

ตารางที่ 4.3 การเปรียบเทียบลักษณะปรากฏของมะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโภค ระยะเวลาการเก็บรักษาต่างๆ ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชุดการทดลอง	ระยะเวลา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ชุดควบคุม	ขึ้นมะม่วงด้านบนติดเปลือก มีสีเขียวอ่อนๆ สม่ำเสมอ ด้านล่างติดเม็ดสีขาว เห็นเส้นใยของมะม่วงบางๆ	ขึ้นมะม่วงด้านบนติดเปลือกมีสี เขียวอ่อนๆ สม่ำเสมอ ด้านล่าง ติดเม็ดสีขาว เห็นเส้นใยของ มะม่วงบางๆ ผิวขึ้นมะม่วงเริ่ม แห้ง	ขึ้นมะม่วงด้านบนและด้านล่าง มีสีเขียวปนเหลือง เห็นเส้นใย ของมะม่วงบางๆ ผิวขึ้นมะม่วง เริ่มแห้ง	ขึ้นมะม่วงด้านบน และ ด้านล่างมีสีเขียวปนเหลือง เห็นเส้นใยของมะม่วงบางๆ ผิวขึ้นมะม่วงแห้ง	ขึ้นมะม่วงด้านบนและด้านล่าง มีสีเขียวปนเหลือง เห็นเส้นใย ของมะม่วงบางๆ ผิวขึ้นมะม่วง แห้งมาก	ขึ้นมะม่วงด้านบน และ ด้านล่างมีสีเขียวปนเหลือง เห็นเส้นใยของมะม่วงบางๆ ผิวขึ้นมะม่วงแห้งมาก
แอลจินेट	ขึ้นมะม่วงด้านบนมีสีเขียว อ่อนๆ สม่ำเสมอ ด้านล่างสี ขาว ที่ผิวลื่นและวาวของ สารเคลือบ เห็นเส้นใยของ มะม่วงบางๆ	ขึ้นมะม่วงด้านบนและด้านล่างมี สีเขียวสม่ำเสมอ ด้านล่างสีขาว ที่ผิวลื่นและวาวของสารเคลือบ ไม่ค่อยเกิดการเปลี่ยนแปลงจาก วันแรก	ขึ้นมะม่วงด้านบนและด้านล่าง มีสีเขียว ที่ผิวลื่นและวาวของ สาร ไม่ ค่อย เกิด การ เปลี่ยนแปลงจากวันแรก	ขึ้นมะม่วงด้านบน และ ด้านล่างมีสีเขียว ที่ผิวลื่น และวาวของสารเคลือบ ไม่ ค่อยเกิดการเปลี่ยนแปลง จากวันแรก	ขึ้นมะม่วงด้านบนและด้านล่าง มีสีเขียวปนเหลือง ที่ผิวลื่นและ วาวของสารเคลือบ ไม่ค่อย เกิดการเปลี่ยนแปลงจากวัน แรก	ขึ้นมะม่วงด้านบน และ ด้านล่างมีสีเขียว ที่ผิวลื่น และวาวของสารเคลือบ ไม่ ค่อยเกิดการเปลี่ยนแปลง จากวันแรก
เจลแลนัม	ขึ้นมะม่วงด้านบนมีสีเขียว อ่อนๆ สม่ำเสมอ ด้านล่างสี ขาว ผิวของขึ้นมะม่วงมี ความชุ่มชื้น เห็นเส้นใยของ มะม่วงบางๆ	ขึ้นมะม่วงด้านบนและด้านล่างมี สีเขียวสม่ำเสมอ ผิวของขึ้น มะม่วงมีความชุ่มชื้น ไม่ค่อย เกิดการเปลี่ยนแปลงจากวันแรก	ขึ้นมะม่วงด้านบนและด้านล่าง มีสีเขียวสม่ำเสมอ ผิวของขึ้น มะม่วงมีความชุ่มชื้น ไม่ค่อย เกิดการเปลี่ยนแปลงจากวัน แรก	ขึ้นมะม่วงด้านบน และ ด้านล่างมีสีเขียวสม่ำเสมอ ผิวของขึ้นมะม่วงมีความชุ่ม ชื้น ไม่ค่อยเกิด การ เปลี่ยนแปลงจากวันแรก	ขึ้นมะม่วงด้านบนและด้านล่าง มีสีเขียวสม่ำเสมอ ผิวของขึ้น มะม่วงมีความชุ่มชื้น ไม่ค่อย เกิดการเปลี่ยนแปลงจากวัน แรก	ขึ้นมะม่วงด้านบน และ ด้านล่างมีสีเขียวสม่ำเสมอ ผิวของขึ้นมะม่วงมีความชุ่ม ชื้น ไม่ค่อยเกิด การ เปลี่ยนแปลงจากวันแรก

ควบคุม



แอลจินेट



เจลแลนกัน



0 วัน

2 วัน

4 วัน

6 วัน

8 วัน

10 วัน

ภาพที่ 4.10 การเก็บรักษามะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโภครที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส