

**ตารางผนวกที่ 1** ผลการวิเคราะห์ทางสถิติคุณภาพสี และเนื้อสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มต่ำบ่อที่ 1

บ่อที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C	10°C	10°C	20°C	20°C	20°C			
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
L*	59.23 $\pm$ 0.30 <sup>a</sup>	58.29 $\pm$ 0.51 <sup>ab</sup>	57.73 $\pm$ 0.51 <sup>ab</sup>	58.02 $\pm$ 0.81 <sup>ab</sup>	54.79 $\pm$ 1.89 <sup>c</sup>	56.60 $\pm$ 0.69 <sup>b</sup>	57.08 $\pm$ 0.49 <sup>b</sup>	7.653	6	< 0.05
a*	20.95 $\pm$ 0.78	21.35 $\pm$ 0.26	22.16 $\pm$ 1.40	22.59 $\pm$ 0.19	21.93 $\pm$ 1.14	21.45 $\pm$ 0.96	22.60 $\pm$ 1.22	1.324	6	> 0.05
b*	21.70 $\pm$ 0.78	22.27 $\pm$ 1.39	23.01 $\pm$ 0.033	23.15 $\pm$ 0.45	22.89 $\pm$ 1.24	22.09 $\pm$ 0.53	22.44 $\pm$ 0.50	1.308	6	> 0.05
N	16.42 $\pm$ 0.47 <sup>b</sup>	18.27 $\pm$ 0.96 <sup>ab</sup>	19.03 $\pm$ 0.48 <sup>a</sup>	19.56 $\pm$ 0.54 <sup>a</sup>	18.64 $\pm$ 0.47 <sup>a</sup>	18.11 $\pm$ 0.92 <sup>ab</sup>	18.37 $\pm$ 1.09 <sup>a</sup>	5.202	6	< 0.05

**ตารางผนวกที่ 2** ผลการวิเคราะห์ทางสถิติคุณภาพสี และเนื้อสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มต่ำบ่อที่ 2

บ่อที่ 2	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C	10°C	10°C	20°C	20°C	20°C			
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
L*	60.06 $\pm$ 0.85 <sup>a</sup>	58.26 $\pm$ 1.56 <sup>a</sup>	57.75 $\pm$ 0.68 <sup>ab</sup>	57.75 $\pm$ 2.57 <sup>ab</sup>	53.56 $\pm$ 0.75 <sup>c</sup>	55.41 $\pm$ 0.74 <sup>bc</sup>	55.50 $\pm$ 0.84 <sup>bc</sup>	8.306	6	< 0.05
a*	21.05 $\pm$ 2.39	21.18 $\pm$ 1.12	22.28 $\pm$ 0.84	22.22 $\pm$ 0.44	21.94 $\pm$ 0.87	21.41 $\pm$ 1.89	22.97 $\pm$ 0.55	1.027	6	> 0.05
b*	21.39 $\pm$ 1.73	22.68 $\pm$ 1.92	24.29 $\pm$ 0.72	23.29 $\pm$ 1.65	22.45 $\pm$ 0.81	21.79 $\pm$ 1.49	22.86 $\pm$ 0.95	1.406	6	> 0.05
N	17.39 $\pm$ 0.57 <sup>c</sup>	20.84 $\pm$ 1.28 <sup>a</sup>	20.47 $\pm$ 1.43 <sup>ab</sup>	20.42 $\pm$ 0.82 <sup>ab</sup>	18.47 $\pm$ 0.33 <sup>c</sup>	18.87 $\pm$ 0.70 <sup>bc</sup>	18.86 $\pm$ 0.71 <sup>bc</sup>	5.900	6	< 0.05

**ตารางผนวกที่ 3** ผลการวิเคราะห์ทางสถิติคุณภาพสีและเนื้อสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มต่ำบ่อที่ 3

บ่อที่ 3	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C	10°C	10°C	20°C	20°C	20°C			
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
L*	59.46 $\pm$ 0.35 <sup>a</sup>	54.47 $\pm$ 3.43 <sup>b</sup>	53.99 $\pm$ 3.36 <sup>b</sup>	52.47 $\pm$ 2.54 <sup>b</sup>	51.25 $\pm$ 3.28 <sup>b</sup>	51.43 $\pm$ 2.58 <sup>b</sup>	50.85 $\pm$ 3.13 <sup>b</sup>	3.330	6	< 0.05
a*	21.61 $\pm$ 0.80	23.05 $\pm$ 0.63	22.78 $\pm$ 2.48	22.43 $\pm$ 0.66	23.48 $\pm$ 1.49	23.76 $\pm$ 1.21	23.93 $\pm$ 0.68	1.184	6	> 0.05
b*	20.55 $\pm$ 1.74	23.17 $\pm$ 1.84	22.39 $\pm$ 1.07	23.22 $\pm$ 0.81	21.92 $\pm$ 1.13	22.06 $\pm$ 0.54	22.38 $\pm$ 0.46	1.705	6	> 0.05
N	18.17 $\pm$ 0.72 <sup>c</sup>	21.11 $\pm$ 0.52 <sup>a</sup>	19.82 $\pm$ 0.84 <sup>b</sup>	21.19 $\pm$ 0.72 <sup>a</sup>	19.45 $\pm$ 0.44 <sup>b</sup>	19.34 $\pm$ 0.85 <sup>bc</sup>	19.28 $\pm$ 0.36 <sup>bc</sup>	7.861	6	< 0.05

**ตารางผนวกที่ 4** ผลการวิเคราะห์ทางสถิติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มต่ำบ่อที่ 1

ระยะทางเฉลี่ย (มิลลิเมตร)	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C	10°C	10°C	20°C	20°C	20°C			
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
ความเข้มของสีกุ้งทั้งเปลือก	75.00 $\pm$ 0.0	78.0 $\pm$ 27.7	77.0 $\pm$ 10.2	79.2 $\pm$ 21.2	76.9 $\pm$ 7.2	78.2 $\pm$ 17.5	81.5 $\pm$ 17.2	2.683	6	< 0.05
สีเนื้อกุ้งด้านใน	75.00 $\pm$ 0.0	74.2 $\pm$ 24.4	73.1 $\pm$ 9.9	74.0 $\pm$ 12.6	71.3 $\pm$ 12.6	74.1 $\pm$ 6.8	74.3 $\pm$ 11.0	2.761	6	< 0.05
ความใสเนื้อกุ้ง	75.00 $\pm$ 0.0	74.0 $\pm$ 5.2	74.0 $\pm$ 5.1	77.6 $\pm$ 3.5	76.6 $\pm$ 4.7	75.8 $\pm$ 7.0	76.8 $\pm$ 5.4	3.038	6	< 0.05
เนื้อสัมผัสเมื่อกัดด้วยนิ้ว	75.00 $\pm$ 0.0	74.0 $\pm$ 11.0	78.2 $\pm$ 7.3	77.1 $\pm$ 4.9	76.8 $\pm$ 3.8	74.0 $\pm$ 5.2	75.1 $\pm$ 2.1	0.762	6	> 0.05

**ตารางผนวกที่ 5 ผลการวิเคราะห์ทางสถิติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มต่ำปอที่ 2**

ระยะทางเฉลี่ย (มิลลิเมตร)	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C		20°C		20°C				
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
ความเข้มของสีกุ้งทั้งเปลือก	75.0 $\pm$ 0.0	76.6 $\pm$ 5.9	76.4 $\pm$ 9.6	73.9 $\pm$ 10.3	71.3 $\pm$ 15.4	74.1 $\pm$ 8.4	77.9 $\pm$ 10.6	0.304	6	> 0.05
สีเนื้อกุ้งด้านใน	75.0 $\pm$ 0.0	71.9 $\pm$ 9.1	71.6 $\pm$ 11.3	73.5 $\pm$ 5.6	67.4 $\pm$ 8.9	71.9 $\pm$ 8.8	70.3 $\pm$ 10.8	0.789	6	> 0.05
ความใสเนื้อกุ้ง	75.0 $\pm$ 0.0	75.1 $\pm$ 3.4	76.4 $\pm$ 2.3	77.2 $\pm$ 3.8	72.7 $\pm$ 3.0	76.0 $\pm$ 3.3	76.4 $\pm$ 6.0	1.733	6	> 0.05
เนื้อสัมผัสเมื่อกัดด้วยนิ้ว	75.0 $\pm$ 0.0	76.7 $\pm$ 3.8	76.9 $\pm$ 4.8	75.9 $\pm$ 3.8	76.7 $\pm$ 4.4	77.5 $\pm$ 4.4	76.3 $\pm$ 8.4	0.413	6	> 0.05

**ตารางผนวกที่ 6 ผลการวิเคราะห์ทางสถิติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มต่ำปอที่ 3**

ระยะทางเฉลี่ย (มิลลิเมตร)	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C		20°C		20°C				
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
ความเข้มของสีกุ้งทั้งเปลือก	75.0 $\pm$ 0.0	73.4 $\pm$ 7.7	76.9 $\pm$ 8.3	79.6 $\pm$ 9.4	77.7 $\pm$ 13.6	73.4 $\pm$ 9.1	84.4 $\pm$ 4	1.915	6	> 0.05
สีเนื้อกุ้งด้านใน	75.0 $\pm$ 0.0	73.8 $\pm$ 4.5	73.5 $\pm$ 4.8	73.5 $\pm$ 4.8	73.8 $\pm$ 3.8	73.5 $\pm$ 4.7	74.4 $\pm$ 1.9	0.216	6	> 0.05
ความใสเนื้อกุ้ง	75.0 $\pm$ 0.0	76.6 $\pm$ 6.6	73.6 $\pm$ 6.6	75.4 $\pm$ 5.1	77.1 $\pm$ 8.4	76.8 $\pm$ 4.5	76.6 $\pm$ 5.2	0.550	6	> 0.05
เนื้อสัมผัสเมื่อกัดด้วยนิ้ว	75.0 $\pm$ 0.0	74.6 $\pm$ 5.9	71.7 $\pm$ 7.6	74.5 $\pm$ 4.7	73.0 $\pm$ 3.5	72.7 $\pm$ 7.9	73.3 $\pm$ 5.9	0.447	6	> 0.05

ตารางผนวกที่ 7 ผลการวิเคราะห์ทางสถิติคุณภาพสี และเนื้อสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มปกติบ่อที่ 1

บ่อที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C	10°C	10°C	20°C	20°C	20°C			
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
L*	58.00 $\pm$ 0.63 <sup>a</sup>	53.98 $\pm$ 2.02 <sup>bc</sup>	54.60 $\pm$ 0.86 <sup>bc</sup>	54.58 $\pm$ 1.41 <sup>bc</sup>	52.36 $\pm$ 1.56 <sup>c</sup>	52.64 $\pm$ 1.28 <sup>bc</sup>	54.88 $\pm$ 0.52 <sup>b</sup>	6.266	6	< 0.05
a*	16.52 $\pm$ 0.93	19.46 $\pm$ 1.65	19.09 $\pm$ 1.28	20.28 $\pm$ 1.31	17.03 $\pm$ 2.56	17.28 $\pm$ 1.36	20.47 $\pm$ 2.27	2.703	6	> 0.05
b*	18.17 $\pm$ 1.44	18.90 $\pm$ 0.81	19.13 $\pm$ 1.13	20.58 $\pm$ 1.28	18.69 $\pm$ 1.48	19.98 $\pm$ 1.41	19.42 $\pm$ 1.22	1.219	6	> 0.05
N	14.95 $\pm$ 0.74 <sup>b</sup>	18.27 $\pm$ 1.52 <sup>a</sup>	17.55 $\pm$ 0.37 <sup>a</sup>	18.48 $\pm$ 1.06 <sup>a</sup>	16.99 $\pm$ 0.27 <sup>a</sup>	17.25 $\pm$ 0.66 <sup>a</sup>	17.55 $\pm$ 0.27 <sup>a</sup>	6.034	6	< 0.05

ตารางผนวกที่ 8 ผลการวิเคราะห์ทางสถิติคุณภาพสี และเนื้อสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มปกติบ่อที่ 2

บ่อที่ 2	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C	10°C	10°C	20°C	20°C	20°C			
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
L*	57.81 $\pm$ 0.80 <sup>a</sup>	55.76 $\pm$ 0.51 <sup>b</sup>	55.48 $\pm$ 0.27 <sup>b</sup>	55.76 $\pm$ 0.30 <sup>b</sup>	52.99 $\pm$ 0.79 <sup>d</sup>	53.27 $\pm$ 0.86 <sup>cd</sup>	54.27 $\pm$ 0.53 <sup>c</sup>	21.820	6	< 0.05
a*	15.39 $\pm$ 2.03	17.19 $\pm$ 0.09	17.01 $\pm$ 1.94	16.43 $\pm$ 0.65	16.06 $\pm$ 1.98	18.43 $\pm$ 2.10	19.56 $\pm$ 3.37	1.567	6	> 0.05
b*	16.88 $\pm$ 1.89	17.30 $\pm$ 0.67	18.03 $\pm$ 2.16	19.44 $\pm$ 2.85	17.28 $\pm$ 0.91	19.14 $\pm$ 4.13	17.00 $\pm$ 1.09	0.637	6	> 0.05
N	16.42 $\pm$ 1.23 <sup>d</sup>	18.44 $\pm$ 1.00 <sup>ab</sup>	18.07 $\pm$ 0.68 <sup>abc</sup>	19.27 $\pm$ 0.26 <sup>a</sup>	17.68 $\pm$ 0.15 <sup>bcd</sup>	17.08 $\pm$ 0.17 <sup>cd</sup>	17.04 $\pm$ 0.32 <sup>cd</sup>	6.098	6	< 0.05

**ตารางผนวกที่ 9** ผลการวิเคราะห์ทางสถิติคุณภาพสี และเนื้อสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มปกติบ่อที่ 3

บ่อที่ 3	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C	10°C	10°C	20°C	20°C	20°C			
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
L*	57.62 $\pm$ 0.20 <sup>a</sup>	55.87 $\pm$ 1.25 <sup>ab</sup>	55.14 $\pm$ 0.54 <sup>ab</sup>	55.15 $\pm$ 0.89 <sup>ab</sup>	50.64 $\pm$ 3.54 <sup>c</sup>	53.78 $\pm$ 0.85 <sup>b</sup>	53.57 $\pm$ 1.28 <sup>b</sup>	5.719	6	< 0.05
a*	12.66 $\pm$ 2.17	14.20 $\pm$ 1.00	15.83 $\pm$ 3.36	15.79 $\pm$ 0.84	13.04 $\pm$ 2.22	14.62 $\pm$ 0.11	17.18 $\pm$ 3.41	1.612	6	> 0.05
b*	14.24 $\pm$ 1.59 <sup>c</sup>	16.53 $\pm$ 0.70 <sup>abc</sup>	17.47 $\pm$ 2.27 <sup>ab</sup>	18.87 $\pm$ 0.85 <sup>a</sup>	15.82 $\pm$ 1.14 <sup>bc</sup>	17.18 $\pm$ 0.35 <sup>ab</sup>	17.10 $\pm$ 0.87 <sup>ab</sup>	3.947	6	< 0.05
N	14.21 $\pm$ 2.86 <sup>bc</sup>	14.34 $\pm$ 0.99 <sup>bc</sup>	14.55 $\pm$ 0.48 <sup>bc</sup>	16.63 $\pm$ 0.77 <sup>a</sup>	14.02 $\pm$ 0.68 <sup>c</sup>	14.77 $\pm$ 0.29 <sup>bc</sup>	15.21 $\pm$ 0.31 <sup>b</sup>	6.544	6	< 0.05

**ตารางผนวกที่ 10** ผลการวิเคราะห์ทางสถิติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มปกติบ่อที่ 1

ระยะทางเฉลี่ย (มิลลิเมตร)	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C	10°C	10°C	20°C	20°C	20°C			
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
ความเข้มของสีกุ้งทั้งเปลือก	75.0 $\pm$ 0.0	80.3 $\pm$ 9.5	84.8 $\pm$ 14.7	83.2 $\pm$ 18.0	83.7 $\pm$ 4.2	88.7 $\pm$ 10.3	86.4 $\pm$ 16.4	1.357	6	> 0.05
สีเนื้อกุ้งด้านใน	75.0 $\pm$ 0.0	79.9 $\pm$ 7.9	77.7 $\pm$ 4.5	77.3 $\pm$ 17.5	81.6 $\pm$ 10.4	81.7 $\pm$ 22.5	85.1 $\pm$ 15.0	0.649	6	> 0.05
ความใสเนื้อกุ้ง	75.0 $\pm$ 0.0	71.6 $\pm$ 11.3	70.6 $\pm$ 4.7	68.0 $\pm$ 11.9	71.3 $\pm$ 9.5	69.0 $\pm$ 10.9	72.5 $\pm$ 7.1	0.671	6	> 0.05
เนื้อสัมผัสเมื่อกัดด้วยนิ้ว	75.0 $\pm$ 0.0	75.4 $\pm$ 7.6	72.8 $\pm$ 5.8	71.0 $\pm$ 9.6	73.4 $\pm$ 10.3	72.8 $\pm$ 8.8	76.7 $\pm$ 9.9	0.559	6	> 0.05

**ตารางผนวกที่ 11** ผลการวิเคราะห์ทางสถิติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มปกติบ่อที่ 2

ระยะทางเฉลี่ย (มิลลิเมตร)	ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C		20°C		20°C				
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
ความเข้มของสีกุ้งทั้งเปลือก	75.0±0.0 <sup>d</sup>	76.4±7.0 <sup>cd</sup>	76.9±13.0 <sup>bcd</sup>	77.5±7.3 <sup>abcd</sup>	83.7±5.6 <sup>abc</sup>	85.9±6.5 <sup>ab</sup>	84.4±9.9 <sup>a</sup>	2.925	6	< 0.05
สีเนื้อกุ้งด้านใน	75.0±0.0	78.9±7.1	77.7±4.5	75.6±5.4	81.6±10.4	81.7±22.5	83.1±10.5	0.847	6	> 0.05
ความใสเนื้อกุ้ง	75.0±0.0	76.6±4.0	70.6±4.7	73.1±6.7	72.8±6.4	70.8±8.0	72.5±7.1	1.361	6	> 0.05
เนื้อสัมผัสเมื่อกัดด้วยนิ้ว	75.0±0.0	75.4±7.6	74.2±4.1	72.2±7.7	73.4±10.3	73.6±8.0	79.1±8.5	0.907	6	> 0.05

**ตารางผนวกที่ 12** ผลการวิเคราะห์ทางสถิติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกุ้งที่เลี้ยงด้วยน้ำความเค็มปกติบ่อที่ 3

ระยะทางเฉลี่ย (มิลลิเมตร)	ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน							F	df	P
	ชุดควบคุม	10°C		20°C		20°C				
		นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที	นาน 15 นาที	นาน 30 นาที	นาน 45 นาที			
ความเข้มของสีกุ้งทั้งเปลือก	75.0±0.0 <sup>b</sup>	87.8±7.7 <sup>a</sup>	81.2±8.7 <sup>ab</sup>	80.2±7.4 <sup>ab</sup>	87.6±9.5 <sup>a</sup>	78.8±13.2 <sup>b</sup>	88.4±7.7 <sup>a</sup>	3.736	6	< 0.05
สีเนื้อกุ้งด้านใน	75.0±0.0	73.8±5.3	74.1±4.8	75.2±4.8	79.0±7.9	77.5±5.0	76.9±3.8	1.468	6	> 0.05
ความใสเนื้อกุ้ง	75.0±0.0	76.8±3.0	75.9±1.5	76.9±6.7	78.0±4.3	78.3±6.1	77.3±4.2	0.717	6	> 0.05
เนื้อสัมผัสเมื่อกัดด้วยนิ้ว	75.0±0.0	75.7±2.2	74.1±2.8	74.8±3.8	75.9±3.6	74.4±3.1	75.2±2.9	0.513	6	> 0.05

ตารางผนวกที่ 13 ข้อมูลน้ำหนักที่ความยาว 12.0-12.5 เซนติเมตร ในการงดอาหารที่แตกต่างกัน 0, 6, 12, 18 ชั่วโมง ก่อนจับกุ้งบ่อที่ 1

ตัวที่	control		อดอาหาร 6 ชั่วโมง		อดอาหาร 12 ชั่วโมง		อดอาหาร 18 ชั่วโมง	
	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)
1	12.5	12.2	12.5	11.9	12.5	11.3	12.5	11.6
2	12.5	11.7	12.5	11.1	12.5	11.7	12.4	12.9
3	12.4	12.1	12.4	12.1	12.5	12.2	12.4	11.1
4	12.4	10.7	12.3	11.2	12.4	11.1	12.3	11.5
5	12.3	11.2	12.2	11.7	12.3	11.7	12.3	11.3
6	12.2	12.1	12.1	11.3	12.3	11.0	12.2	11.8
7	12.1	12.0	12.1	12.7	12.3	11.4	12.2	11.7
8	12.1	12.0	12.1	11.3	12.3	10.6	12.2	11.1
9	12.1	12.5	12.0	10.5	12.1	11.3	12.2	11.3
10	12.0	12.1	12.0	10.5	12.0	11.4	12.0	12.4

ตารางผนวกที่ 14 ข้อมูลน้ำหนักที่ความยาว 12.0-12.5 เซนติเมตร ในการงคอาหารที่แตกต่างกัน 0, 6, 12, 18 ชั่วโมง ก่อนจับกุ้งบ่อที่ 2

ตัวที่	control		อดอาหาร 6 ชั่วโมง		อดอาหาร 12 ชั่วโมง		อดอาหาร 18 ชั่วโมง	
	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)
1	12.5	12.3	12.5	12.6	12.5	12.4	12.5	12.1
2	12.5	13.1	12.5	12.5	12.5	11.9	12.5	12.3
3	12.5	12.2	12.4	11.2	12.5	12.3	12.5	11.7
4	12.4	12.6	12.3	11.3	12.4	12.4	12.4	11.9
5	12.4	12.2	12.3	11.4	12.4	12.3	12.4	11.3
6	12.2	11.2	12.3	11.4	12.3	11.7	12.4	12.0
7	12.0	11.2	12.3	12.9	12.2	11.5	12.3	11.7
8	12.0	11.8	12.2	11.8	12.2	11.6	12.3	11.6
9	12.0	11.3	12.2	11.7	12.0	11.8	12.3	11.7
10	12.0	11.6	12.1	11.6	12.0	11.8	12.3	11.5

ตารางผนวกที่ 15 ข้อมูลน้ำหนักที่ความยาว 12.0-12.5 เซนติเมตร ในการงคอาหารที่แตกต่างกัน 0, 6, 12, 18 ชั่วโมง ก่อนจับกุ้งปอที่ 3

ตัวที่	control		อดอาหาร 6 ชั่วโมง		อดอาหาร 12 ชั่วโมง		อดอาหาร 18 ชั่วโมง	
	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)	ความยาว (cm.)	น้ำหนัก (g.)
1	12.5	12.3	12.5	11.9	12.5	12.8	12.2	11.5
2	12.1	11.9	12.5	10.5	12.5	12.0	12.2	10.6
3	12.1	11.3	12.5	10.4	12.5	11.9	12.2	10.8
4	12.1	11.7	12.4	11.2	12.4	11.6	12.2	10.4
5	12.0	11.6	12.2	11.7	12.2	11.0	12.1	10.8
6	12.0	11.9	12.2	11.5	12.2	12.5	12.1	11.0
7	12.0	11.6	12.2	11.6	12.2	10.9	12.1	10.9
8	12.0	11.1	12.2	11.1	12.0	11.2	12.0	10.5
9	12.0	11.6	12.1	10.6	12.0	11.0	12.0	10.8
10	12.0	11.0	12.0	11.4	12.0	11.5	11.9	10.2

ตารางผนวกที่ 16 ผลการวิเคราะห์ทางสถิติเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยน้ำหนักที่ความยาว 12.0-12.5 เซนติเมตร ของกุ้งทั้ง 3 บ่อ ในการงดอาหารที่แตกต่างกัน 0, 6, 12, 18 ชั่วโมง ก่อนจับกุ้ง

	ความยาว (เซนติเมตร)	น้ำหนักเฉลี่ย(กรัม) ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน				F	df	P
		ชุดควบคุม	6 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง			
ค่าเฉลี่ย	12.0-12.5	11.80+0.53 <sup>a</sup>	11.49+0.65 <sup>a</sup>	11.66+0.54 <sup>a</sup>	11.40+0.63 <sup>a</sup>	3	0.705	> 0.05

ตารางผนวกที่ 17 ผลการวิเคราะห์ทางสถิติเปรียบเทียบองค์ประกอบต่าง ๆ ในตัวกึ่งเทียบกับช่วงเวลาการงดอาหาร

ระยะเวลา	ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน				F	df	P
	Control	6 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง			
<b>กึ่งตัวปกติ</b>							
Protein	18.55±1.01	19.04±0.72	18.83±0.48	18.98±0.71	0.251	3	>0.05
Total fat	2.08±0.11	2.09±0.07	1.99±0.18	2.10±0.05	0.587	3	>0.05
Moisture	75.20±0.79	75.67±1.60	75.46±0.99	75.12±0.71	0.165	3	>0.05
Ash	2.33±0.07	2.37±0.04	2.40±0.07	2.37±0.04	0.978	3	>0.05
<b>กึ่งหัวแตก</b>							
Protein	19.26±0.91	20.24±0.22	19.50±0.61	19.89±0.75	1.218	3	>0.05
Total fat	2.16±0.20	2.04±0.01	2.13±0.07	2.04±0.16	0.586	3	>0.05
Moisture	75.37±1.14	73.10±2.65	74.78±1.13	74.78±1.37	1.006	3	>0.05
Ash	2.24±0.18	2.23±0.14	2.36±0.08	2.41±0.05	1.700	3	>0.05
<b>เปอร์เซ็นต์หัวแตก</b>	25.48±3.66 <sup>a</sup>	16.84±8.40 <sup>ab</sup>	11.69±1.16 <sup>bc</sup>	5.14±1.17 <sup>c</sup>	10.18	3	<0.05

ตารางผนวกที่ 18 ผลการวิเคราะห์ทางสถิติเปรียบเทียบของค่าประกอบต่าง ๆ ในตัวกึ่งปกติเทียบกับกึ่งหัวแตก ในแต่ละช่วงเวลารังคอาหาร

ระยะเวลา		ค่าเฉลี่ย + ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน		F	df	P
		กึ่งตัวปกติ	กึ่งหัวแตก			
Protein	Control	18.55±1.01	19.26±0.91	0.084	3	> 0.05
	6 ชั่วโมง	19.04±0.72	20.24±0.22	3.377	3	> 0.05
	12 ชั่วโมง	18.83±0.48	19.50±0.61	0.348	3	> 0.05
	18 ชั่วโมง	18.98±0.71	19.89±0.75	0.007	3	> 0.05
Total fat	Control	2.08±0.11	2.16±0.20	1.011	3	> 0.05
	6 ชั่วโมง	2.09±0.07	2.04±0.01	13.352	3	> 0.05
	12 ชั่วโมง	1.99±0.18	2.13±0.07	2.936	3	> 0.05
	18 ชั่วโมง	2.10±0.05	2.04±0.16	3.238	3	> 0.05
Moisture	Control	75.20±0.79	75.37±1.14	0.192	3	> 0.05
	6 ชั่วโมง	75.67±1.60	73.10±2.65	1.646	3	> 0.05
	12 ชั่วโมง	75.46±0.99	74.78±1.13	0.168	3	> 0.05
	18 ชั่วโมง	75.12±0.71	74.78±1.37	1.138	3	> 0.05
Ash	Control	2.33±0.07	2.24±0.18	4.278	3	> 0.05
	6 ชั่วโมง	2.37±0.04	2.23±0.14	6.250	3	> 0.05
	12 ชั่วโมง	2.40±0.07	2.36±0.08	0.098	3	> 0.05
	18 ชั่วโมง	2.37±0.04	2.41±0.05	0.065	3	> 0.05