

ภาคผนวก ก
การวิเคราะห์ทางสถิติ

ตารางที่ ก. 1 ค่า a* ของผลมะเขือเทศเซอร์ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	a* value						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	11.49 ^a	14.96 ^a	17.88 ^a	17.10	16.79 ^a	22.75 ^a	20.63 ^a
Organic	9.10 ^b	12.79 ^b	15.92 ^b	16.22	15.25 ^b	20.02 ^b	16.52 ^b
t-test	**	**	**	ns	**	**	**
C.V. (%)	17.52	9.84	10.48	10.26	9.67	6.24	9.64

ตารางที่ ก. 2 ค่า b* value ของผลมะเขือเทศเซอร์ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บ

รักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	b* value						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	25.60 ^b	20.53 ^b	23.03 ^b	17.52 ^a	14.06 ^a	20.96 ^a	12.10 ^b
Organic	27.20 ^a	24.33 ^a	26.85 ^a	21.35 ^a	15.02 ^a	21.44 ^a	19.92 ^a
t-test	**	**	*	ns	ns	ns	**
C.V. (%)	6.37	6.49	20.53	37.56	11.97	8.45	13.64

หมายเหตุ:ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 3 เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงค่า L* value ของผลมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	L* value						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	43.28 ^b	44.74 ^b	42.68 ^b	44.41 ^a	46.81 ^b	39.84 ^b	47.06 ^a
Organic	45.00 ^a	45.97 ^a	44.65 ^a	45.35 ^a	48.91 ^a	43.36 ^a	42.54 ^b
t-test	**	**	**	ns	**	**	**
C.V. (%)	3.43	2.21	3.39	3.81	3.89	3.05	6.15

ตารางที่ ก. 4 เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงค่า hue angle ของผลมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Hue value						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	65.89 ^b	53.93 ^b	52.12 ^b	45.53 ^b	39.85 ^b	42.38 ^b	36.06 ^b
Organic	71.47 ^a	62.59 ^a	57.88 ^a	48.43 ^a	44.46 ^a	46.93 ^a	43.90 ^a
t-test	**	**	**	**	**	**	**
C.V. (%)	4.96	4.52	5.98	5.07	4.16	5.29	5.02

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 5 ปริมาณแคโรทีนอยด์ทั้งหมด ในมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Carotenoid content (mg β -CaE/kgFW)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	165.78 ^b	163.92	155.00	169.22 ^a	183.82	183.82 ^b	181.76
Organic	200.10 ^a	176.86	149.80	139.12 ^b	180.39	244.71 ^a	190.98
t-test	*	ns	ns	*	ns	**	ns
C.V. (%)	13.17	8.63	11.17	12.16	11.51	12.78	10.51

ตารางที่ ก. 6 ปริมาณของไลโคปีน ในมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Lycopene content (mg/kg.Fw)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	63.57	66.25 ^b	61.83 ^b	194.55 ^a	201.18 ^a	195.46	215.58
Organic	72.46	84.06 ^a	78.32 ^a	125.25 ^b	153.93 ^b	166.64	258.73
t-test	ns	**	*	**	**	ns	ns
C.V. (%)	15.47	17.58	24.42	16.95	11.41	20.99	23.35

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 7 การผลิตก๊าซเอทิลีนของมะเขือเทศเซอร์ปีปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Ethylene production (µl/kg.hr)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	199.76 ^b	54.57	154.99	139.99 ^b	129.81 ^b	63.96	44.72 ^a
Organic	401.52 ^a	91.02	128.30	192.05 ^a	236.17 ^a	82.14	28.14 ^b
t-test	*	ns	ns	*	**	ns	**
C.V. (%)	26.10	36.66	39.31	15.14	13.3	17.62	8.73

ตารางที่ ก. 8 การหายใจของมะเขือเทศเซอร์ปีปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Respiration rate (mg CO ₂ /kg.hr)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	25.68 ^b	25.94	26.60	28.69	35.74	28.45	16.81
Organic	31.98 ^a	23.94	24.32	26.73	31.05	24.55	12.85
t-test	**	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	7.75	8.43	8.43	4.65	8.91	10.86	36.62

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 9 ความแน่นเนื้อของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Firmness (N)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	6.07	5.30	5.28	5.18	5.13	5.13 ^a	4.77
Organic	5.88	5.11	5.07	5.05	4.88	4.61 ^b	4.51
t-test	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns
C.V. (%)	17.18	18.42	12.66	13.46	16.04	15.41	22.71

ตารางที่ ก. 10 การสูญเสียน้ำหนักของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Weight loss (%)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	0	0.71	0.88	1.05	1.23	1.35	1.56
Organic	0	0.78	1.00	1.08	1.23	1.37	1.65
t-test	-	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	29.82	24.71	20.52	17.97	14.99	14.85

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 11 ปริมาณกรดที่ไดเตรทได้ของมะเขือเทศเซอร์ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	TA (% Citric acid)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	0.70	1.19	1.02	1.28	1.15	1.06	1.25
Organic	0.87	0.78	1.25	1.11	1.23	1.28	1.24
t-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	22.45	26.86	19.95	28.93	8.75	38.24	8.91

ตารางที่ ก. 12 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ของมะเขือเทศเซอร์ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	TSS (^o Brix)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	6.43	6.33	6.67 ^a	6.83	6.53	6.26	5.26 ^b
Organic	7.1	6.86	6.36 ^b	6.33	6.33	6.23	6.26 ^a
t-test	ns	ns	*	ns	ns	ns	**
C.V. (%)	5.65	4.21	1.99	3.51	6.47	6.16	4.53

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 13 ความสามารถการต้านอนุมูลอิสระ DPPH scavenging assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	DPPH assay (mM TE/100g FW)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	5.54 ^b	8.11	8.58	8.81 ^b	9.76	9.90	3.23 ^b
Organic	7.06 ^a	8.37	9.15	9.80 ^a	10.62	10.26	9.04 ^a
t-test	**	ns	ns	**	ns	ns	**
C.V. (%)	8.46	7.61	16.09	4.95	12.32	7.37	11.49

ตารางที่ ก. 14 ความสามารถการต้านอนุมูลอิสระ FRAP assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	FRAP assay (mmol/L.100g)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	9.83	9.95	10.67	10.96	12.36	13.21	14.78 ^a
Organic	9.62	10.17	10.68	10.66	12.18	12.30	11.97 ^b
t-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	**
C.V. (%)	2.45	4.55	7.56	9.88	7.64	6.19	5.49

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 15 ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Phenolic content (mg/L)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	150.46 ^a	111.11 ^b	110.00	102.41	97.68	89.35 ^a	83.52 ^a
Organic	124.82 ^b	124.16 ^a	118.43	111.02	93.42	77.22 ^b	66.85 ^b
t-test	**	*	ns	ns	ns	*	**
C.V. (%)	4.39	7.698	14.13	15.42	5.218	10.188	10.04

ตารางที่ ก . 16 ปริมาณกรดแอสคอร์บิกของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Ascorbic acid (mg/kg.FW)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	165.78 ^b	163.92	155.00	169.22 ^a	183.82	183.82 ^b	181.76
Organic	200.10 ^a	176.86	149.80	139.12 ^b	180.39	244.71 ^a	190.98
t-test	*	ns	ns	*	ns	**	ns
C.V. (%)	13.17	8.63	11.17	12.16	11.51	12.78	10.51

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 17 ปริมาณกรดดีไฮดรอแอสคอบิกของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์ และปลูกแบบเคมี ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	Dehydroascorbic acid (mg/kg.FW)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	212.55	189.02 ^a	66.18	48.13	140.00 ^b	129.41 ^b	145.98
Organic	222.16	71.86 ^b	59.51	50.78	180.00 ^a	167.55 ^a	125.78
t-test	ns	**	ns	ns	*	*	ns
C.V. (%)	7.59	15.97	33.57	14.20	16.93	19.79	17.90

ตารางที่ ก. 18 กิจกรรมเอนไซม์ Superoxide dismutase ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	SOD (unit/mg protein)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	11.058 ^b	41.23	64.81	74.07 ^a	46.05	13.24	10.30
Organic	33.21 ^a	24.61	59.25	25.75 ^b	39.61	13.78	11.71
t-test	**	ns	ns	**	ns	ns	ns
C.V. (%)	23.812	60.99	30.67	30.45	44.29	29.42	20.42

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 19 กิจกรรมเอนไซม์ Catalase ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	CAT (unit/mg protein)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	4.95	7.72 ^a	6.25 ^a	4.29 ^a	4.41 ^a	4.56 ^a	4.26
Organic	5.95	3.95 ^b	4.30 ^b	3.61 ^b	3.77 ^b	3.34 ^b	3.43
t-test	ns	**	**	*	*	**	ns
C.V. (%)	23.31	49.64	8.422	13.59	15.17	13.02	24.68

ตารางที่ ก. 20 กิจกรรมเอนไซม์ Ascorbate peroxidase ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatment	APX (unit/mg protein)						
	Days of storage						
	0	4	8	12	16	20	30
Convention	1.32 ^b	5.105 ^b	2.79 ^b	32.42 ^b	37.77 ^b	31.08 ^b	31.49 ^a
Organic	3.08 ^a	19.35 ^a	80.31 ^a	98.79 ^a	92.95 ^a	108.14 ^a	78.32 ^b
t-test	**	**	**	**	**	**	**
C.V. (%)	42.91	64.48	52.44	20.81	21.34	39.70	20.59

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 21 การสูญเสียน้ำหนักสดของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Weight loss (%)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	0.00	0.33	0.79 ^a	1.13 ^a	1.88 ^a	2.79 ^a	3.55 ^a	4.39 ^a	4.69 ^a	4.99 ^a
AER	0.00	0.09	0.13 ^b	0.17 ^b	0.21 ^b	0.30 ^b	0.34 ^b	0.39 ^c	0.48 ^c	0.62 ^c
PPP	0.00	0.11	0.38 ^{ab}	0.48 ^b	0.57 ^b	0.86 ^b	1.20 ^b	1.44 ^b	2.30 ^b	2.36 ^b
ERW	0.00	0.04	0.07 ^b	0.12 ^b	0.16 ^b	0.24 ^b	0.63 ^b	0.71 ^{bc}	0.78 ^c	0.92 ^c
F-test	-	ns	*	*	**	**	**	**	**	**
C.V. (%)	-	116.05	76.78	65.85	41.26	34.42	36.83	29.84	20.39	19.25

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 22 ความแน่นเนื้อของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Firmness (N)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	5.75	5.17 ^b	5.28	5.02	4.89	4.86 ^b	4.81	5.10 ^a	4.65	4.23
AER	5.75	6.22 ^a	5.69	5.77	5.56	5.99 ^a	5.36	5.11 ^{ab}	4.55	4.16
PPP	5.75	6.04 ^a	5.77	4.79	4.79	4.87 ^b	4.62	5.47 ^a	4.45	4.20
ERW	5.75	5.73 ^{ab}	5.42	5.12	5.10	5.44 ^{ab}	4.87	4.15 ^b		
F-test	ns	*	ns	ns	ns	*	ns	*	ns	ns
C.V. (%)	12.02	11.64	14.78	18.97	18.20	11.87	16.23	18.48	18.52	25.66

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan’s multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
- * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
- ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 23 ปริมาณก๊าซภายในบรรจุภัณฑ์ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	CO ₂ in package (%)										
	Days of storage										
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Control	0.032 ^a	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c
AER	0.031 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b	2.91 ^b
PPP	0.032 ^a	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c	0.29 ^c
ERW	0.031 ^b	13.40 ^a	13.49 ^a	13.48 ^a	13.49 ^a	13.48 ^a	13.49 ^a	13.48 ^a	13.48 ^a		
F-test	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
C.V. (%)	0	0	0	2.43	0	2.43	0	2.43	0	0	0

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 24 ปริมาณก๊าซภายในบรรจุภัณฑ์ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	O ₂ in package (%)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	21.81 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a
AER	20.95 ^b	12.12 ^b	12.11 ^b	12.11 ^b	12.11 ^b	12.11 ^b	12.11 ^b	12.11 ^b	12.11 ^b	12.11 ^b
PPP	21.81 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a	20.86 ^a
ERW	20.95 ^b	0.00 ^c	0.00 ^c	0.00 ^c	0.00 ^c	0.00 ^c	0.00 ^c	0.00 ^c	0.00 ^c	
F-test	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
C.V. (%)	0	0	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	0	0

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 25 ค่า a* value ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	a* value									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	17.93	19.13 ^a	19.89	20.08	20.14	21.17	23.68	24.37 ^a	26.12 ^a	26.43
AER	17.93	16.47 ^b	16.94	18.38	18.58	19.25	19.38	21.10 ^b	22.54 ^{ab}	24.20
PPP	17.93	17.52 ^{ab}	18.54	19.20	18.77	19.54	20.89	21.56 ^b	23.91 ^b	25.42
ERW	17.93	18.16 ^{ab}	18.72	19.52	19.19	20.23	21.67	22.73 ^{ab}		
F-test	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	*	*	ns
C.V. (%)	10.37	6.88	11.63	6.77	6.24	10.44	18.56	5.78	11.63	4.31

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
- * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
- ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 26 ค่า b* value ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	b* value									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	27.69	16.83 ^b	15.70 ^b	15.30	13.76 ^b	13.75	12.94	12.08	11.67	11.46
AER	27.69	25.90 ^a	19.30 ^a	16.02	16.02 ^a	13.91	13.71	13.60	12.72	12.49
PPP	27.69	24.24 ^a	17.33 ^{ab}	16.64	16.02 ^a	14.40	12.69	12.13	11.77	12.48
ERW	27.69	25.29 ^a	18.27 ^{ab}	16.02	15.69 ^{ab}	15.00	12.82	12.47		
F-test	ns	**	*	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	8.92	7.54	16.48	16.70	13.67	15.55	9.34	11.85	14.56	12.29

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 27 ค่า L* value ของมะเขือเทศเชอรี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	L* value									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	51.79	51.02	51.00 ^c	51.25 ^b	49.34 ^b	45.79 ^b	45.82 ^c	42.82 ^b	41.43	40.71
AER	51.79	53.17	53.10 ^a	53.14 ^a	52.07 ^a	51.78 ^a	51.94 ^a	49.91 ^a	43.54	41.62
PPP	51.79	51.38	51.64 ^{bc}	52.01 ^{ab}	51.54 ^{ab}	50.59 ^a	46.98 ^c	43.92 ^b	42.39	41.35
ERW	51.79	52.87	52.53 ^{ab}	52.93 ^a	51.08 ^{ab}	51.39 ^a	49.38 ^b	42.77 ^b		
F-test	ns	ns	**	*	*	**	**	**	ns	ns
C.V. (%)	4.26	4.47	2.14	2.82	5.10	2.74	4.34	4.10	14.49	5.68

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
- * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
- ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 28 ค่า hue angle ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ $95 \pm 5\%$

Treatments	hue angle									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	52.05	46.09	44.51 ^b	41.49 ^b	35.75 ^b	34.55 ^b	34.45 ^b	34.31 ^b	36.93 ^b	35.38 ^b
AER	52.05	52.24	50.91 ^a	47.33 ^a	46.33 ^a	47.16 ^a	40.80 ^a	42.34 ^a	41.67 ^a	39.47 ^a
PPP	52.05	48.96	44.86 ^b	41.78 ^b	36.29 ^b	36.40 ^b	36.48 ^{ab}	35.44 ^b	35.97 ^b	37.59 ^{ab}
ERW	52.05	49.42	47.27 ^{ab}	43.99 ^{ab}	40.65 ^b	39.16 ^b	37.85 ^{ab}	35.93 ^b		
F-test	ns	ns	*	*	**	**	*	*	*	*
C.V. (%)	2.15	7.29	5.63	4.58	6.70	6.23	6.33	8.03	3.7	4.78

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 29 ปริมาณแคโรทีนอยด์ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Carotenoid content (mgβ-CaE/kgFW)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	77.74	111.26	123.39	123.31	131.28 ^a	159.55 ^a	166.19	182.36 ^a	189.08	174.97 ^a
AER	77.74	92.30	97.34	104.51	100.73 ^b	137.50 ^{ab}	157.81	171.86 ^{ab}	198.21	159.20 ^{ab}
PPP	77.74	101.79	118.64	125.00	123.26 ^a	132.46 ^b	140.24	170.81 ^{ab}	194.67	141.14 ^b
ERW	77.74	93.64	100.82	113.16	116.93 ^{ab}	144.41 ^{ab}	162.79	143.56 ^b	-	-
F-test	ns	ns	ns	ns	*	*	ns	*	ns	*
C.V. (%)	19.22	21.97	23.75	16.38	14.37	14.11	14.03	15.60	10.80	10.95

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
- * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
- ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 30 ปริมาณไลโคปีนของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Lycopene content (mg/kg.FW)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	95.80	133.08	172.66	191.32	202.15 ^a	279.99 ^a	277.63	319.09 ^a	297.43	303.92 ^a
AER	95.80	143.58	148.77	150.03	161.96 ^b	228.92 ^b	231.15	284.53 ^a	327.68	269.81 ^b
PPP	95.80	145.16	184.39	185.85	182.24 ^{ab}	233.18 ^b	299.86	279.26 ^a	317.34	251.23 ^b
ERW	95.80	146.54	152.79	184.39	183.21 ^{ab}	213.14 ^b	297.02	221.17 ^b	-	-
F-test	ns	ns	ns	ns	*	**	ns	**	ns	*
C.V. (%)	34.63	24.50	19.61	20.55	13.33	12.92	22.06	15.37	12.04	10.05

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 31 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	TSS (°Brix)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	7.10	6.80	6.30	6.33	6.33	6.23 ^a	6.26	6.10	5.73 ^b	6.33
AER	7.10	6.73	6.06	6.86	6.03	6.33 ^a	6.26	6.26	6.23 ^a	5.90
PPP	7.10	6.66	6.33	6.83	6.53	4.60 ^b	6.26	6.23	5.86 ^b	5.80
ERW	7.10	6.93	6.23	6.40	6.76	5.20 ^{ab}	6.03	6.30		
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	**	ns
C.V. (%)	5.10	4.04	3.84	4.21	5.74	10.37	5.36	4.45	2.98	6.10

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 32 ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	TA (% Citric acid)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	0.35	0.29 ^c	0.59	0.42	0.71	0.61	0.63	0.54	0.58	0.48
AER	0.35	0.40 ^b	0.71	0.66	0.60	0.76	0.61	0.52	0.65	0.55
PPP	0.35	0.59 ^a	0.51	0.64	0.57	0.53	0.62	0.62	0.60	0.50
ERW	0.35	0.52 ^a	0.53	0.62	0.58	0.49	0.57	0.65		
F-test	ns	**	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	9.09	10.12	18.41	30.59	16.01	29.68	8.24	16.58	9.81	11.71

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 33 ปริมาณกรดแอสคอร์บิกของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Ascorbic acid (mg/kg.FW)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	188.03	154.60 ^b	156.37	147.16	165.29 ^c	203.63	201.56 ^c	209.71 ^c	204.80 ^b	205.88 ^b
AER	188.03	191.08 ^a	189.12	168.79	208.14 ^a	222.25	293.61 ^a	291.37 ^a	273.43 ^a	257.35 ^a
PPP	188.03	173.43 ^a	174.12	146.67	189.02 ^b	198.33	249.90 ^b	254.12 ^b	235.49 ^b	228.14 ^{ab}
ERW	188.03	176.86 ^a	182.55	140.10	196.47 ^{ab}	201.08	254.19 ^b	261.27 ^b	-	-
F-test	ns	**	ns	ns	**	ns	**	**	**	*
C.V. (%)	4.57	8.14	18.99	14.89	6.59	16.23	6.04	9.58	11.98	15.32

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 34 ปริมาณกรดดีไฮโดรแอสคอร์บิกของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Dehydroascorbic acid (mg/kg.FW)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	159.41	111.08	52.64 ^b	174.60 ^a	72.15 ^d	92.06	100.98 ^{ab}	127.94 ^a	160.00	232.65 ^a
AER	159.41	132.80	70.00 ^a	154.11 ^b	138.82 ^a	115.2	75.58 ^c	87.35 ^b	126.57	173.24 ^b
PPP	159.41	121.57	51.07 ^b	171.07 ^a	90.49 ^c	104.51	112.84 ^a	119.31 ^a	130.88	195.59 ^{ab}
ERW	159.41	132.16	65.58 ^a	161.76 ^{ab}	108.62 ^b	103.04	89.71 ^{bc}	121.96 ^a	-	-
F-test	ns	ns	**	*	**	ns	**	**	ns	*
C.V. (%)	4.88	23.12	15.78	6.36	14.27	19.31	17.26	16.09	18.73	22.24

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 35 ความสามารถต้านอนุมูลอิสระ DPPH scavenging assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่ อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Coontrol) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	DPPH assay (mMTorlox/100g.FW)									
	Days of storage									
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Control	5.62	6.28 ^a	7.46 ^{ab}	6.51 ^b	5.25 ^b	4.97 ^c	4.01 ^b	4.18 ^a	4.12	3.29
AER	5.62	7.43 ^a	8.49 ^a	9.17 ^a	7.98 ^a	7.19 ^a	5.75 ^a	5.11 ^a	4.66	4.17
PPP	5.62	6.66 ^a	7.35 ^b	7.95 ^{ab}	6.33 ^{ab}	5.49 ^{bc}	6.14 ^a	4.33 ^a	4.64	4.11
ERW	5.62	8.08 ^{ab}	8.08 ^{ab}	8.70 ^a	7.21 ^{ab}	6.12 ^b	6.19 ^a	4.82 ^a		
F-test	ns	*	*	*	*	*	**	ns	ns	ns
C.V. (%)	27.85	8.89	7.16	9.83	15.60	7.18	11.04	25.29	17.61	18.29

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
- * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
- ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 36 การสูญเสียน้ำหนักสด ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Weight loss (%)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	0	0.102	0.778 ^a	1.35 ^a	1.959 ^a
UV-B 0 kJ/m ²	0	0.108	0.229 ^b	0.311 ^b	0.387 ^b
UV-B 5 kJ/m ²	0	0.214	0.283 ^b	0.335 ^b	0.512 ^b
UV-B 15 kJ/m ²	0	0.189	0.267 ^b	0.304 ^b	0.514 ^b
UV-B 30 kJ/m ²	0	0.152	0.238 ^b	0.292 ^b	0.469 ^b
F-test	-	ns	**	**	**
C.V. (%)	-	64.09	28.04	16.38	19.23

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 37 ความแน่นเนื้อ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m^2 และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ $95 \pm 5\%$

Treatments	Firmness (N)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	6.254	6.296 ^a	5.704	4.945	4.536 ^b
UV-B 0 kJ/m^2	6.254	5.463 ^{ab}	5.301	5.620	5.636 ^a
UV-B 5 kJ/m^2	6.254	5.259 ^b	5.813	5.501	4.972 ^{ab}
UV-B 15 kJ/m^2	6.254	5.380 ^{ab}	5.835	5.471	5.586 ^a
UV-B 30 kJ/m^2	6.254	6.013 ^{ab}	6.066	5.738	5.843 ^a
F-test	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	14.81	12.55	13.79	16.17	15.55

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 38 ค่าสี a* value ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	a* value				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	6.490	11.531 ^a	17.37 ^a	19.153 ^a	13.541 ^{ab}
UV-B 0 kJ/m ²	6.490	11.665 ^a	14.54 ^b	14.665 ^b	13.786 ^a
UV-B 5 kJ/m ²	6.490	11.033 ^{ab}	14.86 ^{ab}	14.518 ^b	12.941 ^{bc}
UV-B 15 kJ/m ²	6.490	10.745 ^{ab}	15.04 ^{ab}	13.770 ^b	12.368 ^c
UV-B 30 kJ/m ²	6.490	10.265 ^b	11.627 ^c	15.070 ^b	13.244 ^{ab}
F-test	ns	*	**	**	**
C.V. (%)	31.25	6.96	14.07	13.53	4.55

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 39 ค่าสี hue angle ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Hue angle				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	66.52	50.17 ^b	46.53 ^b	41.45	42.34
UV-B 0 kJ/m ²	66.52	48.88 ^b	48.80 ^{ab}	45.16	39.61
UV-B 5 kJ/m ²	66.52	48.24 ^b	50.64 ^{ab}	43.35	39.57
UV-B 15 kJ/m ²	66.52	52.88 ^{ab}	48.03 ^{ab}	45.72	42.10
UV-B 30 kJ/m ²	66.52	58.10 ^a	52.15 ^a	44.59	41.61
F-test	ns	*	ns	ns	ns
C.V. (%)	8.97	9.60	8.03	7.73	6.32

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 40 ปริมาณแคโรทีนอยด์ทั้งหมด ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Carotenoid content (mgβ-CaE/kgFW)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	153.56	237.92 ^a	226.79 ^a	305.14 ^a	230.49 ^c
UV-B 0 kJ/m ²	153.56	229.46 ^a	222.76 ^a	258.78 ^b	289.27 ^a
UV-B 5 kJ/m ²	153.56	211.05 ^{ab}	223.81 ^a	252.85 ^b	265.48 ^{ab}
UV-B 15 kJ/m ²	153.56	194.86 ^b	184.31 ^b	224.87 ^b	253.51 ^{bc}
UV-B 30 kJ/m ²	153.56	192.59 ^b	202.98 ^{ab}	231.43 ^b	258.44 ^{ab}
F-test	ns	**	**	**	*
C.V. (%)	19.85	11.11	8.74	12.29	10.24

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 41 ปริมาณไลโคปีน ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Lycopene content (mg/kg.FW)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	199.96	349.34 ^a	311.34 ^{bc}	484.25 ^a	356.52 ^c
UV-B 0 kJ/m ²	199.96	375.75 ^a	359.08 ^a	400.21 ^b	463.50 ^a
UV-B 5 kJ/m ²	199.96	347.88 ^a	328.66 ^{ab}	390.19 ^b	398.62 ^{bc}
UV-B 15 kJ/m ²	199.96	280.80 ^b	281.73 ^c	344.60 ^b	419.07 ^{ab}
UV-B 30 kJ/m ²	199.96	258.98 ^b	327.28 ^{ab}	351.82 ^b	403.57 ^{bc}
F-test	ns	**	*	**	**
C.V. (%)	22.64	9.66	10.70	12.71	10.39

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 42 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและ ไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	TSS (°Brix)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	6.58	5.05 ^c	5.46 ^{ab}	5.20 ^b	4.98 ^{ab}
UV-B 0 kJ/m ²	6.58	5.30 ^{bc}	5.65 ^a	5.30 ^{ab}	4.70 ^b
UV-B 5 kJ/m ²	6.58	5.70 ^a	5.28 ^b	5.23 ^{ab}	5.06 ^a
UV-B 15 kJ/m ²	6.58	5.74 ^a	5.46 ^{ab}	5.47 ^a	4.96 ^{ab}
UV-B 30 kJ/m ²	6.58	5.48 ^{ab}	5.46 ^{ab}	4.83 ^c	4.36 ^c
F-test	ns	**	**	**	**
C.V. (%)	3.38	4.25	2.79	3.68	5.36

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 43 ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	TA (% Citric acid)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	2.34	2.24 ^b	2.65	4.37	2.02 ^b
UV-B 0 kJ/m ²	2.34	4.21 ^{ab}	2.87	4.53	2.56 ^{ab}
UV-B 5 kJ/m ²	2.34	5.97 ^{ab}	2.77	5.60	2.67 ^{ab}
UV-B 15 kJ/m ²	2.34	7.09 ^a	3.78	4.37	3.41 ^a
UV-B 30 kJ/m ²	2.34	5.53 ^{ab}	2.88	4.90	2.34 ^{ab}
F-test	ns	*	ns	ns	*
C.V. (%)	16.51	60.47	31.34	72.64	32.56

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan’s multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
- * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
- ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 44 ปริมาณกรดแอสคอร์บิกของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Ascorbic acid (mg/kg.FW)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	166.27	136.18 ^b	170.78	142.26 ^b	195.00 ^b
UV-B 0 kJ/m ²	166.27	13.20 ^b	185.69	156.18 ^{ab}	201.18 ^b
UV-B 5 kJ/m ²	166.27	135.39 ^b	192.65	171.27 ^a	252.35 ^a
UV-B 15 kJ/m ²	166.27	178.24 ^a	196.67	174.22 ^a	210.88 ^b
UV-B 30 kJ/m ²	166.27	168.24 ^a	195.88	179.80 ^a	192.94 ^b
F-test	ns	**	ns	*	**
C.V. (%)	2.01	14.54	12.10	12.33	12.68

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 45 ปริมาณกรดดีไฮดรอแอสคอบิกของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	Dehydroascorbic acid (mg/kg.FW)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	136.37	96.57 ^a	98.63 ^b	117.74 ^{bc}	146.18 ^b
UV-B 0 kJ/m ²	136.37	104.61 ^a	102.84 ^b	107.54 ^c	141.96 ^b
UV-B 5 kJ/m ²	136.37	106.47 ^a	134.80 ^a	152.4 ^a	197.94 ^a
UV-B 15 kJ/m ²	136.37	64.90 ^b	108.04 ^b	125.39 ^b	144.41 ^b
UV-B 30 kJ/m ²	136.37	82.65 ^{ab}	99.31 ^b	82.84 ^d	79.80 ^c
F-test	ns	*	*	**	**
C.V. (%)	3.99	23.00	18.53	11.78	16.20

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 46 เปรูชี้เห็นต์ความสามารถการต้านอนุมูลอิสระ DPPH scavenging assay ของมะเขือเทศ เฮอร์อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	DPPH assay (mM TE/100g FW)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	5.00	5.06 ^b	6.12 ^b	5.36 ^b	2.84 ^c
UV-B 0 kJ/m ²	5.00	4.98 ^b	6.41 ^a	5.48 ^b	3.36 ^{bc}
UV-B 5 kJ/m ²	5.00	5.48 ^a	6.25 ^{ab}	6.26 ^a	4.03 ^a
UV-B 15 kJ/m ²	5.00	4.98 ^b	6.21 ^{ab}	6.11 ^a	3.60 ^{ab}
UV-B 30 kJ/m ²	5.00	5.68 ^a	5.57 ^c	4.35 ^c	2.73 ^c
F-test	ns	**	**	**	**
C.V. (%)	10.42	6.43	3.61	4.72	15.68

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ ก. 47 เปร้อร์เซ็นต์ความสามารถการต้านอนุมูลอิสระ FRAP assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m² และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศ ที่ไม่ฉายรังสีและไม่ไดับรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้น สัมพัทธ์ 95±5 %

Treatments	FRAP assay (mmol/L100g)				
	Days of storage				
	0	5	10	15	20
Control	9.54	8.27 ^c	7.83 ^a	10.54 ^a	9.02 ^b
UV-B 0 kJ/m ²	9.54	10.12 ^a	5.64 ^d	9.04 ^b	9.27 ^b
UV-B 5 kJ/m ²	9.54	10.29 ^a	6.38 ^c	8.88 ^{bc}	9.07 ^b
UV-B 15 kJ/m ²	9.54	9.04 ^b	7.08 ^b	8.28 ^d	10.48 ^a
UV-B 30 kJ/m ²	9.54	10.77 ^a	7.44 ^{ab}	8.60 ^{cd}	8.19 ^a
F-test	ns	**	**	**	**
C.V. (%)	3.61	5.40	5.72	3.26	2.17

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยพยัญชนะอังกฤษในแนวตั้งที่ไม่เหมือนกันมีความแตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

- ns = ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 * = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99