

ภาคผนวก ง
แสดงผลการวิเคราะห์ทางสถิติ

ตารางที่ ๑๑ ผลของการสารปรับปรุงเนื้อสัมผัส 5 ชนิดที่มีลักษณะทางกายภาพของมะม่วงแผ่น

ชนิดของ สาร ปรับปรุง เนื้อสัมผัส	มะม่วง : สารปรับ ปรุงเนื้อ สัมผัส	L*	a*	b*	hardness (N)	tensile strength (N/mm ²)
control	0:0	52.72±1.51 ^e	8.74±8.53 ^{ab}	45.15±0.59 ^f	10.30±1.48 ^a	4.21±1.03 ^a
เพกติน (2%)	10:2	55.67±0.62 ^{cd}	8.64±0.16 ^{ab}	44.93±0.88 ^a	6.16±1.02 ^{hi}	2.97±0.37 ^h
	10:3	56.57±1.19 ^{bc}	8.345±0.16 ^c	44.2±1.77 ^{ab}	6.31±1.07 ^h	3.20±0.27 ^g
	10:4	57.34±0.29 ^b	8.29±1.11 ^b	43.83±0.36 ^b	6.84±1.02 ^{gh}	3.41±0.11 ^{efg}
เจลาติน (2%)	10:2	55.07±0.37 ^d	8.71±0.43 ^a	45.23±0.16 ^f	8.88±1.30 ^b	3.24±0.71 ^g
	10:3	57.30±0.10 ^b	8.24±0.12 ^{ab}	44.67±1.01 ^{ab}	8.14±0.16 ^{bcd}	3.45±0.27 ^d
	10:4	55.59±0.27 ^{bc}	7.83±0.20 ^c	43.98±0.17 ^{ab}	8.49±0.15 ^{bcd}	3.57±0.68 ^{cde}
วุ้น (2%)	10:2	57.24±1.04 ^b	8.57±0.10 ^a	45.53±0.65 ^a	4.86±1.08 ^j	2.13±1.36 ^j
	10:3	58.65±0.38 ^a	8.28±1.11 ^{ab}	44.84±0.31 ^a	5.30±1.55 ^j	2.25±1.90 ^j
	10:4	47.57±1.77 ^f	7.90±2.12 ^c	44.15±0.33 ^{ab}	5.47±0.39 ^{ij}	2.68±0.12 ⁱ
แป้งสาลี อนกประ สงค์ (30%)	10:2	46.28±0.37 ^g	7.13±2.24 ^c	41.81±0.36 ^c	7.37±0.12 ^{efg}	3.39±0.28 ^{efg}
	10:3	45.30±0.10 ^{gh}	9.02±1.98 ^c	40.76±0.77 ^d	7.95±1.07 ^{cde}	3.62±0.89 ^{cd}
	10:4	47.72±0.16 ^f	9.24±1.48 ^c	39.13±0.74 ^e	8.71±0.14 ^{bc}	3.76±0.89 ^{bc}
แป้งมัน สำปะ หลัง (30%)	10:2	46.20±0.98 ^g	9.28±1.35 ^c	41.35±0.18 ^{cd}	7.17±0.16 ^{1fg}	3.35±0.39 ^{fg}
	10:3	44.90±0.16 ^h	9.40±0.65 ^c	40.53±0.49 ^d	7.75±0.27 ^{def}	3.87±0.30 ^b
	10:4	55.51±0.36 ^{cd}	8.74±0.12 ^c	39.27±0.77 ^e	8.50±0.39 ^{bcd}	3.72±0.13 ^{bc}

หมายเหตุ อักษรที่ต่างกันในแนวตั้งแสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ตารางที่ ๑๒ การวิเคราะห์ความแปรปรวนของการใช้สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส 5 ชนิดที่มีต่อคุณภาพ
ทางกายภาพที่มีต่อมะม่วงแผ่น

ปัจจัยการทดสอบ	SOV	df	SS	MS	F	Sig	
ค่าสี	L*	Treatment	14	818.855	54.590	242.587	0.00*
		A	4	771.751	192.938	857.370	0.00*
		B	2	0.726	0.363	1.613	0.00*
		AB	8	29.783	3.723	16.544	0.00*
		Error	15	3.601	0.225		
a*		Treatment	14	10.678	0.712	2.094	0.00*
		A	4	3.524	0.881	2.591	0.00*
		B	2	0.324	0.162	0.477	0.00*
		AB	8	6.736	0.842	2.477	0.00*
		Error	15	5.440	0.340		
b*		Treatment	14	149.076	9.938	57.766	0.015*
		A	4	123.580	30.895	179.574	0.00*
		B	2	14.496	7.248	42.128	0.00*
		AB	8	1.939	0.242	1.409	0.00*
		Error	15	2.753	0.172		
a _w		Treatment	14	0.0250	0.0017	5.0256	0.00*
		A	4	0.0222	0.0055	16.7308	0.00*
		B	2	0.0002	0.0001	0.3179	0.00*
		AB	8	0.0020	0.0002	0.7509	0.00*
		Error	15	0.0053	0.0003		
Hardness(N)		Treatment	14	66.641	4.443	32.989	0.00*
		A	4	43.500	10.875	80.752	0.015*
		B	2	2.725	1.362	10.117	0.00*
		AB	8	2.351	0.294	2.182	0.00*
		Error	15	2.155	0.135		
Tensile strength		Treatment	14	8.932	0.595	75.942	0.00*
		A	4	6.625	1.656	211.229	0.018
		B	2	0.968	0.484	61.730	0.00*
		AB	8	0.088	0.011	1.397	0.00*
		Error	15	0.125	0.008		

หมายเหตุ * มีความแตกต่างกันทางสถิติ

A= ชนิดของสารปรับปรุงเนื้อสัมผัส

B= อัตราส่วนระหว่างเนื้อมะม่วง : สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส

ตารางที่ ๓ การวิเคราะห์ความแปรปรวนของการใช้สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส 5 ชนิดที่มีต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่มีต่อมะม่วงแผ่น

ปัจจัยการทดสอบ	SOV	df	SS	MS	F	Sig
สี	Treatment	14	413.441	27.563	67.785	0.00*
	A	4	401.704	100.426	246.977	0.00*
	B	2	4.276	2.138	5.257	0.005*
	AB	8	4.369	0.546	1.343	0.00*
	Error	15	383.850	0.407		
กลิ่นมะม่วง	Treatment	14	178.566	11.904	35.512	0.00*
	A	4	146.296	36.574	109.103	0.00*
	B	2	23.496	11.748	35.045	0.00*
	AB	8	8.404	1.051	3.134	0.00*
	Error	15	316.450	0.335		
รสหวาน	Treatment	14	134.949	8.997	26.308	0.00*
	A	4	53.940	13.485	39.434	0.00*
	B	2	19.029	9.514	27.823	0.00*
	AB	8	12.160	1.520	4.445	0.00*
	Error	15	322.817	0.342		
ความเหนียว	Treatment	14	313.963	20.931	59.081	0.00*
	A	4	289.093	72.273	204.005	0.00*
	B	2	1.316	0.658	1.857	0.157
	AB	8	10.473	1.309	3.695	0.00*
	Error	15	334.433	0.354		
ความขากง่ายในการเคี้ยว	Treatment	14	230.366	15.358	43.992	0.00*
	A	4	189.616	47.404	135.789	0.00*
	B	2	2.889	1.444	4.138	0.016*
	AB	8	10.211	1.276	3.656	0.00*
	Error	15	329.550	0.349		
ความชอบโดยรวม	Treatment	14	278.917	18.594	48.886	0.00*
	A	4	268.460	67.115	176.448	0.00*
	B	2	0.576	0.288	0.757	0.470
	AB	8	7.213	0.902	2.371	0.016
	Error	15	359.067	0.380		

หมายเหตุ * มีความแตกต่างกันทางสถิติ

A= ชนิดของสารปรับปรุงเนื้อสัมผัส B= อัตราส่วนระหว่างเนื้อมะม่วง : สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส

ตารางที่ ๓4 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเปรียบเทียบค่าคุณภาพทางกายภาพของมะม่วงแผ่นผสม
ผงวุ้นในแต่ละสภาวะการเก็บ

ปัจจัยการทดสอบ	SOV	df	SS	MS	F	Sig	
ค่าสี	L*	ppnv	7	120.688	17.241	26.100	0.00*
		ppva	7	26.652	3.807	32.061	0.00*
		alnv	7	0.896	0.128	19.933	0.00*
		alva	7	26.652	3.807	32.061	0.00*
	a*	ppnv	7	7.018	1.003	45.251	0.00*
		ppva	7	5.210	0.744	22.359	0.015*
		alnv	7	1.190	0.170	33.906	0.00*
		alva	7	2.954	0.422	84.713	0.00*
	b*	ppnv	7	34.950	4.993	16.815	0.00*
		ppva	7	53.494	7.642	53.637	0.00*
		alnv	7	6.159	0.880	7.727	0.00*
		alva	7	10.161	1.452	18.936	0.019*
	a _w	ppnv	7	0.012	0.002	147.838	0.00*
		ppva	7	0.003	0.000	76.768	0.00*
		alnv	7	0.002	0.000	216.888	0.412
		alva	7	0.001	0.000	52.214	0.416
Hardness(N)	ppnv	7	31.634	4.519	2153.114	0.00*	
	ppva	7	23.007	3.287	4810.389	0.00*	
	alnv	7	8.659	1.237	335.189	0.47	
	alva	7	9.241	1.320	2635.644	0.477	
Tensile strength	ppnv	7	0.341	0.049	64.057	0.00*	
	ppva	7	0.267	0.038	159.567	0.00*	
	alnv	7	0.045	0.006	26.160	0.472	
	alva	7	0.267	0.038	159.567	0.428	

หมายเหตุ * มีความแตกต่างกันทางสถิติ

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนคฟอยล์

nv บรรจุในสภาวะบรรยากาศ va บรรจุในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๕ การวิเคราะห์ความแปรปรวนเปรียบเทียบค่าคุณภาพทางกายภาพของมะม่วงแผ่น
ที่ผสมผงวุ้นและธัญพืชในแต่ละสภาวะการเก็บ

ปัจจัยการทดสอบ	SOV	df	SS	MS	F	Sig	
ค่าสี	L*	ppnv	7	113.046	16.149	78.360	0.00*
		ppva	7	59.152	8.450	1609.588	0.00*
		alnv	7	0.754	0.108	18.561	0.00*
		alva	7	9.490	1.356	1.056	0.00*
	a*	ppnv	7	8.774	1.253	453.745	0.00*
		ppva	7	6.219	0.888	98.164	0.00*
		alnv	7	0.712	0.102	27.587	0.00*
		alva	7	0.680	0.097	21.449	0.00*
	b*	ppnv	7	40.725	5.818	1092.547	0.00*
		ppva	7	39.053	5.579	1803.317	0.00*
		alnv	7	1.019	0.146	12.347	0.00*
		alva	7	16.590	2.370	4.285	0.00*
	a _w	ppnv	7	0.015	0.002	437.193	0.00*
		ppva	7	0.004	0.001	2.351	0.1270272
		alnv	7	0.000	0.000	14.901	0.291
		alva	7	0.000	0.000	14.441	0.418
Hardness(N)	ppnv	7	12.825	1.832	10347.473	0.00*	
	ppva	7	7.448	1.064	237.596	0.00*	
	alnv	7	7.162	1.023	2065.448	0.00*	
	alva	7	2.461	0.352	29.128	0.00*	
Tensile strength	ppnv	7	0.074	0.011	32.145	0.00*	
	ppva	7	0.058	0.008	34.874	0.00*	
	alnv	7	0.024	0.003	15.623	0.0441	
	alva	7	0.021	0.003	15.399	0.046	

หมายเหตุ * มีความแตกต่างกันทางสถิติ

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตฟอยล์

nv บรรจุในสภาวะบรรยากาศ va บรรจุในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๖ การวิเคราะห์ความแปรปรวนเปรียบเทียบค่าคุณภาพทางเคมีของมะม่วงแผ่นผสมผงวุ้น
ในแต่ละสภาวะการเก็บ

ปัจจัยการทดสอบ	SOV	df	SS	MS	F	Sig
สี	ppnv	7	266.090	44.348	97.650	0.00*
	ppva	7	376.695	62.783	561.035	0.00*
	alnv	7	275.990	45.998	247.684	0.00*
	alva	7	169.662	28.277	126.344	0.00*
กลิ่นมะม่วง	ppnv	7	310.695	51.783	181.213	0.00*
	ppva	7	318.890	53.148	507.326	0.00*
	alnv	7	215.448	35.908	134.655	0.00*
	alva	7	152.762	25.460	125.804	0.00*
รสหวาน	ppnv	7	357.695	59.616	185.216	0.00*
	ppva	7	326.457	54.410	341.075	0.00*
	alnv	7	191.762	31.960	142.801	0.00*
	alva	7	204.648	34.108	154.036	0.00*
ความเหนียว	ppnv	7	368.781	61.463	233.994	0.00*
	ppva	7	318.867	53.144	314.376	0.00*
	alnv	7	268.500	44.750	174.028	0.00*
	alva	7	189.281	31.547	107.721	0.00*
ความยากง่ายในการเคี้ยว	ppnv	7	361.824	60.304	194.321	0.00*
	ppva	7	303.781	50.630	208.477	0.00*
	alnv	7	241.862	40.310	171.013	0.00*
	alva	7	265.714	44.286	189.796	0.00*
ความชอบโดยรวม	ppnv	7	348.381	58.063	189.617	0.00*
	ppva	7	302.981	50.497	258.642	0.00*
	alnv	7	211.390	35.232	145.072	0.00*
	alva	7	199.648	33.275	99.116	0.00*

หมายเหตุ * มีความแตกต่างกันทางสถิติ

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนทฟอยล์
nv บรรจุในสภาวะบรรยากาศ va บรรจุในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๗ การวิเคราะห์ความแปรปรวนเปรียบเทียบค่าคุณภาพทางเคมีของมะม่วงแผ่นที่ผสมผง
วุ้นและธัญพืชในแต่ละสภาวะการเก็บ

ปัจจัยการทดสอบ	SOV	df	SS	MS	F	Sig
สี	ppnv	7	199.048	33.175	162.016	0.00*
	ppva	7	245.390	40.898	173.508	0.00*
	alnv	7	173.781	28.963	114.761	0.00*
	alva	7	153.881	25.647	119.685	0.00*
กลิ่นมะม่วง	ppnv	7	191.324	31.887	145.572	0.00*
	ppva	7	273.057	45.510	241.949	0.00*
	alnv	7	271.767	45.294	226.472	0.00*
	alva	7	158.781	26.463	107.909	0.00*
รสหวาน	ppnv	7	365.729	60.955	287.652	0.00*
	ppva	7	303.433	50.572	210.300	0.00*
	alnv	7	308.790	51.465	209.858	0.00*
	alva	7	300.381	50.063	241.686	0.00*
ความเหนียว	ppnv	7	314.895	52.483	247.670	0.00*
	ppva	7	269.214	44.869	198.368	0.00*
	alnv	7	264.467	44.078	212.789	0.00*
	alva	7	183.567	30.594	102.797	0.00*
ความยากง่ายในการเคี้ยว	ppnv	7	432.357	72.060	285.519	0.00*
	ppva	7	369.448	61.575	344.818	0.00*
	alnv	7	257.981	42.997	177.046	0.00*
	alva	7	162.348	27.058	142.054	0.00*
ความชอบโดยรวม	ppnv	7	353.948	58.991	192.065	0.00*
	ppva	7	347.033	57.839	258.429	0.00*
	alnv	7	148.200	24.700	104.788	0.00*
	alva	7	119.348	19.891	70.204	0.00*

หมายเหตุ * มีความแตกต่างกันทางสถิติ

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนทพอยล์
nv บรรจุในสภาวะบรรยากาศ va บรรจุในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๘ ค่าคุณภาพทางกายภาพของมะม่วงแผ่นผสมผงวุ้นที่เก็บที่อุณหภูมิห้อง 12 สัปดาห์

ค่าคุณภาพ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	4 สัปดาห์	8 สัปดาห์	12 สัปดาห์
ค่าสี L*	ppnv	58.94±1.32 ^a	^c 55.50±0.68 ^a	^b 54.3±0.25 ^b	^b 50.72±0.83 ^c
	ppva	58.94±1.32 ^a	^b 56.86±0.49 ^a	^b 55.39±0.68 ^b	^b 53.49±0.05 ^c
	alnv	58.94±1.32 ^a	^b 56.97±0.49 ^a	^b 55.40±0.67 ^b	^b 53.45±0.97 ^c
	alva	58.94±1.32 ^a	^a 57.41±0.97 ^{ab}	^a 57.27±0.28 ^b	^a 56.79±0.11 ^c
a*	ppnv	8.82±3.11 ^c	^a 9.74±0.21 ^b	^a 9.9±0.02 ^b	^a 10.70±0.04 ^a
	ppva	8.82±3.11 ^c	^a 9.70±0.04 ^b	^a 9.79±0.04 ^b	^b 10.57±0.48 ^a
	alnv	8.82±3.11 ^b	^b 8.86±0.48 ^a	^b 9.57±0.11 ^b	^c 9.78±0.21 ^a
	alva	8.82±3.11 ^a	^b 8.78±0.07 ^b	^b 9.06±0.56 ^a	^d 9.44±0.08 ^a
b*	ppnv	45.29±0.76 ^a	^c 46.69±0.04 ^a	^b 41.46±0.71 ^b	^b 40.31±0.72 ^b
	ppva	45.29±0.76 ^a	^c 43.69±0.04 ^b	^b 41.16±0.07 ^c	^b 40.31±0.24 ^c
	alnv	45.29±0.76 ^a	^b 44.58±0.12 ^a	^a 44.29±0.11 ^b	^a 42.43±1.06 ^c
	alva	45.29±0.76 ^a	^a 44.73±0.42 ^a	^a 44.7±0.39 ^{ab}	^a 42.90±0.48 ^b
a _w	ppnv	0.515±0.02 ^c	^a 0.55±0.01 ^b	^b 0.57±0.01 ^{ab}	^b 0.60±0.01 ^a
	ppva	0.515±0.02 ^b	^b 0.52±0.02 ^b	^b 0.55±0.01 ^a	^b 0.55±0.00 ^a
	alnv	0.515±0.02 ^b	^c 0.52±0.01 ^a	^a 0.53±0.00 ^a	^a 0.54±0.01 ^a
	alva	0.515±0.02 ^b	^c 0.52±0.00 ^a	^a 0.53±0.01 ^a	^a 0.53±0.02 ^a
Hardness(N)	ppnv	5.68±0.36 ^a	^b 5.43±0.08 ^b	^d 3.46±0.03 ^c	^c 2.02±0.10 ^d
	ppva	5.68±0.36 ^a	^a 5.58±0.01 ^b	^c 4.59±0.27 ^c	^b 2.29±0.40 ^d
	alnv	5.68±0.36 ^a	^a 5.58±0.49 ^a	^b 5.36±0.28 ^b	^a 3.48±0.45 ^c
	alva	5.68±0.36 ^a	^a 5.62±0.47 ^b	^a 5.36±0.25 ^c	^a 3.43±0.19 ^d
Tensile strength	ppnv	2.86±0.02 ^a	^{ns} 2.26±0.04 ^{ab}	^b 2.11±0.10 ^b	^c 1.79±0.01 ^c
	ppva	2.86±0.02 ^a	2.29±0.0 ^{ab}	^a 2.14±0.82 ^b	^b 1.87±0.03 ^c
	alnv	2.86±0.02 ^a	2.23±0.35 ^b	^a 2.14±0.75 ^b	^b 1.91±0.12 ^c
	alva	2.86±0.02 ^a	2.29±0.54 ^a	^a 2.14±0.82 ^b	^a 2.12±0.78 ^b

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้นไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๑ ค่าคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นที่ผสมผงวุ้นและธัญพืชที่
อุณหภูมิห้อง

ค่าคุณภาพ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	4 สัปดาห์	8 สัปดาห์	12 สัปดาห์
ค่าสี L*	ppnv	56.92±1.14 ^a	^c 54.33±0.08 ^b	^c 51.97±0.09 ^c	^b 49.12±0.53 ^d
	ppva	56.92±1.14 ^a	^c 54.56±0.04 ^b	^c 52.63±0.07 ^c	^b 49.97±0.13 ^d
	alnv	56.92±1.14 ^a	^b 56.76±0.42 ^a	^b 56.49±0.15 ^b	^a 56.18±0.07 ^c
	alva	56.92±1.14 ^a	^a 56.06±0.07 ^a	⁵ 4.23±0.06 ^b	^a 54.45±2.23 ^b
a*	ppnv	9.49±0.35 ^d	^a 10.25±0.07 ^c	^a 10.89±0.07 ^b	^a 11.5±±0.02 ^a
	ppva	9.49±0.35 ^d	^a 10.01±0.17 ^c	^b 10.62±0.78 ^b	^a 11.39±0.09 ^a
	alnv	9.49±0.35 ^c	^b 9.69±0.01 ^c	^c 9.88±0.13 ^b	^b 10.18±0.03 ^a
	alva	9.49±0.35 ^c	^b 9.67±0.01 ^{bc}	^c 9.75±0.02 ^b	^b 10.17±0.11 ^a
b*	ppnv	42.31±2.83 ^a	^b 41.27±0.07 ^b	^c 39.46±0.04 ^c	^c 37.97±0.15 ^d
	ppva	42.31±2.83 ^a	^b 41.37±0.04 ^b	^c 39.62±0.09 ^c	^c 38.16±0.07 ^d
	alnv	42.31±2.83 ^a	^a 43.57±0.11 ^a	^b 43.38±0.04 ^{ab}	^b 42.84±0.26 ^b
	alva	42.31±2.83 ^a	^a 43.21±0.04 ^a	^a 42.28±0.09 ^a	^a 42.54±0.05 ^b
a _w	ppnv	0.513±0.14 ^d	^a 0.54±0.01 ^c	^a 0.57±0.02 ^b	^a 0.61±0.02 ^a
	ppva	0.513±0.14 ^b	^a 0.53±0.00 ^{ab}	^a 0.54±0.02 ^a	^b 0.54±0.04 ^a
	alnv	0.513±0.14 ^b	^b 0.52±0.00 ^a	^b 0.52±0.00 ^a	^b 0.53±0.02 ^a
	alva	0.513±0.14 ^b	^b 0.51±0.02 ^a	^b 0.51±0.01 ^a	^b 0.53±0.01 ^a
Hardness(N)	ppnv	4.37±0.17 ^a	^c 4.09±0.01 ^b	^b 3.01±0.01 ^c	^c 2.02±0.01 ^d
	ppva	4.37±0.17 ^a	^b 4.37±0.21 ^a	^b 4.05±0.58 ^b	^b 2.48±0.21 ^c
	alnv	4.37±0.17 ^a	^a 4.48±0.77 ^a	^a 4.33±0.15 ^b	^b 2.54±0.28 ^c
	alva	4.37±0.17 ^a	^a 4.49±0.20 ^a	^a 4.42±0.35 ^{ab}	^a 3.30±0.07 ^b

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้นไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๑ (ต่อ)

ค่าคุณภาพ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	4 สัปดาห์	8 สัปดาห์	12 สัปดาห์
Tensile strength	ppnv	2.01±1.47 ^a	^{ns} 2.03±0.04 ^a	^{ns} 1.95±0.01 ^b	^b 1.84±0.03 ^c
	ppva	2.01±1.47 ^a	2.05±0.33 ^a	1.96±0.02 ^b	^b 1.85±0.03 ^c
	alnv	2.01±1.47 ^a	2.05±0.34 ^a	1.98±0.01 ^b	^a 1.85±0.08 ^c
	alva	2.01±1.47 ^a	2.06±0.03 ^a	2.02±0.01 ^{ab}	^a 1.93±0.03 ^b

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้น ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP

al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ

va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๐ ค่าคุณภาพทางกายภาพของมะม่วงแผ่นผสมผงวุ้นที่อุณหภูมิ 45°C 2 สัปดาห์

ค่าคุณภาพ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์	
ค่าสี L*	L*	ppnv	58.94±1.32 ^a	^{ns} 55.39±0.23 ^b	^{ns} 55.09±0.50 ^b
		ppva	58.94±1.32 ^a	55.53±0.03 ^b	53.54±0.53 ^b
		alnv	58.94±1.32 ^a	53.76±0.37 ^b	53.24±0.13 ^c
		alva	58.94±1.32 ^a	55.59±0.57 ^b	53.24±0.26 ^c
	a*	ppnv	8.82±3.11 ^c	^a 10.51±0.45 ^b	^b 12.26±0.77 ^a
		ppva	8.82±3.11 ^c	^a 10.62±0.16 ^b	^a 12.57±0.11 ^a
		alnv	8.82±3.11 ^c	^a 10.50±0.07 ^b	^b 12.32±0.01 ^a
		alva	8.82±3.11 ^a	^b 10.28±0.89 ^b	^a 12.67±0.45 ^c
	b*	ppnv	45.29±0.76 ^a	^a 40.56±0.17 ^b	^a 36.39±0.25 ^c
		ppva	45.29±0.76 ^a	^a 40.50±0.39 ^b	^b 36.23±0.78 ^c
		alnv	45.29±0.76 ^a	^b 40.43±1.41 ^b	^a 36.35±0.89 ^c
		alva	45.29±0.76 ^a	^b 40.24±0.78 ^b	^a 36.40±0.56 ^c
a _w	ppnv	0.515±0.02 ^a	^{ns} 0.519±0.07 ^b	^{ns} 0.510±0.02 ^c	
	ppva	0.515±0.02 ^a	0.515±0.00 ^a	0.508±0.02 ^b	
	alnv ^{ns}	0.515±0.02	0.513±0.01	0.514±0.05	
	alva ^{ns}	0.515±0.02	0.515±0.04	0.515±0.02	
Hardness(N)	ppnv	5.68±0.36 ^b	^a 5.89±0.14 ^b	^a 6.17±0.41 ^a	
	ppva	5.68±0.36 ^c	^a 5.78±0.36 ^b	^b 5.98±0.07 ^a	
	alnv ^{ns}	5.68±0.36	^b 5.66±1.41	^c 5.68±0.00	
	alva ^{ns}	5.68±0.36	^{ab} 5.71±0.82	^d 5.72±0.41	

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้น ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p>0.05)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ (p≤0.05)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ (p≤0.05)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๑ (ต่อ)

ค่าคุณภาพ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
Tensile strength	ppnv	2.86±0.02 ^b	^a 2.98±0.19 ^a	^a 2.94±0.01
	ppvva	2.86±0.02 ^b	^a 3.01±0.04 ^a	^a 3.00±0.19 ^a
	alnv ^{ns}	2.86±0.02	^b 2.24±0.28	^b 2.23±0.42
	alva ^{ns}	2.86±0.02	^b 2.27±0.49	^b 2.26±0.19

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้น ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตฟอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ

va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ 11 ค่าคุณภาพทางกายภาพของมะม่วงแผ่นที่ผสมผงวุ้นและธัญพืชที่อุณหภูมิ 45°C
2 สัปดาห์

ค่าคุณภาพ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
L*	ppnv	56.92±1.14 ^a	^a 53.89±0.24 ^b	^d 52.77±0.05 ^b
	ppva	56.92±1.14 ^a	^c 52.77±0.07 ^b	^c 53.53±0.06 ^b
	alnv	56.92±1.14 ^a	^b 54.51±2.12 ^b	^a 56.10±0.16 ^b
	alva	56.92±1.14 ^a	^a 53.98±0.07 ^b	^b 55.61±0.04 ^b
a*	ppnv	9.49±0.35 ^b	^b 11.57±3.00 ^b	^c 11.80±3.54 ^a
	ppva	9.49±0.35 ^c	^a 11.80±0.35 ^b	^a 13.76±0.12 ^a
	alnv	9.49±0.35 ^c	^c 11.43±0.48 ^b	^b 13.00±0.03 ^a
	alva	9.49±0.35 ^c	^c 11.04±0.28 ^b	^b 13.01±0.77 ^a
b*	ppnv	42.31±2.83 ^a	^a 41.23±3.54 ^b	^a 40.14±0.09 ^c
	ppva	42.31±2.83 ^a	^b 38.76±0.25 ^b	^b 36.85±0.28 ^c
	alnv	42.31±2.83 ^a	^b 40.32±0.36 ^b	^b 37.22±0.28 ^c
	alva	42.31±2.83 ^a	^b 40.37±2.82 ^c	^b 37.03±0.21 ^c
a _w	ppnv	0.513±0.14 ^b	^{ns} 0.51±0.03 ^{ab}	^b 0.523±0.03 ^a
	ppva	0.513±0.14 ^b	0.509±0.11 ^b	^a 0.614±0.04 ^a
	alnv ^{ns}	0.513±0.14	0.509±0.01	^a 0.612±0.01
	alva ^{ns}	0.513±0.14	0.512±0.00	^a 0.514±0.04
Hardness(N)	ppnv	4.37±0.14 ^c	^a 4.66±3.54 ^b	^a 4.83±0.91 ^a
	ppva	4.37±0.14 ^c	^a 4.84±2.68 ^b	^b 5.07±0.68 ^a
	alnv ^{ns}	4.37±0.14	^b 4.39±0.02	^c 4.41±0.64
	alva ^{ns}	4.37±0.17	^b 4.40±0.03	^d 4.45 ±0.97

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้นไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑11 (ต่อ)

ค่าคุณภาพ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
Tensile strength	ppnv	2.01±1.44 ^c	^a 2.78±2.05 ^b	^a 2.83±0.84 ^a
	ppvva	2.01±1.44 ^c	^a 2.76±0.48 ^b	^a 2.83±0.67 ^a
	alnvns	2.01±1.44	^b 2.12±0.28	^b 2.15±2±0.23
	alvans	2.01±1.44	^b 2.02±0.07	^b 2.08±0.70

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้น ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๒ ค่าคุณภาพทางเคมีของมะม่วงแผ่นผสมผงวุ้นที่อุณหภูมิ 45 °C 2 สัปดาห์

ค่าคุณภาพ	สถานะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
ปริมาณกรดที่ไตเตรตได้	ppnv	2.09±0.00 ^c	^{ns} 2.19±0.02 ^b	^a 2.27±0.00 ^a
	ppva	2.09±0.01 ^c	2.19±0.03 ^b	^a 2.24±0.00 ^a
	alnv ^{ns}	2.09±0.02	2.15±0.00	^b 2.16±0.02
	alva ^{ns}	2.09±0.03	2.19±0.01	^b 2.15±0.00
ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิง	ppnv	20.34±0.74 ^b	^a 22.06±0.30 ^a	^a 22.10±0.25 ^a
	ppva	20.34±0.74 ^b	^a 22.15±0.64 ^a	^a 22.23±0.69 ^a
	alnv ^{ns}	20.34±0.74	^c 20.45±0.62	^b 20.66±1.69
	alva ^{ns}	20.34±0.74	^b 21.27±0.59	^b 20.49±0.31
ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด	ppnv	58.41±0.30 ^c	^a 58.77±0.28 ^b	^b 59.53±0.18 ^a
	ppva	58.41±0.30 ^b	^b 58.38±0.62 ^b	^a 59.74±0.78 ^a
	alnv ^{ns}	58.41±0.30	^a 58.67±0.49	^a 59.79±0.82
	alva ^{ns}	58.41±0.30	^a 58.68±0.10	^a 59.78±1.21

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้นไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๓ ค่าคุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นที่ผสมผงวุ้นและธัญพืชอุณหภูมิ 45 °C
2 สัปดาห์

ค่าคุณภาพ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
ปริมาณกรดที่ไตกรดได้	ppnv	1.75±0.02 ^b	^a 1.83±0.03 ^a	^a 1.84±0.03 ^a
	ppva	1.75±0.02 ^b	^a 1.82±0.01 ^a	^a 1.82±0.02 ^a
	alnv ^{ns}	1.75±0.02	^b 1.74±0.02	^b 1.73±0.01
	alva ^{ns}	1.75±0.02	^b 1.75±0.04	^b 1.73±0.01
ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิง	ppnv	29.59±0.11 ^b	^a 31.52±0.03 ^a	^a 31.57±0.05 ^a
	ppva	29.59±0.11 ^b	^a 31.45±0.72 ^a	^a 31.49±1.06 ^a
	alnv ^{ns}	29.59±0.11	^b 29.73±0.84	^b 29.80±0.82
	alva ^{ns}	29.59±0.11	^b 29.55±1.14	^b 29.59±0.73
ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด	ppnv	63.65±0.24 ^b	^b 63.69±0.56 ^b	^c 64.02±0.19 ^a
	ppva	63.65±0.24 ^c	^a 64.48±0.07 ^b	^a 65.16±0.34 ^a
	alnv ^{ns}	63.65±0.24	^a 64.01±0.46	^b 64.28±0.14
	alva ^{ns}	63.65±0.24	^a 64.16±0.23	^b 64.69±0.37

หมายเหตุ ตัวอักษร ns แสดงว่าค่าเฉลี่ยนั้นไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$)

ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p\leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ 14 คะแนนความชอบเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นผสมผงวุ้นที่อุณหภูมิ 45°C
2 สัปดาห์

คะแนนความชอบเฉลี่ย (5-point hedonic scale)				
ค่าคุณลักษณะ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
สี	ppnv	4.48±0.56 ^a	^a 3.45±0.98 ^b	^b 1.76±0.39 ^c
	ppva	4.48±0.56 ^a	^b 3.09±0.34 ^b	^b 1.65±0.48 ^c
	alnv	4.48±0.56 ^a	^b 3.06±0.25 ^b	^a 1.97±0.26 ^c
	alva	4.48±0.56 ^a	^b 3.08±0.27 ^b	^a 1.96±0.25 ^c
กลิ่นมะม่วง	ppnv	3.83±0.64 ^a	^a 3.10±1.01 ^b	^b 1.06±0.18 ^c
	ppva	3.83±0.64 ^a	^a 3.01±0.95 ^b	^{ab} 1.85±0.36 ^c
	alnv	3.83±0.64 ^a	^{ab} 3.17±0.18 ^b	^a 1.95±0.22 ^c
	alva	3.83±0.64 ^a	^a 3.06±0.96 ^b	^a 2.01±0.23 ^c
ความหวาน	ppnv	4.05±0.65 ^a	^b 3.40±1.02 ^b	^b 1.87±0.34 ^c
	ppva	4.05±0.65 ^a	^b 3.30±1.06 ^b	^a 1.91±0.28 ^c
	alnv	4.05±0.65 ^a	^c 3.18±0.94 ^b	^a 1.98±0.23 ^c
	alva	4.33±0.54 ^a	^a 3.70±1.01 ^b	^a 1.92±0.28 ^c
ความเหนียว	ppnv	4.33±0.54 ^a	^b 3.38±0.94 ^b	^b 1.61±0.49 ^c
	ppva	4.33±0.54 ^a	^b 3.23±1.03 ^b	^b 1.56±0.49 ^c
	alnv	4.33±0.54 ^a	^c 3.16±1.05 ^b	^b 1.65±0.48 ^c
	alva	4.33±0.54 ^a	^a 3.70±1.01 ^b	^a 1.92±0.28 ^c
ความยากง่าย ในการเคี้ยว	ppnv	4.20±0.62 ^a	^c 3.40±3.25 ^b	^c 1.58±0.49 ^c
	ppva	4.20±0.62 ^a	^b 3.25±1.05 ^b	^b 1.62±0.48 ^c
	alnv	4.20±0.62 ^a	^a 3.66±0.90 ^b	^a 1.81±0.39 ^c
	alva	4.20±0.62 ^a	^a 3.71±0.99 ^b	^a 1.83±0.37 ^c

หมายเหตุ ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ 14 (ต่อ)

คะแนนความชอบเฉลี่ย (5-point hedonic scale)				
ค่าคุณลักษณะ	สถานะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
ความชอบ โดยรวม	ppnv	4.16±0.58 ^a	^b 3.25±0.95 ^b	^b 1.63±0.48 ^c
	ppvva	4.16±0.58 ^a	^b 3.20±0.94 ^b	^b 1.55±0.50 ^c
	alnv	4.16±0.58 ^a	^a 3.61±0.97 ^b	^a 1.90±0.32 ^c
	alva	4.16±0.58 ^a	^a 3.65±1.02 ^b	^a 1.90±0.30 ^c

หมายเหตุ ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP

al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตฟอยล์

nv เก็บในสถานะบรรยากาศ

va เก็บในสถานะสุญญากาศ

ตารางที่ 15 คะแนนความชอบเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นที่ผสมผงวุ้นและธัญพืชที่อุณหภูมิ
45 °C 2 สัปดาห์

คะแนนความชอบเฉลี่ย (5-point hedonic scale)				
ค่าคุณลักษณะ	สภาวะการเก็บ	0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
สี	ppnv	4.42±0.54 ^a	^c 3.00±0.50 ^b	^c 1.93±0.45 ^c
	ppva	4.43±0.58 ^a	^b 3.43±0.49 ^b	^c 1.88±0.49 ^c
	alnv	4.48±0.63 ^a	^b 3.48±0.06 ^b	^b 2.41±0.67 ^c
	alva	4.53±0.60 ^a	^a 3.92±0.98 ^b	^a 2.60±0.67 ^c
กลิ่นมะม่วง	ppnv	4.31±0.59 ^a	^c 2.93±0.25 ^b	^c 1.88±0.64 ^c
	ppva	4.35±0.48 ^a	^a 3.35±0.48 ^b	^b 1.75±0.54 ^c
	alnv	4.23±0.59 ^a	^b 3.23±0.57 ^b	^b 1.57±0.32 ^c
	alva	4.43±0.56 ^a	^a 3.39±0.49 ^b	^a 2.31±1.06 ^c
ความหวาน	ppnv	4.30±0.56 ^a	^c 2.95±0.22 ^b	^c 1.2±0.40 ^c
	ppva	4.25±0.60 ^a	^b 3.25±0.60 ^b	^b 1.45±0.50 ^c
	alnv	4.31±0.56 ^a	^b 3.31±0.57 ^b	^b 1.43±0.54 ^c
	alva	4.33±0.62 ^a	^a 3.74±0.08 ^b	^a 1.67±0.50 ^c
ความเหนียว	ppnv	4.83±0.49 ^a	^c 3.00±0.90 ^b	^c 1.50±0.53 ^c
	ppva	4.40±0.49 ^a	^a 3.40±0.49 ^b	^c 1.45±0.52 ^c
	alnv	4.50±0.51 ^a	^a 3.50±0.65 ^b	^b 2.08±0.71 ^c
	alva	4.58±0.49 ^a	^b 3.18±0.99 ^b	^a 2.44±0.50 ^c
ความยากง่ายในการเคี้ยว	ppnv	4.53±0.50 ^a	^b 3.01±0.17 ^b	^c 1.40±0.49 ^c
	ppv	4.45±0.50 ^a	^a 3.45±0.51 ^b	^c 1.42±0.49 ^c
	alnv	4.48±0.53 ^a	^a 3.48±0.75 ^b	^b 2.03±0.83 ^c
	alva	4.51±0.51 ^a	^a 3.49±1.08 ^b	^a 2.53±0.54 ^c

หมายเหตุ ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP

al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ

va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ตารางที่ ๑๕ (ต่อ)

ค่าคุณลักษณะ	สภาวะการเก็บ	คะแนนความชอบเฉลี่ย (5-point hedonic scale)		
		0 สัปดาห์	1 สัปดาห์	2 สัปดาห์
ความชอบโดยรวม	ppnv	4.53+0.50 ^a	^b 3.06+0.88 ^b	^b 1.53+0.50 ^c
	ppv	4.43+0.49 ^a	^a 3.43+0.49 ^b	^b 1.46+0.50 ^c
	alnv	4.44+0.43 ^a	^a 3.43+0.66 ^b	^a 2.43+0.85 ^c
	alva	4.45+0.53 ^a	^a 3.33+0.11 ^b	^a 2.53+0.54 ^c

หมายเหตุ ตัวอักษรบนขวาที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ตัวอักษรบนซ้ายที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

pp บรรจุในซองพลาสติกชนิด PP

al บรรจุในซองอลูมิเนียมลามิเนตพอยล์

nv เก็บในสภาวะบรรยากาศ

va เก็บในสภาวะสุญญากาศ

ประวัติผู้เขียน

นางสาวนิรชรา ฐักุณ เกิดวันที่ 26 มกราคม พ.ศ. 2523 ที่จังหวัดอุดรธานี สำเร็จการศึกษา
วิทยาศาสตรบัณฑิต (วท.บ.) สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จากมหาวิทยาลัยรังสิต จ. ปทุมธานี
ในปีการศึกษา 2544 ศึกษาต่อในระดับปริญญาโท ในสาขาวิทยาศาสตรการอาหาร สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2548