

รายการตาราง

ตารางที่	หน้า
ก.1 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	137
ก.2 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	137
ก.3 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	138
ก.4 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	138
ก.5 ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	139
ก.6 ปริมาณน้ำตาลกลูโคสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	139
ก.7 ปริมาณน้ำตาลซูโครสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	140
ก.8 กิจกรรมเอนไซม์ PG ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	140
ก.9 กิจกรรมเอนไซม์ PME ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	141
ก.10 อัตราการหายใจของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	141
ก.11 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	142
ก.12 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	142
ก.13 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	143

รายการตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ก.14 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	143
ก.15 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	144
ก.16 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	144
ก.17 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	145
ก.18 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	145
ก.19 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	146
ก.20 ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	146
ก.21 ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	147
ก.22 ปริมาณน้ำตาลกลูโคสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	147

รายการตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ก.31 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของเนือมะม่วงไซคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์, จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	152
ก.32 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของเนือมะม่วงไซคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์, จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	152
ก.33 การสูญเสียน้ำหนักของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีเกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีเกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	153
ก.34 ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีเกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีเกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	154
ก.35 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีเกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีเกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	155
ก.36 ปริมาณกรดที่ไคเตรทได้ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีเกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีเกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	156
ก.37 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของเปลือกมะม่วงไซคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์, จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	157

รายการตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ก.38 อัตราการผลิตเอทิลีนของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	158
ก.39 กิจกรรมของเอนไซม์ ACC oxidase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	159
ก.40 กิจกรรมของเอนไซม์ Pectin methylesterase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	160
ก.41 กิจกรรมของเอนไซม์ Polygalacturonase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสี แกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	161
ก.42 ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตรสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	162
ก.43 ปริมาณน้ำตาลกลูโคสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	163
ก.44 ปริมาณน้ำตาลซูโครสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	164

รายการตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
ก.45	ค่า L ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสี (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	165
ก.46	ค่า a ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	166
ก.47	ค่า b ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	167
ก.48	ค่า L ของเนื้อมีกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	168
ก.49	ค่า a ของเนื้อมีกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	169
ก.50	ค่า b ของเนื้อมีกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	170
ก.51	การเน่าเสียของกล้วยไข่ (คะแนน 0 = ผลปกติ, 5 = เน่าเสียทั้งหมด) ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	171

รายการตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ก.52 การสูญเสียน้ำหนักของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	172
ก.53 ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	173
ก.54 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	174
ก.55 ปริมาณกรดที่ไเตรตได้ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	175
ก.56 อัตราการหายใจของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ระดับความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซาน 1 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	176
ก.57 อัตราการผลิตเอทิลีนของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	177
ก.58 กิจกรรมของเอนไซม์ ACC oxidase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	178
ก.59 กิจกรรมของเอนไซม์ Pectin methylesterase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	179

รายการตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
ก.60	กิจกรรมของเอนไซม์ Polygalacturonase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	180
ก.61	ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตรสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	181
ก.62	ปริมาณน้ำตาลกลูโคสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	182
ก.63	ปริมาณน้ำตาลซูโครสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	183
ก.64	ค่า L ของเปลือกกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	184
ก.65	ค่า a ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	185
ก.66	ค่า b ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	186
ก.67	ค่า L ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	187

รายการตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
ก.68	ค่า a ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	188
ก.69	ค่า b ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	189
ก.70	การเน่าเสียของกล้วยไข่ (คะแนน 0 = ผลปกติ, 5 = เน่าเสียทั้งหมด) ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้โคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	190
ก.71	อัตราการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	191
ก.72	การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	192
ก.73	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (soluble solid content) ของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	193
ก.74	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในผลทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	194
ก.75	ปริมาณก๊าซเอทิลีนภายในของผลทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	195
ก.76	ปริมาณน้ำตาลกลูโคสของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	196
ก.77	ปริมาณน้ำตาลฟรุกโตสของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	197
ก.78	ปริมาณน้ำตาลซูโครสของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	198

รายการตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
ก.79	กิจกรรมของเอนไซม์ ACC Oxidase ของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	199
ก.80	กิจกรรมของเอนไซม์ polygalacturonase (PG) ของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	200
ก.81	กิจกรรมของเอนไซม์ pectin methylesterase (PME) ของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	201
ก.82	การเปลี่ยนแปลงค่า L ของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	202
ก.83	การเปลี่ยนแปลงค่า a ของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	203
ก.84	การเปลี่ยนแปลงค่า b ของเนื้อทุเรียนภายหลังการฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	204