

2. การทดลองที่ 2 ผลของการใช้สารละลายแคลเซียม โบรอน และสาหร่ายสกัด ที่มีต่อการติดผลและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลทุเรียนหลงลับแล

พบว่า การฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% (Ca-B) อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 21 วัน ซึ่งมากกว่าชุดควบคุมที่มีอายุการเก็บรักษาเพียง 18 วัน และสารละลายความเข้มข้นต่างๆ ช่วยรักษาคุณภาพของผลทุเรียน มีผลดังนี้

2.1 การสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนภายหลังการเก็บเกี่ยว

การเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีค่าร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนหลงลับแลในวันแรกของการเก็บรักษา เท่ากับ 0 % และมีแนวโน้มสูงขึ้นจนวันสุดท้ายของการเก็บรักษา ในวันที่ 21 ของการเก็บรักษา พบว่า กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนมากที่สุด เท่ากับ 74.13% และ กรรมวิธีที่ได้รับการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนน้อยที่สุด เท่ากับ 38.25% (ตาราง 2.1 และภาพ 2.1) แต่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาผลทุเรียนได้เพียง 12 วัน พบว่า กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตรร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส มีร้อยละของการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนมากที่สุด ซึ่งมีค่าเท่ากับ 61.23 % และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตรร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส มีร้อยละของการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนน้อยที่สุด ซึ่งมีค่าเท่ากับ 38.96 % (ตาราง 2.2 และภาพ 2.2)

2.2 การเปรียบเทียบสีเปลือกของผลทุเรียนหลงลับแล

การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L^*)

การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของผลทุเรียนหลงลับแล แสดงโดย L^* ที่เพิ่มขึ้น หมายถึงความสว่างของเปลือกมากขึ้น พบว่า L^* ของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร มีค่า L^* ของเปลือกมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 17.22 ± 2.19 แต่กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีค่า L^* ของเปลือกมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 15.43 ± 1.76 ในแต่ละกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.3 และภาพ 2.3) การเปลี่ยนแปลง L^* ของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี L^* ของเปลือกมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 21.75 ± 2.71 และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี L^* ของ

เปลือกมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 20.10 ± 2.08 ในแต่ละกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.4 และภาพ 2.4)

การเปลี่ยนแปลงสีเขียว-แดง (a^*)

การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก a^* ของผลทุเรียนหลงลับแล แสดงโดย a^* ที่เพิ่มขึ้น หมายถึงสีแดงของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลมีค่าเพิ่มขึ้น พบว่า a^* ของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตร มีค่า a^* ของเปลือกมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 10.55 ± 0.93 แต่กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีค่า a^* ของเปลือกมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 9.33 ± 1.07 ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.5 และภาพ 2.5) การเปลี่ยนแปลง a^* ของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี a^* ของเปลือกมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 13.12 ± 1.37 และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี a^* ของเปลือกมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 11.27 ± 1.91 ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.6 และภาพ 2.6)

การเปลี่ยนแปลงสีน้ำเงิน-เหลือง (b^*)

การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของผลทุเรียนหลงลับแล แสดงโดย b^* ที่เพิ่มขึ้น หมายถึงสีเหลืองของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลมีค่าเพิ่มขึ้น พบว่า b^* ของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร มีค่า b^* ของเปลือกมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 18.55 ± 2.24 แต่กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีค่า b^* ของเปลือกมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 16.52 ± 4.46 ในแต่ละกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.7 และภาพ 2.7) การเปลี่ยนแปลง b^* ของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี b^* ของเปลือกมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 23.90 ± 3.03 และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี b^* ของเปลือกมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 21.45 ± 3.11 ในแต่ละกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.8 และภาพ 2.8)

การเปลี่ยนแปลงค่าสีมุม Hue angle (H°)

การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของผลทุเรียนหลงลับแล แสดงโดย H° ที่เพิ่มขึ้น หมายถึงค่าสีมุมของเปลือกมากขึ้น พบว่า H° ของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร มีค่า H° ของเปลือกมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 63.05 ± 4.76 แต่กรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีค่า H° ของเปลือกมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 59.10 ± 6.08 ในแต่ละกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.9 และภาพ 2.9) การเปลี่ยนแปลง H° ของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี H° ของเปลือกมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 61.00 ± 4.06 และกรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี H° ของเปลือกมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 60.15 ± 2.30 ในแต่ละกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.10 และภาพ 2.10)

2.3 การเปรียบเทียบสีเนื้อของผลทุเรียนหลงลับแล

การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L^*)

การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อของผลทุเรียนหลงลับแล แสดงโดย L^* ที่เพิ่มขึ้น หมายถึงความสว่างของเนื้อมากขึ้น พบว่า L^* ของเนื้อผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร มีค่า L^* ของเนื้อ มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 53.95 ± 0.89 แต่กรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีค่า L^* ของเนื้อ มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 52.02 ± 1.31 ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.11 และภาพ 2.11) การเปลี่ยนแปลง L^* ของเนื้อผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี L^* ของเนื้อ มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 52.92 ± 1.49 และกรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสมี L^* ของเนื้อ มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 50.40 ± 2.95 ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.12 และภาพ 2.12)

การเปลี่ยนแปลงสีเขียว-แดง (a^*)

การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ a^* ของผลทุเรียนหลงลับแล แสดงโดย a^* ที่เพิ่มขึ้น หมายถึงสีแดงของเนื้อผลทุเรียนหลงลับแลมีค่าเพิ่มขึ้น พบว่า a^* ของเนื้อผลทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดยาทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร

ผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตรรวมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความแน่นเนื้อของเนื้อไม้ค่าน้อยที่สุด เท่ากับ เท่ากับ $0.04 \pm 0.02 \text{ Kg/cm}^2$ ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.22 และภาพ 2.22)

2.6 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (soluble solids : SS)

ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดของทุเรียนหลงลับแลที่เก็บรักษาในระยะเวลาสั้นขึ้นทำให้ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น พบว่า ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดมีค่ามากที่สุด เท่ากับ $34.13 \pm 1.40 \text{ %Brix}$ แต่กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร รวมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ $29.47 \pm 1.67 \text{ %Brix}$ ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.23 และภาพ 2.23) ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร รวมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดมีค่ามากที่สุด เท่ากับ $34.93 \pm 0.61 \text{ %Brix}$ และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร รวมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ $31.60 \pm 0.40 \text{ %Brix}$ ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.24 และภาพ 2.24)

2.7 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity : TA)

ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของทุเรียนหลงลับแลที่เก็บรักษาในระยะเวลาสั้นขึ้นทำให้ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น พบว่า ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้มีค่ามากที่สุด เท่ากับ $0.38 \pm 0.00 \text{ %}$ แต่กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อ ลิตร รวมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ $0.32 \pm 0.05 \text{ %}$ ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.25 และภาพ 2.25) ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตร รวมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้มีค่ามากที่สุด เท่ากับ $0.43 \pm 0.00 \text{ %}$ และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัดอัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร รวมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณกรดที่

ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้งมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 44.47 ± 0.28 % ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.30 และภาพ 2.30)

2.10 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง

ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างของทุเรียนหลงลับแลที่เก็บรักษาในระยะเวลาสั้นขึ้นทำให้ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตร ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 521.70 ± 14.85 mg/g dry weight แต่กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัด 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิต่ำ 15 องศาเซลเซียส ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 443.70 ± 5.52 mg/g dry weight ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.31 และภาพ 2.31) ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง ของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิต่ำ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 533.50 ± 4.67 mg/g dry weight และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิต่ำ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 484.20 ± 9.05 mg/g dry weight ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.32 และภาพ 2.32)

2.11 ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด

ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดของทุเรียนหลงลับแลที่เก็บรักษาในระยะเวลาสั้นขึ้นทำให้ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตร ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 490.60 ± 25.74 mg/g dry weight แต่กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัด 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิต่ำ 15 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 432.40 ± 9.62 mg/g dry weight ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.33 และภาพ 2.33) ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด ของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิต่ำ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 502.80 ± 26.02 mg/g dry weight และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิต่ำ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 460.80 ± 1.13 mg/g dry weight ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.34 และภาพ 2.34)

น้ำตาลฟรุคโตสมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 1.92 ± 0.00 % ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.39 และภาพ 2.39) ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตส ของทุเรียนหลงลับแล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัด 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสมีค่ามากที่สุด เท่ากับ 1.98 ± 0.00 % และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัด 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสมีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 0.48 ± 0.00 % ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.40 และภาพ 2.40)

2.15 ปริมาณ starch

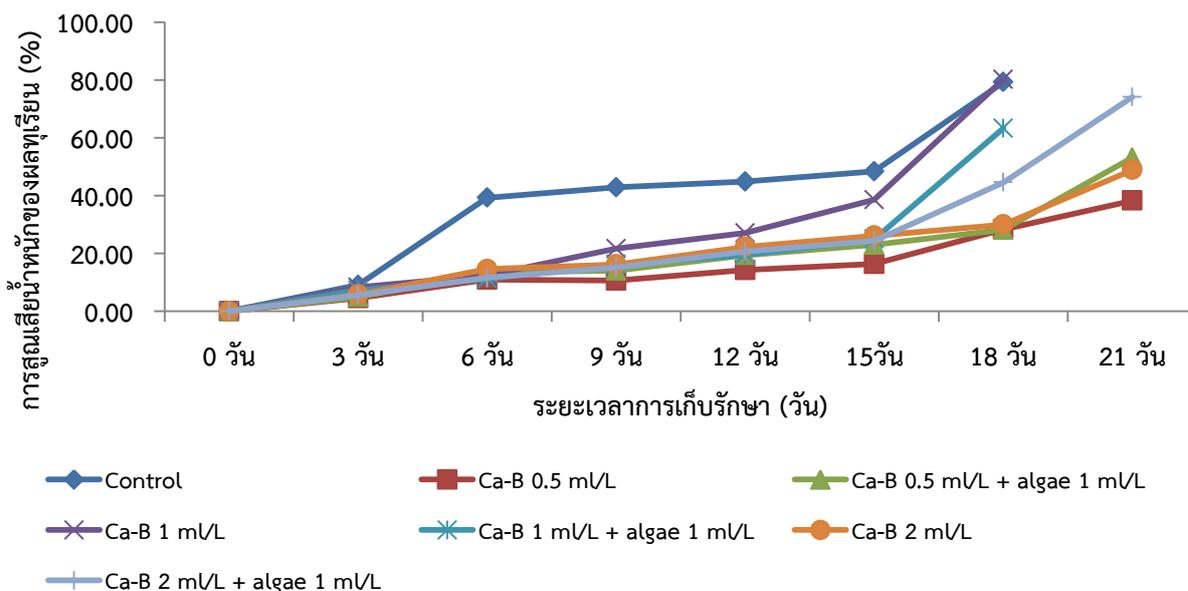
ปริมาณ starch ของทุเรียนหลงลับแลที่เก็บรักษาในระยะเวลาสั้นขึ้นทำให้ปริมาณ starch มีแนวโน้มลดลง ปริมาณ starch ของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในวันที่ 21 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัด 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ปริมาณ starch มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 59.60 ± 0.00 mg/g dry weight แต่กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 0.5 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ปริมาณ starch มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 0.80 ± 0.00 mg/g dry weight ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.41 และภาพ 2.41) ปริมาณ starch ของทุเรียนหลงลับแลเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 วัน พบว่าในวันที่ 12 กรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตรผสมสาหร่ายสกัด 1 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณ starch มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 31.40 ± 0.00 mg/g dry weight และกรรมวิธีการฉีดพ่นทางใบด้วยสารละลายแคลเซียม 40% โบรอน 0.3% อัตรา 2 มิลลิลิตรต่อลิตร ร่วมกับการเก็บรักษาผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ปริมาณ starch มีค่าน้อยที่สุด เท่ากับ 2.80 ± 0.00 mg/g dry weight ในแต่ละกรรมวิธีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (ตาราง 2.42 และภาพ 2.42)

ตาราง 2.1 ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสำหรับสัปดาห์ความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	การสูญเสียน้ำหนัก (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0.00±0.00	9.05±0.00	39.23±0.00	42.82±0.00
Ca-B 0.5	0.00±0.00	4.52±0.00	10.91±0.00	10.56±0.00
Ca-B 0.5+ Algae 1	0.00±0.00	4.89±0.00	13.35±0.00	14.00±0.00
Ca-B 1	0.00±0.00	8.28±0.00	12.42±0.00	21.63±0.00
Ca-B 1+ Algae 1	0.00±0.00	7.25±0.00	11.20±0.00	16.15±0.00
Ca-b 2	0.00±0.00	5.76±0.00	14.56±0.00	16.14±0.00
Ca-B 2+ Algae 1	0.00±0.00	5.55±0.00	11.58±0.00	15.12±0.00

กรรมวิธี (mL/L)	การสูญเสียน้ำหนัก (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	44.81±0.00	48.39±0.00	79.27±0.00	-
Ca-B 0.5	14.24±0.00	16.31±0.00	28.25±0.00	38.25±0.00
Ca-B 0.5+ Algae 1	19.36±0.00	22.96±0.00	28.13±0.00	53.14±0.00
Ca-B 1	27.05±0.00	38.54±0.00	80.16±0.00	-
Ca-B 1+ Algae 1	19.48±0.00	24.91±0.00	63.26±0.00	-
Ca-b 2	22.24±0.00	26.11±0.00	29.95±0.00	48.86±0.00
Ca-B 2+ Algae 1	20.61±0.00	24.33±0.00	44.54±0.00	74.13±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

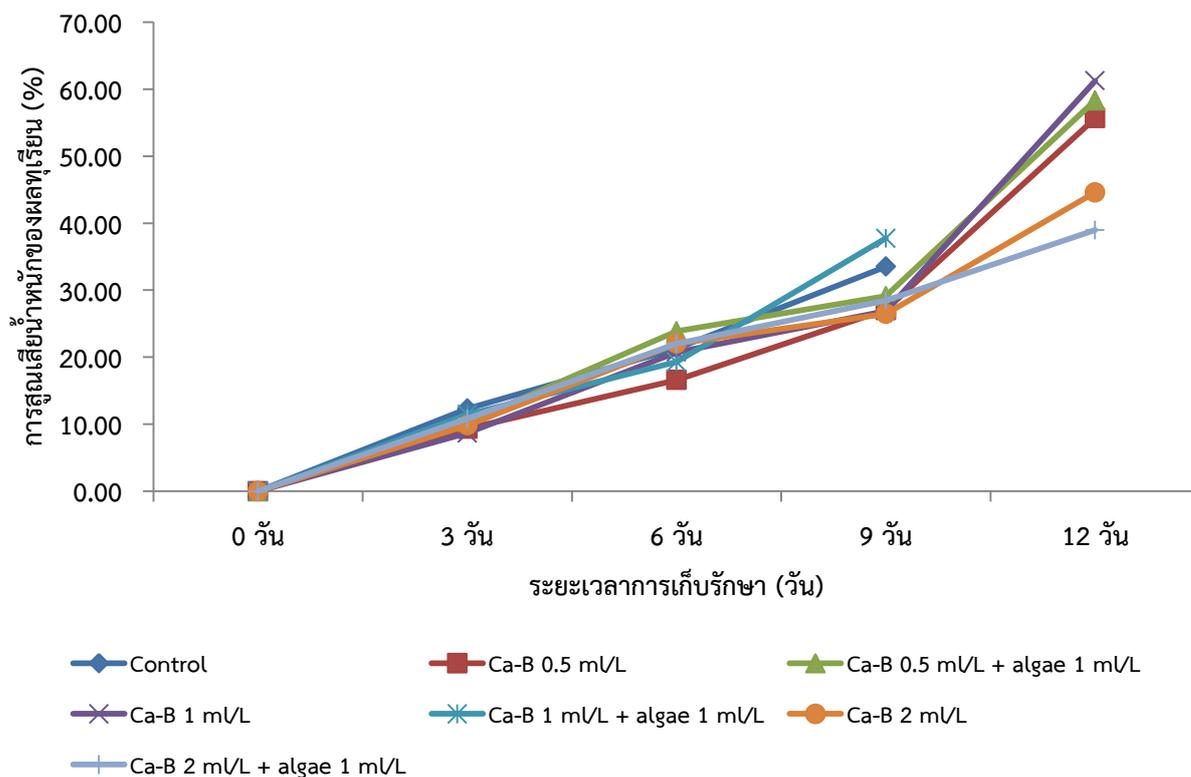


ภาพ 2.1 ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสำหรับสัปดาห์ความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.2 ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และ สาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (ml/L)	การสูญเสียน้ำหนัก (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	0.00+0.00	12.31+0.00	21.29+0.00	33.51+0.00	-
Ca-B 0.5	0.00+0.00	9.32+0.00	16.59+0.00	27.09+0.00	55.67+0.00
Ca-B 0.5+ Algae 1	0.00+0.00	10.31+0.00	23.86+0.00	29.12+0.00	58.32+0.00
Ca-B 1	0.00+0.00	8.67+0.00	20.74+0.00	26.89+0.00	61.23+0.00
Ca-B 1+ Algae 1	0.00+0.00	11.44+0.00	19.28+0.00	37.73+0.00	-
Ca-b 2	0.00+0.00	9.84+0.00	22.03+0.00	26.46+0.00	44.58+0.00
Ca-B 2+ Algae 1	0.00+0.00	10.82+0.00	22.02+0.00	28.47+0.00	38.96+0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



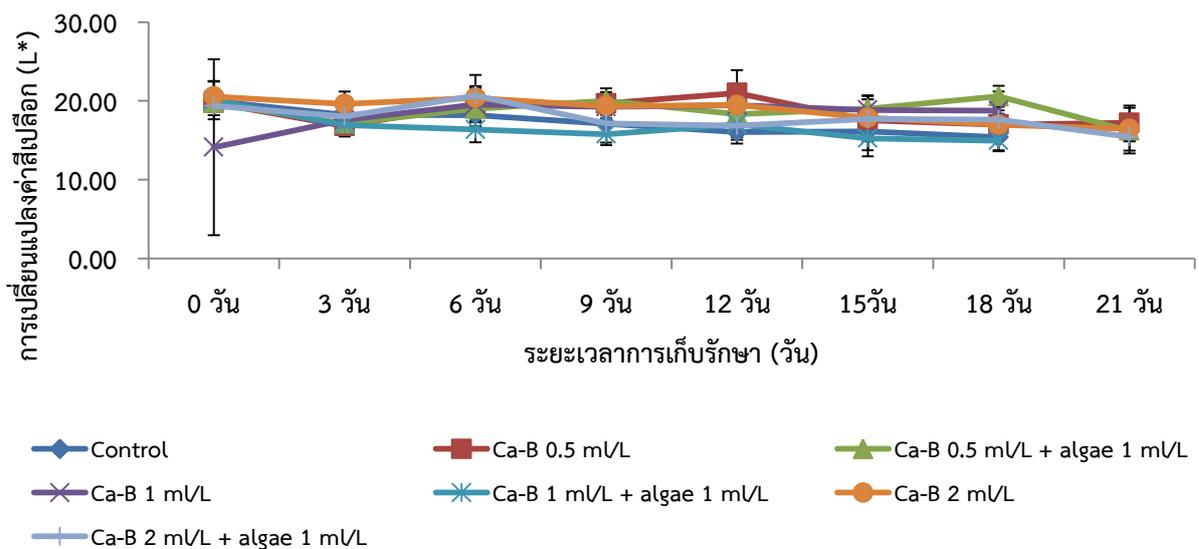
ภาพ 2.2 ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่าย สกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.3 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (L*) ของผลผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mV/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (L*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	19.97±1.03a	18.23±1.83ab	18.20±1.42bc	17.12±2.40b
Ca-B 0.5	19.73±1.55ab	16.80±1.33b	19.57±2.09ab	19.68±1.44a
Ca-B 0.5+ Algae 1	19.72±1.11ab	17.13±0.88b	18.98±1.68ab	20.00±1.60a
Ca-B 1	14.12±11.17b	17.58±1.14b	19.53±1.22ab	19.23±1.55a
Ca-B 1+ Seaweed 1	20.05±2.39a	16.95±0.63b	16.37±1.64c	15.77±1.38b
Ca-b 2	20.55±1.97a	19.60±1.61a	20.40±1.48ab	19.33±1.50a
Ca-B 2+ Seaweed 1	19.35±0.72ab	18.03±0.95b	20.67±2.65a	17.13±1.42b

กรรมวิธี (mV/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (L*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	16.03±0.95c	16.12±2.37bc	15.38±1.64c	-
Ca-B 0.5	21.00±2.90a	17.55±2.69abc	16.98±1.38bc	17.22±2.19a
Ca-B 0.5+ Seaweed 1	18.32±1.19bc	18.98±1.74a	20.58±1.34a	16.22±2.91a
Ca-B 1	19.43±2.31ab	18.85±1.76ab	18.77±2.41ab	-
Ca-B 1+ Seaweed 1	17.02±2.43c	15.25±2.30c	14.95±1.32c	-
Ca-b 2	19.48±0.93ab	17.85±2.33abc	16.97±1.85bc	16.43±1.56a
Ca-B 2+ Seaweed 1	16.85±1.45c	17.70±1.52abc	17.62±1.87b	15.43±1.76a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

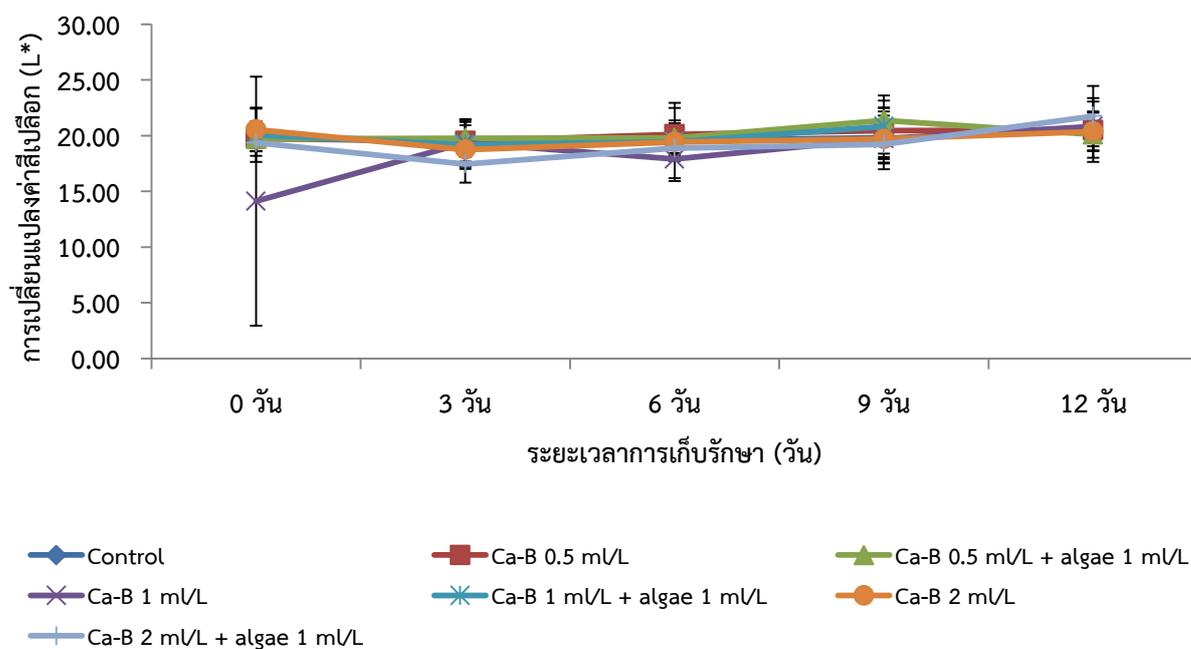


ภาพ 2.3 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (L*) ของผลผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.4 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (L*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (ml/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (L*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	19.97±1.03a	19.45±1.77a	19.55±1.83a	19.83±2.34a	-
Ca-B 0.5	19.73±1.55ab	19.52±1.42a	20.12±2.37a	20.45±2.06a	20.50±2.87a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	19.72±1.11ab	19.77±1.66a	19.78±1.33a	21.38±1.7a	20.10±2.08a
Ca-B 1	14.12±11.17b	19.35±2.13a	17.90±1.72a	19.73±2.75a	20.83±2.22a
Ca-B 1+Seaweed 1	20.05±2.39a	19.20±2.19a	19.45±1.08a	20.83±2.76a	-
Ca-b 2	20.55±1.97a	18.73±1.51a	19.43±3.52a	19.70±2.11a	20.37±1.68a
Ca-B 2+Seaweed 1	19.35±0.72ab	17.45±1.66a	18.88±0.67a	19.23±1.34a	21.75±2.71a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



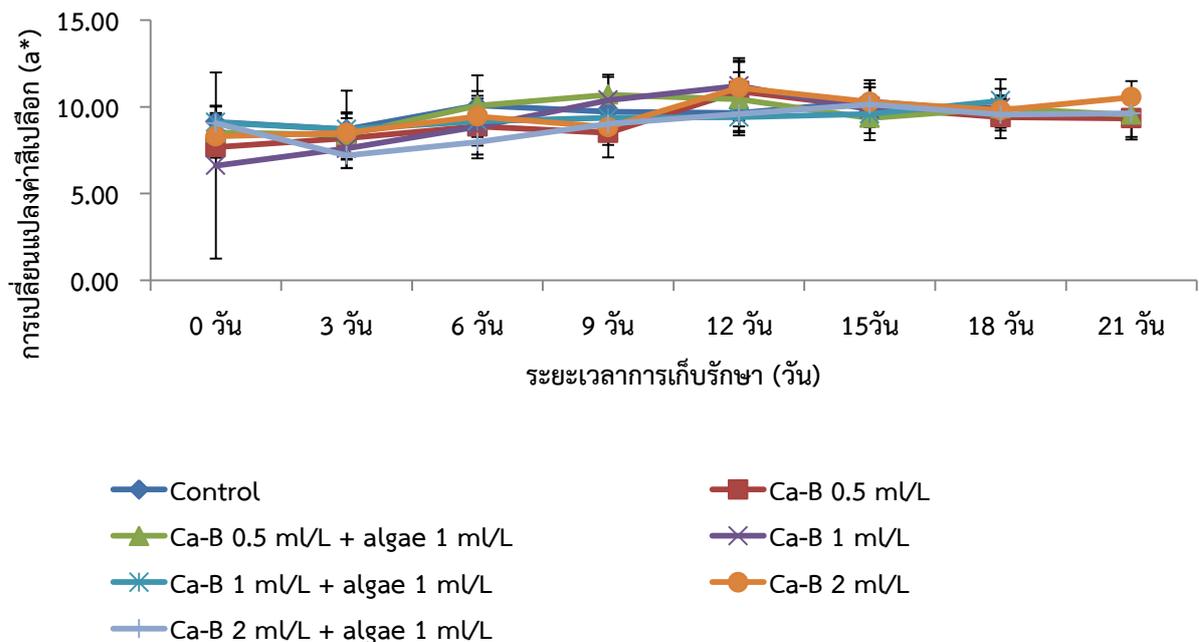
ภาพ 2.4 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (L*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.5 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (a*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (m/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (a*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	9.13±0.88a	8.70±2.24a	10.08±0.83a	9.72±0.87abc
Ca-B 0.5	7.67±0.51a	8.18±1.16a	8.87±1.61ab	8.50±1.41c
Ca-B 0.5+Seaweed 1	8.52±0.40a	8.38±0.62a	10.07±1.74a	10.70±1.15a
Ca-B 1	6.62±5.36a	7.60±0.65a	8.85±1.08ab	10.38±1.34ab
Ca-B 1+Seaweed 1	9.10±0.96a	8.70±0.91a	9.17±0.81ab	9.37±0.51bc
Ca-b 2	8.30±1.23a	8.50±1.19a	9.45±1.18ab	8.83±1.03c
Ca-B 2+Seaweed 1	9.05±0.60a	7.20±0.71a	7.97±0.94b	9.02±0.59c

กรรมวิธี (m/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (a*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	9.65±1.04a	10.30±1.24a	9.72±0.57a	-
Ca-B 0.5	10.90±1.68a	9.98±1.15a	9.40±1.21a	9.33±1.07b
Ca-B 0.5+Seaweed 1	10.43±1.56a	9.35±1.27a	9.92±1.13a	9.53±1.42b
Ca-B 1	11.20±1.45a	9.85±0.78a	9.95±0.50a	-
Ca-B 1+Seaweed 1	9.40±0.88a	9.58±1.10a	10.35±1.24a	-
Ca-b 2	11.10±1.71a	10.28±1.06a	9.80±0.85a	10.55±0.93a
Ca-B 2+Seaweed 1	9.58±1.22a	10.13±0.99a	9.55±0.92a	9.62±0.66ab

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

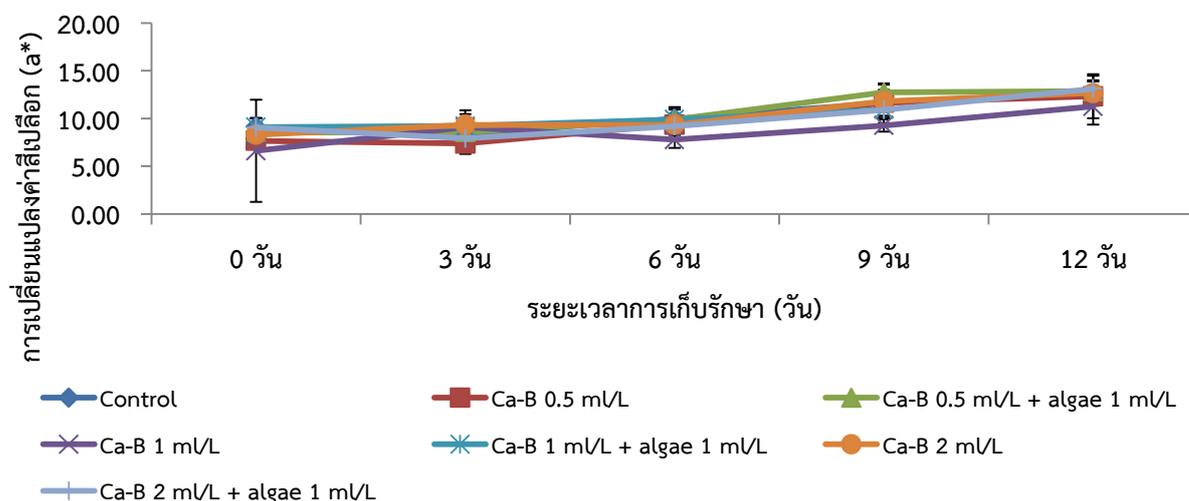


ภาพ 2.5 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (a*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.6 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (a*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (ml/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (a*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	9.13±0.88a	8.43±1.11a	9.97±1.23a	11.65±0.61ab	-
Ca-B 0.5	7.67±0.51a	7.38±1.10a	9.35±0.79a	11.65±1.36ab	12.33±2.32ab
Ca-B 0.5+Seaweed 1	8.52±0.40a	8.57±0.94a	9.88±1.22a	12.73±0.94a	12.87±1.02ab
Ca-B 1	6.62±5.36a	9.08±1.04a	7.78±0.88b	9.27±0.63c	11.27±1.91b
Ca-B 1+Seaweed 1	9.10±0.96a	9.22±1.25a	9.90±1.04a	10.93±1.02b	-
Ca-b 2	8.30±1.23a	9.33±1.52a	9.33±1.07a	11.82±1.72ab	12.67±1.34ab
Ca-B 2+Seaweed 1	9.05±0.60a	7.92±0.65a	9.20±1.33a	10.90±1.36b	13.12±1.37a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



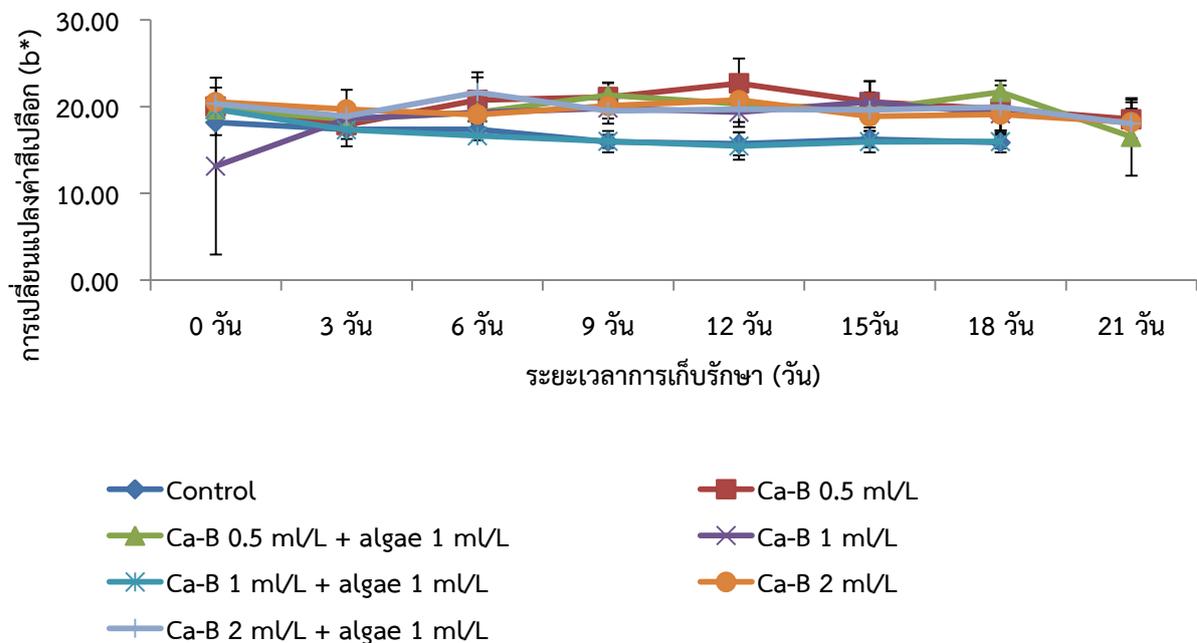
ภาพ 2.6 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (a*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.7 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (b*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (ml/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (b*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	18.17±1.46a	17.38±1.96b	17.37±0.75cd	15.95±1.24c
Ca-B 0.5	20.02±1.08a	17.88±0.33b	20.77±2.60ab	21.10±1.59ab
Ca-B 0.5+Seaweed 1	19.68±0.66a	18.55±0.86ab	19.32±1.31bc	21.30±1.50a
Ca-B 1	13.13±10.19b	18.60±0.65ab	19.32±1.23bc	19.82±0.30ab
Ca-B 1+Seaweed 1	19.68±1.08a	17.33±1.08b	16.63±0.52d	16.00±0.75c
Ca-b 2	20.53±1.67a	19.68±2.26a	19.08±0.92bc	20.08±1.46ab
Ca-B 2+ Seaweed 1	20.33±0.82a	18.87±1.01ab	21.65±2.30a	19.50±1.45b

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (b*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	15.72±1.33c	16.25±0.95b	15.85±0.65c	-
Ca-B 0.5	22.68±2.87a	20.53±2.39a	19.73±2.73ab	18.55±2.24a
Ca-B 0.5+ Seaweed 1	20.32±1.06b	19.62±2.03a	21.68±1.33a	16.52±4.46a
Ca-B 1	19.35±1.13b	20.53±2.41a	19.15±2.35b	-
Ca-B 1+ Seaweed 1	15.45±1.57c	15.95±1.23b	15.97±1.25c	-
Ca-b 2	20.75±0.87ab	18.87±2.63a	19.10±1.83b	18.20±2.31a
Ca-B 2+ Seaweed 1	19.68±2.02b	19.60±1.46a	19.93±1.45ab	18.05±1.70a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

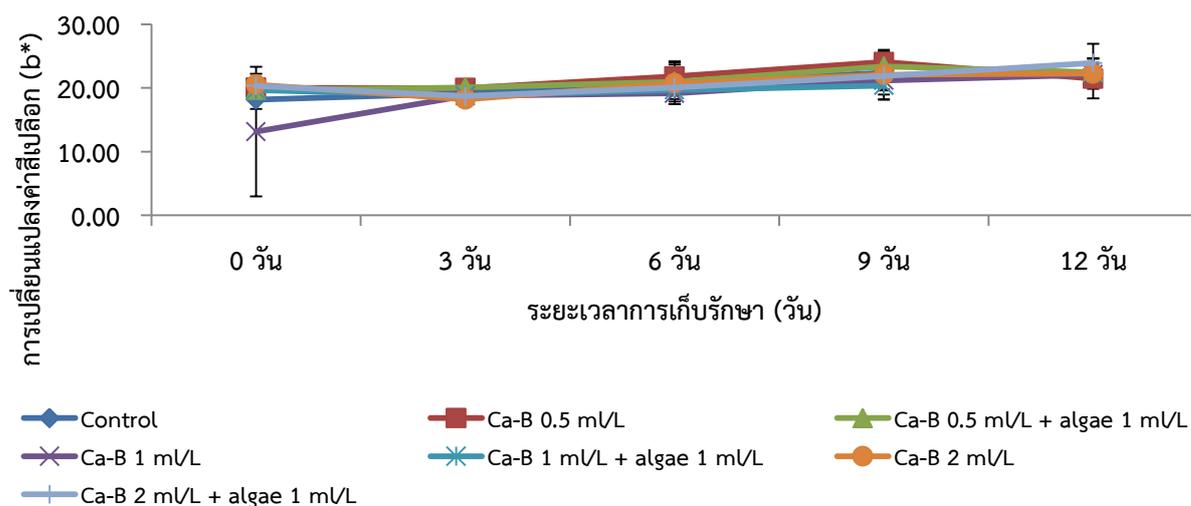


ภาพ 2.7 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (b*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.8 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (b*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (ml/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (b*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	18.17±1.46a	19.13±1.12ab	20.85±1.46a	22.37±3.41ab	-
Ca-B 0.5	20.02±1.08a	19.98±0.56ab	21.80±2.38a	24.05±1.95a	21.45±3.11a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	19.68±0.66a	20.07±1.07a	20.95±2.70a	23.35±2.17ab	22.45±1.51a
Ca-B 1	13.13±10.19b	18.75±0.78bc	19.15±1.28a	21.17±2.98ab	22.08±1.70a
Ca-B 1+Seaweed 1	19.68±1.08a	18.77±1.00bc	19.68±2.21a	20.38±2.23b	-
Ca-b 2	20.53±1.67a	18.18±0.74c	20.73±3.27a	22.07±2.48ab	22.27±2.39a
Ca-B 2+Seaweed 1	20.33±0.82a	18.70±1.38c	20.08±1.29a	21.88±2.12ab	23.90±3.03a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



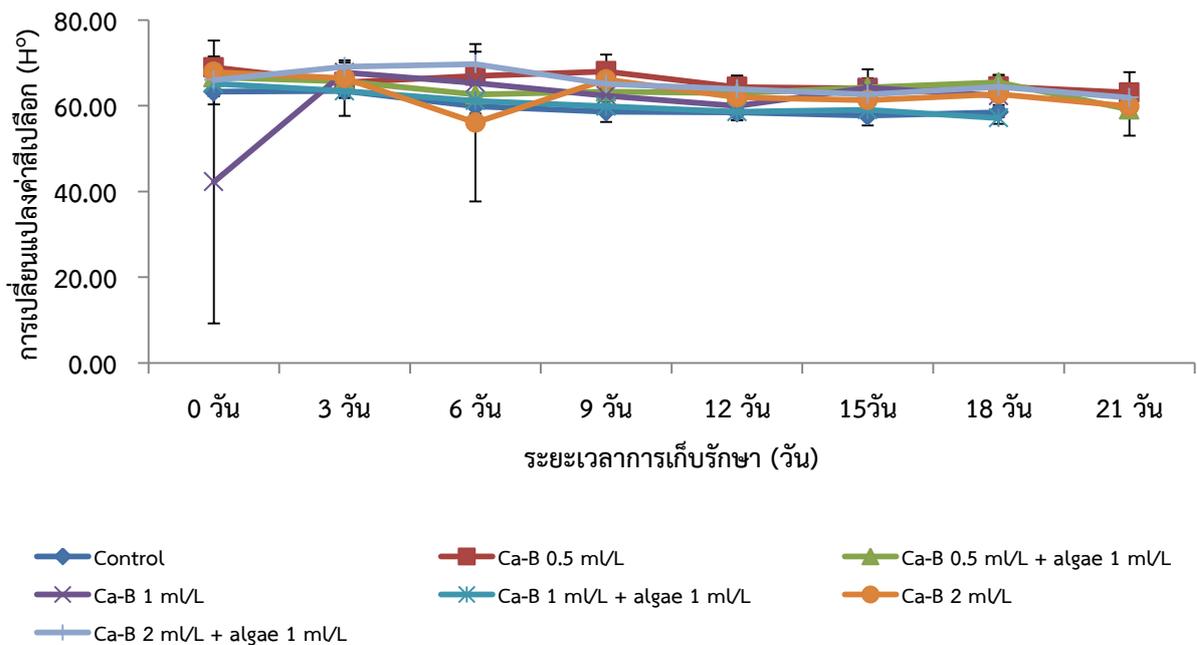
ภาพ 2.8 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (b*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.9 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (H°) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (H°) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	63.27±2.91a	63.47±5.84b	59.90±1.71bc	58.63±2.43d
Ca-B 0.5	68.95±1.23a	65.47±3.10ab	66.98±2.19ab	68.00±3.92a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	66.63±1.31a	65.70±1.18ab	62.62±2.76abc	63.27±3.70bc
Ca-B 1	42.23±32.99b	67.77±1.27a	65.28±2.96abc	62.37±3.11bc
Ca-B 1+Seaweed 1	65.15±2.90a	63.43±1.61b	61.17±1.46abc	59.87±0.38cd
Ca-b 2	67.87±3.60a	66.47±4.15ab	56.05±18.39c	66.12±3.31ab
Ca-B 2+Seaweed 1	66.02±2.04a	69.15±0.96a	69.72±2.91a	65.10±2.44ab

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (H°) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	58.45±1.76c	57.72±2.31c	58.47±1.10c	-
Ca-B 0.5	64.35±2.62a	64.05±1.58a	64.47±2.67ab	63.05±4.76a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	62.90±3.13ab	64.30±4.19a	65.43±1.77a	59.10±6.08a
Ca-B 1	59.97±2.72bc	64.18±2.23a	62.30±3.18b	-
Ca-B 1+Seaweed 1	58.60±1.97c	59.03±2.14bc	57.13±1.33c	-
Ca-b 2	61.93±3.83abc	61.30±2.03ab	62.73±2.58ab	59.85±2.38a
Ca-B 2+Seaweed 1	63.90±3.16a	62.60±3.05a	64.40±1.97ab	61.90±1.90a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

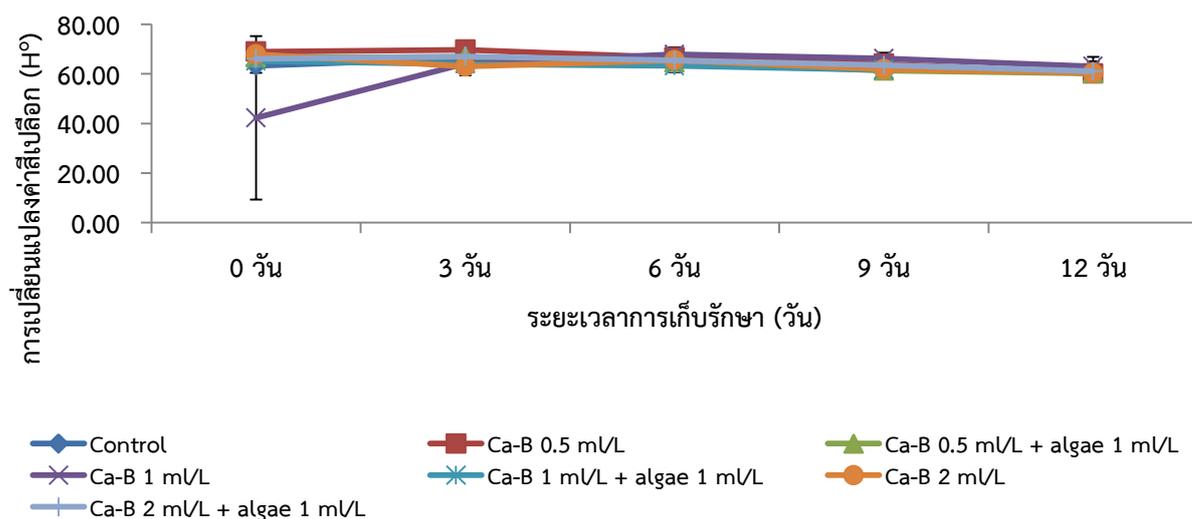


ภาพ 2.9 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (H°) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.10 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (H°) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (ml/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (H°) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	63.27±2.91a	66.20±2.99abc	64.45±1.98ab	62.02±3.81b	-
Ca-B 0.5	68.95±1.23a	69.73±3.12a	66.65±2.61ab	64.05±1.21ab	60.15±2.30a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	66.63±1.31a	66.90±1.86ab	64.60±2.64ab	61.30±2.10b	60.17±1.20a
Ca-B 1	42.23±32.99b	64.15±3.14bc	67.85±2.81a	66.17±2.36a	63.05±3.85a
Ca-B 1+Seaweed 1	65.15±2.90a	63.93±2.54bc	63.22±2.61b	61.62±3.68b	-
Ca-b 2	67.87±3.60a	62.98±3.65c	65.48±3.82ab	61.85±2.88b	60.38±3.69a
Ca-B 2+Seaweed 1	66.02±2.04a	66.98±1.73ab	65.38±3.69ab	63.48±2.81ab	61.00±4.06a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



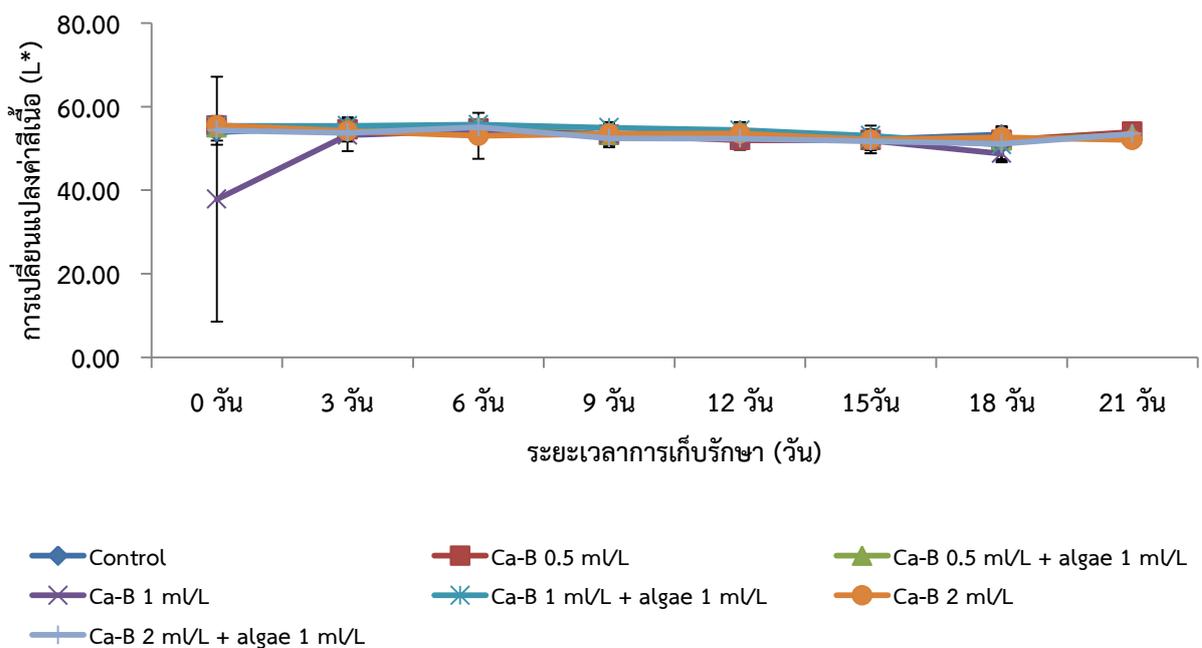
ภาพ 2.10 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก (H°) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.11 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (L*) ของผลพลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (m/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (L*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	53.87±3.01a	55.30±0.65a	54.75±1.34a	53.42±1.00ab
Ca-B 0.5	55.40±0.52a	54.52±2.91a	54.73±0.84a	53.23±0.73ab
Ca-B 0.5+Seaweed 1	54.93±1.68a	55.03±1.67a	55.25±0.33a	53.23±2.72ab
Ca-B 1	37.82±29.31b	53.15±3.81a	54.27±1.00a	53.28±1.15ab
Ca-B 1+Seaweed 1	55.35±1.04a	55.40±0.56a	55.67±0.83a	54.93±1.37a
Ca-b 2	55.52±2.22a	54.15±1.56a	52.98±5.50a	53.50±1.56ab
Ca-B 2+Seaweed 1	54.33±2.44a	53.70±1.65a	55.07±1.62a	52.42±2.14b

กรรมวิธี (m/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (L*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	53.28±2.00a	52.15±3.30a	53.30±2.00a	-
Ca-B 0.5	51.95±1.04a	51.97±2.24a	51.97±1.15a	53.95±0.89a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	54.25±0.96a	52.27±1.56a	51.82±1.11ab	53.32±1.71ab
Ca-B 1	52.17±2.53a	51.90±2.32a	48.73±1.78b	-
Ca-B 1+Seaweed 1	54.38±1.32a	53.02±1.45a	50.87±4.18ab	-
Ca-b 2	53.52±2.77a	52.08±1.84a	52.63±0.74a	52.02±1.31b
Ca-B 2+Seaweed 1	52.33±1.53a	51.70±2.86a	51.12±3.69ab	53.48±1.94a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

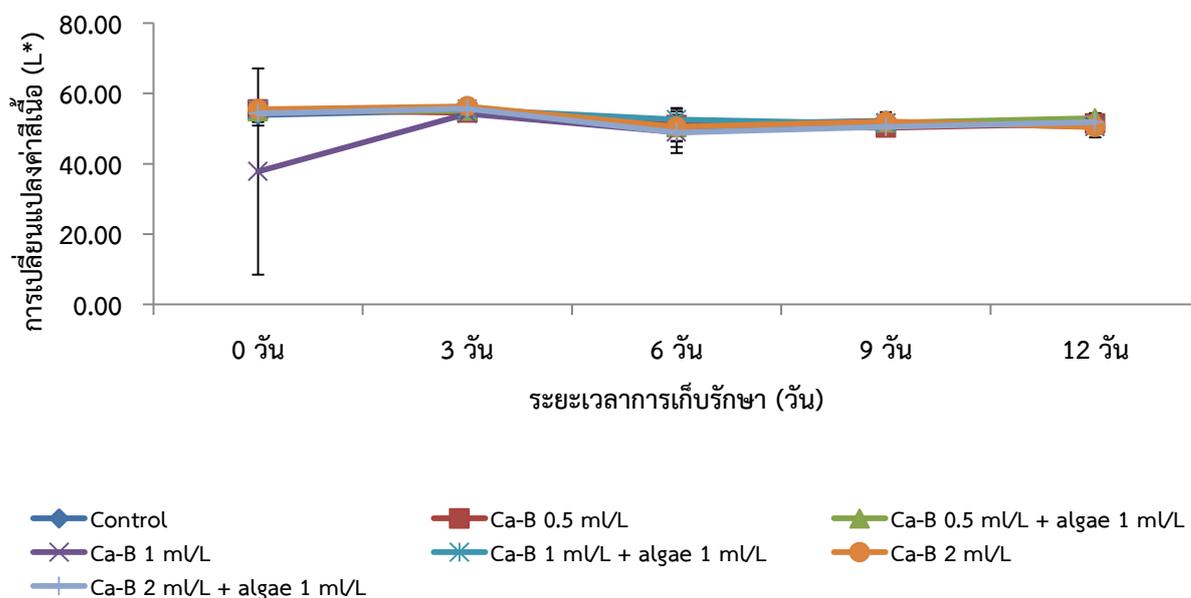


ภาพ 2.11 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (L*) ของผลพลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.12 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (L*) ของผลผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (ml/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (L*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	53.87±3.01a	55.18±1.35ab	51.08±1.00a	52.18±1.01a	-
Ca-B 0.5	55.40±0.52a	54.50±1.39b	50.95±4.62a	50.23±1.98a	51.47±1.15ab
Ca-B 0.5+Seaweed 1	54.93±1.68a	55.05±1.56ab	50.32±5.53a	51.70±2.64a	52.92±1.49a
Ca-B 1	37.82±29.31b	54.25±0.85b	48.97±5.90a	51.62±3.01a	50.53±1.70b
Ca-B 1+ Seaweed 1	55.35±1.04a	55.50±0.78ab	52.55±1.43a	51.43±1.94a	-
Ca-b 2	55.52±2.22a	56.33±0.59a	50.45±2.32a	52.02±1.72a	50.40±2.95b
Ca-B 2+ Seaweed 1	54.33±2.44a	55.70±1.40ab	48.87±2.36a	50.48±2.22a	51.83±2.44ab

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



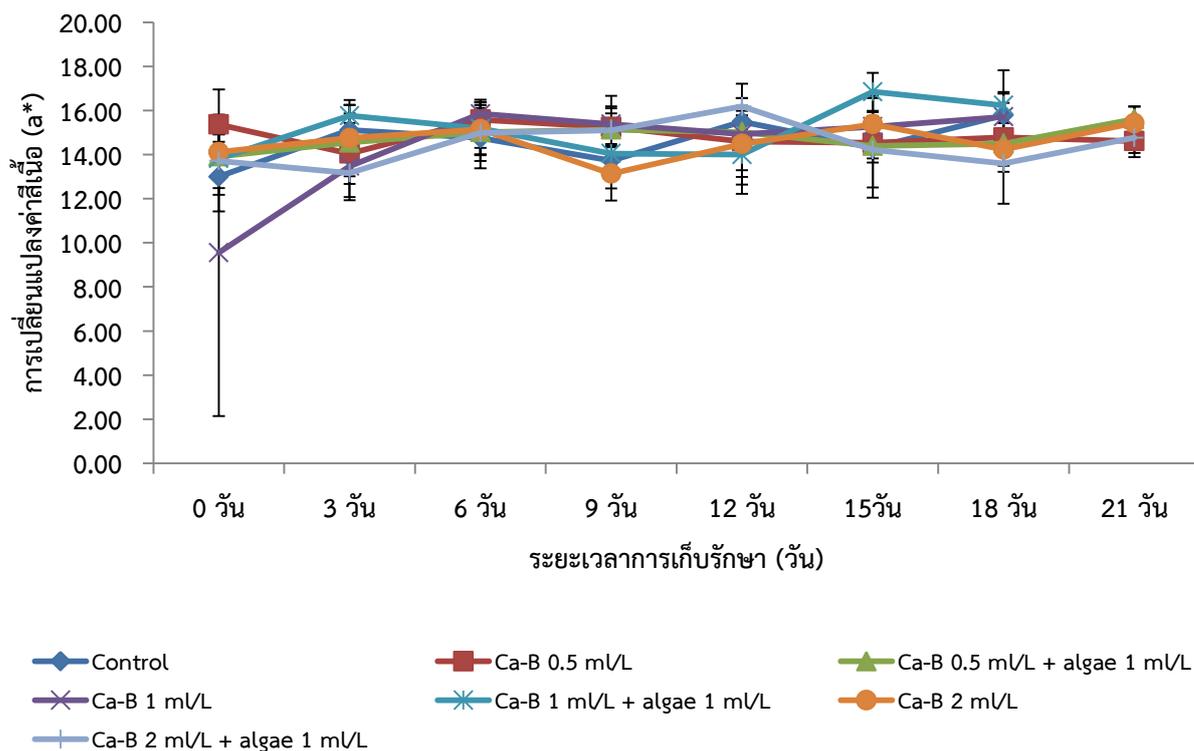
ภาพ 2.12 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (L*) ของผลผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.13 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (a*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และ สารละลายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (a*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	13.00±1.58ab	15.12±1.14ab	14.75±1.36a	13.73±1.27c
Ca-B 0.5	15.37±0.45a	14.05±1.38bc	15.58±0.91a	15.25±0.85ab
Ca-B 0.5+ Seaweed 1	13.92±1.02a	14.55±1.32abc	15.02±1.00a	15.13±1.05ab
Ca-B 1	9.55±7.41b	13.47±1.39bc	15.85±0.52a	15.38±1.28a
Ca-B 1+ Seaweed 1	13.82±1.33a	15.77±0.48a	15.18±1.21a	14.05±0.44bc
Ca-b 2	14.12±1.18a	14.75±1.74abc	15.15±0.85a	13.13±1.22c
Ca-B 2+ Seaweed 1	13.72±1.54a	13.17±1.24c	14.98±1.27a	15.10±0.77ab

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (a*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	15.50±0.72ab	14.30±2.26b	15.78±0.99ab	-
Ca-B 0.5	14.60±1.96ab	14.53±0.89b	14.78±1.57abc	14.62±0.54b
Ca-B 0.5+Seaweed 1	15.02±0.65ab	14.40±0.58b	14.50±0.95bc	15.62±0.58a
Ca-B 1	14.93±1.64ab	15.27±0.49ab	15.72±1.13ab	-
Ca-B 1+Seaweed 1	14.00±1.78b	16.85±0.86a	16.23±1.59a	-
Ca-b 2	14.48±1.50ab	15.38±1.28ab	14.23±0.73bc	15.43±0.74a
Ca-B 2+Seaweed 1	16.18±1.03a	14.22±1.70b	13.60±1.83c	14.77±0.88b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

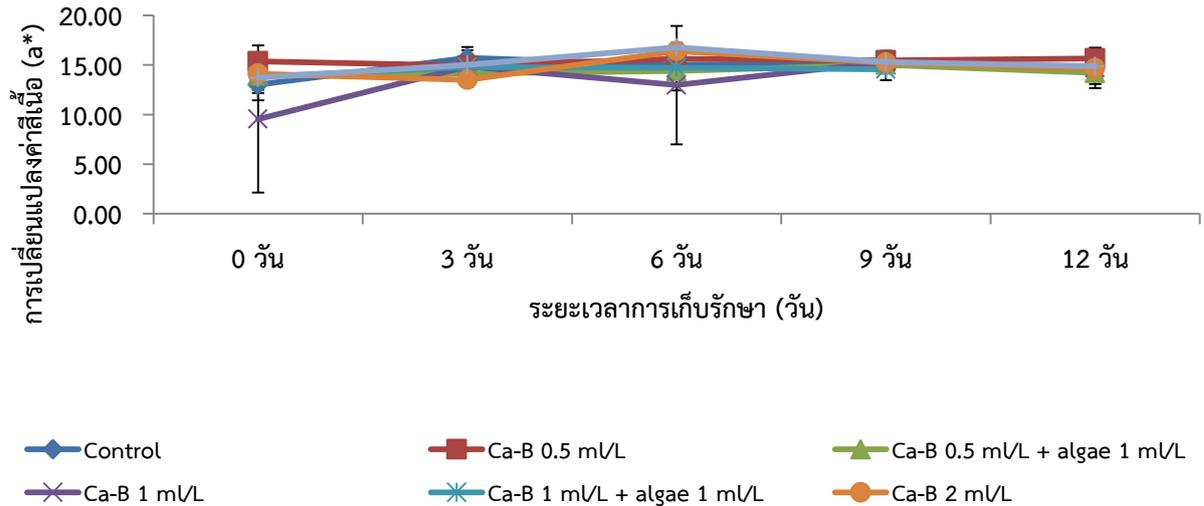


ภาพ 2.13 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (a*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และ สารช่วยสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.14 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (a*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และ สารช่วยสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (a*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	13.00±1.58ab	15.70±1.10a	15.02±1.23ab	15.13±0.62a	-
Ca-B 0.5	15.37±0.45a	14.93±1.57ab	15.63±1.45ab	15.47±0.78a	15.65±1.09a
Ca-B 0.5+ Seaweed 1	13.92±1.02a	14.15±1.07bc	14.38±1.97ab	15.02±0.64a	14.20±0.68a
Ca-B 1	9.55±7.41b	14.85±0.72ab	12.97±5.98b	15.30±1.13a	14.70±1.64a
Ca-B 1+ Seaweed 1	13.82±1.33a	14.78±1.13abc	14.72±0.72ab	14.57±1.10a	-
Ca-b 2	14.12±1.18a	13.50±0.71c	16.40±0.39a	15.23±0.36a	14.67±2.01a
Ca-B 2+ Seaweed 1	13.72±1.54a	15.02±0.71ab	16.77±0.48a	15.28±1.02a	14.87±0.74a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



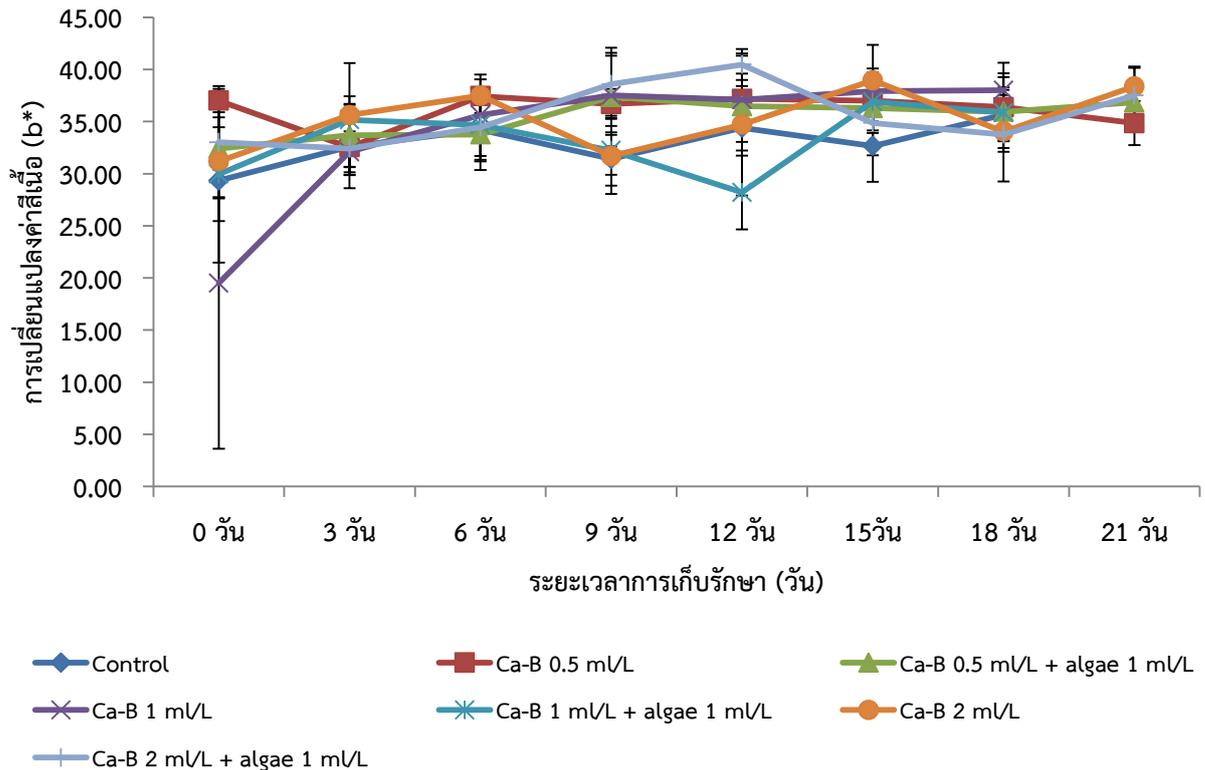
ภาพ 2.14 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (a*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.15 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (b*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (b*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	29.33±7.85a	32.60±4.00a	34.22±2.53ab	31.42±2.55b
Ca-B 0.5	37.02±1.13a	32.53±2.66a	37.43±1.62a	36.68±1.44a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	32.42±2.03a	33.68±3.01a	33.77±3.42b	37.37±4.73a
Ca-B 1	19.50±15.89b	32.10±1.95a	35.62±2.35ab	37.52±3.80a
Ca-B 1+Seaweed 1	29.97±2.22a	35.17±2.26a	34.68±3.51ab	32.23±2.35b
Ca-b 2	31.18±5.71a	35.62±4.99a	37.48±2.02a	31.70±3.65b
Ca-B 2+Seaweed 1	33.02±5.40a	32.42±2.51a	34.47±3.13ab	38.58±3.01a

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (b*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	34.40±2.16b	32.67±3.44c	35.65±2.40ab	-
Ca-B 0.5	37.18±4.13ab	37.00±3.09ab	36.38±3.26ab	34.85±2.12b
Ca-B 0.5+Seaweed 1	36.47±1.96ab	36.28±1.28ab	35.93±1.62ab	36.83±2.18ab
Ca-B 1	37.10±2.50ab	37.92±1.77ab	38.00±2.65a	-
Ca-B 1+Seaweed 1	28.20±3.55c	36.90±2.76ab	35.87±3.41ab	-
Ca-b 2	34.72±6.81b	38.95±3.40a	34.03±1.93b	38.37±1.79a
Ca-B 2+Seaweed 1	40.47±1.49a	34.87±3.10bc	33.77±4.52b	37.52±2.77a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

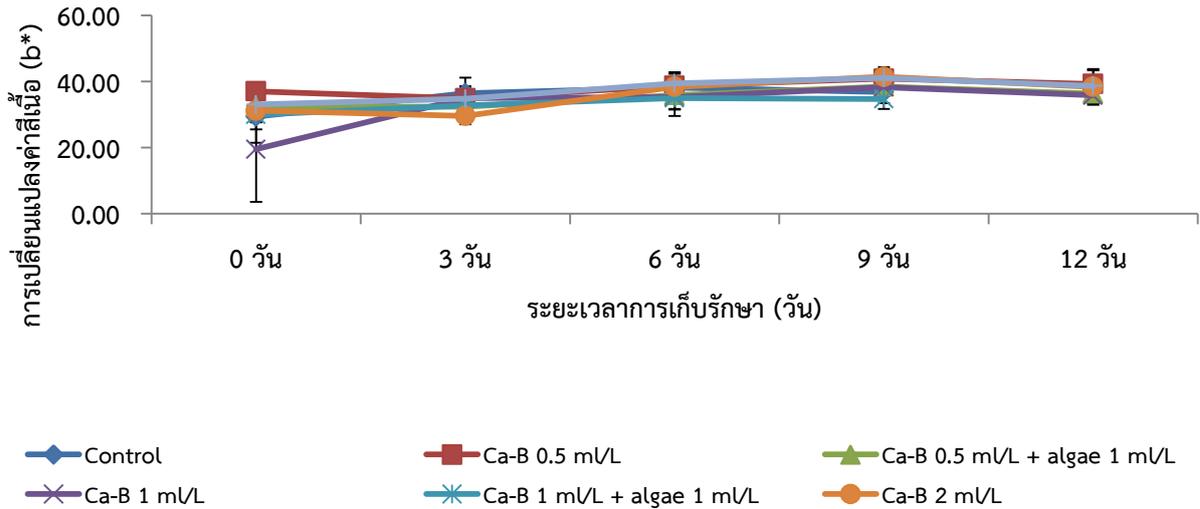


ภาพ 2.15 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (b*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และ สาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.16 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (b*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และ สาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (m/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (b*) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	29.33±7.85a	36.45±4.71a	38.13±1.58a	36.80±3.39bc	-
Ca-B 0.5	37.02±1.13a	34.88±3.67a	38.70±3.62a	40.85±3.46a	39.27±4.13a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	32.42±2.03a	32.33±2.59ab	35.87±4.18a	38.48±1.79ab	36.33±2.88a
Ca-B 1	19.50±15.89b	34.95±2.59a	35.30±3.82a	38.27±2.71ab	35.80±2.27a
Ca-B 1+Seaweed 1	29.97±2.22a	32.78±2.00ab	35.02±5.40a	34.73±3.06c	-
Ca-b 2	31.18±5.71a	29.60±2.52b	38.37±4.39a	41.40±2.47a	38.38±5.42a
Ca-B 2+Seaweed 1	33.02±5.40a	34.75±3.12a	39.43±1.85a	41.08±1.27a	38.65±1.73a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

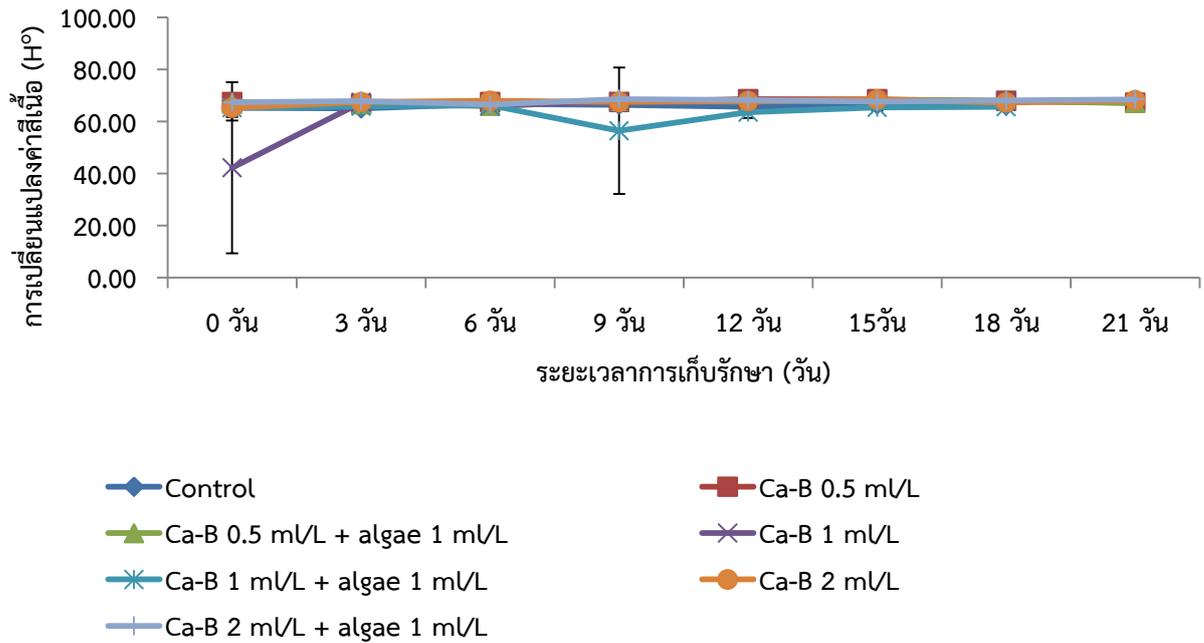


ภาพ 2.16 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (b*) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.17 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (H°) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (H°) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	65.27±4.91a	64.97±1.38c	66.68±0.71bc	66.38±1.26a
Ca-B 0.5	67.45±0.33a	66.65±1.81abc	67.42±0.76ab	67.43±0.84a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	66.75±1.31a	66.62±1.72abc	65.98±0.94c	67.83±1.82a
Ca-B 1	42.20±32.86b	67.25±1.96ab	65.95±1.16c	67.67±0.75a
Ca-B 1+Seaweed 1	65.23±1.09a	65.80±1.74bc	66.28±1.31bc	56.40±24.28a
Ca-b 2	65.27±3.51a	67.45±0.55ab	67.95±0.55a	67.43±0.68a
Ca-B 2+Seaweed 1	67.35±1.60a	67.88±1.24a	66.50±0.83bc	68.58±1.57a
กรรมวิธี (mL/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (H°) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	65.70±1.54b	66.50±1.90bc	66.08±0.67b	-
Ca-B 0.5	68.57±1.11a	68.47±1.34a	67.87±1.61a	67.20±1.04bc
Ca-B 0.5+Seaweed 1	67.58±0.81a	68.33±0.69a	68.02±1.02a	67.00±1.20c
Ca-B 1	68.08±1.46a	68.00±1.17ab	67.53±0.79a	-
Ca-B 1+Seaweed 1	63.53±2.13c	65.38±1.25c	65.62±0.66b	-
Ca-b 2	67.82±1.60a	68.43±0.97a	67.27±1.11a	68.10±0.81ab
Ca-B 2+Seaweed 1	68.20±0.85a	67.60±1.74ab	68.05±0.61a	68.50±0.98a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

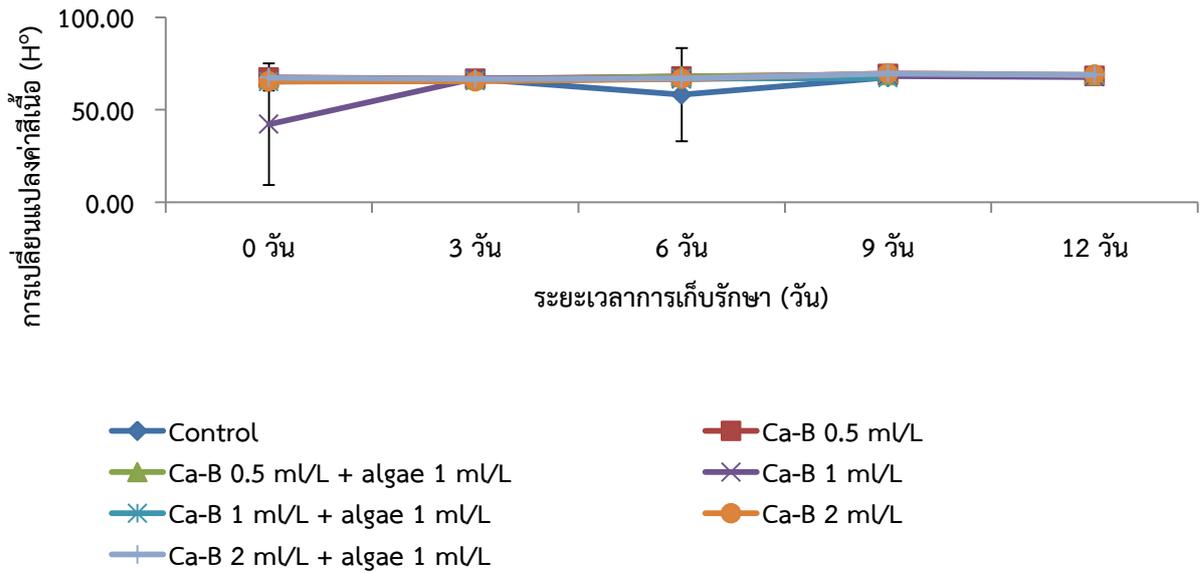


ภาพ 2.17 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (H°) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.18 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (H°) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (m/L)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (H°) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	65.27±4.91a	66.58±1.40a	58.17±25.18a	67.58±1.28cd	-
Ca-B 0.5	67.45±0.33a	66.80±1.63a	68.00±0.60a	69.25±0.65ab	68.20±1.30a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	66.75±1.31a	66.30±1.93a	68.05±2.88a	68.68±0.89abc	68.57±1.83a
Ca-B 1	42.20±32.86b	66.93±1.26a	66.60±0.76a	68.20±0.49bcd	67.72±1.28a
Ca-B 1+Seaweed 1	65.23±1.09a	65.75±0.70a	66.85±3.14a	67.22±1.29d	-
Ca-b 2	65.27±3.51a	65.35±0.71a	66.65±2.31a	69.73±0.91a	68.95±1.76a
Ca-B 2+Seaweed 1	67.35±1.60a	66.58±1.28a	66.92±0.90a	69.58±1.03a	68.95±1.38a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

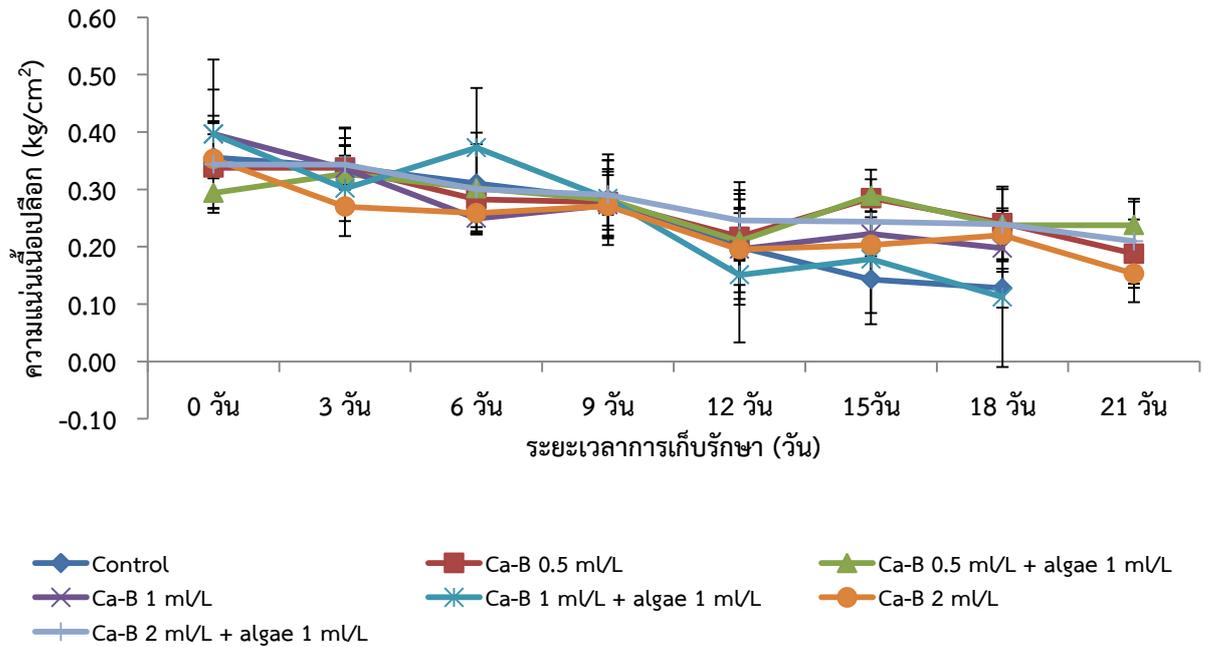


ภาพ 2.18 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ (H°) ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.19 ความแน่นเนื้อของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ความแน่นเนื้อของเปลือก (Kg/cm ²) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0.36±0.07a	0.34±0.07a	0.31±0.09ab	0.28±0.07a
Ca-B 0.5	0.34±0.06a	0.34±0.04a	0.28±0.02b	0.28±0.06a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	0.29±0.03a	0.33±0.06a	0.30±0.07ab	0.28±0.08a
Ca-B 1	0.40±0.08a	0.34±0.07a	0.25±0.03b	0.27±0.02a
Ca-B 1+Seaweed 1	0.40±0.13a	0.30±0.06a	0.37±0.10a	0.28±0.05a
Ca-b 2	0.35±0.06a	0.27±0.05a	0.26±0.03b	0.27±0.05a
Ca-B 2+Seaweed 1	0.34±0.08a	0.34±0.03a	0.30±0.08ab	0.29±0.06a
กรรมวิธี (mL/L)	ความแน่นเนื้อของเปลือก (Kg/cm ²) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0.20±0.07a	0.14±0.06c	0.13±0.03bc	-
Ca-B 0.5	0.22±0.04a	0.28±0.03a	0.24±0.06a	0.19±0.06ab
Ca-B 0.5+Seaweed 1	0.21±0.09a	0.29±0.05a	0.24±0.06a	0.24±0.04a
Ca-B 1	0.20±0.09a	0.22±0.04ab	0.20±0.04ab	-
Ca-B 1+Seaweed 1	0.15±0.12a	0.18±0.11bc	0.11±0.12c	-
Ca-b 2	0.20±0.10a	0.20±0.07bc	0.22±0.04a	0.15±0.05b
Ca-B 2+Seaweed 1	0.25±0.07a	0.24±0.02ab	0.24±0.03a	0.21±0.07a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

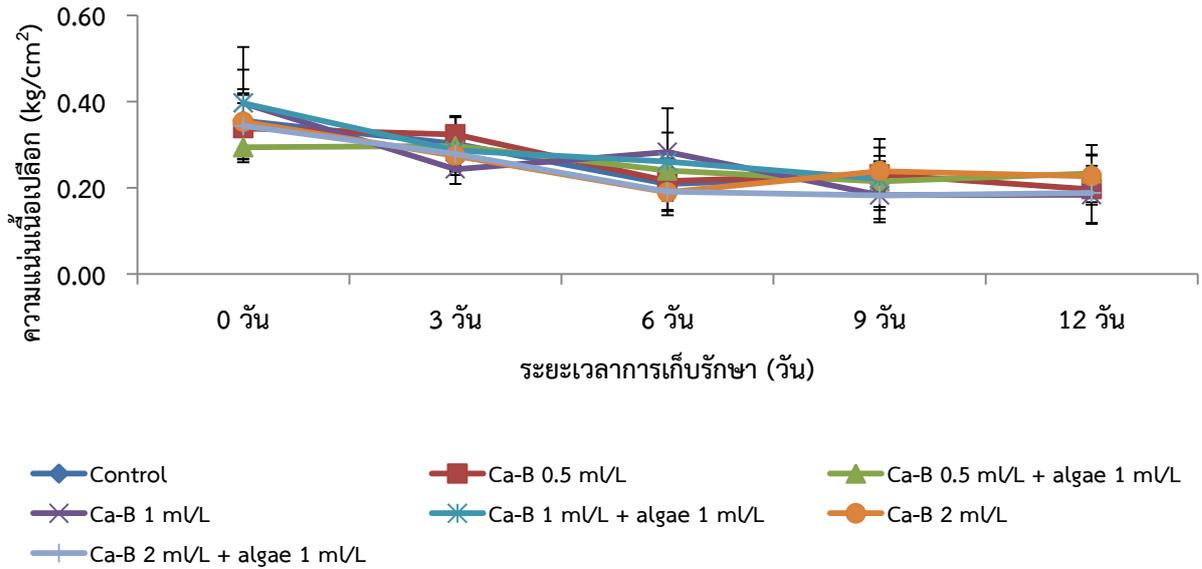


ภาพ 2.19 ความแน่นเนื้อของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.20 ความแน่นเนื้อของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ความแน่นเนื้อของเปลือก (Kg/cm ²) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	0.36±0.07a	0.30±0.06ab	0.21±0.06ab	0.23±0.03a	-
Ca-B 0.5	0.34±0.06a	0.32±0.04a	0.22±0.07ab	0.23±0.08a	0.20±0.08a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	0.29±0.03a	0.30±0.07ab	0.24±0.04ab	0.21±0.06a	0.23±0.07a
Ca-B 1	0.40±0.08a	0.24±0.03b	0.28±0.10a	0.18±0.05a	0.18±0.07a
Ca-B 1+Seaweed 1	0.40±0.13a	0.29±0.03ab	0.26±0.07ab	0.22±0.04a	-
Ca-b 2	0.35±0.06a	0.27±0.03ab	0.19±0.02b	0.24±0.05a	0.23±0.05a
Ca-B 2+Seaweed 1	0.34±0.08a	0.28±0.03ab	0.19±0.05b	0.18±0.06a	0.19±0.03a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

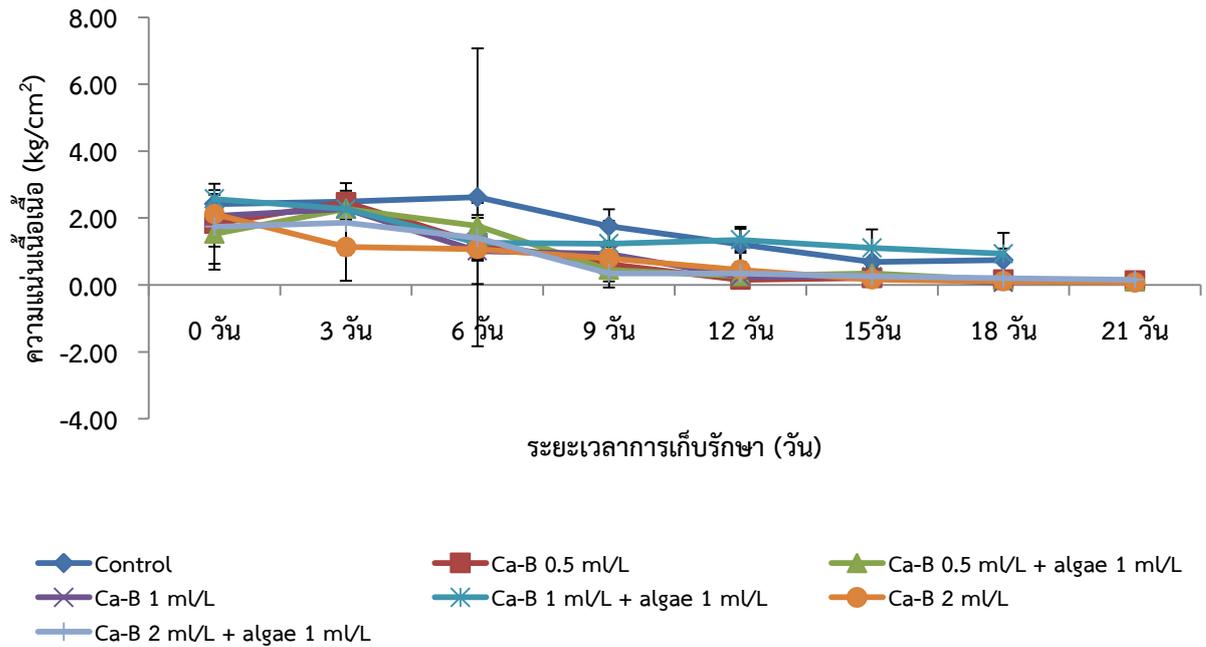


ภาพ 2.20 ความแน่นเนื้อของเปลือกผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.21 ความแน่นเนื้อของเนื้อผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ความแน่นเนื้อของเนื้อ (Kg/cm ²) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	2.42±0.30ab	2.49±0.55a	2.62±4.45a	1.75±0.50a
Ca-B 0.5	1.83±0.68ab	2.47±0.24a	1.25±0.43a	0.62±0.18cd
Ca-B 0.5+Seaweed 1	1.53±0.90b	2.27±0.24a	1.76±0.69a	0.45±0.35cd
Ca-B 1	2.06±0.64ab	2.27±0.31a	1.01±0.99a	0.93±0.38bc
Ca-B 1+Seaweed 1	2.57±0.26a	2.27±0.20a	1.26±0.51a	1.23±0.68b
Ca-b 2	2.12±0.18ab	1.13±1.01b	1.07±0.24a	0.79±0.35bcd
Ca-B 2+Seaweed 1	1.74±1.29ab	1.86±0.96a	1.41±0.68a	0.35±0.42d
กรรมวิธี (mL/L)	ความแน่นเนื้อของเนื้อ (Kg/cm ²) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	1.21±0.52a	0.68±0.37b	0.74±0.35a	-
Ca-B 0.5	0.16±0.07b	0.21±0.14c	0.15±0.09b	0.13±0.08a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	0.26±0.11b	0.34±0.28c	0.14±0.04b	0.10±0.03ab
Ca-B 1	0.25±0.09b	0.24±0.16c	0.07±0.02b	-
Ca-B 1+Seaweed 1	1.35±0.33a	1.10±0.55a	0.94±0.62a	-
Ca-b 2	0.45±0.52b	0.16±0.03c	0.11±0.03b	0.07±0.04b
Ca-B 2+Seaweed 1	0.34±0.10b	0.26±0.08c	0.20±0.10b	0.15±0.07a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

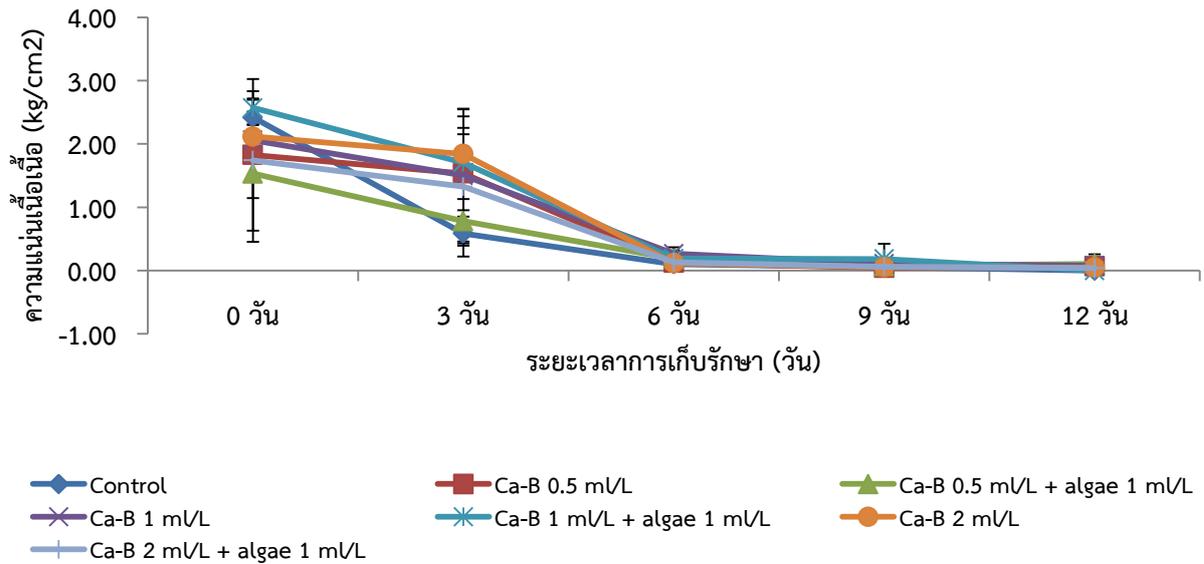


ภาพ 2.21 ความแน่นเนื้อของเนื้อผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัด ความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.22 ความแน่นเนื้อของเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัด ความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ความแน่นเนื้อของเนื้อ (Kg/cm ²) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	2.42±0.30ab	0.59±0.36c	0.10±0.01b	0.05±0.01b	-
Ca-B 0.5	1.83±0.68ab	1.54±0.90abc	0.12±0.02b	0.04±0.02b	0.07±0.01ab
Ca-B 0.5+Seaweed 1	1.53±0.90b	0.78±0.35bc	0.19±0.13ab	0.07±0.01b	0.11±0.15a
Ca-B 1	2.06±0.64ab	1.50±1.04abc	0.27±0.10a	0.11±0.02ab	0.08±0.03ab
Ca-B 1+Seaweed 1	2.57±0.26a	1.71±0.85ab	0.19±0.07ab	0.18±0.24a	-
Ca-b 2	2.12±0.18ab	1.84±0.31a	0.12±0.03b	0.05±0.01b	0.05±0.02b
Ca-B 2+Seaweed 1	1.74±1.29ab	1.32±0.93abc	0.13±0.03b	0.06±0.01b	0.04±0.02b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

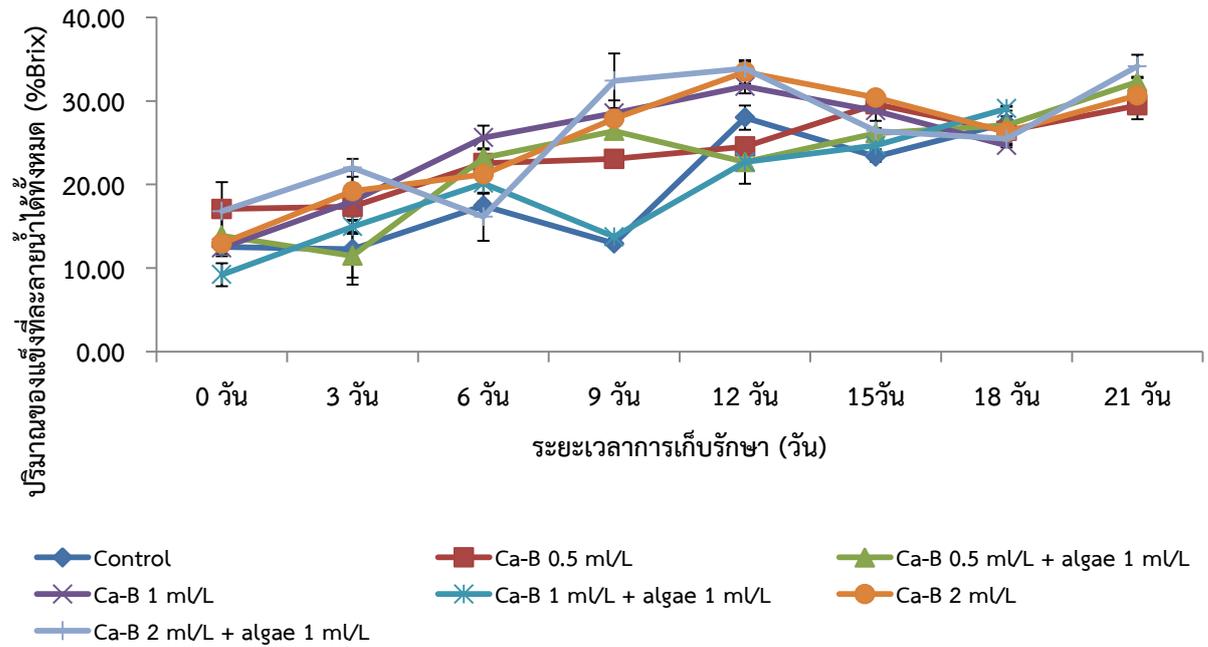


ภาพ 2.22 ความแน่นเนื้อของเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.23 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (%Brix) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	12.53±0.83b	12.27±3.40c	17.47±0.46d	12.93±0.23d
Ca-B 0.5	17.07±1.01a	17.33±1.15ab	22.53±1.80bc	23.07±0.61c
Ca-B 0.5+Seaweed 1	13.87±2.44ab	11.47±3.45c	23.20±0.40ab	26.40±0.80b
Ca-B 1	12.40±0.00b	18.00±3.67ab	25.60±1.44a	28.53±1.51b
Ca-B 1+Seaweed 1	9.20±1.39c	14.93±0.83bc	20.13±1.22c	13.73±0.23d
Ca-b 2	12.93±0.83b	19.20±2.80ab	21.20±0.69bc	27.87±0.83b
Ca-B 2+Seaweed 1	16.80±3.49a	22.00±1.06a	16.13±2.89d	32.40±3.27a
กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (%Brix) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	28.00±1.44b	23.33±0.61c	27.33±0.83b	-
Ca-B 0.5	24.53±0.61c	29.60±0.69a	26.40±0.40bcd	29.47±1.67c
Ca-B 0.5+Seaweed 1	22.67±0.83c	26.13±0.23b	27.07±2.34bc	32.27±0.61b
Ca-B 1	31.73±0.83a	28.80±2.08a	24.67±0.23d	-
Ca-B 1+Seaweed 1	22.67±2.57c	24.67±0.46bc	29.07±0.23a	-
Ca-b 2	33.47±1.40a	30.40±0.40a	26.27±0.23bcd	30.67±1.22bc
Ca-B 2+Seaweed 1	33.87±0.83a	26.40±1.20b	25.47±0.23cd	34.13±1.40a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

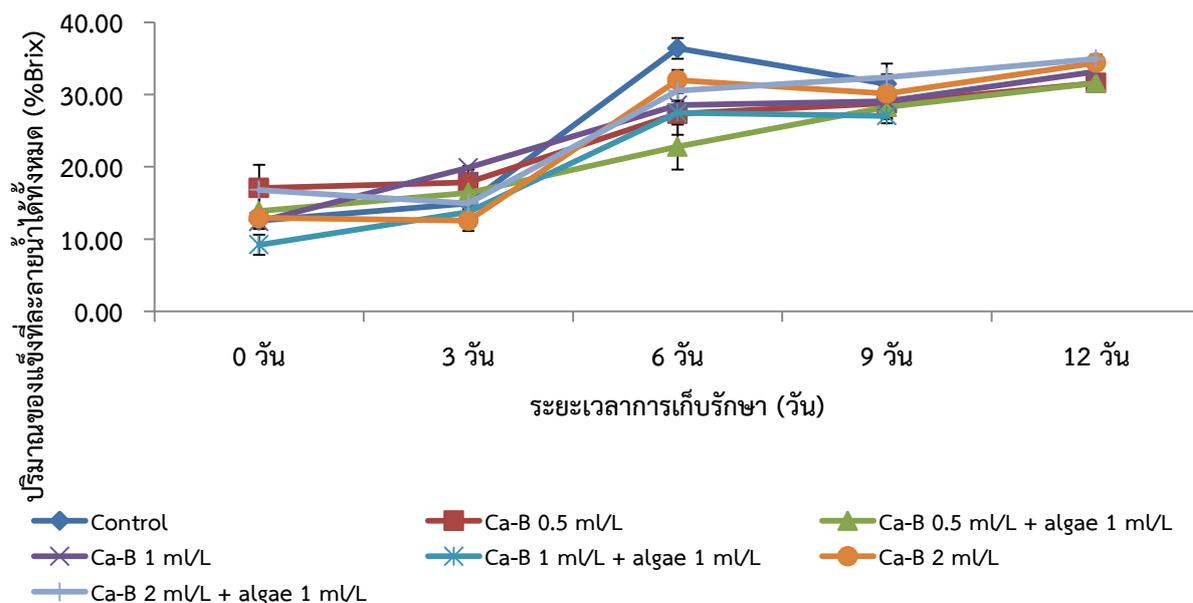


ภาพ 2.23 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.24 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (%Brix) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	12.53±0.83b	14.93±0.23bcd	36.40±1.44a	31.47±2.84ab	-
Ca-B 0.5	17.07±1.01a	17.87±1.80ab	27.33±2.89c	28.80±2.77bc	31.60±0.69c
Ca-B 0.5+Seaweed 1	13.87±2.44ab	16.40±2.23bc	22.80±3.17d	28.27±1.67bc	31.60±0.40c
Ca-B 1	12.40±0.00b	19.87±0.23a	28.53±0.61bc	29.07±1.40bc	33.20±0.40b
Ca-B 1+Seaweed 1	9.20±1.39c	13.73±0.46cd	27.47±1.62c	27.07±0.23c	-
Ca-b 2	12.93±0.83b	12.53±1.40d	32.00±0.00b	30.13±0.46abc	34.40±0.80a
Ca-B 2+Seaweed 1	16.80±3.49a	14.93±2.66bcd	30.53±2.89bc	32.40±0.40a	34.93±0.61a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

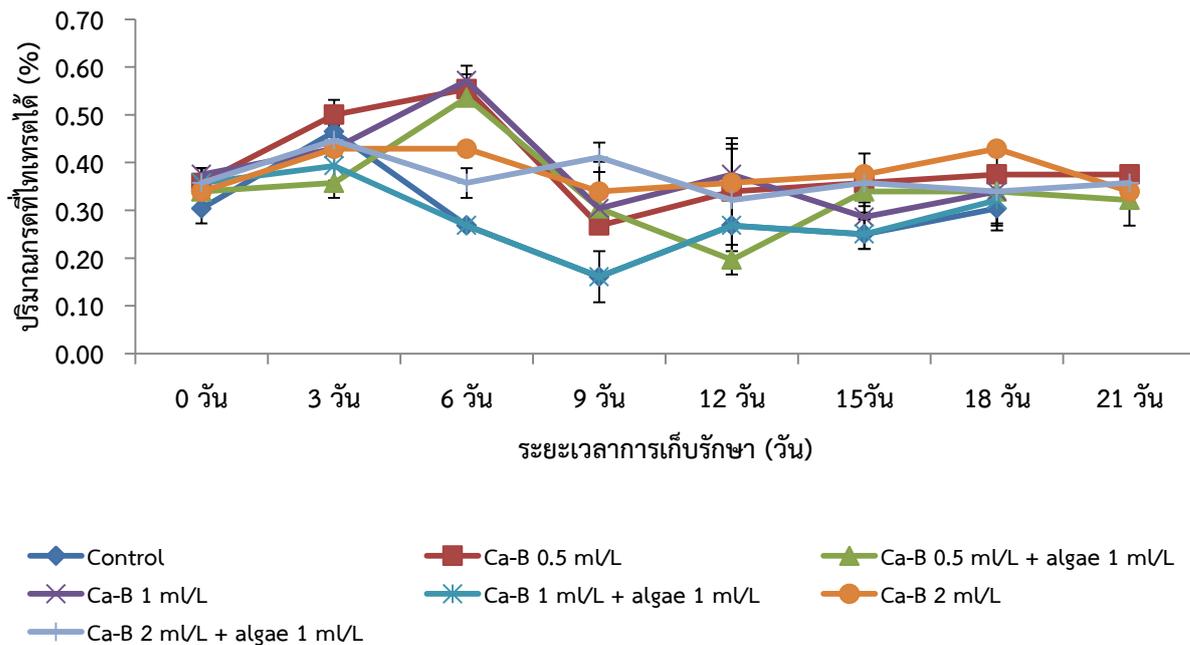


ภาพ 2.24 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.25 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และ สาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0.30±0.03b	0.46±0.03ab	0.27±0.00d	0.16±0.00d
Ca-B 0.5	0.36±0.03ab	0.50±0.03a	0.55±0.03a	0.27±0.00c
Ca-B 0.5+ Seaweed 1	0.34±0.03ab	0.36±0.03d	0.54±0.00a	0.30±0.03bc
Ca-B 1	0.38±0.00a	0.43±0.00bc	0.57±0.03a	0.30±0.03bc
Ca-B 1+ Seaweed 1	0.36±0.03ab	0.39±0.03cd	0.27±0.00d	0.16±0.05d
Ca-b 2	0.34±0.03ab	0.43±0.00bc	0.43±0.00b	0.34±0.06b
Ca-B 2+ Seaweed 1	0.36±0.03ab	0.45±0.03b	0.36±0.03c	0.41±0.03a
กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0.27±0.05ab	0.25±0.03c	0.30±0.03b	-
Ca-B 0.5	0.34±0.11a	0.36±0.06a	0.38±0.00ab	0.38±0.00a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	0.20±0.03b	0.34±0.03ab	0.34±0.08b	0.32±0.05b
Ca-B 1	0.38±0.05a	0.29±0.03bc	0.34±0.03b	-
Ca-B 1+Seaweed 1	0.27±0.00ab	0.25±0.03c	0.32±0.05b	-
Ca-b 2	0.36±0.08a	0.38±0.00a	0.43±0.00a	0.34±0.03ab
Ca-B 2+Seaweed 1	0.32±0.00a	0.36±0.03a	0.34±0.03b	0.36±0.03ab

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

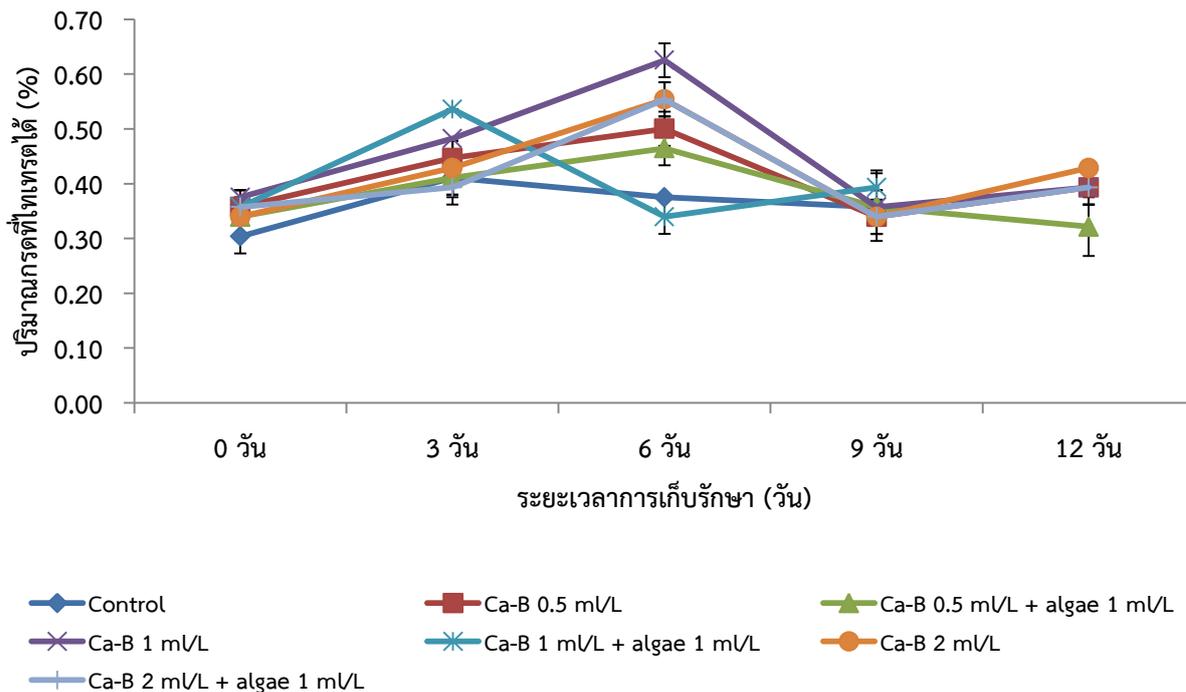


ภาพ 2.25 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.26 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	0.30±0.03b	0.41±0.03c	0.38±0.00d	0.36±0.06a	-
Ca-B 0.5	0.36±0.03ab	0.45±0.03bc	0.50±0.03c	0.34±0.03a	0.39±0.03a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	0.34±0.03ab	0.41±0.03c	0.46±0.03c	0.36±0.03a	0.32±0.05b
Ca-B 1	0.38±0.00a	0.48±0.00ab	0.63±0.03a	0.36±0.03a	0.39±0.03a
Ca-B 1+Seaweed 1	0.36±0.03ab	0.54±0.00a	0.34±0.03d	0.39±0.03a	-
Ca-b 2	0.34±0.03ab	0.43±0.05bc	0.55±0.03b	0.34±0.03a	0.43±0.00a
Ca-B 2+Seaweed 1	0.36±0.03ab	0.39±0.03c	0.55±0.03b	0.34±0.03a	0.39±0.03a

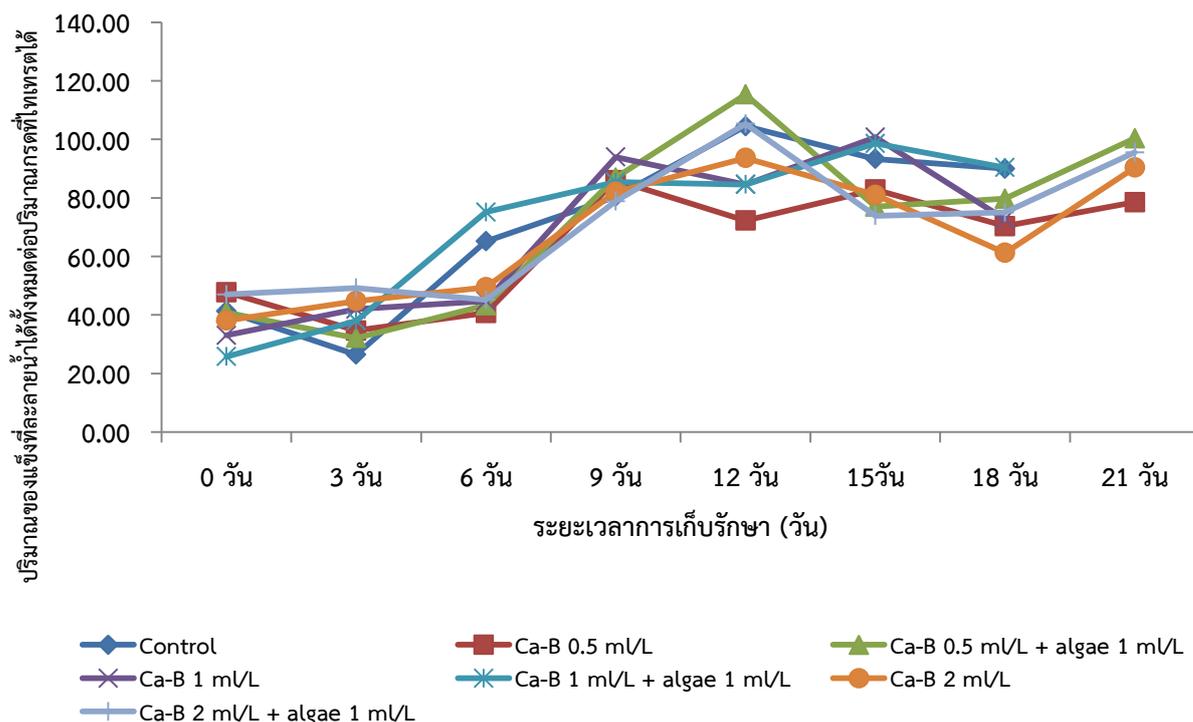
หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพ 2.26 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่าย สกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.27 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับ สารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศา เซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	41.26±0.00	26.41±0.00	65.17±0.00	80.43±0.00
Ca-B 0.5	47.76±0.00	34.65±0.00	40.68±0.00	86.07±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	40.85±0.00	32.09±0.00	43.28±0.00	86.92±0.00
Ca-B 1	33.05±0.00	41.98±0.00	44.78±0.00	93.94±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	25.75±0.00	37.99±0.00	75.12±0.00	85.41±0.00
Ca-b 2	38.10±0.00	44.78±0.00	49.44±0.00	82.09±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	47.01±0.00	49.25±0.00	45.15±0.00	78.84±0.00
กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	104.48±0.00	93.28±0.00	89.99±0.00	-
Ca-B 0.5	72.27±0.00	82.84±0.00	70.36±0.00	78.54±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	115.33±0.00	76.98±0.00	79.73±0.00	100.33±0.00
Ca-B 1	84.58±0.00	100.75±0.00	72.66±0.00	-
Ca-B 1+Seaweed 1	84.58±0.00	98.61±0.00	90.38±0.00	-
Ca-b 2	93.66±0.00	81.02±0.00	61.26±0.00	90.34±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	105.31±0.00	73.88±0.00	75.02±0.00	95.52±0.00

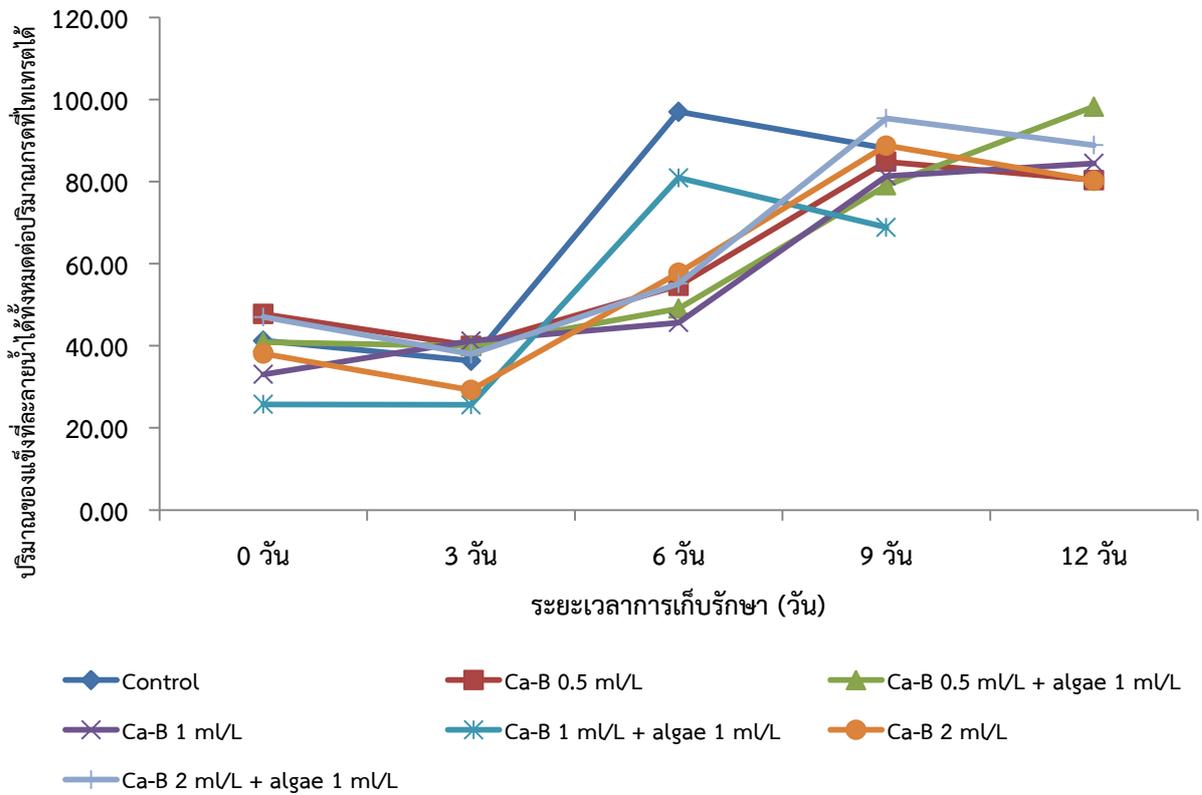


ภาพ 2.27 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.28 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	41.26±0.00	36.34±0.00	97.01±0.00	88.06±0.00	-
Ca-B 0.5	47.76±0.00	40.00±0.00	54.64±0.00	84.84±0.00	80.39±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	40.85±0.00	39.91±0.00	49.08±0.00	79.10±0.00	98.26±0.00
Ca-B 1	33.05±0.00	41.18±0.00	45.63±0.00	81.34±0.00	84.46±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	25.75±0.00	25.62±0.00	80.91±0.00	68.86±0.00	-
Ca-b 2	38.10±0.00	29.23±0.00	57.78±0.00	88.77±0.00	80.22±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	47.01±0.00	37.99±0.00	55.13±0.00	95.44±0.00	88.87±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



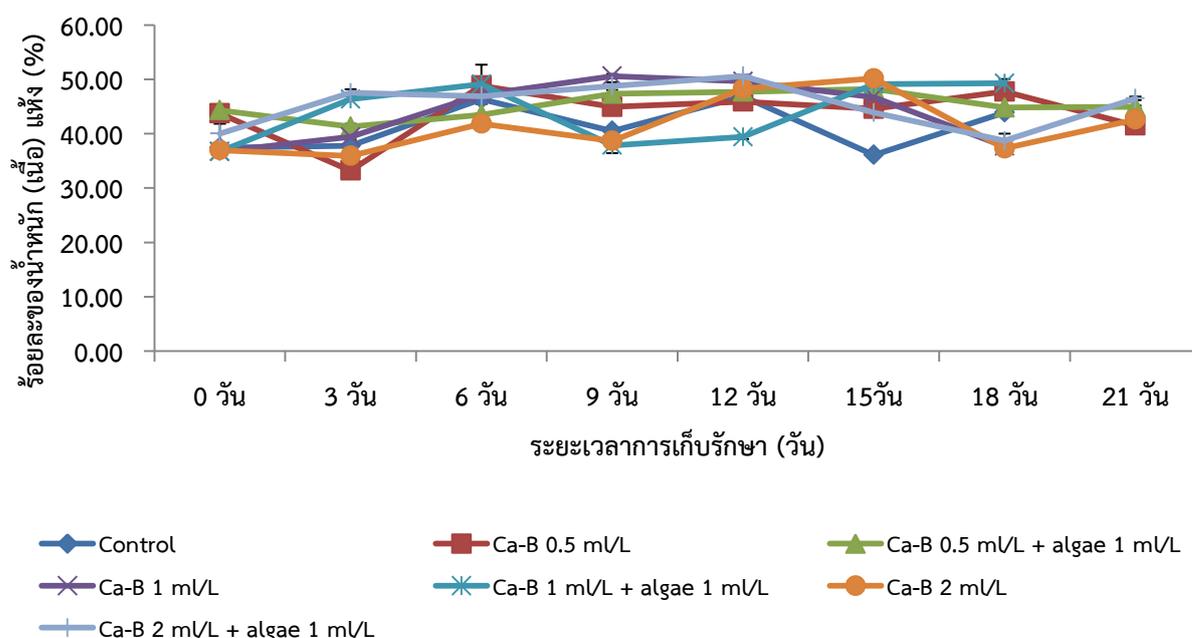
ภาพ 2.28 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.29 ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้งของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (ml/L)	ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้ง (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	37.43±0.37c	37.75±1.48d	46.36±0.28b	40.50±0.04e
Ca-B 0.5	43.74±0.23a	33.22±1.29f	48.85±0.49ab	44.92±0.89d
Ca-B 0.5+Seaweed 1	44.31±0.75a	41.28±0.54b	43.49±0.21c	47.34±0.11c
Ca-B 1	36.70±0.63c	39.41±0.56c	47.19±0.48ab	50.61±0.41a
Ca-B 1+Seaweed 1	36.72±0.55c	46.35±0.02a	49.09±3.61a	37.86±1.44f
Ca-b 2	36.98±0.54c	35.92±0.22e	41.85±0.35c	38.68±0.45f
Ca-B 2+Seaweed 1	40.03±1.78b	47.54±0.64a	46.91±0.54ab	48.77±0.70b

กรรมวิธี (ml/L)	ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้ง (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	46.89±0.11d	36.08±0.36e	43.91±0.64c	-
Ca-B 0.5	45.91±0.19e	44.58±0.39d	47.76±1.17b	41.51±0.48d
Ca-B 0.5+Seaweed 1	47.73±0.41c	48.24±0.40b	44.80±0.18c	44.97±0.24b
Ca-B 1	49.62±0.22b	46.73±0.53c	37.67±0.13d	-
Ca-B 1+Seaweed 1	39.40±0.39f	49.11±0.24b	49.28±0.77a	-
Ca-b 2	48.27±0.60c	50.15±0.45a	37.30±1.02d	42.62±0.12c
Ca-B 2+Seaweed 1	50.60±0.23a	43.88±0.90d	38.71±1.28d	46.49±0.33a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

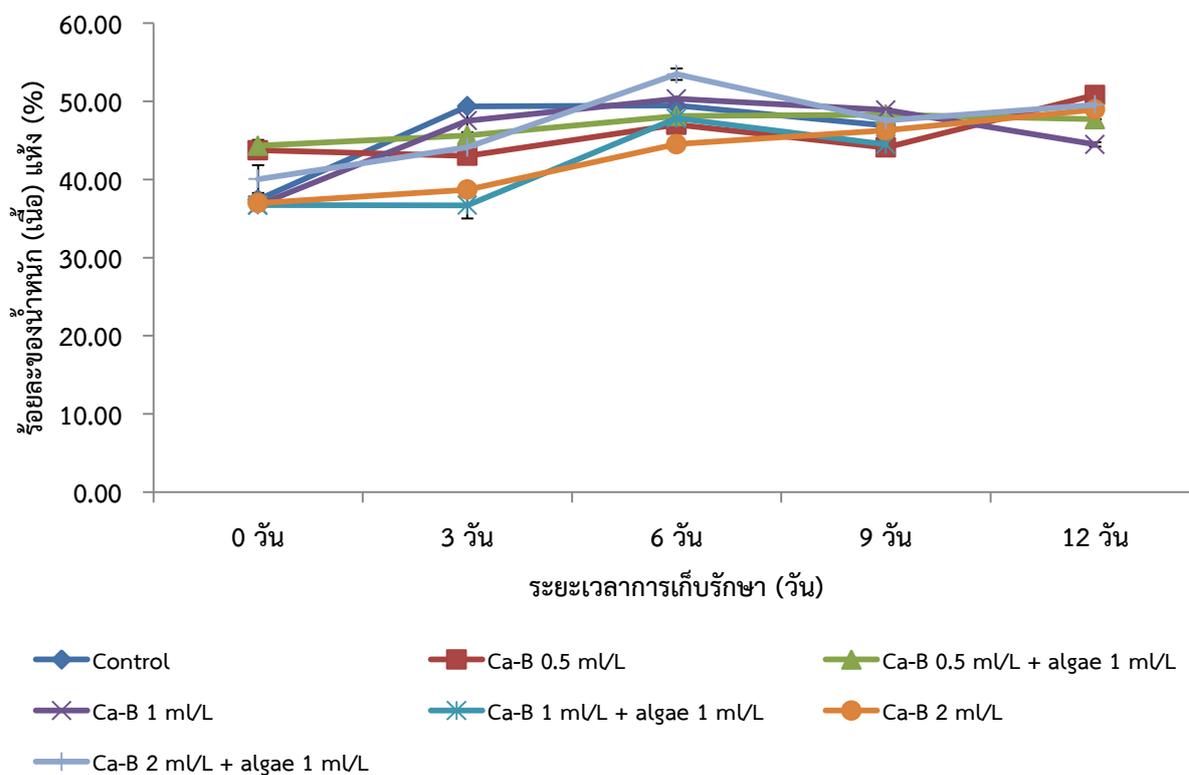


ภาพ 2.29 ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้งของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.30 ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้งของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (m/L)	ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้ง (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	37.43±0.37c	49.35±0.31a	49.44±1.06b	46.87±0.44c	-
Ca-B 0.5	43.74±0.23a	43.01±0.13d	47.01±0.13d	44.08±0.43e	50.79±0.20a
Ca-B 0.5+Seaweed 1	44.31±0.75a	45.64±0.40c	48.10±0.40c	48.29±0.33a	47.69±0.03d
Ca-B 1	36.70±0.63c	47.51±1.54b	50.30±0.13b	48.87±0.20a	44.47±0.28e
Ca-B 1+Seaweed 1	36.72±0.55c	36.69±1.68f	47.82±0.30cd	44.46±0.04e	-
Ca-b 2	36.98±0.54c	38.69±0.58e	44.50±0.42e	46.26±0.42d	48.95±0.14c
Ca-B 2+Seaweed 1	40.03±1.78b	44.09±1.00cd	53.45±0.72a	47.55±0.27b	49.55±0.14b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



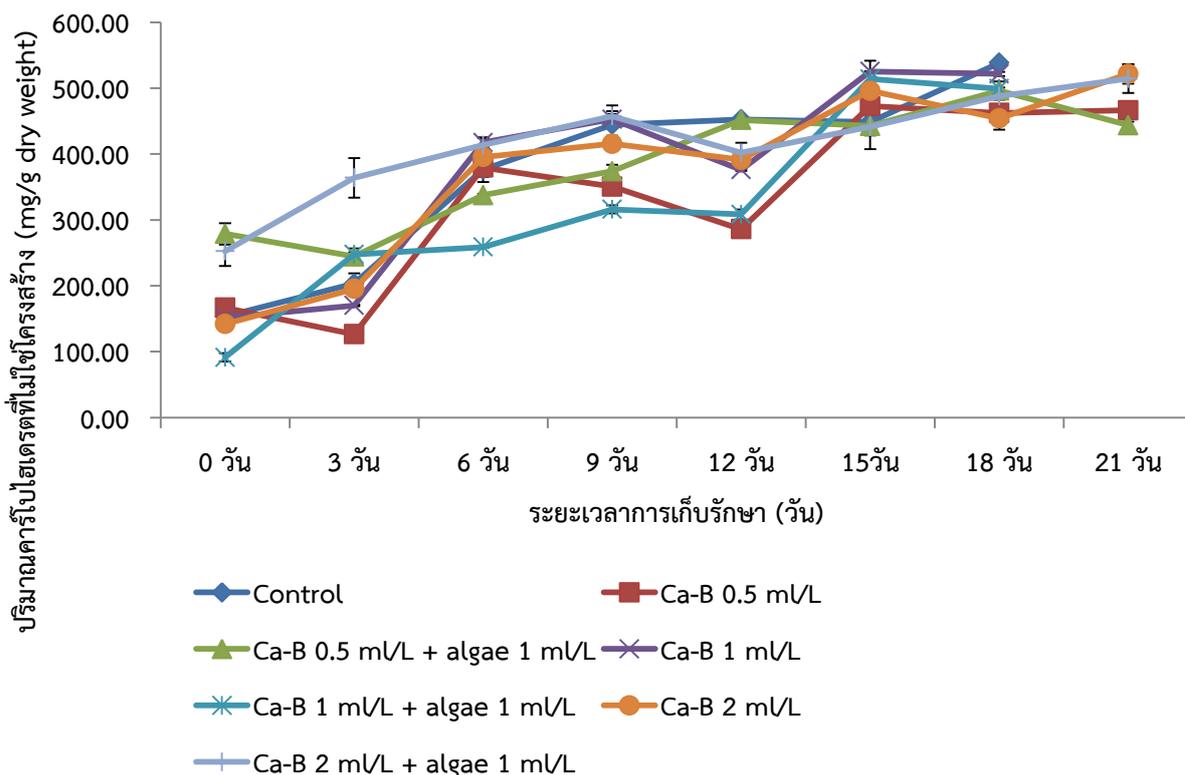
ภาพ 2.30 ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้งของผลทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.31 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง (mg/g dry weight)/ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	153.37± 7.51b	203.35± 15.63c	376.30± 11.17b	444.50± 16.55a
Ca-B 0.5	166.63± 2.50b	126.39±1.88d	379.40± 21.78b	350.70± 9.48c
Ca-B 0.5+Seaweed 1	278.90± 16.26a	244.50±6.36b	337.60± 2.26c	373.90± 10.04c
Ca-B 1	151.60± 1.24b	170.18± 1.24c	417.60± 7.07a	452.90± 12.30a
Ca-B 1+Seaweed 1	91.44±6.25c	247.60± 9.33b	258.70± 0.99d	316.10± 6.08d
Ca-b 2	141.87± 1.26b	195.39±5.64c	395.40± 11.03ab	415.50± 5.23b
Ca-B 2+Seaweed 1	252.50± 22.49a	363.90± 30.12a	413.60±11.88a	457.60± 16.12a

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง (mg/g dry weight)/ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	452.60± 1.41a	448.90± 41.44b	538.50± 4.95a	-
Ca-B 0.5	285.90± 0.42e	472.70±29.56ab	462.30± 0.99c	466.40±0.00b
Ca-B 0.5+Seaweed 1	451.80± 1.41a	442.70± 2.97b	496.40± 13.86b	443.70±5.52b
Ca-B 1	376.00± 1.41c	525.50± 0.42a	521.70± 2.97a	-
Ca-B 1+Seaweed 1	308.40± 7.64d	514.00± 27.72a	499.20± 1.98b	-
Ca-b 2	391.40± 9.90bc	496.10± 3.54ab	454.20± 17.25c	521.70±14.85a
Ca-B 2+Seaweed 1	402.10± 14.85b	441.60± 13.29b	488.10± 4.95b	514.60±21.78a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

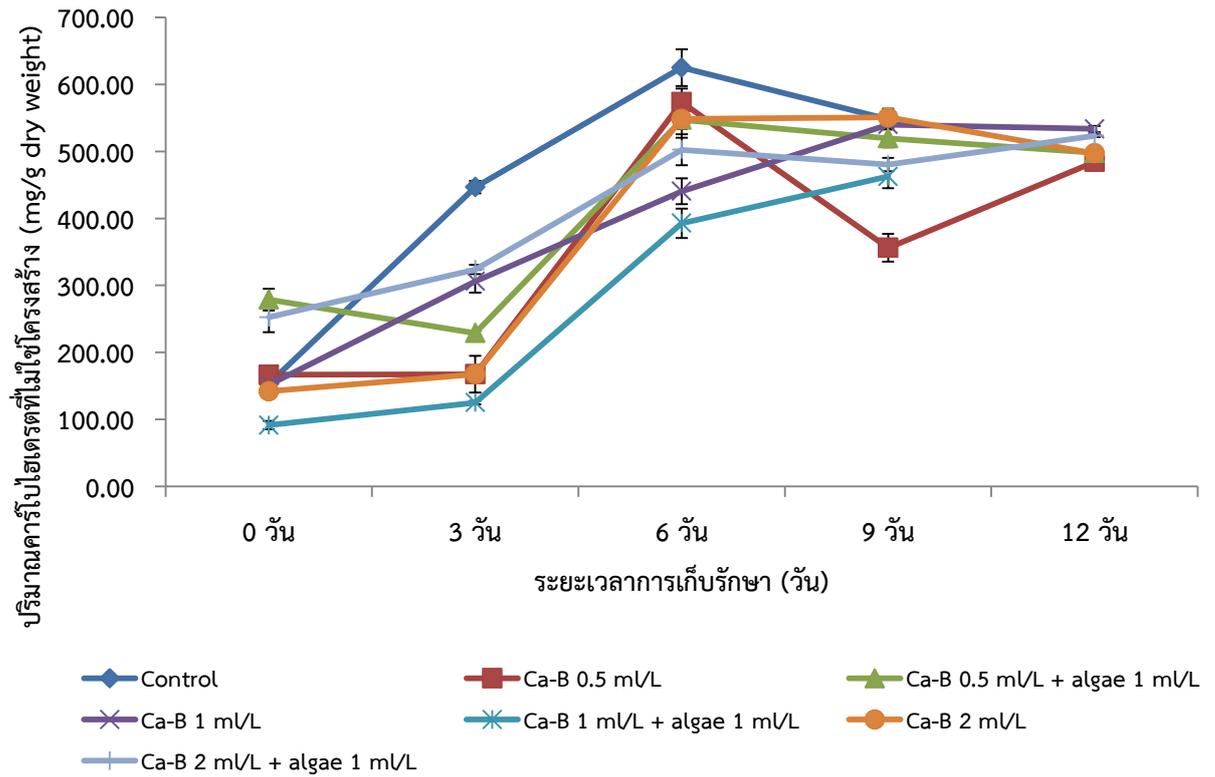


ภาพ 2.31 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.32 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง (mg/g dry weight)/ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	153.37±7.51b	446.60± 9.33a	624.90±27.58a	548.00±13.86a	-
Ca-B 0.5	166.63± 2.50b	167.52±27.52d	573.20±20.65ab	356.10±20.79c	484.20±9.05b
Ca-B 0.5+Seaweed 1	278.90±16.26a	229.00± 3.11c	547.10±13.72bc	519.40±13.29a	497.90±0.99b
Ca-B 1	151.60± 1.24b	306.00±16.97b	440.50±19.37d	539.90±4.38a	533.50±4.67a
Ca-B 1+Seaweed 1	91.44±6.25c	125.05± 2.50e	392.70±21.92d	462.60±17.54b	-
Ca-b 2	141.87± 1.26b	167.52± 6.25d	548.30±28.14bc	550.70±12.87a	497.20±10.47b
Ca-B 2+Seaweed 1	252.50±22.49a	323.70± 6.93b	502.40±23.19c	480.10±10.04b	523.40±1.98a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



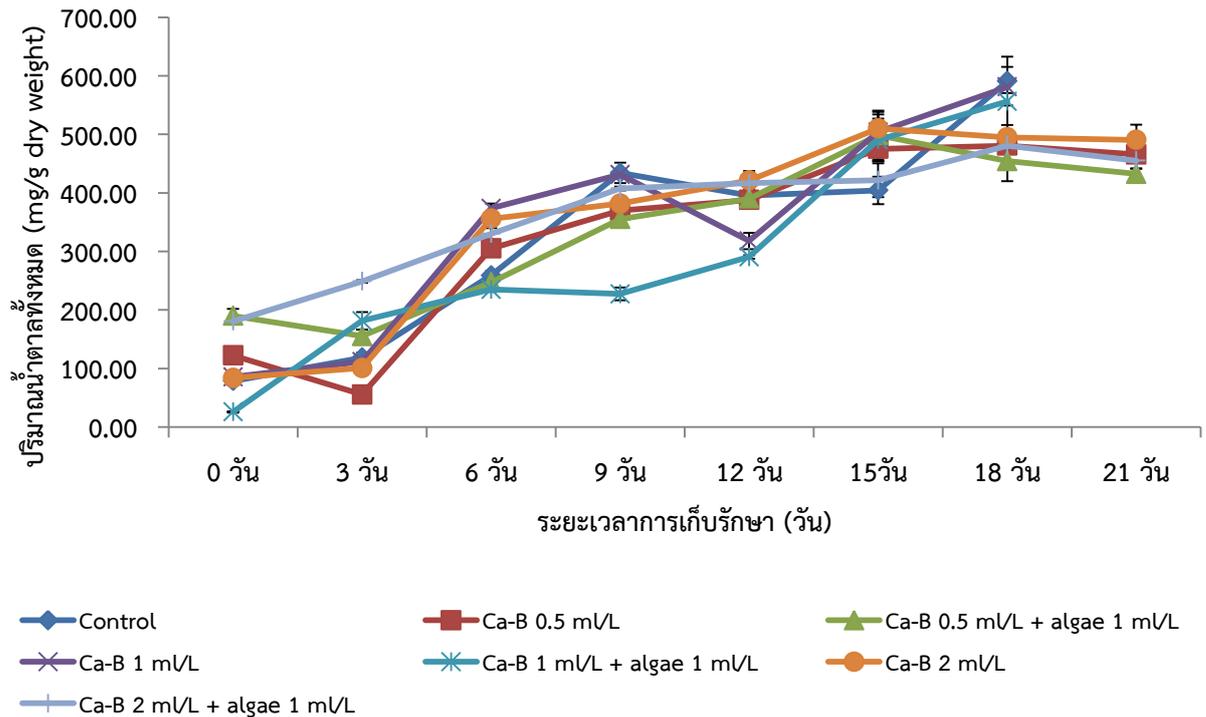
ภาพ 2.32 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสำหรับยาสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.33 ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (total sugar) ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (mg/g dry weight)/ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	78.60±6.51c	118.50±8.68d	258.90± 7.61d	434.20± 17.25a
Ca-B 0.5	122.34±7.61b	55.60±6.51e	304.96± 11.94c	369.60± 1.07cd
Ca-B 0.5+Seaweed 1	189.84±11.94a	155.32±10.86c	247.12± 2.15de	355.16± 2.15d
Ca-B 1	85.50±1.10c	111.58±3.25d	373.42± 8.63a	431.40± 4.24a
Ca-B 1+Seaweed 1	25.66±1.09d	181.42±15.19b	234.96± 4.30e	227.34± 10.78e
Ca-b 2	83.98±9.76c	100.84±5.43d	355.92± 1.07a	381.80± 7.52c
Ca-B 2+Seaweed 1	180.64±5.43a	248.94±2.18a	330.06± 9.70b	407.60± 3.39b

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (mg/g dry weight) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	395.48±7.52ab	404.28± 23.36c	591.00± 41.58a	-
Ca-B 0.5	387.88±9.67b	475.40± 21.21abc	480.60±13.86bc	465.60±3.39ab
Ca-B 0.5+Seaweed 1	390.16±12.90b	498.80±41.86a	454.20± 34.22c	432.40±9.62c
Ca-B 1	317.88±13.97c	504.00± 29.98a	581.20± 10.75a	-
Ca-B 1+Seaweed 1	290.48±3.22d	490.60± 36.49ab	556.40± 58.83ab	-
Ca-b 2	421.40±16.12a	510.20± 28.00a	495.00± 21.21bc	490.60±25.74a
Ca-B 2+Seaweed 1	416.60±4.24a	421.60± 28.85bc	480.60± 26.87bc	455.00±13.86bc

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

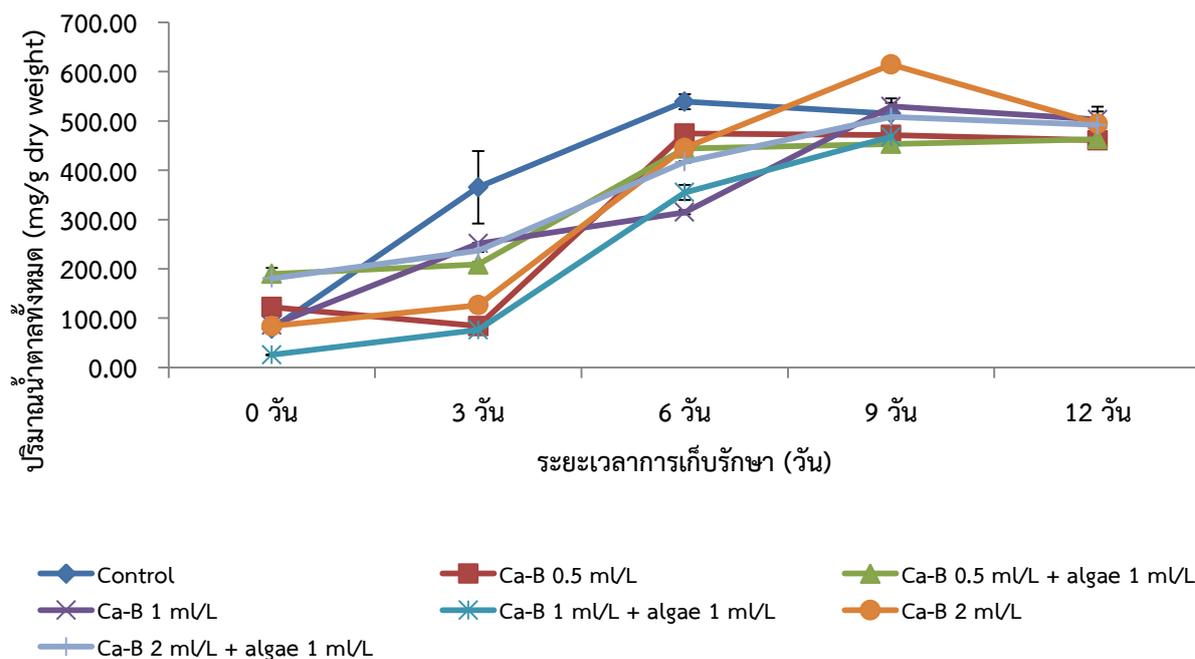


ภาพ 2.33 ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (total sugar) ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.34 ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (total sugar) ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (mg/g dry weight) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	78.60±6.51c	365.50±73.68a	539.00±14.99a	515.00±4.24bc	-
Ca-B 0.5	122.34±7.61b	83.98±7.61c	474.40±10.75b	471.60±18.10cde	460.80±1.13b
Ca-B 0.5+Seaweed 1	189.84±11.94a	209.04±4.36b	443.80±28.00bc	453.40±3.11e	463.20±16.97b
Ca-B 1	85.50±1.10c	251.24±1.07b	314.92±4.36e	529.40±7.64b	502.80±26.02a
Ca-B 1+Seaweed 1	25.66±1.09d	76.30±3.25c	354.82±15.19d	467.80±12.73de	-
Ca-b 2	83.98±9.76c	126.18±4.33c	445.40±6.51bc	614.60±13.86a	494.40±24.89ab
Ca-B 2+Seaweed 1	180.64±5.43a	236.66± 2.18b	416.80±1.13c	508.20±37.62bcd	492.00±0.00ab

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

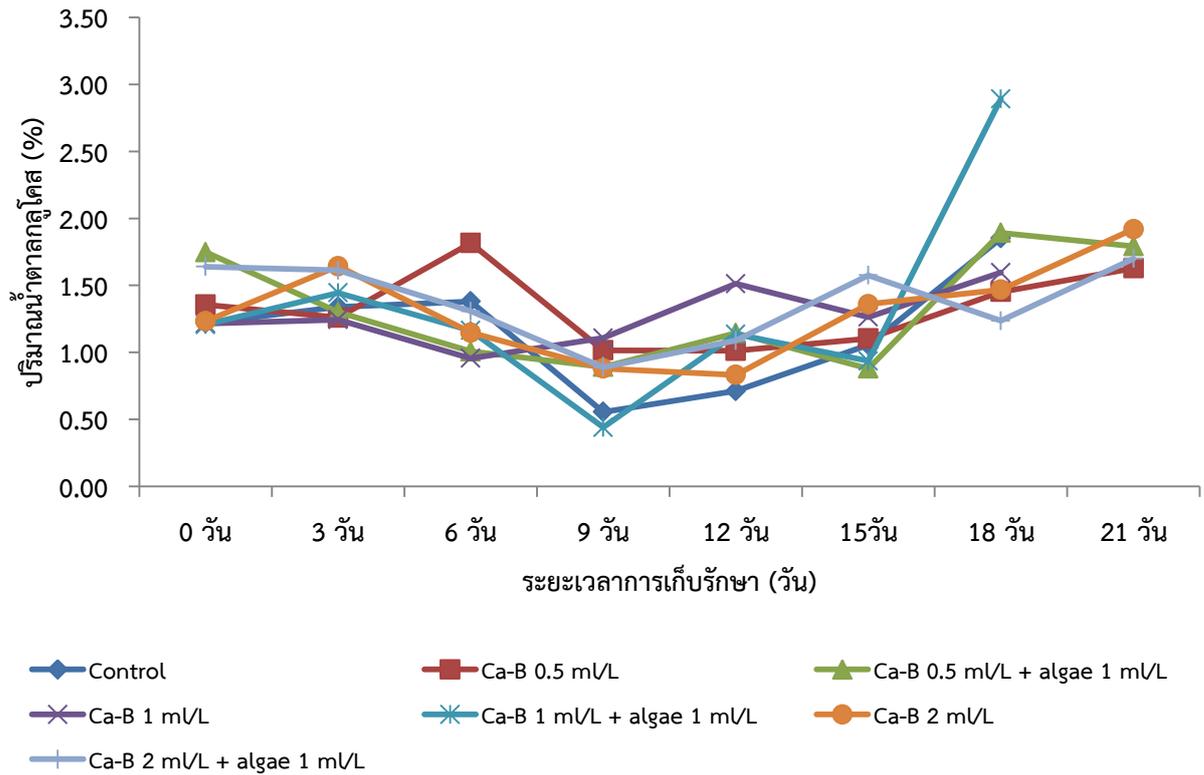


ภาพ 2.34 ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (total sugar) ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.35 ปริมาณน้ำตาลกลูโคส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่าย สกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลกลูโคส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	1.22±0.00	1.34±0.00	1.38±0.00	0.56±0.00
Ca-B 0.5	1.36±0.00	1.26±0.00	1.82±0.00	1.02±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	1.75±0.00	1.30±0.00	1.01±0.00	0.89±0.00
Ca-B 1	1.22±0.00	1.24±0.00	0.96±0.00	1.11±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	1.21±0.00	1.44±0.00	1.16±0.00	0.44±0.00
Ca-b 2	1.23±0.00	1.64±0.00	1.15±0.00	0.88±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	1.64±0.00	1.61±0.00	1.31±0.00	0.89±0.00
กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลกลูโคส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0.71±0.00	1.06±0.00	1.85±0.00	-
Ca-B 0.5	1.01±0.00	1.10±0.00	1.45±0.00	1.63±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	1.14±0.00	0.88±0.00	1.89±0.00	1.79±0.00
Ca-B 1	1.51±0.00	1.26±0.00	1.60±0.00	-
Ca-B 1+Seaweed 1	1.14±0.00	0.94±0.00	2.89±0.00	-
Ca-b 2	0.83±0.00	1.36±0.00	1.47±0.00	1.92±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	1.09±0.00	1.58±0.00	1.24±0.00	1.70±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

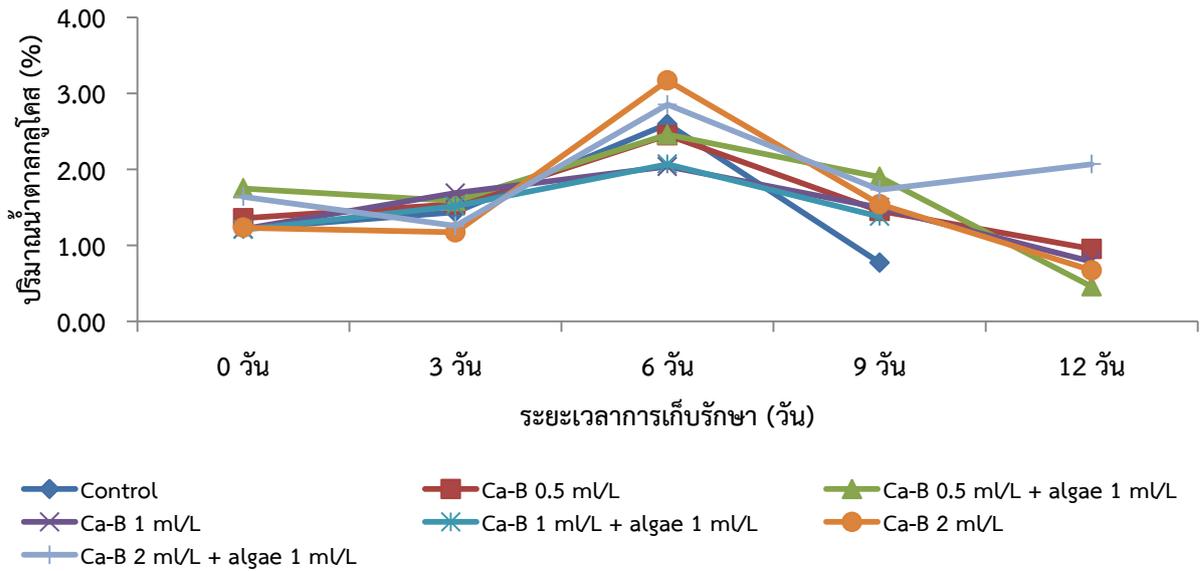


ภาพ 2.35 ปริมาณน้ำตาลกลูโคส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.36 ปริมาณน้ำตาลกลูโคส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลกลูโคส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	1.22±0.00	1.44±0.00	2.60±0.00	0.77±0.00	-
Ca-B 0.5	1.36±0.00	1.54±0.00	2.45±0.00	1.45±0.00	0.95±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	1.75±0.00	1.58±0.00	2.46±0.00	1.90±0.00	0.46±0.00
Ca-B 1	1.22±0.00	1.69±0.00	2.04±0.00	1.50±0.00	0.79±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	1.21±0.00	1.52±0.00	2.07±0.00	1.38±0.00	-
Ca-b 2	1.23±0.00	1.17±0.00	3.17±0.00	1.54±0.00	0.67±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	1.64±0.00	1.26±0.00	2.85±0.00	1.73±0.00	2.07±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



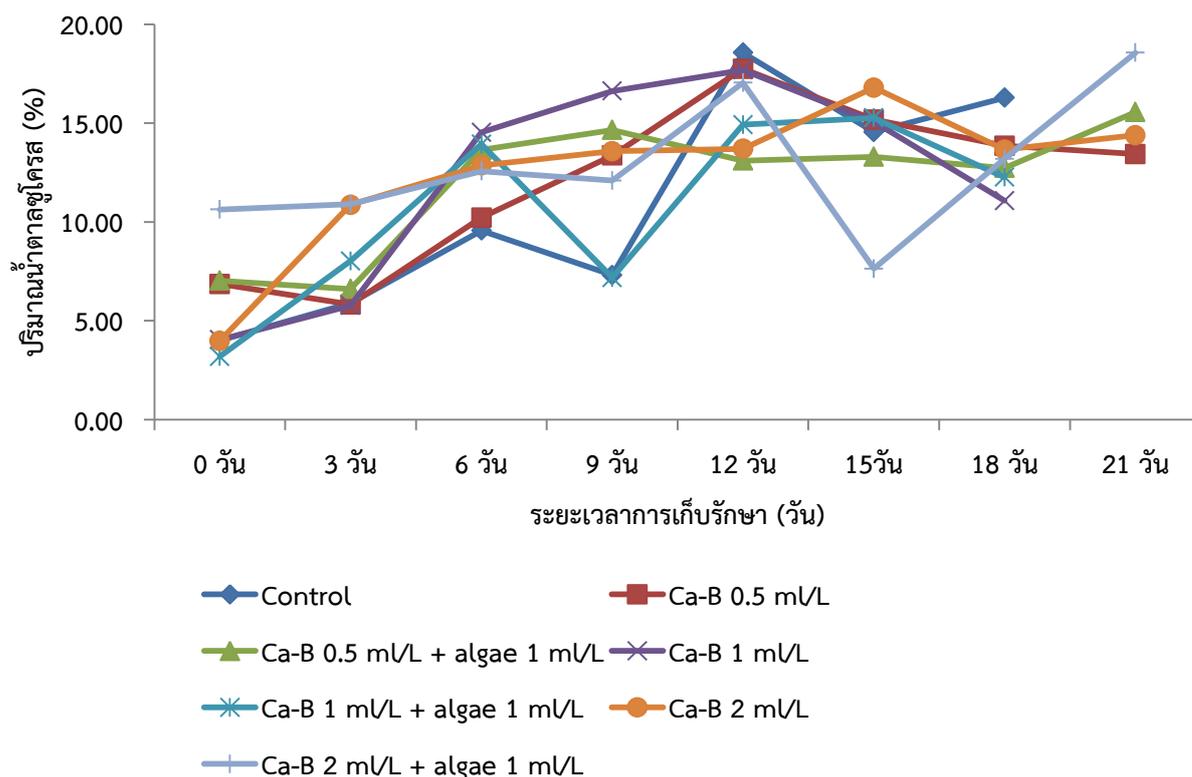
ภาพ 2.36 ปริมาณน้ำตาลกลูโคส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.37 ปริมาณน้ำตาลซูโครส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลซูโครส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	4.00±0.00	5.89±0.00	9.57±0.00	7.31±0.00
Ca-B 0.5	6.86±0.00	5.82±0.00	10.22±0.00	13.36±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	7.03±0.00	6.60±0.00	13.64±0.00	14.66±0.00
Ca-B 1	4.04±0.00	5.77±0.00	14.53±0.00	16.63±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	3.19±0.00	8.02±0.00	13.94±0.00	7.18±0.00
Ca-b 2	3.98±0.00	10.87±0.00	12.86±0.00	13.58±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	10.63±0.00	10.90±0.00	12.57±0.00	12.10±0.00

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลซูโครส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	18.56±0.00	14.55±0.00	16.28±0.00	-
Ca-B 0.5	17.74±0.00	15.18±0.00	13.86±0.00	13.43±0.00
Ca-B 0.5+ Seaweed 1	13.10±0.00	13.30±0.00	12.73±0.00	15.56±0.00
Ca-B 1	17.69±0.00	15.07±0.00	11.08±0.00	-
Ca-B 1+ Seaweed 1	14.92±0.00	15.26±0.00	12.26±0.00	-
Ca-b 2	13.70±0.00	16.79±0.00	13.66±0.00	14.39±0.00
Ca-B 2+ Seaweed 1	17.04±0.00	7.63±0.00	13.19±0.00	18.56±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

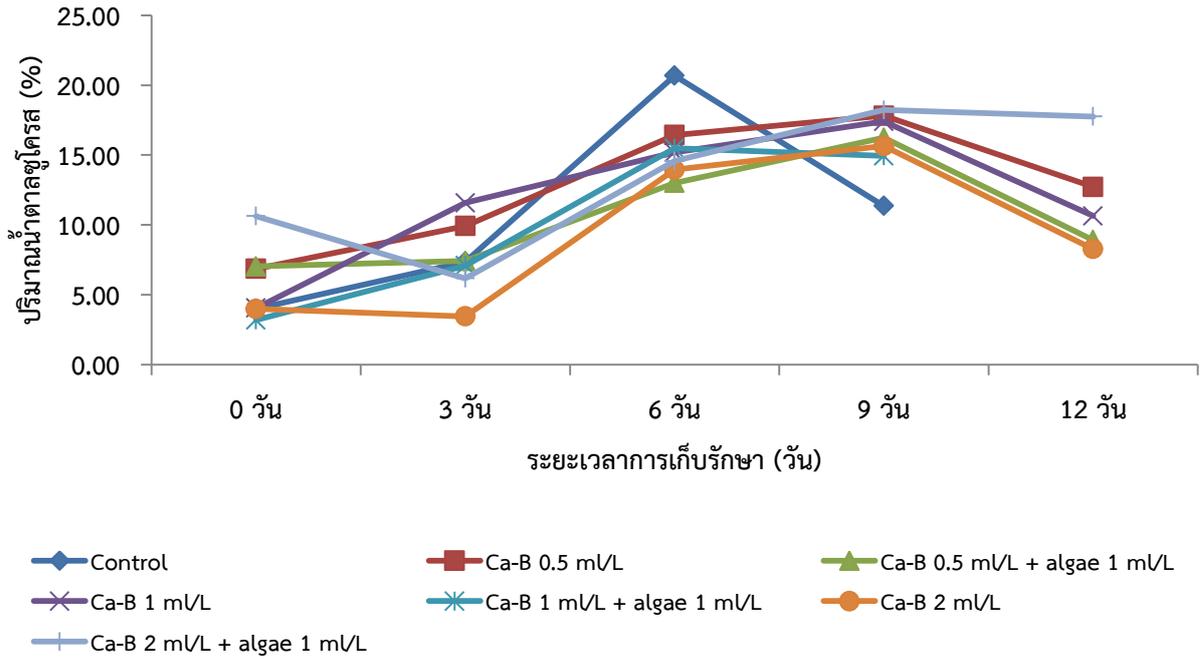


ภาพ 2.37 ปริมาณน้ำตาลซูโครส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.38 ปริมาณน้ำตาลซูโครส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลซูโครส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	4.00±0.00	7.36±0.00	20.68±0.00	11.36±0.00	-
Ca-B 0.5	6.86±0.00	9.92±0.00	16.43±0.00	17.82±0.00	12.72±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	7.03±0.00	7.42±0.00	13.00±0.00	16.24±0.00	8.92±0.00
Ca-B 1	4.04±0.00	11.58±0.00	15.19±0.00	17.40±0.00	10.64±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	3.19±0.00	7.09±0.00	15.48±0.00	14.94±0.00	-
Ca-b 2	3.98±0.00	3.45±0.00	13.96±0.00	15.64±0.00	8.27±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	10.63±0.00	6.18±0.00	14.56±0.00	18.23±0.00	17.75±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



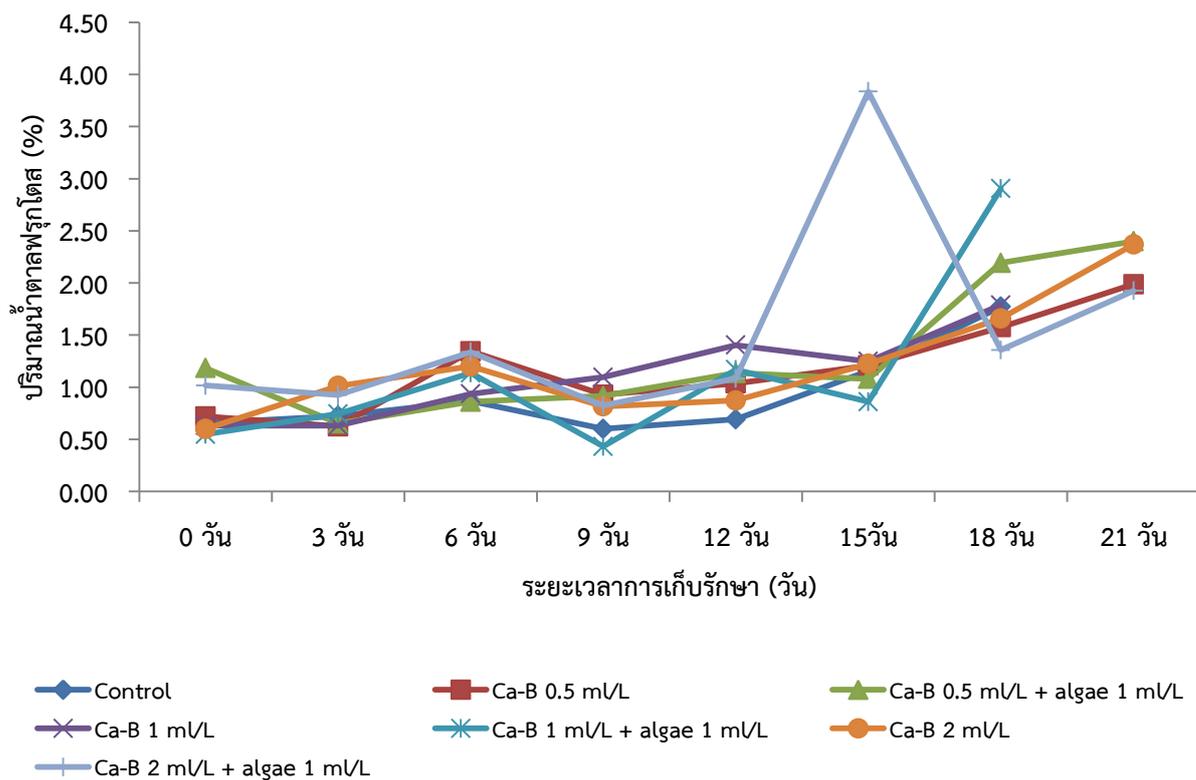
ภาพ 2.38 ปริมาณน้ำตาลซูโครส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.39 ปริมาณน้ำตาลฟรุกโตส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลฟรุกโตส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0.66±0.00	0.72±0.00	0.87±0.00	0.60±0.00
Ca-B 0.5	0.72±0.00	0.62±0.00	1.34±0.00	0.93±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	1.18±0.00	0.65±0.00	0.86±0.00	0.92±0.00
Ca-B 1	0.63±0.00	0.63±0.00	0.94±0.00	1.10±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	0.55±0.00	0.74±0.00	1.14±0.00	0.43±0.00
Ca-b 2	0.60±0.00	1.01±0.00	1.20±0.00	0.82±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	1.02±0.00	0.92±0.00	1.34±0.00	0.82±0.00

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลฟรุกโตส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0.69±0.00	1.16±0.00	1.77±0.00	-
Ca-B 0.5	1.04±0.00	1.21±0.00	1.58±0.00	1.99±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	1.14±0.00	1.08±0.00	2.19±0.00	2.40±0.00
Ca-B 1	1.40±0.00	1.25±0.00	1.79±0.00	-
Ca-B 1+Seaweed 1	1.17±0.00	0.86±0.00	2.90±0.00	-
Ca-b 2	0.87±0.00	1.22±0.00	1.66±0.00	2.37±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	1.08±0.00	3.84±0.00	1.36±0.00	1.92±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

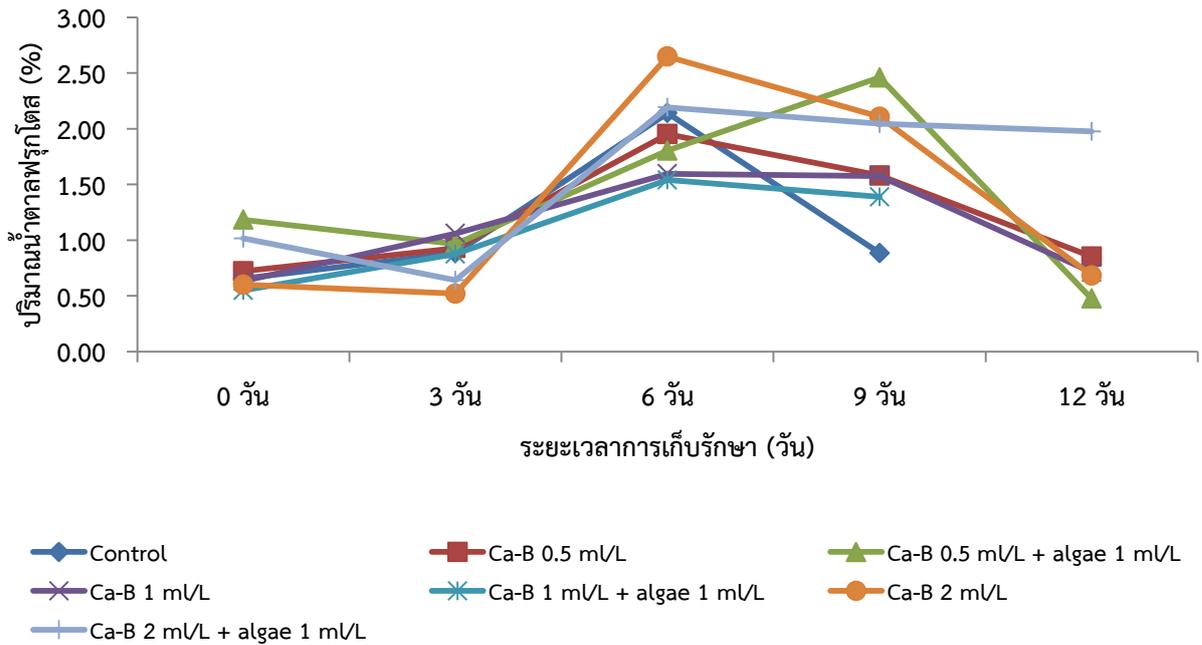


ภาพ 2.39 ปริมาณน้ำตาลพริกโตส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.40 ปริมาณน้ำตาลพริกโตส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณน้ำตาลพริกโตส (%) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	0.66±0.00	0.88±0.00	2.14±0.00	0.88±0.00	-
Ca-B 0.5	0.72±0.00	0.93±0.00	1.95±0.00	1.58±0.00	0.85±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	1.18±0.00	0.96±0.00	1.80±0.00	2.46±0.00	0.48±0.00
Ca-B 1	0.63±0.00	1.06±0.00	1.60±0.00	1.58±0.00	0.71±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	0.55±0.00	0.88±0.00	1.54±0.00	1.39±0.00	-
Ca-b 2	0.60±0.00	0.52±0.00	2.65±0.00	2.11±0.00	0.68±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	1.02±0.00	0.64±0.00	2.19±0.00	2.04±0.00	1.98±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



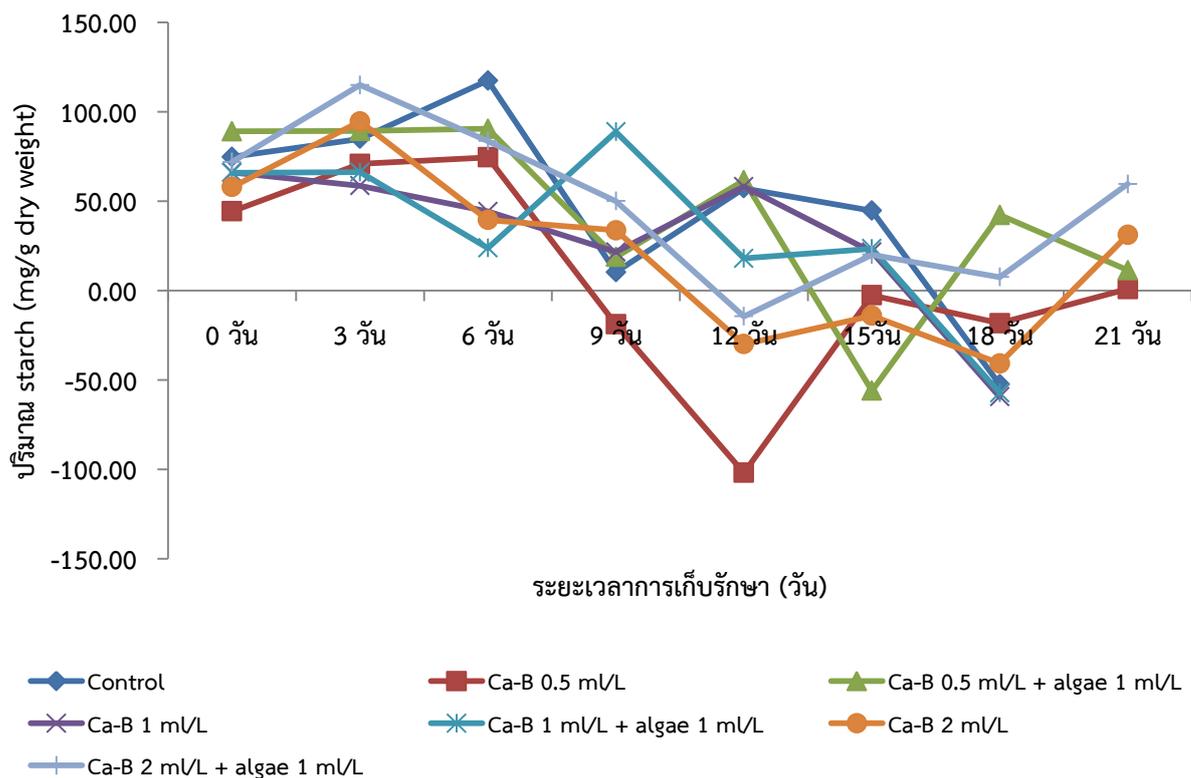
ภาพ 2.40 ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตส ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

ตาราง 2.41 ปริมาณ starch ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัดความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณ starch (mg/g dry weight) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	74.77±0.00	84.85±0.00	117.40±0.00	10.30±0.00
Ca-B 0.5	44.29±0.00	70.79±0.00	74.44±0.00	-18.90±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	89.06±0.00	89.18±0.00	90.48±0.00	18.74±0.00
Ca-B 1	66.10±0.00	58.60±0.00	44.18±0.00	21.50±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	65.78±0.00	66.18±0.00	23.74±0.00	88.76±0.00
Ca-b 2	57.89±0.00	94.55±0.00	39.48±0.00	33.70±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	71.86±0.00	114.96±0.00	83.54±0.00	50.00±0.00

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณ starch (mg/g dry weight) / ระยะเวลาการเก็บรักษา			
	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	57.12±0.00	44.62±0.00	-52.50±0.00	-
Ca-B 0.5	-101.98±0.00	-2.70±0.00	-18.30±0.00	0.80±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	61.64±0.00	-56.10±0.00	42.20±0.00	11.30±0.00
Ca-B 1	58.12±0.00	21.50±0.00	-59.50±0.00	-
Ca-B 1+Seaweed 1	17.92±0.00	23.40±0.00	-57.20±0.00	-
Ca-b 2	-30.00±0.00	-14.10±0.00	-40.80±0.00	31.10±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	-14.50±0.00	20.00±0.00	7.50±0.00	59.60±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

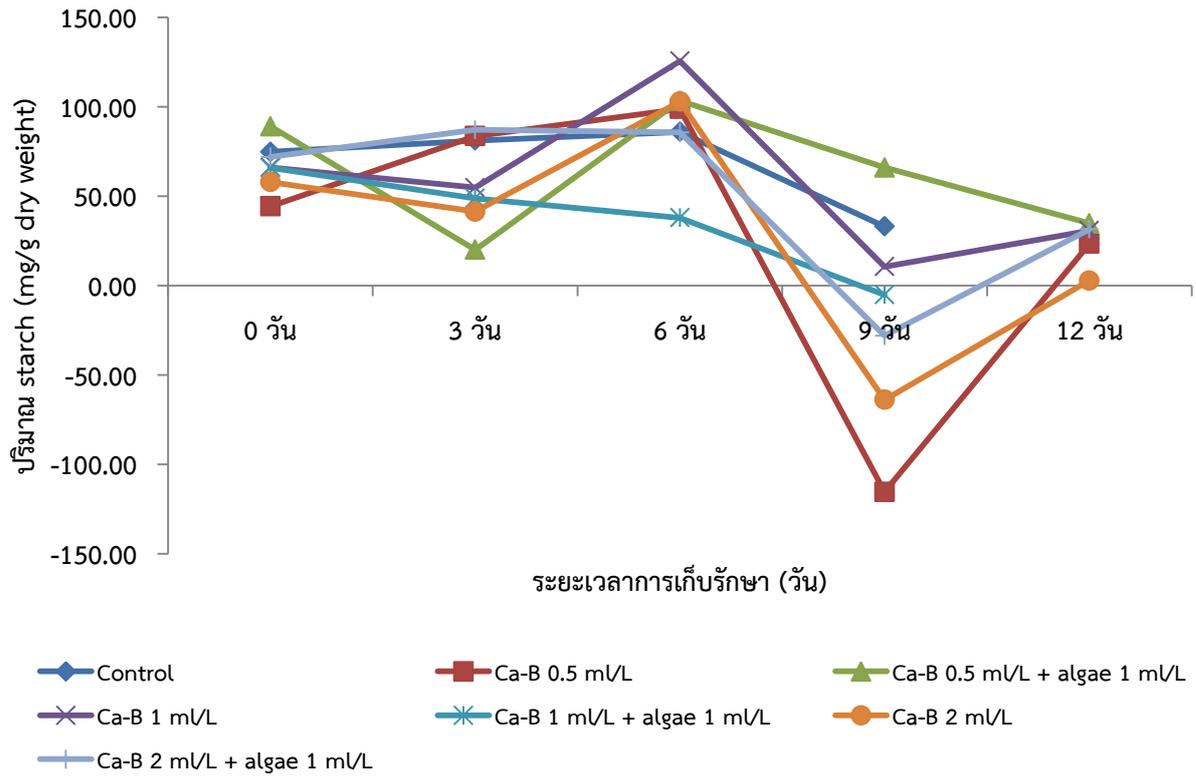


ภาพ 2.41 ปริมาณ starch ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัด ความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน

ตาราง 2.42 ปริมาณ starch ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัด ความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน

กรรมวิธี (mL/L)	ปริมาณ starch (mg/g dry weight) / ระยะเวลาการเก็บรักษา				
	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
Control	74.77±0.00	81.10±0.00	85.90±0.00	33.00±0.00	-
Ca-B 0.5	44.29±0.00	83.54±0.00	98.80±0.00	-115.50±0.00	23.40±0.00
Ca-B 0.5+Seaweed 1	89.06±0.00	19.96±0.00	103.30±0.00	66.00±0.00	34.70±0.00
Ca-B 1	66.10±0.00	54.76±0.00	125.58±0.00	10.50±0.00	30.70±0.00
Ca-B 1+Seaweed 1	65.78±0.00	48.75±0.00	37.88±0.00	-5.20±0.00	-
Ca-b 2	57.89±0.00	41.34±0.00	102.90±0.00	-63.90±0.00	2.80±0.00
Ca-B 2+Seaweed 1	71.86±0.00	87.04±0.00	85.60±0.00	-28.10±0.00	31.40±0.00

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ตามด้วยอักษรที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพ 2.42 ปริมาณ starch ในเนื้อทุเรียนหลงลับแลที่ได้รับสารละลายแคลเซียม-โบรอน และสาหร่ายสกัด ความเข้มข้นต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน