

## รายการตาราง

| ตารางที่                                                                                                                                                                                                                               | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4.1 จำนวนยีสต์ราและโคลิฟอร์ม ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายจำพวก Ascorbic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                                                             | 27   |
| 4.2 จำนวนยีสต์ราและโคลิฟอร์ม ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายจำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                                                           | 38   |
| 4.3 จำนวนยีสต์ราและโคลิฟอร์มของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส                 | 49   |
| 4.4 จำนวนยีสต์ราและโคลิฟอร์มของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส | 60   |
| ก.1 การสูญเสียน้ำหนักของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                                                               | 80   |
| ก.2 การเปลี่ยนแปลงค่า L* ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                                                           | 81   |
| ก.3 การเปลี่ยนแปลงค่า a* ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                                                           | 82   |
| ก.4 การเปลี่ยนแปลงค่า b* ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                                                           | 83   |
| ก.5 การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                                                    | 84   |

## รายการตาราง (ต่อ)

| ตารางที่                                                                                                                                                                                     | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ก.6 ปริมาณน้ำตาล (total sugar) ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส           | 85   |
| ก.7 ปริมาณฟีนอลิก (total phenolics) ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส      | 86   |
| ก.8 จำนวนยีสต์และราของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                       | 87   |
| ก.9 จำนวนโคลิฟอร์มของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                        | 88   |
| ก.10 ปริมาณก๊าซ CO <sub>2</sub> ในภาชนะบรรจุข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส | 89   |
| ก.11 ปริมาณก๊าซ O <sub>2</sub> ในภาชนะบรรจุข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส  | 90   |
| ก.12 คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย Ascorbic acid และอนุพันธ์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส      | 91   |
| ก.13 การสูญเสียน้ำหนักของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายจำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                        | 92   |
| ก.14 การเปลี่ยนแปลงค่า L* ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายจำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                    | 93   |

## รายการตาราง (ต่อ)

| ตารางที่ |                                                                                                                                                                                            | หน้า |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ก.15     | การเปลี่ยนแปลงค่า $a^*$ ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย<br>จำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่<br>อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส            | 94   |
| ก.16     | การเปลี่ยนแปลงค่า $b^*$ ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลาย<br>จำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่<br>อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส            | 95   |
| ก.17     | การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ใน<br>สารละลายจำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที<br>เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส         | 96   |
| ก.18     | ปริมาณน้ำตาล (total sugar) ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ใน<br>สารละลาย จำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บ<br>รักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส        | 97   |
| ก.19     | ปริมาณฟีนอลิก (total phenolic) ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ใน<br>สารละลาย จำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที<br>เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส     | 98   |
| ก.20     | จำนวนยีสต์และราของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายจำพวก<br>Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ<br>4 องศาเซลเซียส                       | 99   |
| ก.21     | จำนวนโคลิฟอร์มของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายจำพวก<br>Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ<br>4 องศาเซลเซียส                        | 100  |
| ก.22     | ปริมาณก๊าซ CO <sub>2</sub> ในภาชนะบรรจุข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ใน<br>สารละลายจำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที<br>เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส | 101  |
| ก.23     | ปริมาณก๊าซ O <sub>2</sub> ในภาชนะบรรจุข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ใน<br>สารละลายจำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บ<br>รักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส | 102  |

## รายการตาราง (ต่อ)

| ตารางที่ |                                                                                                                                                                                                                           | หน้า |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ก.24     | คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการแช่ในสารละลายจำพวก Carboxylic acids ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                                            | 103  |
| ก.25     | การสูญเสียน้ำหนักของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส               | 104  |
| ก.26     | การเปลี่ยนแปลงค่า $L^*$ ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส        | 105  |
| ก.27     | การเปลี่ยนแปลงค่า $a^*$ ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส        | 106  |
| ก.28     | การเปลี่ยนแปลงค่า $b^*$ ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส        | 107  |
| ก.29     | การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส    | 108  |
| ก.30     | ปริมาณน้ำตาล (total sugar) ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส     | 109  |
| ก.31     | ปริมาณฟีนอลิก (total phenolic) ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส | 110  |

## รายการตาราง (ต่อ)

| ตารางที่                                                                                                                                                                                                                               | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ก.32 จำนวนยีสต์และราชของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส                        | 111  |
| ก.33 จำนวนโคลิฟอร์มของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส                          | 112  |
| ก.34 ปริมาณก๊าซ CO <sub>2</sub> ในภาชนะบรรจุของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส | 113  |
| ก.35 ปริมาณก๊าซ O <sub>2</sub> ในภาชนะบรรจุของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส  | 114  |
| ก.36 คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส จนกระทั่งมีอุณหภูมิแกนกลางเท่ากับ 5 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส              | 115  |
| ก.37 การสูญเสียน้ำหนักของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส      | 116  |
| ก.38 การเปลี่ยนแปลงค่า L* ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส   | 117  |

## รายการตาราง (ต่อ)

| ตารางที่                                                                                                                                                                                                                                       | หน้า |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ก.39 การเปลี่ยนแปลงค่า $a^*$ ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส        | 118  |
| ก.40 การเปลี่ยนแปลงค่า $b^*$ ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส        | 119  |
| ก.41 การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส    | 120  |
| ก.42 ปริมาณน้ำตาล (total sugar) ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส     | 121  |
| ก.43 ปริมาณฟีนอลิก (total phenolic) ของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส | 122  |
| ก.44 จำนวนยีสต์และราของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                 | 123  |
| ก.45 จำนวนโคลิฟอร์มของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติกชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                  | 124  |

## รายการตาราง (ต่อ)

| ตารางที่ |                                                                                                                                                                                                                                                                         | หน้า |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ก.46     | การเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซ CO <sub>2</sub> ในภาชนะบรรจุข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่าน<br>การลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติก<br>ชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง<br>เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส | 125  |
| ก.47     | การเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซ O <sub>2</sub> ในภาชนะบรรจุข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่าน<br>การลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติก<br>ชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง<br>เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส  | 126  |
| ก.48     | คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ที่ผ่านการ<br>ลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนนำมาบรรจุถุงพลาสติก<br>ชนิด PE ขนาด 6x9 นิ้ว ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง<br>เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส                    | 127  |