	44.50 a±0.39	46.02 abc±2.73	42.41 a±3.29	44.31
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	45.41 a±1.55	45.27 a±1.37	48.82 bc±0.93	46.50

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 62 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (H^0) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	H^0			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	95.31 ¹ a±1.45	92.13 a±2.09	91.37 ab±2.09	92.94
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	83.25 a±17.60	93.27 a±1.13	90.05 a±0.91	88.86
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	95.25 a±0.23	92.38 a±0.65	92.45 abc±2.75	93.36
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	95.69 a±1.68	91.93 a±2.12	91.42 ab±1.37	93.01
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	93.85 a±0.61	94.78 a±0.92	94.63 bc±1.52	94.42
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	94.32 a±1.21	94.81 a±1.61	95.15 c±0.76	94.76
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	94.96 a±1.13	94.31 a±0.24	91.82 ab±0.72	93.70

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 63 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a^*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	a^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	3.13 ¹ a±0.38	3.32 b±0.11	3.81 c±0.33	3.42
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	3.90 ab±0.56	3.32 b±0.34	2.99 a±0.04	3.40
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	3.80 ab±0.26	2.83 a±0.13	3.97 c±0.34	3.53
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	3.47 a±0.56	2.96 ab±0.14	3.19 ab±0.25	3.21
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	3.25 a±0.32	3.38 b±0.12	3.72 bc±0.37	3.45
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	4.37 b±0.66	3.35 b±0.45	3.79 c±0.35	3.84
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	3.68 ab±0.46	2.71 a±0.38	3.07 a±0.20	3.15

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 64 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	b*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	13.52 ¹ ab±0.91	14.06 bc±0.31	14.97 a±0.41	14.18
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	14.02 ab±0.43	14.05 bc±0.24	14.82 a±0.83	14.30
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	14.50 b±0.30	13.65 bc±0.44	16.08 a±0.32	14.74
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	13.28 a±0.74	13.03 ab±0.86	14.77 a±0.42	13.69
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	13.82 ab±0.51	13.05 ab±0.12	14.98 a±0.96	13.95
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	14.06 ab±0.65	14.18 c±0.63	15.02 a±0.89	14.42
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	14.70 b±0.98	12.45 a±0.92	15.02 a±0.40	14.06

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 65 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	L*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	42.23 a ¹ ±0.68	41.07 a ¹ ±2.06	43.93 ab ¹ ±2.49	42.41
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	43.36 ab±1.60	39.78 a±0.87	41.07 a±0.52	41.40
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	44.75 b±0.30	39.68 a±2.80	46.25 b±1.61	43.56
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	43.15 ab±0.92	40.10 a±0.45	40.88 a±0.52	41.38
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	44.79 b±0.58	39.40 a±1.39	46.12 b±2.12	43.44
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	43.16 ab±1.23	41.58 a±0.68	46.04 b±2.03	43.59
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	44.20 ab±1.48	40.02 a±1.68	40.65 a±2.39	41.62

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 66 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (H^0) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	H^0			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	77.07 ¹ b±0.91	76.67 ¹ ab±0.15	75.68 ¹ a±0.79	76.47
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	75.08 ab±1.94	76.67 ab±1.54	78.47 b±0.61	76.74
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	75.31 ab±0.86	78.23 a±1.01	76.08 a±0.84	76.54
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	75.20 ab±1.27	77.76 ab±0.79	77.77 b±1.01	76.91
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	76.88 b±2.08	75.53 a±0.33	76.13 a±1.02	76.18
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	72.76 a±2.31	76.65 ab±2.50	75.80 a±0.73	75.07
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	75.99 b±2.40	78.08 a±1.00	78.48 b±0.64	77.52

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 67 ปริมาณ SS/TA ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA_3

กรรมวิธี	SS/TA			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	13.65 b ¹ ±0.17	15.51 a ¹ ±0.19	12.93 ab ¹ ±0.43	14.03
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	14.24 c±0.15	15.51 a±0.19	16.88 d±1.29	15.54
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	14.74 d±0.00	19.56 bc±0.29	14.76 c±1.31	16.35
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	13.02 a±0.43	17.12 ab±0.25	11.68 a±0.86	13.94
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA_3 25 ppm	14.32 cd±0.31	17.80 ab±0.00	14.35 bc±0.29	15.49
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA_3 25 ppm	14.21 c±0.36	17.38 ab±3.08	12.18 a±0.76	14.59
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA_3 25 ppm	15.98 e±0.90	21.09 c±3.00	13.46 abc±0.97	16.84

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 68 การเกิดอาการข้าวสารของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ฉีดพ่นสาร Ca-B และ GA₃

กรรมวิธี	การเกิดอาการข้าวสาร (%)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
Control	0	3.75 a ¹ ±1.25	9.75 a ¹ ±2.75	4.50
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	0	4.00 a±1.00	9.40 a±5.27	4.47
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	0	4.75 a±2.36	11.40 a±3.91	5.38
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	0	5.75 a±3.30	7.33 a±4.16	4.36
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0	4.25 a±2.50	7.66 a±3.01	3.97
Ca(400 ppm)-B(3 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0	7.60 a±4.03	6.83 a±1.72	4.81
Ca(800 ppm)-B(6 ppm) + GA ₃ 25 ppm	0	6.80 a±2.58	8.80 a±2.94	5.20

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 69 การวิเคราะห์ดินก่อนฉีดพ่นสาร Ca-B ของจังหวัดชัยนาท

ความลึก	OM	N	P	K	Mg	Fe	Zn	Cl	Ca	B
	%	%	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm
ความลึก 10 cm	1.07	0.19	112.55	201.60	406.38	96.94	1.90	454.4	1620.60	0.22
ความลึก 30 cm	1.04	0.13	60.18	122.40	434.10	126.46	1.33	560.9	1706.62	0.22

ตาราง 70 การวิเคราะห์ดินหลังฉีดพ่นสาร Ca-B ของจังหวัดชัยนาท

	OM	N	P	K	Mg	Fe	Zn	Cl	Ca	B
ความลึก	%	%	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm	ppm
ความลึก 10 cm	1.06	0.21	125.73	243.60	341.48	64.90	1.37	64.90	2100.84	1.37
ความลึก 30 cm	1.14	0.27	88.80	88.80	189.36	64.44	1.21	64.44	1665.60	1.21

ตาราง 71 การวิเคราะห์ธาตุอาหารในใบส้มโอฟันธุ์ขาวแตงกวา

กรรมวิธี	N	P	K	Ca	B
	%	ppm	ppm	ppm	ppm
Control	56.00	0.18	0.003	7.99	82.48
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)	61.83	0.15	0.002	10.48	97.13
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)	50.17	0.14	0.002	7.41	85.10
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)	61.83	0.74	0.001	5.48	84.14
Ca(200 ppm)-B(1.5 ppm)+GA3 25 ppm	56.00	0.18	0.001	9.51	83.86
Ca(400 ppm)-B(3 ppm)+GA3 25 ppm	54.25	0.54	0.002	7.35	90.49
Ca(800 ppm)-B(6 ppm)+GA3 25 ppm	59.50	0.14	0.001	7.98	67.69

การทดลองที่ 4 ผลของการห่อผลที่มีต่อการคุณภาพของผลส้มโอ

การทดลองที่ 4.1 ผลของการห่อผลที่มีต่อคุณภาพของผลส้มโอพันธุ์ท่าข่อย

ตาราง 72 น้ำหนักผล (กิโลกรัม) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	น้ำหนักผล(กิโลกรัม)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	1.59 a ¹ ±0.29	1.87 a ¹ ±0.20	1.34 a ¹ ±0.56	1.60
ถุงไนลอนสีฟ้า	1.71 a±0.28	1.97 a±0.20	1.64 a±0.33	1.77
ถุงสีขาว	1.61 a±0.33	1.49 b±0.33	1.61 a±0.21	1.57

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 73 ความสูง (เซนติเมตร) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ความสูง (เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	14.58 a ¹ ±1.31	15.33 a ¹ ±1.21	14.70 a ¹ ±1.44	14.87
ถุงไนลอนสีฟ้า	14.33 a±0.98	16.25 a±1.47	15.66 a±1.03	15.41
ถุงสีขาว	14.33 a±1.03	14.33 a±1.86	15.33 a±1.47	14.66

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 74 เส้นรอบวง (เซนติเมตร) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ
และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	เส้นรอบวง(เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	54.81 a ¹ ±2.31	56.66 a ¹ ±2.42	51.04 a ¹ ±8.42	54.17
ถุงไนลอนสีฟ้า	54.33 a±2.92	57.16 a±2.19	52.46 a±3.62	54.65
ถุงสีขาว	52.56 a±6.07	50.56 b±4.97	52.73 a±3.36	51.95

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 75 น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ
และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	0.72 a ¹ ±0.21	0.69 a ¹ ±0.12	0.54 a ¹ ±0.22	0.65
ถุงไนลอนสีฟ้า	0.64 a±0.12	0.80 a±0.12	0.58 a±0.09	0.67
ถุงสีขาว	0.70 a±0.13	0.56 a±0.22	0.54 a±0.12	0.60

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 76 ความหนาเปลือก (เซนติเมตร) ของส้มโอพันธุ์ทำข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	1.53 ab ¹ ±0.29	1.41 a ¹ ±0.37	1.47 a ¹ ±0.40	1.47
ถุงไนลอนสีฟ้า	1.08 a±0.28	2.30 a±0.30	1.57 a±0.23	1.65
ถุงสีขาว	1.86 b±0.56	2.36 a±0.31	1.72 a±0.34	1.98

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 77 ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm²) ของส้มโอพันธุ์ทำข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	0.80 a ¹ ±0.0	0.80 ab ¹ ±0.00	0.79 a ¹ ±0.00	0.80
ถุงไนลอนสีฟ้า	0.80 a±0.01	0.82 b±0.00	0.79 a±0.00	0.80
ถุงสีขาว	0.83 b±0.01	0.79 a±0.01	0.77 b±0.01	0.80

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 78 ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm^2) ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm^2)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	2.94 a ¹ ±0.21	2.92 a ¹ ±0.19	1.75 a ¹ ±0.09	2.54
ถุงไนลอนสีฟ้า	3.04 a±0.03	2.92 a±0.32	2.47 b±0.07	2.81
ถุงสีขาว	3.15 a±0.36	3.04 a±0.24	2.12 c±0.06	2.77

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 79 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของส้มโอพันธุ์ท่าซ้อยที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	10.00 a ¹ ±0.00	9.60 a ¹ ±0.00	9.00 a ¹ ±0.00	9.53
ถุงไนลอนสีฟ้า	8.86 b±0.23	9.00 b±0.00	8.80 b±0.00	8.89
ถุงสีขาว	9.40 c±0.00	8.66 c±0.11	8.00 c±0.00	8.69

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 80 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของส้มโอพันธุ์ท่าซอยที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	0.76 a ¹ ±0.00	0.70 a ¹ ±0.01	0.61 a ¹ ±0.03	0.69
ถุงไนล่อนสีฟ้า	0.66 b±0.00	0.60 b±0.01	0.55 b±0.01	0.60
ถุงสีขาว	0.71 c±0.01	0.52c±0.03	0.58 ab±0.00	0.60

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 81 ปริมาณวิตามินซี (mg/ml) ของส้มโอพันธุ์ท่าซอยที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี(mg/100ml)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	32.35 a ¹ ±1.21	30.01 a ¹ ±0.34	32.94 c ¹ ±0.33	31.77
ถุงไนล่อนสีฟ้า	31.77 a±0.89	29.82 a±0.58	27.68 a±0.33	29.76
ถุงสีขาว	43.46 b±0.34	33.52 b±0.34	29.62 b±0.89	35.53

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 82 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	a*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	-1.40 a ¹ ±0.77	-0.56 a ¹ ±1.34	-1.80 a ¹ ±1.73	-1.25
ถุงไนล่อนสีฟ้า	-0.24 a±0.71	-0.10 a±0.67	-0.69 a±0.57	-0.34
ถุงสีขาว	-3.61 b±1.45	-1.71 a±2.93	-2.03 a±0.88	-2.45

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 83 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	b*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	35.39 a ¹ ±1.39	35.90 a ¹ ±3.23	34.67 a ¹ ±3.77	35.05
ถุงไนล่อนสีฟ้า	34.95 a±2.50	32.71 a±1.45	35.07 a±2.28	34.24
ถุงสีขาว	36.01 a±3.31	36.57 a±3.41	37.84 a±1.53	36.81

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 84 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L^*) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	L^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	49.36 a ¹ ±1.06	48.63 a ¹ ±2.75	47.09 a ¹ ±2.71	48.36
ถุงไนลอนสีฟ้า	50.22 a±1.84	47.36 a±0.74	48.17 a±1.60	48.58
ถุงสีขาว	48.91 a±2.92	49.60 a±3.40	50.58 b±1.51	45.45

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 85 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (H°) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	H°			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	92.27 a ¹ ±1.25	91.05 a ¹ ±1.17	93.16 a ¹ ±3.05	92.16
ถุงไนลอนสีฟ้า	90.44 a±1.20	90.01 a±1.14	91.29 a±1.23	90.58
ถุงสีขาว	95.69 b±2.36	92.86 a±4.66	92.14 a±3.03	93.56

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 86 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a^*) ของส้มโอปันธุ์ทำช้อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	a^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	5.68 $a^1 \pm 0.80$	5.78 $a^1 \pm 0.57$	4.58 $a^1 \pm 0.46$	5.35
ถุงไนล่อนสีฟ้า	5.30 $a \pm 0.65$	6.39 $a \pm 0.57$	5.63 $a \pm 0.39$	5.77
ถุงสีขาว	5.78 $a \pm 1.44$	5.39 $b \pm 0.70$	5.56 $a \pm 0.59$	5.58

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 87 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b^*) ของส้มโอปันธุ์ทำช้อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	b^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	14.83 $a^1 \pm 1.28$	14.97 $a^1 \pm 0.38$	12.20 $a^1 \pm 1.15$	14.00
ถุงไนล่อนสีฟ้า	13.60 $a \pm 1.55$	15.35 $a \pm 0.54$	14.36 $b \pm 0.79$	14.44
ถุงสีขาว	14.99 $a \pm 0.62$	14.89 $a \pm 1.04$	13.81 $b \pm 0.61$	14.56

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 88 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L^*) ของส้มโอพันธุ์ท่าซอຍที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	L^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	45.05 $a^1 \pm 1.16$	43.16 $a^1 \pm 1.70$	38.36 $a^1 \pm 1.40$	40.52
ถุงไนลอนสีฟ้า	44.42 $a \pm 1.86$	43.47 $a \pm 1.38$	41.81 $b \pm 1.52$	43.23
ถุงสีขาว	44.06 $a \pm 1.83$	43.45 $a \pm 1.18$	40.46 $b \pm 1.17$	42.66

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 89 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (H°) ของส้มโอพันธุ์ท่าซอຍที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	H°			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	69.05 $a^1 \pm 2.49$	67.08 $a^1 \pm 1.43$	69.33 $a^1 \pm 1.79$	68.49
ถุงไนลอนสีฟ้า	67.66 $a \pm 4.53$	67.42 $a \pm 1.77$	68.51 $a \pm 1.20$	67.86
ถุงสีขาว	69.16 $a \pm 3.92$	70.02 $a \pm 3.19$	68.22 $a \pm 2.16$	69.13

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 90 ปริมาณ SS/TA ของส้มโอพันธุ์ท่าซอยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	SS/TA			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	10.50 a ¹ ±0.15	11.36 a ¹ ±0.22	12.47 a ¹ ±0.66	11.44
ถุงไนลอนสีฟ้า	11.33 a±1.37	13.30 b±0.28	14.31 b±0.37	12.98
ถุงสีขาว	11.34 a±0.10	15.05 c±1.22	13.34 a±0.16	13.24

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

การทดลองที่ 4.2 ผลของการคลุมถุงที่มีต่อคุณภาพของผลส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา

ตาราง 91 น้ำหนักผล (กิโลกรัม) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	น้ำหนักผล (กิโลกรัม)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	1.36 a ¹ ±0.19	1.34 a ¹ ±0.05	1.68 a ¹ ±0.10	1.46
ถุงไนลอนสีฟ้า	1.46 a±0.12	1.63 a±0.33	1.66 a±0.15	1.58
ถุงสีขาว	1.42 a±0.33	1.69 a±0.30	1.68 a±0.24	1.60

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 92 ความสูง (เซนติเมตร) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ความสูง(เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	15.50 a ¹ ±1.37	14.50 a ¹ ±0.83	15.50 a ¹ ±1.37	15.17
ถุงไนลอนสีฟ้า	15.41 a±1.06	16.50 b±1.37	16.16 a±1.94	16.02
ถุงสีขาว	15.50 a±1.70	15.66 ab±0.81	17.00 a±0.89	16.05

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 93 เส้นรอบวง (เซนติเมตร) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	เส้นรอบวง (เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	50.83 a ¹ ±2.31	47.63 a ¹ ±4.57	54.08 a ¹ ±2.26	50.85
ถุงไนลอนสีฟ้า	51.66 a±1.66	53.05 a±4.48	52.96 a±2.45	52.56
ถุงสีขาว	51.38 a±4.75	47.41 a±9.71	53.33 a±3.77	50.71

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 94 น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม) ของส้มโอพันธุ์ท่าซอยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	น้ำหนักเปลือก (กิโลกรัม)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	0.74 a ¹ ±0.26	0.50 a ¹ ±0.07	0.71 a ¹ ±0.18	0.65
ถุงไนล่อนสีฟ้า	0.57 a±0.10	0.69 b±0.17	0.68 a±0.13	0.65
ถุงสีขาว	0.61 a±0.18	0.68 b±0.09	0.67 a±0.10	0.65

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 95 ความหนาเปลือก (เซนติเมตร) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ความหนาเปลือก (เซนติเมตร)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	1.26 a ¹ ±0.07	1.80 a ¹ ±0.60	1.74 a ¹ ±0.28	1.60
ถุงไนล่อนสีฟ้า	1.45 ab±0.14	1.89 a±0.49	1.57 a±0.22	1.64
ถุงสีขาว	1.80 b±0.60	2.02 a±0.53	2.20 b±0.20	2.00

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 96 ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm²) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (เปลือก) (kg/cm ²)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	0.83 a ¹ ±0.01	0.82 a ¹ ±0.00	0.80 a ¹ ±0.01	0.81
ถุงไนลอนสีฟ้า	0.82 a±0.00	0.81 a±0.00	0.79 a±0.00	0.80
ถุงสีขาว	0.82 a±0.01	0.82 a±0.00	0.78 a±0.00	0.80

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 97 ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm²) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) (kg/cm ²)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	2.61 a ¹ ±0.09	2.37 a ¹ ±0.25	2.18 a ¹ ±0.13	2.39
ถุงไนลอนสีฟ้า	2.59 a±0.15	2.47 a±0.22	2.68 b±0.20	2.58
ถุงสีขาว	2.77 a±0.21	2.19 a±0.14	2.37 ab±0.17	2.44

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 98 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	10.00 a ¹ ±0.00	9.60 a ¹ ±0.00	9.00 a ¹ ±0.00	9.53
ถุงไนลอนสีฟ้า	8.86 b±0.23	9.00 b±0.00	8.80 b±0.00	8.89
ถุงสีขาว	9.40 c±0.00	8.66 c±0.11	8.00 c±0.00	8.69

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 99 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	0.77 a ¹ ±0.00	0.69 a ¹ ±0.00	0.60 a ¹ ±0.03	0.69
ถุงไนลอนสีฟ้า	0.72 b±0.00	0.66 ab±0.02	0.57 a±0.00	0.51
ถุงสีขาว	0.64 c±0.00	0.65 b±0.02	0.56 a±0.00	0.62

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 100 ปริมาณวิตามินซี (mg/100ml) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซี (mg/100ml)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	42.86 a ¹ ±0.00	40.59 b ¹ ±0.39	36.46 a ¹ ±0.36	39.97
ถุงไนลอนสีฟ้า	51.02 c±0.68	41.95 b±1.57	37.41 b±0.31	43.46
ถุงสีขาว	45.35 b±0.39	36.73 a±1.18	37.49 b±0.30	39.85

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 101 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	a*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	-2.66 ¹ a±0.28	-2.18 ¹ a±2.18	-1.81 ¹ a±1.55	-2.22
ถุงไนลอนสีฟ้า	-2.52 a±1.45	-1.74 a±0.55	-1.73 a±0.76	-2.00
ถุงสีขาว	-3.29 a±2.02	-1.87 a±1.01	-2.21 a±1.26	-2.46

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 102 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุ
ต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	b*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	32.77 ¹ a±2.58	34.05 ¹ a±1.61	32.89 ¹ a±1.68	33.24
ถุงไนลอนสีฟ้า	35.65 ab±4.08	36.41 b±1.71	36.12 b±1.17	36.06
ถุงสีขาว	38.05 b±1.56	36.99 b±1.36	41.06 c±3.03	38.70

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ
Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 103 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุ
ต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	L*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	48.29 a ¹ ±2.51	48.84 a ¹ ±2.07	47.00 a ¹ ±1.33	48.04
ถุงไนลอนสีฟ้า	51.12 ab±3.38	51.60 b±1.35	54.00 b±2.83	52.24
ถุงสีขาว	52.40 b±2.32	52.45 b±1.577	54.00 b±2.83	52.95

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ
Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 104 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (H°) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	H°			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	94.68 a ¹ ±0.48	94.35 a±1.75	93.21 b±2.82	94.80
ถุงไนลอนสีฟ้า	94.34 a±2.82	92.84 a±1.00	92.80 b±1.24	93.33
ถุงสีขาว	95.13 a±3.16	92.98 a±1.58	88.55 a±3.16	80.70

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 105 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a^*) ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	a^*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	3.63 ¹ a±1.15	3.76 a±1.31	3.77 a±0.83	3.72
ถุงไนลอนสีฟ้า	3.88 a±1.49	4.08 a±1.15	3.38 a±0.25	3.78
ถุงสีขาว	2.70 a±2.04	3.15 a±1.36	3.06 a±0.28	2.97

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 106 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของส้มโพนพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	b*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	15.62 ¹ a±0.93	13.78 a±1.45	14.66 a±0.59	14.69
ถุงไนลอนสีฟ้า	15.11 a±0.97	15.66 b±1.29	14.53 a±0.72	15.10
ถุงสีขาว	14.29 a±1.36	13.48 a±0.99	14.82 a±1.27	14.20

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 107 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของส้มโพนพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	L*			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	45.55 a ¹ ±0.91	42.89 a ¹ ±2.32	41.90 ab ¹ ±0.23	43.45
ถุงไนลอนสีฟ้า	41.86 b±1.27	44.88 a±2.32	43.33 a±1.82	43.36
ถุงสีขาว	43.16 b±1.50	42.10 a±2.28	41.59 b±1.36	42.28

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 108 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (H°) ของส้มโอพันธุ์ท่าข่อยที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	H°			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	77.11 ¹ a $\pm$ 3.82	75.38 a $\pm$ 4.22	75.25 b $\pm$ 2.64	75.91
ถุงไนลอนสีฟ้า	75.78 a $\pm$ 5.45	75.54 a $\pm$ 3.42	76.97 b $\pm$ 0.47	76.10
ถุงสีขาว	78.53 a $\pm$ 10.41	78.18 a $\pm$ 5.16	68.22 a $\pm$ 2.16	74.98

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 109 ปริมาณ SS/TA ของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	SS/TA			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	12.87 a ¹ $\pm$ 0.12	13.80 a ¹ $\pm$ 0.14	14.88 ab ¹ $\pm$ 0.78	13.85
ถุงไนลอนสีฟ้า	12.22 a $\pm$ 0.39	13.44 a $\pm$ 0.54	15.27 b $\pm$ 0.00	13.64
ถุงสีขาว	14.59 a $\pm$ 0.16	13.28 a $\pm$ 0.55	14.09 a $\pm$ 0.18	13.99

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 110 การเกิดอาการข้าวสาร (%) ของส้มโอฟันธุ์ขาวแดงกว่าที่ห่อด้วยวัสดุต่างๆ และไม่ได้ห่อผล

กรรมวิธี	การเกิดอาการข้าวสาร (%)			
	7 เดือน	8 เดือน	9 เดือน	$\bar{X}$
ไม่ห่อผล	0	6.66 a ¹ ±4.63	9.00 a ¹ ±5.89	5.22
ถุงไนล่อนสีฟ้า	0	7.00 a±4.00	8.50 a±3.44	5.17
ถุงสีขาว	0	10.20 a±2.38	10.83 a±4.07	7.01

หมายเหตุ: ^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันมีค่าแตกต่างทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95

ภาคผนวก ง Maximum residue limits (MRLs) (mg/kg) of pummelo.

ตาราง 249 Maximum residue limits (MRLs) (mg/kg) of pummelo

Pesticide	Japan MRLs	EU MRLs	Codex MRLs
chlorpyrifos	1.0**	0.3*	1.0*
cypermethrin	2.0**	2.0*	-
diazinon	0.1**	1.0*	-
dimethoate	2.0**	0.02*	2.0**
ethion	5.0**	2.0*	5.0**
fenitrothion	2.0**	2.0*	2.0**
fenvalerate	2.0**	0.2*	2.0**
profenophos	0.05**	0.05*	1***
triazophos	0.02**	0.02*	-
pirimiphos methyl	5.0**	1.0*	2.0**

Anonymous, 2006

*: MRLs in pomelo.

**: MRLs in citrus fruits.

***: MRLs in oranges.

ภาคผนวก จ แบบทดสอบการประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ _____

วันที่ทดสอบ _____

ชื่อ – สกุลผู้ทดสอบ _____

เวลาที่ทดสอบ _____

คำแนะนำ

กรุณาทดสอบชิมตัวอย่างจากซ้ายไปขวาตามลำดับที่เสนอ และให้ใส่คะแนน (1 - 5) ให้ตรงตามความชอบที่ท่านมีต่อตัวอย่าง ตามคำอธิบายความชอบที่อธิบายไว้ (กรณานับวนปากระหว่างเปลี่ยนตัวอย่างทุกครั้ง)

คำอธิบาย

	5 = หวานมากที่สุด	4 = หวานมาก	3 = หวานปานกลาง	2 = ไม่หวาน	1 = ไม่หวานที่สุด
ลักษณะเนื้อ	5 = แน่นที่สุด	4 = แน่นมาก	3 = แน่นปานกลาง	2 = นิ่มละ	1 = นิ่มละที่สุด
รสชาติผิดปกติ	5 = มากที่สุด	4 = มาก	3 = ปานกลาง	2 = ไม่ผิดปกติ	1 = ไม่ผิดปกติที่สุด
กลิ่นผิดปกติ	5 = มากที่สุด	4 = มาก	3 = ปานกลาง	2 = ไม่ผิดปกติ	1 = ไม่ผิดปกติที่สุด
ลักษณะเนื้อผิดปกติ	5 = มากที่สุด	4 = มาก	3 = ปานกลาง	2 = ไม่ผิดปกติ	1 = ไม่ผิดปกติที่สุด
ความชอบโดยรวม	5 = มากที่สุด	4 = มาก	3 = ปานกลาง	2 = ไม่ชอบ	1 = ไม่ชอบที่สุด

รหัส ตัวอย่าง	คุณภาพทางประสาทสัมผัส					
	รสชาติ	ลักษณะเนื้อ	รสชาติผิดปกติ	กลิ่นผิดปกติ	ลักษณะเนื้อผิดปกติ	ความชอบโดยรวม

ความคิดเห็นเพิ่มเติม.....

.....

.....