

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 แสดงปริมาณ CO_2 หลังการเก็บรักษากล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุ ต่างกัน.....	27
4.2 แสดงปริมาณ CO_2 หลังการเก็บรักษากล้วยไข่ทุก ๆ 5 วัน ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุต่าง ๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	27
4.3 แสดงปริมาณ O_2 หลังการเก็บรักษากล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุ ต่างๆกัน.....	28
4.4 แสดงปริมาณ O_2 หลังการเก็บรักษากล้วยไข่ทุก ๆ 5 วัน ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุต่าง ๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	28
4.5 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่เก็บรักษาในภาชนะบรรจุ ต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	32
4.6 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) ของกล้วยไข่ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	36
4.7 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	37
4.8 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) ของกล้วยไข่ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	41
4.9 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	42
4.10 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	46
4.11 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	47
4.12 แสดงค่า L^*, a^*, b^* สีเปลือกของกล้วยไข่ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	55
4.13 แสดงค่า L^*, a^*, b^* สีเปลือกหลังการบ่มที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	56
4.14 แสดงค่า L^*, a^*, b^* สีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังจากเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	64

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.15 แสดงค่า L^*, a^*, b^* สีเนื้อหลังการบ่มที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	65
4.16 แสดงคุณภาพทางประสาทสัมผัส หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลัง การเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	70
4.17 แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ในถุงพลาสติกชนิด polyethylene, polypropylene, laminate (vacuum) และฟิล์มพลาสติก polyvinyl chloride.....	71
4.18 แสดงปริมาณ CO_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง หลังการเก็บรักษา.....	107
4.19 แสดงปริมาณ CO_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง หลังการเก็บรักษาที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C.....	108
4.20 แสดงปริมาณ CO_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที.....	108
4.21 แสดงปริมาณ O_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง หลังการเก็บรักษา.....	109
4.22 แสดงปริมาณ O_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง หลังการเก็บรักษาที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C.....	110
4.23 แสดงปริมาณ O_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ทุกๆ 3 ชั่วโมง ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที.....	110
4.24 แสดงปริมาณ CO_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	113
4.25 แสดงปริมาณ CO_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	114
4.26 แสดงปริมาณ CO_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	114
4.27 แสดงปริมาณ O_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	115

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.28 แสดงปริมาณ O_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	116
4.29 แสดงปริมาณ O_2 ในภาชนะบรรจุของกล้วยไข่ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	116
4.30 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	127
4.31 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	128
4.32 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	128
4.33 แสดงอุณหภูมิภายในของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	138
4.34 แสดงอุณหภูมิภายในของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน..	139
4.35 แสดงอุณหภูมิภายในของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	139
4.36 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	155
4.37 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	156
4.38 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	156
4.39 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	158

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.40 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	159
4.41 แสดงปริมาณ total soluble solid (TSS) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	159
4.42 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) ของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	175
4.43 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	176
4.44 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	176
4.45 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	178
4.46 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	179
4.47 แสดงปริมาณ titratable acidity (TA) หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	179
4.48 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	196
4.49 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	197
4.50 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	197

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.51 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	198
4.52 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำ การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	199
4.53 แสดงปริมาณความแน่นเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	199
4.54 แสดงค่า L* สีเปลือกของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	240
4.55 แสดงค่า L* สีเปลือกของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, 5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	241
4.56 แสดงค่า L* สีเปลือกของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	241
4.57 แสดงค่า a* สีเปลือกของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	242
4.58 แสดงค่า a* สีเปลือกของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	243
4.59 แสดงค่า a* สีเปลือกของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	243
4.60 แสดงค่า b* สีเปลือกของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน	244
4.61 แสดงค่า b* สีเปลือกของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	245
4.62 แสดงค่า b* สีเปลือกของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	245
4.63 แสดงค่า L* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการ เก็บ รักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	246

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.64 แสดงค่า L^* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง รวดเร็วที่ระดับ 5, 0,-5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	247
4.65 แสดงค่า L^* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน....	247
4.66 แสดงค่า a^* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	248
4.67 แสดงค่า a^* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง รวดเร็วที่ระดับ 5, 0,-5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	249
4.68 แสดงค่า a^* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน....	249
4.69 แสดงค่า b^* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บ รักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	250
4.70 แสดงค่า b^* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง รวดเร็วที่ระดับ 5, 0,-5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	251
4.71 แสดงค่า b^* สีเปลือกหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	251
4.72 แสดงค่า L^* สีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	291
4.73 แสดงค่า L^* สีเนื้อของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง รวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	292
4.74 แสดงค่า L^* สีเนื้อของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	292
4.75 แสดงค่า a^* สีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	293

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.76 แสดงค่า a^* สีเนื้อของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	294
4.77 แสดงค่า a^* สีเนื้อของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	294
4.78 แสดงค่า b^* สีเนื้อของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	295
4.79 แสดงค่า b^* สีเนื้อของกล้วยไข่ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	296
4.80 แสดงค่า b^* สีเนื้อของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	296
4.81 แสดงค่า L^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	297
4.82 แสดงค่า L^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	298
4.83 แสดงค่า L^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	298
4.84 แสดงค่า a^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	299
4.85 แสดงค่า a^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	300
4.86 แสดงค่า a^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	300
4.87 แสดงค่า b^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	301
4.88 แสดงค่า b^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	302

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.89 แสดงค่า b^* สีเนื้อหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน	302
4.90 แสดงคุณภาพทางประสาทสัมผัส หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	314
4.91 แสดงคุณภาพทางประสาทสัมผัสหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	315
4.92 แสดงคุณภาพทางประสาทสัมผัส หลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องของกล้วยไข่ ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที ภายหลังการเก็บรักษา 0, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 และ 40 วัน.....	315
4.93 แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 5, 0, -5, -20°C ร่วมกับระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที.....	329
4.94 แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ในภาชนะบรรจุที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับ 5, 0, -5, -20 °C.....	330
4.95 แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ในภาชนะบรรจุที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30, 35 นาที.....	330

