

## สารบัญรูปรประกอบ

รูปที่	หน้า
1.1 การสูญเสียน้ำหนักสดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	12
1.2 ความแน่นเนื้อของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	13
1.3 ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	14
1.4 ปริมาณกรดอินทรีย์ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	15
1.5 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	16
1.6 ความเป็นกรด-ด่างของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	17
1.7 ค่า L* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	19
1.7 ค่า a* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	19
1.7 ค่า b* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	19
1.7 ค่า Hue ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	19
1.8 ปริมาณเชื้อ total plate count ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	20
1.9 คะแนนการยอมรับสีของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	22
1.9 คะแนนการยอมรับกลิ่นของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	22
1.9 คะแนนการยอมรับความหวานของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	22

## สารบัญญรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
1.9	คะแนนการยอมรับโดยรวมของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	22
1.10	คะแนนการเกิดอาการสีน้ำตาลของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	23
2.1	การสูญเสียน้ำหนักสดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	24
2.2	ความแน่นเนื้อของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	25
2.3	ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	26
2.4	ปริมาณกรดอินทรีย์ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	27
2.5	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	28
2.6	ค่าความเป็นกรด-ด่างของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	29
2.7	ค่า $L^*$ ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	30
2.7	ค่า $a^*$ ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	30
2.7	ค่า $b^*$ ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	30
2.7	ค่า $^{\circ}Hue$ ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	30
2.8	ปริมาณเชื้อ total plate count ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	31
2.9	คะแนนการยอมรับสีของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	33
2.9	คะแนนการยอมรับกลิ่นของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	33
2.9	คะแนนการยอมรับความหวานของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	33

## สารบัญญรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
2.9	คะแนนการยอมรับโดยรวมของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	33
2.10	คะแนนการเกิดอาการสีน้ำตาลของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ	34
3.1	การสูญเสียน้ำหนักสดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	35
3.2	ความแน่นเนื้อของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	36
3.3	ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	37
3.4	ปริมาณกรดอินทรีย์ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	37
3.5	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	38
3.6	ความเป็นกรด-ด่างของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	39
3.7	ค่า L* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	41
3.7	ค่า a* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	41
3.7	ค่า b* ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	41
3.7	ค่า °Hue ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	41
3.8	ปริมาณเชื้อ total plate count ของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	42
3.9	คะแนนการยอมรับสีของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	44

## สารบัญรูปรประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
3.9	คะแนนการยอมรับกลิ่นของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	44
3.9	คะแนนการยอมรับความหวานของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	44
3.9	คะแนนการยอมรับโดยรวมของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	44
3.10	คะแนนการเกิดอาการสีน้ำตาลของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95	45