

(P<0.05)

จากสถิติการวิจัยค่าเฉลี่ยระยะเวลาการปนเปื้อน 15 7 14 และ 20 วันต่อข้อมูลพบว่าระยะเวลาการปนเปื้อนค่า b* (yellowness) ของสีในเนื้อหมูในขณะทำ L* (lightness) และ a* (redness) ไม่เปลี่ยนแปลง เมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อหมูระหว่างการแปรรูปเนื้อหมู (P<0.01)

ในทางตรงกันข้ามค่าแรงตึงผิวและค่าการนำความร้อนของเนื้อหมูระหว่างการแปรรูปเนื้อหมูโดยมีค่าเท่ากับ 7.39 5.99 4.99

[illegible]