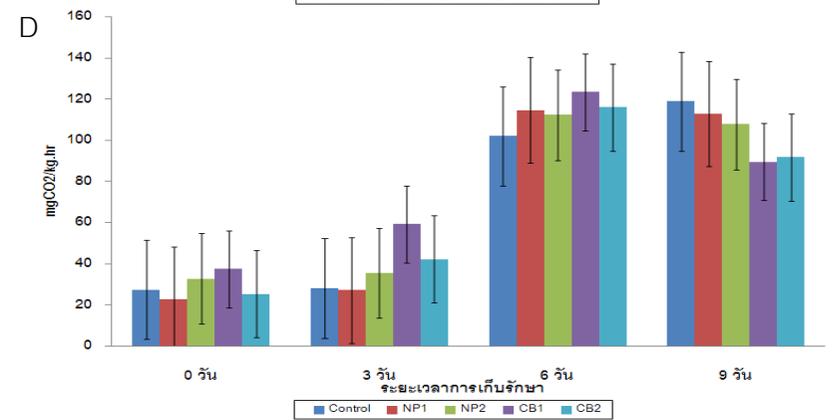
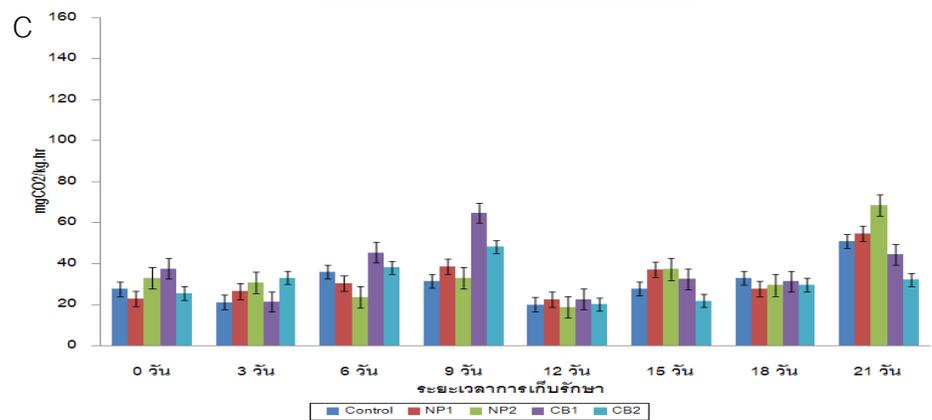
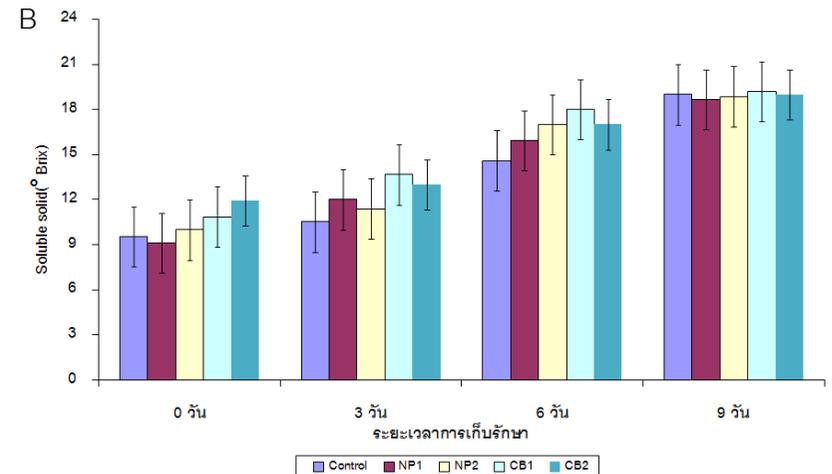
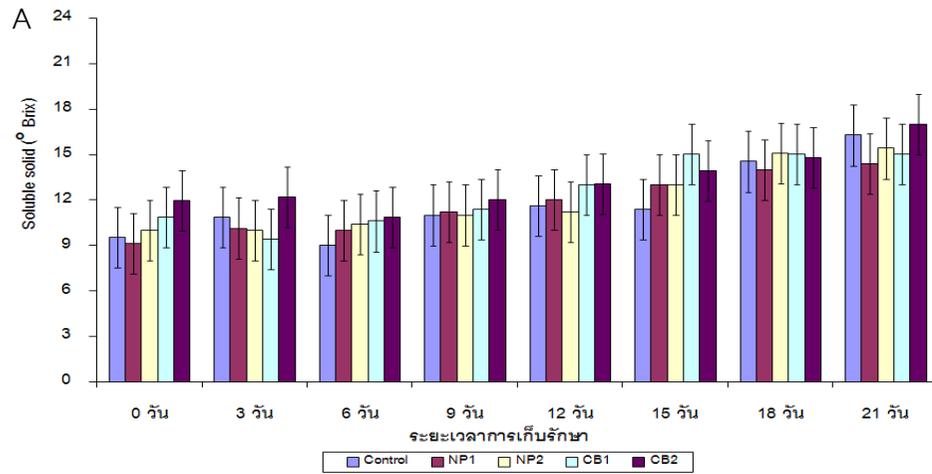
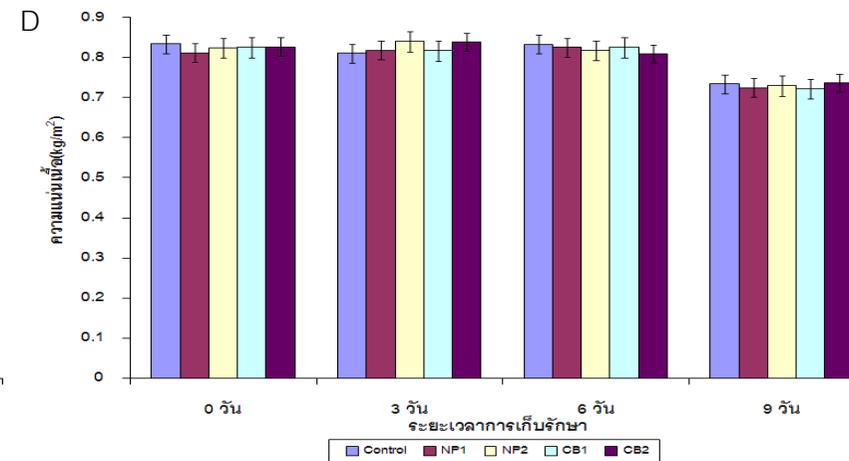
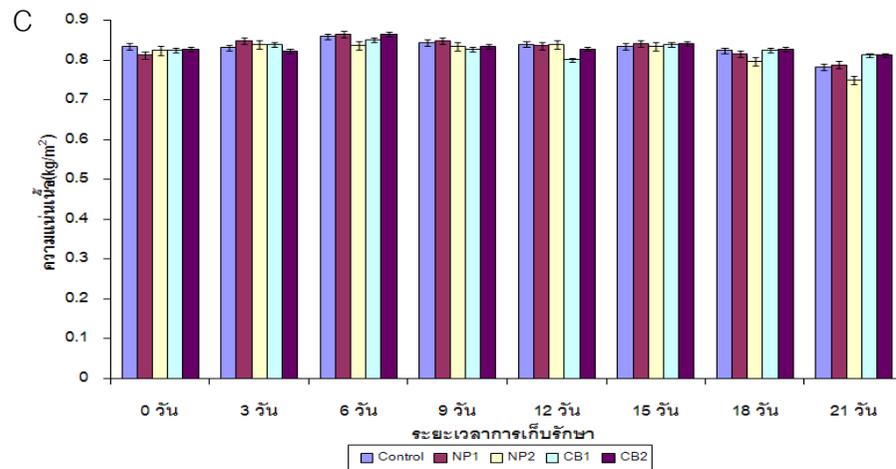
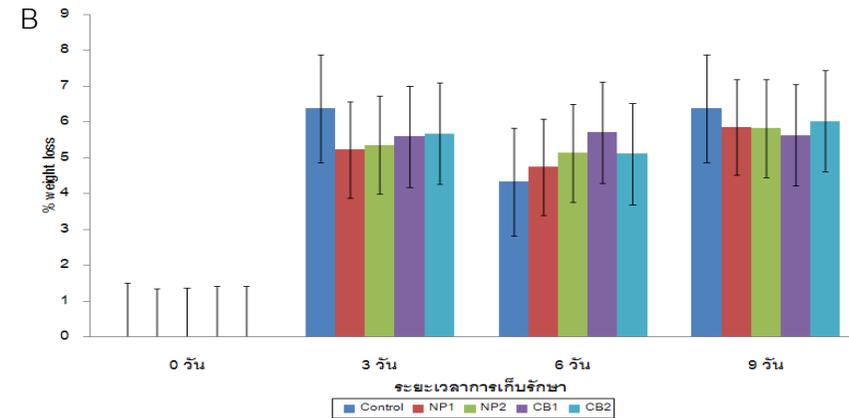
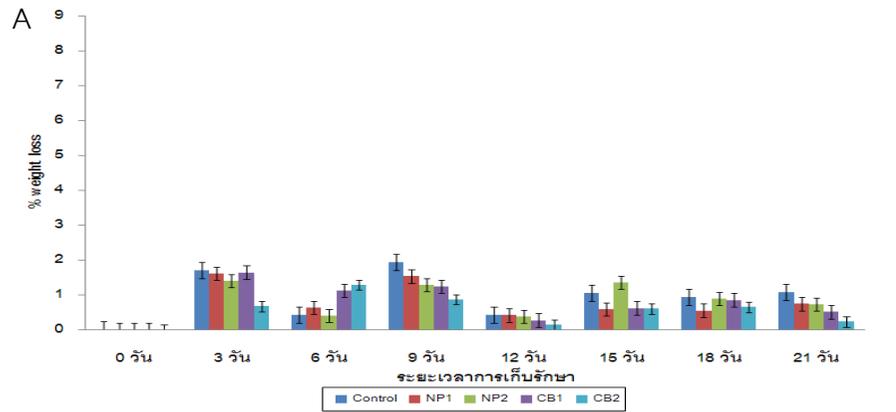


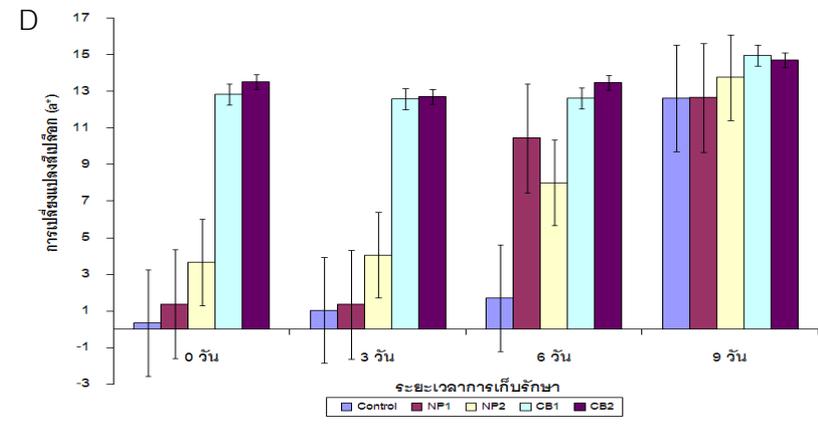
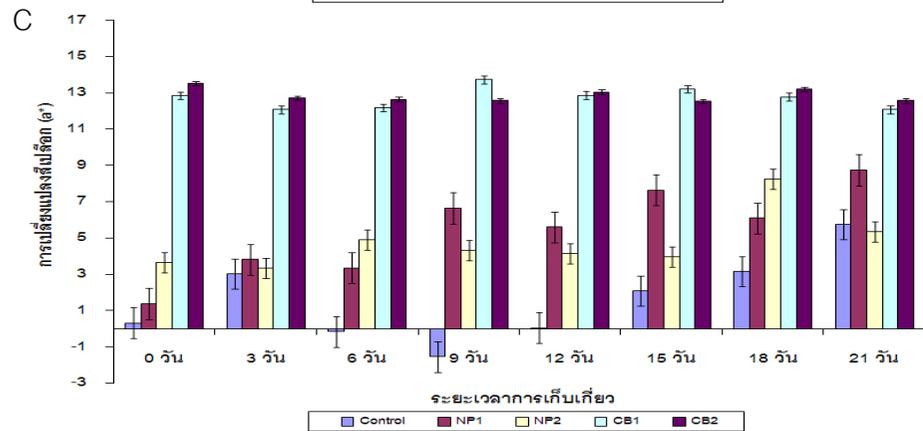
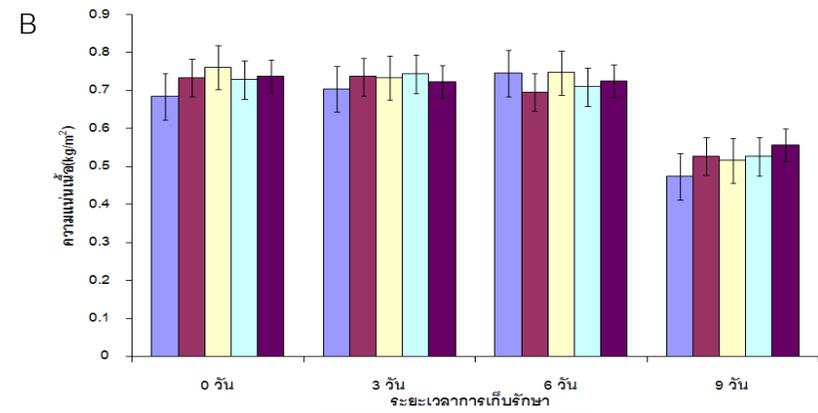
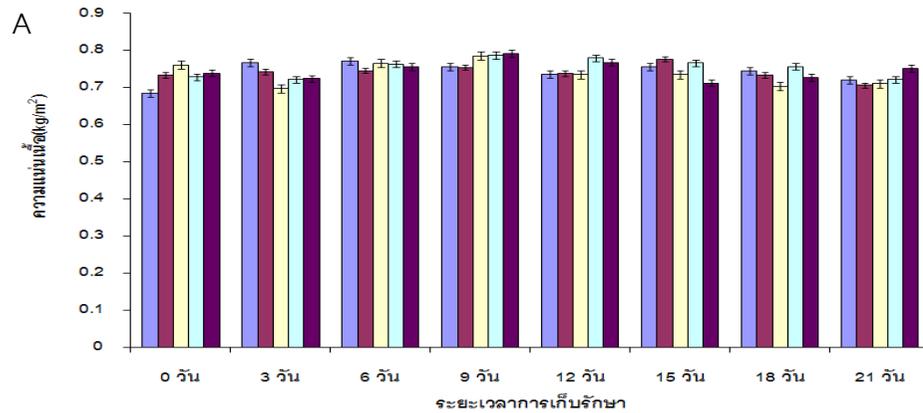
ภาพ 15 ปริมาณวิตามินซีและปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = ปริมาณวิตามินซีของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = ปริมาณวิตามินซีของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ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



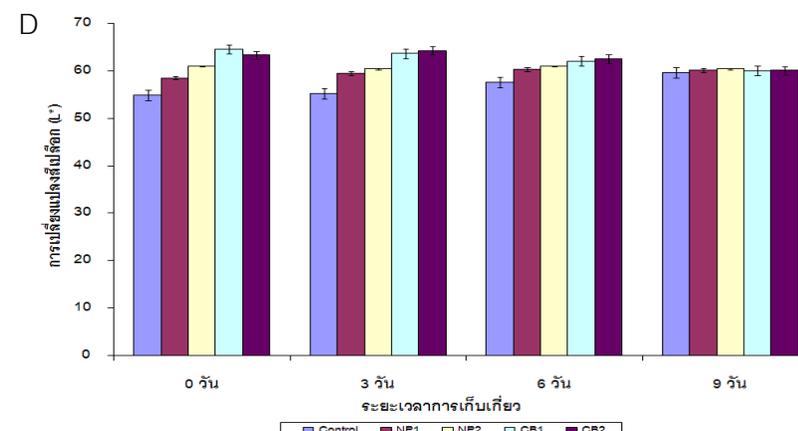
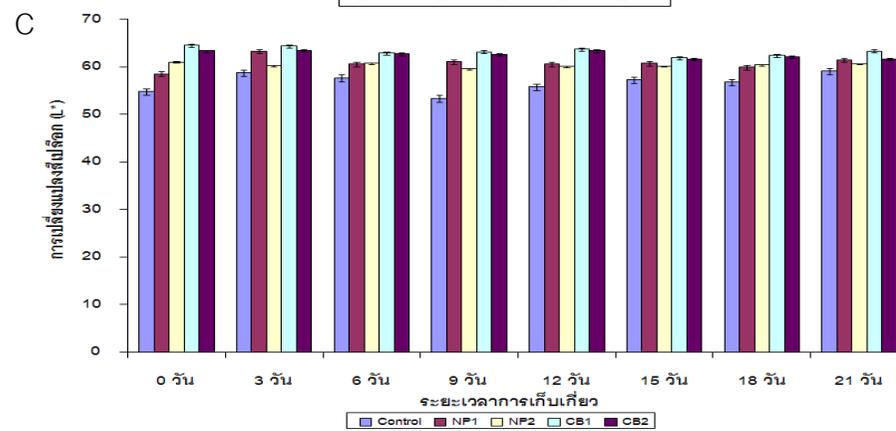
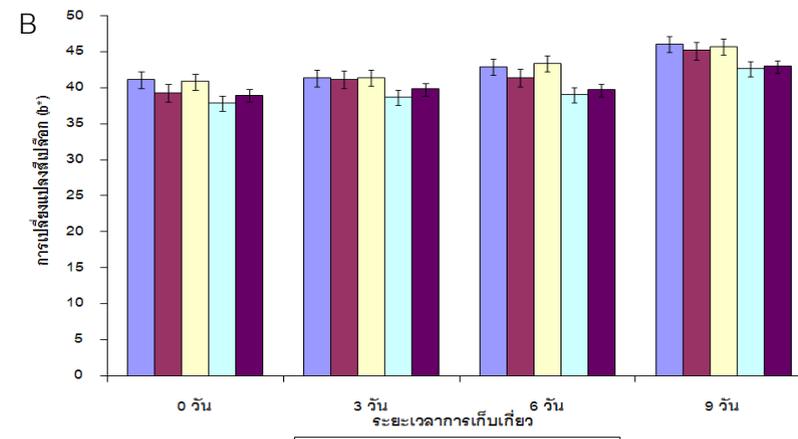
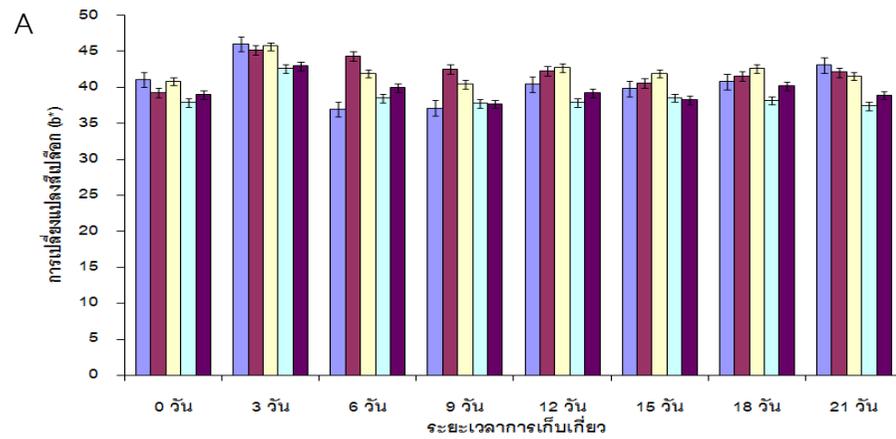
ภาพ 16 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และอัตราการหายใจของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = อัตราการหายใจของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = อัตราการหายใจของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



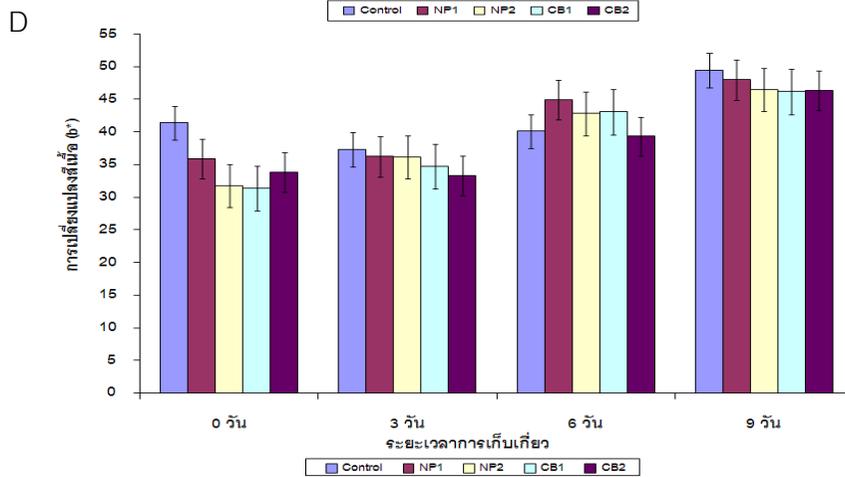
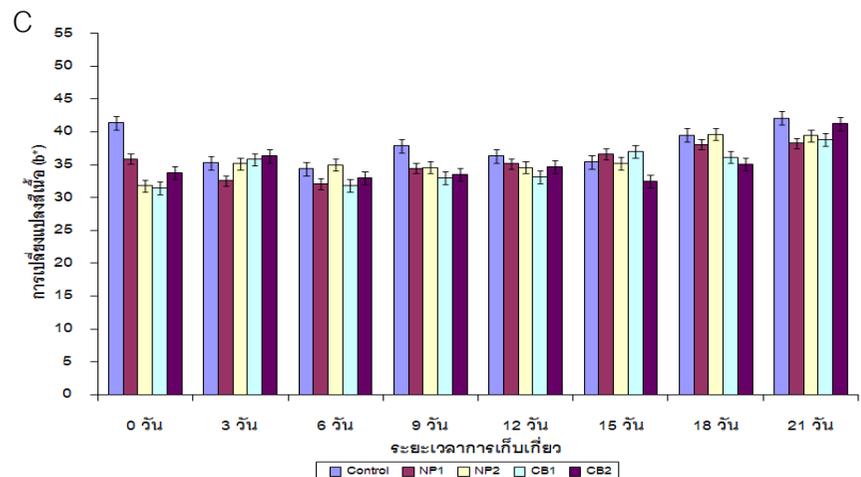
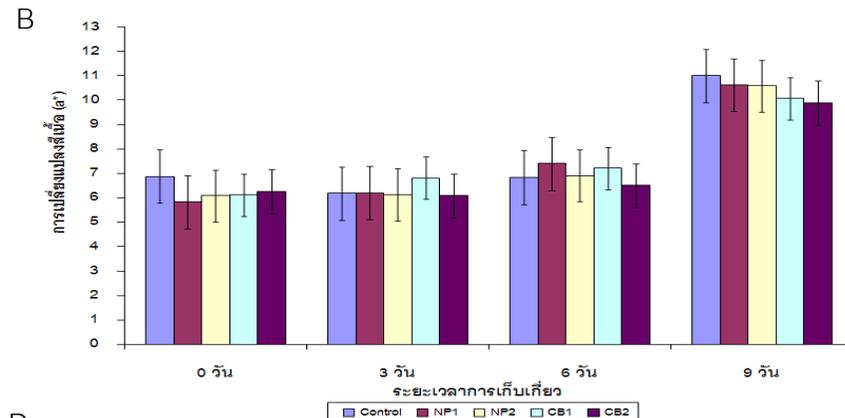
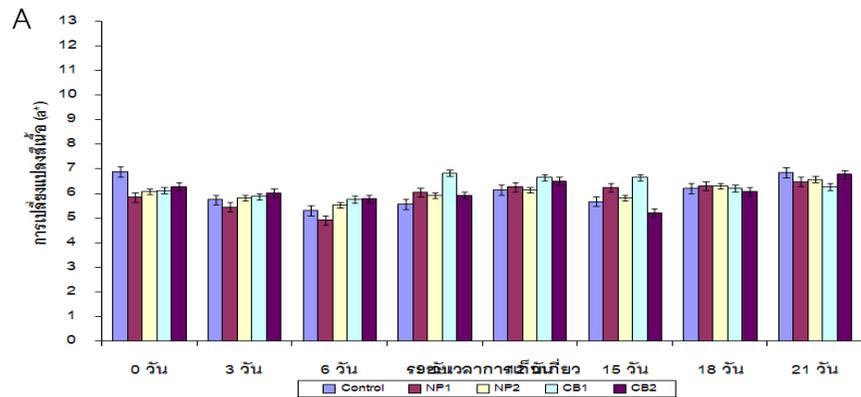
ภาพ 17 การสูญเสียน้ำหนักและความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = การสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = การสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = ความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = ความแน่นเนื้อ (เปลือก) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



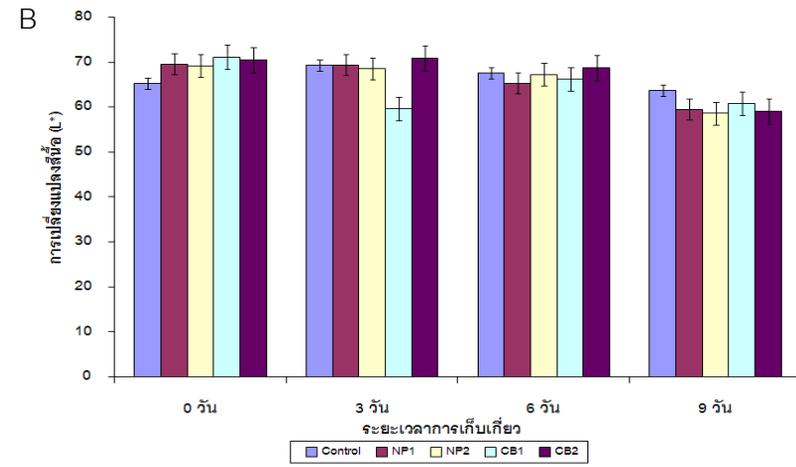
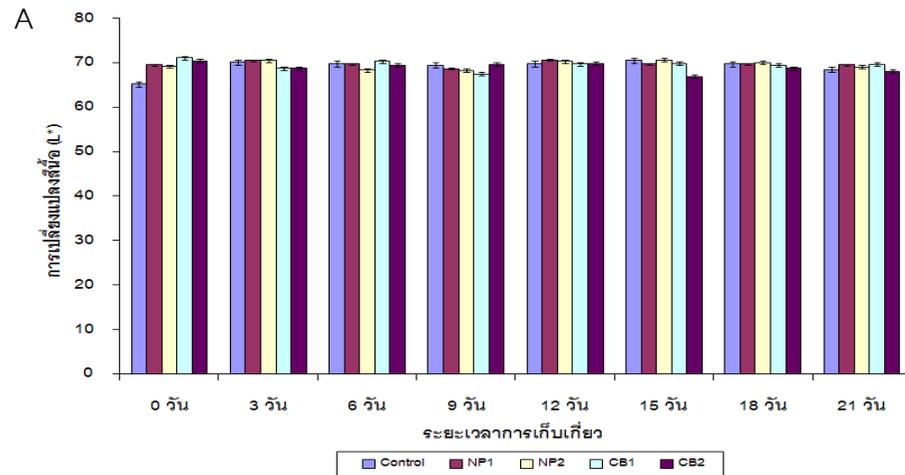
ภาพ 18 ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a\*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส (A = ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = ความแน่นเนื้อ (เนื้อ) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส C = การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a\*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส D = การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (a\*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)



ภาพ 19 การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (b\*) และการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (L\*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 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 20 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (a\*) และการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (b\*) ของมะม่วงนำดอกไม้สีทองที่ห่อผล 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 21 การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L\*) ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ห่อผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 27 องศาเซลเซียส  
 (A = การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L\*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส B = การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ (L\*) ของมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียส)