

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาของปัญหา.....	1
จุดมุ่งหมายของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
ถิ่นกำเนิดมะม่วง.....	3
ลักษณะทั่วไปของมะม่วง.....	3
พันธุ์และลักษณะประจำพันธุ์มะม่วงบางพันธุ์.....	3
การปลูกมะม่วง.....	6
การดูแลรักษาต้นมะม่วง.....	12
โรคแมลงศัตรูและการป้องกันกำจัด.....	15
ธาตุอาหารที่จำเป็นสำหรับพืช.....	18
ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวของการผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองนอกฤดู ในประเทศไทย.....	22
มาตรฐานมะม่วงของประเทศไทย (THAILAND STANDARD FOR MANGOES).....	22
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	27

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3 วิธีการดำเนินการวิจัย.....	31
การทดลองที่ 1 การศึกษาผลของการใช้สารละลาย Ca-B ที่มีผลต่อการลดการผิดปกติทางสรีรวิทยา และเพิ่มคุณภาพของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง	31
การทดลองที่ 2 การศึกษาผลของการห่อผล และอุณหภูมิขณะเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพผลของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง	33
4 ผลการวิจัย.....	35
การทดลองที่ 1 การศึกษาผลของการใช้สารละลาย Ca-B ที่มีผลต่อการลดการผิดปกติทางสรีรวิทยา และเพิ่มคุณภาพของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง	35
การทดลองที่ 2 การศึกษาผลของการห่อผล และอุณหภูมิขณะเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพผลของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง	56
การศึกษาผลของการห่อผล และอุณหภูมิขณะเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพผลของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองปีที่ 2 (พ.ศ. 2553)	71
5 บทสรุป	87
สรุปผลการวิจัย	87
อภิปรายผล.....	88

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
บรรณานุกรม.....	93
ภาคผนวก	97
อภิธานศัพท์	135
ประวัติผู้วิจัย.....	137

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงขนาดของผลมะม่วง	24
2 แสดงเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด	25
3 แสดงปริมาณวิตามินซีของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	98
4 แสดงปริมาณกรดที่ไต่เตรทของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	98
5 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	99
6 แสดงความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	99
7 แสดงความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	100
8 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	100
9 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	101
10 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	101
11 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	102
12 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	102

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
13 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส	103
14 แสดงการสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	103
15 แสดงปริมาณวิตามินซีของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	104
16 แสดงปริมาณกรดที่โตเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	104
17 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส	105
18 แสดงความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส	105
19 แสดงความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่พ่นฉีดสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	106
20 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส	106
21 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส	107
22 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส	107
23 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส	108

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
24 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส	108
25 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส	109
26 แสดงการสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	109
27 แสดงปริมาณ Ca และ B ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B....	110
28 แสดงผลการวิเคราะห์ดินของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B.....	110
29 แสดงปริมาณวิตามินซีของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	111
30 แสดงปริมาณกรดที่โตเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	111
31 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	112
32 แสดงการสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	112
33 แสดงความแน่นเนื้อ(เปลือก)ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	113
34 แสดงความแน่นเนื้อ(เนื้อ)ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	113
35 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	114

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
36 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	114
37 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	115
38 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	115
39 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	116
40 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	116
41 แสดงปริมาณวิตามินซีของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	117
42 แสดงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	117
43 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	118
44 แสดงการสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	118
45 แสดงความแน่นเนื้อ(เปลือก)ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	119
46 แสดงความแน่นเนื้อ(เนื้อ)ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	119

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
47 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	120
48 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	120
49 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	121
50 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	121
51 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	122
52 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	122
53 แสดงปริมาณวิตามินซีของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	123
54 แสดงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	123
55 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	124
56 แสดงการสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	124
57 แสดงความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	125

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
58 แสดงความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	125
59 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a^*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	126
60 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b^*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	126
61 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L^*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	127
62 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a^*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	127
63 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b^*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	128
64 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L^*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส.....	128
65 แสดงปริมาณวิตามินซีของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	129
66 แสดงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	129
67 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	130
68 แสดงการสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	130

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
69 แสดงความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	131
70 แสดงความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	131
71 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	132
72 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	132
73 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	133
74 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	133
75 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	134
76 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส.....	134

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 แสดงแผนที่การเก็บเกี่ยวในประเทศไทย	22
2 แสดงมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองต้นที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca 22.5%-B 0.075% (200 cc/200 ลิตร) จำนวน 2 และ 3 ครั้ง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศา เซลเซียส เป็นเวลา 6 วัน	42
3 แสดงมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองต้นที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca 22.5%-B 0.075% (200 cc/200 ลิตร) จำนวน 2 และ 3 ครั้ง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศา เซลเซียส เป็นเวลา 9 วัน	43
4 แสดงมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองต้นที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca 22.5%-B 0.075% (200 cc/200 ลิตร) จำนวน 2 และ 3 ครั้ง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศา เซลเซียส เป็นเวลา 15 วัน	43
5 แสดงปริมาณวิตามินซีและปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้ สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	48
6 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วง น้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	49
7 แสดงความแน่นเนื้อ (เนื้อ) และการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) ของมะม่วง น้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	50
8 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) และการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วง น้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	51

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
9 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	52
10 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) และอัตราการหายใจของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	53
11 แสดงการสูญเสียน้ำหนักและปริมาณแคลเซียมในผล และใบของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	54
12 แสดงปริมาณโบรอนในผล และใบของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ฉีดพ่นสารละลาย Ca-B	55
13 แสดงมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผลด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ และเก็บรักษาที่ 15 องศาเซลเซียส	58
14 แสดงมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผลด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ และเก็บรักษาที่ 27 องศาเซลเซียส	62
15 แสดงปริมาณวิตามินซีและปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	64
16 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และอัตราการหายใจของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	65
17 แสดงการสูญเสียน้ำหนักและความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	66

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
18 แสดงความแน่นเนื้อ (เนื้อ) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a^*) ของมะม่วง น้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส.....	67
19 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b^*) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L^*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	68
20 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a^*) และการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b^*) ของมะม่วง น้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส.....	69
21 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L^*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	70
22 แสดงมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผลด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ และเก็บรักษาที่ 15 องศาเซลเซียส	74

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
23 แสดงปริมาณวิตามินซีและปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง ที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส.....	80
24 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และอัตราการหายใจของมะม่วงน้ำดอกไม้ สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	81
25 แสดงการสูญเสียน้ำหนักและความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง ที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส.....	82
26 แสดงความแน่นเนื้อ (เนื้อ) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้ สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	83
27 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b*) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	84
28 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a*) และการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	85
29 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส	86