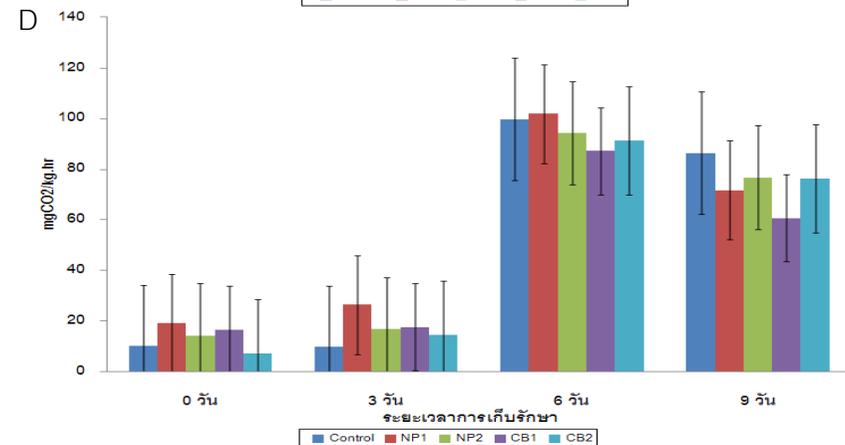
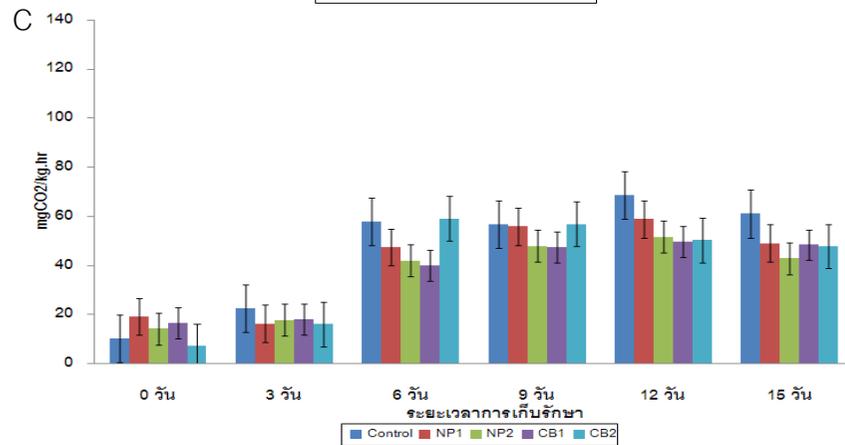
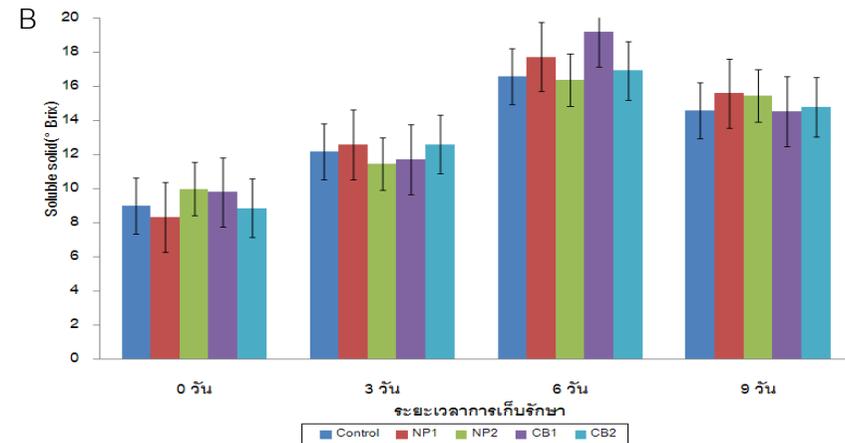
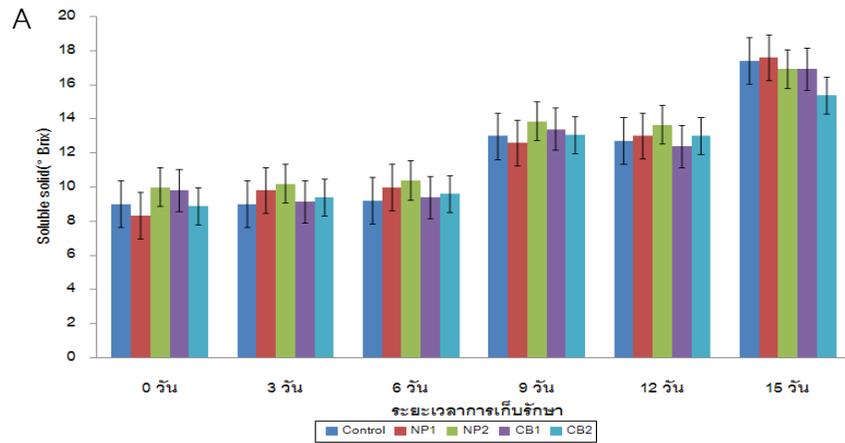
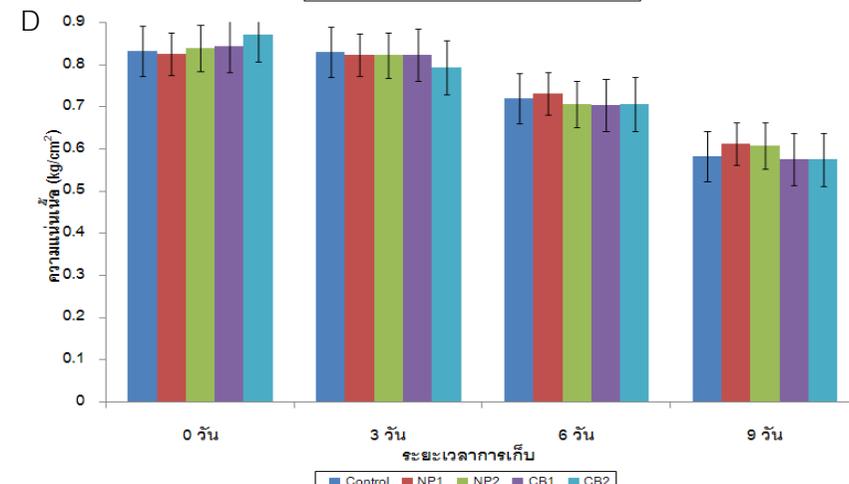
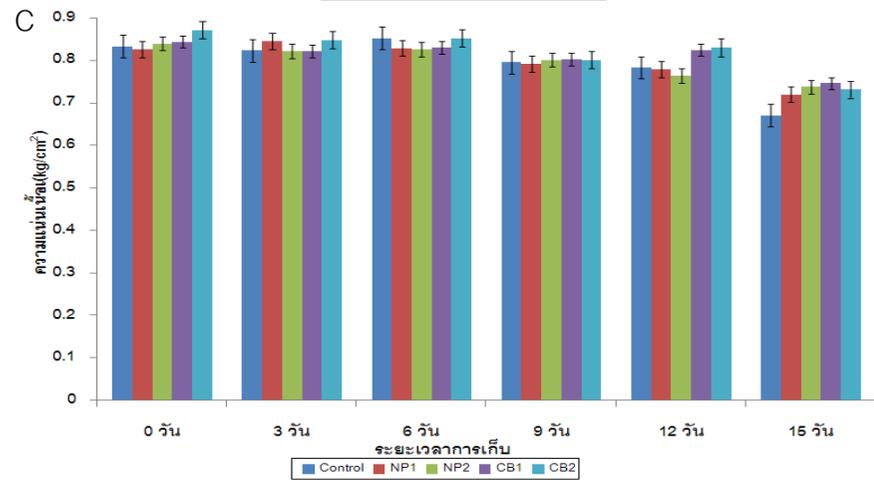
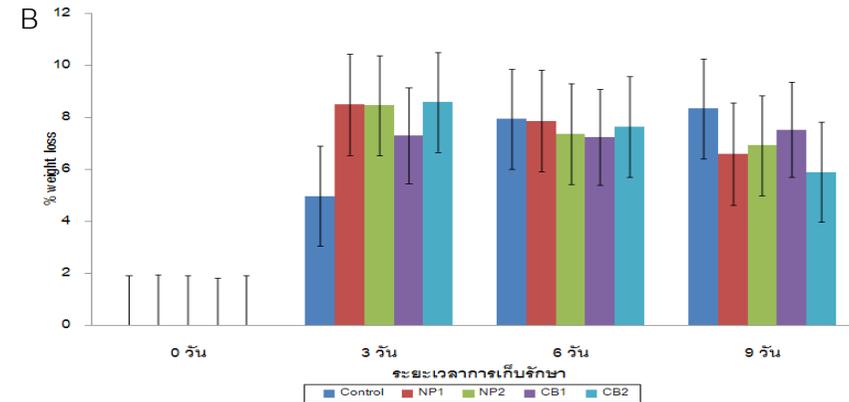
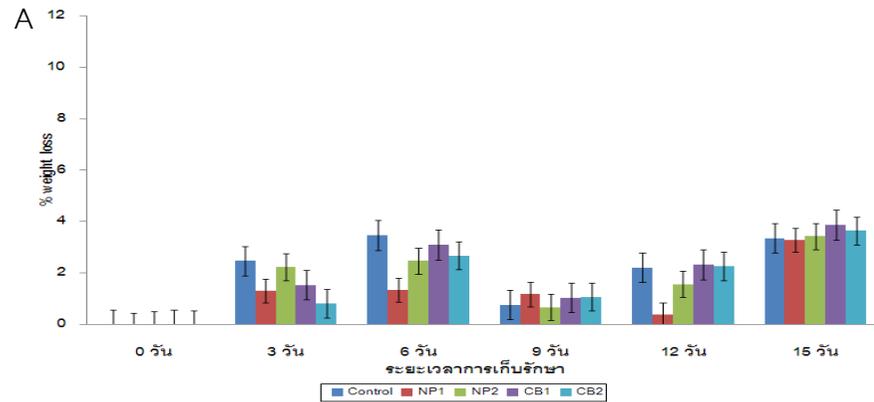


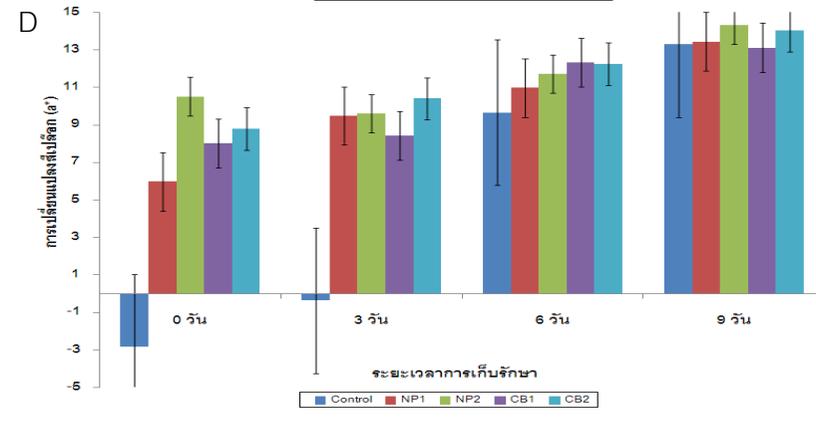
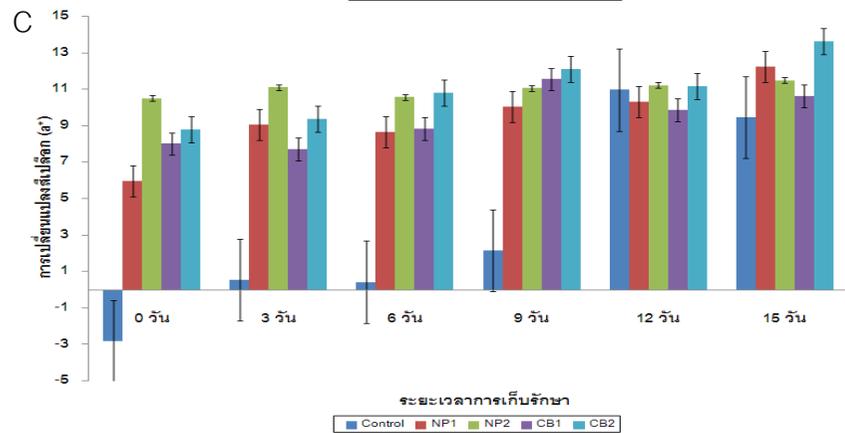
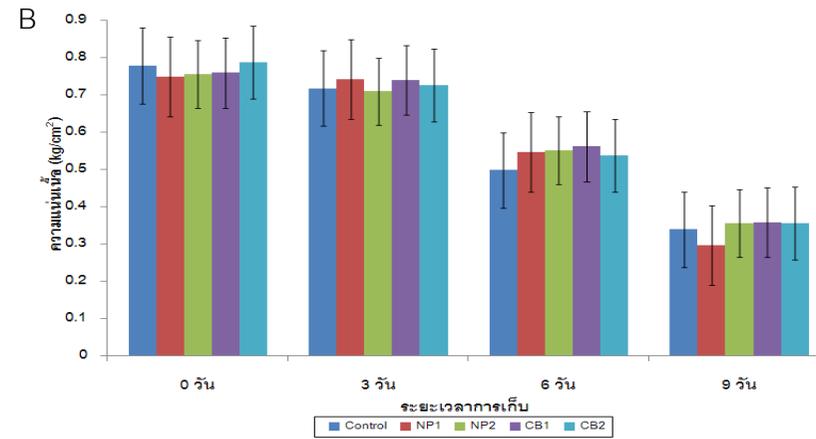
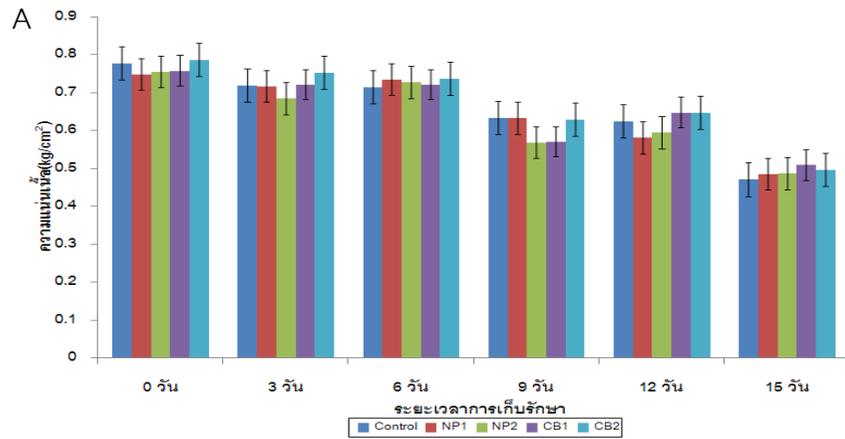
ภาพ 23 ปริมาณวิตามินซีและปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = ปริมาณวิตามินซีของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = ปริมาณวิตามินซีของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



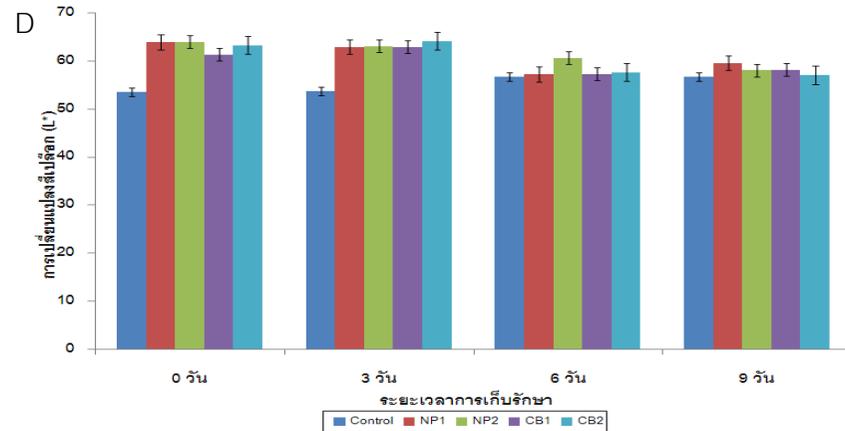
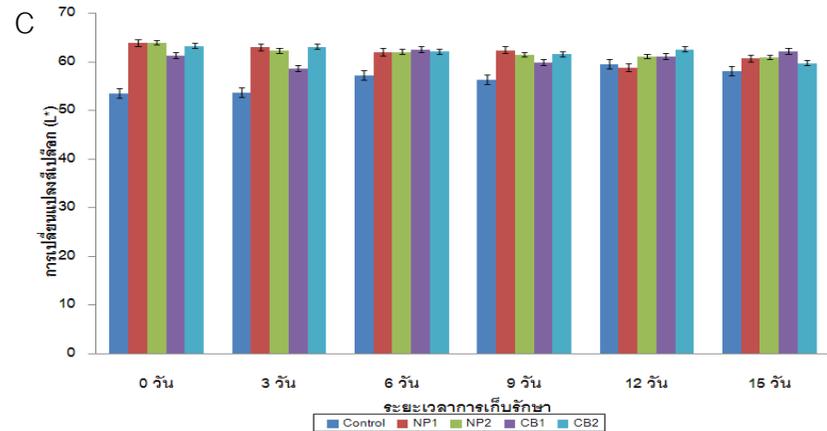
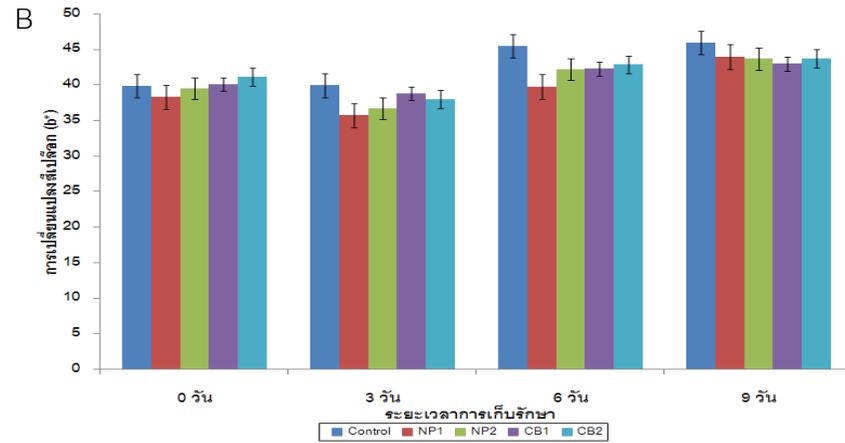
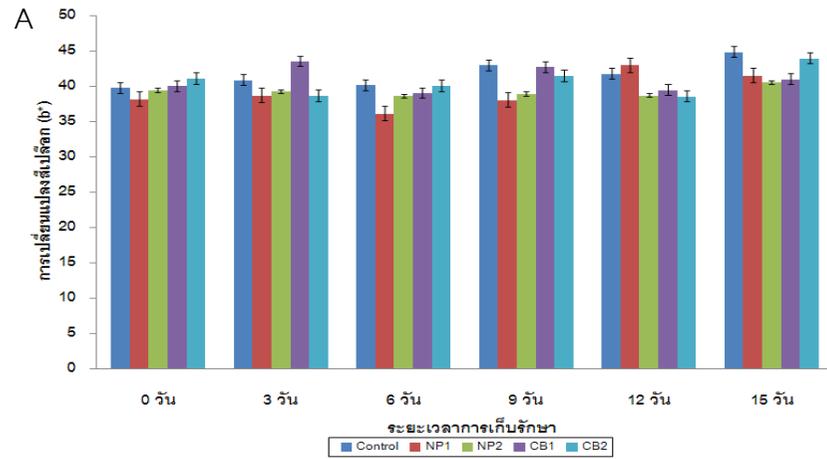
ภาพ 24 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และอัตราการหายใจของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = อัตราการหายใจของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = อัตราการหายใจของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



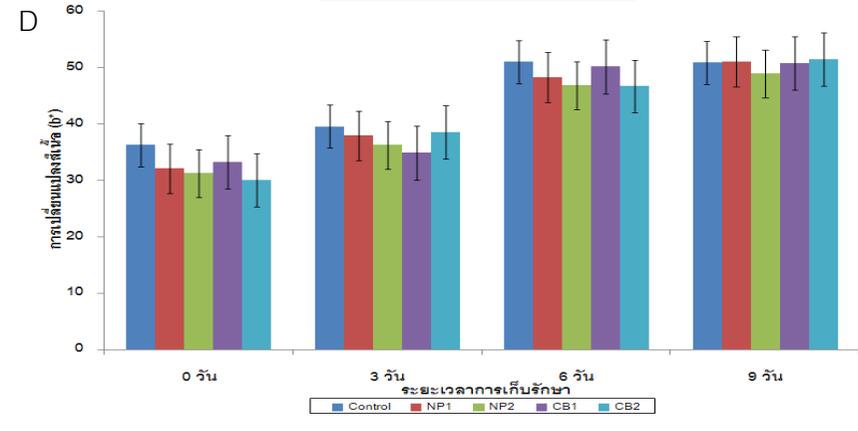
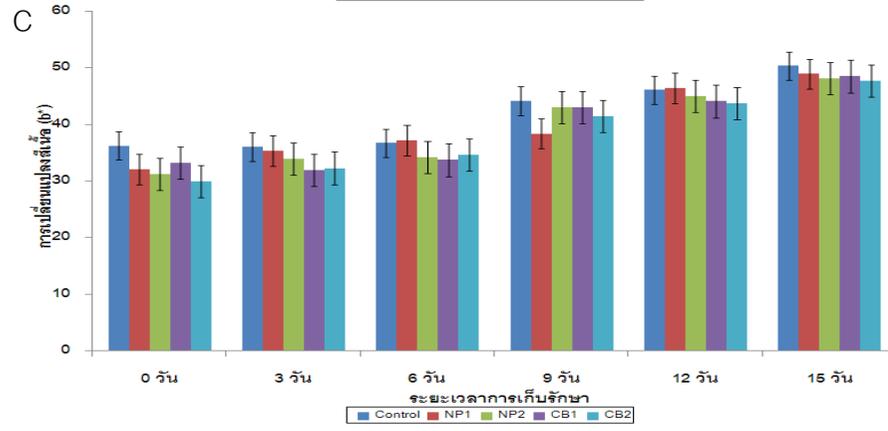
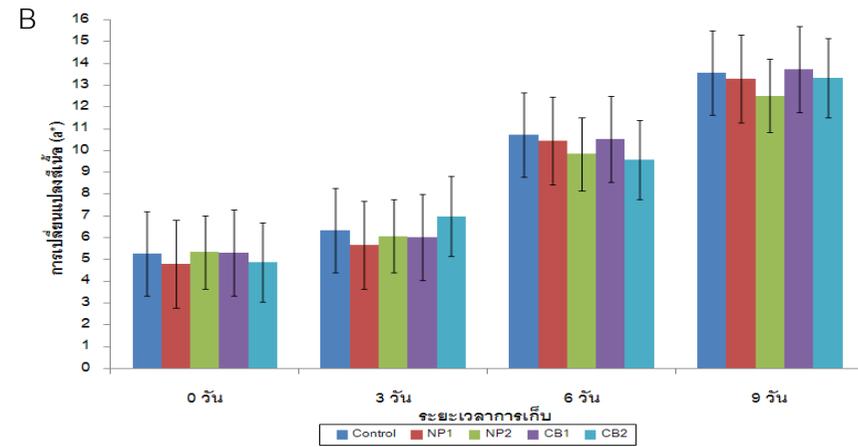
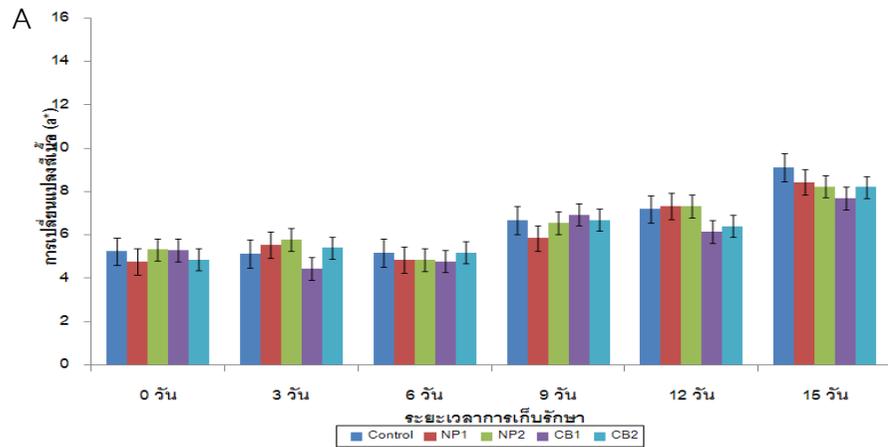
ภาพ 25 การสูญเสียน้ำหนักและความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = การสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = การสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = ความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = ความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



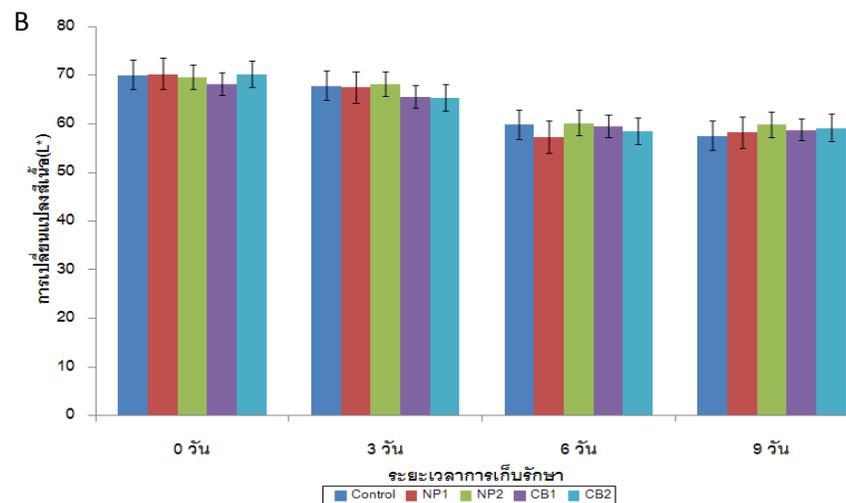
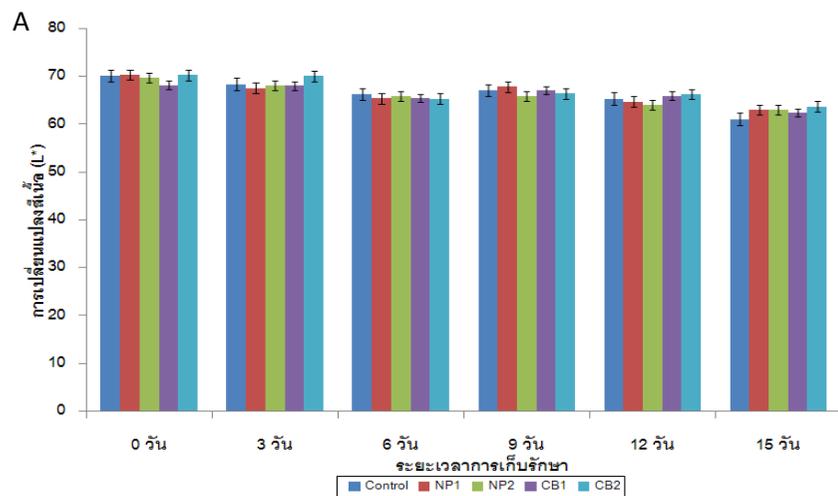
ภาพ 26 ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



ภาพ 27 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส (A = การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



ภาพ 28 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) และการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



ภาพ 29 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)