

## ตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวกที่ 3.1 เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	การเน่าเสีย (ร้อยละ) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0	3.00	1.67
Ozone 500 ppm	0	23.33	19.00
F-test	-	NS	NS
C.V.	-		

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.2 ความรุนแรงของโรคผลเน่าของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	ความรุนแรงการเน่าเสีย (คะแนน) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0	1.30	3.60
Ozone 500 ppm	0	1.00	3.40
F-test	-	NS	NS
C.V.	-	29.70	19.98

**หมายเหตุ**

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.3 ความแน่นเนื้อของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	Firmness (N) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	7.57	4.69	5.92
Ozone 500 ppm	7.87	5.12	6.17
F-test	NS	*	NS
C.V.	25.88	20.61	22.33

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.4 การสูญเสียน้ำหนักของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	Weight loss (%) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0	4.11	1.38
Ozone 500 ppm	0	1.16	2.12
F-test	-	NS	NS
C.V.	-	102.01	33.61

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.5 ปริมาณวิตามินซีของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	Total ascorbic acid (mg/100gFW) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	14.32 <sup>b</sup>	1.08	4.92
Ozone 500 ppm	18.14 <sup>a</sup>	1.62	7.88
F-test	*	NS	NS
C.V.	6.34	57.44	42.31

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.6 ปริมาณแอนโทไซยานินของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	Anthocyanin (mg/100 gFW) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0.42	0.69	0.19
Ozone 500 ppm	0.31	0.73	0.29
F-test	NS	NS	NS
C.V.	24.42	18.40	35.33

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.7 อัตราการหายใจของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	Respiration rate (mg CO <sub>2</sub> /kg.hr) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	25.51b	32.65b	27.10b
Ozone 500 ppm	47.22a	72.62a	122.06a
F-test	**	*	*
C.V.	7.77	24.90	45.67

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

\*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

ตารางภาคผนวกที่ 3.8 อัตราการผลิตเอทีลินของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	ปริมาณเอทีลิน ( $\mu\text{l/kg.hr}$ )		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	125.73b	1080.1	1442.7
Ozone 500 ppm	329.60a	1233.2	2016.3
F-test	*	NS	NS
C.V.	15.85	36.62	30.23

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

ตารางภาคผนวกที่ 3.9 ปริมาณ CO<sub>2</sub> ภายในภาชนะบรรจุของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	CO <sub>2</sub> (%) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	1.19	4.27	3.95
Ozone 500 ppm	1.28	4.32	4.05
F-test	NS	NS	NS
C.V.	12.35	11.17	16.88

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.10 ปริมาณ  $O_2$  ภายในภาชนะบรรจุของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่น้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	$O_2$ (%) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	18.73	11.82	15.04
Ozone 500 ppm	18.72	13.43	14.86
F-test	**	NS	NS
C.V.	1.19	23.01	11.58

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

\*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

ตารางภาคผนวกที่ 3.11 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	L value <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	32.97	30.20	32.28
Ozone 500 ppm	33.16	34.12	34.21
F-test	NS	NS	NS
C.V.	4.31	9.56	6.80

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.12 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	a value <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	40.83a	37.75	34.97
Ozone 500 ppm	30.14b	33.04	37.68
F-test	NS	NS	NS
C.V.	7.51	6.96	6.01

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.13 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	b value <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	16.35	23.59	23.7
Ozone 500 ppm	23.04	28.16	27.15
F-test	NS	NS	NS
C.V.	33.40	10.28	9.04

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.14 การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	Hue angle <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	28.91	35.51	34.10
Ozone 500 ppm	28.32	36.66	35.82
F-test	NS	NS	NS
C.V.	24.89	4.19	5.62

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.15 กิจกรรมเอนไซม์ Peroxidase (POD) ของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	POD activity (OD <sub>420</sub> /min/mg protein) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	3.31	3.75	3.60
Ozone 500 ppm	3.31	3.99	4.19
F-test	NS	NS	NS
C.V.	18.03	21.42	18.74

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.16 กิจกรรมเอนไซม์ Superoxide dismutase (SOD) ของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	SOD activity (%) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	60.55	89.88	125.49
Ozone 500 ppm	57.14	103.82	199.89
F-test	NS	NS	NS
C.V.	53.50	32.04	58.87

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3.17 กิจกรรมเอนไซม์ Catalase (CAT) ของผลพริกพันธุ์ Super Hot ที่แช่ในน้ำสะอาด (ชุดควบคุม) ผลพริกที่ผ่านการแช่ในน้ำที่เติมก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที จากนั้นทำการเก็บรักษาพริกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

Treatment	CAT activity (OD <sub>240</sub> /FW/min) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0.20	0.21	0.08
Ozone 500 ppm	0.20	0.20	0.07
F-test	NS	NS	NS
C.V.	8.30	70.45	23.25

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4.1 ค่า L value ของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	Anthocyanin (mg/100 gFW) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	1.23	1.36	0.89
Ozone 500 ppm	1.23	1.40	0.76
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	1.23	1.05	1.09
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	1.23	0.67	0.90
F-test	NS	NS	NS
C.V.	14.50	47.84	63.77

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4.2 ค่า a value ของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	ค่าสีแดง-เขียว (a) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	43.44	43.23	44.10
Ozone 500 ppm	43.44	41.07	44.72
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	43.44	46.63	44.78
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	43.44	45.66	45.41
F-test	-	NS	NS
C.V.	-	5.21	2.79

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

**ตารางภาคผนวกที่ 4.3** ค่า b value ของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	ค่าสีเหลือง-น้ำเงิน (b) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	24.76	27.54	29.25
Ozone 500 ppm	24.76	23.47	25.95
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	24.76	29.38	27.35
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	24.76	29.82	28.84
F-test	-	NS	NS
C.V.	-	10.79	4.86

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4.4 ค่า Hue angle ของพริกที่แช่น้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่น้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่น้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่น้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่น้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	Hue angle <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	29.68	32.45	33.54a
Ozone 500 ppm	29.68	29.57	30.13b
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	29.68	32.17	31.42ab
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	29.68	33.16	32.42ab
F-test	-	NS	*
C.V.	-	6.19	3.84

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

\*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

ตารางภาคผนวกที่ 4.5 ปริมาณ Anthocyanin ของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	Anthocyanin (mg/100 gFW) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	1.23	1.36	0.89
Ozone 500 ppm	1.23	1.40	0.76
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	1.23	1.05	1.09
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	1.23	0.67	0.90
F-test	NS	NS	NS
C.V.	14.50	47.84	63.77

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4.6 การสูญเสียน้ำหนักสดของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	การสูญเสียน้ำหนัก (ร้อยละ) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0	2.73a	2.28a
Ozone 500 ppm	0	2.38ab	2.13a
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	0	2.06b	2.25a
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	0	1.35c	0.22b
F-test	-	**	**
C.V.	-	9.96	33.10

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

- \* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%
- \*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

ตารางภาคผนวกที่ 4.7 ความแน่นเนื้อของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	Firmness (N) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	10.97	6.90a	4.20b
Ozone 500 ppm	10.97	5.82ab	2.77c
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	10.97	5.37b	6.57a
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	10.97	5.85ab	3.49bc
F-test	NS	NS	**
C.V.	13.96	22.56	33.70

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

ตารางภาคผนวกที่ 4.8 อัตราการหายใจ ( $\text{CO}_2$ ) ของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่  $40^\circ\text{C}$  นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที ( $40^\circ\text{C}$ , 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่  $50^\circ\text{C}$  นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที ( $50^\circ\text{C}$  1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	อัตราการหายใจ ( $\text{mg Co}_2/\text{kg.hr}$ ) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	101.21	69.06c	89.05b
Ozone 500 ppm	101.21	158.86b	166.73a
$40^\circ\text{C}$ 5 min + Ozone 500 ppm	121.21	192.33ab	199.68a
$50^\circ\text{C}$ 1 min+ Ozone 500 ppm	121.21	229.05a	230.35a
F-test	NS	**	**
C.V.	47.18	12.72	7.62

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

\*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

**ตารางภาคผนวกที่ 4.9** อัตราการผลิตเอทิลีน ( $C_2H_4$ ) ของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	ปริมาณเอทิลีน ( $\mu l C_2H_4/kg.hr$ ) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	346.66	231.23c	304.20b
Ozone 500 ppm	346.66	406.34b	429.20b
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	346.66	464.11ab	525.00ab
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	346.66	575.19a	728.90a
F-test	NS	**	*
C.V.	20.75	16.13	24.88

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

\*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

ตารางภาคผนวกที่ 4.10 ปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์ของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซน ความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	ปริมาณก๊าซ O <sub>2</sub> ในบรรจุภัณฑ์ (%) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	20.57	17.04a	15.00b
Ozone 500 ppm	20.57	17.59a	18.14a
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	20.57	13.87b	14.59b
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	20.57	14.35b	14.25b
F-test	NS	*	**
C.V.	0.11	8.06	5.13

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

\*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

ตารางภาคผนวกที่ 4.11 ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในบรรจุภัณฑ์ของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	ปริมาณก๊าซ CO <sub>2</sub> ในบรรจุภัณฑ์ (%) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0.38	3.10b	4.02a
Ozone 500 ppm	0.38	3.52b	3.03b
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	0.38	4.00a	4.19a
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	0.38	4.34a	4.52a
F-test	-	**	**
C.V.	4.06	6.65	7.15

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

\*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

ตารางภาคผนวกที่ 4.12 ปริมาณวิตามินซีทั้งหมดของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	Total ascorbic acid (mg/100gFW) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	18.72	3.43b	12.23b
Ozone 500 ppm	18.72	17.06a	7.54c
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	18.72	5.63b	13.33ab
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	18.72	5.04b	16.03a
F-test	NS	**	**
C.V.	23.65	46.66	14.03

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

\*\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 99%

ตารางภาคผนวกที่ 4.13 กิจกรรมเอนไซม์ Peroxidase (POD) ในพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซน ความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	POD activity (OD <sub>420</sub> /min/mg protein) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	1.77	4.03a	4.53a
Ozone 500 ppm	1.77	3.42a	3.10ab
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	1.77	0.55b	0.87b
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	1.77	2.74a	1.86b
F-test	NS	*	*
C.V.	3.08	39.28	46.04

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

\* คือ มีความแตกต่างที่ความเชื่อมั่นที่ 95%

**ตารางภาคผนวกที่ 4.14** กิจกรรมเอนไซม์ Catalase (CAT) ในพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	CAT activity (OD <sub>240</sub> /gFW/min) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	1.51	0.87	0.56
Ozone 500 ppm	1.51	0.48	0.69
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	1.51	1.05	0.61
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	1.51	1.72	1.11
F-test	NS	NS	NS
C.V.	45.50	67.46	41.76

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4.15 กิจกรรมเอนไซม์ Superoxide dismutase (SOD) ในพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	SOD activity (%) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	86.09	191.91a	83.27b
Ozone 500 ppm	86.09	122.28ab	153.29ab
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	86.09	136.89ab	201.27a
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	86.09	102.95b	148.88ab
F-test	NS	NS	NS
C.V.	44.26	28.58	28.65

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4.16 เปรอ์เซ็นต์การเน่าเสียของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	การเน่าเสีย (ร้อยละ) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0	1.33	5.67
Ozone 500 ppm	0	1.67	4.33
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	0	1.33	6.00
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	0	0.33	6.67
F-test	-	NS	NS
C.V.	-	98.97	38.46

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

**ตารางภาคผนวกที่ 4.17** คะแนนความรุนแรงการเน่าเสียของพริกที่แช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 40°C นาน 5 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (40°C, 5 min + Ozone 500 ppm) พริกที่แช่ในน้ำร้อนที่ 50°C นาน 1 นาที ก่อนนำไปแช่ในน้ำที่ผ่านก๊าซโอโซนความเข้มข้น 500 ppm นาน 90 นาที (50°C 1 min + Ozone 500 ppm) สำหรับพริกที่ไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใดใช้เป็นชุดควบคุม (Control) นาน 10 วัน

Treatment	ความรุนแรงการเน่าเสีย (คะแนน) <sup>1/</sup>		
	13°C (day)		
	0	5	10
Control	0	1.30	3.80
Ozone 500 ppm	0	1.30	3.50
40°C 5 min + Ozone 500 ppm	0	1.30	3.50
50°C 1 min+ Ozone 500 ppm	0	1.10	3.20
F-test	-	NS	NS
C.V.	-	35.78	24.37

#### หมายเหตุ

<sup>1/</sup> คือ ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรที่ปรากฏอยู่ในแต่ละคอลัมน์แตกต่างกัน หมายถึง ข้อมูลดังกล่าว มีความแตกต่างทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

NS คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ