

มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผลในปีที่ 1 (พ.ศ.2552)

ตาราง 29 ปริมาณวิตามินซีของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0.04±0.01a	0.07±0.03a	1.51±0.08a	0.88±0.03a	1.17±0.06a	0.82±0.02c	2.33±0.03a	1.62±0.03a
NP1	0.02±0.00b	0.06 ±0.016a	0.22±0.00c	0.61±0.03c	1.18±0.16a	1.20±0.00a	2.18±0.00b	1.06±0.02d
NP2	0.03±0.01ab	0.07±0.039a	0.20±0.03c	0.71±0.03b	0.68±0.10b	0.86±0.02c	2.05±0.03c	1.23±0.00c
CB1	0.05±0.00a	0.07±0.00a	0.19±0.03c	0.46±0.03d	0.56±0.03b	1.20±0.08a	1.54±0.06d	0.62±0.03e
CB2	0.05±0.01a	0.06±0.00a	0.31±0.03b	0.87±0.05a	0.63±0.05b	1.06±0.02b	1.53±0.10d	1.47±0.00b

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 30 ปริมาณกรดที่โตเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	1.92±0.02b	1.40±0.02ab	1.51±0.15a	1.42±0.02ab	1.66±0.11a	1.77±0.04a	1.20±0.00ab	1.10±0.02c
NP1	1.88±0.00c	1.39±0.07ab	1.47±0.00a	1.35±0.06b	1.57±0.07a	1.36±0.00c	1.08±0.01b	1.30±0.03b
NP2	1.94±0.00ab	1.33±0.10bc	1.44±0.03a	1.40±0.04ab	1.59±0.06a	1.49±0.00b	0.94±0.14b	1.40±0.05a
CB1	1.95±0.00a	1.23±0.05c	1.28±0.00b	1.46±0.00a	1.56±0.02a	1.23±0.01c	1.28±0.00a	1.33±0.04b
CB2	1.65±0.01d	1.47±0.05a	1.17±0.01b	1.01±0.01c	1.39±0.02b	1.25±0.00c	1.22±0.04a	1.14±0.00c

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 31 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	9.53±0.11d	10.86±0.11b	9.00±0.00e	11.00±0.00a	11.60±0.00c	11.40±0.00d	14.53±0.11c	16.26±0.11b
NP1	9.13±0.11e	10.13±0.11c	10.00±0.00d	11.20±0.00a	12.00±0.00b	13.00±0.00c	14.00±0.00d	14.40±0.00e
NP2	10.00±0.00c	10.00±0.00d	10.40±0.00c	11.00±0.00a	11.20±0.20d	13.00±0.00c	15.06±0.11a	15.40±0.00c
CB1	10.86±0.11b	9.40±0.00e	10.60±0.00b	11.40±0.00a	13.00±0.00a	15.00±0.00a	15.00±0.00a	15.00±0.00d
CB2	11.93±0.11a	12.20±0.00a	10.86±0.23a	12.00±0.00a	13.06±0.11a	13.93±0.11b	14.80±0.00b	17.00±0.00a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 32 การสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0	1.70±0.58a	0.42±0.29b	1.93±0.83a	0.41±0.38a	1.12±0.59a	0.95±0.57a	1.07±0.44a
NP1	0	1.61±0.42a	0.57±0.46b	1.39±0.49ab	0.44±0.31a	0.59±0.47b	0.75±0.34a	0.74±0.29abc
NP2	0	1.40±0.60ab	0.40±0.29b	1.35±0.73ab	0.39±0.38a	1.18±0.45a	0.76±0.47a	0.88±0.43ab
CB1	0	1.65±1.71a	1.11±0.33a	1.28±0.36b	0.35±0.30a	0.60±0.40b	0.84±0.38a	0.66±0.41bc
CB2	0	0.68±0.77b	1.28±0.53a	1.01±0.61b	0.22±0.29a	0.51±0.32b	0.63±0.40b	0.43±0.35c

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 33 ความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0.83±0.02a	0.83±0.03a	0.85±0.01b	0.84±0.03a	0.84±0.02a	0.83±0.02a	0.82±0.03a	0.78±0.03ab
NP1	0.81±0.02a	0.84±0.02a	0.86±0.01a	0.84±0.02a	0.83±0.02a	0.84±0.01a	0.81±0.03a	0.78±0.02ab
NP2	0.82±0.02a	0.83±0.03a	0.83±0.00c	0.83±0.02a	0.83±0.02a	0.83±0.01a	0.79±0.04a	0.75 ±0.03b
CB1	0.82±0.01a	0.84±0.03a	0.85±0.01bc	0.82±0.02a	0.80±0.01b	0.84±0.02a	0.82±0.01a	0.81±0.03a
CB2	0.82±0.03a	0.82±0.03a	0.86 ±0.00a	0.83±0.02a	0.82±0.02a	0.84±0.02a	0.82±0.02a	0.81±0.03a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 34 ความแน่นเนื้อ(เนื้อ)ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0.68±0.02b	0.76±0.04a	0.77±0.03a	0.75±0.02a	0.73±0.02a	0.75±0.01a	0.74±0.02ab	0.72±0.05a
NP1	0.73±0.02a	0.74±0.02a	0.74±0.03a	0.75±0.03a	0.73±0.03a	0.77±0.02a	0.73±0.03ab	0.70±0.05a
NP2	0.76±0.03a	0.69±0.04b	0.76±0.01a	0.78±0.02a	0.73±0.03a	0.73±0.01ab	0.70±0.02b	0.71±0.02a
CB1	0.72±0.01a	0.72±0.01ab	0.76±0.02a	0.78±0.02a	0.78±0.05a	0.76±0.02a	0.75±0.05a	0.72±0.03a
CB2	0.73±0.03a	0.72±0.03ab	0.75±0.02a	0.79±0.03a	0.76±0.05a	0.71±0.05b	0.72±0.01ab	0.75±0.02a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 35 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	0.11±2.05c	3.03±4.22b	-0.15±2.14c	-1.53±1.05d	0.06±1.58c	2.10±3.02c	3.16±2.42c	5.76±2.89c
NP1	1.38±1.95bc	12.83±13.62a	3.36±1.32b	6.65±1.91b	5.61±5.03b	7.65±4.18b	6.10±4.08b	8.75±2.83b
NP2	3.66±4.03b	3.35±2.85b	4.90±3.31b	4.33±2.71c	4.15±2.25b	3.96±2.98c	8.25±2.19b	5.35±2.87c
CB1	12.85±1.09a	12.08±1.31a	12.18±1.07a	13.73±1.22a	12.88±1.15a	13.21±0.85a	12.79±1.28a	12.08±1.36a
CB2	13.53±1.37a	12.73±1.61a	12.65±1.54a	12.58±1.56a	13.05±1.90a	12.55±0.85a	13.21±1.12a	12.58±1.30a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 36 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	41.10±3.30a	43.85±2.49a	36.95±10.96a	37.13±2.48c	40.40±2.92ab	39.83±1.89ab	40.76±1.59ab	43.10±1.34a
NP1	39.28±0.65ab	42.30±2.64ab	44.30±2.06a	42.50±2.39a	42.25±2.03ab	40.60±2.21ab	41.55±2.54ab	42.10±3.02a
NP2	40.86±2.17a	41.80±1.99ab	41.95±5.22a	40.43±1.40ab	42.73±0.97a	41.91±2.06a	42.60±2.39a	41.58±1.58a
CB1	37.86±1.30b	37.78±3.96c	38.48±2.84a	37.75±2.47bc	37.90±2.60c	38.53±2.72b	38.18±2.07b	37.41±2.39b
CB2	38.98±2.87ab	39.30±2.05bc	39.93±2.89a	37.73±2.75bc	39.20±4.12bc	38.25±1.61b	40.18±3.98ab	38.88±1.57b

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 37 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	54.81±2.98d	58.71±2.07b	57.65±2.72c	53.35±1.87b	55.76±2.20d	57.21±2.36b	56.78±2.47c	59.05±1.78b
NP1	58.51±1.33c	63.28±1.53a	60.55±0.77b	61.08±2.00ab	60.51±4.31bc	60.73±2.99a	59.85±2.19b	61.45±2.76ab
NP2	61.00±3.30bc	60.23±1.19b	60.78±1.16b	59.63±2.27b	60.10±2.37c	60.15±3.35ab	60.43±1.23ab	60.63±2.92ab
CB1	64.56±1.37a	64.36±1.08a	62.91±0.48a	63.11±1.07a	63.76±1.06a	61.86±1.83a	62.35±0.50a	63.28±1.41 a
CB2	63.31±1.46ab	63.43±1.42a	62.68±1.24a	62.65±2.15a	63.35±1.81ab	61.6 ±3.03a	62.11±1.71a	61.19±2.49ab

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 38 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้ที่เก็บอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	6.88±1.15a	5.73±0.31a	5.30±0.50a	5.56±0.78a	6.13±0.23a	5.66±0.16c	6.20±0.20a	6.83±0.74a
NP1	5.83±0.34b	5.42±0.29a	4.90±1.08a	6.03±0.35b	6.25±0.36a	6.23±0.33ab	6.30±0.48a	6.46±0.40a
NP2	6.08±0.52ab	5.81±0.47a	5.51±0.81a	5.90±0.57b	6.13±0.60a	5.80±0.30bc	6.28±0.32a	6.56±0.76a
CB1	6.11±0.56ab	5.86±0.52a	5.75±0.43a	6.81±1.09a	6.63±0.56a	6.63±0.81a	6.20±0.47a	6.26±0.51a
CB2	6.26±0.58ab	6.00±0.69a	5.76±0.48a	5.90±0.35b	6.50±0.94a	5.20±0.31c	6.06±0.45a	6.76±0.45a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 39 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	41.38±3.69a	35.31±3.63a	34.43±1.76ab	37.88±1.51a	6.13±0.23a	35.45±2.44a	39.53±2.34a	42.11±2.92a
NP1	35.93±1.16b	32.60±2.41a	32.15±2.18ab	34.50±2.07b	6.25±0.36a	36.63±2.40a	38.13±2.63ab	38.28±3.05a
NP2	31.80±2.00c	35.20±1.00a	35.00±3.69a	34.61±2.01b	6.13±0.60a	35.21±1.21ab	39.68 ±0.77a	39.45±4.76a
CB1	31.43±1.94c	35.81±2.60a	31.85±1.62b	33.03±3.26b	6.63±0.56a	37.05±2.70a	36.18±1.72bc	38.85±2.24a
CB2	33.83±2.58bc	36.33±4.07a	33.00±2.00ab	33.50±2.34b	6.50±0.94a	32.55±2.46b	35.05±1.48c	41.25±1.58a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 40 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน	18 วัน	21 วัน
Control	65.23±5.50b	70.15±1.30a	69.83±1.92a	69.53±1.61a	69.83±0.65a	70.53±0.61a	69.80±0.28ab	68.48±0.91bc
NP1	69.56±2.60a	70.55±1.17a	69.76±0.84a	68.70±2.08a	70.65±0.45a	69.81±0.93a	69.81±1.25ab	69.55±0.72abc
NP2	69.20±2.82a	70.55±0.53a	68.40±2.32a	68.35±2.27a	70.36±0.87a	70.70±0.52a	70.11±0.26a	69.13±0.88ab
CB1	71.16±0.37a	68.83±1.77a	70.33±0.46a	67.50±2.81a	69.80±0.67a	69.90±0.67a	69.48±0.48ab	69.68±0.84a
CB2	70.51±0.69a	68.81±2.25a	69.45±2.68a	69.71±1.39a	69.90±1.18a	66.96±1.36b	68.81±1.60b	68.11±1.12c

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 41 ปริมาณวิตามินซีของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0.04±0.01a	0.06±0.00a	1.28±0.08a	0.65±0.0a
NP1	0.02±0.00b	0.09±0.02a	0.20±0.02b	0.64±0.05a
NP2	0.03±0.01ab	0.08±0.01a	0.47±0.06a	0.61±0.02a
CB1	0.05±0.00a	0.05±0.02a	0.21±0.02b	0.40±0.02b
CB2	0.05±0.01a	0.06±0.03a	0.43±0.05a	0.45±0.03b

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 42 ปริมาณกรดที่โตเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	1.92±0.02b	1.47±0.02a	1.30±0.01a	0.27±0.02ab
NP1	1.88±0.00c	1.40±0.01b	0.66±0.00e	0.19±0.03d
NP2	1.94±0.00ab	1.48±0.00a	1.13±0.03c	0.21±0.01cd
CB1	1.95±0.00a	1.50±0.03a	1.02±0.02d	0.30±0.01a
CB2	1.65±0.01d	1.46±0.03a	1.20±0.03b	0.23±0.01bc

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 43 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	9.53±0.11d	10.53±0.11e	14.60±0.00d	19.00±0.00b
NP1	9.13±0.11e	12.00±0.00c	15.93±0.11c	18.86±0.11b
NP2	10.00±0.00c	11.40±0.00 d	17.00±0.00b	18.66±0.11c
CB1	10.86±0.11b	13.66±0.11a	18.00±0.00a	19.20±0.00a
CB2	11.93±0.11a	13.00±0.00b	17.00±0.00b	19.00±0.00b

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 44 การสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0	6.38±1.20a	4.33±0.79b	6.39±1.00a
NP1	0	5.23±0.69b	4.74±0.90b	5.86±0.66a
NP2	0	5.36±1.15b	5.14±1.05ab	5.83±0.99a
CB1	0	5.60±0.87ab	5.71±0.72a	5.69±1.35a
CB2	0	5.68±0.58ab	5.12±0.67ab	6.03±0.73a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 45 ความแน่นเนื้อ(เปลือก)ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0.83±0.02a	0.81±0.01b	0.83±0.01a	0.73±0.03a
NP1	0.81±0.02a	0.81±0.02b	0.82±0.02a	0.72±0.05a
NP2	0.82±0.02a	0.84±0.01a	0.81±0.02a	0.72±0.03a
CB1	0.82±0.01a	0.81±0.01b	0.82±0.01a	0.72±0.03a
CB2	0.82±0.03a	0.83±0.01a	0.80±0.01a	0.73±0.02a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 46 ความแน่นเนื้อ(เนื้อ)ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0.68±0.02b	0.70±0.04a	0.74±0.02a	0.47±0.05b
NP1	0.73±0.02a	0.73±0.02a	0.69±0.05b	0.52±0.03ab
NP2	0.76±0.03a	0.73±0.01a	0.74±0.02a	0.51±0.04ab
CB1	0.72±0.01a	0.74±0.03a	0.71±0.04ab	0.52±0.06ab
CB2	0.73±0.03a	0.72±0.03a	0.72±0.02ab	0.55±0.03a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 47 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	0.11±2.05c	1.05±5.40b	1.70±4.38c	12.61±2.40b
NP1	1.38±1.95bc	1.36±2.18b	10.46±2.13ab	12.66±0.99b
NP2	3.66±4.03b	4.06±4.24b	8.01±2.42b	13.76±0.60ab
CB1	12.85±1.09a	12.60±0.89a	12.63±0.97a	14.96±1.00a
CB2	13.53±1.37a	12.71±0.73a	13.48±1.05a	14.71±0.49a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 48 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	41.10±3.30a	41.35±2.92a	42.93±1.61a	46.06±2.67a
NP1	39.28±0.65ab	41.20±2.92a	41.36±2.47ab	45.16±1.69ab
NP2	40.86±2.17a	41.43±1.40a	43.40±1.54a	45.71±2.93a
CB1	37.86±1.30b	38.65±1.24a	39.05±2.05bc	42.63±1.46b
CB2	38.98±2.87ab	39.81±1.84a	39.70±1.16c	42.95±1.24b

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 49 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	54.81 ±2.98d	55.21 ±3.47c	57.60 ±2.65b	59.66 ±1.32a
NP1	58.51 ±1.33c	59.46 ±3.05b	60.28 ±2.23a	60.10 ±0.91a
NP2	61.00 ±3.30bc	60.46 ±2.20b	61.00 ±1.17a	60.43 ±1.15a
CB1	64.56 ±1.37a	63.66 ±0.78a	62.05 ±1.31a	60.05 ±1.62a
CB2	63.31 ±1.46ab	64.28 ±0.82a	62.55 ±0.68a	60.06 ±0.74a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 50 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	6.88±1.15a	6.18±0.22b	6.83±1.75a	11.00±1.57a
NP1	5.83±0.34b	6.20±0.21b	7.40±0.70a	10.63±1.12a
NP2	6.08±0.52ab	6.13±0.55b	6.91±0.61a	10.58±1.94a
CB1	6.11±0.56ab	6.81±0.74a	7.21±0.91a	10.06±1.74a
CB2	6.26±0.58ab	6.08±0.39b	6.50±0.17a	9.90±.09a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 51 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	41.38 ±3.69a	37.35 ±2.07a	40.10 ±3.27ab	49.50 ±2.21a
NP1	35.93 ±1.16b	36.25 ±2.05ab	44.95 ±5.13a	48.03 ±3.11a
NP2	31.80 ±2.00c	36.18 ±2.69ab	42.83 ±3.46ab	46.51 ±2.13a
CB1	31.43 ±1.94c	34.75 ±3.81ab	43.06 ±5.25ab	46.16 ±3.61a
CB2	33.83 ±2.58bc	33.36 ±2.24b	39.35 ±3.62b	46.33 ±2.72a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตาราง 52 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	0 วัน	3 วัน	6 วัน	9 วัน
Control	65.23±5.50b	69.31±1.14a	67.56±3.08ab	63.71±2.26a
NP1	69.56±2.60a	69.33±0.55a	65.33±2.98b	59.51±5.33a
NP2	69.20±2.82a	68.55±2.39a	67.25±1.37ab	58.60±5.27a
CB1	71.16±0.37a	59.65±15.62b	66.21±2.13ab	60.75±5.08a
CB2	70.51±0.69a	70.88±0.54a	68.71±0.87a	59.03±3.92a

^{1/} ค่าเฉลี่ยในคอลัมน์ตามด้วยอักษรที่ต่างกันทางสถิติ ตามวิธีการวิเคราะห์แบบ Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%