

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. การสูญเสียน้ำหนักสดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	64
2. ความแน่นเนื้อของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	64
3. ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	65
4. ปริมาณกรดอินทรีย์ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	65
5. ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	66
6. ความเป็นกรด-ด่างของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	66
7. ค่า L^* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	67
8. ค่า a^* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	67
9. ค่า b^* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	68
10. ค่า $^{\circ}Hue$ ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	68
11. ปริมาณเชื้อ total plate count ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	69
12. คะแนนการยอมรับสีของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	69
13. คะแนนการยอมรับกลิ่นของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	70
14. คะแนนการยอมรับความหวานของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	70

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
31. คะแนนการยอมรับโดยรวมของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	79
32. คะแนนการเกิดอาการสีน้ำตาลของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	79
33. การสูญเสียน้ำหนักสดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	80
34. ความแน่นเนื้อของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	80
35. ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	81
36. ปริมาณกรดที่ไคเตรทได้ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	81
37. ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	82
38. ความเป็นกรด-ด่างของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	82
39. ค่า L^* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	83
40. ค่า a^* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	83
41. ค่า b^* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	84
42. ค่า $^{\circ}\text{Hue}$ ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	84
43. ปริมาณเชื้อ total plate count ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	85
44. คะแนนการยอมรับสีของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	85

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
45. คณะกรรมการยอมรับกลิ่นของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	86
46. คณะกรรมการยอมรับความหวานของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	86
47. คณะกรรมการยอมรับโดยรวมของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	87
48. คณะกรรมการเกิดอาการสีน้ำตาลของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	87