

ภาคผนวก ก.
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย
เรื่อง : ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับน้ำผึ้งครีม

คำชี้แจง : 1. แบบสอบถามนี้มุ่งวัดปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับน้ำผึ้งครีม คำตอบของท่านจึงไม่ผิดหรือถูก เพราะการยอมรับของแต่ละท่านย่อมแตกต่างกัน

2. คำถามมี 3 ตอนคือ

2.1 ข้อมูลส่วนบุคคล

2.2 ระดับความพึงพอใจหลังการทดลองชิมน้ำผึ้งครีม

2.3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับน้ำผึ้งครีมด้านอื่นๆ

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ภายในช่องคำตอบที่ท่านคิดว่าถูกต้องที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

- 1.เพศ ชาย หญิง
- 2.สถานภาพ โสด สมรส หย่าร้าง
- 3.อายุ 15 – 20 ปี 21 – 30 ปี
 31 – 45 ปี 45 ปีขึ้นไป
- 4.ระดับการศึกษา ต่ำกว่ามัธยมศึกษา มัธยมต้น
 มัธยมปลาย/ปวช. อนุปริญญาตรี/ปวส.
 ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี
- 5.อาชีพ นักเรียน/นักศึกษา ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว
 พนักงานบริษัท รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ
 รับจ้าง

6.รายได้/เดือน

- ต่ำกว่า 5,000 บาท 5,001 – 10,000 บาท
 10,001 – 20,000 บาท 20,001 – 30,000 บาท
 3,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจหลังการทดลองชิมน้ำผึ้งลำไยครีม

ปัจจัยเกี่ยวกับน้ำผึ้งครีม	ระดับความพึงพอใจ			
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
7. ผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งครีมจาก				
7.1 กลิ่นของน้ำผึ้งครีมเมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผึ้งแบบปกติ				
7.2 สีของน้ำผึ้งครีมเมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผึ้งแบบปกติ				
7.3 ความหวานของน้ำผึ้งครีมเมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผึ้งแบบปกติ				
8. กลิ่นของน้ำผึ้งครีม				
8.1 ความหอมเมื่อดมกลิ่น				
8.2 ความหอมเมื่อทดลองชิม				
8.3 ความแปลกใหม่ของกลิ่น				
9. สีของน้ำผึ้งครีม				
9.1 ความเข้ม , อ่อนของสี				
9.2 ความสม่ำเสมอของสี				
9.3 สีมชวนให้น่ารับประทาน				
10. ความหวานของน้ำผึ้งครีม				
10.1 ความหวานของน้ำผึ้งครีมเมื่อสัมผัสกับลิ้น				
10.2 ความหวานของน้ำผึ้งครีมเมื่ออมและกลิ่น				
11. เนื้อครีมของน้ำผึ้งครีม				
11.1 ความเข้มข้นของเนื้อน้ำผึ้งครีม				

ปัจจัยเกี่ยวกับน้ำผึ้งครีม	ระดับความพึงพอใจ			
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
11.2 ความละเอียดของเนื้อน้ำผึ้งครีม				
11.3 ความสม่ำเสมอของเนื้อน้ำผึ้งครีม				
12. การเปลี่ยนรูปจากน้ำผึ้งน้ำผึ้งธรรมชาติเป็นครีม				
13. ประโยชน์ที่ได้รับจากคุณลักษณะของน้ำผึ้งครีม				
14. น้ำผึ้งครีมต้องเก็บรักษาในตู้เย็นเท่านั้น				

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เกี่ยวกับน้ำผึ้งลำไยครีมด้านอื่นๆ

15. ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณอย่างสูง

คณะผู้วิจัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตปทุมธานี

แบบประเมินผลโครงการฝึกอบรมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง "การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำน้ำผึ้งครีมจากดอกทานตะวัน จ.สระบุรี"
วันที่ 19 ธันวาคม 2549
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตปทุมธานี

ตอนที่ 1 ข้อมูลผู้ประเมิน

1. เพศ
 ชาย หญิง
2. อายุ.....ปี
4. วุฒิการศึกษา

ตอนที่ 2 ความเหมาะสมของการดำเนินงานฝึกอบรม

รายการที่ประเมิน	ระดับความเหมาะสมที่ประเมิน (ร้อยละ)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ก. หลักสูตร					
1. ชื่อโครงการ/หลักสูตร					
2. หัวข้อที่ฝึกอบรม					
ข. วิทยากร					
3. ผศ.ดร. อัญชลี สวัสดิ์ธรรม					
ค. การดำเนินงานฝึกอบรม					
4. ระยะเวลาในการฝึกอบรม					
5. สถานที่สำหรับการฝึกอบรม					
6. เอกสารประกอบการฝึกอบรม					
7. เครื่องมือหรือ/วัสดุทัศนูปกรณ์ประกอบการฝึกอบรม					
8. อาหารและเครื่องดื่ม					
ง. ประโยชน์ของการฝึกอบรม					
9. ประโยชน์ที่ท่านได้รับจากการฝึกอบรม					
10. ความรู้ที่ได้รับสำหรับนำไปใช้ในการปฏิบัติงาน					

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

ท่านมีความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะต่อการจัดฝึกอบรมอย่างไรบ้าง (เพื่อปรับปรุง)

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

ขอขอบคุณที่ตอบแบบสอบถาม
คณะกรรมการดำเนินงานฝึกอบรม

ภาคผนวก ข.
ข้อมูลการทดลอง

ตารางผนวกที่ 1 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกกล้วย ความชื้น 16% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำออกมาเก็บที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันในการคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน
2	5	5	5	5	5
4	5	5	5	5	10
6	10	10	10	10	15
8	20	15	30	15	15
10	30	30	40	20	15
12	50	40	50	30	15
14	50	40	50	40	20
16	60	50	50	50	30
18	60	60	60	55	35
20	60	70	60	60	40
22	70	80	70	70	50
24	80	90	80	80	60
26	85	100	90	90	65
28	90	100	90	100	70
30	100	100	100	100	80

ตารางผนวกที่ 2 ผลของเปอร์เซ็นต์การคั้นตัวของน้ำผึ้งครีมดอกกล้วย ความชื้น 16% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันในการคั้นตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	5	5	5	5	5
6	10	10	15	15	10
9	40	40	35	20	20
12	60	60	40	30	30
15	80	80	50	45	40
18	80	80	50	50	40
21	80	80	50	50	40
24	80	80	50	50	40
27	80	80	50	50	40
30	80	80	50	50	40

ตารางผนวกที่ 3 ผลของเปอร์เซ็นต์การคั้นตัวของน้ำผึ้งครีมดอกกล้วย ความชื้น 17% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันในการคั้นตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน
2	10	5	5	5	5
4	20	10	30	10	15
6	40	30	50	15	30
8	60	40	60	20	50
10	80	50	70	50	70
12	90	60	80	60	80
14	100	70	100	70	100
16	100	80	100	90	100
18	100	90	100	100	100
20	100	100	100	100	100
22	100	100	100	100	100
24	100	100	100	100	100
26	100	100	100	100	100
28	100	100	100	100	100
30	100	100	100	100	100

ตารางผนวกที่ 4 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกกล้วย ความชื้น 17% เก็บรักษาที่
อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำออกมาเก็บที่
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน
2	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	5
14	0	0	0	10	10
16	0	0	5	15	10
18	0	10	5	20	10
20	10	20	5	30	10
22	10	30	5	40	10
24	10	30	5	50	10
26	10	30	5	50	10
28	10	30	5	50	10
30	10	30	5	50	10

ตารางผนวกที่ 5 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกกล้วย ความชื้น 18% เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันในการคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน
2	10	5	10	5	10
4	30	10	20	10	15
6	35	20	25	15	20
8	40	30	30	20	25
10	45	40	40	25	30
12	50	40	50	30	30
14	60	50	50	40	50
16	65	60	60	50	60
18	70	70	70	70	70
20	80	80	80	80	80
22	90	90	90	85	90
24	90	90	95	90	100
26	100	100	100	100	100
28	100	100	100	100	100
30	100	100	100	100	100

ตารางผนวกที่ 6 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกกล้วย ความชื้น 18% เก็บรักษาที่
อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	5	5	10	15	15
6	10	10	20	30	40
9	30	30	40	50	50
12	50	50	60	60	60
15	60	60	80	70	75
18	70	70	90	80	80
21	80	80	100	90	90
24	90	90	100	100	100
27	100	100	100	100	100
30	100	100	100	100	100

ตารางผนวกที่ 7 ผลของเปอร์เซ็นต์การคั้นตัวของน้ำผึ้งครีมดอกงา ความชื้น 18% เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันในการคั้นตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน
2	5	10	5	0	5
4	10	10	10	0	5
6	20	10	10	0	5
8	20	10	10	0	5
10	20	10	10	0	5
12	30	10	10	0	5
14	50	10	10	0	5
16	50	10	10	0	5
18	50	10	10	0	5
20	50	10	10	0	5
22	50	10	10	0	5
24	50	10	10	0	5
26	50	10	10	0	5
28	50	10	10	0	5
30	50	10	10	0	5

ตารางผนวกที่ 8 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกงา ความชื้น 18% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันในการคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน
2	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	0
14	0	0	0	0	0
16	0	0	0	0	0
18	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0
22	0	0	0	0	0
24	0	0	0	0	0
26	0	0	0	0	0
28	0	0	0	0	0
30	0	0	0	0	0

ตารางผนวกที่ 9 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกสลาบเสื่อ ความชื้น 17% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	5	5	5	5	5
6	10	10	5	10	10
9	15	10	10	15	10
12	20	20	15	15	15
15	30	30	15	20	20
18	40	40	20	30	30
21	50	45	30	40	40
24	60	50	30	40	45
27	60	50	40	40	50
30	60	60	50	40	50

ตารางผนวกที่ 10 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกกลาบเสือ ความชื้น 17% เก็บรักษา
 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
 อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	5	5	5	5	5
6	10	10	10	5	5
9	15	15	15	10	10
12	25	20	20	15	10
15	35	30	30	20	20
18	40	40	40	20	30
21	50	45	50	45	40
24	65	45	60	50	40
27	70	50	70	50	40
30	70	60	70	50	40

ตารางผนวกที่ 11 ผลของเปอร์เซ็นต์การคั้นตัวของน้ำผึ้งครีมหอมรสาบเสื่อ ความชื้น 18% เก็บรักษา
 ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
 อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคั้นตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	0	0	0	0	0
6	5	5	0	0	5
9	10	10	5	0	10
12	10	15	10	5	10
15	15	15	15	5	15
18	20	20	20	10	20
21	25	30	30	20	25
24	30	40	35	20	30
27	35	40	35	20	30
30	40	50	40	20	40

ตารางผนวกที่ 12 ผลของเปอร์เซ็นต์การคินตัวของน้ำผึ้งครีมดอกสลาบเสื่อ ความชื้น 18% เก็บรักษา
ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคินตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	0	0	0	0	0
6	5	5	5	0	5
9	10	10	10	5	5
12	20	15	15	5	10
15	30	20	15	10	15
18	40	30	20	15	20
21	50	40	25	20	25
24	60	50	30	25	30
27	60	50	35	30	45
30	60	65	40	40	50

ตารางผนวกที่ 13 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมหอมรสาบเสื่อ ความชื้น 20% เก็บรักษา
 ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
 อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	5	5	5	5	5
6	15	10	10	10	10
9	20	15	15	10	10
12	30	20	20	15	15
15	40	30	25	20	20
18	40	40	30	25	25
21	60	45	35	30	35
24	70	50	40	30	40
27	70	60	45	40	50
30	70	65	50	45	50

ตารางผนวกที่ 14 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกสลาบเสื่อ ความชื้น 20% เก็บรักษา
ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	0	5	5	5	5
6	15	15	15	10	10
9	20	15	15	20	20
12	25	15	20	25	30
15	30	30	30	30	40
18	45	50	45	40	45
21	50	60	50	40	55
24	50	60	50	40	60
27	60	70	60	50	60
30	70	70	70	60	60

ตารางผนวกที่ 15 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกลินจี่ ความชื้น 17% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0
9	0	0	0	0	0
12	5	0	0	0	0
15	20	0	0	0	0
18	30	6	0	0	5
21	35	14	4	5	7
24	35	21	15	5	9
27	35	28	25	11	11
30	35	35	35	29	27

ตารางผนวกที่ 16 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกลิ้นจี่ ความชื้น 17% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	0	0	0	0	0
6	0	5	0	0	0
9	4	10	0	6	0
12	6	15	0	10	0
15	20	20	0	15	0
18	30	25	5	20	5
21	41	30	10	22	9
24	48	35	20	25	12
27	51	45	30	35	18
30	57	55	40	45	28

ตารางผนวกที่ 17 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกลิ้นจี่ ความชื้น 18% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0
9	5	4	0	0	0
12	8	6	0	0	0
15	11	10	5	0	5
18	14	13	8	5	8
21	17	15	12	5	12
24	21	18	16	11	16
27	27	24	19	15	20
30	30	28	26	24	26

ตารางผนวกที่ 18 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกลินจี่ ความชื้น 18% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	3	3	3	0	0
6	5	5	5	0	0
9	8	8	5	0	0
12	8	14	12	6	0
15	8	21	12	6	5
18	8	21	12	6	14
21	13	21	15	11	16
24	24	28	21	16	21
27	35	31	28	21	22
30	45	38	31	26	26

ตารางผนวกที่ 19 ผลของเปอร์เซ็นต์การคั้นตัวของน้ำผึ้งครีมดอกลินจี่ ความชื้น 20% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคั้นตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	0	0	3	3	0
6	5	4	5	6	0
9	8	10	10	10	6
12	11	15	15	15	9
15	13	18	18	20	12
18	15	20	25	25	14
21	26	21	35	35	18
24	36	31	40	40	28
27	48	41	48	47	38
30	50	50	50	50	48

ตารางผนวกที่ 20 ผลของเปอร์เซ็นต์การคืนตัวของน้ำผึ้งครีมดอกลิ้นจี่ ความชื้น 20% เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จำนวนวันใน การคืนตัว	ระยะเวลาการเก็บรักษา ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
	3 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน	15 วัน
3	5	4	3	3	0
6	10	9	3	3	8
9	12	15	11	11	18
12	15	19	15	15	21
15	28	21	25	23	30
18	35	29	30	30	35
21	48	39	40	40	40
24	58	49	45	45	45
27	68	59	50	51	50
30	78	70	58	58	57