

ภาคผนวกที่ ข1 แบบสอบถามการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลาสด

แบบสอบถาม

เรื่อง	การสำรวจพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลาสด (ปลาเปี้ยว, ปลาพอง, ปลาไส้สวน)
เรียน	ผู้ตอบแบบสอบถาม
คำแจ้ง	แบบสอบถามชุดนี้เป็นงานการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคปลาสดของผู้บริโภค เพื่อประกอบการทำวิทยานิพนธ์ของนางสาวอังคณา รัตนพันธ์ นิสิตปริญญาโท ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ข้อมูลทุกอย่างที่ท่านตอบมาจะไม่ผลใด ๆ ต่อผู้ตอบทั้งสิ้น ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้

แบบสอบถาม

คำแนะนำ : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในวงเล็บข้างหน้าคำตอบที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมและตรงกับความคิดของท่าน

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้บริโภคร

1. เพศ

() ชาย

() หญิง

2. อายุ

() ต่ำกว่า 20 ปี

() 20-30 ปี

() 31-40 ปี

() 41-50 ปี

() 51 ปีขึ้นไป

3. อาชีพ

() รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ

() พนักงานบริษัท

() ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว

() เกษตรกร

() นักเรียน/นักศึกษา

() อื่น ๆ ระบุ.....

4. การศึกษา

() ประถม-มัธยมศึกษา

() อนุปริญญาตรี/ปวส. ปวช.

() ปริญญาตรี

() สูงกว่าปริญญาตรี

() อื่น ๆ ระบุ.....

5. รายได้ของท่านต่อเดือน

() น้อยกว่า 5,000 บาท

() 5,000 – 10,000 บาท

() 10,001 - 15,000 บาท

() 15,001 – 20,000 บาท

() มากกว่า 20,000 บาท

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์

1. ท่านเคยรับประทานปลาซึ่มหรือไม่

() เคย

() ไม่เคย (ไม่ต้องตอบข้อ 2-11)

2. ท่านชอบรับประทานปลาซึ่มหรือไม่

() ชอบ (ไม่ต้องตอบข้อ 4)

() ไม่ชอบ (ไม่ต้องตอบข้อ 3)

3. เหตุผลที่ท่านชอบปลาซึ่ม

() รสชาติอร่อย

() กลิ่นหอม

() คุณค่าทางอาหาร

() ราคาถูก

() อื่น ๆ.....

4. เหตุผลที่ท่านไม่ชอบปลาซึ่ม

() รสชาติไม่อร่อย

() ไม่ชอบกลิ่น

() ไม่ชอบทานปลา

() ราคาแพง

() อื่น ๆ.....

5. ความถี่ในการรับประทานปลาซึ่ม

() ประจำ ระบุ

() 1-2 ครั้ง

() 3-4 ครั้ง

() 5-6 ครั้ง

() ครั้งคราว ระบุ

() เดือนละ 2-3 ครั้ง

() เดือนละ 1 ครั้ง

() นาน ๆ ครั้ง

6. ปกติรับประทานปลาซึ่มในรูปใด

() ทอด

() หลน

() ย่าง/ปิ้ง

() อื่น ๆ.....

7. แหล่งที่มาของปลาสดที่ท่านเคยบริโภคมาจากที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ☐ ผลิต/แปรรูปเองที่บ้าน | ☐ ซื้อมา |
| ☐ ญาติ/เพื่อนเอามาฝาก | ☐ อื่น ๆ..... |

8. สถานที่ที่ท่านเคยรับประทานปลาสด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ☐ ทำเองที่บ้าน | ☐ ร้านอาหาร/ภัตตาคาร |
| ☐ อื่น ๆ..... | |

9. ภาชนะบรรจุชนิดใดที่ใช้บรรจุปลาสดที่ท่านชอบ

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ ขวดแก้ว | ☐ ขวดพลาสติก |
| ☐ ถังพลาสติก | ☐ กล่องพลาสติก |
| ☐ อื่น ๆ..... | |

10. ท่านมีปัญหาในการบริโภค/ความต้องการปลาสดหรือไม่

- | | |
|----------------------------------|--|
| ☐ มีปัญหา | ☐ ไม่มีปัญหา (ไม่ต้องตอบข้อ 11) |
|----------------------------------|--|

11. ปัญหาในการบริโภค/ความต้องการปลาสดของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ ราคาแพง | ☐ หายาก |
| ☐ ความปลอดภัย | ☐ การเก็บรักษา |
| ☐ อื่น ๆ..... | |

ภาคผนวกที่ ข2 แบบทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม

แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์: ปลาส้ม

คำแนะนำ: กรุณาทดสอบตัวอย่างปลาส้มและให้ระดับคะแนนความชอบตามระดับคะแนนที่กำหนดไว้ข้าง

การให้คะแนน

9 = ชอบมากที่สุด

4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

8 = ชอบมาก

3 = ไม่ชอบปานกลาง

7 = ชอบปานกลาง

2 = ไม่ชอบมาก

6 = ชอบเล็กน้อย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

5 = เฉย ๆ

รหัส	ลักษณะ	ลักษณะปรากฏ	สี	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส	ความนุ่มของก้าง	ความชอบรวม
	ก่อนทอด				x x x x		x x x x	
	หลังทอด							
	ก่อนทอด				x x x x		x x x x	
	หลังทอด							
	ก่อนทอด				x x x x		x x x x	
	หลังทอด							
	ก่อนทอด				x x x x		x x x x	
	หลังทอด							

ภาคผนวก ค
ตารางวิเคราะห์ผลทางสถิติ

ตารางผนวกที่ ๑1 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
จากปลานวลจันทร์ทะเลก่อนทอดที่ใช้เกลือและรูปแบบการแล่ต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	การแล่	1	15.02	15.02	65.63**
	ปริมาณเกลือ	2	6.17	3.09	13.48**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	3.20	1.56	6.81**
	ผู้ทดสอบ	29	35.31	1.22	5.32**
	Error	145	33.19	0.23	
สี	การแล่	1	0.50	0.50	2.24 ^{ns}
	ปริมาณเกลือ	2	13.23	6.62	29.62**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	0.58	0.29	1.29 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	62.029	2.14	9.57**
	Error	145	32.40	0.22	
กลิ่น	การแล่	1	0.36	0.36	1.54 ^{ns}
	ปริมาณเกลือ	2	15.29	7.64	33.19**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	0.14	0.07	0.30 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	44.03	1.52	6.60**
	Error	145	33.39	0.23	
เนื้อสัมผัส	การแล่	1	8.45	8.45	37.68**
	ปริมาณเกลือ	2	12.40	6.20	27.65**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	2.13	1.07	4.76*
	ผู้ทดสอบ	29	27.45	0.95	4.22**
	Error	145	32.52	0.22	
ความชอบรวม	การแล่	1	5.52	5.52	24.96**
	ปริมาณเกลือ	2	20.84	10.42	47.18**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	0.18	0.09	0.40 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	27.97	0.97	4.4**
	Error	145	32.02	0.22	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค2 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
จากปลานวลจันทร์ทะเลหลังทอดที่ใช้เกลือและรูปแบบการแล่ต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	การแล่	1	0.36	0.36	2.30 ^{ns}
	ปริมาณเกลือ	2	2.50	1.25	8.07**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	4.01	2.01	12.94**
	ผู้ทดสอบ	29	43.87	1.51	9.76**
	Error	145	22.47	0.16	
สี	การแล่	1	0.02	0.02	0.11 ^{ns}
	ปริมาณเกลือ	2	11.10	5.56	28.34**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	0.14	0.07	0.37 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	36.13	1.25	6.36**
	Error	145	28.40	0.20	
กลิ่น	การแล่	1	0.92	0.94	3.35*
	ปริมาณเกลือ	2	39.41	19.71	70.37**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	0.88	0.44	1.57 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	43.56	1.50	5.36**
	Error	145	40.61	0.28	
รสชาติ	การแล่	1	11.76	11.76	24.41**
	ปริมาณเกลือ	2	20.68	10.34	21.47**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	19.41	9.71	20.16**
	ผู้ทดสอบ	29	59.64	2.06	4.27**
	Error	145	69.82	0.48	
เนื้อสัมผัส	การแล่	1	9.34	9.34	40.30**
	ปริมาณเกลือ	2	21.01	10.51	45.33**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	7.88	3.94	17.00**
	ผู้ทดสอบ	29	27.56	0.95	4.10**
	Error	145	33.61	0.23	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค2 (ต่อ)

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ความนิยมของก้าง	การแล่	1	4.05	4.05	16.10**
	ปริมาณเกลือ	2	11.91	5.96	23.68**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	8.40	4.20	16.70**
	ผู้ทดสอบ	29	10.56	0.36	1.45 ^{ns}
	Error	145	36.47	0.25	
ความชอบรวม	การแล่	1	6.81	6.81	32.14**
	ปริมาณเกลือ	2	19.24	9.62	45.42**
	การแล่ X ปริมาณเกลือ	2	4.09	2.04	9.65**
	ผู้ทดสอบ	29	20.31	0.70	3.31**
	Error	145	30.71	0.21	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค3 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
ก่อนทอดที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	18.96	9.48	180.57**
	ผู้ทดสอบ	29	17.82	0.62	11.71**
	Error	58	3.04	0.05	
สี	Treatments	2	7.76	3.88	36.02**
	ผู้ทดสอบ	29	12.89	0.44	4.13**
	Error	58	6.24	0.11	
กลิ่น	Treatments	2	48.75	24.38	54.90**
	ผู้ทดสอบ	29	58.03	2.00	4.51**
	Error	58	25.75	0.44	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	13.76	6.88	81.23**
	ผู้ทดสอบ	29	15.96	0.55	6.50**
	Error	58	4.91	0.09	
ความชอบรวม	Treatments	2	14.67	7.34	73.01**
	ผู้ทดสอบ	29	14.41	0.50	4.95**
	Error	58	5.83	0.10	

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ๔ ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
หลังทอดที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	1.81	0.90	2.90 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	8.68	0.30	0.96 ^{ns}
	Error	58	18.03	0.93	
สี	Treatments	2	0.84	0.42	1.70 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	8.08	0.28	1.13 ^{ns}
	Error	58	14.33	0.25	
กลิ่น	Treatments	2	4.02	2.01	3.73*
	ผู้ทดสอบ	29	14.99	0.52	0.96 ^{ns}
	Error	58	31.31	0.54	
รสชาติ	Treatments	2	2.76	1.38	5.74*
	ผู้ทดสอบ	29	7.82	0.27	1.13 ^{ns}
	Error	58	13.91	0.24	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	2.29	1.14	3.49*
	ผู้ทดสอบ	29	9.12	0.32	0.96 ^{ns}
	Error	58	19.04	0.33	
ความนุ่มของก้าง	Treatments	2	0.96	0.48	2.24 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	11.16	0.39	1.80*
	Error	58	12.38	0.21	
ความชอบรวม	Treatments	2	4.69	2.34	9.39**
	ผู้ทดสอบ	29	10.32	0.36	1.43 ^{ns}
	Error	58	14.48	0.25	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ๕ ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
จากปลานวลจันทร์ทะเลก่อนทอดที่หมักเป็นเวลาต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	12.21	6.10	19.35**
	ผู้ทดสอบ	29	14.35	0.50	1.57 ^{ns}
	Error	58	18.29	0.32	
สี	Treatments	2	4.01	2.00	7.50*
	ผู้ทดสอบ	29	11.41	0.39	1.47 ^{ns}
	Error	58	15.49	0.27	
กลิ่น	Treatments	2	8.94	4.47	4.95 [*]
	ผู้ทดสอบ	29	40.62	1.40	1.55 ^{ns}
	Error	58	52.39	0.90	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	7.40	3.70	9.78**
	ผู้ทดสอบ	29	17.57	0.61	1.60 ^{ns}
	Error	58	21.93	0.38	
ความชอบรวม	Treatments	2	10.07	5.04	18.34**
	ผู้ทดสอบ	29	14.11	0.49	1.77*
	Error	58	15.93	0.28	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ๓๖ ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
จากปลานวลจันทร์ทะเลหลังทอดที่หมักเป็นเวลาต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	5.71	2.85	7.05*
	ผู้ทดสอบ	29	16.75	0.58	1.43 ^{ns}
	Error	58	23.46	0.41	
สี	Treatments	2	4.02	2.01	5.51*
	ผู้ทดสอบ	29	18.86	0.65	1.78*
	Error	58	21.15	0.37	
กลิ่น	Treatments	2	6.12	3.06	6.07*
	ผู้ทดสอบ	29	12.57	0.43	0.86 ^{ns}
	Error	58	26.22	0.50	
รสชาติ	Treatments	2	40.22	20.11	55.23**
	ผู้ทดสอบ	29	27.67	0.96	2.62**
	Error	58	21.12	0.36	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	4.51	2.25	5.99*
	ผู้ทดสอบ	29	12.32	0.43	1.13 ^{ns}
	Error	58	21.83	0.38	
ความนุ่มของก้าง	Treatments	2	16.01	8.00	13.33**
	ผู้ทดสอบ	29	22.95	0.79	1.32 ^{ns}
	Error	58	34.83	0.60	
ความชอบรวม	Treatments	2	20.69	10.34	37.16**
	ผู้ทดสอบ	29	11.62	0.40	1.44 ^{ns}
	Error	58	16.14	0.28	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ๗ ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
จากปลาทรายแดงก่อนทอดที่หมักเป็นเวลาต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	9.30	4.65	16.16**
	ผู้ทดสอบ	29	12.40	0.43	1.49 ^{ns}
	Error	58	16.70	0.29	
สี	Treatments	2	8.27	4.13	12.57**
	ผู้ทดสอบ	29	12.57	0.43	1.32 ^{ns}
	Error	58	19.07	0.33	
กลิ่น	Treatments	2	16.27	8.13	5.04*
	ผู้ทดสอบ	29	35.87	1.24	0.76 ^{ns}
	Error	58	93.60	1.61	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	6.89	3.44	7.16*
	ผู้ทดสอบ	29	15.69	0.54	1.12 ^{ns}
	Error	58	27.91	0.48	
ความชอบรวม	Treatments	2	11.46	5.73	13.71**
	ผู้ทดสอบ	29	15.24	0.53	1.26 ^{ns}
	Error	58	24.24	0.42	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ๘ ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
จากปลาทรายแดงหลังทอดที่หมักเป็นเวลาต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	2.87	1.43	2.61 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	12.23	0.42	0.77 ^{ns}
	Error	58	31.80	0.55	
สี	Treatments	2	1.09	0.54	2.12 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	7.16	0.25	0.96 ^{ns}
	Error	58	14.91	0.26	
กลิ่น	Treatments	2	3.20	1.6	4.19*
	ผู้ทดสอบ	29	14.77	0.51	1.33 ^{ns}
	Error	58	22.13	0.38	
รสชาติ	Treatments	2	16.47	8.23	9.03**
	ผู้ทดสอบ	29	16.27	0.56	0.62 ^{ns}
	Error	58	52.87	0.91	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	2.76	1.38	2.56 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	6.72	0.23	0.43 ^{ns}
	Error	58	31.24	0.54	
ความนุ่มของก้าง	Treatments	2	1.52	0.76	3.00 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	5.86	0.20	0.80 ^{ns}
	Error	58	14.65	0.25	
ความชอบรวม	Treatments	2	3.72	1.86	4.47*
	ผู้ทดสอบ	29	10.27	0.35	0.85 ^{ns}
	Error	58	24.12	0.42	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P > 0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ๙ ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของปลาส้ม
จากปลาตะเพียนก่อนทอดที่หมักเป็นเวลาต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	4.59	2.29	7.88**
	ผู้ทดสอบ	29	11.26	0.39	1.33 ^{ns}
	Error	58	16.88	0.29	
สี	Treatments	2	2.84	1.42	4.45*
	ผู้ทดสอบ	29	11.77	0.41	1.27 ^{ns}
	Error	58	18.49	0.32	
กลิ่น	Treatments	2	17.13	8.56	8.76**
	ผู้ทดสอบ	29	35.73	1.23	1.26 ^{ns}
	Error	58	56.74	0.98	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	2.87	1.43	4.32*
	ผู้ทดสอบ	29	23.74	0.82	2.46*
	Error	58	19.27	0.33	
ความชอบรวม	Treatments	2	5.60	2.80	6.99*
	ผู้ทดสอบ	29	18.85	0.65	1.62 ^{ns}
	Error	58	23.23	0.40	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P > 0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ 10 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มจากปลาตะเพียนหลังทอดที่หมักเป็นเวลาต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	2.07	1.03	3.76*
	ผู้ทดสอบ	29	6.90	0.24	0.87 ^{ns}
	Error	58	15.93	0.28	
สี	Treatments	2	0.96	0.48	1.84 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	5.29	0.18	0.70 ^{ns}
	Error	58	15.04	0.26	
กลิ่น	Treatments	2	4.24	2.12	3.64*
	ผู้ทดสอบ	29	14.32	0.49	0.85 ^{ns}
	Error	58	33.76	0.58	
รสชาติ	Treatments	2	61.80	30.90	27.07**
	ผู้ทดสอบ	29	34.10	1.18	1.03 ^{ns}
	Error	58	66.20	1.14	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	2.34	1.17	7.40*
	ผู้ทดสอบ	29	5.75	0.20	1.26 ^{ns}
	Error	58	9.16	0.16	
ความนุ่มของก้าง	Treatments	2	24.27	12.13	14.54**
	ผู้ทดสอบ	29	22.23	0.77	0.92 ^{ns}
	Error	58	48.40	0.83	
ความชอบรวม	Treatments	2	16.22	8.11	17.13**
	ผู้ทดสอบ	29	14.83	0.51	1.08 ^{ns}
	Error	58	27.45	0.47	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค11 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มจากปลาอุกก่อนทอดที่หมักเป็นเวลาต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	10.47	5.23	17.97**
	ผู้ทดสอบ	29	10.77	0.37	1.28 ^{ns}
	Error	58	16.87	0.29	
สี	Treatments	2	6.47	3.23	12.07**
	ผู้ทดสอบ	29	10.90	0.38	1.40 ^{ns}
	Error	58	15.53	0.27	
กลิ่น	Treatments	2	8.27	4.13	3.51*
	ผู้ทดสอบ	29	41.43	1.43	1.21 ^{ns}
	Error	58	68.40	1.18	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	12.61	6.30	16.45**
	ผู้ทดสอบ	29	17.28	0.60	1.56 ^{ns}
	Error	58	22.23	0.38	
ความชอบรวม	Treatments	2	18.15	9.08	28.43**
	ผู้ทดสอบ	29	13.15	0.47	1.48 ^{ns}
	Error	58	18.52	0.32	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค12 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มจากปลาอุกหลังทอดที่หมักเป็นเวลาต่างกัน

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	2	3.76	1.88	4.49*
	ผู้ทดสอบ	29	4.49	0.16	0.37 ^{ns}
	Error	58	24.24	0.42	
สี	Treatments	2	0.80	0.40	1.30 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	6.23	0.22	0.70 ^{ns}
	Error	58	17.87	0.31	
กลิ่น	Treatments	2	0.62	0.31	0.65 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	29	10.06	0.35	0.73 ^{ns}
	Error	58	27.71	0.48	
รสชาติ	Treatments	2	42.02	21.01	22.30**
	ผู้ทดสอบ	29	22.22	0.77	0.81 ^{ns}
	Error	58	54.64	0.94	
เนื้อสัมผัส	Treatments	2	2.07	1.03	3.76*
	ผู้ทดสอบ	29	7.60	0.26	0.95 ^{ns}
	Error	58	15.93	0.28	
ความนิ่มของก้าง	Treatments	2	25.09	12.54	24.60**
	ผู้ทดสอบ	29	11.96	0.41	0.81 ^{ns}
	Error	58	29.58	0.51	
ความชอบรวม	Treatments	2	11.41	5.70	14.32**
	ผู้ทดสอบ	29	5.45	0.188	0.47 ^{ns}
	Error	58	23.10	0.40	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค13 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลก่อนทอดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	5	56.77	11.35	23.56**
	ผู้ทดสอบ	14	10.40	0.74	1.54 ^{ns}
	Error	70	33.73	0.48	
สี	Treatments	5	77.29	15.46	18.33**
	ผู้ทดสอบ	14	14.16	1.01	1.20 ^{ns}
	Error	70	59.04	0.84	
กลิ่น	Treatments	5	118.27	23.65	20.34**
	ผู้ทดสอบ	14	20.73	1.48	1.27 ^{ns}
	Error	70	81.40	1.16	
เนื้อสัมผัส	Treatments	5	80.63	16.13	24.09**
	ผู้ทดสอบ	14	9.00	0.64	0.96 ^{ns}
	Error	70	46.87	0.67	
ความชอบรวม	Treatments	5	88.62	17.72	19.84**
	ผู้ทดสอบ	14	16.32	1.17	1.31 ^{ns}
	Error	70	62.54	0.89	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ๑๔ ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลหลังทอดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	5	165.22	33.04	70.39**
	ผู้ทดสอบ	14	5.74	0.41	0.87 ^{ns}
	Error	70	32.86	0.47	
สี	Treatments	5	99.69	19.94	39.16**
	ผู้ทดสอบ	14	6.22	0.44	0.87 ^{ns}
	Error	70	35.64	0.51	
กลิ่น	Treatments	5	73.42	14.68	19.31**
	ผู้ทดสอบ	14	11.82	0.84	1.11 ^{ns}
	Error	70	53.24	0.76	
รสชาติ	Treatments	5	133.70	26.74	37.57**
	ผู้ทดสอบ	14	12.60	0.90	1.27 ^{ns}
	Error	70	49.80	0.71	
เนื้อสัมผัส	Treatments	5	79.96	15.99	22.82**
	ผู้ทดสอบ	14	11.62	0.83	1.19 ^{ns}
	Error	70	49.04	0.70	
ความนิ่มของก้าง	Treatments	5	27.66	5.53	6.98**
	ผู้ทดสอบ	14	10.22	0.73	0.92 ^{ns}
	Error	70	55.51	0.79	
ความชอบรวม	Treatments	5	81.32	16.26	20.09**
	ผู้ทดสอบ	14	10.96	0.78	0.97 ^{ns}
	Error	70	56.68	0.81	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค15 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลก่อนทอดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศา
เซลเซียส

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	7	3.37	0.48	3.48**
	ผู้ทดสอบ	14	29.93	2.13	15.47**
	Error	98	13.54	0.14	
สี	Treatments	7	4.00	0.57	3.60**
	ผู้ทดสอบ	14	14.40	1.03	6.48**
	Error	98	15.56	0.16	
กลิ่น	Treatments	7	3.28	0.47	4.02**
	ผู้ทดสอบ	14	13.86	0.99	8.48**
	Error	98	11.44	0.12	
เนื้อสัมผัส	Treatments	7	5.47	0.78	5.76**
	ผู้ทดสอบ	14	7.72	0.55	4.07**
	Error	98	13.28	0.14	
ความชอบรวม	Treatments	7	7.19	1.03	14.26**
	ผู้ทดสอบ	14	11.84	0.85	11.74**
	Error	98	7.06	0.07	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ 16 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มหลังทอดจากปลานวลจันทร์ทะเลที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4
องศาเซลเซียส

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	7	11.55	1.65	7.66**
	ผู้ทดสอบ	14	17.93	1.28	5.94**
	Error	98	21.11	0.22	
สี	Treatments	7	2.45	0.35	2.27*
	ผู้ทดสอบ	14	5.22	0.37	2.42**
	Error	98	15.08	0.15	
กลิ่น	Treatments	7	4.62	0.66	4.64**
	ผู้ทดสอบ	14	8.25	0.59	4.15**
	Error	98	13.92	0.14	
รสชาติ	Treatments	7	2.53	0.36	2.25*
	ผู้ทดสอบ	14	16.55	1.18	7.36**
	Error	98	15.75	0.16	
เนื้อสัมผัส	Treatments	7	11.23	1.61	11.00**
	ผู้ทดสอบ	14	13.47	0.96	6.59**
	Error	98	14.30	0.15	
ความนิ่มของก้าง	Treatments	7	2.73	0.390	1.77 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	3.12	0.22	1.01 ^{ns}
	Error	98	21.55	0.22	
ความชอบรวม	Treatments	7	6.83	0.976	10.88**
	ผู้ทดสอบ	14	21.24	1.517	16.91**
	Error	98	8.79	0.090	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค17 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลก่อนทอดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18
องศาเซลเซียส

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	3	0.1	0.02	0.07 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	3.4	0.24	1.000 ^{ns}
	Error	42	10.20	0.24	
สี	Treatments	3	0.10	0.03	0.16 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	2.98	0.21	0.99 ^{ns}
	Error	42	9.03	0.22	
กลิ่น	Treatments	3	0.20	0.07	0.16 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	12.43	0.89	2.16 ^{ns}
	Error	42	17.30	0.41	
เนื้อสัมผัส	Treatments	3	0.15	0.05	0.09 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	6.98	0.50	0.96 ^{ns}
	Error	42	21.79	0.52	
ความชอบรวม	Treatments	3	0.01	0.04	0.02 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	5.18	0.37	1.47 ^{ns}
	Error	42	10.55	0.25	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P>0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P\leq 0.01$)

ตารางผนวกที่ ค18 ตารางวิเคราะห์ความแปรปรวนของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ
ปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลหลังทอดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18
องศาเซลเซียส

คุณสมบัติ	Sov	df	SS	MS	F
ลักษณะปรากฏ	Treatments	3	0.40	0.13	0.74 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	5.43	0.39	2.15*
	Error	42	7.60	0.18	
สี	Treatments	3	0.15	0.05	0.21 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	3.68	0.26	1.114 ^{ns}
	Error	42	9.92	0.24	
กลิ่น	Treatments	3	0.05	0.02	0.05 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	4.96	0.35	1.13 ^{ns}
	Error	42	13.14	0.31	
รสชาติ	Treatments	3	0.25	0.08	0.32 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	2.86	0.20	0.78 ^{ns}
	Error	42	10.94	0.26	
เนื้อสัมผัส	Treatments	3	1.78	0.59	2.64 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	2.93	0.21	0.93 ^{ns}
	Error	42	9.47	0.23	
ความนิ่มของก้าง	Treatments	3	0.08	0.03	0.17 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	1.85	0.13	0.86 ^{ns}
	Error	42	6.48	0.15	
ความชอบรวม	Treatments	3	0.48	0.16	0.62 ^{ns}
	ผู้ทดสอบ	14	3.60	0.26	1.00 ^{ns}
	Error	42	10.83	0.26	

ns มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($P > 0.05$)

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$)

** มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.01$)