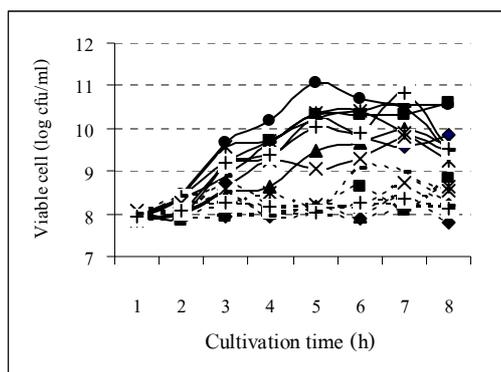


ตารางผนวกที่ ข๕ ปริมาณเซลล์มีชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มียูเรีย และกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

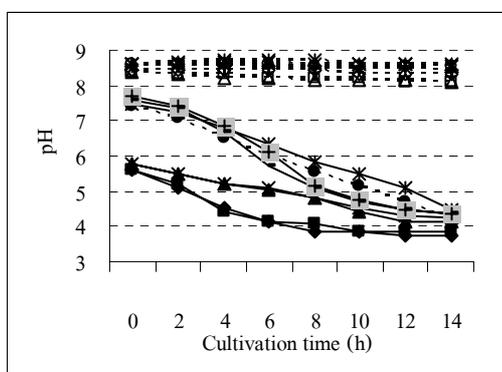
สูตรที่	ยูเรีย (%)	กากน้ำตาล (%)	ปริมาณเซลล์มีชีวิต (log cfu/ml)							
			ระยะเวลาในการเพาะเลี้ยง (ชั่วโมง)							
			0	2	4	6	8	10	12	14
1	0	3	8.002	8.018	9.146	9.341	10.220	9.820	9.578	9.851
2	0	5	7.994	7.922	9.153	9.701	10.341	10.339	10.308	10.582
3	0	7	7.872	7.966	8.473	8.649	9.474	9.663	9.996	9.629
4	0	9	7.895	8.005	8.575	9.235	9.066	9.293	9.794	9.496
5	1	3	7.859	8.383	9.547	9.702	10.342	10.411	9.916	9.236
6	1	5	7.820	8.448	9.660	10.199	11.085	10.672	10.572	10.538
7	1	7	7.921	8.415	9.198	9.390	10.026	9.898	10.824	9.505
8	1	9	7.879	8.374	8.854	9.654	10.203	10.426	10.523	9.476
9	2	3	7.929	7.893	7.922	7.916	8.105	8.116	8.369	7.793
10	2	5	7.870	7.835	7.937	8.045	8.139	8.634	8.083	8.820
11	2	7	8.034	8.161	8.415	8.018	7.961	7.951	8.508	8.290
12	2	9	8.065	8.253	8.271	8.118	8.232	8.182	8.707	8.531
13	3	3	7.919	7.962	8.150	8.509	8.057	8.219	8.223	8.627
14	3	5	7.906	7.906	8.717	8.216	8.190	7.893	8.144	8.223
15	3	7	7.951	8.083	8.253	8.191	8.041	8.278	8.367	8.120
16	3	9	7.966	8.415	8.475	7.923	8.014	9.041	8.961	8.189

ตารางผนวกที่ ๖ การเปลี่ยนแปลงพีเอชระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มียูเรียและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

สูตรที่	ยูเรีย (%)	กากน้ำตาล (%)	pH							
			ระยะเวลาในการเพาะเลี้ยง (ชั่วโมง)							
			0	2	4	6	8	10	12	14
1	0	3	5.63	5.07	4.53	4.13	3.87	3.83	3.73	3.73
2	0	5	5.63	5.20	4.43	4.13	4.07	3.83	3.87	3.83
3	0	7	5.80	5.47	5.20	5.03	4.83	4.43	4.13	4.13
4	0	9	5.77	5.47	5.23	5.07	4.80	4.53	4.30	4.23
5	1	3	7.47	7.22	6.80	6.33	5.83	5.50	5.10	4.47
6	1	5	7.40	7.10	6.53	6.00	5.53	5.17	4.67	4.20
7	1	7	7.70	7.40	6.87	6.10	5.17	4.73	4.50	4.37
8	1	9	7.60	7.37	6.70	5.73	5.07	4.70	4.50	4.37
9	2	3	8.57	8.53	8.53	8.57	8.53	8.53	8.53	8.40
10	2	5	8.43	8.43	8.43	8.43	8.43	8.30	8.33	8.30
11	2	7	8.40	8.30	8.30	8.20	8.23	8.23	8.10	8.10
12	2	9	8.40	8.33	8.20	8.23	8.13	8.17	8.13	8.10
13	3	3	8.63	8.63	8.67	8.67	8.63	8.63	8.60	8.53
14	3	5	8.63	8.67	8.70	8.70	8.70	8.60	8.60	8.60
15	3	7	8.60	8.60	8.60	8.60	8.53	8.53	8.53	8.53
16	3	9	8.63	8.60	8.53	8.50	8.47	8.50	8.50	8.43



ภาพผนวกที่ ข1 ปริมาณเซลล์มีชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่ยูเรีย และกาน้ำตาลระดับต่าง ๆ

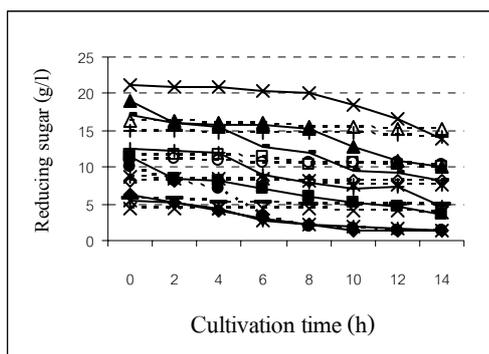


ภาพผนวกที่ ข2 การเปลี่ยนแปลงพีเอชระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มียูเรียและกาน้ำตาลระดับต่าง ๆ

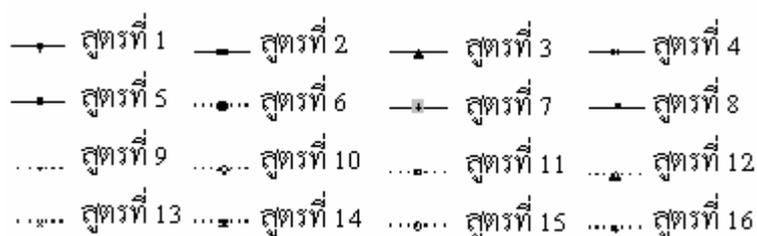


ตารางผนวกที่ ข7 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มียูเรียและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

สูตรที่	ยูเรีย (%)	กากน้ำตาล (%)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (g/l)							
			ระยะเวลาในการเพาะเลี้ยง (ชั่วโมง)							
			0	2	4	6	8	10	12	14
1	0	3	6.33	5.25	4.12	3.03	2.25	1.47	1.45	1.28
2	0	5	11.47	8.38	8.17	7.05	5.96	5.21	4.58	3.59
3	0	7	18.91	16.01	15.87	15.69	15.28	12.68	10.85	10.14
4	0	9	21.12	21.03	21.01	20.49	20.21	18.60	16.69	13.81
5	1	3	5.55	5.12	4.23	2.75	2.29	1.80	1.58	1.43
6	1	5	10.15	8.04	7.11	3.15	1.79	1.57	1.37	1.37
7	1	7	12.45	12.35	12.09	9.05	7.91	7.08	7.25	4.56
8	1	9	17.18	16.04	15.50	12.85	11.84	9.42	9.23	8.13
9	2	3	5.83	5.63	5.14	5.04	5.01	4.81	4.76	4.92
10	2	5	8.26	8.26	8.21	8.11	8.07	8.07	8.07	8.07
11	2	7	11.64	11.58	11.57	11.51	10.32	10.50	10.24	10.12
12	2	9	16.22	16.18	16.14	15.91	15.51	15.37	15.30	15.09
13	3	3	4.32	4.30	4.34	4.27	4.22	4.20	4.07	3.85
14	3	5	8.58	8.54	8.50	8.41	8.26	7.71	7.51	7.48
15	3	7	11.00	11.02	10.99	10.60	10.57	10.54	10.50	10.46
16	3	9	15.06	14.88	14.80	14.75	14.70	14.61	14.44	14.12

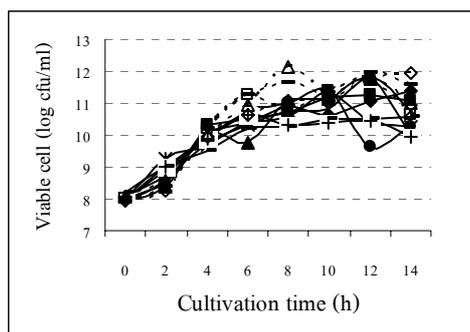


ภาพผนวกที่ ข3 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มียูเรียและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ



ตารางผนวกที่ ข8 ปริมาณเซลล์มีชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มีน้ำแ่ข้าวโพดและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

สูตรที่	น้ำแ่ข้าวโพด (%)	กากน้ำตาล (%)	ปริมาณเซลล์มีชีวิต (log cfu/ml)							
			ระยะเวลาในการเพาะเลี้ยง (ชั่วโมง)							
			0	2	4	6	8	10	12	14
1	50	50	8.049	8.683	10.148	10.344	10.929	10.554	11.082	11.403
2	50	70	8.013	8.437	10.291	10.509	10.708	11.204	11.246	11.041
3	50	90	7.949	8.379	10.093	9.752	11.041	11.125	11.766	10.009
4	70	50	7.919	8.556	9.761	10.286	10.781	10.840	11.805	10.754
5	70	70	7.937	9.245	9.691	10.349	10.565	11.310	10.458	10.254
6	70	90	8.018	8.847	9.929	10.741	10.995	11.356	9.651	10.255
7	90	50	7.938	8.978	9.874	10.616	10.326	10.380	10.423	9.918
8	90	70	8.177	8.995	9.508	10.193	10.263	10.470	10.490	10.547
9	90	90	7.988	8.370	10.162	11.243	11.652	11.341	11.967	11.590
10	110	50	7.929	8.244	9.954	10.602	11.060	11.074	11.726	11.967
11	110	70	7.999	8.322	10.218	11.219	10.722	11.389	11.706	10.643
12	110	90	8.046	8.589	10.021	10.943	12.106	11.273	11.826	11.003

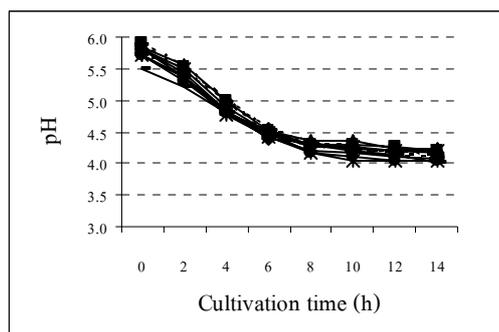


ภาพผนวกที่ ข4 ปริมาณเซลล์มีชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ที่เพาะเลี้ยงในสูตรอาหารที่มีน้ำแช่ข้าวโพดและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

สูตรที่ 1 สูตรที่ 2 สูตรที่ 3 สูตรที่ 4
 สูตรที่ 5 สูตรที่ 6 สูตรที่ 7 สูตรที่ 8
 สูตรที่ 9 สูตรที่ 10 สูตรที่ 10 สูตรที่ 12

ตารางผนวกที่ ข9 การเปลี่ยนแปลงพีเอชระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มีน้ำแช่ข้าวโพดและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

สูตรที่	น้ำแช่ ข้าวโพ ด(%)	กาก น้ำตาล (%)	pH							
			ระยะเวลาในการเพาะเลี้ยง (ชั่วโมง)							
			0	2	4	6	8	10	12	14
1	50	50	5.82	5.37	4.82	4.39	4.33	4.24	4.19	4.18
2	50	70	5.80	5.44	4.84	4.44	4.30	4.28	4.27	4.19
3	50	90	5.83	5.55	4.99	4.52	4.37	4.35	4.24	4.23
4	70	50	5.81	5.50	4.89	4.47	4.26	4.26	4.21	4.21
5	70	70	5.73	5.38	4.77	4.42	4.16	4.03	4.03	4.03
6	70	90	5.70	5.29	4.79	4.48	4.17	4.11	4.04	4.03
7	90	50	5.73	5.36	4.79	4.41	4.20	4.16	4.09	4.07
8	90	70	5.50	5.21	4.81	4.53	4.30	4.19	4.13	4.02
9	90	90	5.87	5.46	4.97	4.45	4.25	4.19	4.11	4.08
10	110	50	5.74	5.42	4.99	4.54	4.33	4.27	4.15	4.09
11	110	70	5.91	5.52	4.98	4.53	4.29	4.24	4.17	4.15
12	110	90	5.94	5.53	4.87	4.51	4.30	4.21	4.12	4.12

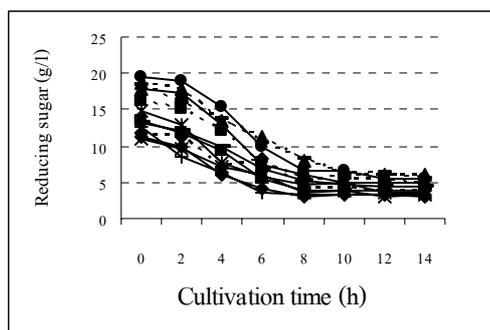


ภาพผนวกที่ ข5 การเปลี่ยนแปลงพีเอชระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มีน้ำแช่ข้าวโพดและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

—●— สูตรที่ 1 —■— สูตรที่ 2 —▲— สูตรที่ 3 —◆— สูตรที่ 4
 —●— สูตรที่ 5 —●— สูตรที่ 6 —◆— สูตรที่ 7 —■— สูตรที่ 8
 —◆— สูตรที่ 9 —●— สูตรที่ 10 —■— สูตรที่ 10 —▲— สูตรที่ 12

ตารางผนวกที่ ข10 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มีน้ำแช่ข้าวโพดและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

สูตรที่	น้ำแช่ ข้าวโพ ด(%)	กาก น้ำตาล (%)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (g/l)							
			ระยะเวลาในการเพาะเลี้ยง (ชั่วโมง)							
			0	2	4	6	8	10	12	14
1	50	50	11.36	9.77	6.04	4.05	3.15	3.39	3.32	2.96
2	50	70	13.54	11.76	9.43	5.40	3.93	3.81	3.77	3.75
3	50	90	17.90	17.18	12.81	7.42	6.01	4.95	4.83	4.96
4	70	50	11.10	9.72	7.15	5.94	3.49	3.79	3.07	3.24
5	70	70	14.74	13.03	7.77	5.89	4.56	4.99	3.64	3.51
6	70	90	19.54	18.99	15.25	9.83	6.66	6.55	5.56	5.56
7	90	50	12.55	8.62	6.40	3.57	3.36	3.35	3.27	3.23
8	90	70	13.29	12.08	9.98	6.99	5.21	4.57	4.41	4.37
9	90	90	18.42	16.04	13.79	10.40	8.13	6.16	6.29	5.60
10	110	50	11.90	11.27	7.05	8.11	4.21	4.00	3.88	3.96
11	110	70	16.18	15.01	12.21	7.61	5.60	5.78	5.29	5.02
12	110	90	18.67	17.97	13.59	11.14	7.91	6.28	6.04	6.05

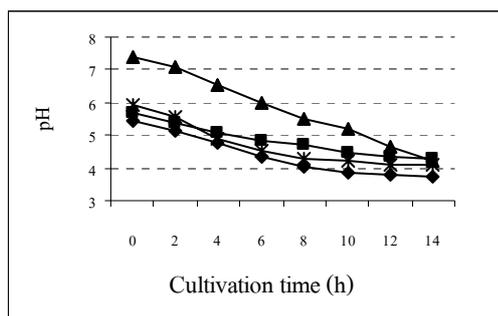


ภาพผนวกที่ ข6 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหารที่มีน้ำแช่ข้าวโพดและกากน้ำตาลระดับต่าง ๆ

—◆— สูตรที่ 1 —■— สูตรที่ 2 —▲— สูตรที่ 3 —□— สูตรที่ 4
 —●— สูตรที่ 5 —○— สูตรที่ 6 —◇— สูตรที่ 7 —△— สูตรที่ 8
 —○— สูตรที่ 9 —◆— สูตรที่ 10 —■— สูตรที่ 10 —▲— สูตรที่ 12

ตารางผนวกที่ ข11 ปริมาณเซลล์มีชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหาร MRS และอาหารคัดเลือกชนิดต่าง ๆ

ระยะเวลาในการ เพาะเลี้ยง (h)	ปริมาณเซลล์มีชีวิต (log cfu/ml)			
	MRS	น้ำหมัก กู๊นมะพร้าว	ยูเรีย- กากน้ำตาล	น้ำแช่ข้าวโพด- กากน้ำตาล
0	8.060	8.010	7.990	7.959
2	8.641	8.389	8.214	8.564
4	9.577	9.039	9.507	10.328
6	11.181	10.240	9.873	10.994
8	11.166	11.111	10.625	11.766
10	10.925	11.114	10.412	11.509
12	10.244	11.698	10.343	11.761
14	10.439	11.661	10.218	10.659

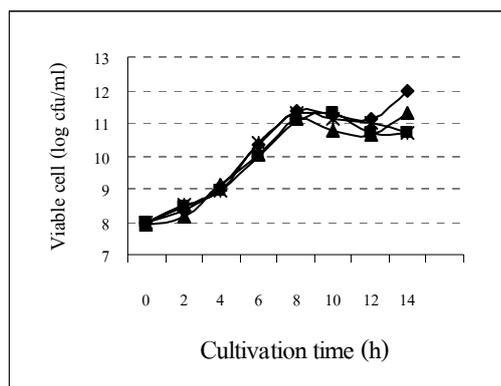


ภาพผนวกที่ ข8 การเปลี่ยนแปลงพีเอชระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหาร MRS และอาหารคัดเลือกชนิดต่าง ๆ

◆ MRS ■ น้ำหมักวุ้นมะพร้าว
 ▲ ยูเรีย-กากน้ำตาล ● น้ำแช่ข้าวโพด-กากน้ำตาล

ตารางผนวกที่ ข13 ปริมาณเซลล์มีชีวิตของ *L. pentosus* KUB ST-10-1 ในสูตรอาหารที่มีพีเอชระดับต่าง ๆ

ระยะเวลาในการ เพาะเลี้ยง (ชั่วโมง)	ปริมาณเซลล์มีชีวิต (log cfu/ml)			
	pH			
	5.5	6.0	6.5	7.0
0	7.954	7.951	7.894	7.968
2	8.307	8.447	8.136	8.509
4	9.059	8.918	9.097	8.939
6	10.360	9.957	10.056	10.402
8	11.335	11.039	11.138	11.315
10	11.225	11.327	10.744	11.104
12	11.142	10.676	10.652	10.977
14	11.950	10.726	11.286	10.689

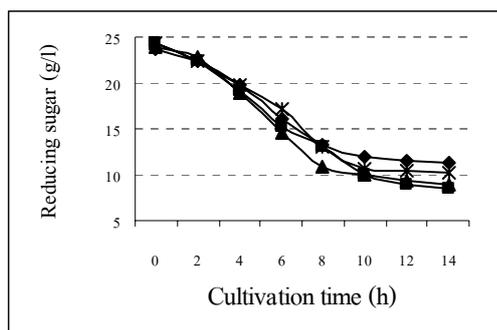


ภาพผนวกที่ ๙ การเติบโตของเชื้อ *L. pentosus* KUB ST-10-1 ที่เพาะเลี้ยงในอาหาร ที่มีพีเอชระดับต่าง ๆ

—●— pH 5.5 —■— pH 6.0 —▲— pH 6.5 —□— pH 7.0

ตารางผนวกที่ ๑๔ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในสูตรอาหาร ที่มีพีเอชระดับต่าง ๆ

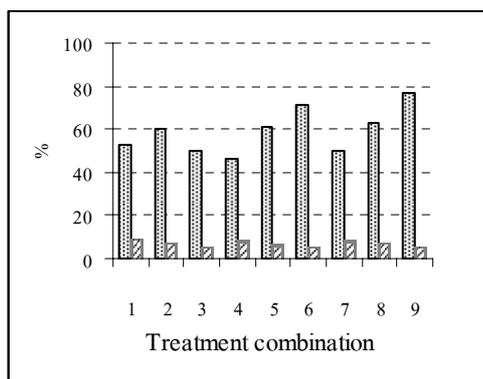
ระยะเวลาในการ เพาะเลี้ยง (ชั่วโมง)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (g/l)			
	5.5	6.0	6.5	7.0
0	23.72	24.37	24.01	24.27
2	22.33	22.50	22.83	22.49
4	19.83	19.17	18.90	19.83
6	16.03	15.20	14.49	17.21
8	13.33	12.99	10.81	13.04
10	12.03	10.06	10.09	10.63
12	11.56	8.83	9.45	10.44
14	11.36	8.53	8.86	10.27



ภาพผนวกที่ ข10 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ในอาหารที่มีพีเอชระดับต่าง ๆ ระหว่างการเพาะเลี้ยง *L. pentosus* KUB-ST 10-1
 ◆ pH 5.5 ■ pH 6.0 ▲ pH 6.5 ◀ pH 7.0

ตารางผนวกที่ ข15 ผลของอุณหภูมิอากาศเข้าและออกต่ออัตราการรอดชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 และความชื้นของผลิตภัณฑ์ที่ทำแห้งแบบพ่นฝอย

อุณหภูมิเข้า °C	อุณหภูมิออก °C	Treatment combination	อัตราการรอดชีวิต ของเซลล์ (%)	ความชื้นของ ผลิตภัณฑ์ (%)
110	60	1	53.23	8.86
	70	2	59.89	7.29
	80	3	50.35	5.88
120	60	4	45.89	8.52
	70	5	61.31	6.83
	80	6	71.01	5.35
130	60	7	49.86	8.43
	70	8	62.86	7.34
	80	9	76.49	5.64



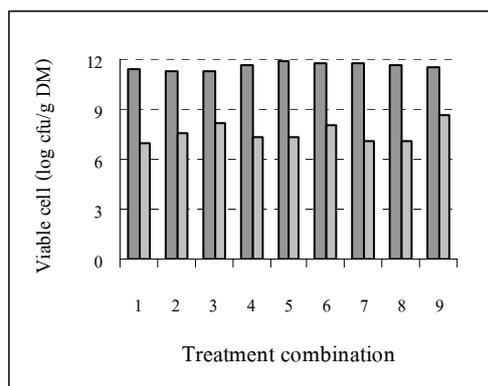
ภาพผนวกที่ ข11 ผลของอุณหภูมิอากาศเข้าและออกต่ออัตราการรอดชีวิตของ *L. pentosus*

KUB-ST 10-1 และความชื้นของผลิตภัณฑ์ที่ทำแห้งแบบพ่นฝอย

■ อัตราการรอดชีวิตของเซลล์ ▨ ความชื้นของผลิตภัณฑ์

ตารางผนวกที่ ข16 ผลของอัตราส่วนนมผงพร้อมมันเนยต่อมอลโทเดกซ์ทรินและปริมาณวัตถุแห้งในเซลล์แขวนลอยต่ออัตราการรอดชีวิตของเซลล์

skim milk: maltodextrin	วัตถุแห้ง (%)	treatment combination	ปริมาณเซลล์มีชีวิต (log cfu/g DM)		อัตราการ รอดชีวิต (%)
			ก่อนนำแห้ง	หลังทำแห้ง	
25/75	15	1	11.451	6.927	0.0030
	17	2	11.264	7.568	0.0340
	19	3	11.299	8.18	0.1160
50/50	15	4	11.666	7.309	0.0045
	17	5	11.834	7.35	0.0129
	19	6	11.704	8.085	0.0350
75/25	15	7	11.719	7.089	0.0055
	17	8	11.659	7.13	0.0054
	19	9	11.511	8.687	0.6875

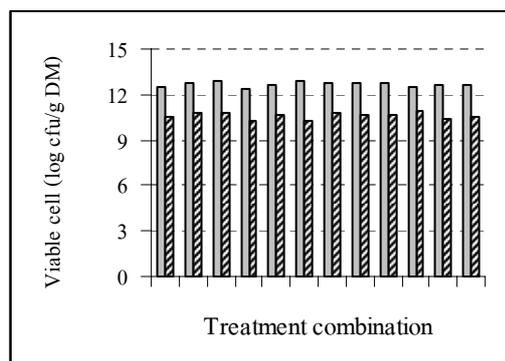


ภาพผนวกที่ ข12 ผลของอัตราส่วนนมผงพร้อมมันเนยต่อมอลโทเดกซ์ทรินและปริมาณวัตถุแห้งในเซลล์แขวนลอยต่ออัตราการรอดชีวิตของเซลล์

■ ก่อนทำแห้ง ■ หลังทำแห้ง

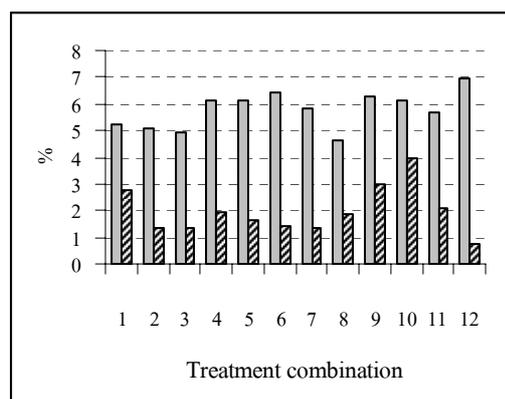
ตารางผนวกที่ ข17 ผลของสารป้องกันเซลล์ต่ออัตราการรอดชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 และความชื้นของผลิตภัณฑ์หลังการทำแห้งแบบพ่นฝอย

สารป้องกันเซลล์ (%)		Treatment combination	ปริมาณเซลล์ (log cfu/g DM)		ความชื้น (%)	อัตรา การรอดชีวิต (%)
MSG	ascorbic acid		ก่อนทำแห้ง	หลังทำแห้ง		
0	0.0	1	12.510	10.526	5.2	2.74
	0.5	2	12.711	10.75	5.12	1.35
	1.0	3	12.912	10.835	4.96	1.37
1	0.0	4	12.320	10.201	6.16	1.97
	0.5	5	12.610	10.626	6.15	1.64
	1.0	6	12.838	10.319	6.43	1.43
2	0.0	7	12.712	10.743	5.86	1.36
	0.5	8	12.735	10.666	4.63	1.87
	1.0	9	12.762	10.643	6.3	3.01
3	0.0	10	12.496	10.968	6.11	3.94
	0.5	11	12.613	10.447	5.7	2.13
	1.0	12	12.695	10.502	6.94	0.75



ภาพผนวกที่ ข13 ผลของสารป้องกันเชื้อต่อการรอดชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในการทำแห้งแบบพ่นฝอย

■ ก่อนทำแห้ง ▨ หลังทำแห้ง



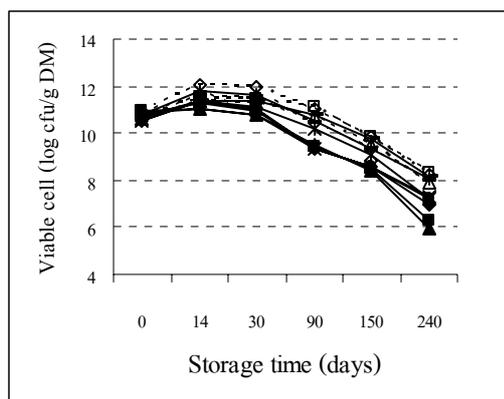
ภาพผนวกที่ ข14 ผลของสารป้องกันเชื้อต่ออัตราการรอดชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 และความชื้นของผลิตภัณฑ์ในการทำแห้งแบบพ่นฝอย

■ ความชื้นของผลิตภัณฑ์ ▨ อัตราการรอดชีวิตของเชื้อ

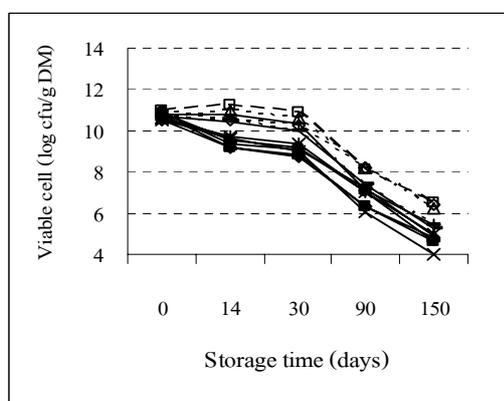
ตารางผนวกที่ ข18 ผลของสารป้องกันเซลล์ต่อการรอดชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ที่ อุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาแตกต่างกัน

อุณหภูมิ	TC	สารป้องกันเซลล์		ปริมาณเซลล์ที่รอดชีวิต (log cfu/gDM)					
		MSG (%)	ascorbic acid (%)	อายุการเก็บรักษา (วัน)					
				0	14	30	90	150	240
4 °C	1	0	0.0	10.493	11.392	11.034	9.358	8.572	6.943
	2	0	0.5	10.750	11.248	10.983	9.397	8.462	6.298
	3	0	1.0	10.835	11.045	10.799	9.515	8.387	5.943
	4	1	0.0	10.535	11.364	11.070	9.337	8.597	7.327
	5	1	0.5	10.626	11.331	11.150	10.153	9.044	7.241
	6	1	1.0	10.919	11.071	10.770	9.363	8.534	7.240
	7	2	0.0	10.743	11.757	11.608	10.531	9.303	8.081
	8	2	0.5	10.666	11.406	11.355	10.796	9.763	8.133
	9	2	1.0	10.644	11.616	11.439	10.425	9.302	8.000
	10	3	0.0	10.968	12.085	11.926	11.013	9.885	8.265
	11	3	0.5	10.947	11.492	11.442	11.094	9.823	8.292
	12	3	1.0	10.636	11.335	11.280	10.691	9.538	7.908
30 °C	1	0	0.0	10.493	9.143	8.715	6.292	4.825	nd
	2	0	0.5	10.750	9.218	8.794	6.348	4.596	nd
	3	0	1.0	10.835	9.337	9.054	7.258	4.922	nd
	4	1	0.0	10.535	9.602	8.979	6.042	4.011	nd
	5	1	0.5	10.626	9.719	9.385	7.075	4.947	nd
	6	1	1.0	10.919	9.539	9.166	7.028	4.647	nd
	7	2	0.0	10.743	10.815	10.334	7.115	5.410	nd
	8	2	0.5	10.666	10.431	9.946	7.398	5.277	nd
	9	2	1.0	10.644	10.492	9.949	7.316	5.402	nd
	10	3	0.0	10.968	10.507	10.239	8.221	6.439	nd
	11	3	0.5	10.947	11.206	10.888	8.066	6.543	nd
	12	3	1.0	10.636	11.002	10.574	8.188	6.230	nd

หมายเหตุ TC = Treatment combination, nd = ตรวจไม่พบที่อัตราการเจือจาง 10^{-2} cfu/g DM.



(a)



(b)

ภาพผนวกที่ ข15 ผลของสารป้องกันเซลล์ต่อการรอดชีวิตของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ที่อุณหภูมิและอายุในการเก็บรักษาแตกต่างกัน; ที่อุณหภูมิ 4°C (a), ที่อุณหภูมิ 30°C (b)

—●— TC 1 —■— TC 2 —▲— TC 3 —□— TC 4 —○— TC 5 —◆— TC 6
 —◇— TC 7 —△— TC 8 —▽— TC 9 —◇— TC 10 —◇— TC 11 —◇— TC 12