

บทที่ 4

ผลการทดลอง

การทดลองที่ 1 ศึกษาผลของภาชนะบรรจุ ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และ ออกซิเจนในขณะเก็บรักษากล้วยไข่ ผลปรากฏว่า

ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนในภาชนะบรรจุ

ภายหลังการเก็บรักษาปรากฏว่า ภายในภาชนะบรรจุชนิดต่างๆ ได้แก่ ถุงพลาสติก polyethylene (PE), polypropylene (PP), laminate (vacuum) และ ฟิล์มพลาสติก polyvinyl chloride (PVC) ที่ใช้บรรจุกล้วยไข่ขณะเก็บรักษา มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน ดังนี้

ก่อนการเก็บรักษา (0 ชั่วโมง)

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE, PP, laminate และ ฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 คือ 72.43, 73.20, 69.97 และ 1.13 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE, PP, laminate และ ฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ O_2 คือ 18.37, 18.10, 17.90 และ 19.00 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

หลังการเก็บรักษา 3 ชั่วโมง

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 65.33 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate และ PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 63.10, 55.33 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.10 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 23.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ laminate มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 20.03, 19.00 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ

CO₂ น้อยที่สุด คือ 18.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดของพลาสติกที่ใช้บรรจุ ผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ O₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 6 ชั่วโมง

ปริมาณ CO₂

กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 61.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate และ PE มีปริมาณ CO₂ เท่ากับ 61.83, 47.43 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 1.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดของพลาสติกที่ใช้บรรจุ ผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ CO₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O₂

กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O₂ มากที่สุด คือ 24.70 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ laminate มีปริมาณ O₂ เท่ากับ 20.00, 18.10 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 17.63 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดของพลาสติกที่ใช้บรรจุ ผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ O₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 9 ชั่วโมง

ปริมาณ CO₂

กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 62.40 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO₂ เท่ากับ 60.20, 38.20 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 1.10 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดของพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ CO₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O₂

กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O₂ มากที่สุด คือ 25.23 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PVC มีปริมาณ O₂ เท่ากับ 19.77, 17.73 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก laminate มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 17.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดของพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ O₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 12 ชั่วโมง

ปริมาณ CO₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 65.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO₂ เท่ากับ 58.33, 46.87 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 0.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O₂ มากที่สุด คือ 24.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ laminate มีปริมาณ O₂ เท่ากับ 20.73, 17.13 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 18.80 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 15 ชั่วโมง

ปริมาณ CO₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 60.83 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO₂ เท่ากับ 50.13, 37.20 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 0.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O₂ มากที่สุด คือ 24.33 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PVC และ PP มีปริมาณ O₂ เท่ากับ 18.87, 18.83 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 15.20 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 18 ชั่วโมง

ปริมาณ CO₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 59.53 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO₂

เท่ากับ 43.47, 33.27 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 23.40 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PVC และ PP มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 18.87, 17.70 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 14.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 21 ชั่วโมง

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 56.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 39.67, 26.03 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 23.13 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PVC และ PP มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 18.77, 16.70 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 12.90 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 24 ชั่วโมง

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 67.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 36.67, 23.87 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.03 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 26.70 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PVC มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 18.03, 17.37 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 13.63 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผล กล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 27 ชั่วโมง

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 61.33 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 33.07, 21.57 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.03 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 23.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PVC และ PP มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 17.73, 17.37 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 12.80 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผล กล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 30 ชั่วโมง

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 62.90 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 25.57, 15.90 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.37 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 21.47 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PVC และ PP มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 17.63, 16.67 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2

น้อยที่สุด คือ 11.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 33 ชั่วโมง

ปริมาณ CO_2

กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 61.27 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 22.23, 15.00 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O_2

กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 19.77 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PVC และ PP มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 17.87, 15.83 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 10.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 36 ชั่วโมง

ปริมาณ CO_2

กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 61.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 20.37, 14.23 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

ปริมาณ O_2

กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PVC มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 18.00 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE และ PP มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 17.77, 15.60 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไม้ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 9.73 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไม้มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.1)

หลังการเก็บรักษา 5 วัน

ปริมาณ CO₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 78.57 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP และ PE มีปริมาณ CO₂ เท่ากับ 25.43, 2.90 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 0.80 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

ปริมาณ O₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PVC มีปริมาณ O₂ มากที่สุด คือ 19.50 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE และ PP มีปริมาณ O₂ เท่ากับ 16.07, 0.17 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 0.03 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.2)

หลังการเก็บรักษา 10 วัน

ปริมาณ CO₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 21.43 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ CO₂ เท่ากับ 4.47 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 1.17 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

ปริมาณ O₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ O₂ มากที่สุด คือ 17.83 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O₂ เท่ากับ 1.67 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O₂ แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.2)

หลังการเก็บรักษา 15 วัน

ปริมาณ CO₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 16.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ CO₂ เท่ากับ 5.33 เปอร์เซ็นต์

ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 19.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 1.03 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 0.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.2)

หลังการเก็บรักษา 20 วัน

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 18.87 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 4.63 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 0.93 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 18.83 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 2.17 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 0.17 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.2)

หลังการเก็บรักษา 25 วัน

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 14.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 4.17 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.50 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 17.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 2.80 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.2)

หลังการเก็บรักษา 30 วัน

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 11.40 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ CO_2 เท่ากับ 3.77 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 1.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 19.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 เท่ากับ 4.13 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.2)

หลังการเก็บรักษา 35 วัน

ปริมาณ CO_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO_2 มากที่สุด คือ 6.57 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ CO_2 น้อยที่สุด คือ 4.37 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

ปริมาณ O_2

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PP มีปริมาณ O_2 มากที่สุด คือ 3.40 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ O_2 น้อยที่สุด คือ 0.03 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.2)

หลังการเก็บรักษา 40 วัน

ปริมาณ CO₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ CO₂ มากที่สุด คือ 7.37 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ CO₂ น้อยที่สุด คือ 4.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ CO₂ แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

ปริมาณ O₂

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในฟิล์มพลาสติก PE มีปริมาณ O₂ มากที่สุด คือ 3.70 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ O₂ น้อยที่สุด คือ 3.70 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลกล้วยไข่มีผลทำให้ปริมาณ O₂ แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.2)

ตารางที่ 4.1 แสดงปริมาณ CO₂ หลังการเก็บรักษากล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุ ต่างๆกัน

ชนิดถุงบรรจุ	ปริมาณ CO ₂ (%) หลังการเก็บรักษา												
	0 ชม.	3 ชม.	6 ชม.	9 ชม.	12 ชม.	15 ชม.	18 ชม.	21 ชม.	24 ชม.	27 ชม.	30 ชม.	33 ชม.	36 ชม.
polyethylene (PE)	72.43ab ^{1/}	55.33b ^{1/}	47.43b ^{1/}	38.20b ^{1/}	46.87c ^{1/}	37.20c ^{1/}	33.27c ^{1/}	26.03c ^{1/}	23.87c ^{1/}	21.57c ^{1/}	15.90c ^{1/}	15.00c ^{1/}	14.23b ^{1/}
polypropylene (PP)	73.20a	65.33a	61.93a	60.20a	58.33b	50.13b	43.47b	39.67b	36.67b	33.07b	25.57b	22.23b	20.37b
laminate (vacuum)	69.97b	63.10a	61.83a	62.40a	65.10a	60.83a	59.53a	56.30a	67.30a	61.33a	62.90a	61.27a	61.10a
polyvinylchloride (PVC)	1.13c	1.10c	1.13c	1.10c	0.97d	0.97d	1.00d	1.00d	1.03d	1.03d	1.37d	1.07d	1.07c

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบDuncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.2 แสดงปริมาณ CO₂ หลังการเก็บรักษากล้วยไข่ทุก ๆ 5 วัน ที่เก็บรักษาในภาชนะ บรรจุต่างๆกัน ภายหลังจากการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ปริมาณ CO ₂ (%) หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	72.43ab ^{1/}	2.90c ^{1/}	4.47b ^{1/}	5.33b ^{1/}	4.63b ^{1/}	4.17b ^{1/}	3.77b ^{1/}	4.37a ^{1/}	4.27b ^{1/}
polypropylene (PP)	73.20a	25.43b	21.43a	16.30a	18.87a	14.10a	11.40a	6.57b	7.37a
laminate (vacuum)	69.97b	78.57a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	1.13c	0.80c	1.17c	1.00c	0.93c	1.50c	1.13c	-	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบDuncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.3 แสดงปริมาณ O_2 หลังการเก็บรักษากล้วยไข่ต่างๆ 3 ชั่วโมง ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุ ต่างๆกัน

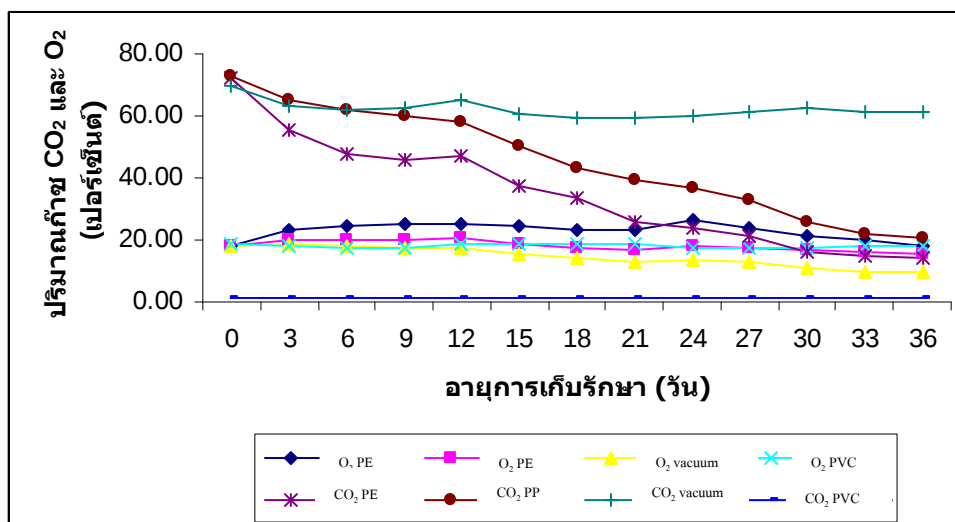
ชนิดถุงบรรจุ	ปริมาณ O ₂ (%) หลังการเก็บรักษา													
	0 ชม.	3 ชม.	6 ชม.	9 ชม.	12 ชม.	15 ชม.	18 ชม.	21 ชม.	24 ชม.	27 ชม.	30 ชม.	33 ชม.	36 ชม.	
polyethylene (PE)	18.37ab ^{1/}	23.17a ^{1/}	24.70a ^{1/}	25.23a ^{1/}	24.93a ^{1/}	24.33a ^{1/}	23.40a ^{1/}	23.13a ^{1/}	26.70a ^{1/}	23.93a ^{1/}	21.47a ^{1/}	19.77a ^{1/}	17.77a ^{1/}	
polypropylene (PP)	18.10b	20.03b	20.00b	19.77b	20.73b	18.83b	17.70b	16.70b	18.03b	17.37b	16.67b	15.83b	15.60a	
laminate (vacuum)	17.90b	19.00c	18.10c	17.27c	17.13c	15.20b	14.00b	12.90b	13.63c	12.80c	11.13c	10.00c	9.73b	
polyvinylchloride (PVC)	19.00a	18.00d	17.63c	17.73c	18.80bc	18.87b	18.87ab	18.77ab	17.37bc	17.73b	17.63b	18.87ab	18.00a	

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบDuncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

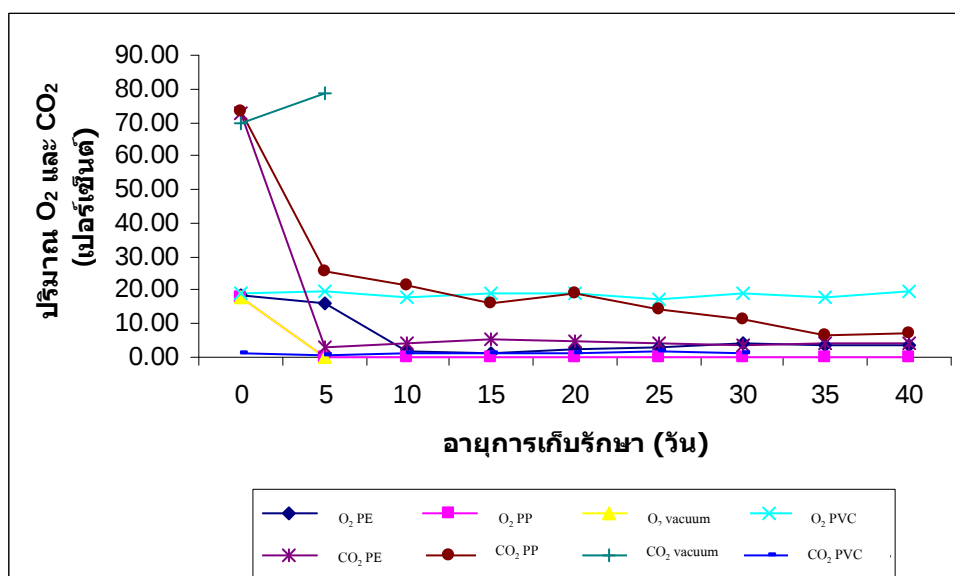
ตารางที่ 4.4 แสดงปริมาณ O_2 หลังการเก็บรักษากล้วยไข่ทุก ๆ 5 วัน ที่เก็บรักษาในภาชนะ บรรจุต่างๆกัน ภายหลังจากการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ปริมาณ O ₂ (%) หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	18.37ab ^{1/}	16.07b ^{1/}	1.67b ^{1/}	1.03b ^{1/}	2.17b ^{1/}	2.80b ^{1/}	4.13b ^{1/}	3.40a ^{1/}	3.70a ^{1/}
polypropylene (PP)	18.10b	0.17c	0.10b	0.00c	0.17b	0.10c	0.07c	0.03b	0.23b
laminate (vacuum)	17.90b	0.03c	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	19.00a	19.50a	17.83a	19.30a	18.83a	17.17a	19.07a	-	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบDuncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพที่ 4.1 แสดงปริมาณ CO₂ และ O₂ หลังการเก็บรักษาด้วยไข่ทุก 3 ชั่วโมง ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.2 แสดงปริมาณ CO₂ และ O₂ หลังการเก็บรักษาด้วยไข่ทุกๆ 5 วัน ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุต่างๆกัน ภายหลังจากการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

การสูญเสียน้ำหนักสด

ภายหลังการเก็บรักษาปรากฏว่า กล้วยไขมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น และเมื่อสิ้นสุดการทดลองผลกล้วยไขมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.27 เปอร์เซ็นต์ และมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.87 เปอร์เซ็นต์

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.80 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดคือ 0.46, 0.38 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.37 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 3.08 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดคือ 0.66 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.43 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 4.00 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดคือ 0.89 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.56 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 5.49 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดคือ 1.09 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไขที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดคือ 0.87 เปอร์เซ็นต์

กล้วยที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 5.34 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดคือ 1.26 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.60 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

กล้วยที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 13.35 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดคือ 1.29 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.65 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

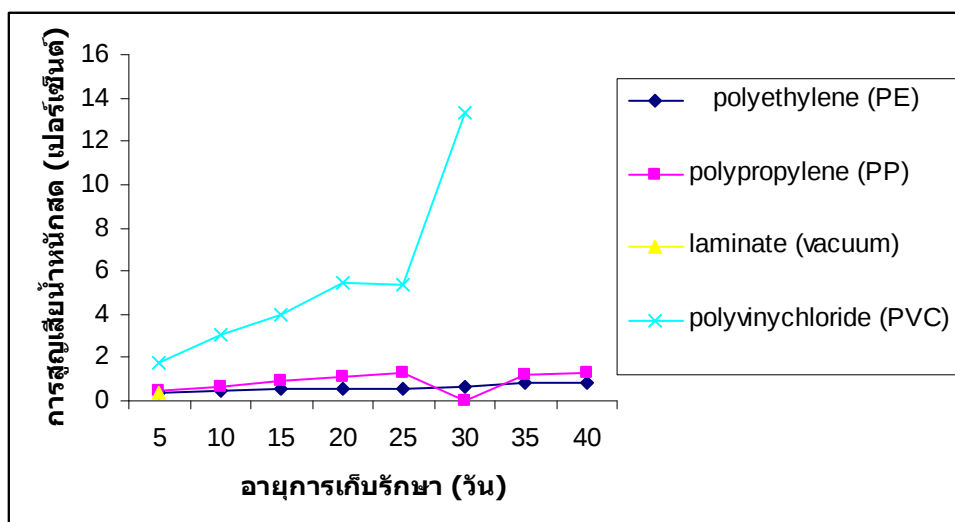
กล้วยที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.20 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.79 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

กล้วยที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.27 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

ตารางที่ 4.5 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)							
	5 วัน	10วัน	15วัน	20วัน	25วัน	30วัน	35วัน	40วัน
polyethylene (PE)	0.37b ^{1/}	0.43c ^{1/}	0.56b ^{1/}	0.60c ^{1/}	0.60c ^{1/}	0.65c ^{1/}	0.79a ^{1/}	0.87b ^{1/}
polypropylene (PP)	0.46b	0.66b	0.89b	1.09b	1.26b	1.29bc	1.20a	1.27a
laminated (vacuum)	0.37b	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	1.80a	3.08a	4.00a	5.49a	5.34a	13.35a	-	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวนอง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพที่ 4.3 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ total soluble solid (TSS)

ในระหว่างการเก็บรักษากล้วยไข่ จะมีแนวโน้มปริมาณ total soluble solid (TSS) มีค่าใกล้เคียงกับปริมาณ total soluble solid (TSS) ของกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษา และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องปริมาณ total soluble solid (TSS) มีค่าใกล้เคียงกับปริมาณ total soluble solid (TSS) ของกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษา ซึ่งมีรายละเอียด คือ

ก่อนการทดลอง (0 วัน)

ผลกล้วยไข่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ ระหว่าง 2.00-2.13 brix (ตารางที่ 4.6 , ภาพที่ 4.4) และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ผลกล้วยไข่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ ระหว่าง 15.87-19.47 brix (ตารางที่ 4.7 , ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

ผลกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุด คือ 2.67 Brix รองลงมาได้แก่กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ คือ 2.00, 2.00 brix ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 1.87 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6 , ภาพที่ 4.4)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุด คือ 14.53 brix รองลงมาได้แก่กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ คือ 14.40, 14.27 brix ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 13.87 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

ผลกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุด คือ 2.40 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ คือ 2.00 brix และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 1.87 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุด คือ 14.40 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บ

รักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ คือ 12.13 brix และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 11.47 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

ผลกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุดคือ 5.07 brix และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และ PP มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 2.67 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ปริมาณของแข็งที่ละลายได้มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6 , ภาพที่ 4.4)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาถุงพลาสติก PP มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุดคือ 17.33 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ คือ 14.67 brix และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 8.80 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ปริมาณของแข็งที่ละลายได้มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

ผลกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุดคือ 10.13 brix และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และ PP มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 5.33 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6 , ภาพที่ 4.4)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุดคือ 16.80 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้คือ 14.13 brix และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 14.00 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

ผลกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุดคือ 6.80 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้คือ 3.33 brix และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุดคือ 2.93 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

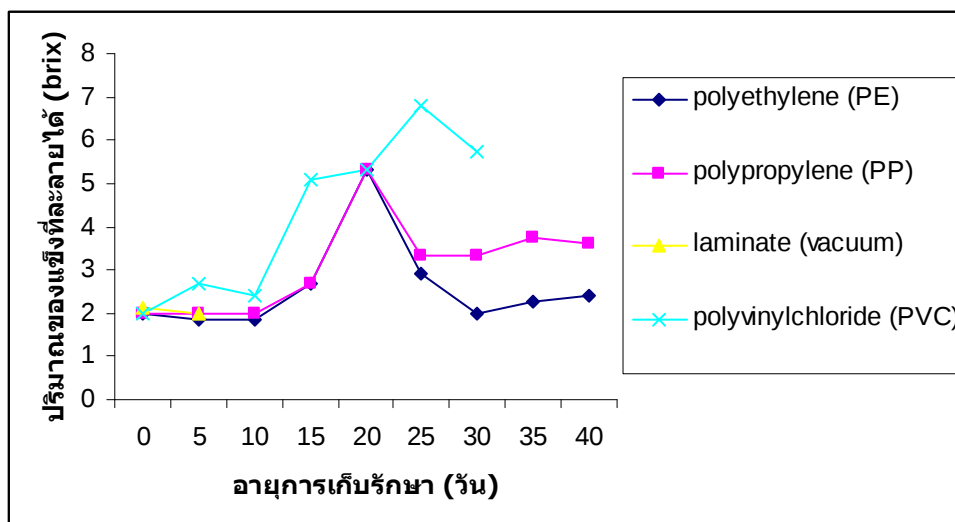
2.40 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6 , ภาพที่ 4.4)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุดคือ 20.00 brix และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้น้อยที่สุด คือ 18.80 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ตารางที่ 4.6 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) ของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (brix)								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	2.00a ^{1/}	1.87a ^{1/}	1.87a ^{1/}	2.67b ^{1/}	5.33b ^{1/}	2.93b ^{1/}	2.00b ^{1/}	2.27b ^{1/}	2.40b ^{1/}
polypropylene (PP)	2.00a	2.00a	2.00a	2.67b	5.33b	3.33b	3.33b	3.73a	3.60a
laminate (vacuum)	2.13a	2.00a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	2.00a	2.67a	2.40a	5.07a	5.33a	6.80a	5.73a	-	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวนอง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

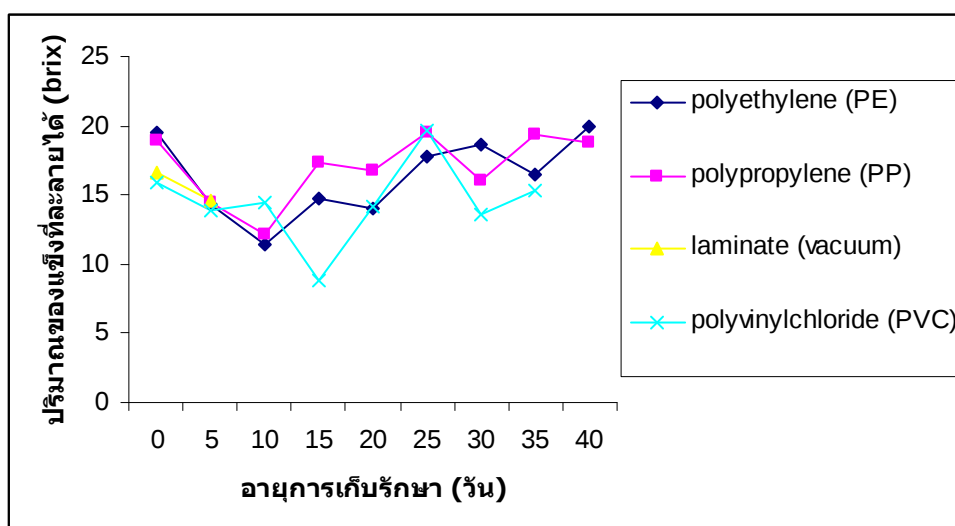


ภาพที่ 4.4 แสดงการเปลี่ยนแปลงปริมาณ total soluble solid (TSS) ของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ตารางที่ 4.7 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่
ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (brix) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	19.47a ^{1/}	14.27a ^{1/}	11.47a ^{1/}	14.67a ^{1/}	14.00a ^{1/}	17.73a ^{1/}	18.67a ^{1/}	16.53b ^{1/}	20.00a ^{1/}
polypropylene (PP)	18.93a	14.40a	12.13a	17.33a	16.80a	19.47a	16.00ab	19.33a	18.80a
laminare (vacuum)	16.67b	14.53a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	15.87b	13.87a	14.40a	8.80b	14.13a	19.60a	13.60b	15.33b	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพที่ 4.5 แสดงการเปลี่ยนแปลงปริมาณ total soluble solid (TSS) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ปริมาณกรด titratable acidity (TA)

ในระหว่างการเก็บรักษากล้วยไข่ จะมีแนวโน้มปริมาณ titratable acidity (TA) เพิ่มขึ้น และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปริมาณ titratable acidity (TA) ลดลงเพียงเล็กน้อย ซึ่งมีรายละเอียด

ก่อนการทดลอง (0 วัน)

ผลกล้วยไข่มีปริมาณ TA ระหว่าง 0.09-0.10 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6) และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ผลกล้วยไข่มีปริมาณ TA ระหว่าง 0.32-0.35 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PVC มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.13 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณกรด คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และ laminate มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณกรดมีความสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก polyethylene (PE) มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.32 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate (vacuum) และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก polypropylene (PP) มีปริมาณกรด คือ 0.26, 0.25 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก polyvinyl chloride (PVC) มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.22 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณกรดไม่มีความสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.11 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณกรด คือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ปริมาณกรดมีความสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.18 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณกรดไม่มีความสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.16 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และ PP มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณกรดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.38 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณกรด คือ 0.35 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.19 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณกรดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณกรดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.35 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณกรด คือ 0.31 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.23 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณกรดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.11 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณกรดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6)

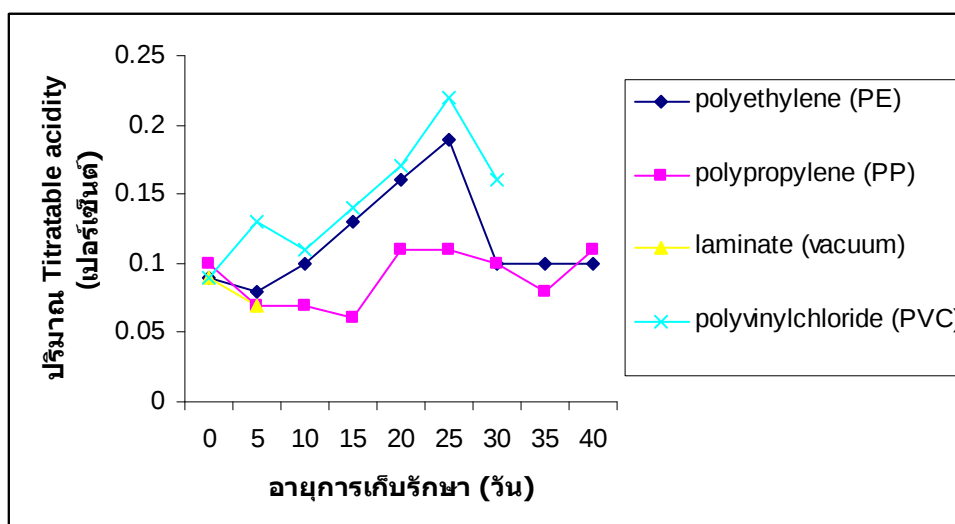
เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณกรดมากที่สุดคือ 0.35 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณกรดน้อยที่สุดคือ 0.34 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าปริมาณกรดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ชนิดถุงบรรจุ	ปริมาณกรด titratable acidity (TA)
--------------	-----------------------------------

	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	0.09a ^{1/}	0.08b ^{1/}	0.10ab ^{1/}	0.13a ^{1/}	0.06a ^{1/}	0.19b ^{1/}	0.10b ^{1/}	0.10a ^{1/}	0.10a ^{1/}
polypropylene (PP)	0.10a	0.07b	0.07b	0.06b	0.11a	0.11c	0.10b	0.08a	0.11a
lamine (vacuum)	0.09a	0.07b	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	0.09a	0.13a	0.11a	0.14a	0.17a	0.22a	0.16a	-	-

ตารางที่ 4.8 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) ของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



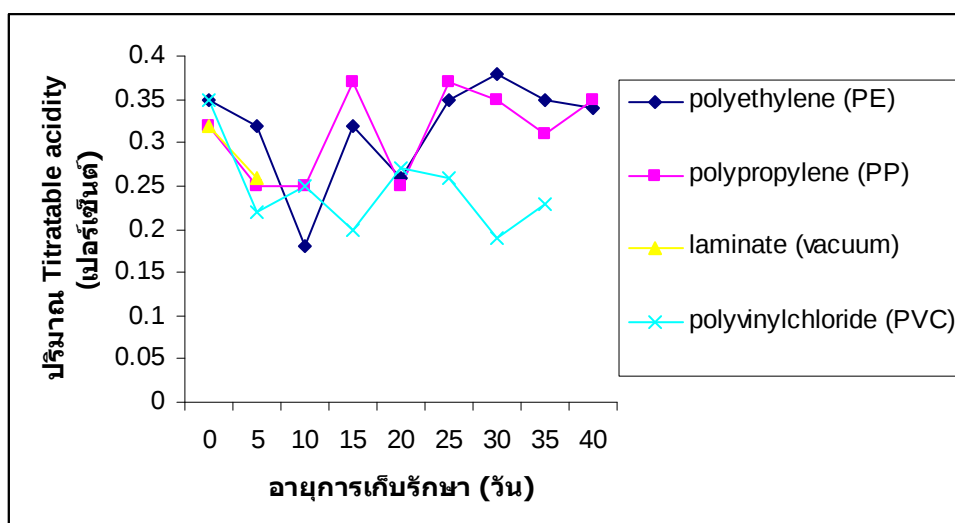
ภาพที่ 4.6 แสดงการเปลี่ยนแปลงปริมาณ titratable acidity (TA) ของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ปริมาณกรด titratable acidity (TA)
--------------	-----------------------------------

	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	0.35a ¹	0.32a ¹	0.18a ¹	0.32a ¹	0.26a ¹	0.35a ¹	0.38a ¹	0.35a ¹	0.34a ¹
polypropylene (PP)	0.32a	0.25a	0.25a	0.37a	0.25a	0.37a	0.35a	0.31a	0.35a
lamine (vacuum)	0.32a	0.26a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	0.35a	0.22a	0.25a	0.20b	0.27a	0.26a	0.19b	0.23a	-

ตารางที่ 4.9 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

1/ ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพที่ 4.7 แสดงการเปลี่ยนแปลงปริมาณ titratable acidity (TA) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ในระหว่างการเก็บรักษากล้วยไข่ จะมีค่าความแน่นเนื้อใกล้เคียงกับค่าความแน่นเนื้อของ กล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษาและเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ค่าความแน่นเนื้อมีค่า ใกล้เคียงกับค่าความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษาซึ่งมีรายละเอียด คือ

ก่อนการทดลอง (0 วัน)

ผลกล้วยไข่มีความแน่นเนื้อ ระหว่าง 26.80-27.79 นิวตัน (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8) และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ผลกล้วยไข่มีความแน่นเนื้อระหว่าง 11.11-13.24 นิวตัน (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุดคือ 27.79 นิวตัน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาถุงพลาสติก laminate มีค่าความแน่นเนื้อ คือ 27.46, 27.30 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 26.56 นิวตัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าค่าความแน่นเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุดคือ 14.71 นิวตัน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อ คือ 13.24, 12.91 นิวตัน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 11.77 นิวตัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าค่าความแน่นเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุดคือ 25.30 นิวตัน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อ คือ 24.17 นิวตัน และ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 23.85 นิวตัน จากการ วิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าค่าความแน่นเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

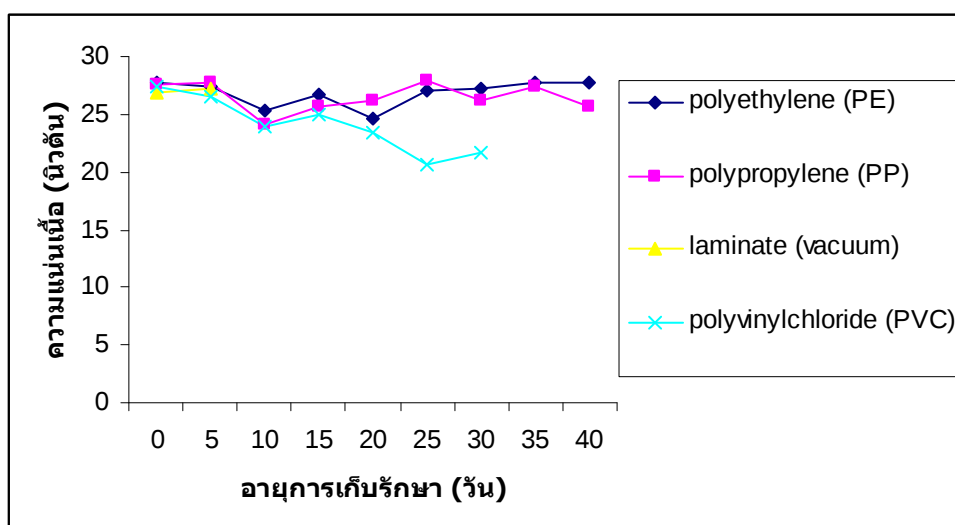
เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุดคือ 13.40 นิวตัน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์ม พลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อ คือ 13.07 นิวตัน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า ความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 11.11 นิวตัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าค่าความแน่นเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 12.26 นิวตัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าค่าความแน่นเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ตารางที่ 4.10 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ หลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	27.79a ¹ _L	27.46a ^L	25.30a ^L	26.64a ^L	24.68ab ^L	27.13a ^L	27.30a ^L	27.79a ^L	27.71a ^L
polypropylene (PP)	27.62a	27.79a	24.17a	25.66ab	26.15a	27.95a	26.15a	27.46a	25.74b
laminare (vacuum)	26.80a	27.30a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	27.46a	26.56a	23.85a	25.00b	23.37b	20.59a	21.74b	-	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

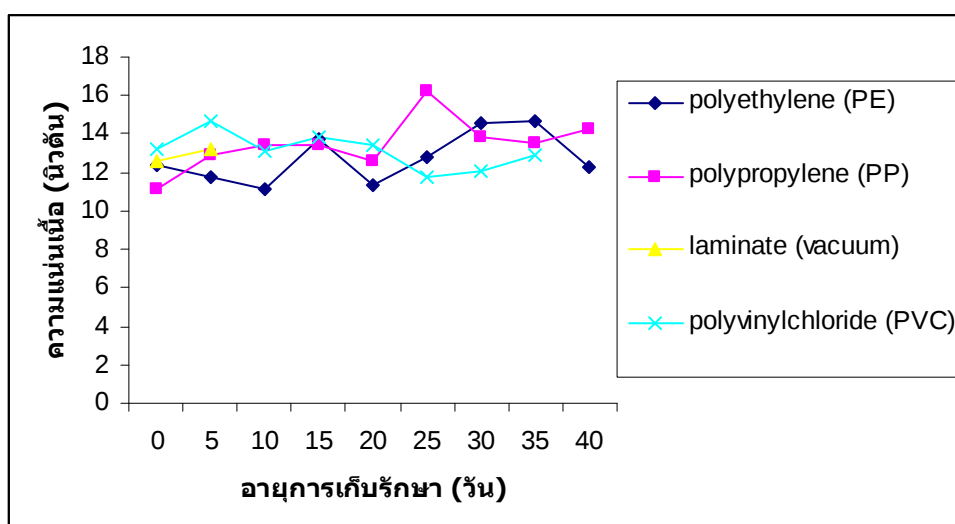


ภาพที่ 4.8 แสดงการเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่หลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ตารางที่ 4.11 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	12.42a ^{1/}	11.77a ^{1/}	11.11a ^{1/}	13.73a ^{1/}	11.34a ^{1/}	12.75a ^{1/}	14.55a ^{1/}	14.71a ^{1/}	12.26a ^{1/}
polypropylene (PP)	11.11b	12.91a	13.40a	13.44a	12.59a	16.18a	13.89a	13.57a	14.22a
laminate (vacuum)	12.55a	13.24a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	13.24a	14.71a	13.07a	13.89a	13.37a	11.77a	12.09a	12.91a	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพที่ 4.9 แสดงการเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก

ในระหว่างการเก็บรักษากล้วยไข่จะมีค่า L^* ค่า a^* และค่า b^* ของสีเปลือกใกล้เคียงกับค่า L^* ค่า a^* และค่า b^* ของสีเปลือกของกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษา และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องจะมีค่า L^* และ b^* ของสีเปลือกใกล้เคียงกับค่า L^* และค่า b^* ของสีเปลือกกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษาที่นำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ส่วนค่า a^* สีเปลือกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ซึ่งมีรายละเอียด คือ

ก่อนการทดลอง (0วัน)

ผลกล้วยไข่มีสีเปลือก ค่า L^* ระหว่าง 59.95-61.56 (ตารางที่ 4.12) มีค่า a^* ระหว่าง -11.12 ถึง -9.40 (ตารางที่ 4.12) มีค่า b^* ระหว่าง 33.13-34.02 (ตารางที่ 4.12) และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ผลกล้วยไข่มีสีเปลือก ค่า L^* ระหว่าง 69.53- 71.70 (ตารางที่ 4.13) มีค่า a^* ระหว่าง 8.93- 9.49 (ตารางที่ 4.13) มีค่า b^* ระหว่าง 33.45- 34.38 (ตารางที่ 4.13)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 62.97 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 62.46, 62.29 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 59.57 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า a^* สูงสุด คือ -7.24 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาใน PE มีค่า a^* คือ -8.41, -9.48 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ -10.25 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 32.87 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* คือ 31.43, 30.13 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 28.02 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* สูงสุด คือ 69.00 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า L^* คือ 67.95, 65.79 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 65.21 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 9.29 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 8.92, 8.87 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 7.33 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* สูงสุด คือ 43.96 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 42.76, 37.13 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 34.44 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PVC มีค่า L^* สูงสุด คือ 62.73 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* คือ 61.90 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.33 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ -8.47 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* คือ -8.77 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ -9.92 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 32.53 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* คือ 31.58 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 30.39 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

ภายหลังกาบน้ำปรมที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* สูงสุด คือ 69.56 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* คือ 67.46 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 65.55 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ 9.77 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* คือ 7.61 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 6.99 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* สูงสุด คือ 41.28 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* คือ 39.70 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 39.05 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* สูงสุด คือ 63.97 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* คือ 61.97 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.10 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าค่า L^* ของสีเปลือกไม่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ -7.85 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ -8.84 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ -9.03 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 33.63 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 31.83 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 29.66 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

ภายหลังกาบน้ำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* สูงสุด คือ 68.82 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* คือ 67.64 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.57 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* สูงสุด คือ 7.43 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 7.14 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 5.89 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 40.80 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 40.14 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 30.40 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* สูงสุด คือ 61.69 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* คือ 60.67 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 58.71 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ -8.24 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* คือ -8.98 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ -10.34 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 33.63 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 31.83 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 29.66 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* สูงสุด คือ 70.39 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* คือ 67.45 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 62.75 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ 9.20 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* คือ 7.74 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 7.31 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* สูงสุด คือ 43.28 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* คือ 41.99 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 35.72 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 62.28 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* คือ 61.27 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.23 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ -7.84 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ -8.58 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ -9.67 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 37.02 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 30.70 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 30.38 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

ภายหลังนำมาป่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 69.69 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 66.75 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.54 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 8.46 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 8.40 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 7.28 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 45.49 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 41.72 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 35.25 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* สูงสุด คือ 62.57 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 61.38 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.12 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* สูงสุด คือ -7.03 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* คือ -8.65 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ -9.45 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 36.60 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* คือ 32.46 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 31.07 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 69.04 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* คือ 67.09 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 66.59 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* สูงสุด คือ 8.86 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* คือ 7.98 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 6.77 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 43.23 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 42.00 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 39.92 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 63.64 กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.30 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ -8.72 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ -8.90 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* สูงสุด คือ 32.01 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 30.49 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 69.53 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 67.69 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP

มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 64.21 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 8.55 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* คือ 7.37 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 6.61 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 45.77 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 37.60 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 36.25 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 60.82 กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 59.23 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ -8.59 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ -8.78 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* สูงสุด คือ 31.55 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 30.68 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12)

ภายหลังจากนำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 67.74 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.43 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเปลือกมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 8.75 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* น้อยที่สุดคือ 7.55 จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PP มีค่า b^* สูงสุด คือ 37.34 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* น้อยที่สุดคือ 36.78 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเปลือกไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13)

ตารางที่ 4.12 แสดงค่า L*, a*,b* สีเปลือกกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ค่า L* สีเปลือกกล้วยไข่ หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	59.95a ^{1/}	62.97a ^{1/}	61.33a ^{1/}	61.97a ^{1/}	58.71a ^{1/}	62.28a ^{1/}	61.12a ^{1/}	63.64a ^{1/}	60.82a ^{1/}
polypropylene (PP)	60.77a	62.46a	61.90a	63.97a	60.67a	61.27a	62.57a	61.30b	59.23a
laminate (vacuum)	61.56 a	59.57a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	61.38a	62.29a	62.73a	61.10a	61.69a	61.23a	61.38a	-	-
	ค่า a* สีเปลือกกล้วยไข่ หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	-11.12c ^{1/}	-9.48b ^{1/}	-8.47a ^{1/}	-8.84a ^{1/}	-10.34a ^{1/}	-8.58a ^{1/}	-9.45a ^{1/}	-8.72a ^{1/}	-8.78a ^{1/}
polypropylene (PP)	-10.63bc	-8.41ab	-8.77a	-7.85a	-8.24a	-7.84a	-8.65a	-8.90a	-8.60a
laminate (vacuum)	-10.19b	-7.24a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	-9.40a	-10.25b	-9.92a	-9.03a	-8.98a	-9.67a	-7.03a	-	-
	ค่า b* สีเปลือกกล้วยไข่ หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	34.02a ^{1/}	31.43a ^{1/}	30.39a ^{1/}	31.83a ^{1/}	33.54a ^{1/}	30.70b ^{1/}	31.07b ^{1/}	30.49a ^{1/}	30.67a ^{1/}
polypropylene (PP)	33.13a	30.13ab	31.58a	29.66a	30.57b	30.38b	32.46ab	32.01a	31.55a
laminate (vacuum)	33.39a	28.02b	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	33.99a	32.87a	32.53a	33.63a	32.68ab	37.02a	36.60a	-	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบDuncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.13 แสดงค่า L*, a*,b* สีเปลือกกล้วยไข่ หลังการบ่มที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ค่า L* สีเปลือกกล้วยไข่ หลังการบ่มที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	68.71a ^L	65.21a ^L	67.46a ^L	67.64a ^L	67.45a ^L	69.69a ^L	69.04a ^L	69.53a ^L	67.74a ^L
polypropylene (PP)	71.70a	67.95a	65.55a	61.57b	62.75a	61.54b	67.09a	64.21a	61.43b
laminare (vacuum)	69.53a	65.79a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	69.56a	69.00a	69.56a	68.82a	70.39a	66.75a	66.59a	67.69a	-
	ค่า a* สีเปลือกกล้วยไข่ หลังการบ่มที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	9.49a ^L	8.87a ^L	9.77a ^L	7.14a ^L	9.20a ^L	8.40a ^L	6.77b ^L	6.61a ^L	7.55a ^L
polypropylene (PP)	8.93a	9.29a	7.61a	5.89a	7.31a	8.46a	7.98ab	8.55a	8.75a
laminare (vacuum)	9.29a	7.33a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	9.47a	8.92a	6.99a	7.43a	7.74a	7.28a	8.86a	7.37a	-
	ค่า b* สีเปลือกกล้วยไข่ หลังการบ่มที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	34.02a ^L	37.13b ^L	41.28a ^L	40.14a ^L	43.28a ^L	41.72a ^L	42.00a ^L	37.60b ^L	36.78a ^L
polypropylene (PP)	34.38a	43.96a	39.05a	30.40b	35.72a	35.25b	39.92a	36.25b	37.34a
laminare (vacuum)	33.87a	34.44b	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	33.45a	42.76a	39.70a	40.80a	41.99a	45.49a	43.23a	45.77a	-

^L/ ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบDuncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ

ในระหว่างการเก็บรักษากล้วยไข่จะมีค่า L^* ค่า a^* และค่า b^* ของสีเนื้อ มีค่าใกล้เคียงกับค่า L^* ค่า a^* และค่า b^* ของสีเนื้อของกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษา และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง จะมีค่า L^* ของสีเนื้อ มีค่าใกล้เคียงกับค่า L^* ของสีเนื้อของกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษา บ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ส่วนค่า a^* และค่า b^* ของสีเนื้อ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ซึ่งมีรายละเอียด คือ

ก่อนการทดลอง (0 วัน)

ผลกล้วยไข่มีสีเนื้อ ค่า L^* ระหว่าง 79.95- 80.97 (ตารางที่ 4.14) มีค่า a^* ระหว่าง 3.00-4.05 (ตารางที่ 4.14) มีค่า b^* ระหว่าง 29.05-32.61 (ตารางที่ 4.14) และเมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องจะมีค่า L^* ระหว่าง 64.60-65.96 (ตารางที่ 4.15) มีค่า a^* ระหว่าง 7.45-8.48 (ตารางที่ 4.15) มีค่า b^* ระหว่าง 43.04-46.07 (ตารางที่ 4.15)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* สูงสุด คือ 82.62 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate และกล้วยไข่ที่เก็บในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 82.23, 82.22 ตามลำดับ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 81.36 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* สูงสุด คือ 2.53 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* คือ 2.39, 2.30 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 2.04 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 29.12 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 28.94, 27.66 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 26.12 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* สูงสุด คือ 65.57 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* คือ 65.42, 65.05 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 65.03

และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า a^* สูงสุด คือ 8.25 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 7.95 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 7.30 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่า b^* สูงสุด คือ 43.58 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 43.49, 43.00 ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 41.08 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* สูงสุด คือ 81.92 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 81.15 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 80.69 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* สูงสุด คือ 2.71 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 2.21 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 2.13 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 29.11 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 27.84 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 26.99 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 65.23 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* คือ 62.86 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.81 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 7.97 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* คือ 7.35 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า

a* น้อยที่สุด คือ 6.76 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b* สูงสุด คือ 40.51 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b* คือ 40.21 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b* น้อยที่สุด คือ 40.19 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L* สูงสุด คือ 80.39 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L* คือ 79.95 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L* น้อยที่สุด คือ 79.90 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a* สูงสุด คือ 2.89 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a* คือ 2.35 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a* น้อยที่สุด คือ 2.22 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b* สูงสุด คือ 30.92 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b* คือ 28.76 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b* น้อยที่สุด คือ 27.35 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L* สูงสุด คือ 67.14 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L* คือ 64.70 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L* น้อยที่สุด คือ 61.36 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a* สูงสุด คือ 8.88 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a* คือ 7.52 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a* น้อยที่สุด คือ 6.59 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b* สูงสุด คือ 42.74 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b* คือ 42.05 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC

มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 39.84 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* สูงสุด คือ 79.99 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* คือ 79.47 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 78.99 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ 2.89 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* คือ 2.73 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 2.04 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* สูงสุด คือ 31.04 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* คือ 30.01 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 29.55 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

ภายหลังนำมาป่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* สูงสุด คือ 64.04 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* คือ 63.34 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 62.73 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 7.59 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 7.44 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 6.66 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* สูงสุด คือ 42.99 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* คือ 40.58 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 40.06 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* สูงสุด คือ 81.18 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 80.86 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 80.02 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ 3.04 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* คือ 2.95 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 2.37 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 31.46 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 30.90 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 29.36 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 64.76 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 61.53 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 61.44 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 10.07 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 8.19 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 4.96 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* สูงสุด คือ 43.27 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 43.16 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 35.89 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 81.27 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* คือ 79.05 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 68.14 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* สูงสุด คือ 3.90 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 2.49 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 2.35 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* สูงสุด คือ 30.61 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* คือ 29.51 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 28.22 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 65.40 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* คือ 61.58 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 60.87 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ 8.86 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* คือ 8.55 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 5.02 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* สูงสุด คือ 43.84 รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* คือ 40.34 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 32.03 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 81.42 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 80.59 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ 2.77 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 2.24 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* สูงสุด คือ 30.58 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 28.67 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 64.91 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า L^* คือ 60.96 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 60.21 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 9.38 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* คือ 7.57 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 4.71 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* สูงสุด คือ 42.21 รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* คือ 42.09 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 33.64 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* สูงสุด คือ 80.44 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* น้อยที่สุด คือ 79.04 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* สูงสุด คือ 3.33 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* น้อยที่สุด คือ 2.25 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* สูงสุด คือ 31.12 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* น้อยที่สุด คือ 26.44 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า L^* สูงสุด คือ 65.06 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า L^* น้อยที่สุดคือ 58.93 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า L^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า a^* สูงสุด คือ 11.62 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า a^* น้อยที่สุดคือ 8.06 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า a^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่า b^* สูงสุด คือ 44.31 และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่า b^* น้อยที่สุดคือ 42.02 และจากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ค่า b^* ของสีเนื้อมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15)

ตารางที่ 4.14 แสดงค่า L*, a*,b* สีเนื้อของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5 , 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ค่า L* สีเนื้อกล้วยไข่ หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	80.97a ^{1/}	81.36a ^{1/}	80.69a ^{1/}	79.95a ^{1/}	79.47a ^{1/}	80.02a ^{1/}	81.27a ^{1/}	81.42a ^{1/}	79.04b ^{1/}
polypropylene (PP)	80.52a	82.62a	81.92a	80.39a	78.99a	81.18a	79.05a	80.59a	80.44a
laminate (vacuum)	80.74a	82.23a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	79.95a	82.22a	81.15a	79.90a	79.99a	80.86a	68.14b	-	-
	ค่า a* สีเนื้อกล้วยไข่ หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	4.05a ^{1/}	2.39a ^{1/}	2.21a ^{1/}	2.35a ^{1/}	2.89a ^{1/}	3.04a ^{1/}	2.49a ^{1/}	2.77a ^{1/}	3.33a ^{1/}
polypropylene (PP)	3.38b	2.30a	2.13a	2.22a	2.04a	2.37a	2.35a	2.24a	2.25b
laminate (vacuum)	3.00b	2.04a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	3.13b	2.53a	2.71a	2.89a	2.73a	2.95a	3.90a	-	-
	ค่า b* สีเนื้อกล้วยไข่ หลังการเก็บรักษา								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	32.61a ^{1/}	27.66a ^{1/}	27.84a ^{1/}	28.76a ^{1/}	31.04a ^{1/}	30.90a ^{1/}	29.51a ^{1/}	30.58a ^{1/}	31.12a ^{1/}
polypropylene (PP)	29.05a	28.94a	26.99a	27.35a	30.01a	29.36a	28.22a	28.67a	26.44b
laminate (vacuum)	30.74a	26.97a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	30.74a	29.12a	29.11a	30.92a	29.55a	31.46a	30.61a	-	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบDuncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.15 แสดงค่า L*, a*,b* สีเนื้อหลังการบ่มที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	ค่า L* สีเนื้อกล้วยไข่ หลังการบ่มที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	65.96a ^{1/}	65.05a ^{1/}	65.23a ^{1/}	67.14a ^{1/}	63.34a ^{1/}	64.76a ^{1/}	65.40a ^{1/}	64.91a ^{1/}	65.06a ^{1/}
polypropylene (PP)	65.80a	65.57a	62.86a	61.36a	62.73a	61.44a	61.58a	60.21a	58.93b
laminare (vacuum)	65.25a	65.42a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	64.60a	65.03a	61.81a	64.70a	64.04a	61.53a	60.87a	60.96a	-
ชนิดถุงบรรจุ	ค่า a* สีเนื้อกล้วยไข่ หลังการบ่มที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	8.48a ^{1/}	7.95a ^{1/}	6.76a ^{1/}	7.52a ^{1/}	7.44a ^{1/}	8.19b ^{1/}	8.86a ^{1/}	7.57a ^{1/}	8.06b ^{1/}
polypropylene (PP)	7.88a	8.25a	7.97a	8.88a	7.59a	10.07a	8.55a	9.38a	11.62a
laminare (vacuum)	8.15a	8.25a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	7.45a	7.30a	7.35a	6.59a	6.66a	4.96c	5.02a	4.71b	-
ชนิดถุงบรรจุ	ค่า b* สีเนื้อกล้วยไข่ หลังการบ่มที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	43.04a ^{1/}	43.00a ^{1/}	40.19a ^{1/}	42.05a ^{1/}	42.99a ^{1/}	43.16a ^{1/}	43.84a ^{1/}	42.21a ^{1/}	42.02b ^{1/}
polypropylene (PP)	44.45a	43.49a	40.51a	42.74a	40.58a	43.27a	40.34a	42.09a	44.31a
laminare (vacuum)	45.09a	43.58a	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	46.07a	41.08a	40.21a	39.84a	40.06a	35.89b	32.03b	33.64b	-

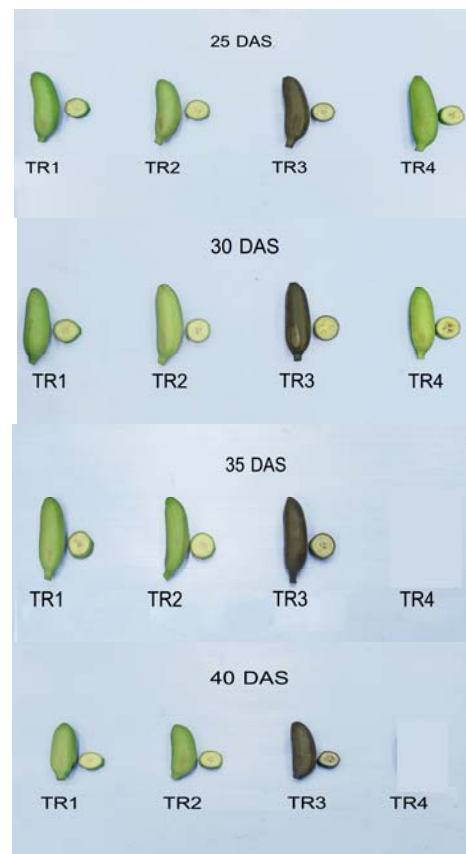
^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบDuncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพที่ 4.10 แสดงลักษณะของถั่วเขียวก่อนการทดลอง



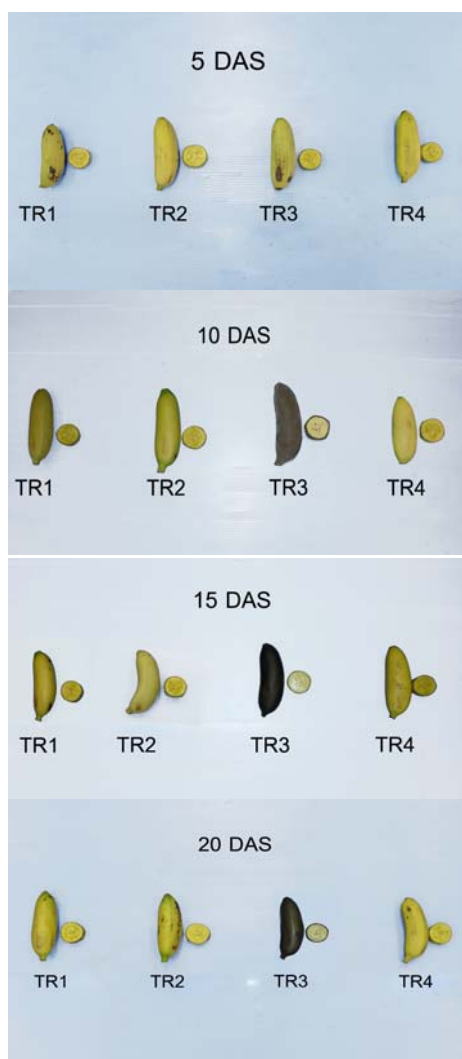
ภาพที่ 4.11 แสดงลักษณะถั่วเขียว ภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15 และ 20 วัน



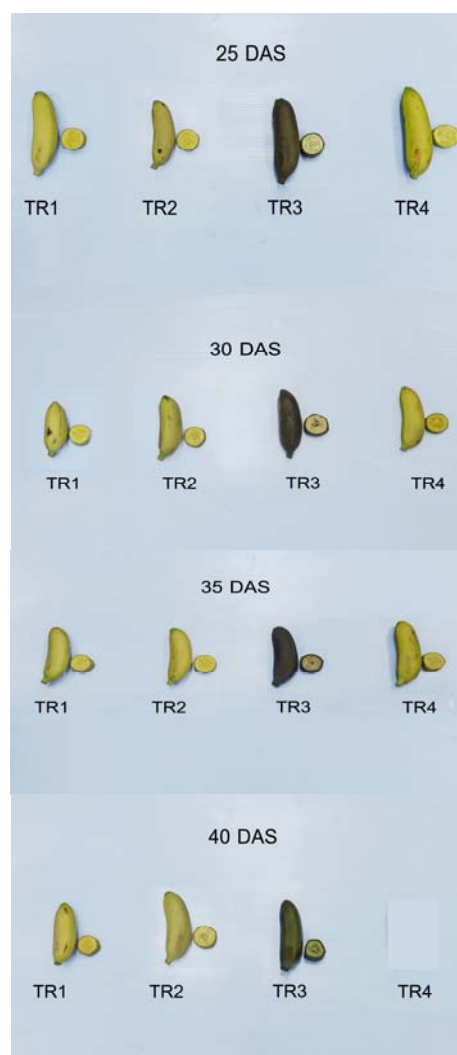
ภาพที่ 4.12 แสดงลักษณะถั่วเขียว ภายหลังการเก็บรักษา 25, 30, 35, 40 วัน



ภาพที่ 4.13 แสดงลักษณะของกล้วยไข่ บ่มที่อุณหภูมิห้อง ก่อนการทดลอง



ภาพที่ 4.14 แสดงลักษณะของกล้วยไข่ภายหลัง
การบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการ
เก็บรักษา 5, 10, 15 และ 20 วัน



ภาพที่ 4.15 แสดงลักษณะของกล้วยไข่ภายหลัง
การบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการ
เก็บรักษา 25, 30, 35, 40 วัน

คุณภาพทางประสาทสัมผัส

ภายหลังการเก็บรักษาในระยะต่างๆ แล้วนำผลกล้วยไข่บ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องจะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสใกล้เคียงกับคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยไข่ที่นำมาบ่มก่อนการเก็บรักษา ซึ่งมีรายละเอียด คือ

ก่อนการทดลอง (0 วัน)

ผลกล้วยไข่บ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสระหว่าง 6.50-7.71 คะแนน (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าเฉลี่ยคะแนนมากที่สุด คือ 7.92 คะแนน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีค่าเฉลี่ยคะแนน คือ 7.54, 6.96 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ 5.29 คะแนน และจากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าเฉลี่ยคะแนนมากที่สุด คือ 7.96 คะแนน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าเฉลี่ยคะแนน คือ 7.88 คะแนน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ 7.25 คะแนน และจากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสไม่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าเฉลี่ยคะแนนมากที่สุด คือ 8.04 คะแนน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าเฉลี่ยคะแนน คือ 7.88 คะแนน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ 7.42 คะแนน และจากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสไม่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าเฉลี่ยคะแนนมากที่สุด คือ 7.83 คะแนน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าคะแนนเฉลี่ย คือ 7.46 คะแนน และ

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ 5.63 คะแนน และจากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสไม่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าเฉลี่ยคะแนนมากที่สุด คือ 6.42 คะแนน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าเฉลี่ยคะแนน คือ 6.04 คะแนน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ 3.75 คะแนน และจากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสไม่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าเฉลี่ยคะแนนมากที่สุด คือ 8.08 คะแนน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าเฉลี่ยคะแนน คือ 6.42 คะแนน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ 3.38 คะแนน และจากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าเฉลี่ยคะแนนมากที่สุด คือ 7.67 คะแนน รองลงมา ได้แก่ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าเฉลี่ยคะแนน คือ 7.38 คะแนน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ 3.50 คะแนน และจากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

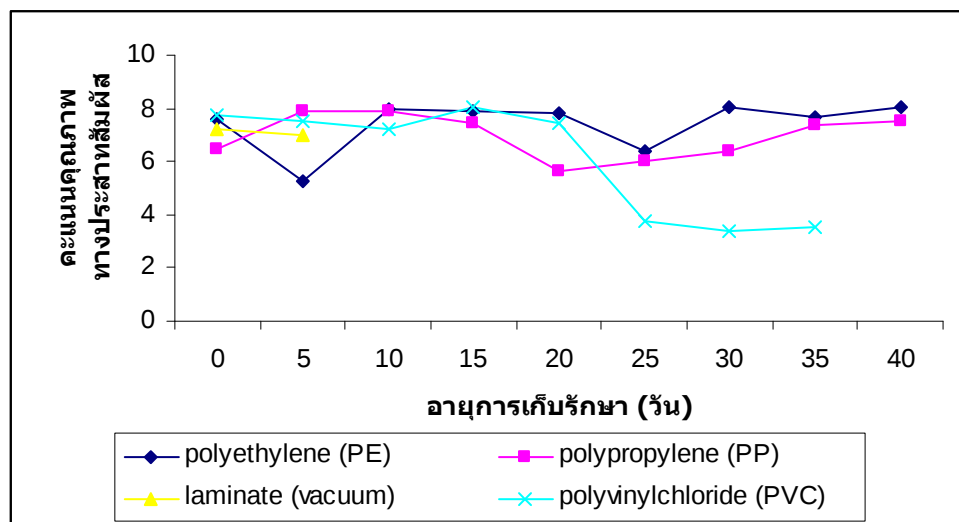
ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าเฉลี่ยคะแนนมากที่สุด คือ 8.04 คะแนน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ 7.50 คะแนน และจากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสไม่มีแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ตารางที่ 4.16 แสดงคุณภาพทางประสาทสัมผัสหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

ชนิดถุงบรรจุ	คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง								
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน
polyethylene (PE)	7.63a ^{1/}	5.29b ^{1/}	7.96a ^{1/}	7.88a ^{1/}	7.83a ^{1/}	6.42a ^{1/}	8.08a ^{1/}	7.67a ^{1/}	8.04a ^{1/}
polypropylene (PP)	6.50b	7.92a	7.88a	7.42a	5.63a	6.04a	6.42a	7.38a	7.50a
lamine (vacuum)	7.21a	6.96ab	-	-	-	-	-	-	-
polyvinylchloride (PVC)	7.71a	7.54a	7.25a	8.04a	7.46a	3.75a	3.38b	3.50b	-

^{1/} ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพที่ 4.16 แสดงคุณภาพทางประสาทสัมผัสหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน

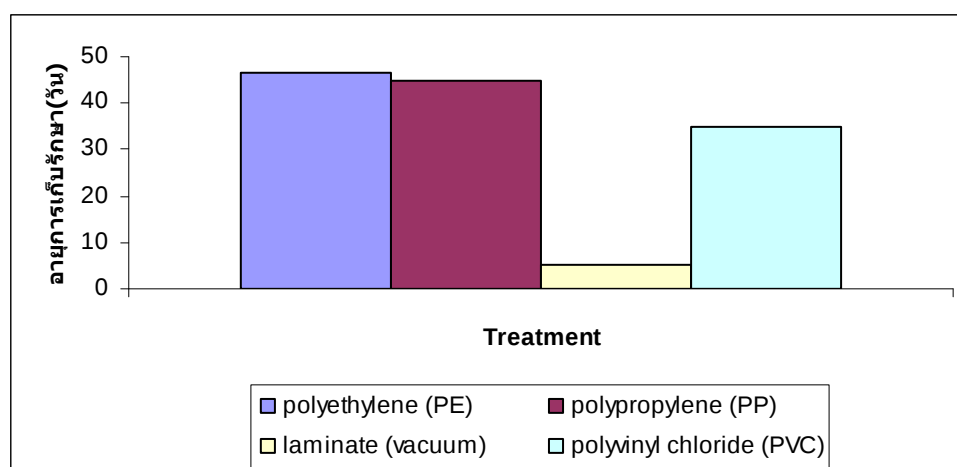
อายุการเก็บรักษา

กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 46.67 วัน รองลงมาคือ กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีอายุการเก็บรักษา คือ 44.67 และ 35 วัน และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก laminate มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 5 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดถุงพลาสติกที่ใช้ในการเก็บรักษา มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.25, ภาพที่ 4.29)

ตารางที่ 4.17 แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ในถุงพลาสติกชนิด polyethylene, polypropylene, laminate (vacuum) และฟิล์มพลาสติก polyvinyl chloride

ชนิดถุงบรรจุ	อายุการเก็บรักษา (วัน)
polyethylene (PE)	46.67 ^a
polypropylene (PP)	44.67 ^b
laminate (vacuum)	5.00 ^d
polyvinyl chloride (PVC)	35.00 ^c

1/ ตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%



ภาพที่ 4.17 แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน