

ภาคผนวก ข
(วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ)

ตารางที่ 1 การสูญเสียน้ำหนักสดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Weight loss (%)				
	0	2	4	6	8
Cross section	0.00	0.0046	0.0102	0.0192	ND
Half of cross section	0.00	0.0016	0.0082	0.0290	ND
Long section per half of fruit	0.00	0.0011	0.0072	0.0164	0.0262
Sixteen pieces per half of fruit	0.00	0.0061	0.0114	0.0164	0.0234
F-Test	-	NS	NS	NS	NS
C.V. (%)	-	171.24	106.65	52.46	49.56

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 2 ความแน่นเนื้อของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Firmness (N)				
	0	2	4	6	8
Cross section	7.45	7.59 ^a	5.80	6.30	ND
Half of cross section	7.45	6.48 ^{ab}	5.95	6.77	ND
Long section per half of fruit	7.45	5.40 ^b	5.19	5.38	6.92
Sixteen pieces per half of fruit	7.45	5.67 ^b	5.59	5.34	5.40
F-Test	NS	*	NS	NS	NS
C.V. (%)	10.96	13.36	27.06	23.77	22.24

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 3 ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกรูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Total ascorbic acids (mg/100 gFW)				
	0	2	4	6	8
Cross section	229	176	150	091	ND
Half of cross section	229	171	149	100	ND
Long section per half of fruit	229	175	162	103	106 ^a
Sixteen pieces per half of fruit	229	195	149	113	87 ^b
F-Test	NS	NS	NS	NS	**
C.V. (%)	5.82	10.08	15.01	11.17	4.55

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 4 ปริมาณกรดอินทรีย์ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกรูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Titratable acidity (%)				
	0	2	4	6	8
Cross section	0.81	0.75	0.92	1.09	ND
Half of cross section	0.81	0.98	1.07	0.98	ND
Long section per half of fruit	0.81	1.02	1.13	1.22	1.07
Sixteen pieces per half of fruit	0.81	0.98	0.87	1.17	1.02
F-Test	NS	NS	NS	NS	NS
C.V. (%)	9.12	13.71	16.77	12.40	7.90

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 5 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับประคัตต์แต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Total soluble solids (^o Brix)				
	0	2	4	6	8
Cross section	15.17	14.23	14.87	13.87	ND
Half of cross section	15.17	13.57	13.33	14.17	ND
Long section per half of fruit	15.17	13.70	15.13	13.17	12.83 ^b
Sixteen pieces per half of fruit	15.17	14.17	13.47	15.60	15.30 ^a
F-Test	NS	NS	NS	NS	**
C.V. (%)	13.61	6.96	6.49	6.47	5.11

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 6 ความเป็นกรด-ด่างของสับประคัตต์แต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	pH				
	0	2	4	6	8
Cross section	3.60	3.60	3.38 ^{bc}	3.53 ^a	ND
Half of cross section	3.60	3.62	3.44 ^{ab}	3.40 ^{ab}	ND
Long section per half of fruit	3.60	3.59	3.35 ^c	3.36 ^b	3.23
Sixteen pieces per half of fruit	3.60	3.49	3.46 ^a	3.29 ^b	3.19
F-Test	NS	NS	**	**	NS
C.V. (%)	3.47	3.15	1.04	1.99	1.41

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 7 ค่า L* ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	L*				
	0	2	4	6	8
Cross section	68.15	65.70	69.33	67.79	ND
Half of cross section	66.37	63.94	62.97	61.02	ND
Long section per half of fruit	65.53	59.88	59.94	55.84	61.14
Sixteen pieces per half of fruit	63.59	58.08	57.11	56.76	55.66
F-Test	NS	NS	NS	NS	NS
C.V. (%)	2.96	11.39	11.15	12.23	13.34

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 8 ค่า a* ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	a*				
	0	2	4	6	8
Cross section	1.46	2.92	3.80 ^a	3.46	ND
Half of cross section	1.04	2.43	3.30 ^{ab}	3.51	ND
Long section per half of fruit	0.80	1.95	2.52 ^b	2.97	2.78
Sixteen pieces per half of fruit	1.71	2.39	3.01 ^{ab}	2.98	3.24
F-Test	NS	NS	*	NS	NS
C.V. (%)	28.85	20.17	14.03	14.88	8.77

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 9 ค่า b* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกกรูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	b*				
	0	2	4	6	8
Cross section	19.45 ^a	16.73	17.56	16.21	ND
Half of cross section	16.64 ^{ab}	14.08	13.08	14.12	ND
Long section per half of fruit	16.31 ^b	13.78	13.78	14.45	15.29
Sixteen pieces per half of fruit	11.57 ^c	14.49	13.49	14.75	12.80
F-Test	**	NS	NS	NS	NS
C.V. (%)	9.90	17.87	19.48	14.05	25.85

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 10 ค่า °Hue ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกกรูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	°Hue				
	0	2	4	6	8
Cross section	86.48 ^a	81.79	81.34	79.85	ND
Half of cross section	87.00 ^a	82.26	82.47	78.03	ND
Long section per half of fruit	87.63 ^a	83.30	84.80	80.19	79.94
Sixteen pieces per half of fruit	82.63 ^b	82.61	83.65	80.27	80.30
F-Test	*	NS	NS	NS	NS
C.V. (%)	1.88	1.95	3.15	2.33	2.18

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 11 ปริมาณเชื้อ total plate count ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Total plate count (log CFU/g)				
	0	2	4	6	8
Cross section	2.29	2.93 ^b	2.78	3.23 ^a	ND
Half of cross section	2.29	2.85 ^b	2.32	2.25 ^c	ND
Long section per half of fruit	2.29	2.99 ^b	2.62	2.43 ^{bc}	1.82
Sixteen pieces per half of fruit	2.29	3.65 ^a	2.96	3.07 ^{ab}	2.43
F-Test	NS	*	NS	*	NS
C.V. (%)	5.04	9.47	11.79	14.72	18.35

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 12 คะแนนการยอมรับสีของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Color (score)				
	0	2	4	6	8
Cross section	5.00	3.60	3.40	1.80	ND
Half of cross section	5.00	3.80	3.00	1.40	ND
Long section per half of fruit	5.00	4.20	3.60	2.60	1.20
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	4.20	3.60	2.80	1.20
F-Test	-	NS	NS	NS	NS
C.V. (%)	-	24.99	13.95	52.00	37.27

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 13 คะแนนการยอมรับกลิ่นของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Smell (score)				
	0	2	4	6	8
Cross section	5.00	3.60	3.40	1.80	ND
Half of cross section	5.00	3.80	2.60	1.40	ND
Long section per half of fruit	5.00	3.60	2.60	2.20	1.20
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	4.00	3.20	2.60	1.20
F-Test	-	NS	NS	NS	NS
C.V. (%)	-	33.47	24.56	50.00	37.27

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 14 คะแนนการยอมรับความหวานของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Sweetness (score)				
	0	2	4	6	8
Cross section	5.00	3.80	4.00 ^a	2.40	ND
Half of cross section	5.00	3.80	2.60 ^b	2.60	ND
Long section per half of fruit	5.00	3.40	2.60 ^b	2.20	1.00
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	3.60	3.20 ^{ab}	3.40	1.00
F-Test	-	NS	*	NS	-
C.V. (%)	-	32.13	21.64	27.34	-

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 15 คะแนนการยอมรับโดยรวมของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Acceptance (score)				
	0	2	4	6	8
Cross section	5.00	3.80	3.40	1.40	ND
Half of cross section	5.00	3.60	3.00	1.80	ND
Long section per half of fruit	5.00	4.20	3.20	2.40	1.20
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	3.80	3.20	3.00	1.20
F-Test	-	NS	NS	NS	NS
C.V. (%)	-	31.55	25.67	42.25	37.27

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 16 คะแนนการเกิดอาการสีน้ำตาลของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Browning (score)				
	0	2	4	6	8
Cross section	5.00	3.60	3.60	1.80 ^b	ND
Half of cross section	5.00	3.80	3.60	1.60 ^b	ND
Long section per half of fruit	5.00	3.80	4.20	2.80 ^{ab}	1.20
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	4.20	4.20	3.20 ^a	1.20
F-Test	-	NS	NS	*	NS
C.V. (%)	-	32.85	22.21	39.23	37.27

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 17 การสูญเสียน้ำหนักสดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Weight loss (%)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	0.000	0.101	0.109	0.116 ^a	0.177 ^a	ND
Keep 10°C	0.000	0.008	0.009	0.015 ^b	0.024 ^b	ND
Keep 13°C	0.000	0.076	0.100	0.175 ^a	0.172 ^a	ND
F-Test	-	NS	NS	**	*	-
C.V. (%)	-	67.77	72.14	32.15	47.85	-

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 18 ความแน่นเนื้อของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Firmness (N)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	7.45	5.94	5.09	6.21	6.97	ND
Keep 10°C	7.45	5.67	5.59	5.34	5.40	10.77
Keep 13°C	7.45	5.37	3.90	ND	ND	ND
F-Test	NS	NS	NS	NS	NS	-
C.V. (%)	10.96	19.50	24.52	6.85	31.65	21.80

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 19 ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Total ascorbic acid (mg/100 gFW)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	228.7	195.7	161.0	112.3	101.7 ^a	ND
Keep 10°C	228.7	195.4	149.0	113.4	87 ^b	165
Keep 13°C	228.7	173.7	133.0	ND	ND	ND
F-Test	NS	NS	NS	NS	*	-
C.V. (%)	5.82	10.69	8.48	7.35	6.16	21.84

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 20 ปริมาณกรดอินทรีย์ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Titratable acidity (%)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	0.811	0.789	0.811	0.811 ^b	0.939	ND
Keep 10°C	0.811	0.981	0.875	1.173 ^a	1.024	0.576
Keep 13°C	0.811	1.067	0.832	ND	ND	ND
F-Test	NS	NS	NS	**	NS	-
C.V. (%)	9.12	14.62	15.67	7.45	5.32	11.11

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 21 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับปรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ
ต่างๆ

Treatment/Days	Total soluble solids (°Brix)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	15.17	12.47	13.40	13.80	13.33 ^b	ND
Keep 10°C	15.17	14.17	13.47	15.60	15.30 ^a	14.30
Keep 13°C	15.17	14.57	15.87	ND	ND	ND
F-Test	NS	NS	NS	NS	**	-
C.V. (%)	13.61	6.73	9.52	7.76	3.40	16.53

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 22 ความเป็นกรด-ด่างของสับปรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	pH					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	3.60	3.58	3.51	3.45 ^a	3.44 ^a	ND
Keep 10°C	3.60	3.49	3.46	3.29 ^b	3.19 ^b	3.61
Keep 13°C	3.60	3.52	3.42	ND	ND	ND
F-Test	NS	NS	NS	*	**	-
C.V. (%)	3.47	3.05	2.97	1.54	1.26	4.88

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 23 ค่า L* ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	L*					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	68.24 ^a	68.30	70.43	66.55	72.09	ND
Keep 10°C	50.26 ^b	58.08	57.11	56.76	55.66	ND
Keep 13°C	64.39 ^a	66.37	66.44	65.76	ND	ND
F-Test	**	NS	NS	NS	NS	-
C.V. (%)	6.69	11.36	11.49	8.84	12.35	-

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 24 ค่า a* ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	a*					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	1.18	2.17	2.79	3.42	3.46	ND
Keep 10°C	1.71	2.39	3.01	2.98	3.24	ND
Keep 13°C	1.67	2.00	2.89	2.89	ND	ND
F-Test	NS	NS	NS	NS	NS	-
C.V. (%)	25.31	12.15	11.38	15.20	10.49	-

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 25 ค่า b* ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	b*					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	16.20 ^a	18.61	17.35	18.57	16.26	ND
Keep 10°C	11.57 ^b	14.49	13.49	14.75	12.80	ND
Keep 13°C	15.45 ^a	17.33	15.24	17.29	ND	ND
F-Test	*	NS	NS	NS	NS	-
C.V. (%)	10.42	16.86	18.34	10.24	23.39	-

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 26 ค่า °Hue ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	°Hue					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	86.48	84.66	83.90	81.39	80.20	ND
Keep 10°C	82.63	82.61	83.65	80.27	80.30	ND
Keep 13°C	84.86	83.70	83.30	82.18	ND	ND
F-Test	NS	NS	NS	NS	NS	-
C.V. (%)	2.02	1.88	1.29	2.13	1.04	-

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 27 ปริมาณเชื้อ total plate count ของสับปรดัดแต่งพร้อมบริโภคนกเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Total plate count (log CFU/g)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	2.29	3.39	3.34	2.09	2.36	ND
Keep 10°C	2.29	3.65	2.93	3.09	1.87	3.21
Keep 13°C	2.29	3.67	3.53	1.92	ND	ND
F-Test	NS	NS	NS	NS	NS	-
C.V. (%)	5.04	7.14	10.86	50.68	43.86	4.37

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

ตารางที่ 28 คะแนนการยอมรับสีของสับปรดัดแต่งพร้อมบริโภคนกเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Color (score)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	5.00	4.80	4.00 ^a	3.40	ND	ND
Keep 10°C	5.00	4.20	3.60 ^a	2.80	2.60	2.60
Keep 13°C	5.00	3.60	1.60 ^b	ND	ND	ND
F-Test	-	NS	**	NS	-	-
C.V. (%)	-	24.59	14.58	27.94	21.07	21.07

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 29 คะแนนการยอมรับกลิ่นของสับปรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Smell (score)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	5.00	3.40	4.00 ^a	3.00	ND	ND
Keep 10°C	5.00	4.00	3.20 ^a	2.60	3.40	2.40
Keep 13°C	5.00	2.80	2.00 ^b	ND	ND	ND
F-Test	-	NS	**	NS	-	-
C.V. (%)	-	33.96	20.62	33.88	26.31	22.82

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 30 คะแนนการยอมรับความหวานของสับปรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Sweetness (score)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	5.00	2.80	4.00 ^a	3.20	ND	ND
Keep 10°C	5.00	3.60	3.20 ^a	3.40	3.20	2.20
Keep 13°C	5.00	3.00	1.40 ^b	ND	ND	ND
F-Test	-	NS	**	NS	-	-
C.V. (%)	-	29.13	24.67	15.15	13.98	20.33

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 31 คะแนนการยอมรับโดยรวมของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่ อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Acceptance (score)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	5.00	3.80	4.00 ^a	3.60	ND	ND
Keep 10°C	5.00	3.80	3.20 ^a	3.00	2.20	2.00
Keep 13°C	5.00	3.40	1.40 ^b	ND	ND	ND
F-Test	-	NS	**	NS	-	-
C.V. (%)	-	28.17	24.67	28.75	49.79	35.36

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 32 คะแนนการเกิดอาการสีน้ำตาลของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ

Treatment/Days	Browning (score)					
	0	2	4	6	8	10
Keep 4°C	5.00	4.60	4.40 ^a	4.40 ^a	ND	ND
Keep 10°C	5.00	4.20	4.20 ^a	3.20 ^b	2.80	2.40
Keep 13°C	5.00	3.60	1.00 ^b	ND	ND	ND
F-Test	-	NS	**	*	-	-
C.V. (%)	-	30.60	22.10	18.61	29.88	22.82

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ND = ผลิตผลหมดอายุ

* = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

** = มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

ตารางที่ 33 การสูญเสียน้ำหนักสดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Weight loss (%)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	0.00	0.22	0.48	0.72
Sixteen pieces per half of fruit	0.00	0.20	0.44	0.65
T-Test	-	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 34 ความแน่นเนื้อของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Firmness (N)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	7.59	5.51	5.32	9.94
Sixteen pieces per half of fruit	7.59	6.21	7.18	7.25
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 35 ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Total ascorbic acids (mg/100gFW)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	167.25	106.97	85.50	73.20
Sixteen pieces per half of fruit	167.25	107.73	97.95	57.67
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 36 ปริมาณกรดอินทรีย์ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Titratable acidity (%)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	0.50	0.76	0.90	0.81
Sixteen pieces per half of fruit	0.50	0.76	0.82	0.83
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 37 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Total soluble solids (°Brix)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	16.27	17.43	16.07	15.97
Sixteen pieces per half of fruit	16.27	16.03	16.23	17.57
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 38 ความเป็นกรด-ด่างของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	pH			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	3.70	3.53	3.46	3.36
Sixteen pieces per half of fruit	3.70	3.52	3.53	3.39
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 39 ค่า L* ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส
ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	L*			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	49.41	52.78	48.07	51.17
Sixteen pieces per half of fruit	50.15	46.36	48.36	48.03
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 40 ค่า a* ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส
ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	a*			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	-1.73	-1.36	-0.18	0.25
Sixteen pieces per half of fruit	-2.11	-0.78	-0.36	0.44
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 41 ค่า b* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส
ความชื้นสัมพัทธ์ 92-95

Treatment/Days	b*			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	16.25	17.93	14.99	17.93
Sixteen pieces per half of fruit	18.05	15.45	15.85	15.63
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่ต่างกััน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 42 ค่า °Hue ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศา
เซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	°Hue			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	94.74	93.56	90.55	89.48
Sixteen pieces per half of fruit	95.28	92.17	90.80	88.55
T-Test	NS	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่ต่างกััน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 43 ปริมาณเชื้อ total plate count ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคนึ่งที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Total plate count (log CFU/g)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	2.29	2.56	2.81	1.95
Sixteen pieces per half of fruit	2.29	3.15	3.33	3.58
T-Test	-	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 44 คะแนนการยอมรับสีของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคนึ่งที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Color (score)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	5.00	4.80	3.80	3.20
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	4.40	4.00	2.60
T-Test	-	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 45 คะแนนการยอมรับกลิ่นของสับปรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Smell (score)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	5.00	4.80	3.80	3.00
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	4.40	3.80	2.80
T-Test	-	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 46 คะแนนการยอมรับความหวานของสับปรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Sweetness (score)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	5.00	4.00	3.60	3.40
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	4.20	3.60	2.80
T-Test	-	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 47 คะแนนการยอมรับโดยรวมของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Acceptance (score)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	5.00	4.40	3.40	3.40
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	4.00	3.80	2.80
T-Test	-	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 48 คะแนนการเกิดอาการสีน้ำตาลของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโกล เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

Treatment/Days	Browning (score)			
	0	2	4	6
Long section per half of fruit	5.00	4.40	4.40	3.00
Sixteen pieces per half of fruit	5.00	4.60	4.40	2.40
T-Test	-	NS	NS	NS

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแนวตั้งตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เขียนกำกับที่แตกต่างกัน มีความแตกต่างกันทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's multiple range test (DMRT)

NS = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ