

บทที่ 4

ผลการทดลอง

4.1 การทดลองที่ 1

จากการศึกษาผลของภาชนะบรรจุ ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนในขณะเก็บรักษากล้วยหอมทอง ภายหลังการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 ± 2 องศาเซลเซียส ผลปรากฏว่า

4.1.1 ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และก๊าซออกซิเจนในภาชนะบรรจุ

ก่อนทำการทดลอง (0 ชั่วโมง)

กล้วยหอมทองมีปริมาณก๊าซ O_2 เฉลี่ยตั้งแต่ $34.13 - 20.67$ เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.1 , ภาพที่ 4.1) และมีปริมาณก๊าซ CO_2 เฉลี่ยตั้งแต่ $61.63 - 0.47$ เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.2 , ภาพที่ 4.1)

ภายหลังการเก็บรักษา 3 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 40.60 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ O_2 39.40 และ 37.90 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 19.17 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1 , ภาพที่ 4.1)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 48.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ CO_2 42.23 และ 39.27 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 0.93 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.2 , ภาพที่ 4.1)

ภายหลังการเก็บรักษา 6 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 41.13 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ O_2 38.27 และ 38.17 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 18.83 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1 , ภาพที่ 4.1)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 41.63 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ CO_2 41.53 และ 35.67 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์ม

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 36.63 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ O_2 32.10 และ 29.37 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 20.23 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1 , ภาพที่ 4.1)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 46.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาใน ถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ CO₂ 39.47 และ 18.23 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์ม พลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 0.57 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2 , ภาพที่ 4.1)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 34.87 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ O_2 25.37 และ 23.87 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์ม

พลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 20.30 เปอร์เซนต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1 , ภาพที่ 4.1)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 41.40 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาใน ถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ CO₂ 36.90 และ 17.13 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 0.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2 , ภาพที่ 4.1)

ภายหลังการเก็บรักษา 36 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 33.70 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ O₂ 23.73 และ 21.90 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 20.43 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O₂ แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.1 , ภาพที่ 4.1)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 39.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาใน ถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ CO₂ 34.83 และ 15.60 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 0.60 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.2 , ภาพที่ 4.1)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 17.53 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ O_2 4.13 และ 1.17 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.2)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 62.73 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ CO₂ 20.57 และ 4.87 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 1.20 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4 , ภาพที่ 4.2)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 17.53 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มี

เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4 , ภาพที่ 4.2)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 4.17 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 0.20 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.2)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 6.43 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 4.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4 , ภาพที่ 4.2)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 7.40 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 0.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.3 , ภาพที่ 4.2)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 6.03 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.80 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.4 , ภาพที่ 4.2)

ตารางที่ 4.1 แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษากลิ้วหอมทองในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	ปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง	21 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	33 ชั่วโมง	36 ชั่วโมง
PE	33.33 a ^{1/}	40.60 a ^{1/}	41.13 a ^{1/}	41.37 a ^{1/}	41.07 a ^{1/}	38.93 a ^{1/}	36.83ab ^{1/}	34.43ab ^{1/}	32.00 a ^{1/}	32.10 b ^{1/}	27.57 b ^{1/}	25.37 b ^{1/}	23.73 b ^{1/}
PP	33.23 a	39.40 ab	38.27 b	39.53 ab	39.43 a	39.07 a	38.87 a	37.77 a	36.37 a	36.63 a	35.83 a	34.87 a	33.70 a
vacuum	34.13 a	37.90 b	38.17 b	36.50 a	35.40 b	34.70 a	33.33 b	31.77 b	30.23 a	29.37 b	26.47 b	23.87 bc	21.90 b
PVC	20.67 b	19.17 c	18.23 c	18.80 c	18.97 c	18.97 b	19.33 c	19.23 c	19.30 b	20.23 c	20.27 c	20.30 c	20.43 b

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.2 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษากลิ้วหอมทองใน ถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง	21 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	33 ชั่วโมง	36 ชั่วโมง
PE	58.60 b ^{1/}	42.23ab ^{1/}	35.67 b ^{1/}	33.70 b ^{1/}	30.07 b ^{1/}	25.70 b ^{1/}	24.83 b ^{1/}	21.90 b ^{1/}	18.57 c ^{1/}	18.97 c ^{1/}	18.23 c ^{1/}	17.13 b ^{1/}	15.60 b ^{1/}
PP	61.63 a	48.30 a	41.63 a	43.80 a	42.37 a	40.23 a	37.47 a	38.83 a	34.87 b	39.33 b	39.47 b	36.90 a	34.83 a
vacuum	50.33 c	39.27 b	41.53 a	41.00 a	40.30 a	43.23 a	42.83 a	42.43 a	43.07 a	45.40 a	46.07 a	41.40 a	39.17 a
PVC	0.47 d	0.93 c	0.93 c	0.97 c	0.93 c	0.97 c	0.97 c	0.97 c	0.80 d	0.67 d	0.57 d	0.53 c	0.60 c

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.3 แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษากลิ้วหอมทองในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

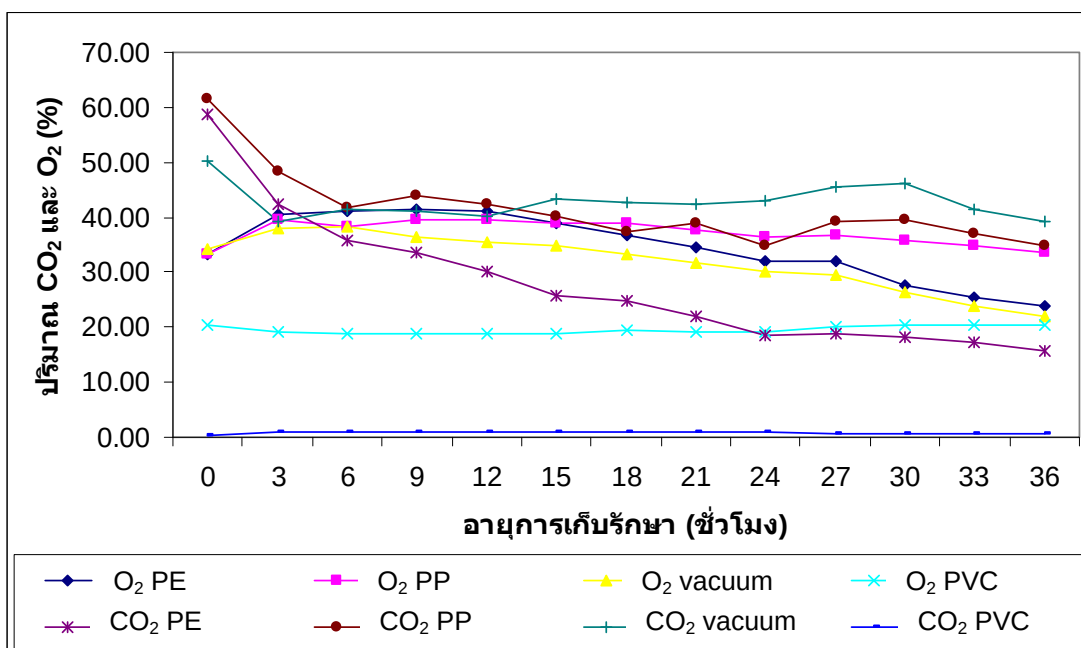
Treatment	ปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	33.33 a ^{1/}	4.13 b ^{1/}	3.03 b ^{1/}	3.50 b ^{1/}	4.60 b ^{1/}	4.43 b ^{1/}	5.03 b ^{1/}	5.97 b ^{1/}	6.02 b ^{1/}	3.77 b ^{1/}	4.97 a ^{1/}	4.17 a ^{1/}	7.40 a ^{1/}
PP	33.23 a	1.17 c	0.70 c	0.63 c	0.40 c	0.80 b	0.53 c	0.57 c	0.63 c	2.30 b	0.27 b	0.20 b	0.13 b
vacuum	34.13 a	0.10 d	0.13 d	0.10 c	0.10 c	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	20.67 b	17.53 a	17.53 a	18.27 a	15.63 a	17.63 a	17.93 a	18.03 a	18.50 a	17.83 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

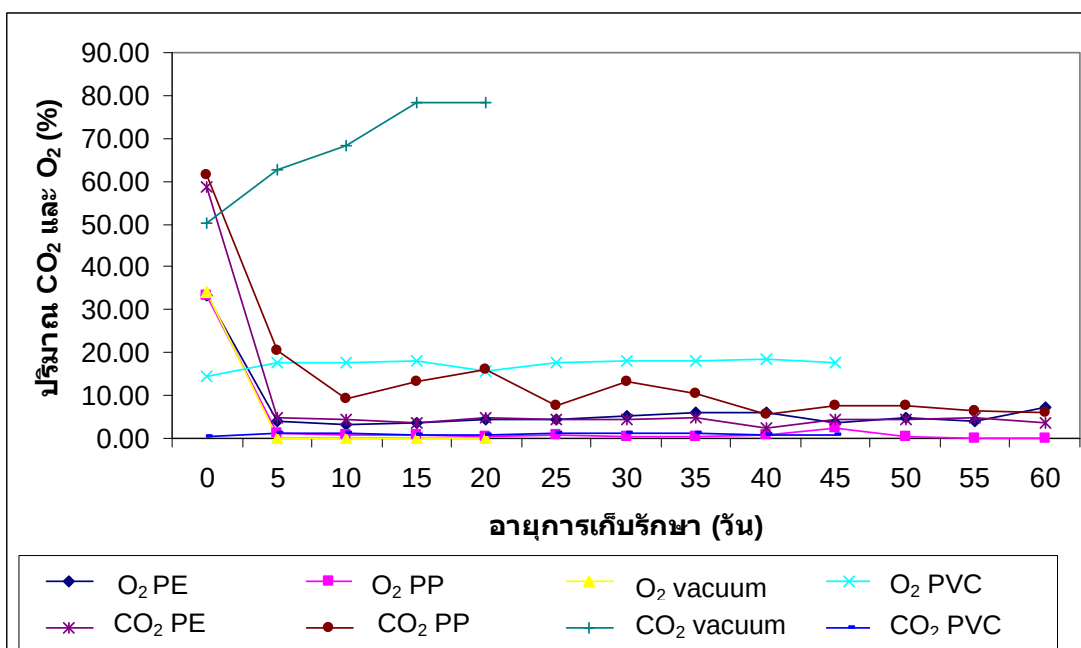
ตารางที่ 4.4 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษากลิ้วหอมทองในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	58.60 b ^{1/}	4.87 c ^{1/}	4.33 c ^{1/}	3.73 c ^{1/}	4.67 c ^{1/}	4.57 b ^{1/}	4.37 b ^{1/}	4.63 b ^{1/}	2.47 b ^{1/}	4.40 b ^{1/}	4.57 b ^{1/}	4.87 b ^{1/}	3.80 b ^{1/}
PP	61.63 a	20.57 b	9.23 b	13.30 b	16.07 b	7.73 a	13.20 a	10.60 a	5.80 a	7.83 a	7.60 a	6.43 a	6.03 a
vacuum	50.33 c	62.73 a	68.33 a	78.43 a	77.30 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	0.47 d	1.20 d	1.13 c	0.93 c	1.00c	1.20 c	1.10 c	1.37 c	0.73 c	0.70 c	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.1 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากเก็บรักษาด้วยหอมทองทุก 3 ชั่วโมง ในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC



ภาพที่ 4.2 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากเก็บรักษาด้วยหอมทองทุก 5 วัน ในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 5.65 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.77 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.52 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า

ชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.79 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.52 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.03 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.83 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

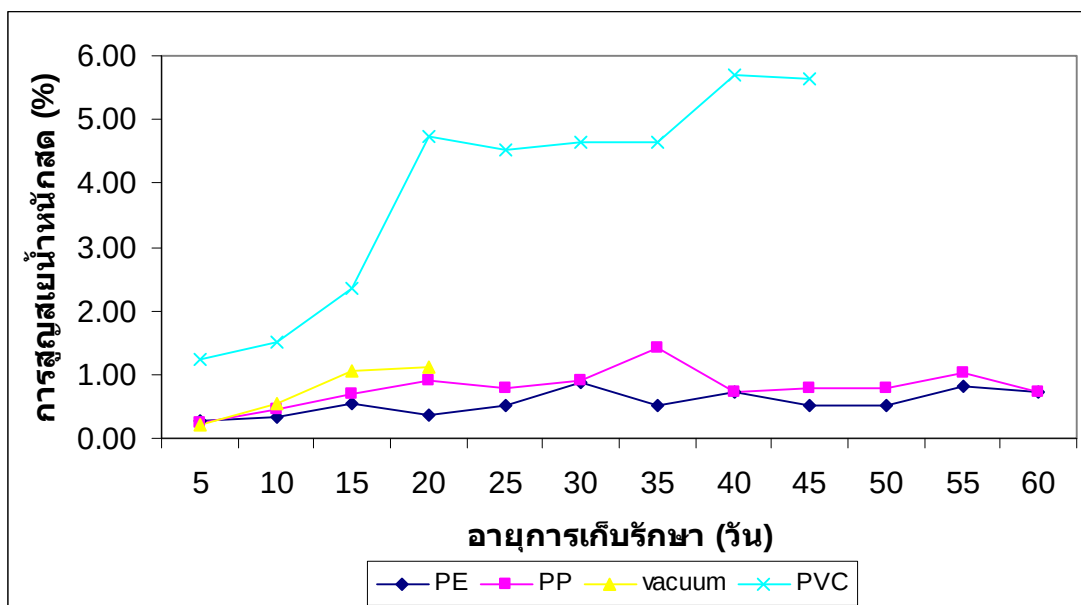
ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.72 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.71 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.3)

ตารางที่ 4.5 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)											
	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	0.28 b ^{1/}	0.32 b ^{1/}	0.56 c ^{1/}	0.37 c ^{1/}	0.51 b ^{1/}	0.86 b ^{1/}	0.50 c ^{1/}	0.72 b ^{1/}	0.52 b ^{1/}	0.52 b ^{1/}	0.83 a ^{1/}	0.72 a ^{1/}
PP	0.25 b	0.44 b	0.70 c	0.90 b	0.80 b	0.91 b	1.43 b	0.72 b	0.77 b	0.79 a	10.3 a	0.71 a
vacuum	0.02 b	0.54 b	1.06 b	1.11 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	1.24 a	1.52 a	2.34 a	4.73 a	4.52 a	4.64 a	4.64 c	5.69 a	5.65 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวนอน แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.3 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

4.1.3 ปริมาณ total soluble solid (TSS)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีปริมาณ TSS เฉลี่ยตั้งแต่ 2.00 – 18.87 brix (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมีปริมาณ TSS เฉลี่ยตั้งแต่ 18.27 – 16.80 brix (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.27 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.00 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.07 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS 12.67 และ 11.73 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 11.60 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.93 brix รองลงมาได้แก่กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS คือ 2.40 และ 2.27 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.13 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 17.33 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC Brix และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TSS 12.67 และ 11.47 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 11.47 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 3.20 brix รองลงมาได้แก่กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS คือ 2.53 และ 2.27 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.13 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 3.20 brix รองลงมาได้แก่กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS คือ 3.07 และ 2.53 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.40 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.07 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS 15.00 และ 12.93 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 5.00 brix รองลงมาได้แก่กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS คือ 2.40 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.27 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

ภายหลั้งนำมำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กลั้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.47 brix และกลั้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS 13.20 brix และกลั้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.13 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกัน ทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.93 brix รองลงมาได้แก่กล้วยหอมที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS คือ 2.80 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.40 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 11.60 brix รองลงมาได้แก่กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS คือ 5.40 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.00 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 12.80 brix รองลงมาได้แก่กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS คือ 2.40 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.87 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.20 brix รองลงมาได้แก่กล้วยหอมที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS คือ 2.27 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.87 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.33 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ

TSS น้อยที่สุด คือ 11.87 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.20 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.60 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังจากนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 12.67 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.13 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.27 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.13 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังกนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กลั้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.93 brix และกลั้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.93 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 1.87 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.60 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังจากนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.00 brix และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 13.33 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.5)

ตารางที่ 4.6 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

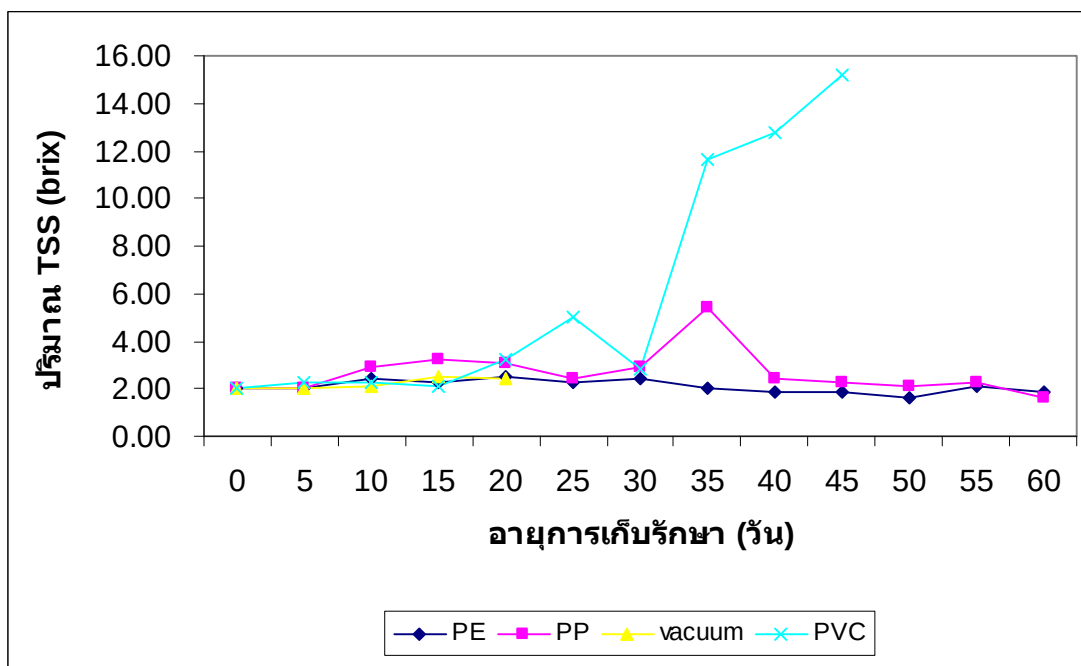
Treatment	ปริมาณ TSS (brix) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	2.00 a ^{1/}	2.00 b ^{1/}	2.40 b ^{1/}	2.27 b ^{1/}	2.53 a ^{1/}	2.27 b ^{1/}	2.40 a ^{1/}	2.00 c ^{1/}	1.87 b ^{1/}	1.87 b ^{1/}	1.60 a ^{1/}	2.13 a ^{1/}	18.7 a ^{1/}
PP	2.00 a	2.00 b	2.93 a	3.20 a	3.07 a	2.40 b	2.93 a	5.40 b	2.40 b	2.27 b	2.07 a	2.27 a	1.60 a
vacuum	2.00 a	2.00 b	2.13 b	2.53 b	2.40 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	2.00 a	2.27 a	2.27 b	2.13 b	3.20 a	5.00 a	2.80 a	11.60 a	12.80 a	15.2 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

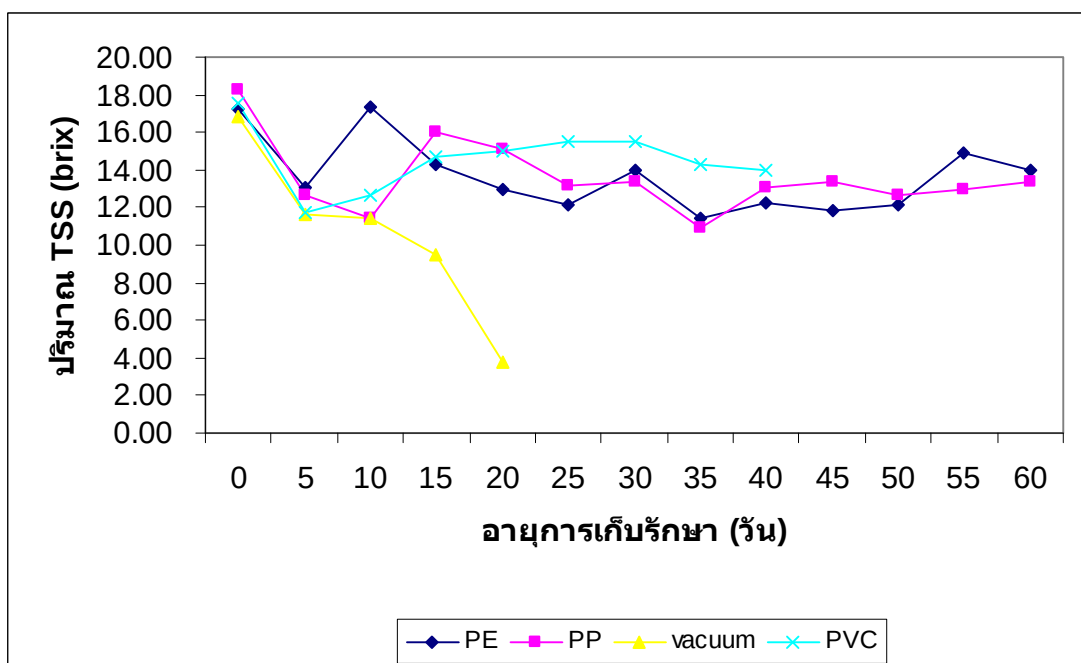
ตารางที่ 4.7 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาป้อนที่อุณหภูมิต่ำ หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	ปริมาณ TSS (brix) ภายหลังจากนำออกมาป้อนที่อุณหภูมิต่ำ												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	17.20 a ^{1/}	13.07 a ^{1/}	17.33 a ^{1/}	14.27 a ^{1/}	12.93 a ^{1/}	12.13 b ^{1/}	14.00 a ^{1/}	11.47ab ^{1/}	12.27 a ^{1/}	11.87 a ^{1/}	12.13 a ^{1/}	14.93 a ^{1/}	14.00 a ^{1/}
PP	18.27 a	12.67 a	11.47 b	16.00 a	15.07 a	13.20 ab	13.33 a	10.93 b	13.07 a	13.33 a	12.67 a	12.93 a	13.33 a
vacuum	16.80 a	11.60 a	11.47 b	9.47 b	3.73 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	17.60 a	11.73 a	12.67 ab	14.67 a	15.00 a	15.47 a	15.47 a	14.27 a	14.00 a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.4 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC



ภาพที่ 4.5 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

4.1.4 ปริมาณ tritratable acidity (TA)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีปริมาณ TA เฉลี่ยตั้งแต่ 0.11 – 0.10 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6) และภายหลังจากนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมีปริมาณ TA เฉลี่ยตั้งแต่ 0.29 – 0.27 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.09 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TA คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TA แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6)

ภายหลังจากนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.26 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TA 0.25 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.22 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.09 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TA คือ 0.08 และ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ปริมาณ TA แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.6)

ภายหลังจากนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.32 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ TA 0.30 และ 0.26 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีปริมาณ TA คือ 0.09 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มีปริมาณ

ปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.23 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.7)

ตารางที่ 4.8 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

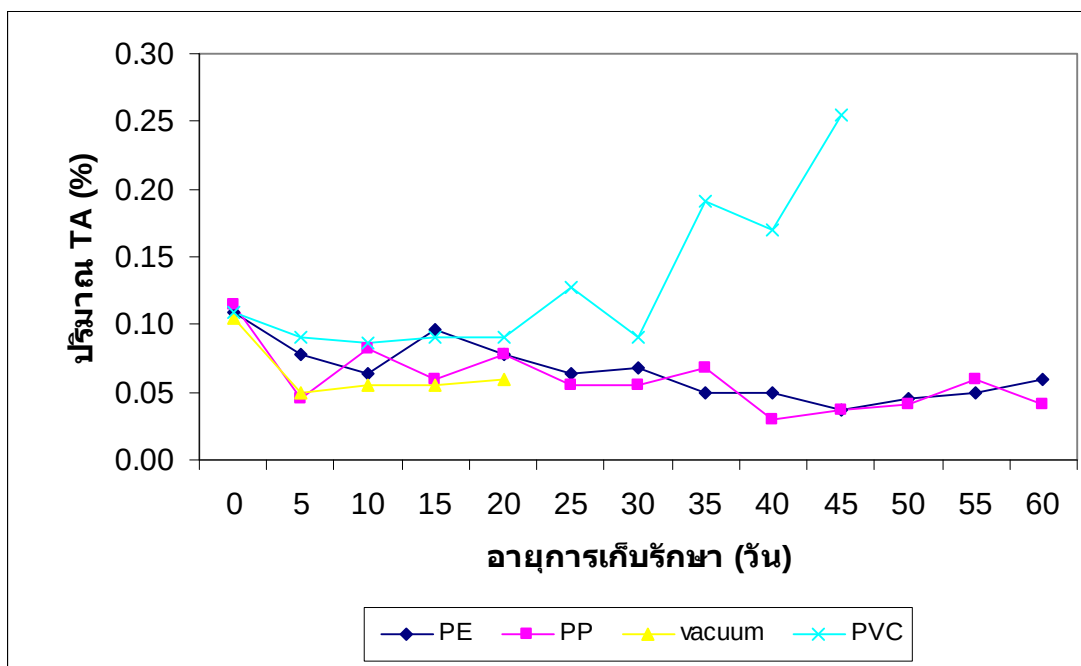
Treatment	ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	0.11 a ^{1/}	0.08 a ^{1/}	0.06 ab ^{1/}	0.10 a ^{1/}	0.08 ab ^{1/}	0.06 b ^{1/}	0.07 a ^{1/}	0.05 b ^{1/}	0.05 b ^{1/}	0.04 b ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.06 a ^{1/}
PP	0.11 a	0.05 b	0.08 a	0.06 b	0.08 ab	0.06 b	0.05 a	0.07 b	0.03 b	0.04 b	0.04 a	0.06 a	0.04 a
vacuum	0.11 a	0.05 b	0.05 b	0.06 b	0.06 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	0.10 a	0.09 a	0.09 a	0.09 a	0.09 a	0.13 a	0.09 a	0.19 a	0.17 a	0.26 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

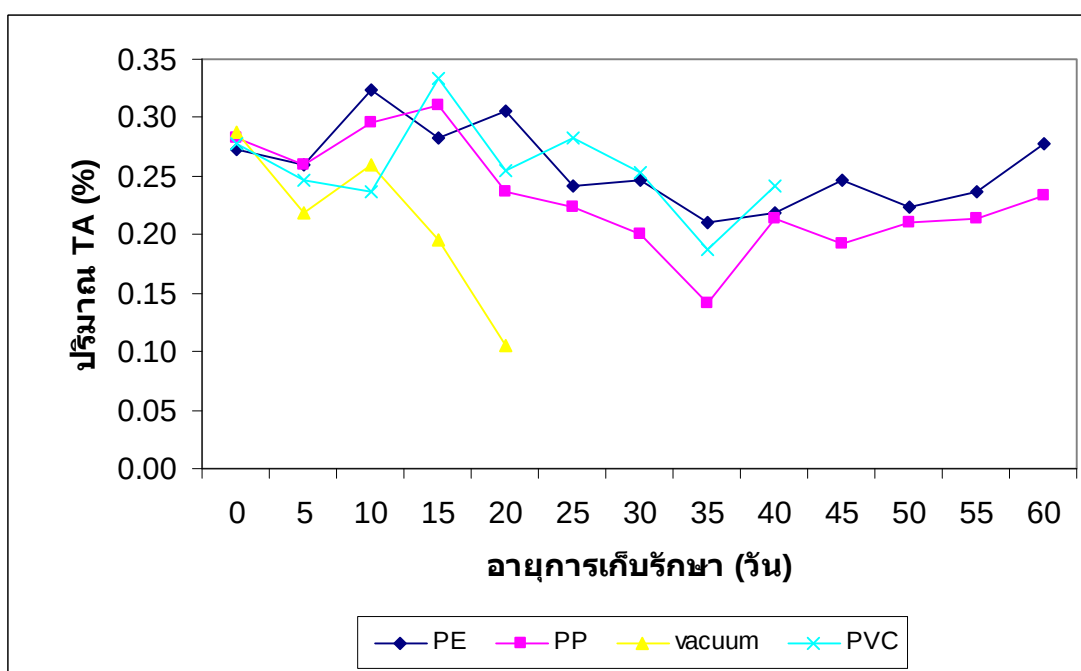
ตารางที่ 4.9 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	0.27 a ^{1/}	0.26 a ^{1/}	0.32 a ^{1/}	0.28 a ^{1/}	0.31 a ^{1/}	0.24 a ^{1/}	0.25 a ^{1/}	0.21 a ^{1/}	0.22 a ^{1/}	0.25 a ^{1/}	0.22 a ^{1/}	0.24 a ^{1/}	0.28 a ^{1/}
PP	0.28 a	0.26 a	0.30 a	0.31 a	0.24 a	0.22 a	0.20 a	0.14 b	0.21 a	0.19 a	0.21 a	0.21 a	0.23 a
vacuum	0.29 a	0.22 a	0.26 a	0.20 b	0.10 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	0.29 a	0.25 a	0.24 a	0.33 a	0.26 a	0.28 a	0.25 a	0.19 ab	0.24 a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.6 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC



ภาพที่ 4.7 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

4.1.5 การเปลี่ยนแปลงของสีเปลือก

ค่าความสว่าง (L*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี L* เฉลี่ยตั้งแต่ 54.35-52.31 (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี L* เฉลี่ยตั้งแต่ 71.14 – 69.83 (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L* มากที่สุด คือ 58.29 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PE มี L* คือ 55.74 และ 53.40 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L* น้อยที่สุด คือ 50.98 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L* มากที่สุด คือ 69.94 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี L* คือ 69.87 และ 69.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L* น้อยที่สุด คือ 61.98 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L* มากที่สุด คือ 51.97 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และฟิล์มพลาสติก PVC มี L* คือ 51.42 และ 51.12 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L* น้อยที่สุด คือ 49.64 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L* มากที่สุด คือ 69.40 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มี L* คือ 69.36 และ 66.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L* น้อยที่สุด คือ 59.72 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L* มากที่สุด คือ 57.43 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และฟิล์มพลาสติก PVC มี L* คือ 54.72 และ 54.65 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L* น้อยที่สุด คือ 43.23

จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังจากนำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 70.87 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PP มี L^* คือ 69.11 และ 67.09 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L^* น้อยที่สุด คือ 52.37 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 59.77 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก vacuum มี L^* คือ 55.71 และ 54.69 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 47.18 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังจากนำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* มากที่สุด คือ 71.87 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี L^* คือ 71.13 และ 70.18 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L^* น้อยที่สุด คือ 32.85 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* มากที่สุด คือ 56.77 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* คือ 56.70 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 52.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังจากนำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 71.97 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* คือ 71.38 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* น้อยที่สุด คือ 70.58 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 56.31 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* คือ 56.24 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 52.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 55.57 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 52.35 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 70.25 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 69.68 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 57.26 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 52.67 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 70.67 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 69.86 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 51.89 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 50.79 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 70.06 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 69.35 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.9)

ตารางที่ 4.10 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	54.35 a ^{1/}	53.40 a ^{1/}	51.42 a ^{1/}	57.43 a ^{1/}	47.18 b ^{1/}	56.70 a ^{1/}	52.12 a ^{1/}	53.68 b ^{1/}	51.74 a ^{1/}	54.27 b ^{1/}	55.57 a ^{1/}	52.67 a ^{1/}	50.79 a ^{1/}
PP	52.31 b	58.29 a	49.64 a	54.72 a	59.77 a	52.56 a	56.31 a	54.55 b	54.59 a	51.44 b	52.35 a	57.26 a	51.89 a
vacuum	53.81 a	50.98 a	51.97 a	43.23 b	54.69 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	53.94 a	55.74 a	51.12 a	54.65 a	55.71 a	56.77 a	56.24 a	71.85 a	52.52 a	67.14 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.11 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	69.83 b ^{1/}	69.64 a ^{1/}	69.36 a ^{1/}	70.87 a ^{1/}	70.18 a ^{1/}	71.97 a ^{1/}	70.51 a ^{1/}	70.01ab ^{1/}	71.32 a ^{1/}	70.67 a ^{1/}	70.25 a ^{1/}	70.67 a ^{1/}	70.06 a ^{1/}
PP	70.57 ab	69.87 a	66.21 ab	67.09 a	71.13 a	71.38 a	70.27 a	67.25 b	70.10 a	70.34 a	69.68 a	69.86 a	69.35 a
vacuum	71.14 a	61.98 b	59.72 b	52.37 b	32.85 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	70.33 ab	69.94 a	69.40 a	69.11 a	71.87 a	70.58 a	71.83 a	72.18 a	69.58 a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ค่าสีเขียว (a^*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี a^* เฉลี่ยตั้งแต่ -11.41 - -10.65 (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8) ภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี a^* เฉลี่ยตั้งแต่ 6.54 – 8.03 (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ -11.77 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PP มี a^* คือ -11.42 และ -10.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี a^* น้อยที่สุด คือ -10.29 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* มากที่สุด คือ 4.38 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มี a^* คือ 5.69 และ 6.22 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 6.31 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* มากที่สุด คือ -11.17 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี a^* คือ -11.14 และ -11.13 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี a^* น้อยที่สุด คือ -9.86 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* มากที่สุด คือ 4.76 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 6.29 และ 6.37 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* น้อยที่สุด คือ 7.81 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ -11.20 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PE มี a^* คือ -11.04 และ -9.74 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี a^* น้อยที่สุด คือ -8.16

จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังกนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี a^* มากที่สุด คือ 4.47 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* คือ 4.86 และ 5.71 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* น้อยที่สุด คือ 7.13 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังกการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ -11.40 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PP มี a^* คือ -10.81 และ -10.70 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี a^* น้อยที่สุด คือ -9.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังกนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี a^* มากที่สุด คือ 3.45 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* คือ 5.99 และ 6.36 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 6.52 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังกการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาใน มี a^* มากที่สุด คือ -11.40 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* คือ -10.94 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ -10.40 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังกนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ 5.96 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* คือ 6.17 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* น้อยที่สุด คือ 6.19 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังกการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ -10.71 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* คือ -10.41 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ -10.03 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ -10.97 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ -10.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ 5.87 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* น้อยที่สุด คือ 7.74 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ -10.97 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ -10.50 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ 5.80 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* น้อยที่สุด คือ 8.37 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ -11.82 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* น้อยที่สุด คือ -11.68 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ 5.95 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* น้อยที่สุด คือ 8.10 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.9)

ตารางที่ 4.12 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	-11.41 d ^{1/}	-11.77 b ^{1/}	-11.13 b ^{1/}	-9.74 ab ^{1/}	-11.40 b ^{1/}	-10.94 a ^{1/}	-10.71 a ^{1/}	-10.85 b ^{1/}	-11.11 a ^{1/}	-10.23 b ^{1/}	-10.45 a ^{1/}	-10.50 a ^{1/}	-11.82 a ^{1/}
PP	-10.65 a	-10.89 ab	-11.14 b	-11.20 b	-10.70 ab	-11.10 a	-10.41 a	-9.45 a	-10.67 a	-10.50 b	-10.97 a	-10.97 a	-11.68 a
vacuum	-11.14 b	-10.29 a	-9.86 a	-5.64 a	-9.54 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	-11.33 c	-11.42 b	-11.17 b	-11.04 b	-10.81 ab	-10.40 a	-10.03 a	-10.34 ab	-10.98 a	7.27 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.13 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	7.08 ab ^{1/}	6.31 a ^{1/}	6.37 ab ^{1/}	4.86 b ^{1/}	6.52 a ^{1/}	5.96 a ^{1/}	6.14 a ^{1/}	6.34 a ^{1/}	6.48 a ^{1/}	6.64 a ^{1/}	5.87 b ^{1/}	5.80 a ^{1/}	5.95 b ^{1/}
PP	6.54 b	5.69 a	7.81 a	7.13 a	5.99 a	6.19 a	6.91 a	7.60 a	7.09 a	7.57 a	7.74 a	8.37 a	8.10 a
vacuum	7.13 ab	6.22 a	6.29 ab	4.47 b	3.45 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	8.03 a	4.38 a	4.76 b	5.71 b	6.36 a	6.17 a	5.34 a	5.51 a	4.73 b	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ค่าสีเหลือง (b*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี b* เฉลี่ยตั้งแต่ 34.65 – 33.71 (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี b* เฉลี่ยตั้งแต่ 49.14 – 45.35 (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b* มากที่สุด คือ 33.53 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PE มี b* คือ 33.48 และ 33.09 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b* น้อยที่สุด คือ 31.24 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b* มากที่สุด คือ 46.49 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มี b* คือ 46.12 และ 44.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b* น้อยที่สุด คือ 38.94 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b* มากที่สุด คือ 33.53 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก vacuum มี b* คือ 32.93 และ 32.62 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b* น้อยที่สุด คือ 31.88 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b* มากที่สุด คือ 47.73 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มี b* คือ 46.29 และ 45.77 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b* น้อยที่สุด คือ 35.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b* มากที่สุด คือ 34.31 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มี b* คือ 34.06 และ 34.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b* น้อยที่สุด คือ 28.77 จากการ

วิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของอุทกพลศาสตร์มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 47.46 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และ ถุงพลาสติก PE มี b^* คือ 45.97 และ 38.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b^* น้อยที่สุด คือ 28.07 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 35.95 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี b^* คือ 34.38 และ 31.52 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b^* น้อยที่สุด คือ 30.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 47.27 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มี b^* คือ 45.34 และ 44.29 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b^* น้อยที่สุด คือ 11.19 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 34.56 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* คือ 31.96 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 31.66 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลั้งนำมำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กลั้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* มากที่สุด คือ 45.82 รองลงมาได้แก่กลั้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* คือ 45.13 และกลั้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 43.59 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 35.58 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* คือ 32.77 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 32.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* มากที่สุด คือ 32.32 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 31.96 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* มากที่สุด คือ 46.57 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 44.68 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* มากที่สุด คือ 33.24 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 32.87 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* มากที่สุด คือ 50.55 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 46.42 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* มากที่สุด คือ 33.21 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 33.01 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* มากที่สุด คือ 50.91 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 47.22 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.9)

ตารางที่ 4.14 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	34.65 a ^{1/}	33.09 a ^{1/}	33.53 a ^{1/}	34.06 a ^{1/}	31.52 ab ^{1/}	31.96 a ^{1/}	32.02 a ^{1/}	32.02 b ^{1/}	32.31 a ^{1/}	30.77 b ^{1/}	31.96 a ^{1/}	33.24 a ^{1/}	33.21 a ^{1/}
PP	33.71 d	335.3 a	31.88 a	34.05 a	34.38 ab	31.66 a	32.77 a	30.96 b	31.92 a	31.67 b	32.32 a	32.87 a	33.01 a
vacuum	34.21 b	31.24 a	32.62 a	24.45 b	30.14 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	33.97 c	33.48 a	32.93 a	34.31 a	35.95 a	34.56 a	35.58 a	43.61a	32.50 a	46.80 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.15 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	47.70 a ^{1/}	46.12 a ^{1/}	46.29 a ^{1/}	38.89 b ^{1/}	45.34 a ^{1/}	43.59 a ^{1/}	47.29 a ^{1/}	43.18 a ^{1/}	45.52 a ^{1/}	45.99 a ^{1/}	44.68 a ^{1/}	46.42 a ^{1/}	47.22 b ^{1/}
PP	45.35 a	44.64 a	45.77 a	45.97 a	44.29 a	45.82 a	44.68 a	42.43 a	45.31 a	44.26 a	46.57 a	50.55 a	50.91 a
vacuum	49.14 a	38.94 a	35.51 b	28.07 c	11.19 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	47.98 a	46.49 a	47.73 a	47.46 a	47.27 a	45.13 a	45.06 a	44.29 a	44.36 a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

4.1.7 การเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อ

ค่าความสว่าง (L^*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี L^* เฉลี่ยตั้งแต่ 83.55 – 82.53 (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี L^* เฉลี่ยตั้งแต่ 72.97 – 71.82 (ตารางที่ 4.17, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 84.32 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PE มี L^* คือ 83.39 และ 83.01 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L^* น้อยที่สุด คือ 82.40 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* มากที่สุด คือ 69.94 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี L^* คือ 69.87 และ 69.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L^* น้อยที่สุด คือ 61.99 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.17, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* มากที่สุด คือ 83.19 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี L^* คือ 82.46 และ 81.74 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L^* น้อยที่สุด คือ 81.26 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L^* มากที่สุด คือ 73.48 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PE มี L^* คือ 72.87 และ 72.59 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 71.52 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.17, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* มากที่สุด คือ 84.81 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก vacuum มี L^* คือ 83.28 และ 82.92 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 82.90 จาก

การวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L^* มากที่สุด คือ 75.49 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PP มี L^* คือ 72.21 และ 70.82 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 68.50 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.17 , ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 83.62 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PP มี L^* คือ 83.14 และ 82.57 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* น้อยที่สุด คือ 82.31 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16. ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี L*มากที่สุด คือ 82.09 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และฟิล์มพลาสติก PVC มี L* คือ 74.99 และ 70.51 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L*น้อยที่สุด คือ 70.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L*แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.17 , ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 82.93 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* คือ 82.85 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* น้อยที่สุด คือ 79.06 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 71.03 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* คือ 70.34 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* น้อยที่สุด คือ 70.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ L^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.17 , ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 83.47 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* คือ 83.10 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี L^* น้อยที่สุด คือ 79.87 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 84.39 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 83.32 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 73.31 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 73.30 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.17, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 83.36 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 83.08 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* มากที่สุด คือ 73.91 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* น้อยที่สุด คือ 72.74 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.17, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 83.91 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 82.59 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี L^* มากที่สุด คือ 72.24 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี L^* น้อยที่สุด คือ 71.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ L^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.17, ภาพที่ 4.9)

ตารางที่ 4.16 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	83.55 a ^{1/}	83.01 a ^{1/}	81.74 a ^{1/}	82.28 a ^{1/}	83.62 a ^{1/}	82.85 a ^{1/}	83.47 a ^{1/}	84.38 a ^{1/}	83.68ab ^{1/}	82.71 a ^{1/}	83.32 a ^{1/}	83.86 a ^{1/}	82.59 a ^{1/}
PP	83.18 a	84.32 a	82.46 a	82.90 a	82.57 a	82.93 a	83.10 a	79.13 b	82.45 b	83.34 a	84.39 a	83.08 a	83.91 a
vacuum	82.53 a	82.40 a	81.26 a	82.92 a	83.14 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	83.21 a	83.39 a	83.19 a	84.81 a	82.31 a	79.06 a	79.87 a	73.25 c	85.22 a	72.79 b	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.17 แสดงการเปลี่ยนแปลง L* ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	72.29 a ^{1/}	69.64 a ^{1/}	72.59 a ^{1/}	68.50 b ^{1/}	70.21 c ^{1/}	71.03 a ^{1/}	72.58 a ^{1/}	71.12 b ^{1/}	70.76 a ^{1/}	74.26 a ^{1/}	73.30 a ^{1/}	73.91 a ^{1/}	71.05 a ^{1/}
PP	72.06 a	69.87 a	71.52 a	70.82 b	74.99 b	70.34 a	71.58 a	76.75 a	72.30 a	72.51 a	73.31 a	72.74 a	72.74 a
vacuum	72.97 a	61.99 b	73.48 a	75.49 a	82.09 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	71.82 a	69.94 a	72.87 a	72.21 ab	70.51 c	70.12 a	70.24 a	72.10 b	72.64 a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ค่าสี่เหลี่ยม (a^*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี a^* เฉลี่ยตั้งแต่ 1.87 – 1.39 (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี a^* เฉลี่ยตั้งแต่ 1.41 – 1.78 (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.41 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก vacuum มี a^* คือ 0.88 และ 0.94 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 0.95 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* มากที่สุด คือ 4.38 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มี a^* คือ 5.69 และ 6.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE a^* น้อยที่สุด คือ 6.31 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.50 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 0.54 และ 0.78 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 0.85 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ 1.51 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PP มี a^* คือ 1.66 และ 1.78 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.96 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.30 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 0.68 และ 0.82 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 0.84 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.40 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก vacuum มี a^* คือ 0.64 และ 1.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.51 จากการ วิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.87 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.61 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.44 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 1.15 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์ม พลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.58 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำ ให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 1.64 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 2.01

และกลิ่นหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 2.39 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.51 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 0.94 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์ม พลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.87 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำ ให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังจากนำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.36 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* คือ 1.66 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 2.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.56 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 0.64 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์ม พลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 0.96 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผล ทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 1.39 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 2.13 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 2.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.34 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* คือ 1.01 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์ม พลาสติก PVC มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.96 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำ ให้อา a^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 1.60 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.99 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.53 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.11 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* มากที่สุด คือ 1.73 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* น้อยที่สุด คือ 12.01 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.72 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.29 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 2.18 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 2.29 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 0.86 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 1.43 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี a^* มากที่สุด คือ 2.04 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี a^* น้อยที่สุด คือ 3.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ a^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.9)

ตารางที่ 4.18 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเนื้อภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	0.44 b ^{1/}	0.88 a ^{1/}	0.78 ab ^{1/}	0.82 a ^{1/}	0.64 b ^{1/}	0.87 b ^{1/}	1.15 a ^{1/}	0.94 b ^{1/}	0.94 a ^{1/}	1.01 b ^{1/}	1.11 a ^{1/}	1.29 a ^{1/}	1.43 a ^{1/}
PP	0.91 a	0.41 b	0.50 c	0.30 b	0.40 b	0.87 b	0.44 b	0.51 b	0.56 a	0.34 c	0.53 b	0.72 b	0.86 a
vacuum	0.83 a	0.94 a	0.54 bc	0.68 a	1.11 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	0.74 a	0.95 a	0.85 a	0.84 a	1.51 a	1.61 a	1.58 a	1.87 a	0.96 a	1.96 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.19 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว(a*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเนื้อภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	1.78 a ^{1/}	6.31 a ^{1/}	1.53 a ^{1/}	2.28 a ^{1/}	2.38 a ^{1/}	1.72 b ^{1/}	2.01 a ^{1/}	2.05 a ^{1/}	2.13 ab ^{1/}	1.99 a ^{1/}	1.73 a ^{1/}	2.29 a ^{1/}	3.02 a ^{1/}
PP	1.41 a	5.69 a	1.78 a	1.77 a	1.12 b	1.78 b	1.64 a	0.36 b	1.39 b	1.60 a	2.01 a	2.18 a	2.04 b
vacuum	1.47 a	6.21 a	1.66 a	1.50 a	1.55 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	1.70 a	4.38 a	1.96 a	2.14 a	2.35 a	2.36 a	2.39 a	1.66 a	2.21 a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ค่าสีเหลือง (b*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี b*เฉลี่ยตั้งแต่ 31.06 – 30.34 (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี b*เฉลี่ยตั้งแต่ 30.52 – 30.22 (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b*มากที่สุด คือ 20.47 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PE มี b* คือ 20.43 และ 20.03 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b*น้อยที่สุด คือ 18.37 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b*แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b*มากที่สุด คือ 46.49 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มี b* คือ 46.12 และ 44.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b*น้อยที่สุด คือ 38.90 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b*แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b*มากที่สุด คือ 21.94 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี b* คือ 18.51 และ 18.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b*น้อยที่สุด คือ 18.06 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b*แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b*มากที่สุด คือ 29.00 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี b* คือ 28.66 และ 27.48 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b*น้อยที่สุด คือ 26.42 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b*แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b*มากที่สุด คือ 20.62 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PP มี b* คือ 20.42 และ 19.76 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b*น้อยที่สุด คือ 19.29 จากการ

วิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b*มากที่สุด คือ 29.55 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และ ถุงพลาสติก PE มี b* คือ 29.08 และ 28.07 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b*น้อยที่สุด คือ 26.07 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b*แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 25.44 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก PE มี b^* คือ 21.09 และ 19.62 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b^* น้อยที่สุด คือ 18.93 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กลัวยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 32.36 รองลงมาได้แก่กลัวยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และ ถุงพลาสติก PP มี b^* คือ 30.73 และ 27.18 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มี b^* น้อยที่สุด คือ 21.80 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 24.20 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* คือ 20.69 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 20.01 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ b^* แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 30.01 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* คือ 28.22 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 28.18 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มี b^* มากที่สุด คือ 23.80 รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* คือ 22.80 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 20.28 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* มากที่สุด คือ 22.24 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 19.95 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* มากที่สุด คือ 30.67 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 30.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* มากที่สุด คือ 22.89 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 21.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* มากที่สุด คือ 32.63 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 31.10 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* มากที่สุด คือ 22.81 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* น้อยที่สุด คือ 20.01 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.8)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี b^* มากที่สุด คือ 33.02 และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มี b^* น้อยที่สุด คือ 32.44 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ b^* แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.9)

ตารางที่ 4.20 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

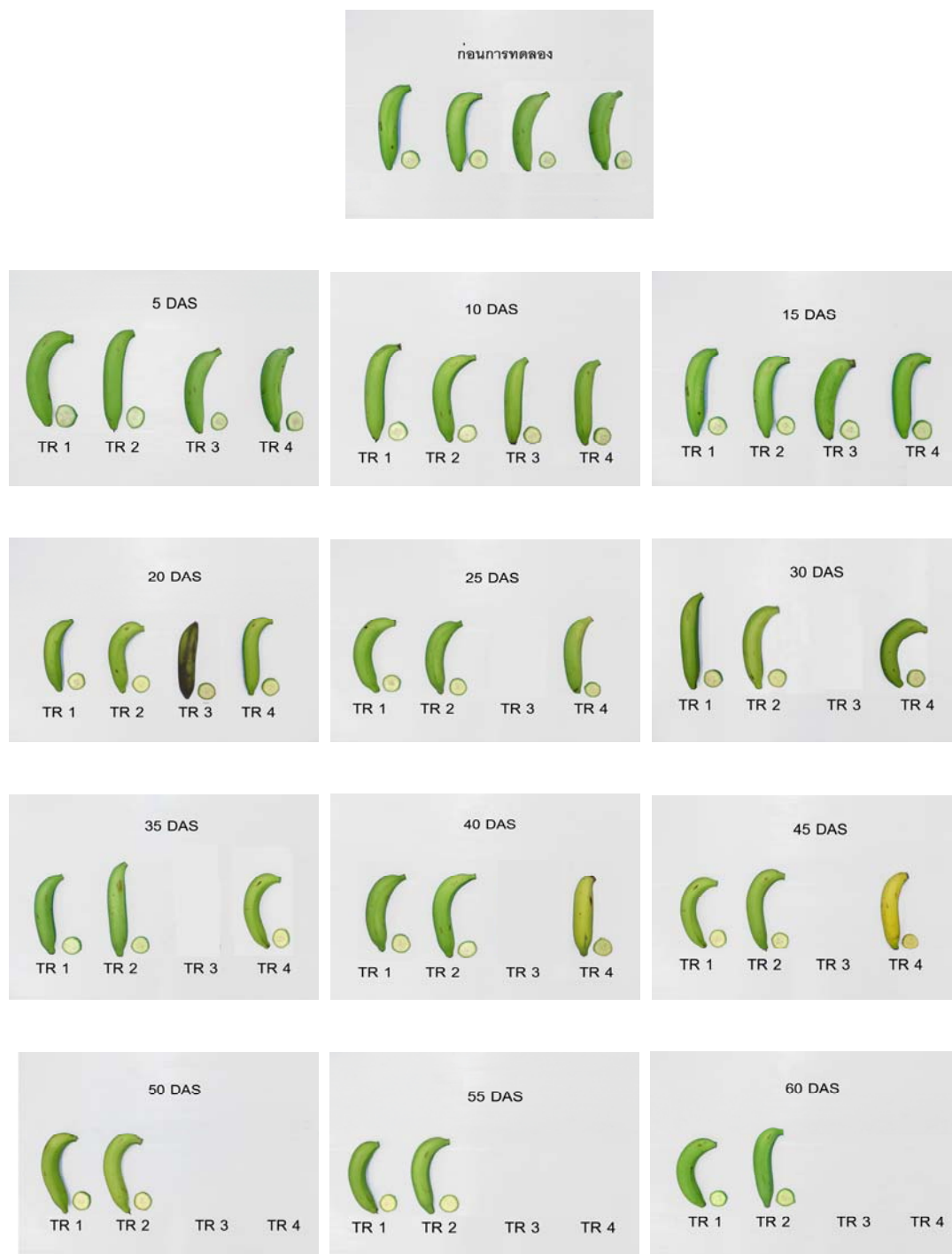
Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	15.22 a ^{1/}	20.03 a ^{1/}	18.11 b ^{1/}	20.62 a ^{1/}	19.62 b ^{1/}	20.69ab ^{1/}	22.80 a ^{1/}	21.52 c ^{1/}	20.49 a ^{1/}	21.50 b ^{1/}	22.24 a ^{1/}	22.89 a ^{1/}	22.81 a ^{1/}
PP	21.35 a	18.37 a	18.51 b	19.76 a	21.09 b	20.01 b	20.28 a	23.98 b	19.48 a	19.90 b	19.95 a	21.21 a	20.01 a
vacuum	21.56 a	20.43 a	18.06 b	19.29 a	18.93 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	20.22 a	20.47 a	21.94 a	20.42 a	25.44 a	24.20 a	23.80 a	27.42 a	21.64 a	30.73 a	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

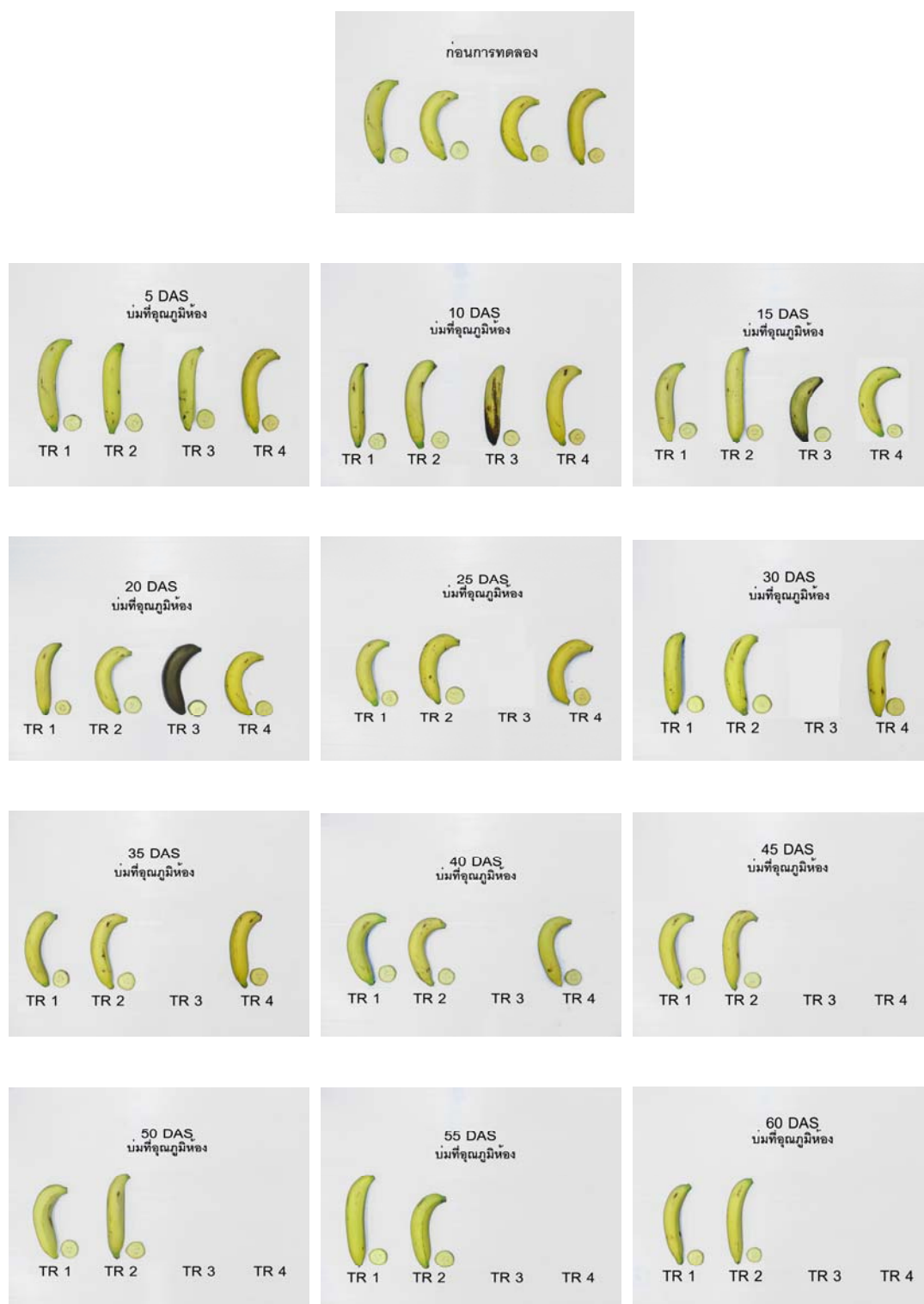
ตารางที่ 4.21 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	30.28 a ^{1/}	46.12 a ^{1/}	27.48 a ^{1/}	28.07 a ^{1/}	30.73ab ^{1/}	28.18 a ^{1/}	29.86 a ^{1/}	30.34 a ^{1/}	30.69 a ^{1/}	30.31 a ^{1/}	30.67 a ^{1/}	31.10 a ^{1/}	32.44 a ^{1/}
PP	30.52 a	44.64 a	28.66 a	29.08 a	27.18 b	28.22 a	28.75 a	24.26 a	27.67 a	28.35 a	30.16 a	32.63 a	33.02 a
vacuum	30.37 a	38.90 a	26.42 a	26.07 a	21.80 c	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	30.22 a	46.49 a	29.00 a	29.55 b	32.36 a	30.01 a	30.67 a	28.34 a	31.58 a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.8 แสดงลักษณะของกล้วยหอมทองก่อนการเก็บรักษา และภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 และ 60 วัน



ภาพที่ 4.9 แสดงลักษณะของของกล้วยหอมทองภายหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องก่อนการเก็บรักษา และหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 และ 60 วัน

4.1.7 ความแน่นเนื้อ

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีค่าความแน่นเนื้อเฉลี่ยตั้งแต่ 26.97 – 26.64 นิวตัน (ตารางที่ 4.22, ภาพที่ 4.10) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมีค่าความแน่นเนื้อเฉลี่ยตั้งแต่ 10.46 – 9.65 นิวตัน (ตารางที่ 4.23, ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.46 นิวตัน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และถุงพลาสติก vacuum มีค่าความแน่นเนื้อคือ 26.64 และ 26.48 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 26.15 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.22, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อ มากที่สุด คือ 13.90 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อ 11.77 และ 11.28 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อ น้อยที่สุด คือ 11.12 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.23, ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.30 นิวตัน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก vacuum มีค่าความแน่นเนื้อคือ 27.13 และ 26.97 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 25.99 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.22, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีค่าความแน่นเนื้อ มากที่สุด คือ 15.53 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อ 15.20 และ 15.04 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อ น้อยที่สุด คือ 12.75 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.23, ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.46 นิวตัน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก vacuum มีค่าความแน่นเนื้อคือ 26.64 และ 26.15 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มี

ค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 25.34 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.22, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังจากนำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีค่าความแน่นเนื้อ มากที่สุด คือ 17.00 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อ 16.18 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อ น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 13.90 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.23, ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.13 นิวตัน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อคือ 25.66 และ 24.85 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 24.19 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.22, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังจากนำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีค่าความแน่นเนื้อ มากที่สุด คือ 25.34 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อ 16.51 และ 14.24 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อ น้อยที่สุด คือ 12.75 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.23, ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.97 นิวตัน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อคือ 26.81 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 22.56 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.22, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังจากนำบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อ มากที่สุด คือ 13.89 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาใน และถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อ 12.93 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC มีค่าความแน่นเนื้อ น้อยที่สุด คือ 11.93 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.23, ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.97 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อน้อยที่สุดคือ 26.48 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.22, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังก็นำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีค่าความแน่นเนื้อ มากที่สุด คือ 15.36 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาใน ถุงพลาสติก PE มีค่าความแน่นเนื้อ น้อยที่สุด คือ 14.22 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.23, ภาพที่ 4.11)

ตารางที่ 4.22 แสดงค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, Vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

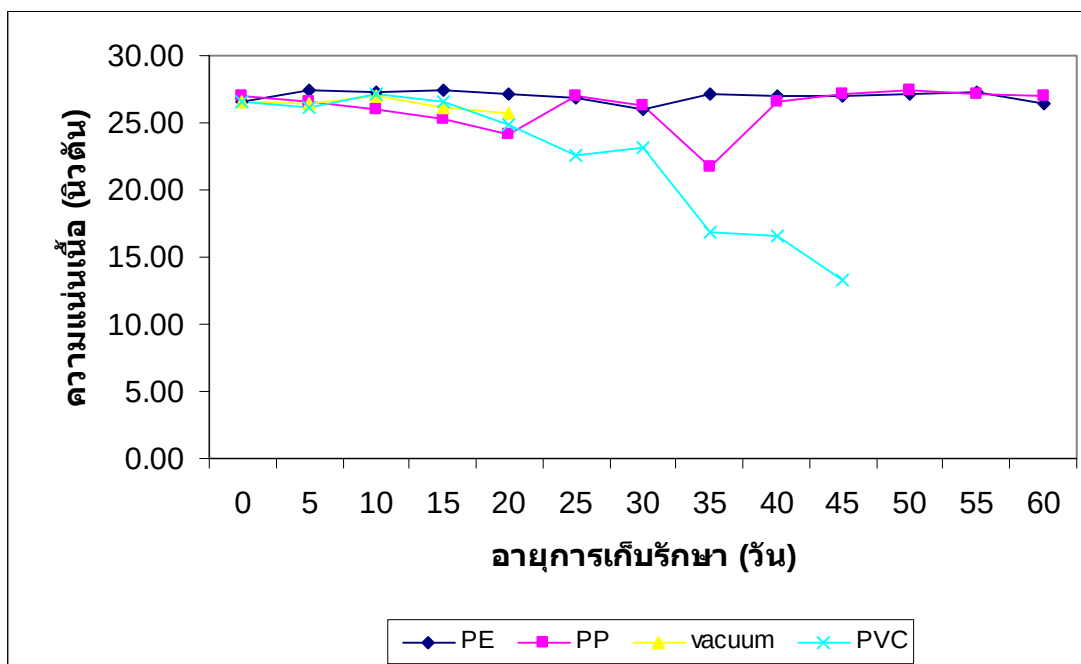
Treatment	ค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	26.64 a ^{1/}	27.46 a ^{1/}	27.30 a ^{1/}	27.46 a ^{1/}	27.13 a ^{1/}	26.81 a ^{1/}	25.99 a ^{1/}	27.13 a ^{1/}	26.97 a ^{1/}	26.97 a ^{1/}	27.13 a ^{1/}	27.30 a ^{1/}	26.48 a ^{1/}
PP	26.97 a	26.64 a	25.99 a	25.34 b	24.19 a	26.97 a	26.32 a	21.74 b	26.64 a	27.13 a	27.46 a	27.13 a	26.97 a
vacuum	26.64 a	26.48 a	26.97 a	26.15 ab	25.66 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	26.64 a	26.15 a	27.13 a	26.64 ab	24.85 a	22.56 b	23.21 a	16.83 c	16.54 b	13.24 b	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

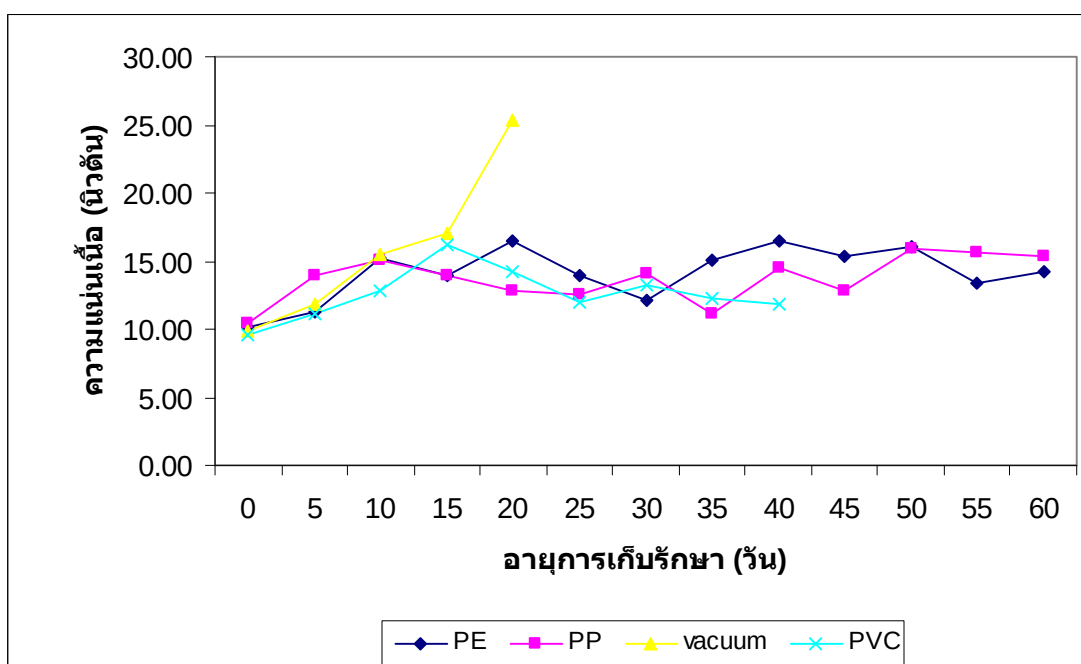
ตารางที่ 4.23 แสดงค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, Vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	ค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	10.20 a ^{1/}	11.28 a ^{1/}	15.20 a ^{1/}	13.90 a ^{1/}	16.51 b ^{1/}	13.89 a ^{1/}	12.10 a ^{1/}	15.04 a ^{1/}	16.51 a ^{1/}	15.36 a ^{1/}	16.02 a ^{1/}	13.40 a ^{1/}	14.22 a ^{1/}
PP	10.46 a	13.90 a	15.04 a	13.90 a	12.75 b	12.59 a	14.06 a	11.12 a	14.55 ab	12.75 a	15.85 a	15.69 a	15.36 a
vacuum	9.81 a	11.77 a	15.53 a	17.00 a	25.34 a	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	9.65 a	11.12 a	12.75 a	16.18 a	14.24 b	11.93 a	13.24 a	12.26 a	11.77 b	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.10 แสดงค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC



ภาพที่ 4.11 แสดงค่าความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

4.1.8 คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสเฉลี่ย 9.00 – 8.00 คะแนน (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.33 คะแนน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PP มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 8.00 และ 7.67 คะแนน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 6.67 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.00 คะแนน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE และฟิล์มพลาสติก PVC มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสเท่ากัน คือ 7.67 คะแนน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 1.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.67 คะแนน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และฟิล์มพลาสติก PVC มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 7.33 และ 7.00 คะแนน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 1.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.67 คะแนน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในฟิล์มพลาสติก PVC และถุงพลาสติก PP มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 6.00 และ 5.00 คะแนน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 1.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

ประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 3.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.67 คะแนน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 4.67 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.00 คะแนน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 4.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

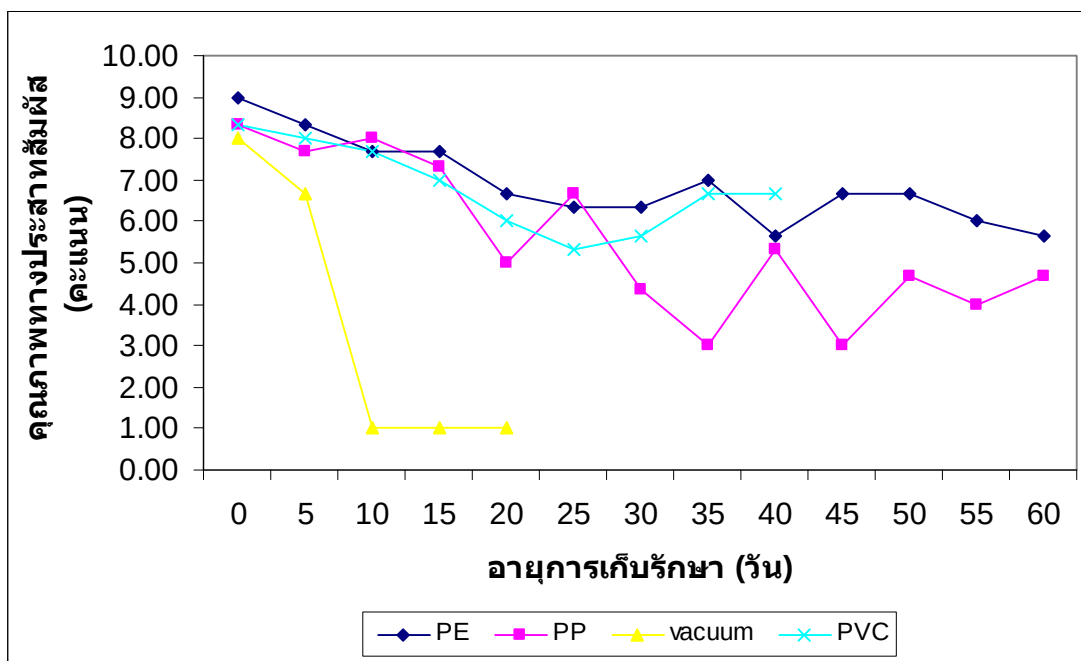
ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 5.67 คะแนน และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 4.67 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24, ภาพที่ 4.12)

ตารางที่ 4.24 แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
PE	9.00 a ^{1/}	8.33 a ^{1/}	7.67 a ^{1/}	7.67 a ^{1/}	6.67 a ^{1/}	6.33 a ^{1/}	6.33 a ^{1/}	7.00 a ^{1/}	5.67 a ^{1/}	6.67 a ^{1/}	6.67 a ^{1/}	6.00 a ^{1/}	5.67 a ^{1/}
PP	8.33 a	7.67 a	8.00 a	7.33 a	5.00 a	6.67 a	4.33 a	3.00 b	5.33 a	3.00 b	4.67 b	4.00 a	4.67 a
vacuum	8.00 a	6.67 a	1.00 a	1.00 b	1.00 b	-	-	-	-	-	-	-	-
PVC	8.33 a	8.00 a	7.67 a	7.00 a	6.00 a	5.33 a	5.67 a	6.67 a	6.67 a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.12 แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

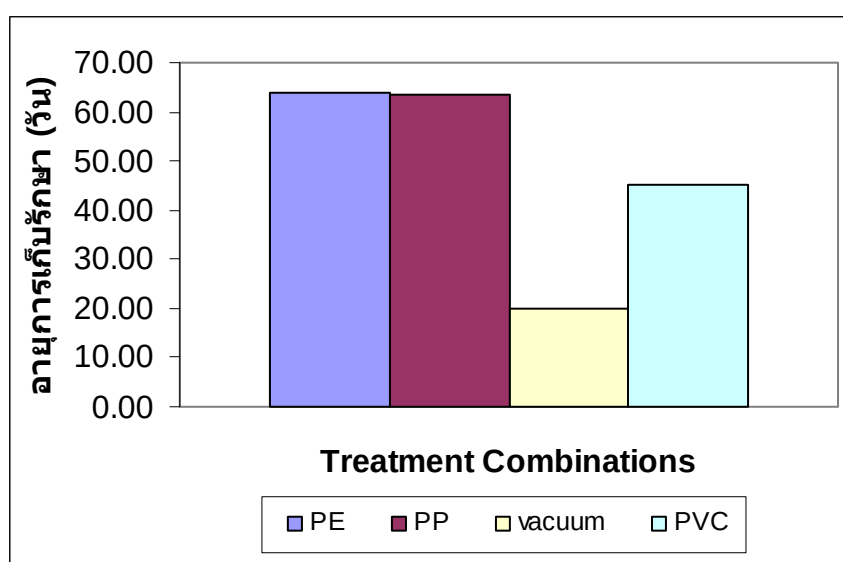
4.1.9 อายุการเก็บรักษา

กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 64.00 วัน รองลงมาได้แก่กล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP และฟิล์มพลาสติก PVC มีอายุการเก็บรักษา คือ 63.33 และ 45.00 วัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก vacuum มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 20.00 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าชนิดของถุงพลาสติกมีผลทำให้อายุการเก็บรักษาแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.25, ภาพที่ 4.13)

ตารางที่ 4.25 แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

Treatment	อายุการเก็บรักษา (วัน)
PE	64.00 a ^{1/}
PP	63.33 a
vacuum	20.00 c
PVC	45.00 b

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวนอง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.13 แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, Vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC

4.2 การทดลองที่ 2

จากศึกษาผลของระดับอุณหภูมิและระยะเวลาการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน ในขณะที่เก็บรักษากล้วยหอมทองภายหลังการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 ± 2 องศาเซลเซียส ผลปรากฏว่า

4.2.1 ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนในภาชนะบรรจุ

ก่อนทำการทดลอง (0 ชั่วโมง)

กล้วยหอมทองมีปริมาณก๊าซ O_2 เฉลี่ยตั้งแต่ 33.30 – 30.00 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.26, ภาพที่ 4.14) และมีปริมาณก๊าซ CO_2 เฉลี่ยตั้งแต่ 64.47 – 54.67 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

ภายหลังการเก็บรักษา 3 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 40.83 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30, 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25, 35, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 40.67 40.63 40.53 40.33 40.30 40.27 39.40 38.93 38.90 38.80 38.07 37.77 37.73 37.50 37.20 37.03 37.00 และ 36.90 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 35.93 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 40.59 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 39.29 และ 37.80 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 37.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27 , ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 39.11 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 35 และ 15 นาที มี

ปริมาณก๊าซ O_2 คือ 38.85 38.77 และ 38.66 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 38.30 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28 , ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 46.67 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 45.23 45.20 45.00 44.47 44.10 43.87 43.30 43.10 43.03 43.03 42.47 41.97 41.90 40.93 40.90 40.60 40.20 และ 39.47 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 38.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 43.21 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 42.98 และ 42.55 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 42.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 43.60 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 25 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 43.08 42.85 และ 42.00 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 41.96 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31 , ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 6 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 42.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลด

อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30, 15, 20, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 41.97 41.63 41.53 41.40 41.33 40.53 40.27 40.23 40.10 39.87 39.40 39.17 39.07 38.73 38.30 38.30 38.10 และ 37.70 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 36.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 41.72 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 40.19 และ 38.83 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 38.51 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27 , ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 40.16 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 35 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 40.04 40.00 และ 39.58 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 39.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 41.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 40.83 40.17 40.00 39.87 39.63 39.37 38.70 38.47 38.03 37.27 37.13 36.97 36.83 36.47 35.33 35.13 34.60 และ 34.60 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2

น้อยที่สุด คือ 33.63 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 38.80 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 37.90 และ 37.17 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 36.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 38.98 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 30 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 38.45 37.55 และ 37.23 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 36.34 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 9 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 43.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30, 35, 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 3, 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 20, 30 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 42.87 42.63 42.57 42.43 41.97 40.83 40.73 40.67 40.23 40.13 39.97 39.77 39.17 38.87 38.83 38.73 38.70 และ 38.13 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 37.93 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 42.72 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 40.53 และ 39.53 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 38.87

เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทอง แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 40.74 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 25 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 40.65 40.32 และ 40.29 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 40.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 37.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 37.10 36.67 36.43 36.15 35.93 35.60 35.33 34.57 34.50 34.23 33.97 33.97 33.27 32.83 32.80 31.97 31.30 และ 31.07 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 30.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 35.21 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 34.60 และ 33.81 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 33.55 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 35.69 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 30 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 35.19 34.33 และ 33.49 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 32.75 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทาง

สถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 12 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 43.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 43.90 42.07 41.83 41.67 41.23 40.77 40.33 40.27 39.57 39.47 39.43 39.40 39.40 39.30 38.87 38.87 38.47 และ 38.13 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 37.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 42.56 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 39.86 และ 39.47 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 39.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 40.77 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 25 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 40.41 40.09 และ 40.05 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 39.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 34.47 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที

5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 33.87 33.23 32.97 32.97 32.63 32.63 32.13 32.03 31.50 31.47 31.07 30.70 30.60 29.97 29.63 29.63 28.83 และ 27.87 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 26.70 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 31.76 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 31.56 และ 31.23 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 30.43 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 32.95 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 25 และ 20 นาที่ มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 32.68 31.38 และ 29.76 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 29.46 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 43.90 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15, 25, 30, 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30, 35, 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 และ 20 นาที่ มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 43.23 42.33 41.27 40.83 40.60 40.00 39.90 39.50 38.93 38.53 38.17 37.90 37.83 37.67 37.43 37.40 37.10 และ 35.80 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่

จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 32.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 42.31 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 38.63 และ 38.02 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 37.75 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 40.12 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 39.98 39.46 และ 38.38 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 37.92 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 31.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 30.97 30.97 30.80 30.63 30.57 30.53 30.03 29.73 29.67 29.23 29.07 28.93 28.87 28.77 27.80 27.60 27.03 และ 26.97 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 26.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 29.66 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 29.64 และ 29.22 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่

ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 28.60 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ ปริมาณก๊าซ CO₂ ของ กล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 30.65 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 25 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 30.31 29.88 และ 28.05 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 27.51 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 18 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 42.27 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15, 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 40.87 40.83 40.43 39.30 39.13 39.13 38.33 38.33 38.10 37.13 36.57 36.47 36.43 36.27 36.27 35.83 35.63 และ 34.47 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 33.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 40.71 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 37.46 และ 36.67 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 36.32 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุดเท่ากัน คือ 39.14 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 38.50 37.59 และ 36.97 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลด

อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 36.73 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 28.83 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 28.67 28.63 28.60 27.63 27.23 27.17 27.13 27.10 27.00 27.00 26.60 26.60 26.40 26.37 26.13 25.20 25.10 และ 24.30 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 24.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 27.55 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 26.96 และ 26.76 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 25.89 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 27.87 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 30 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 27.38 27.31 และ 25.89 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 25.51 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 21 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 40.33 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลด

อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 39.50 39.17 38.57 38.40 38.07 37.90 37.80 37.13 37.00 35.87 35.70 35.63 35.27 34.77 34.53 34.40 34.23 และ 33.90 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 32.77 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 39.13 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 36.29 และ 35.47 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 35.30 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 37.97 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 36.91 36.86 และ 36.13 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 34.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 26.43 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 25.90 25.87 25.87 25.83 25.43 25.37 25.37 24.83 24.53 24.10 23.90 23.73 23.43 22.93 22.70 22.43 22.07 และ 21.83 เปอร์เซ็นต์

ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 21.77 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 24.84 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 24.83 และ 24.49 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 22.71 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 25.14 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 30 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 24.62 24.27 และ 23.62 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 23.44 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 24 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 38.37 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 36.73 36.73 37.67 36.57 36.40 36.40 36.30 35.73 35.43 35.10 34.80 34.70 34.27 34.17 33.07 32.97 32.53 และ 31.87 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 30.93 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 36.97 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5

องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 34.75 และ 34.27 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 33.99 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 36.22 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 35 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 35.53 35.44 และ 34.53 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 33.21 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 25.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 24.57 24.47 24.43 24.13 24.07 23.90 23.70 23.47 23.10 22.40 22.33 22.23 22.13 22.13 22.13 21.23 20.67 และ 19.87 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 19.03 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 23.39 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 23.37 และ 22.73 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 21.54 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 23.55 เปอร์เซ็นต์รองลงมา

ได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ 15 นาที่ มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 23.30 23.03 และ 22.12 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 21.78 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 27 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 36.67 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 36.07 35.87 35.73 35.60 34.53 34.40 34.10 33.93 33.80 33.47 32.53 32.47 32.30 31.93 31.37 31.37 31.30 และ 31.20 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 30.47 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 34.77 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 33.30 และ 34.93 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 32.82 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 34.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ 20 นาที่ มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 34.41 34.09 และ 32.57 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 31.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 23.70 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 23.33 23.33 23.20 23.07 22.87 22.83 22.47 21.87 21.40 21.37 21.20 21.10 21.07 20.93 20.83 20.67 20.10 และ 18.43 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 17.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 22.19 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 22.03 และ 21.37 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 20.73 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 22.41 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 35 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 21.89 21.73 และ 21.21 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 20.67 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 35.70 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 20, 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ

O₂ คือ 35.33 34.23 34.10 33.93 33.30 32.70 32.43 32.40 32.13 31.20 31.07 30.70 30.60 29.87 29.77 29.77 29.77 และ 29.50 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 29.30 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 34.24 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 31.89 และ 31.03 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 30.40 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุดเท่ากัน คือ 33.22 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 35 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 32.40 32.12 และ 31.19 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 30.52 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 21.70 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 21.30 21.23 21.03 20.90 20.63 20.57 20.50 20.30 20.30 20.17 19.97 19.37 18.73 18.53 18.43 18.40 17.97 และ 17.83 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 16.90 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 20.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 19.85 และ 19.59 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 19.44 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 20.33 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 15 และ 35 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 20.04 20.00 และ 19.59 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 18.73 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 33 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 34.33 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15, 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 33.13 32.70 31.77 31.63 31.00 30.73 30.53 30.43 30.43 29.93 29.87 29.13 28.80 28.70 28.37 28.37 28.10 และ 27.83 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 26.70 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 , ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 32.49 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 29.86 และ 29.61 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 28.53

เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 31.22 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 35 นาที และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 30.48 30.22 และ 29.74 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 28.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 19.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 19.57 19.27 19.23 19.07 18.93 18.57 18.40 18.27 18.23 18.00 17.73 17.53 17.37 16.57 16.43 16.37 16.30 และ 15.97 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 15.33 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 18.55 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 18.06 และ 17.75 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 17.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 18.61 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 30 และ 35 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 18.43 17.77 และ 17.43 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง

รวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 17.02 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 36 ชั่วโมง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 33.37 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 32.30 31.13 30.23 30.13 29.20 28.97 28.53 28.40 28.33 27.97 27.87 27.67 27.33 26.97 26.87 26.63 26.07 และ 25.83 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 24.73 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.26, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 31.11 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 28.45 และ 27.79 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 26.35 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.27, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 29.54 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 15 และ 35 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 28.86 28.32 และ 28.21 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 27.20 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.28, ภาพที่ 4.16)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 19.37 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศา

เซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 18.73 17.83 17.80 17.20 17.20 17.03 17.00 16.97 16.60 16.37 16.37 15.90 15.53 15.23 14.97 14.93 14.87 และ 14.73 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 14.14 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 16.99 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 16.86 และ 16.07 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 15.84 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 17.71 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 35 และ 30 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 16.36 16.23 และ 16.04 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 15.86 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 5.47 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 35, 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 4.43 4.43 4.17 3.93 3.90 3.90 3.87 3.73 3.43 3.43 3.37 3.33 3.33 3.33 2.93 2.90 และ 2.83 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิ

อย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 2.10 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 3.85 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 3.45 และ 3.44 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 2.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 4.00 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 3.70 และ 3.18 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 3.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 และ 25 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 5.90 5.83 5.63 5.53 5.40 5.33 5.30 5.20 4.97 4.90 4.77 4.67 4.67 4.63 4.53 4.40 4.23 และ 3.93 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.70 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.96 และ 4.84 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำ

การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 4.79 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 5.21 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 25 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 5.15 4.97 และ 4.88 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 4.66 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 5.57 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 5.07 4.70 4.40 4.37 4.00 4.00 3.80 3.77 3.53 3.50 3.27 3.27 3.27 3.07 3.07 2.77 2.67 และ 2.27 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 2.20 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 4.06 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 3.88 และ 3.68 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 2.89 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุดเท่ากัน คือ 4.25 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ 15 นาที มี

ปริมาณก๊าซ O_2 คือ 4.21 3.76 และ 3.04 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 2.88 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 15, 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35, 15, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.80 4.73 4.53 4.30 4.27 4.13 4.10 4.10 4.00 3.90 3.87 3.83 3.70 3.53 3.53 3.47 3.27 และ 3.23 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.17 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.49 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.11 และ 3.71 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.62 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.26 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 30 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.16 3.94 และ 3.89 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.66 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.18)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 6.80 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15

นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15, 35, 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35, 20, 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.60 5.40 4.63 4.60 4.57 4.50 4.30 4.20 3.97 3.90 3.87 3.87 3.70 3.37 3.13 3.10 และ 2.97 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 2.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 4.89 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 4.38 และ 4.24 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 3.93 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 5.44 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 35 และ 20 นาที่ มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 4.64 4.38 และ 3.83 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 3.51 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.97 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15, 30, 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25, 20, 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.87 4.67 4.53 4.43 4.40 4.37 4.33 4.27 4.10 4.00 3.93 3.87 3.80 3.77 3.70 3.67 3.40 และ 3.20 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO_2

น้อยที่สุด คือ 3.03 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทอง มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.42 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.39 และ 3.86 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.59 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 20 และ 25 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.16 4.16 และ 3.96 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.88 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 7.70 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 7.57 7.23 6.63 6.50 6.47 5.53 5.20 5.20 5.17 5.17 5.10 4.80 4.67 4.53 4.30 4.00 3.87 และ 3.80 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 3.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 6.14 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 5.43 และ 5.17 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลด

อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 4.58 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 5.71 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 20 และ 25 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 5.57 5.21 และ 5.10 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.80 4.60 4.50 4.30 4.20 4.13 4.13 4.10 3.90 3.77 3.73 3.73 3.73 3.70 3.60 3.43 3.30 และ 3.17 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 2.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.25 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.03 และ 3.84 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.67 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.10 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 25 และ 30 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.05 3.98 และ 3.90 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง

รวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.71 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 9.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 8.10 8.07 7.90 7.53 7.03 6.80 6.57 6.40 6.10 5.93 5.47 5.47 5.40 5.00 4.80 4.80 4.10 และ 4.07 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 3.93 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 7.51 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 5.93 และ 5.77 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 5.29 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุดเท่ากัน คือ 7.29 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 25 และ 30 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 6.35 6.03 และ 5.78 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 5.18 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 4.73 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลด

อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 4.50 4.30 4.30 4.23 4.17 4.07 4.03 4.00 3.97 3.87 3.83 3.70 3.67 3.60 3.50 3.43 3.40 และ 3.47 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียสจะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุดเท่ากัน คือ 4.01 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 3.97 เปอร์เซ็นต์และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.63 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 4.25 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 35 และ 30 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 3.94 3.87 และ 3.82 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.63 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 8.37 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาทีและ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 7.57 6.70 6.67 6.40 6.30 6.07 5.90 5.90 5.83 5.60 5.60 5.13 4.97 4.90 4.87 4.73 4.63 และ 4.53 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง

รวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 3.50 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 6.73 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 5.54 และ 5.49 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 6.13 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 25 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.11 6.08 และ 5.27 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 4.95 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.27 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.80 4.77 4.57 4.30 4.23 4.20 4.30 4.23 4.20 3.87 3.83 3.70 3.70 3.70 3.60 3.57 3.50 3.47 และ 3.47 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาทีจะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 3.30 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.20 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20

องศาเซลเซียสมีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 3.91 และ 3.83 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.79 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 4.15 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 25 และ 30 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 4.07 3.92 และ 3.92 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.62 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 7.20 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาทีและ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 7.13 6.70 6.30 6.23 6.20 5.80 5.77 5.70 5.50 5.47 5.17 5.17 5.10 4.90 4.83 4.83 4.80 และ 4.53 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 3.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 5.73 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 5.69 และ 5.57 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 5.24 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุดเท่ากัน คือ 6.03 เปอร์เซ็นต์

รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 20 และ 25 นาที่ มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 5.86 5.49 และ 5.46 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 4.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.23 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 และ 20 นาที่ มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.67 4.50 4.43 4.40 4.33 4.33 4.30 4.23 4.00 3.77 3.70 3.67 3.63 3.63 3.37 3.20 3.07 และ 2.93 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 2.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.23 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.13 และ 3.61 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.41 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 15 และ 30 นาที่ มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 3.98 3.82 และ 3.62 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที่ จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.57 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 7.57 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 7.33 7.27 6.60 6.53 6.37 6.30 6.30 6.27 6.10 6.07 6.07 5.90 5.90 5.87 5.83 5.70 5.57 และ 5.23 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 4.67 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 6.42 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.29 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.55 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 6.54 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 30 และ 25 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.28 6.13 และ 6.05 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.86 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.20 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35, 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15

นาที่ และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 5.13 4.93 4.57 4.53 4.53 4.30 4.23 4.03 4.03 3.97 3.90 3.83 3.77 3.70 3.67 3.53 2.90 และ 2.60 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาทีจะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 2.57 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 4.60 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 4.20 และ 3.96 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.23 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 4.32 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 25 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 4.22 4.13 และ 3.78 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 7.40 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 และ 35 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 7.20 7.10 7.07 7.00 6.57 6.53 6.40 6.37 6.33 6.30 6.17 6.07 6.03 5.93 5.57 5.53 5.37 และ 5.30 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 4.63 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 6.53 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.30 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 6.84 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 15 และ 35 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.34 6.26 และ 6.08 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.69 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.13 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 5.03 4.53 4.43 4.43 4.40 4.40 4.30 4.23 4.23 4.20 4.20 4.17 4.10 4.00 39.7 3.93 3.90 และ 3.80 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาทีจะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.77 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.57 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียสมีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.27 และ 4.25 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.94 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.49 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 35 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.29 4.28 และ 4.14 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 4.08 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 7.40 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 7.30 7.23 7.17 6.97 6.93 6.87 6.70 6.30 6.23 6.10 5.80 5.67 5.67 5.57 5.57 5.47 และ 5.30 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 4.03 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 6.35 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.32 และ 6.23 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 6.84 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 15 และ 35 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.34 6.26 และ 6.08 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.69 เปอร์เซ็นต์ จากการ

วิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.13 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.93 4.90 4.77 4.77 4.43 4.43 4.43 4.40 4.37 4.33 4.20 4.20 4.17 4.17 4.17 4.10 4.07 และ 4.03 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาทีจะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.93 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.68 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียสมีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.47 และ 4.25 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 4.19 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 4.49 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 และ 30 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.49 และ 4.42 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 4.14 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 7.77 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศา

เซลเซียส 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 7.53 7.13 7.10 7.00 6.97 6.97 6.57 6.23 6.17 6.10 6.00 5.80 5.77 5.73 5.73 5.63 5.40 และ 5.13 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุด คือ 6.87 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.55 และ 6.01 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.71 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 6.82 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 30 และ 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.38 6.27 และ 6.22 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 5.76 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 5.00 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.93 4.63 4.43 4.43 4.37 4.30 4.27 4.23 4.23 4.13 4.10 4.03 4.03 3.97 3.93 3.73 3.70 และ 3.60 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศา

เซลเซียส 30 นาทีจะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.40 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 4.39 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 4.32 และ 4.07 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.91 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ มากที่สุด คือ 4.32 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 30 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 4.31 4.20 และ 4.13 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.92 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุดเท่ากัน คือ 7.90 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณก๊าซ O₂ คือ 7.30 7.27 7.23 7.23 7.00 6.83 6.80 6.70 6.67 6.60 6.50 6.40 6.37 6.33 6.27 6.07 และ 5.80 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O₂ น้อยที่สุด คือ 5.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ O₂ ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O₂ มากที่สุด คือ 6.81 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0

องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.75 และ 6.74 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 6.64 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 มากที่สุดเท่ากัน คือ 7.28 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 25 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ O_2 คือ 6.98 6.66 และ 6.46 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ O_2 น้อยที่สุด คือ 6.31 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ O_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.19)

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.57 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO_2 คือ 4.40 4.30 4.23 4.17 4.17 4.13 4.10 4.00 4.00 3.70 3.63 3.60 3.47 3.30 3.23 3.20 2.90 และ 2.77 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาทีจะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 2.33 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 3.81 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณก๊าซ CO_2 เท่ากันคือ 3.79 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 น้อยที่สุด คือ 3.44 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO_2 ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO_2 มากที่สุด คือ 4.07 เปอร์เซ็นต์รองลงมา

ได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 35 และ 15 นาที มีปริมาณก๊าซ CO₂ คือ 3.85 3.71 และ 3.61 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณก๊าซ CO₂ น้อยที่สุด คือ 3.32 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณก๊าซ CO₂ ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.19)

ตารางที่ 4.26 แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	ปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง	21 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	33 ชั่วโมง	36 ชั่วโมง
a ₁ b ₁	30.87 fi ^{1/}	36.90 a ^{1/}	37.70 a ^{1/}	38.13 a ^{1/}	37.97 a ^{1/}	37.10 a ^{1/}	36.27 a ^{1/}	34.40 a ^{1/}	32.53 a ^{1/}	31.93 a ^{1/}	31.20 a ^{1/}	30.43 a ^{1/}	28.40 a ^{1/}
a ₁ b ₂	30.90 fi	37.73 a	39.40 a	38.73 a	39.30 a	35.80 a	34.47 a	33.90 a	31.87 a	31.20 a	29.50 a	27.83 a	26.07 a
a ₁ b ₃	30.97 fi	37.50 a	39.07 a	39.97 a	40.27 a	39.50 a	38.10 a	37.80 a	36.67 a	35.60 a	32.70 a	31.00 a	29.20 a
a ₁ b ₄	30.20 hi	37.03 a	38.10 a	38.70 a	39.30 a	38.53 a	35.63 a	34.77 a	34.17 a	33.47 a	32.43 a	30.43 a	28.33 a
a ₁ b ₅	30.83 fi	37.20 a	38.30 a	38.83 a	38.47 a	37.83 a	37.13 a	35.63 a	34.70 a	32.47 a	29.30 a	28.37 a	26.97 a
a ₂ b ₁	31.43 cg	38.07 a	38.73 a	38.87 a	38.13 a	35.27 a	33.97 a	32.77 a	30.93 a	30.47 a	29.77 a	28.70 a	27.87 a
a ₂ b ₂	32.27 bd	40.30 a	40.53 a	40.23 a	39.43 a	37.40 a	36.57 a	35.27 a	34.27 a	31.37 a	29.77 a	28.37 a	27.33 a
a ₂ b ₃	31.77 bf	38.93 a	40.10 a	40.83 a	39.57 a	39.90 a	39.30 a	37.90 a	36.40 a	35.73 a	34.23 a	30.73 a	28.97 a
a ₂ b ₄	31.20 eh	38.80 a	40.23 a	40.73 a	40.33 a	40.60 a	39.13 a	38.40 a	36.40 a	34.53 a	33.30 a	31.63 a	30.13 a
a ₂ b ₅	31.27 dg	40.33 a	41.33 a	41.97 a	41.83 a	40.00 a	38.33 a	37.13 a	35.73 a	34.40 a	32.40 a	29.87 a	27.97 a
a ₃ b ₁	32.07 be	39.40 a	40.27 a	40.13 a	39.47 a	37.90 a	35.83 a	34.23 a	33.07 a	31.37 a	29.87 a	26.70 a	24.73 a
a ₃ b ₂	30.43 gi	37.77 a	39.17 a	39.77 a	39.40 a	37.67 a	36.43 a	35.87 a	35.43 a	33.80 a	30.70 a	29.13 a	26.87 a
a ₃ b ₃	30.00 i	35.93 a	36.53 a	37.93 a	38.87 a	38.93 a	38.33 a	37.00 a	35.10 a	32.53 a	30.60 a	28.80 a	26.63 a
a ₃ b ₄	30.93 fi	38.90 a	39.87 a	40.67 a	40.77 a	37.43 a	36.47 a	35.70 a	34.80 a	32.30 a	29.77 a	28.10 a	25.83 a
a ₃ b ₅	30.43 gi	37.00 a	38.30 a	39.17 a	38.87 a	38.17 a	36.27 a	34.53 a	32.97 a	34.10 a	31.07 a	29.93 a	27.67 a
a ₄ b ₁	32.37 ac	40.27 a	41.63 a	43.10 a	43.90 a	43.23 a	40.87 a	38.07 a	36.30 a	31.30 a	33.93 a	33.13 a	32.30 a
a ₄ b ₂	33.30 a	40.63 a	41.53 a	42.43 a	42.07 a	40.83 a	40.43 a	39.50 a	36.57 a	33.93 a	32.13 a	30.53 a	28.53 a
a ₄ b ₃	32.13 be	40.83 a	41.40 a	42.57 a	41.67 a	42.33 a	40.83 a	39.17 a	36.73 a	35.87 a	35.33 a	34.33 a	33.37 a
a ₄ b ₄	32.50 ab	40.67 a	41.97 a	42.87 a	41.23 a	41.27 a	39.13 a	38.57 a	36.73 a	36.07 a	34.10 a	31.77 a	31.13 a
a ₄ b ₅	31.80 bf	40.53 a	42.07 a	42.63 a	43.93 a	43.90 a	42.27 a	40.33 a	38.37 a	36.67 a	35.70 a	32.70 a	30.23 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.27 แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ (C°)	ปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง	21 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	33 ชั่วโมง	36 ชั่วโมง
5	30.75 c ^{1/}	37.27 b ^{1/}	38.51 c ^{1/}	38.87 c ^{1/}	39.06 b ^{1/}	37.75 b ^{1/}	36.32 b ^{1/}	35.30 b ^{1/}	33.99 a ^{1/}	32.93 a ^{1/}	31.03 b ^{1/}	29.61 b ^{1/}	27.79 b ^{1/}
0	31.59 b	39.29 a	40.19 b	40.53 b	39.86 b	38.63 b	37.46 b	36.29 b	34.75 a	33.30 a	31.89 ab	29.86 b	28.45 b
-5	30.77 c	37.80 b	38.83 bc	39.53 bc	39.47 b	38.02 b	36.67 b	35.47 b	34.27 a	32.82 a	30.40 b	28.53 b	26.35 b
-20	32.42 a	40.59 a	41.72 a	42.72 a	42.56 a	42.31 a	40.71 a	39.13 a	36.94 a	34.77 a	34.24 a	32.49 a	31.11 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.28 แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	ปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง	21 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	33 ชั่วโมง	36 ชั่วโมง
15	31.68 a ^{1/}	38.66 a ^{1/}	39.58 a ^{1/}	40.06 a ^{1/}	39.87 a ^{1/}	38.38 a ^{1/}	36.73 a ^{1/}	34.87 a ^{1/}	33.21 a ^{1/}	31.27 a ^{1/}	31.19 a ^{1/}	29.74 a ^{1/}	28.32 a ^{1/}
20	31.72 a	39.11 a	40.16 a	40.29 a	40.05 a	37.92 a	36.97 a	36.13 a	34.53 a	32.57 a	30.52 a	28.97 a	27.20 a
25	31.22 b	38.30 a	39.27 a	40.32 a	40.09 a	40.12 a	39.14 a	37.97 a	36.22 a	34.93 a	33.22 a	31.22 a	29.54 a
30	31.21 b	38.85 a	40.04 a	40.74 a	40.41 a	39.46 a	37.59 a	36.86 a	35.53 a	34.09 a	32.40 a	30.48 a	28.86 a
35	31.08 b	38.77 a	40.00 a	40.65 a	40.77 a	39.98 a	38.50 a	36.91 a	35.44 a	34.41 a	32.12 a	30.22 a	28.21 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.29 แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	ปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	30.87 fi ^{1/}	5.47 a ^{1/}	2.77 a ^{1/}	6.60 a ^{1/}	5.20 ae ^{1/}	6.40 bd ^{1/}	5.60 a ^{1/}	4.90 a ^{1/}	7.57 a ^{1/}	5.57 a ^{1/}	5.30 a ^{1/}	5.40 a ^{1/}	55.3 a ^{1/}
a ₁ b ₂	30.90 fi	2.83 a	3.53 a	4.63 bc	3.87 de	8.10 ab	4.73 a	4.80 a	6.37 a	6.07 a	6.23 a	5.80 a	6.27 a
a ₁ b ₃	30.97 fi	3.73 a	2.20 a	2.97 c	5.17 ae	7.90 ab	4.53 a	5.50 a	5.70 a	6.37 a	5.67 a	5.63 a	6.83 a
a ₁ b ₄	30.20 hi	3.87 a	2.67 a	3.13 c	3.13 e	6.10 be	4.90 a	5.47 a	6.27 a	6.30 a	7.23 a	5.73 a	7.90 a
a ₁ b ₅	30.83 fi	3.37 a	3.27 a	3.87 bc	5.53 ae	9.07 a	5.60 a	7.20 a	5.57 a	6.03 a	7.17 a	6.00 a	6.67 a
a ₂ b ₁	31.43 cg	2.10 a	3.27 a	3.87 bc	7.70 a	5.47 ce	4.97 a	6.30 a	6.10 a	5.53 a	5.57 a	7.77 a	6.40 a
a ₂ b ₂	32.27 bd	3.90 a	4.37 a	3.90 bc	6.50 ad	3.93 e	4.87 a	6.20 a	6.53 a	7.10 a	6.97 a	6.97 a	6.37 a
a ₂ b ₃	31.77 bf	4.43 a	3.27 a	6.80 a	6.63 ad	5.93 be	5.13 a	5.10 a	5.83 a	6.40 a	7.40 a	5.77 a	7.23 a
a ₂ b ₄	31.20 eh	3.33 a	3.50 a	3.37 c	4.67 ce	4.10 e	6.07 a	5.70 a	6.30 a	6.57 a	5.57 a	6.10 a	6.70 a
a ₂ b ₅	31.27 dg	3.43 a	4.00 a	3.97 bc	5.20 ae	7.03 ad	6.67 a	5.17 a	7.33 a	7.07 a	5.67 a	6.17 a	7.00 a
a ₃ b ₁	32.07 be	2.10 a	3.07 a	4.50 bc	5.10 ae	4.07 e	5.90 a	5.77 a	7.27 a	7.40 a	4.03 a	7.13 a	7.30 a
a ₃ b ₂	30.43 gi	3.90 a	4.70 a	3.70 bc	6.47 ad	6.80 bd	3.50 a	5.80 a	6.30 a	7.20 a	6.70 a	5.00 a	6.80 a
a ₃ b ₃	30.00 i	4.43 a	2.27 a	4.20 bc	3.80 de	5.47 ce	6.30 a	4.53 a	6.60 a	4.63 a	5.57 a	6.57 a	6.07 a
a ₃ b ₄	30.93 fi	3.33 a	3.80 a	2.97 c	7.23 ac	7.53 ac	5.90 a	3.87 a	6.07 a	6.33 a	6.10 a	6.23 a	7.23 a
a ₃ b ₅	30.43 gi	3.43 a	5.57 a	4.30 bc	4.53 ce	5.00 de	5.83 a	6.23 a	5.87 a	5.93 a	6.93 a	5.13 a	6.33 a
a ₄ b ₁	32.37 ac	2.90 a	3.07 a	6.80 a	4.30 de	4.80 de	4.63 a	7.13 a	5.23 a	6.53 a	5.47 a	6.97 a	6.60 a
a ₄ b ₂	33.30 a	3.33 a	4.40 a	3.10 c	4.00 de	6.57 bd	6.70 a	5.17 a	5.90 a	7.00 a	6.30 a	7.10 a	5.80 a
a ₄ b ₃	32.13 be	4.17 a	3.77 a	4.60 bc	4.80 be	4.80 de	8.37 a	6.70 a	6.07 a	5.37 a	6.87 a	7.53 a	6.50 a
a ₄ b ₄	32.50 ab	3.93 a	5.07 a	4.57 bc	5.17 ae	5.40 ce	7.57 a	4.83 a	5.90 a	6.17 a	5.80 a	7.00 a	7.27 a
a ₄ b ₅	31.80 bf	2.93 a	4.00 a	5.40 ab	7.57 ab	8.07 ab	6.40 a	4.83 a	4.67 a	5.30 a	7.30 a	5.73 a	7.90 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.30 แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ (C°)	ปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	30.75 c ^{1/}	3.85 a ^{1/}	2.89 b ^{1/}	4.24 a ^{1/}	4.58 b ^{1/}	7.51 a ^{1/}	5.07 b ^{1/}	5.57 a ^{1/}	6.29 a ^{1/}	6.07 a ^{1/}	6.32 a ^{1/}	5.71 a ^{1/}	6.64 a ^{1/}
0	31.59 b	3.44 a	3.68 a	4.38 a	6.14 a	5.29 b	5.54 b	5.69 a	6.42 a	6.53 a	6.23 a	6.55 a	6.74 a
-5	30.77 c	2.97 a	3.88 a	3.93 a	5.43 ab	5.77 b	5.49 b	5.24 a	6.42 a	6.30 a	5.87 a	6.01 a	6.75 a
-20	32.42 a	3.45 a	4.06 a	4.89 a	5.17 ab	5.93 b	6.73 a	5.73 a	5.55 a	6.07 a	6.35 a	6.87 a	6.81 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.31 แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	ปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	31.68 a ^{1/}	3.18 a ^{1/}	3.04 b ^{1/}	5.44 a ^{1/}	5.57 a ^{1/}	5.18 c ^{1/}	5.27 a ^{1/}	6.03 a ^{1/}	6.54 a ^{1/}	6.26 a ^{1/}	5.07 b ^{1/}	6.82 a ^{1/}	6.46 a ^{1/}
20	31.72 a	3.13 a	4.25 a	3.83 bc	5.21 a	6.35 ab	4.95 a	5.49 a	6.28 a	6.84 a	6.55 a	6.22 a	6.31 a
25	31.22 b	4.00 a	2.88 b	4.64 b	5.10 a	6.03 bc	6.08 a	5.46 a	6.05 a	5.69 a	6.37 a	6.38 a	6.66 a
30	31.21 b	3.70 a	3.76 a	3.51 c	5.05 a	5.78 bc	6.11 a	4.97 a	6.13 a	6.34 a	6.17 a	6.27 a	7.28 a
35	31.08 b	3.13 a	4.21 a	4.38 b	5.71 a	7.29 a	6.13 a	5.86 a	5.86 a	6.08 a	6.77 a	5.76 a	6.98 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.32 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง	21 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	33 ชั่วโมง	36 ชั่วโมง
a ₁ b ₁	58.07 ef ^{1/}	39.47 ef ^{1/}	35.33 df ^{1/}	32.83 bf ^{1/}	30.70 a ^{1/}	28.87 a ^{1/}	27.13 a ^{1/}	24.83 ad ^{1/}	24.07 ab ^{1/}	23.07 ad ^{1/}	21.70 a ^{1/}	19.93 a ^{1/}	19.37 a ^{1/}
a ₁ b ₂	61.13 ae	45.00 ac	40.17 ac	35.60 ad	32.03 a	27.03 a	24.13 a	21.77 e	20.67 df	20.10 ef	18.53 cg	17.37 ae	16.37 bf
a ₁ b ₃	61.13 ae	45.20 ab	40.83 ab	37.10 ab	29.97 a	30.53 a	27.23 a	25.43 ac	25.10 a	23.70 a	20.30 ae	18.40 ad	17.00 ae
a ₁ b ₄	60.77 bf	44.47 ad	39.63 ac	35.93 ad	32.97 a	30.97 a	27.63 a	24.53 ae	23.10 ad	22.47 ae	20.90 ac	18.23 ad	16.60 bf
a ₁ b ₅	58.70 df	41.90 bf	38.03 ae	34.57 af	32.13 a	30.80 a	28.67 a	25.87 ab	23.90 ac	20.83 ce	17.83 fg	16.37 ce	14.97 ef
a ₂ b ₁	62.30 ac	42.47 af	36.97 bf	32.80 cf	29.63 a	26.97 a	25.10 a	21.83 e	19.03 f	17.87 g	16.90 g	15.97 de	15.53 cf
a ₂ b ₂	61.00 bf	38.53 f	33.63 f	31.07 f	28.83 a	27.80 a	26.60 a	24.10 ae	22.13 be	20.93 be	19.97 af	18.00 ad	16.97 ae
a ₂ b ₃	61.53 ad	40.93 cf	37.13 af	33.27 af	30.60 a	29.73 a	28.83 a	26.43 a	24.57 a	23.33 ab	21.03 ab	19.27 a	14.73 df
a ₂ b ₄	63.63 ab	43.10 ae	37.27 af	33.97 af	32.63 a	30.63 a	28.60 a	25.87 ab	24.43 ab	23.33 ab	20.57 ad	18.93 ac	17.03 ae
a ₂ b ₅	64.47 a	45.23 ab	39.87 ac	36.67 ac	34.47 a	30.97 a	28.63 a	25.90 ab	23.47 ac	21.37 ae	18.73 bg	16.57 be	14.93 ef
a ₃ b ₁	61.33 ae	43.03 ae	34.60 ef	30.87 f	27.87 a	27.60 a	26.13 a	25.37 ac	24.13 ab	22.83 ad	21.23 a	18.27 ad	17.20 ae
a ₃ b ₂	61.37 ae	44.10 ad	40.00 ac	35.33 ae	31.47 a	28.93 a	27.00 a	25.83 ab	24.47 ab	23.20 ac	18.43 dg	16.43 be	15.23 df
a ₃ b ₃	54.67 g	43.30 ae	39.37 ad	36.43 ac	33.87 a	30.03 a	27.10 a	23.90 ae	22.40 ae	21.40 ae	19.37 af	17.53 ae	15.90 cf
a ₃ b ₄	62.73 ac	43.87 ad	38.70 ae	36.13 ad	32.97 a	30.57 a	26.40 a	23.73 ae	22.23 be	20.67 de	18.40 dg	15.33 e	14.14 f
a ₃ b ₅	62.60 ac	40.60 df	36.83 bf	34.23 af	32.63 a	31.17 a	27.17 a	25.37 ac	23.70 ac	22.87 ad	20.50 ad	17.73 ae	17.83 ac
a ₄ b ₁	60.60 bf	43.03 ae	38.47 ae	34.50 af	29.63 a	28.77 a	25.20 a	22.43 ce	21.23 cf	21.07 be	20.17 af	19.57 a	18.73 ab
a ₄ b ₂	57.73 f	40.20 df	35.13 ef	31.97 df	26.70 a	26.27 a	24.30 a	22.07 de	19.87 ef	18.43 fg	17.97 eg	16.30 ce	14.87 ef
a ₄ b ₃	60.33 bf	41.97 bf	36.47 cf	33.97 af	31.07 a	29.23 a	26.37 a	22.70 ce	22.13 be	21.20 be	20.63 ad	16.23 a	17.80 ad
a ₄ b ₄	59.70 cf	40.90 cf	34.60 ef	31.30 ef	33.23 a	29.07 a	26.60 a	22.93 be	22.33 ae	21.10 be	20.30 ae	18.57 ad	16.37 bf
a ₄ b ₅	63.40 ab	46.67 a	41.17 a	37.30 a	31.50 a	29.67 a	27.00 a	23.43 ae	22.13 be	21.87 ae	21.30 a	19.07 ab	17.20 ae

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.33 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ (C°)	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง	21 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	33 ชั่วโมง	36 ชั่วโมง
5	59.96 b ^{1/}	43.21 a ^{1/}	38.80 a ^{1/}	32.51 a ^{1/}	31.56 a ^{1/}	29.64 a ^{1/}	26.96ab ^{1/}	24.49 a ^{1/}	23.37 a ^{1/}	22.03 a ^{1/}	19.85 a ^{1/}	18.06ab ^{1/}	16.86 a ^{1/}
0	62.59 a	42.05 a	36.97 a	33.55 a	31.23 a	29.22 a	27.55 a	24.83 a	22.73 a	21.37 ab	19.44 a	17.75 ab	15.84 a
-5	60.54 b	42.98 a	37.90 a	34.60 a	31.76 a	29.66 a	26.76 ab	24.84 a	23.39 a	22.19 a	19.59 a	17.06 b	16.07 a
-20	60.35 b	42.55 a	37.17 a	33.81 a	30.43 a	28.60 a	25.89 b	22.71 b	21.54 b	20.73 b	20.07 a	18.55 a	16.99 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.34 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง	21 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	33 ชั่วโมง	36 ชั่วโมง
15	60.58bc ^{1/}	42.00 a ^{1/}	36.34 b ^{1/}	32.75 c ^{1/}	29.46 b ^{1/}	28.05 b ^{1/}	25.89 a ^{1/}	23.62 a ^{1/}	22.12bc ^{1/}	21.21bc ^{1/}	20.00 a ^{1/}	18.43 a ^{1/}	17.71 a ^{1/}
20	60.31 bc	41.96 a	37.23 ab	33.49 bc	29.76 b	27.51 b	25.51 a	23.44 a	21.78 c	20.67 c	18.73 b	17.02 b	15.86 b
25	59.42 c	42.85 a	38.45 a	35.19 ab	31.38 ab	29.88a	27.38 a	24.62 a	23.55 a	22.41 a	20.33 a	18.61 a	16.36 b
30	61.71 ab	43.08 a	37.55 ab	34.33 ac	32.98 a	30.31 a	27.31 a	24.27 a	23.03 ac	21.89 ab	20.04 a	17.77 ab	16.04 b
35	62.29 a	43.60 a	38.98 a	35.69 a	32.68 a	30.65 a	27.87 a	25.14 a	23.30 ab	21.73 ac	19.59 ab	17.43 ab	16.23 b

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.35 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	58.07 ef ^{1/}	3.70 f ^{1/}	4.13 a ^{1/}	3.80 cf ^{1/}	3.73 be ^{1/}	3.50 a ^{1/}	3.47 a ^{1/}	4.33 ad ^{1/}	3.77 a ^{1/}	4.20 a ^{1/}	4.77 ac ^{1/}	3.70 df ^{1/}	3.30 cg ^{1/}
a ₁ b ₂	61.13 ae	4.67 bf	4.00 a	4.40 ad	4.50 ac	3.67 a	3.30 a	4.50 ac	2.60 a	4.43 a	4.10 cd	4.43 ad	4.30 ab
a ₁ b ₃	61.13 ae	5.40 ad	4.73 a	4.43 ad	4.13 ae	4.00 a	5.27 a	4.40 ad	3.67 a	4.40 a	4.90 ab	4.03 cf	3.60 bg
a ₁ b ₄	60.77 bf	5.53 ac	4.53 a	4.97 a	4.80 ab	3.70 a	4.77 a	3.67 bd	2.57 a	4.40 a	4.43 bd	5.00 a	3.70 af
a ₁ b ₅	58.70 df	4.67 bf	3.17 a	4.37 ad	4.10 ae	3.27 a	4.20 a	3.77 ad	3.53 a	3.80 a	4.17 cd	4.43 ad	4.17 ac
a ₂ b ₁	62.30 ac	5.90 a	3.47 a	3.87 bf	3.30 ce	3.60 a	3.83 a	4.23 ad	2.90 a	3.90 a	4.43 bd	4.23 ae	4.23 ac
a ₂ b ₂	61.00 bf	5.83 ab	3.53 a	3.77 cf	4.13 ae	4.30 a	4.30 a	3.63 bd	5.20 a	3.77 a	4.33 bd	3.73 df	4.10 ae
a ₂ b ₃	61.53 ad	3.93 ef	4.30 a	3.40 df	3.73 be	3.47 a	3.53 a	3.37 be	4.03 a	4.10 a	3.93 d	3.60 ef	3.63 ag
a ₂ b ₄	63.63 ab	4.90 af	3.27 a	4.00 af	3.73 be	4.17 a	3.70 a	2.13 e	3.70 a	3.93 a	4.07 cd	4.03 cf	2.33 h
a ₂ b ₅	64.47 a	4.23 df	3.53 a	4.27 ad	3.43 ce	4.50 a	3.60 a	4.30 ad	3.97 a	4.00 a	4.17 cd	3.97 cf	2.90 fh
a ₃ b ₁	61.33 ae	4.63 bf	5.17 a	4.87 ab	3.60 be	3.40 a	3.70 a	3.63 bd	3.90 a	4.23 a	4.37 bd	4.30 ae	2.77 gh
a ₃ b ₂	61.37 ae	5.93 a	4.80 a	4.53 ac	2.97 e	4.73 a	4.80 a	3.20 be	4.53 a	4.17 a	5.13 a	4.93 ab	3.47 bg
a ₃ b ₃	54.67 g	5.33 ad	4.10 a	4.33 ad	4.30 ad	4.07 a	3.30 a	4.43 ad	4.30 a	5.03 a	4.93 ab	4.10 cf	4.17 ac
a ₃ b ₄	62.73 ac	5.63 ac	4.27 a	4.67 ac	3.17 de	3.97 a	3.50 a	4.67 ab	4.03 a	4.30 a	4.77 ac	4.37 ae	4.00 ae
a ₃ b ₅	62.60 ac	4.97 ae	4.10 a	3.70 cf	5.17 a	3.87 a	4.23 a	5.23 a	4.23 a	5.13 a	4.20 cd	4.23 ae	4.57 a
a ₄ b ₁	60.60 bf	5.30 ad	3.87 a	4.10 ae	4.20 ae	4.03 a	3.47 a	3.07 ce	4.57 a	4.23 a	4.40 bd	4.27 ae	4.13 ad
a ₄ b ₂	57.73 f	4.40 cf	3.23 a	3.93 af	4.60 ac	4.30 a	3.87 a	2.93 de	4.93 a	3.97 a	4.17 cd	4.13 bf	4.40 ab
a ₄ b ₃	60.33 bf	5.20 ad	3.90 a	3.67 cf	3.77 be	4.23 a	3.57 a	3.70 bd	4.53 a	4.43 a	4.20 cd	3.93 cf	4.00 ae
a ₄ b ₄	59.70 cf	4.53 cf	3.70 a	3.03 f	3.90 ae	3.43 a	3.70 a	4.00 ad	3.83 a	4.53 a	4.43 bd	3.40 f	3.23 dg
a ₄ b ₅	63.40 ab	4.77 af	3.83 a	3.20 ef	3.70 be	3.83 a	4.57 a	4.33 ad	5.13 a	4.20 a	4.03 d	4.63 ac	3.20 eg

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวนอง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.36 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

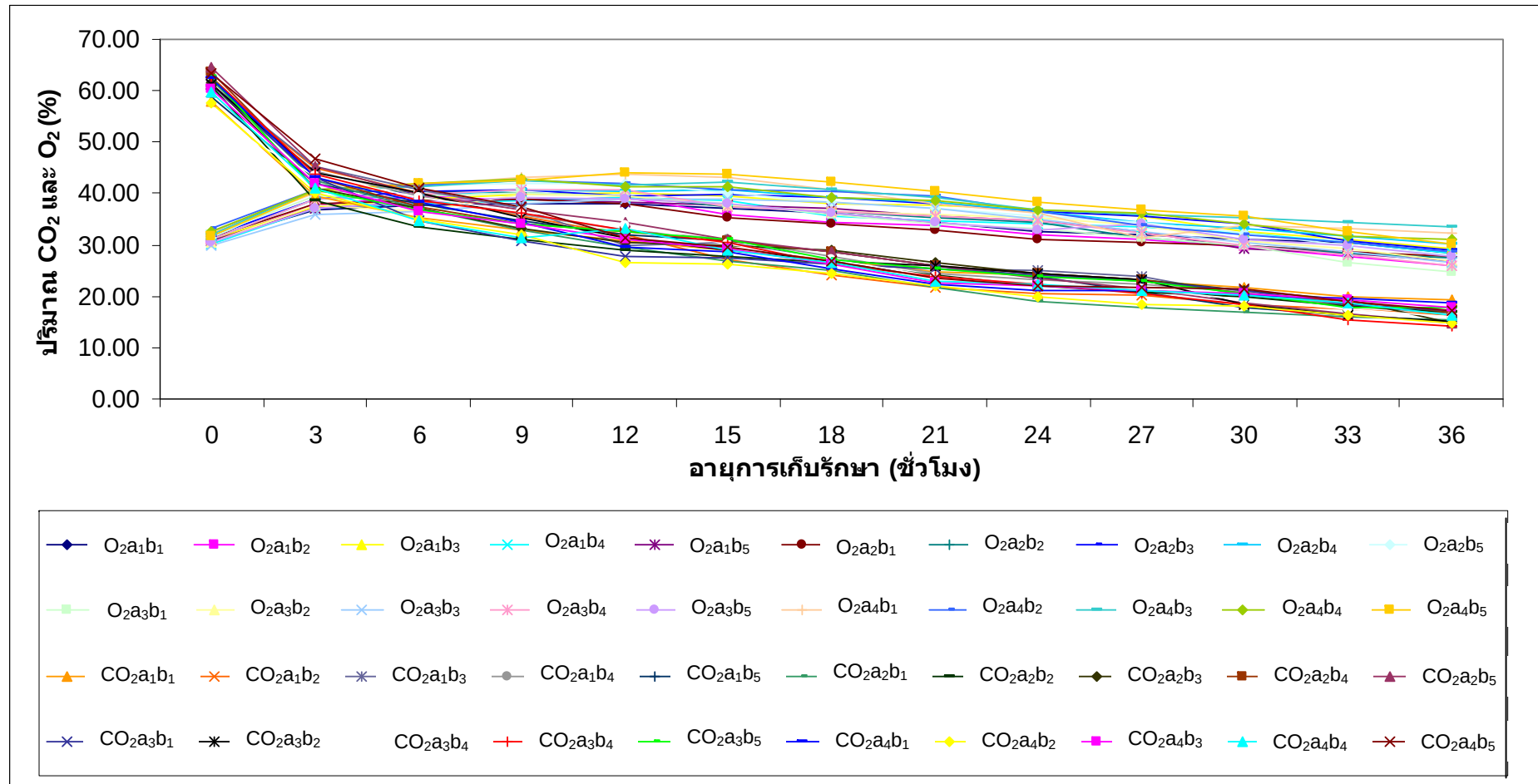
อุณหภูมิ (C°)	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	59.96 b ^{1/}	4.79 a ^{1/}	4.11 ab ^{1/}	4.39 a ^{1/}	4.25 a ^{1/}	3.63 a ^{1/}	4.20 a ^{1/}	4.13 ab ^{1/}	3.23 b ^{1/}	4.25 ab ^{1/}	4.47 ab ^{1/}	4.32 a ^{1/}	3.81 a ^{1/}
0	62.59 a	4.96 a	3.62 c	3.86 b	3.67 a	4.01 a	3.79 a	3.53 b	3.96 a	3.94 b	4.19 c	3.91 b	3.44 a
-5	60.54 b	5.30 a	4.49 a	4.42 a	3.84 a	4.01 a	3.91 a	4.23 a	4.20 a	4.57 a	4.68 a	4.39 a	3.79 a
-20	60.35 b	4.84 a	3.71 bc	3.59 b	4.03 a	3.97 a	3.83 a	3.61 b	4.60 a	4.27 ab	4.25 bc	4.07 ab	3.79 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

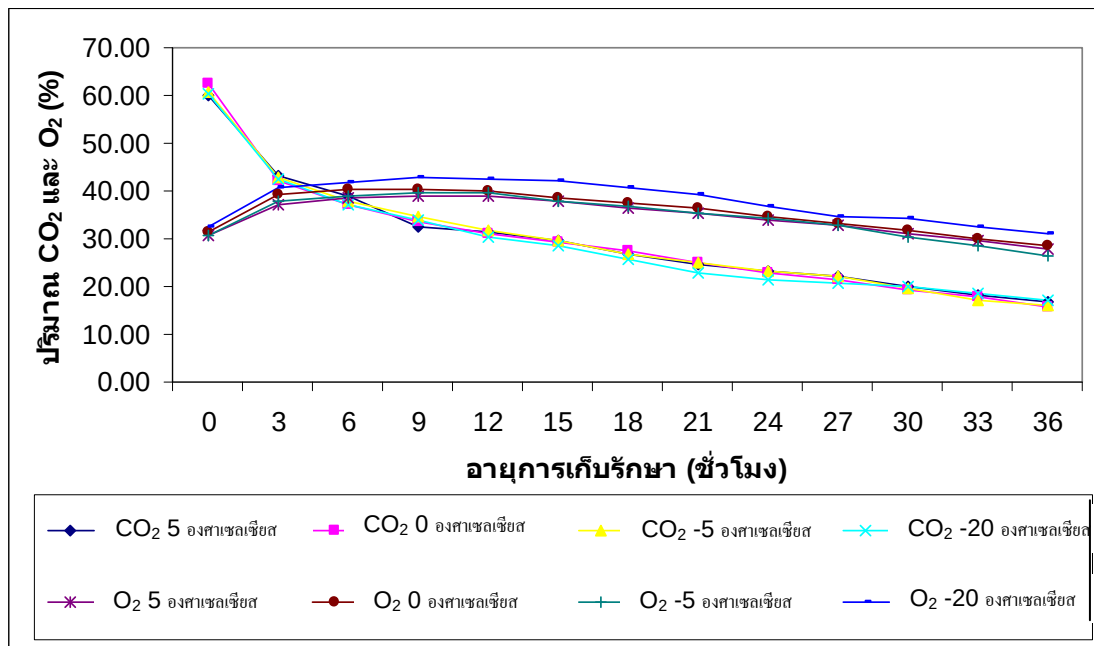
ตารางที่ 4.37 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	60.58bc ^{1/}	4.88 a ^{1/}	4.16 a ^{1/}	4.16 a ^{1/}	3.71 a ^{1/}	3.63 a ^{1/}	3.62 a ^{1/}	3.82 a ^{1/}	3.78 a ^{1/}	4.14 a ^{1/}	4.49 a ^{1/}	4.13 a ^{1/}	3.61 bc ^{1/}
20	60.31 bc	5.21 a	3.89 a	4.16 a	4.05 a	4.25 a	4.07 a	3.57 a	4.32 a	4.08 a	4.43 a	4.31 a	4.07 a
25	59.42 c	4.97 a	4.26 a	3.96 a	3.98 a	3.94 a	3.92 a	3.98 a	4.13 a	4.49 a	4.49 a	3.92 a	3.85 ab
30	61.71 ab	5.15 a	3.94 a	4.17 a	3.90 a	3.82 a	3.92 a	3.62 a	3.53 a	4.29 a	4.42 a	4.20 a	3.32 c
35	62.29 a	4.66 a	3.66 a	3.88 a	4.10 a	3.87 a	4.15 a	4.41 a	4.22 a	4.28 a	4.14 a	4.32 a	3.71 ac

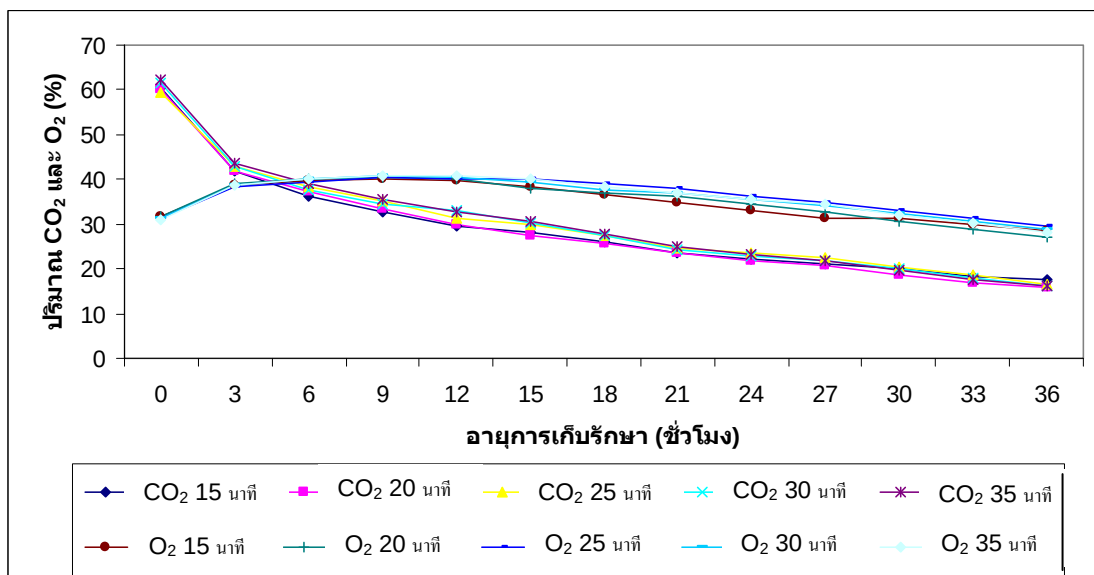
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



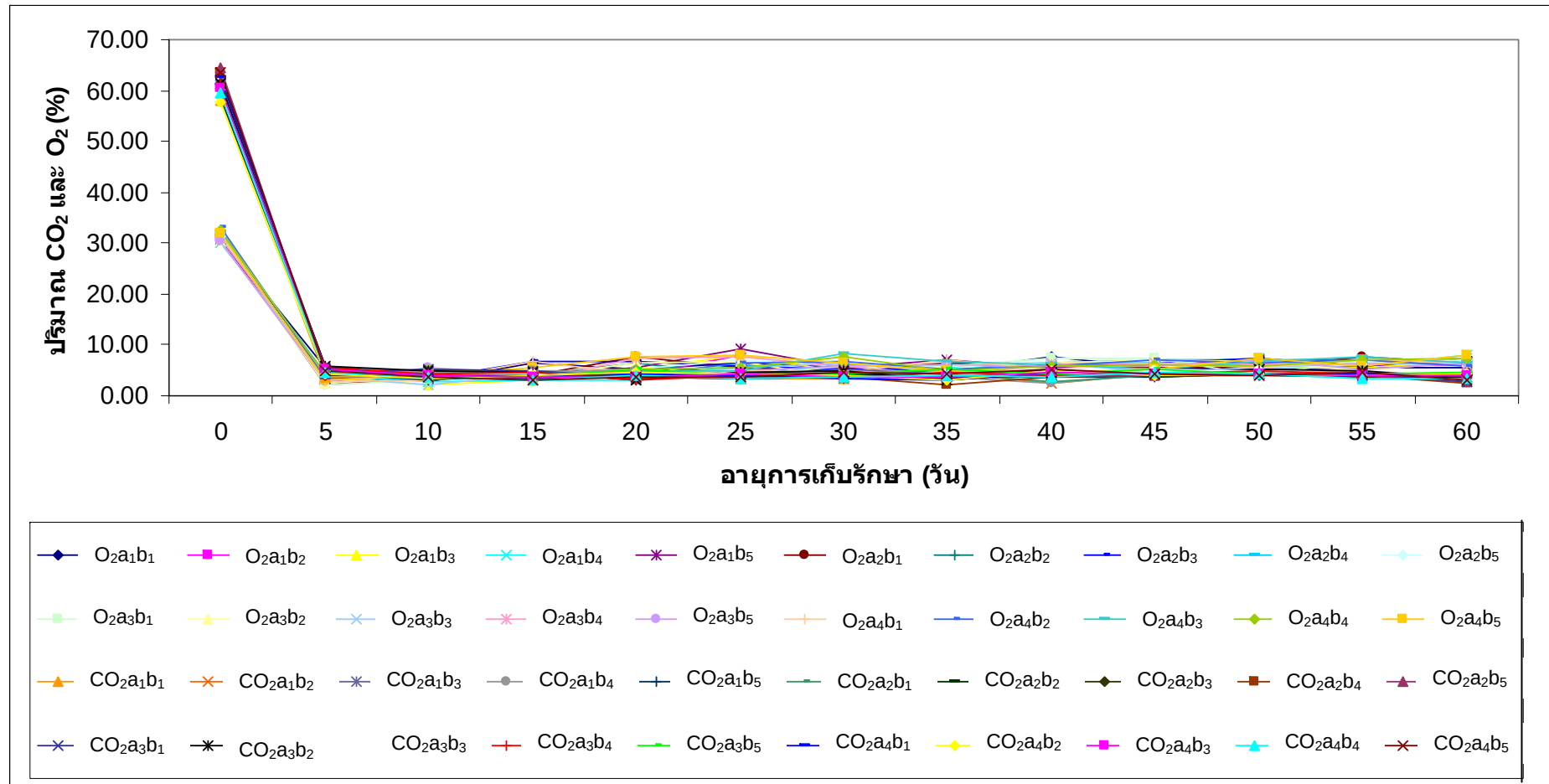
ภาพที่ 4.14 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทอง ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากการเก็บรักษาทุก 3 ชั่วโมง



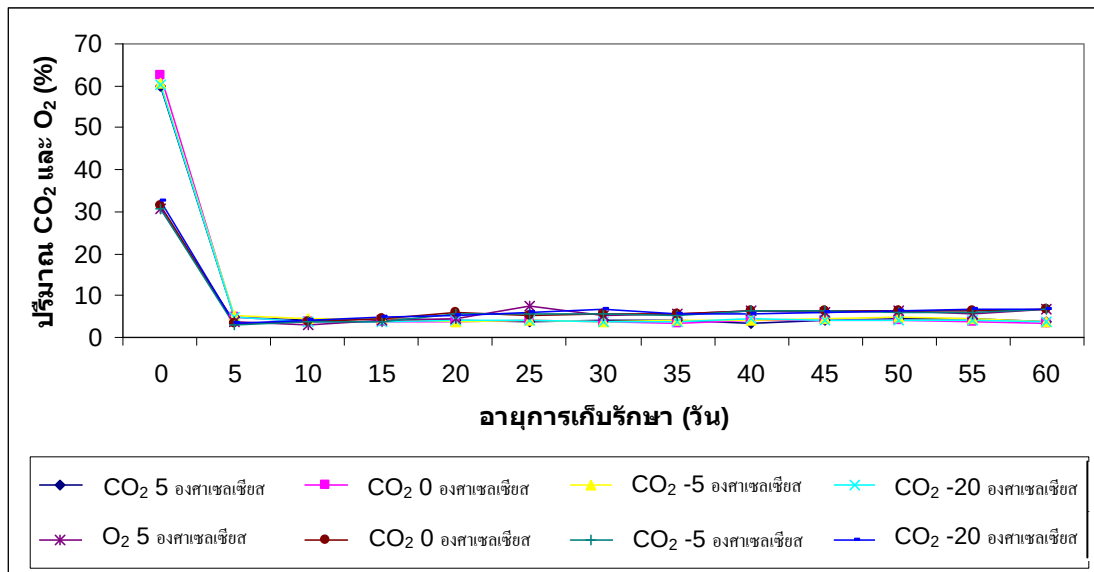
ภาพที่ 4.15 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทอง ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษาทุก 3 ชั่วโมง



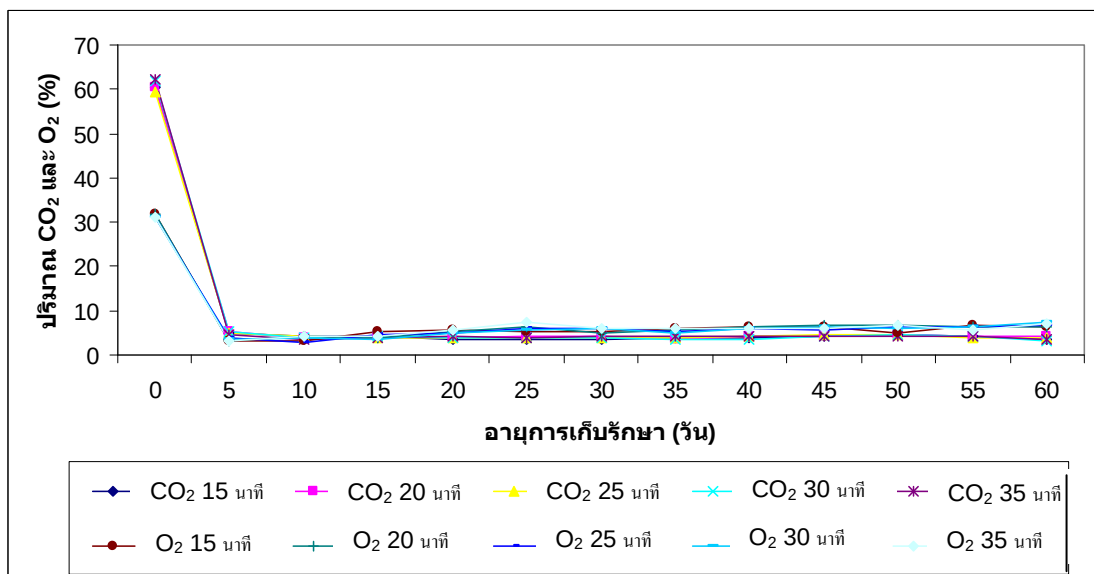
ภาพที่ 4.16 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทอง ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่เวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษาทุก 3 ชั่วโมง



ภาพที่ 4.17 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทอง ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษาทุก 5 วัน



ภาพที่ 4.18 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทอง ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษาทุก 5 วัน



ภาพที่ 4.19 แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทอง ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่เวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษาทุก 5 วัน

4.2.2 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.33 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.26 0.26 0.26 0.24 0.24 0.23 0.23 0.23 0.23 0.23 0.22 0.22 0.22 0.22 และ 0.22 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.21 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.24 และ 0.23 ตามลำดับ และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.22 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 25 30 และ 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.23 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.52 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทอง

ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 และ 20 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.47 0.47 0.47 0.46 0.46 0.42 0.42 0.42 0.41 0.40 0.37 0.37 0.34 0.33 0.33 0.33 0.33 และ 0.31 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.26 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.44 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเท่ากัน คือ 0.38 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.37 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.45 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 20 และ 30 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.40 0.40 และ 0.37 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.36 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.61 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศา

เซลเซียส 20 นาฬิกา และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.60 0.56 0.54 0.54 0.51 0.51 0.48 0.46 0.45 0.42 0.42 0.41 0.41 0.39 0.38 0.38 0.38 และ 0.34 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.20 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.50 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.48 และ 0.45 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.40 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาฬิกา จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.52 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ 20 นาฬิกา มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.47 0.46 และ 0.43 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาฬิกา จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.41 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.77 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 20, 35, 15 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาฬิกา และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.72 0.68 0.64 0.62 0.62 0.59 0.58 0.58 0.57 0.57 0.53 0.53 0.51 0.50 0.48 0.44 0.42 และ 0.38 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศา

เซลเซียส 30 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.33 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.60 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.57 และ 0.54 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.50 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.61 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 20 และ 25 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.59 0.55 และ 0.55 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.47 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.70 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.68 0.63 0.63 0.62 0.60 0.58 0.55 0.55 0.54 0.53 0.52 0.52 0.52 0.50 0.48 0.47 0.47 และ 0.46 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.44 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.57 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.56 และ 0.54 เปอร์เซ็นต์ และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.60 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 และ 20 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.55 และ 0.54 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.18 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.78 0.72 0.71 0.70 0.68 0.65 0.61 0.61 0.59 0.57 0.57 0.55 0.54 0.51 0.49 0.48 0.47 และ 0.47 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.45 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.71 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศา

เซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.62 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.57 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.70 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 และ 35 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.60 และ 0.56 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.52 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.74 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.70 0.69 0.69 0.69 0.67 0.62 0.61 0.60 0.60 0.59 0.55 0.54 0.52 0.51 0.50 0.50 0.48 และ 0.46 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.40 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดเท่ากัน คือ 0.61 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.58 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.53 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผล

ทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.63 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 25 และ 30 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเท่ากัน คือ 0.59 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.51 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.35 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 25, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 และ 30 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 1.04 1.00 0.97 0.94 0.89 0.85 0.84 0.70 0.69 0.68 0.67 0.66 0.65 0.62 0.61 0.57 0.53 และ 0.48 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.47 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.92 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.84 และ 0.73 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.55 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.83 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ

25 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.81 0.76 และ 0.73 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.68 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.03 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 และ 30 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.80 0.77 0.73 0.72 0.70 0.68 0.67 0.66 0.66 0.64 0.64 0.63 0.60 0.59 0.59 0.57 0.56 และ 0.54 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.51 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.72 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.68 และ 0.64 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.62 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.72 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 20 นาที และ 15 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.67 0.66 และ 0.65 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.62 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่าง

รวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.16 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทอง ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 25, 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 1.05 1.04 0.99 0.95 0.93 0.85 0.83 0.74 0.69 0.68 0.67 0.65 0.62 0.61 0.61 และ 0.61 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาทีและ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด เท่ากัน คือ 0.55 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.91 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.75 และ 0.73 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.68 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.85 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 15 และ 35 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.82 0.80 และ 0.71 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.66 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.44 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 และ 20 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 1.33 1.18 1.14 1.03 1.02 0.92 0.91 0.90 0.88 0.83 0.82 0.76 0.74 0.73 0.70 0.59 0.59 และ 0.58 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.54 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.87 และ 0.80 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.79 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.00 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 20 นาที และ 35 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.98 0.84 และ 0.80 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.78 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.21 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทอง

ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสด คือ 0.97 0.97 0.96 0.93 0.86 0.84 0.83 0.82 0.70 0.70 0.69 0.68 0.66 0.64 0.62 0.61 0.60 และ 0.59 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.55 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.86 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.81 และ 0.77 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์ การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.65 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผล ทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพ ที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.85 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25 30 และ 15 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.79 0.78 และ 0.75 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก สดน้อยที่สุด คือ 0.69 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่าง รวดเร็วไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.22)

ตารางที่ 4.38 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา											
	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	0.33 a ^{1/}	0.37 a ^{1/}	0.54 a ^{1/}	0.58 a ^{1/}	0.63 a ^{1/}	1.18 a ^{1/}	0.74 a ^{1/}	0.84 be ^{1/}	0.63 a ^{1/}	0.61 cd ^{1/}	1.02 ad ^{1/}	0.70 bd ^{1/}
a ₁ b ₂	0.23 b	0.47 a	0.38 a	0.38 a	0.44 a	0.55 b	0.70 a	0.67 be	0.66 a	1.04 ab	0.92 bd	0.96 ab
a ₁ b ₃	0.22 b	0.26 a	0.32 a	0.62 a	0.52 a	0.68 b	0.48 a	0.85 be	0.73 a	0.55 d	0.83 cd	0.59 d
a ₁ b ₄	0.21 b	0.33 a	0.60 a	0.33 a	0.68 a	0.65 b	0.60 a	0.89 be	0.77 a	0.56 d	0.54 d	0.97 ab
a ₁ b ₅	0.26 b	0.47 a	0.39 a	0.57 a	0.55 a	0.49 b	0.55 a	1.35 a	0.59 a	0.61 cd	1.03 ad	0.82 bd
a ₂ b ₁	0.22 b	0.34 a	0.51 a	0.72 a	0.53 a	0.54 b	0.52 a	0.57 ce	0.64 a	1.16 a	1.33 ab	0.84 bd
a ₂ b ₂	0.26 b	0.41 a	0.54 a	0.62 a	0.48 a	0.47 b	0.67 a	0.97 ad	0.80 a	0.99 ac	1.14 ac	1.21 a
a ₂ b ₃	0.24 b	0.33 a	0.42 a	0.50 a	0.58 a	0.72 b	0.59 a	0.94 ad	0.56 a	0.85 ad	0.82 cd	0.93 ac
a ₂ b ₄	0.24 b	0.37 a	0.41 a	0.44 a	0.52 a	0.57 b	0.50 a	1.04 ab	0.54 a	0.95 ad	1.44 a	0.68 bd
a ₂ b ₅	0.23 b	0.46 a	0.51 a	0.59 a	0.54 a	0.78 b	0.60 a	0.66 be	0.59 a	0.62 cd	0.59 d	0.64 bd
a ₃ b ₁	0.24 b	0.46 a	0.45 a	0.57 a	0.47 a	0.61 b	0.61 a	0.61 be	0.72 a	0.74 ad	0.73 cd	0.83 bd
a ₃ b ₂	0.22 b	0.42 a	0.41 a	0.68 a	0.52 a	0.45 b	0.46 a	0.68 be	0.51 a	0.61 cd	0.58 d	0.55 d
a ₃ b ₃	0.23 b	0.52 a	0.42 a	0.42 a	0.63 a	0.71 b	0.62 a	0.47 e	0.57 a	0.55 d	0.59 d	0.66 bd
a ₃ b ₄	0.21 b	0.42 a	0.34 a	0.53 a	0.62 a	0.61 b	0.54 a	0.48 e	0.70 a	0.83 ad	1.18 ac	0.60 d
a ₃ b ₅	0.23 b	0.40 a	0.38 a	0.51 a	0.46 a	0.47 b	0.40 a	0.53 de	0.67 a	0.93 ad	0.90 bd	0.61 cd
a ₄ b ₁	0.22 b	0.42 a	0.56 a	0.48 a	0.50 a	0.48 b	0.50 a	0.70 be	0.60 a	0.67 bd	0.91 bd	0.62 cd
a ₄ b ₂	0.22 b	0.31 a	0.38 a	0.53 a	0.70 a	0.59 b	0.69 a	1.00 ac	0.68 a	0.65 bd	0.74 cd	0.69 bd
a ₄ b ₃	0.21 b	0.33 a	0.46 a	0.64 a	0.47 a	0.70 b	0.69 a	0.65 be	0.64 a	0.68 bd	0.88 bd	0.97 ab
a ₄ b ₄	0.26 b	0.33 a	0.48 a	0.58 a	0.60 a	0.57 b	0.69 a	0.62 be	0.66 a	1.05 ab	0.76 cd	0.86 bd
a ₄ b ₅	0.21 b	0.47 a	0.61 a	0.77 a	0.55 a	0.51 b	0.51 a	0.69 be	1.03 a	0.69 bd	0.70 cd	0.70 bd

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.39 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

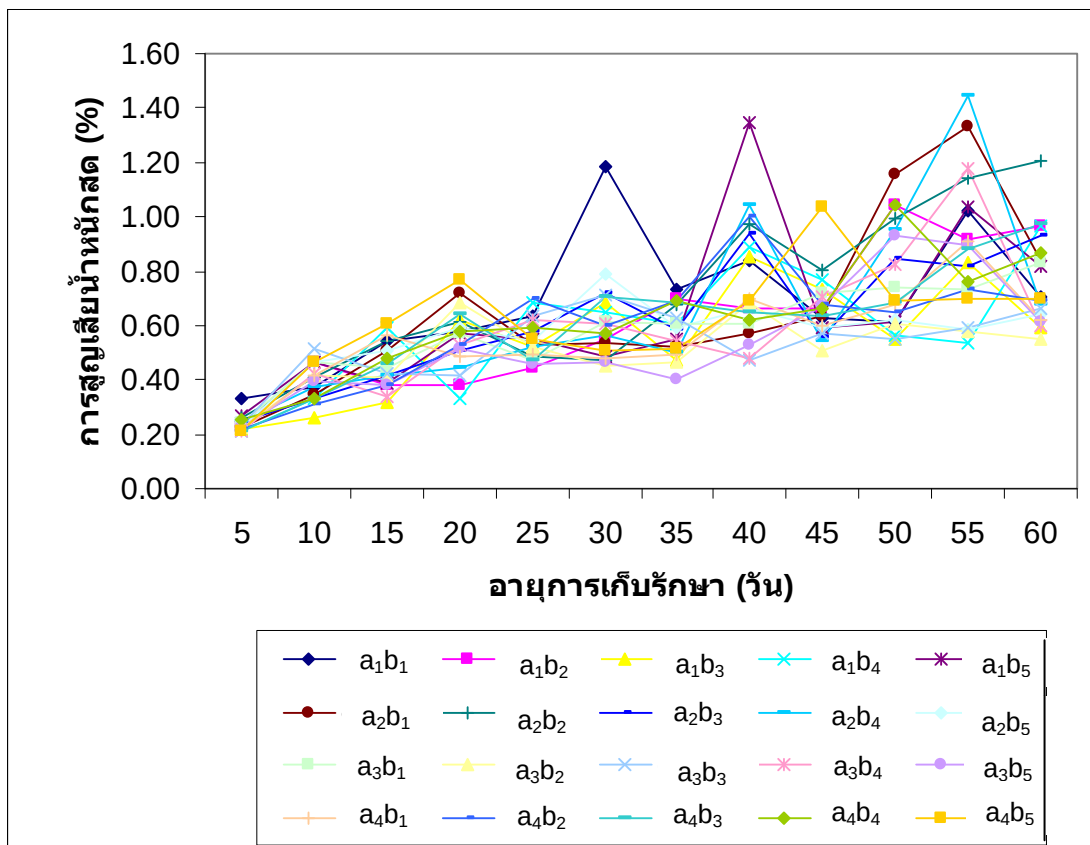
อุณหภูมิ (C°)	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา											
	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	0.25 a ^{1/}	0.38 a ^{1/}	0.45 a ^{1/}	0.50 a ^{1/}	0.57 a ^{1/}	0.71 a ^{1/}	0.61a ^{1/}	0.92 a ^{1/}	0.68 a ^{1/}	0.68 b ^{1/}	0.87 b ^{1/}	0.81 a ^{1/}
0	0.24 a	0.38 a	0.48 a	0.57 a	0.53 a	0.62 a	0.58 a	0.84 ab	0.62 a	0.91 a	1.07 a	0.86 a
-5	0.23 a	0.44 a	0.40 a	0.54 a	0.54 a	0.57 a	0.53 a	0.55 c	0.64 a	0.73 b	0.79 b	0.65 b
-20	0.22 a	0.37 a	0.40 a	0.60 a	0.56 a	0.57 a	0.61 a	0.73 b	0.72 a	0.75 b	0.80 b	0.77 ab

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

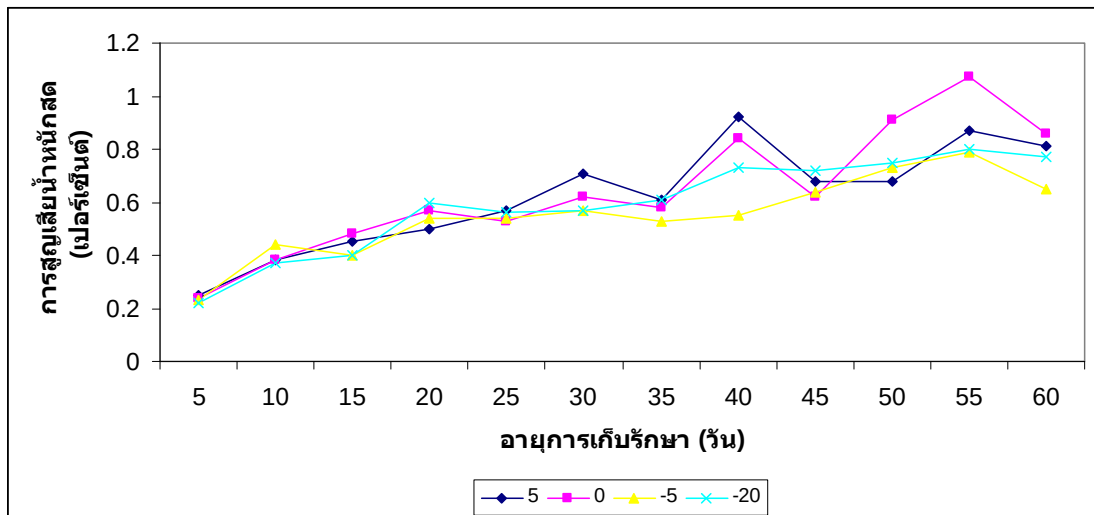
ตารางที่ 4.40 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาทื)	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา											
	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	0.25 a ^{1/}	0.40 a ^{1/}	0.52 a ^{1/}	0.59 a ^{1/}	0.53 a ^{1/}	0.70 a ^{1/}	0.59 a ^{1/}	0.68 a ^{1/}	0.65 a ^{1/}	0.80 a ^{1/}	1.00 a ^{1/}	0.75 a ^{1/}
20	0.23 a	0.40 a	0.43 a	0.55 a	0.54 a	0.52 a	0.63 a	0.83 a	0.66 a	0.82 a	0.84 a	0.85 a
25	0.23 a	0.36 a	0.41 a	0.55 a	0.55 a	0.70 a	0.59 a	0.73 a	0.62 a	0.66 a	0.78 a	0.79 a
30	0.23 a	0.37 a	0.46 a	0.47 a	0.60 a	0.60 a	0.59 a	0.76 a	0.67 a	0.85 a	0.98 a	0.78 a
35	0.23 a	0.45 a	0.47 a	0.61 a	0.53 a	0.56 a	0.51 a	0.81a	0.72 a	0.71 a	0.80 a	0.69 a

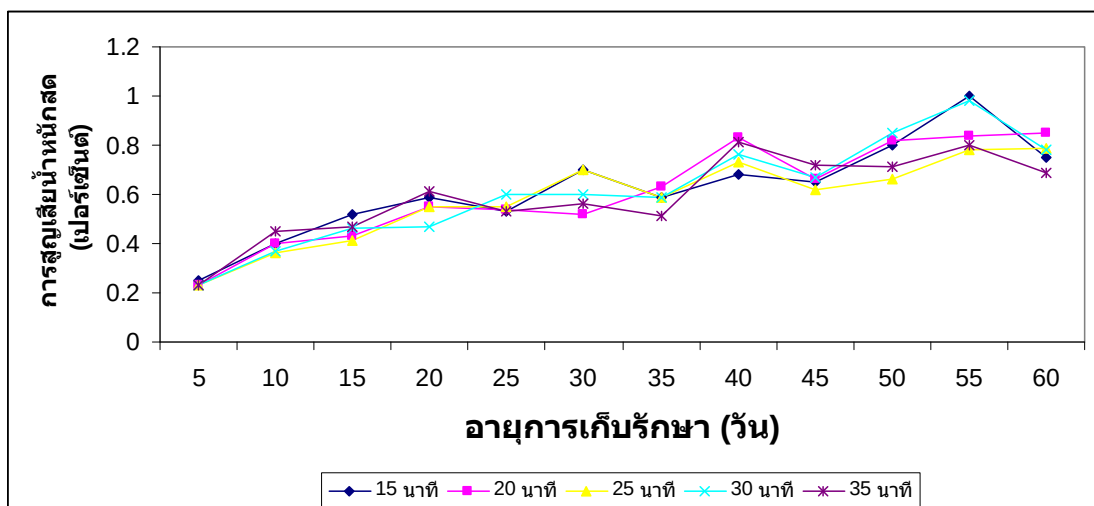
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.20 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน



ภาพที่ 4.21 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 4.22 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที

4.2.3 อุณหภูมิภายใน

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีอุณหภูมิภายในเฉลี่ยตั้งแต่ 21.40 – 8.57 องศาเซลเซียส (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 19.53 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 19.33 19.33 19.23 19.23 19.03 18.80 18.80 18.77 18.73 18.53 18.47 18.47 18.43 18.27 18.23 18.20 18.10 และ 18.10 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.83 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 19.02 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.75 และ 18.55 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.37 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.83 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 25 และ 15 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 18.80 18.63 และ 18.61 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.49 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 19.33 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 และ 25 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 19.17 19.17 19.17 19.13 19.13 19.03 18.93 18.90 18.83 18.60 18.53 18.53 18.50 18.43 18.40 18.13 17.60 และ 17.50 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.40 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.87 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.83 และ 18.74 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.05 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.82 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 25 และ 20 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 18.80 18.53 และ 18.52 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.45 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 19.23 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 15, 30, 35, 10

นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 และ 25 นาที่ มีอุณหภูมิภายใน คือ 19.07 19.00 19.00 18.97 18.97 18.90 18.77 18.70 18.63 18.43 18.30 18.13 18.00 17.97 17.97 17.93 17.83 และ 17.67 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.37 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.87 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.83 และ 18.06 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.00 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที่ จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.68 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 20 และ 25 นาที่ มีอุณหภูมิภายในคือ 18.47 18.43 และ 18.42 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที่ จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.20 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.33 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20, 15, 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที่ และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.20 18.10 18.10 18.07 18.00 18.00 17.97 17.97 17.97 17.93 17.87 17.70 17.67 17.60 17.37 17.30 17.23 และ 17.03 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 16.83 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.07 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 17.86 และ 17.61 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.50 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 17.93 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 25 นาที และ 20 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 17.85 17.75 และ 17.69 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.59 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 19.13 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 19.10 19.00 18.93 18.80 18.70 18.63 18.60 18.53 18.53 18.53 18.43 18.27 18.20 18.03 17.90 17.83 17.77 และ 17.63 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.43 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.74 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.61 และ 18.15 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.10

องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.58 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 20 และ 25 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 18.52 18.47 และ 18.23 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.19 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 19.10 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 19.03 18.87 18.83 18.73 18.67 18.57 18.43 18.43 18.33 18.27 18.20 18.10 17.97 17.77 17.77 17.67 17.63 และ 17.63 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.47 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.67 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.57 และ 18.07 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.79 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.47 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 20 และ 30 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 18.45 18.22 และ 18.15 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการ

ลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.08 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.47 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 และ 25 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.33 18.23 18.17 18.17 18.13 18.07 18.03 18.03 17.97 17.83 17.80 17.77 17.73 17.67 17.57 17.50 17.43 และ 17.07 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 16.93 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.07 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.06 และ 17.80 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.45 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 17.99 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 35 และ 30 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 17.91 17.89 และ 17.82 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.62 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 19.30 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลด

อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 และ 25 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 19.17 19.13 19.10 19.03 19.00 18.73 18.60 18.47 18.47 18.40 18.40 18.23 18.20 18.00 17.90 และ 17.87 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 17.77 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.78 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.74 และ 18.25 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.22 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.64 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 20 และ 30 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 18.55 18.52 และ 18.39 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.38 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.87 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.73 18.70 18.50 18.50 18.43 18.40

18.30 18.27 18.27 18.23 18.00 17.90 17.60 17.57 17.57 17.37 17.30 และ 17.30 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 16.93 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.57 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.23 และ 17.77 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.59 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.23 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 30 และ 20 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 18.12 18.02 และ 17.97 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.85 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 19.07 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 2, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 และ 25 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.83 18.83 18.80 18.80 18.70 18.60 18.57 18.57 18.50 18.50 18.50 18.47 18.07 17.70 17.70 17.63 17.53 และ 17.47 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.37 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.69 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.68 และ 18.02 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.85 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.54 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 30 และ 20 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 18.52 18.28 และ 18.17 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 18.03 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุดเท่ากัน คือ 18.50 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 3, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มีอุณหภูมิภายใน คือ 18.47 18.27 18.20 18.17 18.10 18.07 17.97 17.83 17.80 17.77 17.70 17.60 17.57 17.30 17.30 17.27 และ 17.23 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.13 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.30 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 17.92 และ 17.65 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.48

องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 17.97 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 35 และ 30 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 17.92 17.83 และ 17.80 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.67 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 18.33 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที มีอุณหภูมิภายในคือ 18.13 18.10 18.03 18.03 18.00 17.90 17.90 17.87 17.80 17.80 17.60 17.60 17.53 17.33 17.23 17.20 17.17 และ 17.17 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 16.83 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.23)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 17.99 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิภายใน คือ 17.92 และ 17.42 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.42 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีอุณหภูมิภายในมากที่สุด คือ 17.83 องศาเซลเซียส รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 30 และ 20 นาที มี

อุณหภูมิภายในคือ 17.73 17.68 และ 17.67 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีอุณหภูมิภายในน้อยที่สุด คือ 17.48 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อุณหภูมิภายในของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.25)

ตารางที่ 4.41 แสดงอุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	อุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	19.80 b ^{1/}	19.33 ab ^{1/}	19.13 ab ^{1/}	19.07 ab ^{1/}	18.10 ab ^{1/}	18.93 ac ^{1/}	19.03 ab ^{1/}	18.13 ac ^{1/}	19.30 a ^{1/}	18.43 bd ^{1/}	18.80 ab ^{1/}	18.50 a ^{1/}	18.33 a ^{1/}
a ₁ b ₂	18.70 cd	19.33 ab	19.17 ab	19.00 ab	18.20 ab	18.80 ad	18.67 be	18.17 ad	19.03 ac	18.23 df	18.83 ab	18.50 a	18.03 ab
a ₁ b ₃	16.17 fg	18.77 cd	18.93 ad	18.90 ac	18.00 ac	19.00 ab	18.73 ad	18.17 ad	18.73 bd	18.30 cf	18.50 b	18.47 a	17.90 bc
a ₁ b ₄	13.77 ij	19.23 ab	18.53 df	18.77 ad	17.97 bc	18.53 df	18.57 cf	18.03 ae	18.40 df	18.27 g	18.60 b	18.07 bd	17.80 bd
a ₁ b ₅	13.30 j	18.43 df	18.60 ce	18.63 be	18.10 ab	18.43 df	18.33 eh	17.80 cg	18.23 dg	17.90 fg	18.70 ab	17.97 ce	17.53 df
a ₂ b ₁	16.97 e	18.23 ef	18.40 ef	18.43 cf	17.93 bc	18.70 bd	18.20 fh	17.83 cg	18.47 df	17.60 gh	18.57 b	17.83 df	17.60 ce
a ₂ b ₂	16.70 eg	18.27 ef	17.60 g	17.83 gi	17.37 eg	17.90 gj	17.77 ik	17.43 gh	17.90 g	17.37 h	17.70 d	17.70 fg	17.33 eg
a ₂ b ₃	14.00 ij	18.47 df	17.50 g	17.67 hi	17.03 hi	17.63 jk	17.67 jk	17.07 hi	17.87 g	17.30 h	17.47 d	17.30 h	16.83 h
a ₂ b ₄	11.43 k	19.53 a	17.40 g	17.37 i	16.83 i	17.43 k	17.63 jk	16.93 i	17.77 g	16.93 i	17.53 d	17.23 h	17.17 g
a ₂ b ₅	10.60 l	29.23 ab	19.33 a	19.00 ab	18.33 a	19.10 a	19.10 a	17.97 bf	19.10 ab	18.73 ab	18.83 ab	18.17 bc	18.00 ab
a ₃ b ₁	16.90 ef	19.03 bc	19.17 ab	19.23 a	18.07 ab	18.63 be	18.87 ac	18.33 ab	18.20 eg	18.87 a	19.07 a	18.27 ab	18.13 ab
a ₃ b ₂	15.37 h	18.80 cd	19.17 ab	18.97 ac	17.97 bc	19.13 a	18.83 ac	18.47 a	19.13 ab	18.70 ac	18.80 ab	18.20 bc	18.10 ab
a ₃ b ₃	8.87 m	18.73 cd	18.53 df	18.97 ac	17.97 bc	18.53 df	18.43 dg	17.73 dg	19.17 ab	18.50 ad	18.47 b	17.77 eg	18.03 ab
a ₃ b ₄	8.77 m	18.10 fg	18.83 be	18.70 ad	17.70 cd	18.20 fg	18.43 dg	18.07 ae	19.00 ac	18.50 ad	18.50 b	17.80 eg	17.87 bd
a ₃ b ₅	8.57 m	18.10 fg	18.43 ef	18.30 dg	17.60 df	18.53 df	18.27 fh	17.77 cg	18.40 df	18.27 df	18.57 b	17.57 g	17.80 bd
a ₄ b ₁	21.40 a	17.83 g	18.50 df	18.00 fh	17.30 fh	17.83 hj	17.77 ik	17.67 eg	18.60 ce	17.57 gh	17.63 d	17.30 h	17.23 fg
a ₄ b ₂	19.30 bc	18.80 cd	18.13 f	17.93 fh	17.23 gh	18.03 gi	17.63 jk	17.57 fg	18.00 fg	17.57 gh	17.37 d	17.27 h	17.20 fg
a ₄ b ₃	18.40 d	18.53 cd	19.13 ab	18.13 eh	18.00 ac	17.77 ik	17.47 k	17.50 g	17.77 g	17.30 h	17.70 d	17.13 h	17.17 g
a ₄ b ₄	16.10 g	18.47 df	19.03 ac	17.97 fh	17.87 bd	18.60 ce	17.97 hj	18.23 ac	18.40 df	18.40 be	18.50 b	18.10 bc	17.90 bc
a ₄ b ₅	14.30 i	18.20 eg	18.90 ad	17.97 fh	17.67 ce	18.27 eg	18.10 gi	18.03 ae	18.47 df	18.00 ef	18.07 c	17.60 fg	17.60 ce

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.42 แสดงอุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

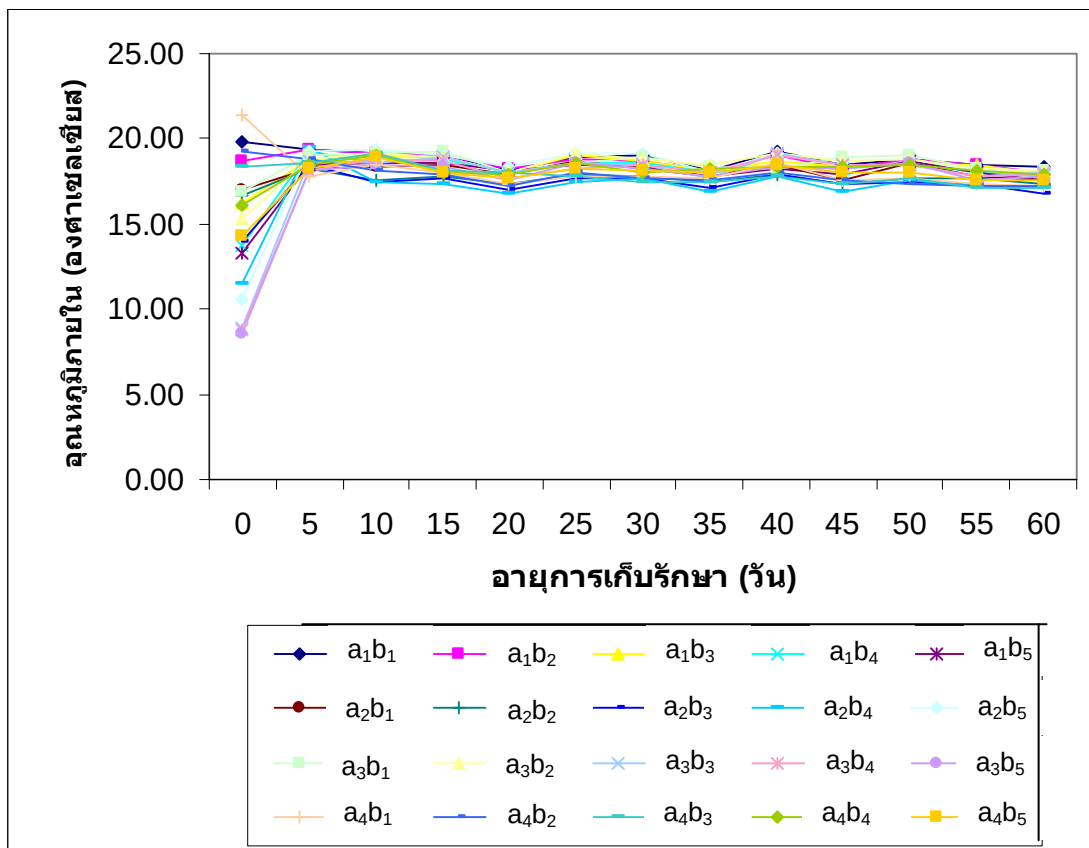
อุณหภูมิ (C°)	อุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	16.35 b ^{1/}	19.02 a ^{1/}	18.87 a ^{1/}	18.87 a ^{1/}	18.07 a ^{1/}	18.74 a ^{1/}	18.67 a ^{1/}	18.06 a ^{1/}	18.74 a ^{1/}	18.23 b ^{1/}	18.69 a ^{1/}	18.30 a ^{1/}	17.92 a ^{1/}
0	13.94 c	18.75 b	18.05 b	18.06 b	17.50 c	18.15 b	18.07 b	17.45 c	18.22 a	17.59 d	18.02 b	17.65 c	17.39 b
-5	11.69 d	18.55 c	18.83 a	18.83 a	17.86 b	18.61 a	18.57 a	18.07 a	18.78 a	18.57 a	18.68 a	17.92 b	17.99 a
-20	17.90 a	18.37 d	18.74 a	18.00 b	17.61 c	18.10 b	17.79 c	17.80 b	18.25 a	17.77 c	17.85 c	17.48 d	17.42 b

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

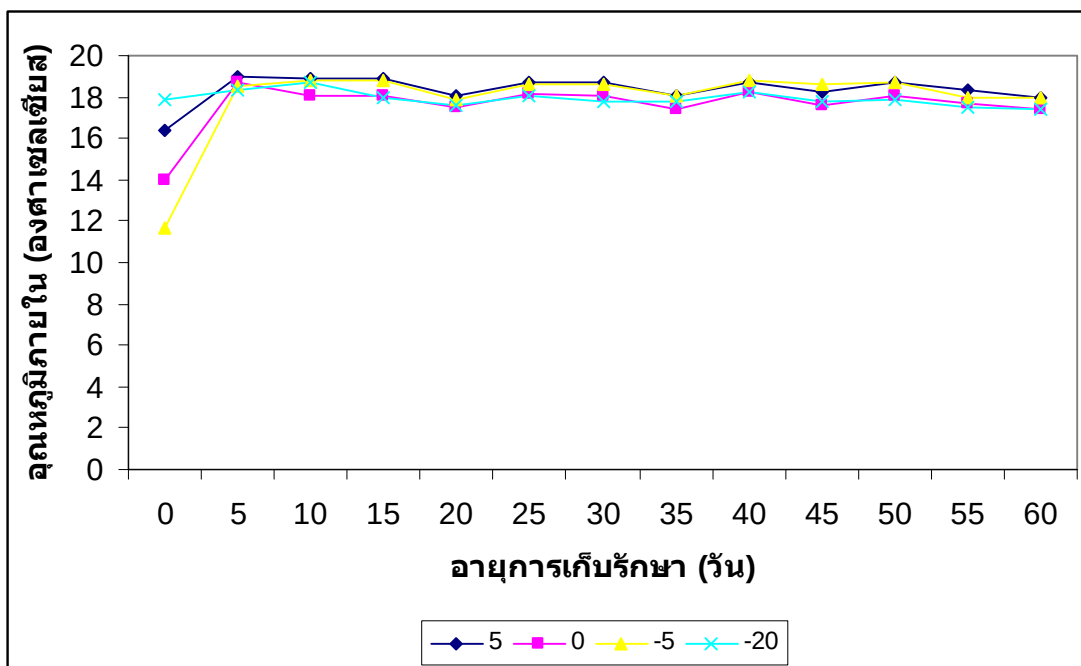
ตารางที่ 4.43 แสดงอุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาทีก)	อุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	18.77 a ^{1/}	18.61 b ^{1/}	18.80 a ^{1/}	18.68 a ^{1/}	17.85ab ^{1/}	18.52 a ^{1/}	18.47 a ^{1/}	17.99 a ^{1/}	18.64 a ^{1/}	18.12ab ^{1/}	18.52 a ^{1/}	17.97 a ^{1/}	17.83 a ^{1/}
20	17.52 b	18.80 a	18.52 b	18.43 ac	17.69 cd	18.47 a	18.22 b	17.91 a	18.52 a	17.97 bc	18.17 bc	17.92 ab	17.67 a
25	14.36 c	18.63 b	18.53 b	18.42 bc	17.75 bc	18.23 b	18.08 b	17.62 b	18.38 a	17.85 c	18.03 c	17.67 c	17.48 b
30	12.52 d	18.83 a	18.45 b	18.20 c	17.59 d	18.19 b	18.15 b	17.82 a	18.39 a	18.02 bc	18.28 b	17.80 b	17.68 a
35	11.69 e	18.49 b	18.82 a	18.47 ab	17.93 a	18.58 a	18.45 a	17.89 a	18.55 a	18.23 a	18.54 a	17.83 b	17.73 a

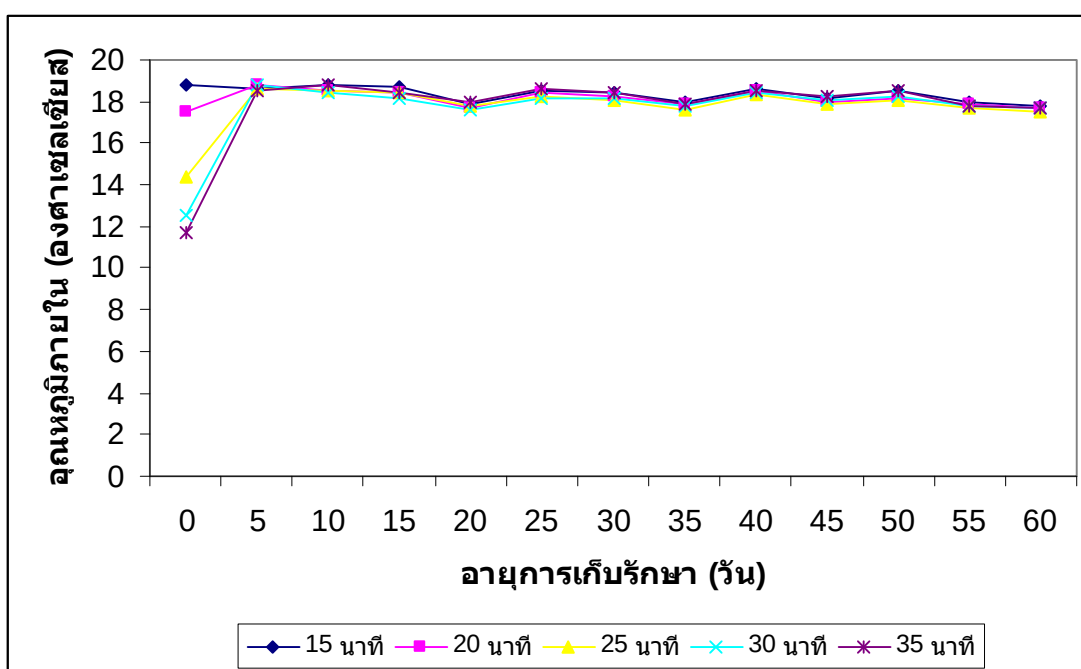
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.23 แสดงลดน้ำหนักภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดน้ำหนักอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน



ภาพที่ 4.24 แสดงอุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 4.25 แสดงอุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที

4.2.4 ปริมาณ total soluble solid (TSS)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีปริมาณ TSS เฉลี่ยตั้งแต่ 2.13 – 1.80 brix (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26) และภายหลังจากนำมามัปให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมีปริมาณ TSS เฉลี่ยตั้งแต่ 18.27 – 16.80 brix (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 3.60 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0, 30 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 3.07 2.93 2.93 2.80 2.67 2.67 2.67 2.67 2.53 2.53 2.40 2.40 2.27 2.13 2.13 2.13 2.00 และ 2.00 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.87 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.77 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 2.72 และ 2.43 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.16 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุดเท่ากัน คือ 2.67 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 และ 35 นาที มีปริมาณ TSS เท่ากัน คือ 2.43 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.40 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.60 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 14.40 14.13 13.87 13.73 13.73 13.47 13.47 12.67 12.67 12.53 12.53 12.53 12.27 12.13 12.00 11.87 11.07 และ 11.07 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 9.87 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.51 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 12.80 และ 12.37 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.24 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.47 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 35 15 และ 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 12.93 12.67 และ 12.65 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 11.93 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 3.60 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที

-20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 3.20 2.80 2.80 2.80 2.67 2.67 2.53 2.53 2.40 2.40 2.27 2.27 2.27 2.13 2.13 2.13 และ 2.13 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 2.00 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.77 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 2.45 และ 2.43 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.29 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.87 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 20 และ 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.53 2.47 และ 2.33 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.23 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 18.60 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 และ 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 17.33 17.07 16.80 16.67 16.60 16.27 16.27 15.87 15.47 15.20 14.67 14.53 14.27 14.00 13.73 13.60 13.47 และ 12.40 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 10.13 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 16.65 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 15.15 และ 14.92 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 13.87 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 16.17 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15 30 และ 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 15.58 14.85 และ 14.77 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 14.37 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 3.07 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.67 2.53 2.40 2.40 2.27 2.13 2.13 2.13 2.13 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 และ 1.87 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.43 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 2.24 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 2.05 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.27 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 15 และ 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.23 2.20 และ 2.20 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.07 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังจากนำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 16.27 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 15.20 14.93 14.80 14.53 14.40 14.00 14.00 13.60 13.60 12.93 12.40 12.27 12.00 11.87 11.73 11.60 11.20 และ 10.40 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 10.13 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.36 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 13.04 และ 13.01 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.96 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.40 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20 15 และ 25 นาที มีปริมาณ TSS คือ 13.23 13.20 และ 13.03 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.60 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลด

อุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 3.20 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 3.07 2.80 2.80 2.67 2.67 2.67 2.53 2.40 2.13 2.13 2.13 และ 2.13 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 2.00 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.35 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS เท่ากัน คือ 2.53 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.05 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.60 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20, 15 และ 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.57 2.50 และ 2.17 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.00 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังกินามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 20.40 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5

องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 16.53 15.87 15.60 14.67 14.53 14.53 14.40 14.00 13.60 13.33 13.33 13.33 13.07 13.07 12.80 12.40 12.13 และ 11.87 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 11.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.41 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 14.83 และ 13.04 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.96 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.33 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20, 35 และ 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 14.00 13.70 และ 13.67 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 13.60 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุดเท่ากัน คือ 2.13 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 1.87 1.87 1.87 และ 1.87 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 1.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.00 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS เท่ากัน คือ 1.95 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.89 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.07 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 1.97 1.93 และ 1.93 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.83 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.93 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 14.80 14.53 14.53 14.13 14.00 14.00 13.87 13.87 13.87 13.47 13.20 12.93 12.80 12.67 12.53 12.40 11.87 และ 11.87 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 11.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.81 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 13.71 และ 13.17 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.91 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.03 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 13.60 13.40 และ 13.13 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.83 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 และ 25 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุดเท่ากัน คือ 2.53 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.40 2.13 2.13 2.13 2.13 2.13 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 1.87 และ 1.87 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 1.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.13 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 2.11 และ 2.05 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.97 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.17 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15, 30 และ 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.10 2.10 และ 2.00 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.97 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 16.27 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 14.40 14.40 14.40 14.13 14.13 14.13 14.13 14.00 14.00 13.87 13.60 13.33 13.20 12.80 12.80 12.67 12.13 12.00 และ 11.47 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 10.67 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.27 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 13.23 และ 13.17 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 13.04 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 12.90 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30, 25 และ 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 13.73 13.20 และ 12.93 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.90 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.40 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 25, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณ TSS

คือ 2.13 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 1.87 1.87 1.87 และ 1.73 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.00 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.05 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 1.97 และ 1.95 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.80 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.10 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25, 30 และ 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.03 2.00 และ 1.97 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.62 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.53 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15, 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 14.00 14.00 13.87 13.73 13.60 13.20 13.07 12.93 12.93 12.93 12.80 12.67 12.67 12.27 12.00 11.73 11.60 และ 11.60 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 11.47 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.33 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 12.99 และ 12.80 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง

รวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.40 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.20 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30, 20 และ 25 นาที มีปริมาณ TSS คือ 13.03 12.87 และ 12.67 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.63 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.13 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 และ 25 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.00 2.00 2.00 1.87 1.87 1.73 1.60 1.60 1.60 1.47 1.33 1.33 1.20 1.07 1.07 และ 0.93 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.80 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 1.84 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 1.79 และ 1.23 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 0.99 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 1.63 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20, 35 และ 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 1.57 1.47 และ 1.43 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ

TSS น้อยที่สุด คือ 1.20 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังจากนำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.73 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 15.60 15.33 14.93 14.40 14.27 14.13 13.87 13.60 13.47 13.33 12.67 12.67 12.53 12.27 12.00 11.73 และ 11.73 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 11.47 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.08 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 13.97 และ 13.17 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.61 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.23 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30, 25 และ 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 13.40 13.37 และ 13.33 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.97 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.40 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง

รวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.13 2.13 2.13 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 1.87 1.87 1.87 1.73 1.73 1.60 1.60 และ 1.60 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 1.47 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.08 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 2.05 และ 1.73 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.65 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุดเท่ากัน คือ 2.00 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30 และ 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 1.90 และ 1.77 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังจากนำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 16.00 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 15.47 15.33 15.33 15.07 14.80 14.67 14.53 14.40 14.40 14.13 14.00 14.00 13.47 13.33 13.07 13.07 12.93 และ 12.80 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิต่อการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที

จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.53 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.35 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 14.24 และ 14.16 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 13.92 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.57 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 30, 25 และ 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 14.43 14.27 และ 14.13 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 13.43 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.13 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20, 25, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 1.87 1.87 1.87 1.73 1.73 1.73 1.60 0.60 1.60 และ 1.47 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 1.20 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 1.97 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 1.95 และ 1.68 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิ

อย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.55 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงเวลา 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุดเท่ากัน คือ 1.93 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ 20 และ 25 นาที มีปริมาณ TSS เท่ากัน คือ 1.80 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงเวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.47 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.20 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 15.07 14.53 14.40 14.40 14.13 14.03 14.00 13.73 13.33 13.33 12.93 12.80 12.80 12.80 12.67 12.67 12.40 และ 12.27 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 11.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.73 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 13.68 และ 13.63 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.83 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงเวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.97 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจึงอุณหภูมิ 30, 25 และ 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ

13.80 13.63 และ 13.37 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.57 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.27 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 2.13 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 1.87 1.87 และ 1.87 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 1.73 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.08 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 1.97 และ 1.95 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.79 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุดเท่ากัน คือ 2.07 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15, 20 และ 25 นาที มีปริมาณ TSS เท่ากัน คือ 1.93 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.87 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังกาบน้ำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 16.13 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35

นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที่ และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 16.00 16.00 15.60 15.47 15.20 15.07 15.07 14.80 14.80 14.40 14.27 14.13 14.13 14.13 14.00 14.00 13.87 และ 13.47 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.67 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.15 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 14.83 และ 14.43 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 14.24 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที่ จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 14.90 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 15, 30 และ 25 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 14.83 14.77 และ 14.67 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 14.13 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 2.13 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 30, 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 และ 35 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 1.87 1.87 1.87 1.87 1.73 1.73 1.73 1.73 1.73 1.60 และ 1.60 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ และ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ จะมีปริมาณ TSS

น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 1.47 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.26)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 1.97 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 1.95 และ 1.71 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.65 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 1.90 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25, 35 และ 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 1.87 1.87 และ 1.77 brix และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 1.70 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.28)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 16.53 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 16.40 16.00 15.87 15.87 15.47 15.07 15.07 14.93 14.80 14.40 14.40 14.27 14.13 14.13 14.00 14.00 14.00 และ 13.07 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 12.67 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.29)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.09 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 14.93 และ 14.72 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 14.27 brix จาก

การวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.67 brix รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 25, 35 และ 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 15.20 14.37 และ 14.30 brix ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 14.23 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.31)

ตารางที่ 4.44 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	ปริมาณ TSS (brix) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	2.00 a ^{1/}	2.00 a ^{1/}	2.13 a ^{1/}	1.73 a ^{1/}	2.53 a ^{1/}	1.87 a ^{1/}	2.53 a ^{1/}	1.73 bc ^{1/}	1.07 ej ^{1/}	2.00 a ^{1/}	1.20 a ^{1/}	1.87 a ^{1/}	1.47 a ^{1/}
a ₁ b ₂	2.00 a	2.27 a	2.40 a	2.40 a	2.67 a	1.87 a	1.87 a	2.00 bc	0.80 g	2.00 a	1.73 a	2.00 a	1.73 a
a ₁ b ₃	2.00 a	2.53 a	2.80 a	2.00 a	2.00 a	2.00 a	2.53 a	2.00 bc	1.60 ac	2.40 a	1.47 a	2.00 a	1.73 a
a ₁ b ₄	2.00 a	2.93 a	2.80 a	2.13 a	2.40 a	2.00 a	2.00 a	2.00 bc	1.20 dg	2.00 a	1.73 a	1.87 a	1.73 a
a ₁ b ₅	2.00 a	2.40 a	2.13 a	2.00 a	2.13 a	2.00 a	1.73 a	2.00 bc	1.47 bf	2.00 a	1.60 a	2.00 a	1.87 a
a ₂ b ₁	2.00 a	3.60 a	2.13 a	2.00 a	2.00 a	2.00 a	2.00 a	1.00 d	0.80 g	1.60 a	1.87 a	2.00 a	1.73 a
a ₂ b ₂	2.13 a	2.67 a	2.00 a	2.00 a	2.13 a	1.87 a	2.13 a	2.00 bc	1.33 cg	1.47 a	2.00 a	2.00 a	1.47 a
a ₂ b ₃	2.00 a	2.53 a	2.80 a	1.87 a	2.00 a	1.73 a	2.00 a	2.00 bc	0.93 fg	1.60 a	2.00 a	2.00 a	1.60 a
a ₂ b ₄	2.00 a	2.67 a	2.53 a	2.00 a	2.13 a	1.73 a	2.40 a	2.00 bc	1.07 eg	1.73 a	2.00 a	1.87 a	1.87 a
a ₂ b ₅	2.00 a	2.13 a	2.00 a	2.40 a	2.00 a	2.13 a	2.00 a	2.00 bc	0.80 g	1.87 a	2.00 a	2.00 a	1.60 a
a ₃ b ₁	2.00 a	2.67 a	2.67 a	3.07 a	2.67 a	1.73 a	1.87 a	1.87 c	1.33 cg	1.87 a	1.60 a	1.73 a	1.73 a
a ₃ b ₂	1.87 a	2.00 a	3.20 a	2.13 a	2.80 a	2.13 a	2.13 a	18.7 c	2.13 a	2.00 a	1.87 a	1.73 a	1.87 a
a ₃ b ₃	2.00 a	1.87 a	3.60 a	2.13 a	2.00 a	2.13 a	2.13 a	2.13 ab	2.00 ab	2.13 a	2.00 a	1.73 a	2.13 a
a ₃ b ₄	2.00 a	2.13 a	2.13 a	2.67 a	2.00 a	2.00 a	2.00 a	2.00 bc	1.87 ac	2.13 a	2.13 a	1.73 a	2.00 a
a ₃ b ₅	1.87 a	2.13 a	2.27 a	2.13 a	3.20 a	2.00 a	2.13 a	2.40 a	1.87 ac	2.13 a	2.13 a	2.00 a	2.00 a
a ₄ b ₁	2.00 a	2.40 a	2.40 a	2.00 a	2.80 a	1.73 a	2.00 a	1.87 bc	1.60 ae	1.47 a	1.20 a	2.13 a	1.87 a
a ₄ b ₂	2.00 a	2.80 a	2.27 a	2.27 a	2.67 a	2.00 a	1.73 a	2.00 bc	2.00 ab	1.60 a	1.60 a	2.00 a	2.00 a
a ₄ b ₃	1.80 a	2.67 a	2.27 a	2.27 a	2.00 a	1.87 a	2.00 a	2.00 bc	2.00 ab	1.87 a	1.73 a	2.00 a	2.00 a
a ₄ b ₄	2.00 a	2.93 a	2.67 a	2.13 a	2.13 a	2.00 a	2.00 a	2.00 bc	1.60 ae	1.73 a	1.87 a	2.00 a	2.00 a
a ₄ b ₅	2.13 a	30.7 a	2.53 a	2.53 a	3.07 a	2.13 a	2.13 a	2.00 bc	1.73 ad	2.00 a	2.00 a	2.27 a	2.00 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.45 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

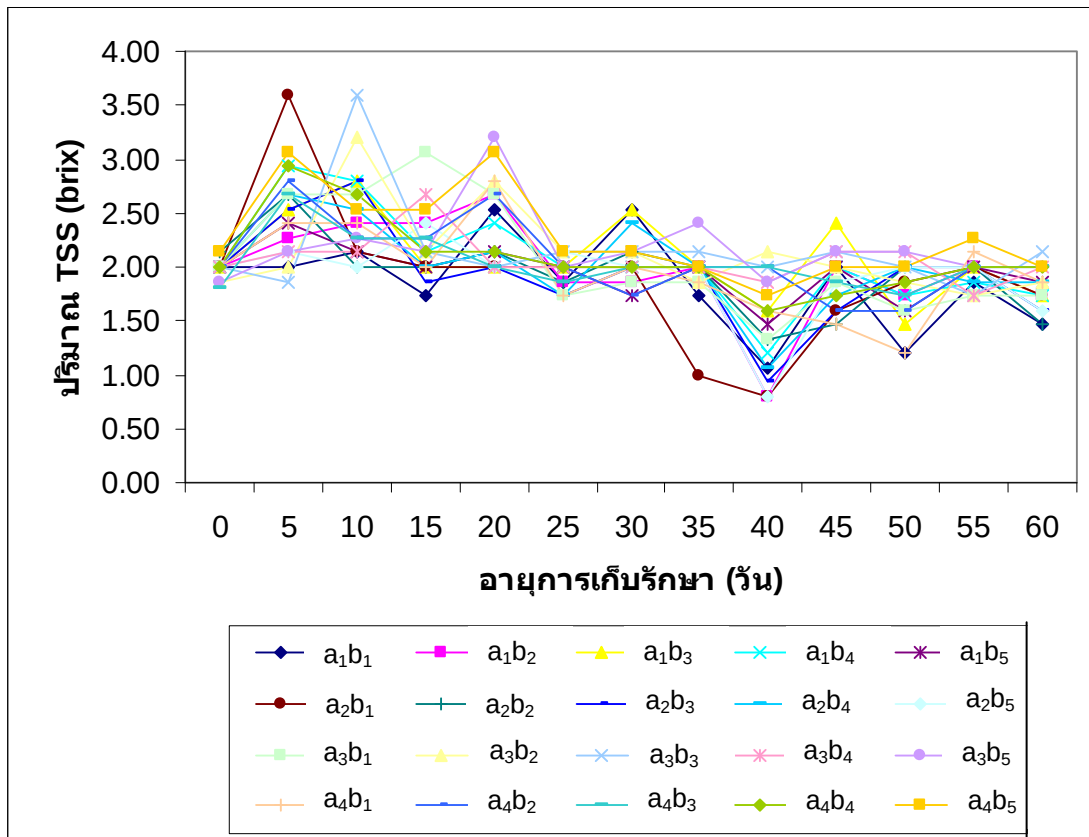
อุณหภูมิ (C°)	ปริมาณ TSS (brix) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	2.00 a ^{1/}	2.43 ab ^{1/}	2.45 a ^{1/}	2.05 a ^{1/}	2.35 a ^{1/}	1.95 a ^{1/}	2.13 a ^{1/}	1.95 a ^{1/}	1.23 b ^{1/}	2.08 a ^{1/}	1.55 c ^{1/}	1.95 a ^{1/}	1.71 b ^{1/}
0	2.03 a	2.72 a	2.29 a	2.05 a	2.05 a	1.89 a	2.11 a	1.80 b	0.99 c	1.65 b	1.97 a	1.97 a	1.65 b
-5	1.95 a	2.16 a	2.77 a	2.43 a	2.53 a	2.00 a	2.05 a	2.05 a	1.84 a	2.05 a	1.95 a	1.79 b	1.95 a
-20	1.99 a	2.77 a	2.43 a	2.24 a	2.53 a	1.95 a	1.97 a	1.97 a	1.79 a	1.73 b	1.68 b	2.08 a	1.97 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

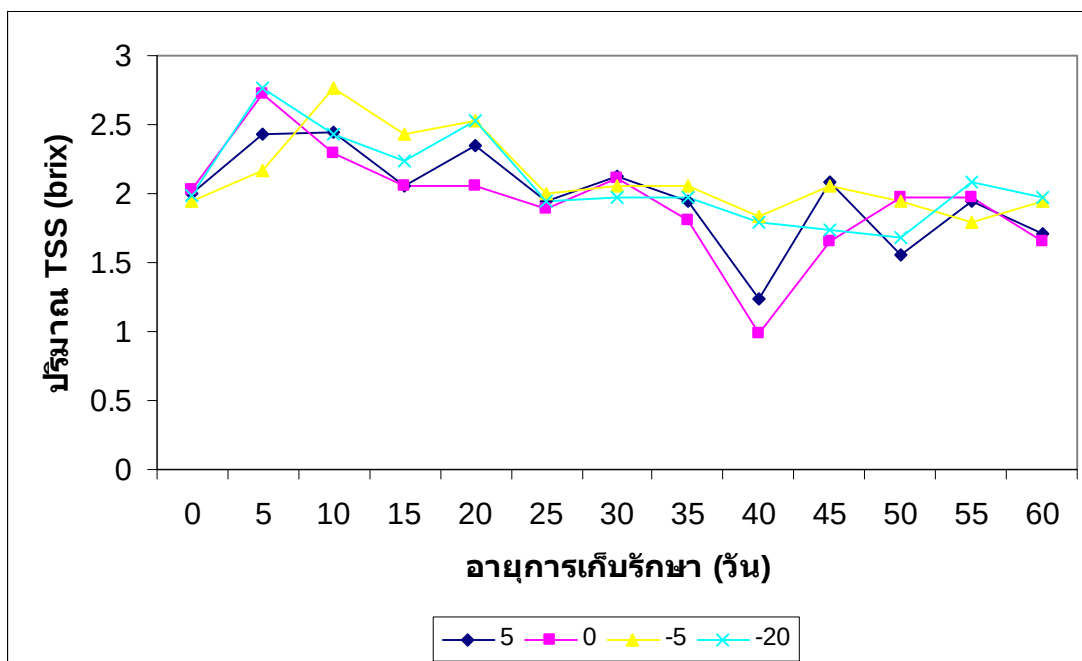
ตารางที่ 4.46 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	ปริมาณ TSS (brix) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	2.00 a ^{1/}	2.67 a ^{1/}	2.33 a ^{1/}	2.20 a ^{1/}	2.50 a ^{1/}	1.83 a ^{1/}	2.10 a ^{1/}	1.62 b ^{1/}	1.20 b ^{1/}	1.73 b ^{1/}	1.47 b ^{1/}	1.93 a ^{1/}	1.70 a ^{1/}
20	2.00 a	2.43 a	2.47 a	2.20 a	2.57 a	1.97 a	1.97 a	1.97 a	1.57 a	1.77 b	1.80 a	1.93 a	1.77 a
25	1.95 a	2.40 a	2.87 a	2.07 a	2.00 a	1.93 a	2.17 a	2.03 a	1.63 a	2.00 a	1.80 a	1.93 a	1.87 a
30	2.00 a	2.67 a	2.53 a	2.23 a	2.17 a	1.93 a	2.10 a	2.00 a	1.43 ab	1.90 ab	1.93 a	1.87 a	1.90 a
35	2.00 a	2.43 a	2.23 a	2.27 a	2.60 a	2.07 a	2.00 a	2.10 a	1.47 a	2.00 a	1.93 a	2.07 a	1.87 a

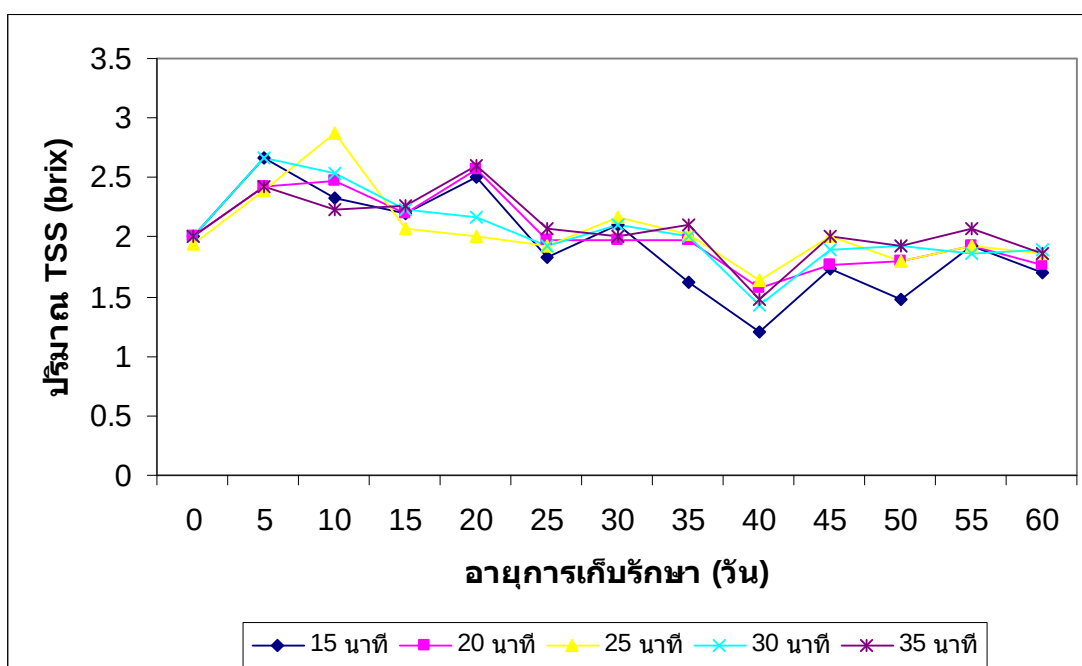
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.26 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน



ภาพที่ 4.27 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 4.28 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที

ตารางที่ 4.47 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	ปริมาณ TSS (brix) ภายหลังจากออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	18.13 a ^{1/}	13.87 a ^{1/}	18.60 a ^{1/}	10.40 bc ^{1/}	13.33 a ^{1/}	13.20 a ^{1/}	14.40 a ^{1/}	11.73 a ^{1/}	13.47 ae ^{1/}	12.53 e ^{1/}	12.80 bd ^{1/}	14.00 ce ^{1/}	14.00 eg ^{1/}
a ₁ b ₂	17.73 a	13.47 a	17.33 a	16.27 a	15.87 a	13.87 a	14.40 a	13.73 a	12.27 ce	14.40 ae	14.53 ac	14.80 ad	14.00 eg
a ₁ b ₃	17.33 a	11.07 a	16.20 a	11.73 ac	15.60 a	12.80 a	12.67 a	12.00 a	11.47 e	14.00 ae	12.67 cd	13.47 de	16.53 a
a ₁ b ₄	18.53 a	13.47 a	15.47 a	14.40 ac	20.40 a	12.93 a	13.60 a	11.60 a	11.73 de	15.07 ad	14.40 ac	14.27 ae	16.40 ab
a ₁ b ₅	17.73 a	12.13 a	16.67 a	12.00 ac	11.87 a	11.73 a	16.27 a	12.93 a	14.13 ae	14.80 ae	13.73 ad	15.60 ac	12.67 g
a ₂ b ₁	17.47 a	11.07 a	12.40 a	14.93 ac	12.80 a	14.93 a	12.13 a	12.67 a	12.00 de	14.67 ae	12.27 cd	15.07 ad	14.00 eg
a ₂ b ₂	17.33 a	12.67 a	13.47 a	10.13 c	13.60 a	14.13 a	12.00 a	12.93 a	14.93 ac	13.07 ce	12.80 bd	15.20 ad	13.07 fg
a ₂ b ₃	18.00 a	12.27 a	15.87 a	14.00 ac	12.40 a	12.53 a	12.80 a	11.47 a	13.87 ae	14.53 ae	14.13 ac	16.00 ab	15.07 ae
a ₂ b ₄	16.80 a	12.53 a	16.60 a	13.60 ac	13.33 a	11.87 a	14.00 a	12.93 a	15.73 a	12.93 de	15.07 ab	14.00 ce	14.40 df
a ₂ b ₅	17.20 a	12.67 a	16.27 a	12.40 ac	13.07 a	12.40 a	14.13 a	14.00 a	13.33 ae	16.00 a	14.13 ac	13.87 ce	14.80 ce
a ₃ b ₁	18.00 a	12.00 a	14.53 a	15.20 ab	14.53 a	14.00 a	14.40 a	13.87 a	13.60 ae	15.33 ac	12.80 bd	14.13 be	14.93 be
a ₃ b ₂	17.20 a	9.87 a	14.00 a	12.93 ac	12.13 a	14.53 a	11.47 a	11.60 a	15.33 ab	13.47 be	13.33 ad	15.47 ac	15.47 ae
a ₃ b ₃	18.27 a	11.87 a	10.13 a	11.87 ac	11.73 a	13.47 a	14.13 a	12.67 a	12.53 ce	13.07 ce	13.33 ad	14.13 be	15.07 ae
a ₃ b ₄	17.07 a	13.73 a	13.60 a	14.00 ac	13.07 a	12.67 a	13.33 a	14.00 a	12.67 be	14.40 ae	11.73 d	14.80 ad	15.87 ad
a ₃ b ₅	11.60 a	14.40 a	17.07 a	11.20 bc	13.33 a	13.87 a	12.80 a	12.80 a	11.73 de	13.33 be	12.93 ad	12.67 e	14.13 ef
a ₄ b ₁	17.87 a	13.73 a	16.80 a	12.27 ac	14.00 a	14.00 a	10.67 a	12.27 a	14.27 ae	14.00 ae	12.40 cd	16.13 a	14.27 ef
a ₄ b ₂	18.00 a	14.60 a	14.27 a	13.60 ac	14.40 a	11.87 a	13.87 a	13.20 a	14.40 ad	12.80 de	15.20 a	14.13 be	14.40 df
a ₄ b ₃	17.07 a	12.53 a	16.27 a	14.53 ac	14.67 a	14.80 a	13.20 a	14.53 a	15.60 a	15.47 ab	14.40 ac	15.07 ad	14.13 ef
a ₄ b ₄	17.07 a	14.13 a	13.73 a	11.60 ac	14.53 a	13.87 a	14.00 a	13.60 a	13.47 ae	15.33 ac	14.00 ad	16.00 ab	16.00 ac
a ₄ b ₅	17.20 a	12.53 a	14.67 a	14.80 ac	16.53 a	14.53 a	14.13 a	13.07 a	12.67 be	14.13 ae	12.67 cd	14.40 ae	15.87 ad

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.48 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

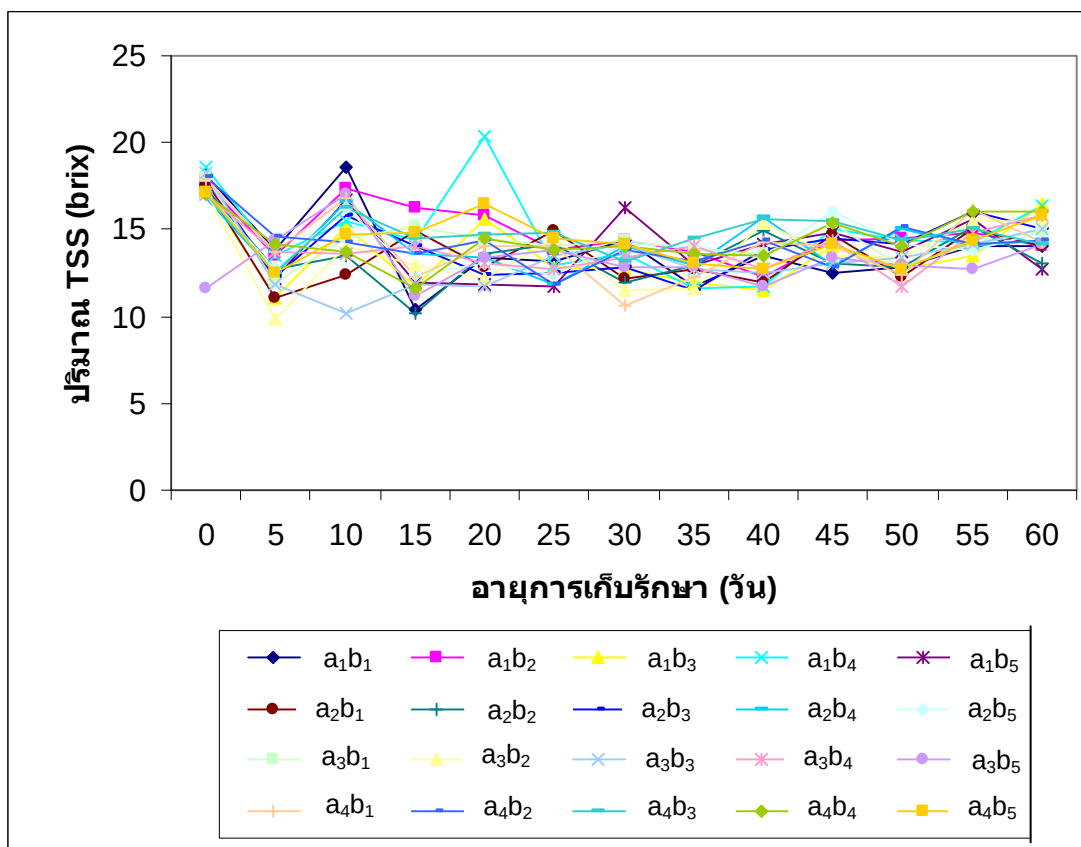
อุณหภูมิ (C°)	ปริมาณ TSS (brix) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	17.89 a ^{1/}	12.80 a ^{1/}	16.65 a ^{1/}	12.96 a ^{1/}	15.41 a ^{1/}	12.91 a ^{1/}	14.27 a ^{1/}	12.40 a ^{1/}	12.61 b ^{1/}	14.16 a ^{1/}	13.63 a ^{1/}	14.43 a ^{1/}	14.72ab ^{1/}
0	17.36 a	12.24 a	14.92 a	13.01 a	13.04 a	13.17 a	13.01 a	12.80 a	13.97 a	14.24 a	13.68 a	14.83 a	14.27 b
-5	16.43 a	12.37 a	13.87 a	13.04 a	12.96 a	13.71 a	13.23 a	12.99 a	13.17 ab	13.92 a	12.83 a	14.24 a	15.09 a
-20	17.44 a	13.51 a	15.15 a	13.36 a	14.83 a	13.81 a	13.17 a	13.33 a	14.08 a	14.35 a	13.73 a	15.15 a	14.93 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

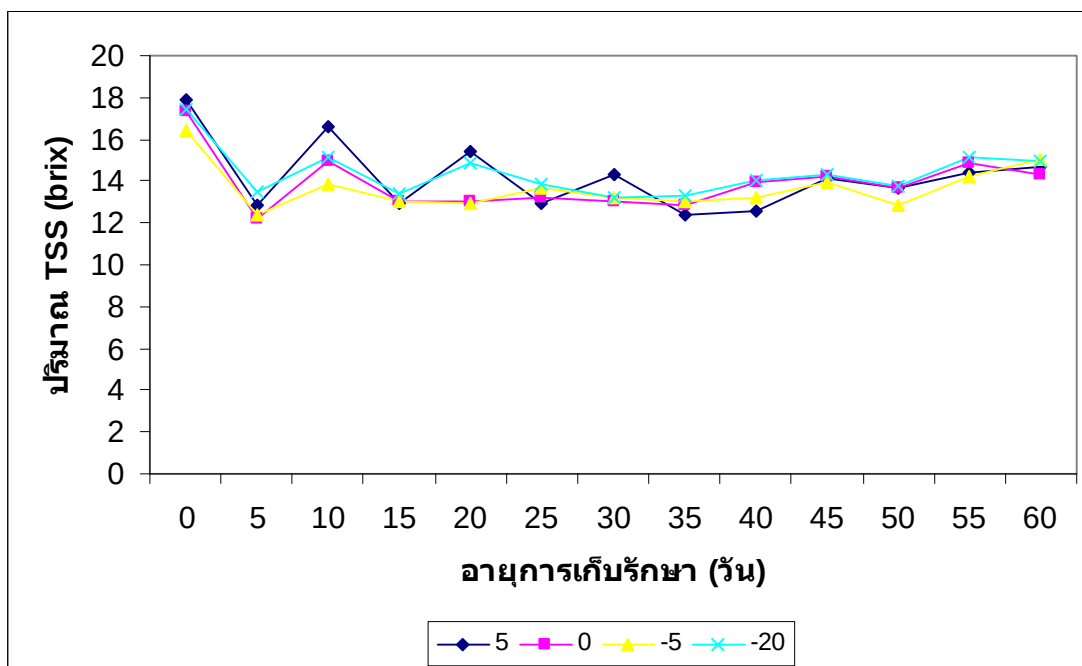
ตารางที่ 4.49 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	ปริมาณ TSS (brix) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	17.87 a ^{1/}	12.67 a ^{1/}	15.58 a ^{1/}	13.20 a ^{1/}	13.67 a ^{1/}	14.03 a ^{1/}	12.90 a ^{1/}	12.63 a ^{1/}	13.33 a ^{1/}	14.13 a ^{1/}	12.57 a ^{1/}	14.83 a ^{1/}	14.30 b ^{1/}
20	17.57 a	12.65 a	14.77 a	13.23 a	14.00 a	13.60 a	12.93 a	12.87 a	14.23 a	13.43 a	13.97 a	14.90 a	14.23 b
25	17.67 a	11.93 a	14.37 a	13.03 a	13.60 a	13.40 a	13.20 a	12.67 a	13.37 a	14.27 a	13.63 a	14.67 a	15.20 a
30	17.37 a	13.47 a	14.85 a	13.40 a	15.33 a	12.83 a	13.73 a	13.03 a	13.40 a	14.43 a	13.80 a	14.77 a	15.67 a
35	15.93 a	12.93 a	16.17 a	12.60 a	13.70 a	13.03 a	14.33 a	13.20 a	12.97 a	14.57 a	13.37 a	14.13 a	14.37 b

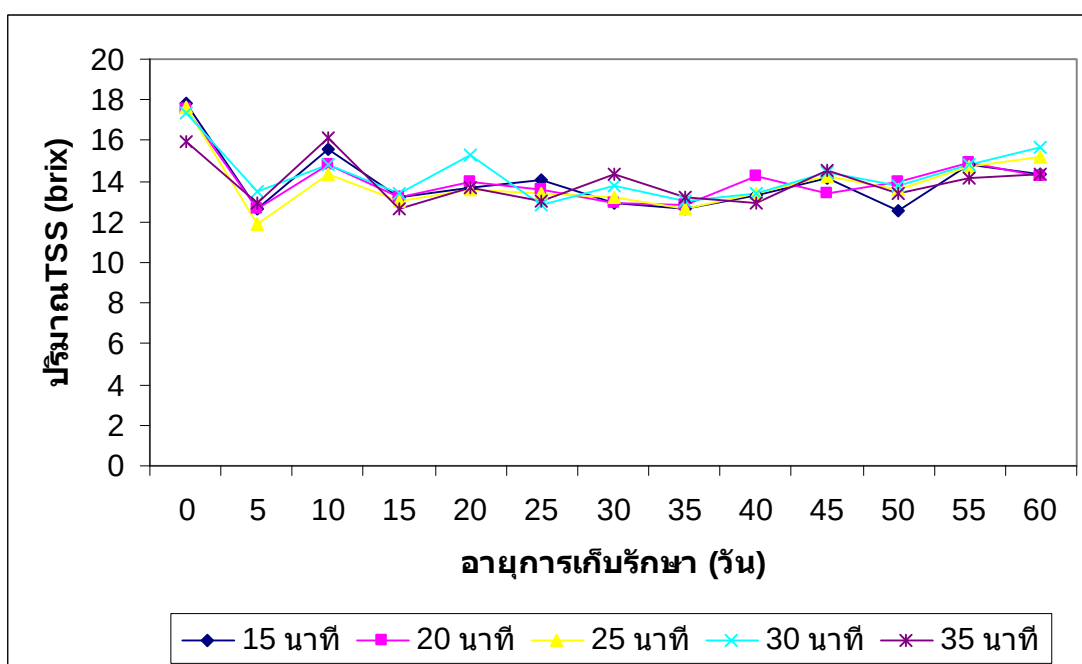
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.29 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



ภาพที่ 4.30 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง



ตารางที่ 4.31 แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง

4.2.5 ปริมาณ tritritable acidity (TA)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีปริมาณ TA เฉลี่ยตั้งแต่ 0.14 – 0.10 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32) และภายหลังจากนำมามัปให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมีปริมาณ TA เฉลี่ยตั้งแต่ 0.32 – 0.25 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25, 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.09 0.09 0.09 0.09 0.09 0.09 0.09 0.08 0.08 0.08 0.08 0.07 0.07 0.07 และ 0.07 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.09 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.09 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20, 25 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังจากนำมามัปที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศา

เซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.30 0.30 0.28 0.28 0.28 0.28 0.28 0.26 0.26 0.26 0.24 0.23 0.23 0.22 0.21 และ 0.21 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.17 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 25 และ 20 นาที่ จะมีปริมาณ TA คือ 0.27 0.26 และ 0.25 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.21 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 และ 20 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20, 30, 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.09 0.09 0.09 0.09 0.08 0.08 0.08 0.08 0.08 0.08 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 และ 0.07 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 และ 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.09 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20, 25 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังจากนำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.41 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.36 0.35 0.35 0.34 0.34 0.31 0.31 0.30 0.30 0.29 0.28 0.28 0.28 0.28 0.27 0.27 0.26 และ 0.26 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.23 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทอง ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.34 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.30 และ 0.29 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.32 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 และ 15 นาที จะมีปริมาณ TA คือ 0.30 และ 0.29 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.09 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 และ 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.08 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 และ 0.07 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5, 0 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 30 นาที มีปริมาณ TSS เท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.36 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 , 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.33 0.32 0.32 0.32 0.31 0.31 0.30 0.30 0.29 0.29 0.29 0.28 0.27 0.27 0.27 0.27 0.26 และ 0.26 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.30 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.29 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.31 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 35 และ 25 นาที จะมีปริมาณ TA คือ 0.29 0.30 และ 0.30 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.10 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศา

เซลเซียส 15 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.09 0.09 0.08 0.08 0.08 0.08 0.08 0.08 0.08 0.08 0.08 0.07 0.07 0.07 0.07 และ 0.07 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5, -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 และ 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 25 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.43 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15, 25, 30 นาที่ และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.36 0.35 0.35 0.31 0.31 0.31 0.30 0.30 0.30 0.28 0.27 0.27 0.26 0.26 0.26 0.26 และ 0.25 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.23 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.32 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.31 และ 0.29 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิ

อย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.34 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 25 นาที จะมีปริมาณ TA คือ 0.30 0.30 และ 0.28 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20, 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.07 0.07 0.07 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.05 0.05 0.05 0.05 และ 0.05 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.04 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 35 นาที มีปริมาณ TSS เท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิ

อย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.37 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.35 0.34 0.33 0.31 0.31 0.31 0.31 0.30 0.30 0.30 0.29 0.28 0.28 0.27 0.26 0.26 และ 0.20 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.19 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.29 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.31 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TA คือ 0.30 0.29 และ 0.29 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 5 องศา

เซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15, 25, 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20, 25 และ 30 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.07 0.07 0.07 0.07 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 และ 0.06 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 35 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA เท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20, 25 และ 30 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.34 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 และ 20 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.31 0.31 0.31 0.30 0.30 0.29 0.29 0.28 0.28 0.27 0.27 0.27 0.27 0.27 0.26 0.26 0.26 และ 0.25 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.29 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียสจะมี

ปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.29 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TA เท่ากันคือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.08 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 และ 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.07 0.07 0.07 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 และ 0.06 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TSS เท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังกาบน้ำแช่ที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5

องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25, 30, 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.27 0.26 0.26 0.26 0.25 0.25 0.25 0.25 0.24 0.24 0.24 0.24 0.23 0.23 0.22 และ 0.22 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.21 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสจะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.26 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที่ จะมีปริมาณ TA คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 และ 25 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15, 30, 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15, 20, 30, 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 และ 35 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 และ 0.05 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15, 25 และ 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.04 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์

รองลงมาได้แก่ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 และ 25 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.27 0.27 0.26 0.25 0.25 0.25 0.23 0.23 0.22 0.22 0.22 0.22 0.21 0.21 0.21 และ 0.21 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.20 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกลัวยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA คือ 0.24 และ 0.23 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสจะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.21 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 20 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์

และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.23 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20, 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 และ 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 และ 0.05 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.04 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25, 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังกานำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.34 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35

นาที่และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.33 0.31 0.31 0.31 0.31 0.29 0.28 0.28 0.28 0.27 0.27 0.27 0.26 0.26 0.26 0.25 0.25 และ 0.24 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.22 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.29 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียสจะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 และ 35 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.29 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 30 นาที่ จะมีปริมาณ TA เท่ากันคือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 20, 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15, 30, 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 และ 35 นาที่ มีปริมาณ TSS คือ 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 และ 0.05 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.04 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25, 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.31 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15, 35 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.30 0.29 0.27 0.27 0.26 0.26 0.26 0.26 0.26 0.25 0.24 0.24 0.24 0.24 0.23 0.23 และ 0.23 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาทีและ -5 องศาเซลเซียส 30 นาทีจะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.22 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TA เท่ากัน คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 25 และ 30 นาที จะมีปริมาณ TA เท่ากัน คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิ

อย่างรวดเร็วมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.09 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 และ 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.08 0.08 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.06 0.06 0.05 0.05 0.05 และ 0.05 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15, 20 และ 25 นาที ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.04 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 25, 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลังกาบน้ำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาทีจะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.31 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 และ 35 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.30 0.29 0.29 0.29 0.28 0.28 0.28 0.27

0.27 0.27 0.26 0.26 0.26 0.25 0.25 และ 0.23 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาทีจะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.22 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.29 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TA คือ 0.26 เปอร์เซ็นต์และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 25 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีปริมาณ TA คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 35 นาทีจะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.26 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.07 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20, 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 และ 20 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.06 0.06 0.06 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 และ 0.05 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.04 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.32)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศา

เซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.33)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25, 30 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.06 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.05 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.34)

ภายหลั้มนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.30 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 1, 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 และ 30 นาที มีปริมาณ TSS คือ 0.29 0.29 0.29 0.29 0.28 0.27 0.27 0.27 0.25 0.25 0.24 0.24 และ 0.24 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.23 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.28 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส TA คือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.24 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.36)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 และ 35 นาที จะมีปริมาณ TA มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.27 เปอร์เซ็นต์ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 30 นาทีจะมีปริมาณ TA น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 0.26 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.37)

ตารางที่ 4.50 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	0.14 a ^{1/}	0.08 a ^{1/}	0.07 a ^{1/}	0.07 a ^{1/}	0.08 a ^{1/}	0.07 a ^{1/}	0.07 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 bc ^{1/}
a ₁ b ₂	0.11 ce	0.09 a	0.08 a	0.09 a	0.07 a	0.06 a	0.05 a	0.06 a	0.05 a	0.07 a	0.07 a	0.07 a	0.05 ac
a ₁ b ₃	0.11 ce	0.08 a	0.07 a	0.07 a	0.08 a	0.08 a	0.07 a	0.05 a	0.06 a	0.06 a	0.04 a	0.07 a	0.05 ac
a ₁ b ₄	0.13 ab	0.09 a	0.09 a	0.06 a	0.08 a	0.07 a	0.06 a	0.05 a	0.05 a	0.06 a	0.05 a	0.05 a	0.04 c
a ₁ b ₅	0.10 de	0.09 a	0.07 a	0.07 a	0.08 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.05 a	0.06 a	0.05 a	0.06 a	0.05 ac
a ₂ b ₁	0.10 de	0.09 a	0.08 a	0.08 a	0.06 a	0.06 a	0.05 a	0.06 a	0.04 a	0.05 a	0.06 a	0.07 a	0.05 ac
a ₂ b ₂	0.11 ce	0.07 a	0.06 a	0.07 a	0.07 a	0.05 a	0.07 a	0.06 a	0.07 a	0.05 a	0.06 a	0.09 a	0.05 bc
a ₂ b ₃	0.11 ce	0.08 a	0.08 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.08 a	0.04 a	0.05 a	0.06 a	0.07 a	0.05 bc
a ₂ b ₄	0.12 bd	0.09 a	0.07 a	0.06 a	0.08 a	0.04 a	0.05 a	0.05 a	0.07 a	0.05 a	0.07 a	0.08 a	0.06 ac
a ₂ b ₅	0.12 bd	0.09 a	0.06 a	0.07 a	0.07 a	0.06 a	0.07 a	0.06 a	0.04 a	0.07 a	0.07 a	0.06 a	0.05 ac
a ₃ b ₁	0.11 ce	0.08 a	0.10 a	0.09 a	0.08 a	0.05 a	0.06 a	0.07 a	0.05 a	0.06 a	0.05 a	0.04 a	0.05 ac
a ₃ b ₂	0.12 bd	0.07 a	0.10 a	0.06 a	0.09 a	0.05 a	0.05 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.05 a	0.04 a	0.07 a
a ₃ b ₃	0.11 ce	0.06 a	0.08 a	0.07 a	0.08 a	0.07 a	0.05 a	0.07 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.04 a	0.05 ac
a ₃ b ₄	0.12 bd	0.06 a	0.09 a	0.09 a	0.07 a	0.05 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.07 a	0.06 a	0.05 a	0.07 a
a ₃ b ₅	0.11 ce	0.07 a	0.07 a	0.07 a	0.09 a	0.06 a	0.05 a	0.07 a	0.05 a	0.06 a	0.07 a	0.05 a	0.05 ac
a ₄ b ₁	0.12 ac	0.07 a	0.08 a	0.07 a	0.07 a	0.06 a	0.05 a	0.05 a	0.06 a	0.04 a	0.04 a	0.08 a	0.05 bc
a ₄ b ₂	0.10 e	0.09 a	0.09 a	0.07 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.07 a	0.05 a	0.05 a	0.07 a	0.05 ac
a ₄ b ₃	0.11 ce	0.10 a	0.07 a	0.06 a	0.08 a	0.06 a	0.06 a	0.05 a	0.07 a	0.06 a	0.05 a	0.07 a	0.07 a
a ₄ b ₄	0.12 bd	0.10 a	0.08 a	0.07 a	0.08 a	0.05 a	0.06 a	0.05 a	0.06 a	0.05 a	0.06 a	0.07 a	0.06 ab
a ₄ b ₅	0.10 de	0.10 a	0.09 a	0.09 a	0.10 a	0.06 a	0.08 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.07 a	0.06 ab

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.51 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

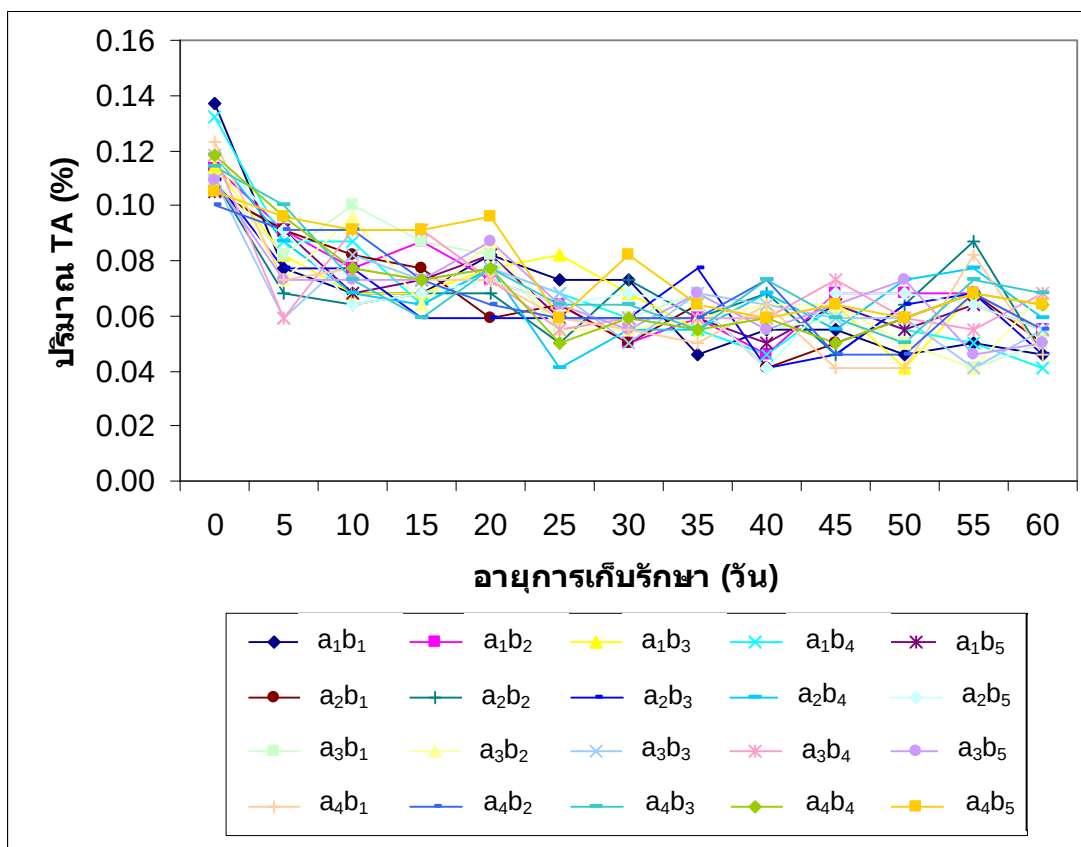
อุณหภูมิ (C°)	ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	0.12 a ^{1/}	0.09 a ^{1/}	0.07 b ^{1/}	0.07 a ^{1/}	0.08 a ^{1/}	0.07 a ^{1/}	0.06 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.06 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.06 b ^{1/}	0.05 b ^{1/}
0	0.11 b	0.08 ab	0.07 b	0.07 a	0.07 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.05 a	0.05 b	0.07 a	0.07 a	0.05 b
-5	0.11 b	0.07 b	0.09 a	0.08 a	0.08 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 ab	0.04 c	0.06 a
-20	0.11 b	0.09 a	0.08 ab	0.07 a	0.08 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.07 a	0.05 b	0.05 b	0.07 a	0.06 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

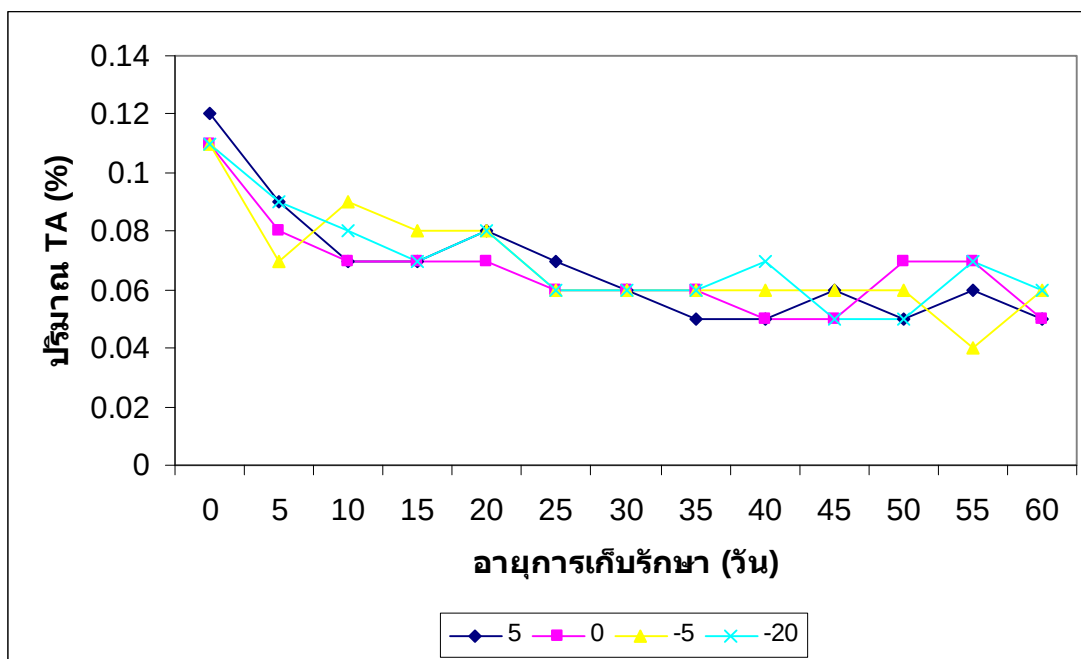
ตารางที่ 4.52 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	0.12 c ^{1/}	0.08 a ^{1/}	0.08 a ^{1/}	0.08 a ^{1/}	0.07 a ^{1/}	0.06 a ^{1/}	0.06 a ^{1/}	0.06 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}	0.05 b ^{1/}	0.06 a ^{1/}	0.05 a ^{1/}
20	0.11 c	0.08 a	0.08 a	0.07 a	0.07 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 ab	0.07 a	0.06 a
25	0.11 bc	0.08 a	0.08 a	0.06 a	0.07 a	0.07 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.05 ab	0.06 a	0.06 a
30	0.12 a	0.08 a	0.08 a	0.07 a	0.08 a	0.05 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a
35	0.11 ab	0.09 a	0.07 a	0.08 a	0.08 a	0.06 a	0.07 a	0.06 a	0.05 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a	0.06 a

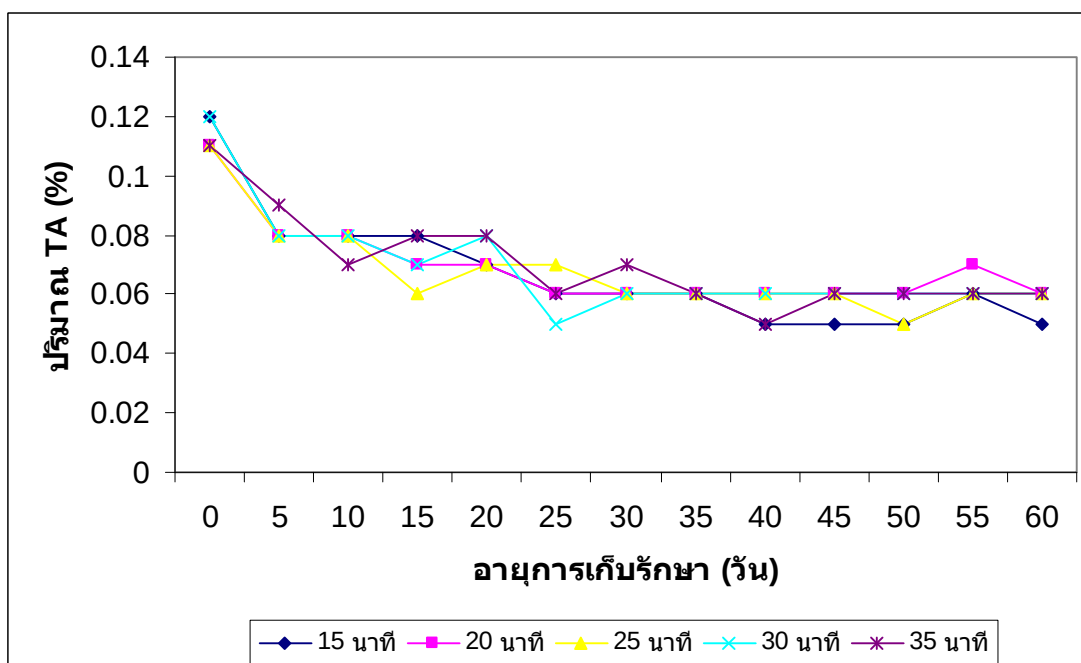
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.32 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน



ภาพที่ 4.33 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 4.34 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที

ตารางที่ 4.53 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	0.31 a ^{1/}	0.26 a ^{1/}	0.35 a ^{1/}	0.26 a ^{1/}	0.30 a ^{1/}	0.31 a ^{1/}	0.30 a ^{1/}	0.24 a ^{1/}	0.21 de ^{1/}	0.27 a ^{1/}	0.25 a ^{1/}	0.26 cg ^{1/}	0.28 ab ^{1/}
a ₁ b ₂	0.30 a	0.31 a	0.34 a	0.31 a	0.31 a	0.34 a	0.27 a	0.26 a	0.23 be	0.31 a	0.30 a	0.25 eg	0.23 d
a ₁ b ₃	0.29 a	0.24 a	0.41 a	0.27 a	0.31 a	0.30 a	0.27 a	0.24 a	0.20 e	0.25 a	0.24 a	0.27 ae	0.29 a
a ₁ b ₄	0.28 a	0.28 a	0.29 a	0.29 a	0.13 a	0.28 a	0.28 a	0.23 a	0.21 ce	0.28 a	0.24 a	0.26 bf	0.25 bd
a ₁ b ₅	0.26 a	0.28 a	0.31 a	0.32 a	0.25 a	0.26 a	0.31 a	0.22 a	0.22 be	0.26 a	0.24 a	0.26 bf	0.23 d
a ₂ b ₁	0.32 a	0.21 a	0.26 a	0.25 a	0.35 a	0.37 a	0.29 a	0.25 a	0.21 ce	0.31 a	0.23 a	0.25 dg	0.24 bd
a ₂ b ₂	0.30 a	0.23 a	0.34 a	0.27 a	0.26 a	0.30 a	0.27 a	0.24 a	0.27 ac	0.28 a	0.24 a	0.28 ae	0.23 cd
a ₂ b ₃	0.25 a	0.26 a	0.28 a	0.30 a	0.30 a	0.27 a	0.26 a	0.26 a	0.21 ce	0.29 a	0.22 a	0.27 bf	0.24 cd
a ₂ b ₄	0.28 a	0.28 a	0.28 a	0.33 a	0.35 a	0.28 a	0.30 a	0.26 a	0.22 be	0.31 a	0.26 a	0.22 g	0.24 bd
a ₂ b ₅	0.30 a	0.28 a	0.36 a	0.28 a	0.31 a	0.20 a	0.27 a	0.23 a	0.26 ad	0.24 a	0.23 a	0.23 fg	0.23 cd
a ₃ b ₁	0.28 a	0.17 a	0.27 a	0.32 a	0.27 a	0.26 a	0.29 a	0.28 a	0.25 ae	0.28 a	0.26 a	0.28 ae	0.25 bd
a ₃ b ₂	0.29 a	0.26 a	0.31 a	0.29 a	0.23 a	0.31 a	0.27 a	0.25 a	0.22 be	0.26 a	0.29 a	0.31 ab	0.29 a
a ₃ b ₃	0.27 a	0.30 a	0.23 a	0.31 a	0.26 a	0.30 a	0.31 a	0.22 a	0.22 be	0.27 a	0.27 a	0.29 ae	0.29 a
a ₃ b ₄	0.26 a	0.30 a	0.30 a	0.27 a	0.30 a	0.31 a	0.28 a	0.27 a	0.25 ae	0.31 a	0.22 a	0.29 ae	0.29 a
a ₃ b ₅	0.31 a	0.31 a	0.35 a	0.32 a	0.36 a	0.33 a	0.26 a	0.24 a	0.22 be	0.22 a	0.23 a	0.26 cg	0.29 a
a ₄ b ₁	0.29 a	0.21 a	0.28 a	0.26 a	0.26 a	0.30 a	0.26 a	0.28 a	0.27 ab	0.34 a	0.26 a	0.27 bf	0.27 ac
a ₄ b ₂	0.26 a	0.22 a	0.30 a	0.36 a	0.28 a	0.19 a	0.25 a	0.25 a	0.25 ae	0.27 a	0.31 a	0.28 ae	0.29 a
a ₄ b ₃	0.26 a	0.26 a	0.28 a	0.27 a	0.26 a	0.35 a	0.31 a	0.25 a	0.30 a	0.33 a	0.27 a	0.30 ac	0.27 ab
a ₄ b ₄	0.26 a	0.23 a	0.26 a	0.30 a	0.26 a	0.31 a	0.24 a	0.21 a	0.22 be	0.26 a	0.26 a	0.31 a	0.27 ab
a ₄ b ₅	0.31 a	0.28 a	0.27 a	0.29 a	0.27 a	0.29 a	0.34 a	0.25 a	0.23 be	0.25 a	0.26 a	0.29 ae	0.30 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.54 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

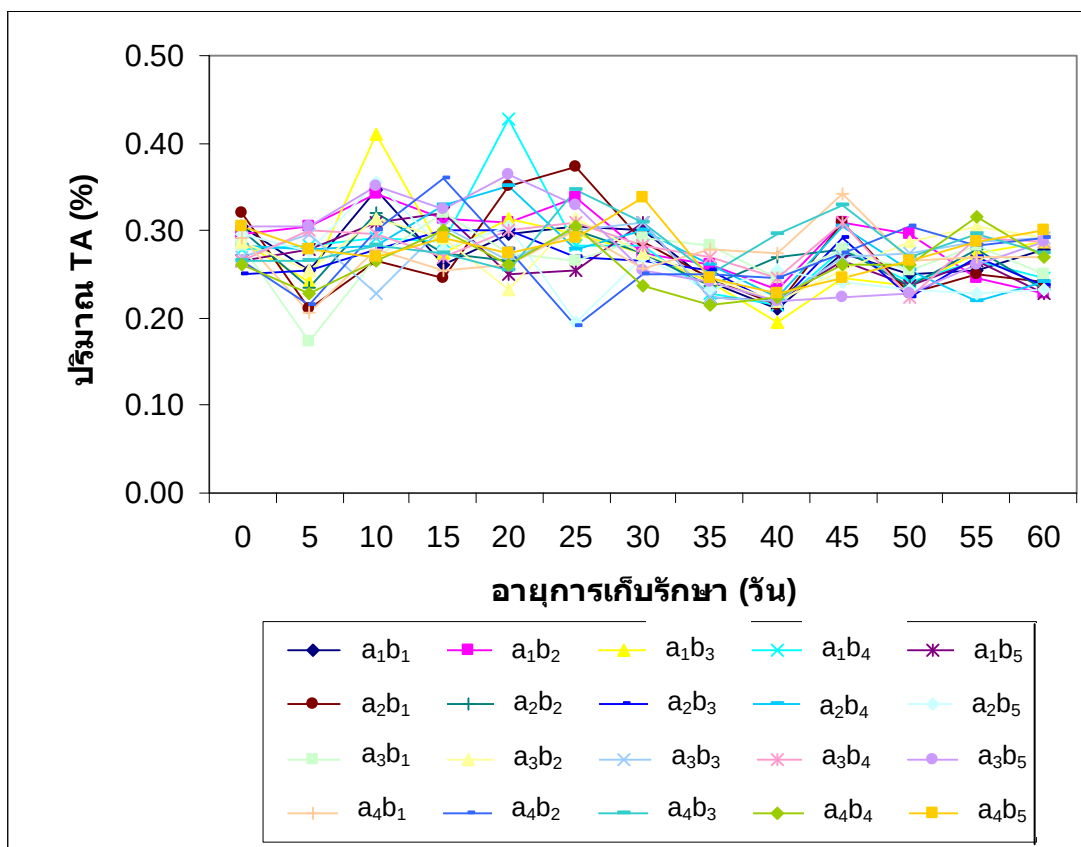
อุณหภูมิ (C°)	ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	0.29 a ^{1/}	0.27 a ^{1/}	0.34 a ^{1/}	0.29 a ^{1/}	0.32 a ^{1/}	0.30 a ^{1/}	0.29 a ^{1/}	0.24 a ^{1/}	0.21 b ^{1/}	0.27 a ^{1/}	0.25 ab ^{1/}	0.26 b ^{1/}	0.25 b ^{1/}
0	0.29 a	0.25 a	0.30 a	0.29 a	0.31 a	0.28 a	0.28 a	0.25 a	0.24 ab	0.29 a	0.24 b	0.25 b	0.24 c
-5	0.28 a	0.27 a	0.29 a	0.30 a	0.29 a	0.30 a	0.28 a	0.25 a	0.23 b	0.27 a	0.25 ab	0.29 a	0.28 a
-20	0.28 a	0.24 a	0.28 a	0.30 a	0.27 a	0.29 a	0.28 a	0.25 a	0.25 a	0.29 a	0.27 a	0.29 a	0.28 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

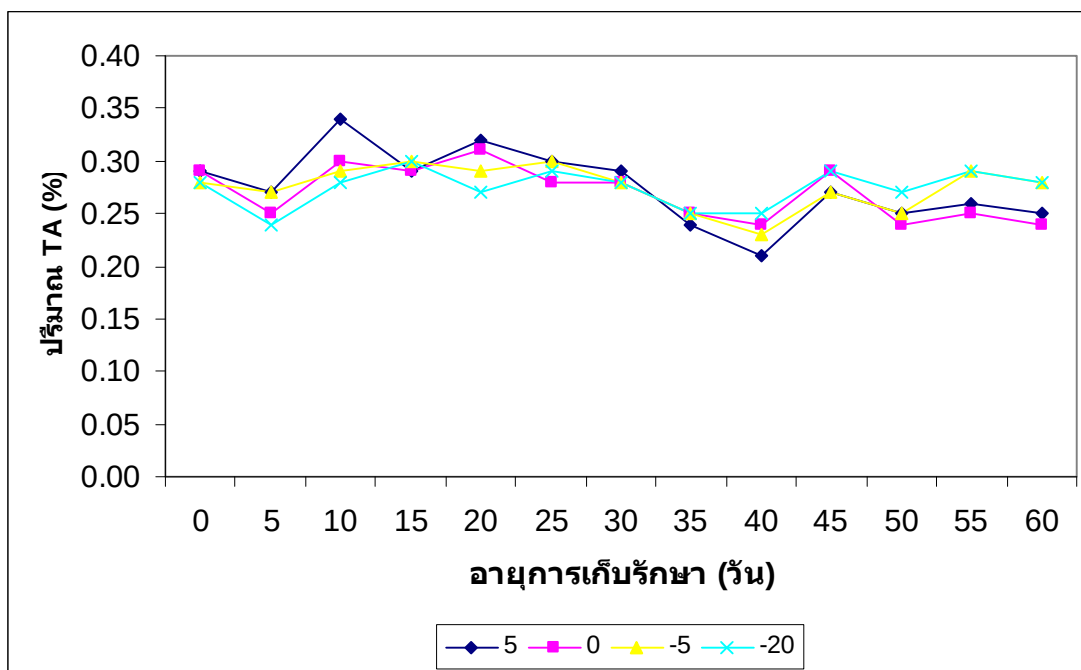
ตารางที่ 4.55 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	0.30 a ^{1/}	0.21 b ^{1/}	0.29 a ^{1/}	0.27 a ^{1/}	0.30 a ^{1/}	0.31 a ^{1/}	0.28 a ^{1/}	0.26 a ^{1/}	0.24 a ^{1/}	0.30 a ^{1/}	0.25 b ^{1/}	0.26 a ^{1/}	0.26 a ^{1/}
20	0.29 a	0.25 a	0.32 a	0.31 a	0.27 a	0.29 a	0.27 a	0.25 a	0.24 a	0.28 a	0.28 a	0.28 a	0.26 a
25	0.27 a	0.26 a	0.30 a	0.29 a	0.28 a	0.30 a	0.29 a	0.24 a	0.23 a	0.28 a	0.25 b	0.28 a	0.27 a
30	0.27 a	0.27 a	0.28 a	0.30 a	0.34 a	0.29 a	0.28 a	0.24 a	0.23 a	0.29 a	0.25 b	0.27 a	0.26 a
35	0.29 a	0.28 a	0.32 a	0.30 a	0.30 a	0.27 a	0.29 a	0.24 a	0.23 a	0.24 b	0.24 b	0.26 a	0.27 a

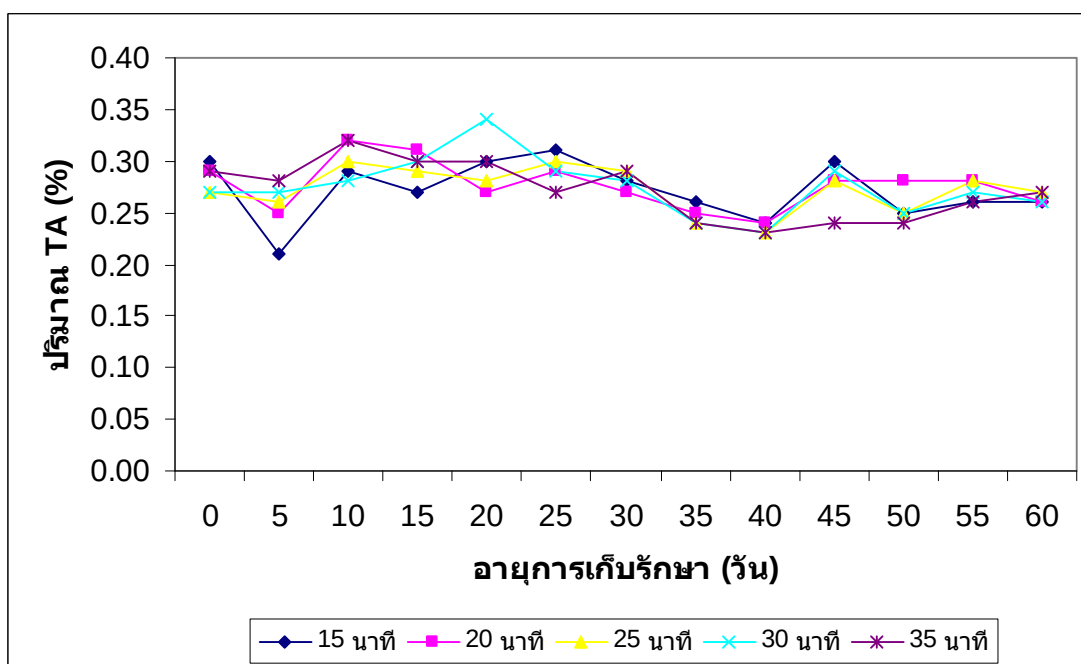
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.35 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



ภาพที่ 4.36 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



ภาพที่ 4.37 แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

4.2.6 การเปลี่ยนแปลงของสีเปลือก

ค่าความสว่าง (L^*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี L^* เฉลี่ยตั้งแต่ 56.38 – 50.01 (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.38) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี L^* เฉลี่ยตั้งแต่ 71.77 – 69.71 (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.42)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 56.62 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที มี L^* คือ 55.44 55.35 55.20 54.70 54.66 54.42 54.27 53.72 53.49 53.27 53.12 52.73 52.34 52.29 52.27 52.24 51.84 และ 51.17 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 51.04 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 54.27 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 53.57 และ 53.31 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.88 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 54.70 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 15 และ 30 นาที มี L^* คือ 54.10 53.12 และ 53.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 71.79 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 71.21 70.93 70.71 70.68 70.62 70.60 70.49 70.29 70.01 69.59 69.47 69.43 69.43 69.34 68.60 68.26 67.94 และ 67.93 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.87 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 70.18 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 69.96 และ 69.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.01 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 70.50 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 35 และ 30 นาที มี L^* คือ 69.76 69.74 และ 69.68 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 55.66 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี L^* คือ 55.49 55.14 55.05 54.88

54.85 54.54 53.86 53.60 53.18 53.03 52.92 52.89 52.29 52.18 52.01 52.01 51.60 และ 51.48 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 51.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 53.92 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 53.81 และ 53.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.54 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 53.92 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 15 นาที มี L^* คือ 53.89 53.42 และ 53.32 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.38 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 72.51 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี L^* คือ 72.50 71.50 71.33 71.27 71.21 70.62 70.59 70.51 70.23 70.09 69.43 69.26 69.24 69.01 68.92 68.91 68.89 และ 67.38 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.34 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 70.39 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.30 และ 69.93 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส

จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.52 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 70.77 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 30 นาที มี L^* คือ 70.46 70.16 และ 69.42 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.38 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 56.57 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 56.22 56.16 55.72 55.67 55.61 55.58 55.43 55.06 54.87 54.85 54.77 53.98 53.70 53.62 52.39 52.15 52.05 และ 49.04 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 48.68 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 55.12 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 54.51 และ 54.18 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.61 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 55.10 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 35 และ 20 นาที มี L^* คือ 54.64 54.50 และ 53.22 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 53.07 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 71.71 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 และ 20 นาที มี L^* คือ 71.39 71.22 71.20 71.07 70.89 70.68 70.63 70.61 70.43 70.37 70.12 69.96 69.51 69.36 69.35 69.08 68.99 และ 68.77 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.46 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.04 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.33 และ 70.00 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.40 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 70.51 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 20 และ 15 นาที มี L^* คือ 70.19 70.11 และ 70.08 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.07 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 56.10 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 และ 25 นาที มี L^* คือ 55.96 55.91 55.83 55.52 54.54 54.46 53.57 53.54 53.21 53.11 52.98 52.85 52.73 52.61 52.26 51.90 51.78 และ 51.73 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง

รวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 51.34 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 55.25 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 53.63 และ 52.87 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.63 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 54.33 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 25 นาที มี L^* คือ 54.06 53.43 และ 53.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 53.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 71.97 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี L^* คือ 71.81 71.79 71.68 71.47 71.42 71.35 71.19 71.17 71.16 71.15 70.70 70.68 70.20 69.98 69.98 69.95 69.79 และ 65.99 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 65.81 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.10 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.92 และ 70.10 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.73 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 71.16 รองลงมาคือ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 20 นาที มี L^* คือ 71.03 70.87 และ 69.81 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 55.91 รองลงมาได้แก่ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี L^* คือ 55.78 54.97 54.83 54.81 54.68 54.18 54.06 53.42 53.04 52.96 52.77 52.75 52.69 52.02 51.84 51.78 51.56 และ 51.20 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 51.09 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกลัวยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 54.61 รองลงมาคือ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 53.22 และ 52.95 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.48 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 54.16 รองลงมาคือ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 35 นาที มี L^* คือ 53.80 53.27 และ 52.70 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.65 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังกาบน้ำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 73.60 รองลงมาได้แก่ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที มี L^* คือ 72.94 72.14 71.87 71.81 71.54 71.28 71.21 71.09 70.98 70.91 70.60 70.54 70.51 70.50 70.34 70.06 70.04 และ 68.76 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.34 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกลิ่นหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.54 รองลงมาคือ กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 71.13 และ 70.75 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.39 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกลิ่นหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 71.84 รองลงมาคือ กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 30 นาที มี L^* คือ 71.04 70.82 และ 70.60 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.47 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกลิ่นหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 56.87 รองลงมาได้แก่ กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มี L^* คือ 56.81 56.41 55.62 55.53 55.25 55.20 55.03 54.64 54.50 53.83 53.47 53.17 52.67 52.51 52.25 52.05 51.76 และ 50.93 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 48.39

จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 55.07 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 53.67 และ 53.49 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 53.15 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 54.80 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 25 และ 20 นาที มี L^* คือ 54.69 53.90 และ 53.74 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.10 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 73.12 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที มี L^* คือ 73.11 73.00 72.38 72.32 72.15 72.12 71.55 71.53 71.41 71.40 71.77 71.25 71.00 70.85 70.74 70.50 และ 70.29 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.97 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 71.67 และ 71.48 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 71.40 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 71.82 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 25 และ 30 นาที มี L^* คือ 71.68 71.60 และ 71.56 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 71.47 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 56.26 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 และ 25 นาที มี L^* คือ 56.17 55.61 54.24 54.17 54.06 53.87 53.79 53.75 53.50 53.46 53.26 53.16 52.35 52.29 52.01 51.80 50.72 และ 50.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 49.82 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 54.32 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 53.76 และ 52.58 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.34 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 53.76 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 25 และ 20 นาที มี L^* คือ 53.60 53.55 และ 52.88 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมามั่ที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 73.16 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี L^* คือ 71.92 71.79 71.37 71.37 71.22 71.12 71.06 71.02 70.87 70.81 70.63 70.61 70.35 70.29 70.14 69.77 69.49 และ 69.36 ตามลำดับ และกล้วยหอมทอง ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.73 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.33 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 71.06 และ 70.50 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.73 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 71.11 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 20 นาที มี L^* คือ 70.87 70.73 และ 70.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.41 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 55.12 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 และ 20 นาที มี L^* คือ 54.68 54.39 54.00 53.91 53.85 53.68 53.63 53.37 53.14 52.98 52.50 52.43 51.92 51.77 51.40 51.38 50.80 และ 50.02 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35

นาที่ จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 49.18 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 53.56 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 53.08 และ 52.90 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 51.29 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 53.62 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 35 นาที มี L^* คือ 53.59 53.02 และ 51.85 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 51.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 73.35 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มี L^* คือ 72.73 72.19 72.16 71.83 71.63 71.06 70.97 70.87 70.84 70.78 70.62 70.46 70.45 70.37 70.15 70.08 69.94 และ 69.49 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.95 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.85 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.87 และ 70.85 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.01 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 71.61 รองลงมาคือ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 20 นาที มี L^* คือ 71.49 71.03 และ 70.34 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.01 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ L^* ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 54.73 รองลงมาได้แก่ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี L^* คือ 54.64 54.34 54.27 54.09 53.46 53.43 53.43 52.61 52.38 52.06 51.93 51.91 51.53 51.36 51.36 51.34 50.67 และ 50.64 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 50.36 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกลัวยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 53.51 รองลงมาคือ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 52.48 และ 52.12 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.00 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 53.16 รองลงมาคือ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 20 และ 30 นาที มี L^* คือ 53.03 52.69 และ 51.90 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 51.85 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังกาบน้ำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 71.95 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี L^* คือ 71.67 71.48 71.25 70.32 70.18 70.09 70.01 69.83 69.72 69.50 69.36 69.27 69.17 68.94 68.42 และ 68.02 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.26 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 70.63 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.33 และ 69.92 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.70 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 70.75 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 35 และ 30 นาที มี L^* คือ 70.17 69.82 และ 69.66 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.07 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 58.02 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 35, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี L^* คือ 55.90 55.42 55.32 54.96 54.65 54.29 53.33 52.61 52.51 52.19 52.00 51.99 51.98 50.45 50.34 49.90 และ 49.78 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่าง

รวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 49.77 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 53.65 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 53.15 และ 52.97 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.06 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 55.43 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 20 นาที มี L^* คือ 53.43 53.12 และ 51.74 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 51.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 71.50 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 71.41 71.35 71.33 71.07 70.96 70.90 70.48 70.47 70.47 70.31 70.29 70.22 69.91 69.70 69.52 69.22 69.05 และ 68.53 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.07 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 70.56 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.37 และ 7.03 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.99 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 70.81 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 25 นาที มี L^* คือ 70.29 70.25 และ 70.17 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.68 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 57.91 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 และ 25 นาที มี L^* คือ 56.06 55.84 55.26 55.09 54.93 54.92 54.84 54.07 54.03 53.88 53.56 53.16 52.84 52.22 52.18 52.04 52.64 และ 50.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 57.91 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 55.80 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 54.00 และ 53.18 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 52.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 54.25 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 25 และ 15 นาที มี L^* คือ 54.23 53.93 และ 53.37 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 53.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมามั่ที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 72.64 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มี L^* คือ 72.26 71.83 71.40 71.31 70.83 70.70 70.63 70.15 69.89 69.80 69.79 69.79 69.61 69.53 69.42 68.90 68.69 และ 68.61 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.94 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.05 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.54 และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 69.58 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 70.72 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 35 และ 30 นาที มี L^* คือ 70.34 70.13 และ 70.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.69 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 57.73 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 และ 30 นาที มี L^* คือ 53.26 53.25 52.49 52.47 52.46 52.33 52.31 52.30 51.45 51.36 51.16 51.04 50.72 50.58 50.55 49.54 และ 49.28 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 38.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.56, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 52.30 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 51.61 และ 51.19 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 50.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 53.31 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 20 นาที มี L^* คือ 52.69 51.55 และ 51.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 47.82 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.58)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 71.82 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 71.70 70.64 70.23 70.12 70.10 69.83 69.72 69.67 69.57 69.53 69.28 68.94 68.86 68.86 68.73 68.42 68.14 และ 67.88 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.65 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 69.62 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 69.59 และ 69.38 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.35 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 69.90 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการ

ลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที 35 นาที และ 25 นาที มี L^* คือ 69.87 69.74 และ 69.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.90 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.61)

ตารางที่ 4.56 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	การเปลี่ยนแปลง ค่าความสว่าง (L*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	54.10 a ^{1/}	52.29 a ^{1/}	55.14 a ^{1/}	56.57 a ^{1/}	54.54 a ^{1/}	54.18 a ^{1/}	48.39 a ^{1/}	51.80 a ^{1/}	53.14 a ^{1/}	51.53 a ^{1/}	54.29 ae ^{1/}	52.64 a ^{1/}	51.16 ab ^{1/}
a ₁ b ₂	56.38 a	52.73 a	51.48 a	54.85 a	52.73 a	51.20 a	56.87 a	54.06 a	51.38 a	51.34 a	50.34 de	49.37 a	51.45 ab
a ₁ b ₃	50.43 a	54.27 a	55.66 a	53.98 a	51.73 a	52.69 a	52.51 a	53.50 a	53.63 a	52.38 a	55.42 ab	50.89 a	54.13 ab
a ₁ b ₄	53.71 a	55.44 a	53.18 a	55.43 a	51.78 a	54.68 a	55.03 a	56.17 a	53.91 a	50.64 a	55.90 ab	54.03 a	52.30 ab
a ₁ b ₅	53.77 a	51.84 a	53.60 a	54.77 a	53.57 a	52.02 a	55.53 a	53.26 a	52.43 a	54.73 a	49.78 e	53.88 a	52.47 ab
a ₂ b ₁	54.90 a	54.66 a	51.60 a	52.05 a	51.34 a	55.78 a	50.93 a	55.61 a	52.98 a	53.46 a	53.69 ae	52.18 a	52.46 ab
a ₂ b ₂	55.07 a	55.20 a	52.01 a	48.68 a	54.46 a	53.04 a	52.67 a	52.01 a	51.92 a	51.36 a	54.65 ad	54.84 a	50.55 ab
a ₂ b ₃	52.14 a	56.62 a	54.85 a	53.70 a	51.90 a	52.75 a	54.50 a	56.26 a	55.12 a	51.91 a	58.02 a	54.07 a	51.04 ab
a ₂ b ₄	50.01 a	53.72 a	53.03 a	52.39 a	53.21 a	52.77 a	55.62 a	54.24 a	54.00 a	50.67 a	49.90 e	52.84 a	53.26 ab
a ₂ b ₅	50.73 a	51.17 a	54.88 a	56.22 a	52.26 a	51.78 a	52.05 a	53.46 a	51.40 a	52.61 a	51.98 be	56.06 a	50.72 ab
a ₃ b ₁	52.81 a	52.27 a	55.49 a	56.16 a	55.91 a	51.84 a	55.25 a	53.75 a	53.68 a	52.06 a	52.51 be	53.56 a	38.14 c
a ₃ b ₂	53.13 a	53.12 a	53.86 a	53.62 a	53.11 a	52.96 a	52.25 a	53.16 a	52.50 a	53.43 a	49.77 e	53.16 a	50.58 ab
a ₃ b ₃	51.39 a	54.42 a	52.29 a	55.58 a	52.98 a	54.97 a	56.81 a	53.79 a	53.85 a	54.27 a	54.96 ac	54.93 a	53.25 ab
a ₃ b ₄	50.44 a	52.24 a	52.92 a	55.06 a	52.61 a	51.56 a	54.64 a	49.82 a	53.37 a	54.34 a	52.61 ce	52.22 a	51.36 ab
a ₃ b ₅	50.73 a	52.34 a	55.05 a	52.15 a	53.54 a	51.09 a	56.41 a	52.35 a	54.39 a	53.43 a	50.45 ce	52.04 a	57.73 a
a ₄ b ₁	54.75 a	53.27 a	51.05 a	55.61 a	55.52 a	54.83 a	53.83 a	53.87 a	54.68 a	50.36 a	51.99 be	55.09 a	49.54 b
a ₄ b ₂	55.74 a	55.35 a	52.18 a	55.72 a	55.96 a	53.42 a	53.17 a	52.29 a	50.02 a	54.64 a	52.19 be	55.26 a	52.49 ab
a ₄ b ₃	53.03 a	53.49 a	52.89 a	49.04 a	55.83 a	54.81 a	51.76 a	50.64 a	51.77 a	54.09 a	53.33 be	55.84 a	52.33 ab
a ₄ b ₄	54.57 a	51.04 a	54.54 a	55.67 a	56.10 a	54.09 a	53.47 a	54.17 a	50.80 a	51.93 a	53.32 ab	57.91 a	49.28 b
a ₄ b ₅	54.90 a	54.70 a	52.01 a	54.87 a	52.85 a	55.91 a	55.20 a	50.72 a	49.18 a	51.36 a	52.00 be	54.92 a	52.31 ab

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.57 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	53.68 a ^{1/}	53.31 a ^{1/}	53.81 a ^{1/}	55.12 a ^{1/}	52.87 b ^{1/}	52.95 a ^{1/}	53.67 a ^{1/}	53.76 a ^{1/}	52.90 a ^{1/}	52.12 a ^{1/}	53.15 a ^{1/}	52.16 b ^{1/}	52.30 a ^{1/}
0	52.45 b	54.27 a	53.27 a	52.61 a	52.63 b	53.22 a	53.15 a	54.32 a	53.08 a	52.00 a	53.65 a	54.00 ab	51.61 a
-5	51.70 b	52.88 a	53.92 a	54.51 a	53.63 ab	52.48 a	55.09 a	52.58 a	53.56 a	53.51 a	52.06 a	53.18 b	50.21 a
-20	54.60 a	53.57 a	52.54 a	54.18 a	55.25 a	54.61 a	53.49 a	52.34 a	51.29 a	52.48 a	52.97 a	55.80 a	51.19 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.58 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	54.14 a ^{1/}	53.12 a ^{1/}	53.32 a ^{1/}	55.10 a ^{1/}	54.33 a ^{1/}	54.16 a ^{1/}	52.10 a ^{1/}	53.76 a ^{1/}	53.62 a ^{1/}	51.85 a ^{1/}	53.12 b ^{1/}	53.37 a ^{1/}	47.82 b ^{1/}
20	55.08 a	54.10 a	52.38 a	53.22 a	54.06 a	52.65 a	53.74 a	52.88 a	51.45 a	52.69 a	51.74 bc	53.16 a	51.27 a
25	51.74 b	54.70 a	53.92 a	53.07 a	53.11 a	53.80 a	53.90 a	53.55 a	53.59 a	53.16 a	55.43 a	53.93 a	52.69 a
30	52.18 b	53.11 a	53.42 a	54.64 a	53.43 a	53.27 a	54.69 a	53.60 a	53.02 a	51.90 a	53.43 b	54.25 a	51.55 a
35	52.38 b	52.51 a	53.89 a	54.50 a	53.05 a	52.70 a	54.80 a	52.45 a	51.85 a	53.03 a	51.05 c	54.23 a	53.31 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.59 แสดง การเปลี่ยนแปลง ค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทอง ที่ทำการสดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	69.83 a ^{1/}	70.01 a ^{1/}	72.51 a ^{1/}	69.96 a ^{1/}	71.81 a ^{1/}	71.28 a ^{1/}	71.27 ab ^{1/}	69.36 a ^{1/}	70.15 a ^{1/}	67.26 a ^{1/}	71.41 a ^{1/}	69.42 a ^{1/}	69.72 a ^{1/}
a ₁ b ₂	70.57 a	69.34 a	68.89 ab	69.08 a	65.99 a	70.34 a	73.11 a	70.35 a	70.97 a	69..36 a	69.05 a	69.61 a	68.94 a
a ₁ b ₃	71.14 a	71.21 a	68.92 ab	70.43 a	70.20 a	70.50 a	70.74 ab	70.63 a	70.46 a	69.27 a	70.96 a	70.63 a	69.83 a
a ₁ b ₄	70.33 a	70.93 a	69.24 ab	71.20 a	71.15 a	70.54 a	72.38 ab	71.06 a	70.84 a	69.17 a	68.07 a	69.53 a	67.65 a
a ₁ b ₅	70.93 a	69.43 a	70.09 ab	69.35 a	71.35 a	71.09 a	72.33 ab	71.12 a	71.83a	68.42 a	70.48 a	68.69 a	71.82 a
a ₂ b ₁	70.89 a	70.62 a	70.62 ab	68.46 a	69.98 a	72.94 a	73.12 a	70.81 a	69.95 a	69.50 a	70.22 a	68.61 a	70.10 a
a ₂ b ₂	70.92 a	68.60 a	71.21 a	68.77 a	71.47 a	73.60 a	70.29 ab	70.29 a	70.37 a	71.95 a	71.50 a	70.83 a	71.70 a
a ₂ b ₃	69.71 a	67.93 a	69.43 ab	70.61 a	71.42 a	71.81 a	71.25 ab	73.16 a	70.62 a	71.25 a	70.29 a	70.70 a	67.88 a
a ₂ b ₄	70.35 a	70.49 a	67.34 b	68.99 a	69.98 a	70.60 a	71.53 ab	71.02 a	69.49 a	70.35 a	69.70 a	67.94 a	68.86 a
a ₂ b ₅	70.53 a	71.79 a	69.01 ab	70.17 a	65.81 a	68.76 a	72.15 ab	71.37 a	71.63 a	70.09 a	71.07 a	69.79 a	69.53 a
a ₃ b ₁	71.45 a	70.71 a	67.38 b	71.22 a	71.17 a	70.98 a	71.00 ab	70.61 a	71.06 a	68.02 a	69.22 a	68.90 a	69.67 a
a ₃ b ₂	70.52 a	70.60 a	71.27 a	70.89 a	69.79 a	71.87 a	72.32 ab	70.14 a	69.94 a	70.01 a	71.35 a	72.64 a	69.57 a
a ₃ b ₃	71.20 a	69.59 a	70.23 ab	70.63 a	71.79 a	70.06 a	73.00 a	68.73 a	72.73 a	70.32 a	70.90 a	70.15 a	68.14 a
a ₃ b ₄	71.03 a	69.43 a	70.59 ab	71.07 a	71.16 a	71.21 a	70.21 b	71.37 a	73.35 a	70.18 a	70.47 a	71.31 a	70.64 a
a ₃ b ₅	71.31 a	69.47 a	72.50a	71.39 a	70.68 a	71.54 a	70.85 ab	69.77 a	72.19 a	71.06 a	69.91 a	72.26 a	68.73 a
a ₄ b ₁	70.63 a	70.68 a	71.33 a	70.68 a	71.68 a	72.14 a	70.50 ab	70.87 a	70.87 a	71.48 a	70.31 a	71.83 a	70.12 a
a ₄ b ₂	70.94 a	67.94 a	69.26 ab	71.71 a	71.97 a	68.34 a	71.55 ab	71.79 a	70.08 a	71.67 a	71.33 a	69.80 a	69.28 a
a ₄ b ₃	71.67 a	70.29 a	68.91 ab	70.37 a	70.70 a	70.91 a	71.40 ab	71.92 a	72.16 a	69.83 a	68.53 a	69.89 a	70.23 a
a ₄ b ₄	71.77 a	67.87 a	70.51 ab	69.51 a	71.19 a	70.04 a	72.12 ab	69.49 a	70.45 a	68.94 a	70.47 a	71.40 a	68.42 a
a ₄ b ₅	70.78 a	68.26 a	71.50 a	69.36 a	69.95 a	70.51 a	71.41 ab	71.22 a	70.78 a	69.72 a	69.52 a	69.79 a	68.86 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.60 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	70.56 a ^{1/}	70.18 a ^{1/}	69.93 a ^{1/}	70.00 a ^{1/}	70.10 a ^{1/}	70.75 a ^{1/}	71.97 a ^{1/}	70.50 a ^{1/}	70.85 b ^{1/}	68.70 b ^{1/}	69.99 a ^{1/}	69.58 a ^{1/}	69.59 a ^{1/}
0	70.48 a	69.89 a	69.52 a	69.70 a	69.73 a	71.54 a	71.67 a	71.33 a	70.01 b	70.63 a	70.56 a	69.58 a	69.62 a
-5	71.10 a	69.96 a	70.29 a	71.04 a	70.92 a	71.13 a	71.48 a	70.12 a	71.85 a	69.92 a	70.37 a	71.05 a	69.35 a
-20	71.16 a	69.01 a	70.30 a	70.33 a	71.10 a	70.39 a	71.40 a	71.06 a	70.87 b	70.33 a	70.03 a	70.54 a	69.38 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.61 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	70.70 a ^{1/}	70.50 a ^{1/}	70.46 a ^{1/}	70.08 a ^{1/}	71.16 a ^{1/}	71.84 a ^{1/}	71.47 a ^{1/}	70.41 a ^{1/}	70.01 b ^{1/}	69.07 a ^{1/}	70.29 a ^{1/}	69.69 a ^{1/}	69.90 a ^{1/}
20	70.74 a	69.12 a	70.16 a	70.11 a	69.81 a	71.04 a	71.82 a	70.64 a	70.34 b	70.75 a	70.81 a	70.72 a	69.87 a
25	70.93 a	69.76 a	69.38 a	70.51 a	71.03 a	70.82 a	71.60 a	71.11 a	71.49 a	70.17 a	70.17 a	70.34 a	69.02 a
30	70.87 a	69.68 a	69.42 a	70.19 a	70.87 a	70.60 a	71.56 a	70.73 a	71.03 ab	69.66 a	69.68 a	70.05 a	68.89 a
35	70.89 a	69.74 a	70.77 a	70.07 a	69.45 a	70.47 a	71.68 a	70.84 a	71.61 a	69.82 a	70.25 a	70.13 a	69.74 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ค่าสี่เหลี่ยม (a^*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี a^* เฉลี่ยตั้งแต่ -12.16 - -6.93 (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.38) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี a^* เฉลี่ยตั้งแต่ 8.03 – 6.32 (ตารางที่ 4.59, ภาพที่ 4.42)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.92 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มี a^* คือ -11.91 -11.72 -11.69 -11.62 -11.59 -11.53 -11.53 -11.50 -11.49 -11.48 -11.48 -11.46 -11.31 -11.19 -11.14 -11.11 -10.73 และ -10.40 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -9.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -11.44 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -11.36 และ -11.32 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -11.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.65 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 35 นาที มี a^* คือ -11.59 -11.40 และ -11.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.66 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.15 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี a^* คือ 4.95 5.06 5.25 5.51 5.53 5.61 5.67 5.69 5.70 5.90 5.93 5.97 6.01 6.02 6.17 6.24 และ 7.19 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.38 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.44 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.71 และ 5.97 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.07 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.30 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 15 นาที มี a^* คือ 5.60 5.85 และ 5.98 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.28 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.66 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35, 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ -11.64 -11.63 -11.61 -11.48 -11.42 -11.36 -11.34 -11.27 -11.25 -11.22 -11.22 -11.16 -11.07 -11.05 -10.95 -10.95 และ -10.75 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 และ 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ -10.67 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -11.49 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -11.21 และ -11.15 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -11.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.46 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 15 และ 25 นาที มี a^* คือ -11.26 -11.20 และ -11.15 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -11.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.60 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 4.98 5.30 5.33 5.44 5.53 5.56 5.57 5.69 5.94 6.01 6.07 6.45 6.47 6.47 6.87 7.14 7.44 และ 7.58 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.78 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทาง (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.23 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 6.17 และ 6.20 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.84 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.88 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 และ 25 นาที มี a^* คือ 5.97 และ 5.98 ตามลำดับ และกล้วยหอม

ทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.36 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.80 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 และ 25 นาที มี a^* คือ -11.69 -11.41 -11.36 -11.38 -11.34 -11.31 -10.97 -10.88 -10.86 -10.79 -10.75 -10.73 -10.66 -10.55 -10.57 และ -9.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -9.24 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -11.29 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -11.24 และ -10.82 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.28 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.24 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 25 นาที มี a^* คือ -11.17 -11.01 และ -10.56 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.55 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังกินาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.99 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส

25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 5.51 5.56 5.58 5.67 5.67 5.75 5.81 5.94 5.95 6.07 6.10 6.24 6.27 6.37 6.47 6.68 7.21 และ 7.32 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.48 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.92 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 6.03 และ 6.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.36 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.74 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 15 และ 20 นาที มี a^* คือ 5.93 6.03 และ 6.35 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.61 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.81 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 และ 20 นาที มี a^* คือ -11.65 -11.63 -11.62 -11.53 -11.50 -11.49 -11.41 -11.40 -11.26 -11.17 -11.14 -11.11 -11.11 -11.10 -11.06 -11.05 -10.94 และ -10.63 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -11.50 รองลงมาคือ กล้วยหอม

ทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -11.36 และ -11.22 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.95 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.47 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 25 และ 15 นาที มี a^* คือ -11.36 -11.25 และ -11.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -11.09 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.64 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี a^* คือ 4.74 4.82 4.85 5.02 5.21 5.25 5.34 5.43 5.48 5.78 5.87 5.93 6.05 6.06 6.09 6.36 6.67 และ 7.07 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.22 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.16 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.67 และ 5.75 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.20 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.18 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 35 นาที มี a^* คือ 5.44 5.74 และ 5.98 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.14

จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.74 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มี a^* คือ -11.73 -11.68 -11.45 -11.38 -11.25 -11.24 -11.20 -11.17 -11.14 -11.12 -11.00 -11.00 -10.99 -10.89 -10.80 -10.76 -10.75 และ -10.70 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.55 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -11.22 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -11.13 และ -11.10 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -11.06 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.29 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 25 นาที มี a^* คือ -11.20 -11.16 และ -11.00 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.98 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังจากนำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.98 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 20, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15

นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ มี a^* คือ 5.19 5.33 5.54 5.68 5.74 5.76 5.88 5.88 5.91 5.95 5.97 6.27 6.42 6.62 6.65 6.70 6.74 และ 6.84 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.25 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.64 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.91 และ 6.34 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.37 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ มี a^* มากที่สุด คือ 5.76 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 25 และ 20 นาที่ มี a^* คือ 5.84 6.16 และ 6.19 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.38 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.39 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที่ และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ มี a^* คือ -11.34 -11.21 -11.10 -11.00 -10.98 -10.96 -10.93 -10.84 -10.81 -10.71 -10.68 -10.84 -10.81 -10.71 -10.68 -10.67 -10.62 -10.59 -10.49 -10.31 -10.24 และ -10.15 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -9.94 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -10.97 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -10.89 และ -

10.67 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.49 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.02 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 15 และ 25 นาที มี a^* คือ -10.82 -10.77 และ -10.58 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.55 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.72 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มี a^* คือ 4.96 4.97 5.01 5.39 5.43 5.45 5.58 5.63 5.66 5.77 5.79 5.85 6.02 6.03 6.08 6.18 6.20 และ 6.25 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.32 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.44 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.51 และ 5.71 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.00 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.54 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 35 และ 15 นาที มี a^* คือ 5.66 5.67 และ 5.70 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 5.76 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.55 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 และ 15 นาที มี a^* คือ -11.54 -11.39 -11.31 -11.27 -11.27 -11.15 -11.13 -11.03 -11.02 -10.96 -10.90 -10.88 -10.84 -10.78 -10.67 -10.65 -10.61 และ -10.41 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -11.16 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -11.05 และ -10.92 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.77 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.24 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 35 และ 15 นาที มี a^* คือ -11.11 -10.97 และ -10.81 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.76 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังกาบน้ำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.89 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี a^* คือ 5.28 5.52 5.59 5.79 5.87 5.92 6.03 6.17 6.42 6.53 6.58 6.62 6.71

6.78 6.90 และ 7.13 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.27 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.94 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 6.06 และ 6.18 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.54 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.89 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 30 นาที มี a^* คือ 6.07 6.12 และ 6.22 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.60 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.25 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 20, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มี a^* คือ -11.22 -11.16 -11.11 -11.10 -10.98 -10.98 -10.97 -10.96 -10.92 -10.87 -10.81 -10.79 -10.70 -10.68 -10.58 -10.38 -10.30 และ -10.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -9.95 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -10.90 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -10.87 และ -10.82 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.59 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 35 นาที มี a^* มากที่สุดเท่ากัน คือ -10.97 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 และ 25 นาที มี a^* คือ -10.88 และ -10.60 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 3.50 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มี a^* คือ 4.47 4.84 5.44 5.79 5.87 6.03 6.20 6.23 6.38 6.49 6.51 6.68 6.73 6.89 6.93 7.10 7.26 และ 7.39 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.71 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.76 และ 6.56 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.80 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.75 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 20 และ 25 นาที มี a^* คือ 5.80 6.16 และ 6.66 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.67 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.38 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที มี a^* คือ -11.29 -11.25 -11.19 -10.92 -10.86 -10.79 -10.79 -10.77 -10.76 -10.67 -10.61 -10.60 -10.58 -10.51 -10.42 -10.39 -10.39 และ -10.39 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -9.42 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -10.77 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -10.71 และ -10.68 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.64 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -10.83 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 35 และ 25 นาที มี a^* คือ -10.82 -10.77 และ -10.63 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.41 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มี a^* คือ 4.57 4.89 5.12 5.16 5.20 5.29 5.33 5.33 5.34 5.77 6.29 6.31 6.33 6.39 6.54 6.94 7.15 และ 7.26 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่

ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.69 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.32 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.81 และ 5.94 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.41 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.20 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 35 นาที มี a^* คือ 5.36 5.92 และ 6.31 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.55 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.47 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี a^* คือ -11.46 -11.46 -11.40 -11.29 -11.22 -11.09 -11.09 -11.08 -10.93 -10.89 -10.84 -10.83 -10.77 -10.76 -10.69 -10.65 -10.50 และ -9.69 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -9.81 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -11.16 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -11.03 และ -10.86 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส

จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.54 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.10 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 20 นาที มี a^* คือ -11.02 -11.00 และ -10.75 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.60 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 3.36 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 4.65 5.12 5.33 5.44 5.59 5.76 5.82 5.83 6.20 6.30 6.37 6.47 6.62 6.71 6.72 6.85 7.12 และ 7.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.44 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.74 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.78 และ 6.32 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.34 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.81 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 25 นาที มี a^* คือ 6.01 6.08 และ 6.12 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.58 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี a^* คือ -11.42 -11.06 -10.94 -10.90 -10.89 -10.88 -10.88 -10.85 -10.83 -10.73 -10.72 -10.72 -10.58 -10.53 -10.46 -10.33 -10.27 และ -10.18 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -10.81 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* เท่ากันคือ -10.73 และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.69 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.13 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 35 นาที มี a^* คือ -10.88 -10.62 และ -10.56 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังกามอบที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.35 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที มี a^* คือ 4.69 5.01 5.07 5.15 5.39

5.47 5.47 5.77 5.86 6.05 6.07 6.20 6.41 6.47 6.80 6.86 6.88 และ 7.02 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.74 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.68 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.71 และ 6.06 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.30 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.40 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 30 นาที มี a^* คือ 5.99 6.03 และ 6.10 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ -11.96 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที มี a^* คือ -11.47 -11.40 -11.35 -11.27 -11.16 -11.16 -11.10 -11.09 -10.97 -10.74 -10.74 -10.71 -10.67 -10.67 -10.62 -10.60 -10.35 และ -10.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -9.31 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ -11.06 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ -10.92 และ -10.84 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศา

เซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.67 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.63)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ -11.12 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 25 และ 20 นาที มี a^* คือ -11.11 -10.85 และ -10.72 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ -10.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.64)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 4.42 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี a^* คือ 4.66 4.06 5.13 5.45 5.69 5.69 5.82 5.93 5.99 6.06 6.17 6.24 6.46 6.47 6.55 6.77 6.83 และ 6.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 7.33 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 5.67 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 5.80 และ 6.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 6.25 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 5.42 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 25 และ 20 นาที มี a^* คือ 5.84 6.11 และ 6.25 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.28 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.67)

ตารางที่ 4.62 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	การเปลี่ยนแปลง ค่าสีเขียว(a*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	-11.71 bc ^{1/}	-10.73 bc ^{1/}	-11.42 a ^{1/}	-11.69 a ^{1/}	-11.40 a ^{1/}	-11.00 a ^{1/}	-10.15 a ^{1/}	-10.90 a ^{1/}	-10.98 a ^{1/}	-10.42 a ^{1/}	-10.77 ac ^{1/}	-11.58 a ^{1/}	-11.96 d ^{1/}
a ₁ b ₂	-11.23 bc	-11.72 cd	-11.07 a	-11.38 a	-11.14 a	-11.74 a	-11.00 a	-10.84 a	-10.96 a	-11.25 a	-10.89 bc	-10.18 a	-10.74 bc
a ₁ b ₃	-9.81 b	-11.49 bd	-10.67 a	-10.66 a	-11.10 a	-10.75 a	-10.84 a	-11.39 a	-9.95 a	-10.61 a	-11.46 c	-10.83 a	-10.35 ac
a ₁ b ₄	-6.93 a	-11.59 cd	-10.67 a	-11.31 a	-11.50 a	-10.80 a	-10.71 a	-10.96 a	-11.25 a	-10.79 a	-10.69 ac	-10.72 a	-11.16 bd
a ₁ b ₅	-11.42 bc	-11.69 cd	-11.27 a	-11.41 a	-11.65 a	-11.20 a	-10.67 a	-11.15 a	-11.22 a	-10.79 a	-10.50 ac	-10.72 a	-11.10 bd
a ₂ b ₁	-11.27 bc	-9.45 a	-11.22 a	-11.34 a	-11.41 a	-10.70 a	-11.10 a	-10.41 a	-10.81 a	-9.42 a	-11.29 c	-11.06 a	-11.16 bd
a ₂ b ₂	-11.96 bc	-11.53 cd	-11.63 a	-11.80 a	-11.53 a	-11.14 a	-10.93 a	-11.55 a	-10.38 a	-10.51 a	-11.09 c	-10.88 a	-10.11 ab
a ₂ b ₃	-12.15 c	-11.48 bd	-11.36 a	-11.39 a	-11.11 a	-11.45 a	-10.68 a	-10.61 a	-10.87 a	-10.58 a	-10.84 bc	-10.85 a	-10.97 bd
a ₂ b ₄	-11.05 bc	-11.62 cd	-11.61 a	-10.86 a	-11.62 a	-11.68 a	-10.59 a	-11.27 a	-10.30 a	-11.38 a	-11.09 c	-10.27 a	-11.27 bd
a ₂ b ₅	-11.30 bc	-11.53 cd	-11.64 a	-10.79 a	-11.81 a	-11.12 a	-11.39 a	-10.78 a	-10.58 a	-11.29 a	-10.83 bc	-10.58 a	-11.09 bd
a ₃ b ₁	-11.94 bbc	-11.14 bd	-11.22 a	-11.11 a	-10.51 a	-10.99 a	-11.21 a	-10.88 a	-10.98 a	-11.19 a	-11.08 c	-11.42 a	-10.67 bc
a ₃ b ₂	-11.12 bc	-11.19 bd	-11.48 a	-10.75 a	-10.63 a	-11.38 a	-10.81 a	-11.02 a	-10.70 a	-10.67 a	-9.81 ab	-10.53 a	-11.35 cd
a ₃ b ₃	-11.30 bc	-11.11 bd	-11.34 a	-10.55 a	-11.17 a	-10.55 a	-10.49 a	-11.13 a	-10.68 a	-10.92 a	-10.65 ac	-10.94 a	-10.62 bc
a ₃ b ₄	-11.04 bc	-11.91 d	-10.75 a	-10.73 a	-114.9 a	-11.00 a	-10.96 a	-10.16 a	-10.79 a	-10.39 a	-11.46 c	-10.73 a	-11.40 cd
a ₃ b ₅	-11.56 bc	-11.46 bd	-10.95 a	-10.97 a	-10.94 a	-11.73 a	-10.98 a	-10.67 a	-10.97 a	-10.39 a	-9.69 a	-10.05 a	-9.31 a
a ₄ b ₁	-11.15 bc	-11.31 bd	-10.95 a	-10.54 a	-11.11 a	-11.25 a	-10.62 a	-110.3 a	-11.11 a	-10.76 a	-10.93 bc	-10.46 a	-10.71 bc
a ₄ b ₂	-10.95 bc	-11.92 d	-11.66 a	-11.05 a	-11.05 a	-10.89 a	-11.34 a	-11.54 a	-10.21 a	-10.86 a	-11.22 c	-10.89 a	-10.67 bc
a ₄ b ₃	-11.07 bc	-11.50 bd	-11.25 a	-9.64 a	-11.63 a	-11.24 a	-10.31 a	-11.31 a	-10.92 a	-10.39 a	-11.47 c	-10.90 a	-11.47 cd
a ₄ b ₄	-12.16 c	-11.48 bd	-11.05 a	-9.24 a	-11.26 a	-11.17 a	-9.94 a	-10.65 a	-11.16 a	-10.77 a	-10.76 ac	-10.33 a	-10.60 bc
a ₄ b ₅	-10.59 bc	-10.40 b	-11.16 a	-10.88 a	-11.06 a	-10.76 a	-10.24 a	-11.27 a	-11.10 a	-10.60 a	-11.40 c	-10.88 a	-10.74 bc

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.63 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว(a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	-10.22 a ^{1/}	-11.44 a ^{1/}	-11.02 a ^{1/}	-11.29 b ^{1/}	-11.36 a ^{1/}	-11.10 a ^{1/}	-10.67 a ^{1/}	-11.05 a ^{1/}	-10.87 a ^{1/}	-10.77 a ^{1/}	-10.86 ab ^{1/}	-10.81 a ^{1/}	-11.06 a ^{1/}
0	-11.54 b	-11.12 a	-11.49 a	-11.24 b	-11.50 a	-11.22 a	-10.97 a	-10.92 a	-10.59 a	-10.64 a	-11.03 b	-10.73 a	-10.92 a
-5	-11.39 a	-11.36 a	-11.15 a	-10.82ab	-10.95 a	-11.13 a	-10.89 a	-10.77 a	-10.82 a	-10.71 a	-10.54 a	-10.73 a	-10.67 a
-20	-11.18 b	-11.32 a	-11.21 a	-10.28 a	-11.22 a	-11.06 a	-10.49 a	-11.16 a	-10.90 a	-10.68 a	-11.16 b	-10.69 a	-10.84 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.64 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	-11.52 a ^{1/}	-10.66 a ^{1/}	-11.20 a ^{1/}	-11.17 a ^{1/}	-11.11 a ^{1/}	-10.98 a ^{1/}	-10.77 a ^{1/}	-10.81 a ^{1/}	-10.97 a ^{1/}	-10.45 a ^{1/}	-11.02 a ^{1/}	-11.13 a ^{1/}	-11.12 a ^{1/}
20	-11.32 a	-11.59 b	-11.46 a	-11.24 a	-11.09 a	-11.29 a	-11.02 a	-11.24 a	-10.56 a	-10.82 a	-10.75 a	-10.62 a	-10.72 a
25	-11.08 a	-11.40 b	-11.15 a	-10.56 a	-11.25 a	-11.00 a	-10.58 a	-11.11 a	-10.60 a	-10.63 a	-11.10 a	-10.88 a	-10.85 a
30	-10.29 a	-11.65 b	-11.02 a	-10.55 a	-11.47 a	-11.16 a	-10.55 a	-10.76 a	-10.88 a	-10.83 a	-11.00 a	-10.51 a	-11.11 a
35	-11.22 a	-11.27 b	-11.26 a	-11.01 a	-11.36 a	-11.20 a	-10.82 a	-10.97 a	-10.97 a	-10.77 a	-10.60 a	-10.56 a	-10.56 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.65 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	การเปลี่ยนแปลง ค่าสีเขียว(a*) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	7.08 a ^{1/}	6.02 a ^{1/}	6.47 a ^{1/}	6.24 a ^{1/}	5.25 a ^{1/}	5.74 a ^{1/}	5.43 a ^{1/}	7.13 a ^{1/}	6.73 ab ^{1/}	5.33 a ^{1/}	6.37 ab ^{1/}	5.86 bg ^{1/}	6.47 ac ^{1/}
a ₁ b ₂	6.54 a	7.19 a	7.78 a	7.48 a	4.74 a	6.27 a	4.72 a	5.59 a	4.84 ce	6.31 a	6.62 ab	6.47 ac	7.33 a
a ₁ b ₃	7.13 a	4.95 a	6.45 a	5.95 a	7.07 a	6.70 a	6.18 a	5.87 a	6.51 ac	7.69 a	6.71 ab	6.07 ag	6.17 ad
a ₁ b ₄	8.03 a	5.70 a	6.07 a	5.81 a	5.21 a	7.25 a	5.45 a	5.79 a	6.03 ad	6.39 a	3.36 c	5.47 bg	5.13 bd
a ₁ b ₅	7.28 a	6.01 a	7.44 a	5.58 a	6.06 a	5.76 a	5.39 a	5.92 a	4.47 de	6.33 a	5.83 ab	6.41 af	5.93 ad
a ₂ b ₁	6.84 a	5.97 a	5.44 a	6.47 a	4.64 a	5.54 a	5.63 a	5.52 a	6.68 ab	7.15 a	5.44 ac	6.88 ac	6.06 ad
a ₂ b ₂	6.47 a	6.08 a	5.56 a	5.67 a	5.93 a	5.88 a	5.77 a	5.79 a	6.23 ac	4.89 a	4.65 bc	6.80 ad	5.99 ad
a ₂ b ₃	6.32 a	5.93 a	6.87 a	6.10 a	5.43 a	5.91 a	4.97 a	5.28 a	7.45 a	5.29 a	5.59 ac	4.69 fg	5.82 ad
a ₂ b ₄	7.47 a	5.06 a	7.58 a	7.21 a	6.09 a	5.88 a	6.20 a	6.53 a	7.26 a	5.16 a	7.21 a	7.74 a	6.83 ab
a ₂ b ₅	7.54 a	5.51 a	5.57 a	6.37 a	6.67 a	4.98 a	5.01 a	6.58 a	6.38 ac	6.54 a	5.82 ab	5.39 bg	6.55 ac
a ₃ b ₁	7.16 a	6.24 a	5.94 a	5.67 a	5.34 a	6.74 a	5.66 a	6.03 a	5.87 ad	5.34 a	7.12 ab	6.20 af	6.89 ab
a ₃ b ₂	7.05 a	5.69 a	4.98 a	6.68 a	5.02 a	5.95 a	6.32 a	6.71 a	7.10 ab	5.20 a	6.20 ab	5.07 dg	6.24 ad
a ₃ b ₃	6.80 a	5.90 a	4.60 a	4.99 a	4.85 a	5.19 a	4.96 a	6.90 a	6.89 ab	6.29 a	5.33 ac	6.86 ac	6.77 ab
a ₃ b ₄	6.95 a	5.25 a	5.30 a	7.32 a	5.78 a	5.97 a	5.58 a	5.80 a	3.50 e	4.57 a	6.30 ab	6.05 ag	4.66 cd
a ₃ b ₅	7.65 a	4.15 a	5.33 a	5.51 a	4.82 a	5.68 a	6.02 a	7.27 a	5.44 bd	5.12 a	6.72 a	4.35 g	4.42 d
a ₄ b ₁	7.38 a	5.67 a	5.69 a	5.75 a	5.48 a	5.33 a	6.08 a	4.89 a	7.39 a	5.77 a	5.12 ac	5.01 eg	5.69 ad
a ₄ b ₂	7.06 a	6.17 a	7.14 a	5.56 a	6.05 a	6.65 a	5.85 a	6.17 a	6.49 ac	4.41 a	5.76 ab	5.77 bg	5.45 ad
a ₄ b ₃	7.43 a	5.61 a	6.01 a	5.94 a	7.22 a	6.84 a	6.03 a	6.42 a	5.79 ad	6.94 a	6.85 ab	7.02 ab	5.69 ad
a ₄ b ₄	7.44 a	7.38 a	6.47 a	6.07 a	5.87 a	6.42 a	5.79 a	6.78 a	6.20 ac	5.33 a	7.44 a	5.15 cg	5.06 bd
a ₄ b ₅	7.50 a	5.53 a	5.53 a	6.27 a	6.36 a	6.62 a	6.25 a	6.62 a	6.93 ab	7.26 a	6.47 ab	5.47 bg	6.46 ac

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.66 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ภายหลังจากเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	7.21 a ^{1/}	5.97 a ^{1/}	6.84 a ^{1/}	6.21 a ^{1/}	5.67 a ^{1/}	6.34 a ^{1/}	5.44 a ^{1/}	6.06 a ^{1/}	5.71 b ^{1/}	6.41 a ^{1/}	5.78 a ^{1/}	6.06 a ^{1/}	6.21 a ^{1/}
0	6.93 a	5.71 a	6.20 a	6.36 a	5.75 a	5.64 a	5.51 a	5.94 a	6.80 a	5.81 a	5.74 a	6.30 a	6.25 a
-5	7.12 a	5.44 a	5.23 b	6.03 a	5.16 a	5.91 a	5.71 a	6.54 a	5.76 b	5.32 a	6.34 a	5.71 a	5.80 a
-20	7.36 a	6.07 a	6.17 a	5.92 a	6.20 a	6.37 a	6.00 a	6.18 a	6.56 a	5.94 a	6.32 a	5.68 a	5.67 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.67 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ภายหลังจากเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	7.11 ab ^{1/}	5.98 a ^{1/}	5.88 a ^{1/}	6.03 a ^{1/}	5.18 a ^{1/}	5.84 a ^{1/}	5.70 a ^{1/}	5.89 a ^{1/}	6.67 a ^{1/}	5.92 ac ^{1/}	6.01 a ^{1/}	5.99 a ^{1/}	6.28 a ^{1/}
20	6.78 b	6.28 a	6.36 a	6.35 a	5.44 a	6.19 a	5.66 a	6.07 a	6.16 ab	5.20 c	5.81 a	6.03 a	6.25 a
25	6.92 b	5.60 a	5.98 a	5.74 a	6.14 a	6.16 a	5.54 a	6.12 a	6.66 a	6.55 a	6.12 a	6.16 a	6.11 a
30	7.47 a	5.85 a	6.36 a	6.61 a	5.74 a	6.38 a	5.76 a	6.22 a	5.75 b	5.36 bc	6.08 a	6.10 a	5.42 a
35	7.49 a	5.30 a	5.97 a	5.93 a	5.98 a	5.76 a	5.67 a	6.60 a	5.80 b	6.31 ab	6.21 a	5.40 a	5.84 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ค่าสีเหลือง (b*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี b* เฉลี่ยตั้งแต่ 35.77 – 30.48 (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.38) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี b* เฉลี่ยตั้งแต่ 45.35 – 50.78 (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.42)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b* มากที่สุด คือ 35.82 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 และ 30 นาที มี b* คือ 35.36 34.37 34.26 34.07 33.89 33.71 33.67 33.62 33.50 33.37 32.98 32.97 32.80 32.61 32.50 32.35 32.27 และ 32.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 31.89 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b* มากที่สุด คือ 33.48 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี b* คือ 33.46 และ 33.41 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b* น้อยที่สุด คือ 33.31 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b* มากที่สุด คือ 34.20 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 15 นาที มี b* คือ 33.98 33.31 และ 32.86 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 32.71 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b* มากที่สุด คือ 49.76 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20

องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที มี b^* คือ 48.42 48.01 46.60 45.94 45.87 45.55 45.27 45.10 45.08 45.03 4.73 44.70 43.68 43.64 43.59 43.36 42.81 และ 42.53 ตามลำดับ และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 40.95 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.98 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* เท่ากันคือ 45.13 และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.89 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 45.73 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 25 นาที มี b^* คือ 45.49 44.76 และ 44.66 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.52 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 34.50 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี b^* คือ 33.92 33.87 33.80 33.78 33.61 33.53 33.51 33.46 32.99 32.73 32.61 32.61 32.49 32.36 32.33 32.29 32.24 และ 32.17 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 33.12 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 33.06 และ 33.04 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.96 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.18 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 25 นาที มี b^* คือ 33.06 33.06 และ 33.01 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.91 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 48.10 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 และ 35 นาที มี b^* คือ 47.80 47.75 46.65 46.30 46.09 45.22 44.84 44.50 44.50 43.76 43.47 43.00 42.9 42.24 41.99 41.19 41.15 และ 40.98 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 39.65 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.88 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 44.35 และ 44.04 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 42.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 45.57 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 25 นาที มี b^* คือ 45.18 43.49 และ 43.32 ตามลำดับ

และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 42.98 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 34.88 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี b^* คือ 34.33 33.99 33.57 33.44 33.28 33.25 33.23 33.21 32.94 32.84 32.87 32.80 32.71 32.66 32.44 32.40 32.23 และ 31.86 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 29.59 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 33.52 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 33.02 และ 32.88 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.29 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.78 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 35 และ 30 นาที มี b^* คือ 33.14 33.04 และ 32.91 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.78 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังกินามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 48.15 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 20, 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25,

35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 และ 25 นาที มี b^* คือ 48.12 46.53 46.36 46.24 46.19 45.57 45.25 45.02 44.73 44.8 44.56 44.36 44.23 42.89 42.56 42.48 42.43 และ 42.30 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 41.97 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.57 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 44.52 และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 44.41 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 45.95 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 15 นาที มี b^* คือ 45.30 44.95 และ 43.78 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.65 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 33.96 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มี b^* คือ 33.92 99.74 32.32 33.21 33.10 33.06 33.02 32.96 32.77 32.76 32.69 32.33 32.33 32.32 32.29 32.11 32.09 และ 32.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.88 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 33.22 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 32.74 และ

32.72 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.30 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 32.98 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 35 และ 20 นาที มี b^* คือ 32.89 32.73 และ 32.59 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.54 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 47.25 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที มี b^* คือ 46.98 46.79 46.51 45.02 44.91 44.70 44.59 44.51 44.31 44.29 44.12 44.06 43.85 43.12 43.10 42.86 42.28 และ 41.72 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 41.34 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.07 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 44.42 และ 44.23 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.60 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 45.01 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 และ 35 นาที มี b^* คือ 44.57 44.41 และ 44.19 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.48 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 33.89 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 และ 35 นาที มี b^* คือ 33.67 33.48 33.26 33.20 33.18 33.11 33.09 32.85 32.76 32.65 32.62 32.56 32.56 32.48 32.29 31.76 31.55 และ 31.48 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.33 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 33.09 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 32.96 และ 32.50 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.19 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.02 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 35 นาที มี b^* คือ 32.89 32.68 และ 32.55 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.29 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังนำมามั่ที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 49.71 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35, 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี b^* คือ 47.91 47.13 46.44 46.27 46.13 46.05 45.30 45.23 45.05 44.77

44.52 44.20 43.82 43.66 43.57 43.34 43.15 และ 41.60 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 41.53 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.45 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 45.42 และ 44.61 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.39 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 46.39 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 35 นาที มี b^* คือ 45.77 45.06 และ 43.97 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.65 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 33.55 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20, 15, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 33.52 33.26 33.17 33.10 33.03 32.93 32.91 32.91 32.81 32.75 32.74 32.53 32.49 32.42 32.27 32.13 31.79 และ 31.35 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.24 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 32.79 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 32.72 และ 32.65 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี

b* น้อยที่สุด คือ 32.41 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี b* มากที่สุด คือ 32.96 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 20 และ 25 นาที มี b* คือ 32.81 32.70 และ 32.56 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 32.20 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b* มากที่สุด คือ 49.17 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b* คือ 48.81 45.94 45.77 44.95 44.93 44.62 44.05 44.05 43.92 43.89 43.62 43.62 43.49 43.29 43.23 42.51 42.19 และ 41.94 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 41.77 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b* มากที่สุด คือ 44.78 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี b* คือ 44.77 และ 44.12 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี b* น้อยที่สุด คือ 43.48 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b* มากที่สุด คือ 45.14 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 35 นาที มี b* คือ 44.76 44.62 และ 4.16 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 42.76 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 34.16 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มี b^* คือ 33.72 33.72 33.67 33.57 33.40 33.31 33.26 33.03 32.95 32.81 32.76 32.70 32.63 32.54 32.37 32.17 31.97 และ 31.68 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.57 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 33.15 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 33.14 และ 32.81 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.30 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.26 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 30 นาที มี b^* คือ 33.00 32.81 และ 32.72 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังกินาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 48.57 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศา

เซลเซียส 20 นาฬิกา และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา มี b^* คือ 47.71 47.08 47.02 47.02 47.01 46.43 46.26 46.11 45.46 45.13 44.90 44.81 44.72 44.42 44.02 43.91 43.42 และ 43.27 ตามลำดับ และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.86 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 45.84 และ 45.34 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 45.06 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาฬิกา มี b^* มากที่สุด คือ 46.09 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 25 นาฬิกา มี b^* คือ 45.86 45.70 และ 45.23 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาฬิกา จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.74 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา จะมี b^* มากที่สุด คือ 35.09 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 35, 25 นาฬิกา และ 0 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา มี b^* คือ 34.20 33.42 33.31 33.17 33.02 32.76 32.69 32.67 32.54 32.50 32.45 32.42 32.32 31.94 31.63 31.60 และ 31.54 ตามลำดับ และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา จะมี b^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 31.41 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 32.83 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 32.75 และ 32.73

ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.39 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 และ 35 นาที มี b^* คือ 33.06 32.72 และ 32.04 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.80 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 49.88 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 5 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี b^* คือ 48.06 47.38 47.32 47.27 46.67 46.37 46.05 45.64 45.33 44.60 44.59 44.57 44.45 44.29 44.00 43.38 41.94 และ 41.82 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 41.72 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 46.48 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 46.31 และ 44.72 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 46.23 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 20 นาที มี b^* คือ 45.42 45.36 และ 44.76 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.57 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 33.16 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 32.75 32.74 32.73 32.64 32.55 32.53 32.46 32.42 32.41 32.20 32.20 32.12 32.06 31.98 31.82 31.73 31.68 และ 31.09 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.75 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 32.58 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 32.23 และ 32.13 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.87 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 32.51 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 25 นาที มี b^* คือ 32.36 32.33 และ 32.30 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.52 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังกินาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 48.48 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี b^* คือ 48.28 46.56

46.02 45.74 45.56 45.55 45.50 45.38 45.29 44.68 44.66 44.19 44.01 43.75 43.40 43.32 43.25 และ 43.19 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 41.50 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.62 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 45.41 และ 44.38 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.24 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 45.95 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 และ 30 นาที มี b^* คือ 45.48 44.83 และ 44.66 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.64 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 34.53 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 และ 20 นาที มี b^* คือ 34.18 33.75 33.65 33.36 33.26 33.23 32.93 32.57 32.38 32.24 32.22 31.99 31.82 31.82 31.70 31.65 และ 31.55 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.99 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 33.31 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 32.67 และ 32.53 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส

จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.32 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 35 นาที มี b^* คือ 32.81 32.81 และ 31.76 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.59 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 48.80 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 15, 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี b^* คือ 8.55 48.40 47.46 47.32 47.30 47.13 45.98 45.93 45.91 45.66 45.26 44.77 44.01 43.60 43.02 42.94 42.31 และ 41.86 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 41.42 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.02 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 45.79 และ 45.55 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.17 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 46.21 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 25 นาที มี b^* คือ 45.91 44.35 และ 45.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.39 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 35.00 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มี b^* คือ 33.97 33.73 33.61 33.18 33.11 33.08 33.02 32.66 32.55 32.48 32.47 32.22 32.04 32.02 31.94 31.91 31.61 และ 31.33 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.92 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 33.44 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 32.56 และ 32.44 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.06 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 15 นาที และ 30 นาที มี b^* คือ 32.87 32.79 และ 32.57 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.93 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังกินาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 51.90 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มี b^* คือ 48.48 48.25 48.12 46.98 46.57 46.36 46.33 46.20 46.36 46.33 46.20 46.20 46.06 45.42 45.30 44.88 44.18 44.14 43.33 42.80 และ 42.13 ตามลำดับ และกล้วย

หอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 46.17 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 46.00 และ 45.70 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 45.11 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 46.51 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 20 นาที มี b^* คือ 46.36 46.12 และ 45.80 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 33.68 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที มี b^* คือ 33.56 33.44 33.39 33.08 32.95 32.93 32.19 32.03 31.87 31.71 31.59 31.49 31.45 31.45 31.41 31.34 31.04 และ 30.71 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.27 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 32.67 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 32.16 และ 31.86 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 32.63 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.69)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 32.61 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 และ 15 นาที มี b^* คือ 32.27 และ 31.97 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 31.77 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.70)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 51.42 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี b^* คือ 48.33 47.34 47.18 47.13 46.98 46.71 45.77 45.54 45.15 44.51 44.30 44.29 43.93 43.81 43.37 43.32 43.06 และ 41.17 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 39.43 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.71, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.95 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 45.51 และ 44.92 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.72)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 46.78 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 25 และ 35 นาที มี b^* คือ 46.11 45.05 และ 43.97 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.76 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.73)

ตารางที่ 4.68 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	34.40 bc ^{1/}	32.50 a ^{1/}	33.92 ab ^{1/}	34.88 a ^{1/}	32.69 a ^{1/}	33.18 a ^{1/}	31.35 a ^{1/}	31.97 a ^{1/}	32.54 a ^{1/}	31.68 a ^{1/}	32.93 a ^{1/}	32.47 be ^{1/}	33.08 ae ^{1/}
a ₁ b ₂	35.55 a	33.50 a	32.33ab	33.99 a	33.21 a	33.20 a	33.52 a	32.63 a	32.32 a	32.73 a	32.38 a	30.92 e	32.19 af
a ₁ b ₃	31.00 hi	34.07 a	33.61 ab	31.86 a	32.77 a	31.55 a	32.27 a	34.16 a	33.02 a	31.82 a	33.28 a	31.61 cd	32.95 ae
a ₁ b ₄	31.14 hi	34.37 a	32.73 ab	33.28 a	32.29 a	33.09 a	33.03 a	33.72 a	33.31 a	32.20 a	33.75 a	33.02 ad	33.68 a
a ₁ b ₅	32.37 g	32.61 a	32.99 ab	33.57 a	32.76 a	31.48 a	33.10 a	33.26 a	32.45 a	32.74 a	30.99 a	32.66 be	31.45 cf
a ₂ b ₁	33.44 de	32.80 a	32.24 b	32.66 a	32.33 a	33.89 a	31.79 a	32.95 a	32.67 a	31.09 a	33.26 a	33.08 ad	31.87 af
a ₂ b ₂	35.77 a	34.26 a	32.14 b	33.44 a	32.96 a	32.65 a	32.42 a	33.31 a	31.54 a	31.73 a	34.18 a	32.02 be	31.45 cf
a ₂ b ₃	31.20 hi	35.36 a	33.46 ab	32.40 a	32.05 a	32.29 a	33.55 a	33.72 a	33.42 a	32.41 a	34.53 a	32.04 e	31.71 af
a ₂ b ₄	31.66 h	32.98 a	33.51 ab	32.71 a	33.92 a	33.48 a	32.91 a	33.03 a	35.09 a	32.12 a	31.99 a	31.33 de	33.56 ab
a ₂ b ₅	33.22 df	31.89 a	33.87 ab	33.21 a	32.32 a	32.56 a	32.93 a	32.70 a	31.41 a	31.98 a	32.57 a	33.73 a	30.71 f
a ₃ b ₁	33.58 de	33.89 a	33.80 a	34.33 a	32.09 a	31.76 a	32.91 a	33.40 a	32.50 a	32.55 a	33.36 a	33.11 ad	31.34 df
a ₃ b ₂	33.32 df	32.35 a	34.50 a	32.33 a	31.88 a	32.62 a	32.13 a	32.54 a	31.94 a	32.42 a	31.55 a	32.22 be	32.03 af
a ₃ b ₃	32.83 eg	33.71 a	32.36 ab	33.25 a	32.11 a	32.76 a	33.17 a	32.81 a	34.20 a	32.75 a	32.22 a	33.61 ac	31.04 ef
a ₃ b ₄	30.48 i	33.62 a	32.49ab	32.84 a	32.33 a	31.33 a	32.49 a	30.57 a	32.42 a	32.53 a	31.82 a	31.94 be	32.93 ae
a ₃ b ₅	33.50 de	32.97 a	32.17 b	32.44 a	33.10 a	32.48 a	33.26 a	32.17 a	32.69 a	32.64 a	31.65 a	31.91 be	33.44 ac
a ₄ b ₁	32.64 fg	32.27 a	32.29 ab	33.23 a	33.06 a	33.26 a	32.74 a	33.67 a	33.17 a	30.75 a	31.70 a	32.48 be	31.59 bf
a ₄ b ₂	33.75 cd	35.82 a	33.78 ab	32.87 a	32.32 a	33.11 a	32.75 a	32.76 a	31.41 a	33.16 a	32.24 a	32.55 be	31.41 cf
a ₄ b ₃	32.44 g	33.67 a	32.61 ab	29.59 a	33.96 a	32.56 a	31.24 a	32.37 a	31.60 a	32.20 a	33.23 a	35.00 a	33.39 ae
a ₄ b ₄	34.70 b	32.27 a	33.53 ab	32.80 a	33.02 a	32.85 a	32.81 a	33.57 a	32.76 a	32.46 a	33.65 a	33.97 ab	30.27 f
a ₄ b ₅	33.42 df	33.37 a	32.61 ab	32.94 a	33.74 a	33.67 a	32.53 a	31.68 a	31.63 a	32.06 a	31.82 a	33.18 ad	31.49 f

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.69 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	32.89 b ^{1/}	33.41 a ^{1/}	33.12 a ^{1/}	33.52 a ^{1/}	32.74 a ^{1/}	32.50 a ^{1/}	32.65 a ^{1/}	33.15 a ^{1/}	32.73 a ^{1/}	32.33 a ^{1/}	32.67 a ^{1/}	32.14 b ^{1/}	32.67 a ^{1/}
0	33.06 b	33.46 a	33.04 a	32.88 a	32.72 a	32.96 a	32.72 a	33.14 a	32.83 a	31.87 a	33.31 a	32.44 b	31.86 a
-5	32.74 b	33.31 a	33.06 a	33.02 a	32.30 a	32.19 a	32.79 a	32.30 a	32.75 a	32.58 a	32.12 a	32.56 b	32.16 a
-20	33.39 a	33.48 a	32.96 a	32.29 a	33.22 a	33.09 a	32.41 a	32.81 a	32.12 a	32.13 a	32.53 a	33.44 a	31.63 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.70 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง(b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ในระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	33.52 b ^{1/}	32.86 a ^{1/}	33.06 a ^{1/}	33.78 a ^{1/}	32.54 a ^{1/}	33.02 a ^{1/}	32.20 a ^{1/}	33.00 a ^{1/}	32.72 a ^{1/}	31.52 a ^{1/}	32.81 a ^{1/}	32.79 a ^{1/}	31.97 a ^{1/}
20	34.60 a	33.98 a	33.18 a	33.14 a	32.59 a	32.89 a	32.70 a	32.81 a	31.80 a	32.51 a	32.59 a	31.93 a	31.77 a
25	31.87 d	34.20 a	33.01 a	31.78 a	32.73 a	32.29 a	32.56 a	33.26 a	33.06 a	32.30 a	33.32 a	33.06 a	32.27 a
30	32.00 d	33.31 a	33.06 a	32.91 a	32.89 a	32.68 a	32.81 a	32.72 a	33.39 a	32.33 a	32.81 a	32.57 a	32.61 a
35	33.13 c	32.71 a	32.91 a	33.04 a	32.98 a	32.55 a	32.96 a	32.45 a	32.04 a	32.36 a	31.76 a	32.87 a	31.77 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.71 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆกันภายหลังจากนำออกจากร่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังจากนำออกจากร่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	47.70 a ^{1/}	45.27 a ^{1/}	47.75 a ^{1/}	42.56 a ^{1/}	44.12 a ^{1/}	41.53 c ^{1/}	43.29 c ^{1/}	47.08 a ^{1/}	44.00 bc ^{1/}	43.75 a ^{1/}	45.91 ac ^{1/}	46.36 be ^{1/}	44.51 ce ^{1/}
a ₁ b ₂	45.35 a	49.76 a	48.10 a	46.36 a	44.91 a	45.23 ac	42.19 c	43.42 a	41.72 c	46.56 a	45.93 ac	48.12 bc	51.42 a
a ₁ b ₃	49.14 a	43.64 a	43.76 a	44.56 a	47.25 a	46.44 ac	45.77 ac	44.42 a	45.64 ac	48.28 a	48.80 a	45.42 bf	43.06 ef
a ₁ b ₄	47.98 a	43.36 a	41.99 a	44.23a	45.02 a	49.71 a	42.51 c	45.46 a	44.60 bc	45.50 a	41.86 bc	44.88 bg	43.81 df
a ₁ b ₅	46.96 a	43.59 a	47.80 a	44.36 a	44.06 a	44.20 bc	43.62 c	44.90 a	41.82 c	44.01 a	45.26 ac	46.06 be	46.98 bd
a ₂ b ₁	47.80 a	45.87 a	44.84 a	45.57 a	44.29 a	43.15 bc	44.05 bc	45.13 a	45.33 ac	45.56 a	42.94 ac	48.48 b	47.34 bc
a ₂ b ₂	46.23 a	42.53 a	46.65 a	46.19 a	43.10 a	43.57 bc	43.62 c	46.11 a	46.05 ac	41.50 a	42.31 bc	46.98 bd	47.18 bc
a ₂ b ₃	46.89 a	46.60 a	46.09 a	45.25 a	43.85 a	47.13 ab	43.89 bc	44.02 a	47.38 ab	43.25 a	44.01 ac	42.13 fg	43.32 ef
a ₂ b ₄	47.74 a	45.55 a	44.50 a	44.58 a	46.51 a	44.77 ac	48.81 ab	47.02 a	47.27 ab	45.55 a	48.55 a	48.25 b	45.77 be
a ₂ b ₅	48.06 a	45.10 a	39.65 a	46.24 a	43.42 a	43.34 bc	43.49 c	47.02 a	46.37 ac	46.02 a	43.02 ac	44.18 cg	43.93 df
a ₃ b ₁	49.11 a	45.08 a	44.50 a	45.02 a	44.70 a	46.27 ac	41.94 c	44.81 a	44.29 bc	44.68 a	47.30 ac	46.33 be	48.33 b
a ₃ b ₂	49.69 a	44.70 a	43.00 a	44.73 a	41.34 a	45.30 ac	49.17 a	47.01 a	46.67 ac	43.19 a	48.40 a	42.80 eg	45.15 ce
a ₃ b ₃	48.11 a	43.68 a	41.19 a	42.30 a	42.86 a	41.60 c	44.95 ac	43.91 a	47.32 ab	44.66 a	41.42 c	51.90 a	46.71 bd
a ₃ b ₄	49.12 a	45.03 a	41.15 a	48.12 a	46.79 a	46.05 ac	43.23 c	43.27 a	41.94 c	43.40 a	47.32 ac	46.20 be	41.17 fg
a ₃ b ₅	47.72 a	40.95 a	40.98 a	42.43 a	42.28 a	43.82 bc	44.62 ac	47.71 a	43.38 bc	45.29 a	45.66 ac	44.14 g	39.43 g
a ₄ b ₁	50.78 a	42.81 a	45.22 a	41.97 a	44.51 a	43.66 bc	41.77 c	46.43 a	48.06 ab	45.32 a	47.46 ab	43.33 dg	44.29 ce
a ₄ b ₂	50.72 a	45.94 a	42.99 a	46.53 a	44.59 a	46.13 ac	44.05 bc	46.26 a	44.59 bc	43.32 a	44.77 ac	45.30 bf	43.37 ef
a ₄ b ₃	49.07 a	44.73 a	42.24 a	42.48 a	44.31 a	47.91 ab	45.94 ac	48.57 a	44.57 bc	45.74 a	45.98 ac	46.57 be	47.13 bc
a ₄ b ₄	48.84 a	48.01 a	46.30 a	42.89 a	41.72 a	45.05 ac	43.92 bc	43.21 a	44.45 bc	44.19 a	47.13 ac	46.20 be	44.30 ce
a ₄ b ₅	49.27 a	48.42 a	43.47 a	48.15 a	46.98 a	44.52 bc	44.93 ac	44.72 a	49.88 a	48.48 a	43.60 ac	44.14 cg	45.54 be

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.72 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง(b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิ ต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	47.3 b ^{1/}	45.13 a ^{1/}	45.88 a ^{1/}	44.41 a ^{1/}	45.07 a ^{1/}	45.42 a ^{1/}	43.48 a ^{1/}	45.06 a ^{1/}	43.56 b ^{1/}	45.62 a ^{1/}	45.55 a ^{1/}	46.17 a ^{1/}	45.95 a ^{1/}
0	47.34 b	45.13 a	44.35 ab	45.57 a	44.23 a	44.39 a	44.77 a	45.86 a	46.48 a	44.38 a	44.17 a	46.00 a	45.51 a
-5	48.75 ab	43.89 a	42.16 b	44.52 a	43.60 a	44.61 a	44.78 a	45.34 a	44.72 ab	44.24 a	46.02 a	45.70 a	44.16 b
-20	49.74 a	45.98 a	44.04 ab	44.41 a	44.42 a	45.45 a	44.12 a	45.84 a	46.31 a	45.41 a	45.79 a	45.11 a	44.92 ab

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.73 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	48.85 a ^{1/}	44.76 a ^{1/}	45.57 a ^{1/}	43.78 a ^{1/}	44.41 a ^{1/}	43.65 a ^{1/}	42.76 a ^{1/}	45.86 a ^{1/}	45.42 a ^{1/}	44.83 a ^{1/}	45.91 a ^{1/}	46.12 a ^{1/}	46.11ab ^{1/}
20	48.00 a	45.73 a	45.18 a	45.95 a	43.48 a	45.06 a	44.76 a	45.70 a	44.76 a	43.64 a	45.35 a	45.80 a	46.78 a
25	48.31 a	44.66 a	43.32 a	43.65 a	44.57 a	45.77 a	45.14 a	45.23 a	46.23 a	45.48 a	45.05 a	46.51 a	45.05 bc
30	48.42 a	45.49 a	43.19 a	44.95 a	45.01 a	46.39 a	44.62 a	44.74 a	44.57 a	44.66 a	46.21 a	46.36 a	43.76 c
35	48.00 a	44.52 a	42.98 a	45.30 a	44.19 a	43.97 a	44.16 a	46.09 a	45.36 a	45.95 a	44.39 a	44.14 b	43.97 c

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

4.2.7 การเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อ

ค่าความสว่าง (L^*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี L^* เฉลี่ยตั้งแต่ 86.43 – 57.52 (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.38) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี L^* เฉลี่ยตั้งแต่ 74.32 – 71.77 (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.42)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 85.75 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี L^* คือ 85.01 84.78 84.62 84.37 84.37 84.29 84.16 84.11 83.93 83.86 83.84 83.81 83.61 82.76 82.73 82.70 82.65 และ 82.09 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 81.66 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 84.13 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 83.87 และ 83.74 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.28 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 84.34 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 30 นาที มี L^* คือ 84.10 83.94 และ 83.20 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.15 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 71.94 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 71.21 70.93 70.71 70.68 70.62 70.60 70.49 70.29 70.01 69.59 69.47 69.43 69.43 69.34 68.64 68.26 68.00 และ 67.93 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.87 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 70.18 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 69.96 และ 69.92 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 70.50 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 25 และ 30 นาที มี L^* คือ 69.78 69.76 และ 69.68 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.15 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 84.13 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มี L^* คือ 83.90 83.81 83.44 83.36 83.17

83.07 82.91 82.70 82.62 82.53 82.48 82.41 82.09 82.05 81.94 81.87 81.72 และ 81.44 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 81.23 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 82.92 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 82.84 และ 82.70 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 84.16 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 35 นาที มี L^* คือ 82.84 82.58 และ 82.44 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.20 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 74.37 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี L^* คือ 72.64 71.98 71.77 71.75 71.39 71.24 71.09 71.04 70.96 70.61 70.32 69.93 69.69 69.51 68.86 68.67 67.33 และ 66.80 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 65.43 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 70.97 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.17 และ 70.02 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส

จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.92 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 71.09 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 และ 30 นาที มี L^* คือ 70.58 70.40 และ 70.38 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.90 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 85.90 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี L^* คือ 85.23 84.96 82.78 84.59 84.44 84.40 84.31 84.25 83.89 83.87 83.71 83.54 83.42 83.37 81.87 82.72 82.63 และ 82.02 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 81.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 84.23 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 83.64 และ 83.61 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 84.11 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 20 นาที มี L^* คือ 83.89 83.56 และ 83.51 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.25 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 75.43 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี L^* คือ 74.50 72.98 72.95 72.78 72.33 72.12 72.10 71.43 71.13 71.06 70.98 70.53 70.27 70.13 70.11 70.06 70.01 และ 69.65 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.74 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 72.45 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 71.31 และ 71.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.98 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 73.25 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 35 นาที มี L^* คือ 71.62 71.38 และ 71.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.86 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 86.66 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, .35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี L^* คือ 86.49 86.11 86.09 85.45 85.25 84.98 84.76 84.72 84.64 84.27 84.27 84.11 83.52 83.42 83.12 82.90 82.69 และ 82.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการ

การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 80.58 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 85.08 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 84.69 และ 83.92 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 85.32 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 และ 20 นาที มี L^* คือ 85.22 83.99 และ 83.80 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.24 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 74.28 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี L^* คือ 73.41 73.25 72.82 72.00 71.99 71.83 71.32 70.95 70.81 70.37 70.35 69.97 69.95 69.85 69.71 69.20 68.92 และ 68.70 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.57 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.18 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 71.04 และ 70.91 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.32 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 72.35 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 30 นาที มี L^* คือ 70.84 70.73 และ 70.42 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.97 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 85.28 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 85.10 84.92 84.80 84.01 83.86 83.57 83.40 83.33 83.32 83.02 82.99 82.97 82.88 82.67 81.76 81.55 81.08 และ 80.82 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 80.20 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 84.03 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 83.30 และ 82.68 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.29 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 83.68 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 15 นาที มี L^* คือ 83.56 82.90 และ 82.71 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.54 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 74.28 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 และ 25 นาที มี L^* คือ 73.00 72.85 71.94 71.92 71.68 71.23 71.21 70.72 70.59 70.43 70.06 69.80 69.50 69.46 69.36 68.96 67.88 และ 67.17 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 67.09 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.55 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.71 และ 70.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 71.55 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 25 และ 25 นาที มี L^* คือ 71.20 70.49 และ 69.40 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.39 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าเวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 85.18 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 และ 15 นาที มี L^* คือ 84.97 84.81 84.49 84.42 84.30

84.06 84.02 83.87 83.80 83.79 83.77 83.71 83.55 83.51 83.22 83.05 82.75 และ 81.56 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 78.85 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 84.13 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 84.04 และ 83.13 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 84.13 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 15 นาที มี L^* คือ 83.87 83.78 และ 83.53 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.60 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 74.20 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 และ 25 นาที มี L^* คือ 73.17 71.89 71.43 71.33 70.91 70.91 70.89 70.86 70.61 70.51 70.50 70.42 70.41 70.32 69.87 69.32 69.31 และ 67.21 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.08 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.60 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 70.98 และ 70.67 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส

จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.77 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 71.48 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 35 และ 15 นาที มี L^* คือ 70.97 70.95 และ 70.37 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 85.77 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 85.45 84.29 84.23 84.16 84.06 84.04 84.00 83.95 83.67 83.63 83.61 83.52 83.42 83.39 83.17 82.81 82.53 และ 82.35 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.06 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 84.44 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 83.60 และ 83.57 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 84.00 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 20 และ 15 นาที มี L^* คือ 83.92 83.82 และ 83.52 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.27 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 75.07 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20 และ 25 นาที มี L^* คือ 74.70 74.08 73.48 73.16 73.02 72.98 72.87 72.85 72.41 72.28 72.14 72.12 72.07 71.65 71.54 71.36 71.10 และ 70.52 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.57 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 73.42 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 72.75 และ 71.94 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 71.69 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 73.34 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 35 และ 25 นาที มี L^* คือ 72.77 72.35 และ 71.90 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 71.89 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 84.69 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี L^* คือ 84.47 84.44 84.13 84.08 84.03 83.88 83.87 83.63 83.51 83.22 83.11 83.08 83.07 82.35 82.26 82.11 81.98 และ 80.30 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด

คือ 79.11 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 83.54 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 83.20 และ 82.97 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.55 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 83.66 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 15 และ 30 นาที มี L^* คือ 83.64 83.47 และ 82.43 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.13 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 74.38 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที มี L^* คือ 73.29 72.97 72.87 72.83 72.82 72.60 72.48 72.46 72.17 71.89 71.53 71.23 71.10 70.71 70.48 69.53 69.11 และ 68.96 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 63.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 72.09 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 71.85 และ 71.78 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.60 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 73.21 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 35 และ 30 นาที มี L^* คือ 72.38 71.32 และ 69.97 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.78 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 84.93 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 25, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 20, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 และ 15 นาที มี L^* คือ 84.71 84.42 84.19 84.12 84.01 83.96 83.77 83.42 83.54 83.35 83.32 83.28 83.25 83.21 82.59 82.57 82.36 และ 82.13 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 81.70 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 83.84 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 83.74 และ 83.32 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.88 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 84.50 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 35 นาที มี L^* คือ 83.62 83.39 และ 83.31 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.85 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังกาบน้ำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 75.28 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 25, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มี L^* คือ 74.37 74.22 74.20 73.28 73.13 73.03 72.95 72.91 72.90 72.82 72.39 72.38 71.82 71.54 71.54 71.12 70.21 และ 69.44 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.48 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกลัวยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 73.63 รองลงมาคือ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 72.63 และ 72.47 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.88 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ L^* ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 73.08 รองลงมาคือ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 20 นาที มี L^* คือ 73.02 72.90 และ 71.54 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 71.46 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกลัวยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 86.18 รองลงมาได้แก่ กลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 และ 35 นาที มี L^* คือ 86.12 85.42 85.37 84.64 84.54 84.48 84.43 84.41 84.40 84.36 84.30 84.28 84.11 83.83 83.09 83.06 82.85 และ 82.69 ตามลำดับ และกลัวยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 80.23 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกลัวยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 84.68 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 84.43 และ 83.95 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 83.50 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 84.84 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 30 นาที มี L^* คือ 84.76 84.47 และ 84.04 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.59 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 73.61 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 73.49 73.45 73.14 72.21 71.96 71.82 71.70 71.44 71.09 71.04 71.02 70.48 70.19 70.18 70.03 69.81 69.36 และ 69.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 68.82 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 71.88 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 71.56 และ 70.99 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.38 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 72.11 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการ

ลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 , 30 และ 20 นาที มี L^* คือ 71.19 71.17 และ 70.86 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 70.68 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 84.37 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มี L^* คือ 84.31 84.07 84.04 84.02 84.00 83.80 83.78 83.72 83.71 83.57 83.36 83.36 83.21 83.14 82.82 82.82 82.72 และ 81.99 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 80.57 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 83.91 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 83.54 และ 83.12 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.90 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 83.72 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 35 นาที มี L^* คือ 83.56 83.50 และ 83.43 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 82.63 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังกินาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 74.64 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15

นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ มี L^* คือ 74.55 74.30 74.15 74.09 73.58 73.51 73.50 73.21 73.03 72.89 72.63 72.61 72.53 72.30 72.28 72.01 70.61 และ 70.02 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.60 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 73.83 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 73.20 และ 72.47 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 71.71 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที่ มี L^* มากที่สุด คือ 73.39 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 20 และ 25 นาที่ มี L^* คือ 73.04 72.85 และ 72.72 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที่ จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 72.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมี L^* มากที่สุด คือ 86.02 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ และ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ มี L^* คือ 85.23 85.20 84.65 84.55 84.53 84.50 84.50 84.03 83.85 83.78 83.66 83.40 83.39 83.10 82.99 82.98 82.19 และ 59.48 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 57.48 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.74, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 84.19 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 84.93 และ 79.37 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 78.40 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.75)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 84.76 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 20 นาที มี L^* คือ 83.87 83.52 และ 78.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 77.48 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.76)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี L^* มากที่สุด คือ 73.99 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี L^* คือ 73.23 73.00 72.96 72.80 72.79 72.64 72.30 72.29 72.00 71.58 71.04 70.90 70.61 70.58 70.42 70.22 70.07 และ 69.23 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 64.77 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า L^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.77, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี L^* มากที่สุด คือ 73.06 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี L^* คือ 71.82 และ 71.29 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.32 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี L^* มากที่สุด คือ 72.09 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 15 และ 25 นาที มี L^* คือ 72.06 71.95 และ 71.26 ตามลำดับ

และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี L^* น้อยที่สุด คือ 69.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ L^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.79)

ตารางที่ 4.74 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	57.52 a ^{1/}	84.37 a ^{1/}	83.81 a ^{1/}	84.59 a ^{1/}	84.27 a ^{1/}	83.40 a ^{1/}	81.56 a ^{1/}	85.45 a ^{1/}	84.08 a ^{1/}	82.13 a ^{1/}	84.43 ab ^{1/}	84.31 a ^{1/}	84.65 a ^{1/}
a ₁ b ₂	83.26 a	84.11 a	83.86 a	82.78 a	84.76 a	84.92 a	83.51 a	83.52 a	84.13 a	83.77 a	83.06 b	83.71 a	84.55 a
a ₁ b ₃	85.02 a	83.84 a	81.94 a	84.40 a	86.66 a	83.57 a	82.75 a	85.77 a	83.63 a	81.70 a	86.18 a	84.02 a	83.10 a
a ₁ b ₄	80.59 a	82.65 a	81.87 a	82.72 a	85.45 a	85.28 a	84.02 a	83.17 a	83.51 a	84.42 a	85.37 ab	83.78 a	85.23 a
a ₁ b ₅	84.25 a	84.37 a	82.53 a	83.71 a	84.27 a	82.97 a	83.80 a	84.29 a	82.35 a	82.36 a	84.36 ab	83.72 a	83.40 a
a ₂ b ₁	79.16 a	81.66 a	82.41 a	83.37 a	86.11 a	81.08 a	83.55 a	84.04 a	84.44 a	82.59 a	84.54 ab	83.57 a	83.39 a
a ₂ b ₂	84.11 a	82.73 a	83.44 a	84.31 a	83.52 a	85.10 a	83.77 a	84.00 a	82.11 a	83.21 a	86.12 a	83.36 a	82.98 a
a ₂ b ₃	82.03 a	85.01 a	82.70 a	84.96 a	84.72 a	83.32 a	83.87 a	83.63 a	83.22 a	84.71 a	84.28 ab	84.04 a	84.50 a
a ₂ b ₄	83.20 a	82.70 a	82.48 a	83.87 a	84.11 a	81.76 a	78.85 a	82.81 a	79.11 a	84.93 a	84.11 ab	80.57 a	83.66 a
a ₂ b ₅	84.23 a	84.29 a	83.17 a	81.51 a	84.98 a	80.20 a	85.18 a	83.39 a	83.88 a	83.25 a	83.09 b	84.07 a	57.48 a
a ₃ b ₁	85.57 a	82.09 a	81.23 a	82.02 a	82.90 a	83.02 a	84.06 a	82.06 a	83.11 a	83.32 a	84.64 ab	84.37 a	86.02 a
a ₃ b ₂	82.15 a	83.81 a	81.72 a	83.54 a	82.27 a	82.67 a	84.42 a	84.16 a	80.30 a	84.01 a	84.41 ab	83.80 a	59.48 a
a ₃ b ₃	83.02 a	84.16 a	82.09 a	84.44 a	86.09 a	80.82 a	84.81 a	82.35 a	84.69 a	84.12 a	84.40 ab	84.00 a	83.85 a
a ₃ b ₄	82.36 a	83.86 a	82.91 a	85.23 a	85.25 a	82.88 a	84.30 a	83.42 a	84.03 a	83.54 a	83.83 ab	82.82 a	82.99 a
a ₃ b ₅	84.31 a	84.78 a	82.62 a	85.90 a	83.12 a	84.01 a	83.05 a	84.06 a	83.87 a	84.19 a	80.23 c	82.72 a	84.53 a
a ₄ b ₁	84.49 a	84.62 a	83.90 a	84.25 a	82.69 a	83.33 a	84.97 a	82.53 a	82.26 a	83.35 a	85.42 ab	81.99 a	83.78 a
a ₄ b ₂	82.53 a	85.75 a	84.13 a	83.42 a	84.64 a	81.55 a	83.79 a	83.61 a	81.98 a	82.57 a	84.30 ab	83.14 a	85.20 a
a ₄ b ₃	86.43 a	82.76 a	82.05 a	82.63 a	83.42 a	83.86 a	83.71 a	84.23 a	83.08 a	83.96 a	84.48 ab	82.82 a	84.03 a
a ₄ b ₄	86.13 a	83.61 a	83.07 a	83.89 a	86.49 a	84.80 a	83.22 a	83.67 a	83.07 a	83.28 a	82.85 b	83.36 a	82.19 a
a ₄ b ₅	82.01 a	83.93 a	81.44 a	81.87 a	80.58 a	82.99 a	84.49 a	83.95 a	84.47 a	83.42 a	82.69 b	83.21 a	84.50 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.75 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	78.13 a ^{1/}	83.87 a ^{1/}	82.70 a ^{1/}	83.64 a ^{1/}	85.08 a ^{1/}	84.03 a ^{1/}	83.13 a ^{1/}	84.44 a ^{1/}	83.54 a ^{1/}	82.88 a ^{1/}	84.68 a ^{1/}	83.91 a ^{1/}	84.19 a ^{1/}
0	82.55 a	83.28 a	82.84 a	83.61 a	84.69 a	82.29 a	83.05 a	83.57 a	82.55 a	83.74 a	84.43 a	83.12 a	78.40 a
-5	83.48 a	83.74 a	82.12 a	84.23 a	83.92 a	82.68 a	84.13 a	83.21 a	83.20 a	83.84 a	83.50 a	83.54 a	79.37 a
-20	84.32 a	84.13 a	82.92 a	83.21 a	83.56 a	83.30 a	84.04 a	83.60 a	82.97 a	83.32 a	83.95 a	82.90 a	83.94 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.76 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	76.68 a ^{1/}	83.18 a ^{1/}	82.84 a ^{1/}	83.56 a ^{1/}	83.99ab ^{1/}	82.71 a ^{1/}	83.53 a ^{1/}	83.52 a ^{1/}	83.47 a ^{1/}	82.85 a ^{1/}	84.76 a ^{1/}	83.56 a ^{1/}	84.46 a ^{1/}
20	83.01 a	84.10 a	83.16 a	83.51 a	83.80 ab	83.56 a	83.87 a	83.82 a	82.13 a	83.39 a	84.47 a	83.50 a	78.05 a
25	84.13 a	83.94 a	82.20 a	84.11 a	85.22 a	82.90 a	83.78 a	84.00 a	83.66 a	83.62 a	84.84 a	83.72 a	83.87 a
30	83.07 a	83.20 a	82.58 a	83.93 a	85.32 a	83.68 a	82.60 a	83.27 a	82.43 a	84.05 a	84.04 a	82.63 a	83.52 a
35	83.70 a	84.34 a	82.44 a	83.25 a	83.24 b	82.54 a	84.13 a	83.92 a	83.64 a	83.31 a	82.59 b	83.43 a	77.48 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.77 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาที่ต่างกันภายหลังจากอบที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	การเปลี่ยนแปลง ค่าความสว่าง (L*) ภายหลังจากอบที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	72.29 a ^{1/}	70.01 a ^{1/}	69.69 bd ^{1/}	75.43 a ^{1/}	69.71 bd ^{1/}	69.36 a ^{1/}	70.50 a ^{1/}	72.41 a ^{1/}	72.97 a ^{1/}	74.22 a ^{1/}	70.18 ad ^{1/}	72.53 ab ^{1/}	73.00 ab ^{1/}
a ₁ b ₂	72.06 a	69.34 a	71.04 ac	72.98 a	71.32 ad	67.88 a	74.20 a	72.28 a	71.23 a	72.91 a	69.36 cd	73.58 a	72.64 ad
a ₁ b ₃	72.97 a	71.21 a	71.77 ab	70.53 a	72.82 ac	67.17 a	70.91 a	72.07 a	71.53 a	75.28 a	71.82 ad	73.03 ab	70.58 eh
a ₁ b ₄	71.82 a	70.93 a	68.86 be	72.33 a	71.99 ac	69.46 a	70.51 a	69.57 a	70.71 a	72.90 a	68.82 d	70.61 bd	70.07 gh
a ₁ b ₅	72.83 a	69.43 a	69.51 bd	70.98 a	68.70 cd	71.92 a	71.89 a	72.12 a	72.83 a	72.82 a	71.70 ad	72.61 ab	72.79 ac
a ₂ b ₁	72.93 a	70.62 a	70.61 ad	72.95 a	73.41 ab	73.00 a	71.33 a	72.87 a	72.60 a	73.28 a	71.04 ad	73.21 a	72.30 ae
a ₂ b ₂	71.77 a	68.64 a	70.32 ad	72.10 a	69.85 bd	70.06 a	70.42 a	72.98 a	72.82 a	72.95 a	71.96 ad	73.50 a	72.80 ac
a ₂ b ₃	73.72 a	67.93 a	72.64 ab	68.74 a	69.95 bd	68.96 a	70.86 a	72.85 a	71.89 a	73.13 a	69.27 d	74.09 a	73.23 ab
a ₂ b ₄	71.92 a	70.49 a	67.33 ce	70.01 a	70.81 ad	67.09 a	70.89 a	73.48 a	71.10 a	69.44 a	73.61 a	72.89 ab	72.96 ab
a ₂ b ₅	74.32 a	71.94 a	68.67 be	72.78 a	67.57 d	71.94 a	69.87 a	71.54 a	70.48 a	74.37 a	73.49 ab	72.28 ac	73.99 a
a ₃ b ₁	73.61 a	70.71 a	71.39 ac	74.50 a	74.28 a	71.23 a	69.31 a	75.07 a	72.87 a	73.03 a	73.04 ac	74.30 a	71.58 bg
a ₃ b ₂	72.60 a	70.60 a	71.24 ac	70.27 a	70.37 ad	70.72 a	70.41 a	71.10 a	73.29 a	68.48 a	71.09 ad	72.01 ac	70.61 eh
a ₃ b ₃	72.29 a	69.59 a	71.09 ac	70.06 a	70.95 ad	71.68 a	69.21 a	70.52 a	63.21 a	71.54 a	70.19 ad	69.60 d	69.23 h
a ₃ b ₄	72.86 a	69.43 a	70.69 ad	71.06 a	69.97 bd	70.43 a	69.32 a	71.36 a	69.11 a	71.12 a	70.03 ad	70.02 cd	64.77 i
a ₃ b ₅	73.14 a	69.47 a	65.43 e	69.65 a	70.35 ad	69.50 a	70.61 a	71.65 a	69.53 a	70.21 a	73.45 ab	72.63 ab	70.42 eh
a ₄ b ₁	72.67 a	70.68 a	69.93 bd	70.13 a	72.00 ac	71.21 a	70.32 a	73.02 a	74.38 a	71.54 a	70.48 ad	73.51 a	70.90 dh
a ₄ b ₂	73.04 a	68.00 a	71.75 ab	71.13 a	71.83 ad	73.29 a	70.91 a	74.70 a	72.17 a	71.82 a	71.02 ad	72.30 ac	72.29 ae
a ₄ b ₃	73.23 a	70.29 a	66.80 de	70.11 a	69.20 bd	69.80 a	69.08 a	72.14 a	72.48 a	72.38 a	71.44 ad	74.15 a	72.00 bf
a ₄ b ₄	71.96 a	67.87 a	74.37 a	72.12 a	68.92 cd	70.59 a	73.17 a	73.16 a	68.96 a	72.39 a	72.21 ad	74.55 a	70.22 fg
a ₄ b ₅	72.58 a	68.26 a	71.98 ab	71.43 a	73.25 ab	72.85 a	71.43 a	74.08 a	72.46 a	74.20 a	69.81 bd	74.64 a	71.04 ch

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.78 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังจากนำออกบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	72.39 a ^{1/}	70.18 a ^{1/}	70.17 a ^{1/}	72.45 a ^{1/}	70.91 a ^{1/}	69.16 a ^{1/}	71.60 a ^{1/}	71.69 a ^{1/}	71.85 a ^{1/}	73.63 a ^{1/}	70.38 a ^{1/}	72.47bc ^{1/}	71.82 b ^{1/}
0	72.93 a	69.92 a	69.92 a	71.31 a	70.32 a	70.21 a	70.67 ab	72.75 a	71.78 a	72.63 a	71.88 a	73.20 ab	73.06 a
-5	72.90 a	69.96 a	70.02 a	71.11 a	71.18 a	70.71 a	69.77 b	71.94 a	69.60 a	70.88 b	71.56 a	71.71 c	69.32 c
-20	72.70 a	69.02 a	70.97 a	70.98 a	71.04 a	71.55 a	70.98 ab	73.42 a	72.09 a	72.47 a	70.99 a	73.83 a	71.29 b

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.79 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ภายหลังจากนำออกบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	72.88ab ^{1/}	70.50 a ^{1/}	70.40 a ^{1/}	73.25 a ^{1/}	72.35 a ^{1/}	71.20 a ^{1/}	70.37 a ^{1/}	73.34 a ^{1/}	73.21 a ^{1/}	73.02 a ^{1/}	71.19 a ^{1/}	73.39 a ^{1/}	71.95 b ^{1/}
20	72.37 bc	69.15 a	71.09 a	71.62 ab	70.84 a	70.49 a	71.48 a	72.77 a	72.38 a	71.54 a	70.86 a	72.85 a	72.09 a
25	73.05 ab	69.76 a	70.58 a	69.86 b	70.73 a	69.40 a	70.02 a	71.90 a	69.78 a	73.08 a	70.68 a	72.72 a	71.26 b
30	72.14 c	69.68 a	70.38 a	71.38 ab	70.42 a	69.39 a	70.97 a	71.89 a	69.97 a	71.46 a	71.17 a	72.02 a	69.51 b
35	73.22 a	69.78 a	68.90 a	71.21 ab	69.97 a	71.55 a	70.95 a	72.35 a	71.32 a	72.90 a	72.11 a	73.04 a	72.06 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ค่าสี่เหลี่ยม (a^*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี a^* เฉลี่ยตั้งแต่ 0.24 - 1.43 (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.38) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี a^* เฉลี่ยตั้งแต่ 1.17 - 1.91 (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.42)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.16 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มี a^* คือ 0.37 0.39 0.40 0.41 0.43 0.52 0.55 0.55 0.56 0.59 0.62 0.64 0.66 0.68 0.69 0.70 0.85 และ 0.87 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.91 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.51 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 0.60 และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.69 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 0.45 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 35 และ 15 นาที มี a^* คือ 0.51 0.53 และ 0.68 ตามลำดับ และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.71 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.35 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35, 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 และ 15 นาที มี a^* คือ 1.37 1.38 1.38 1.47 1.57 1.63 1.64 1.71 1.71 1.73 1.75 1.83 1.89 1.92 1.95 2.02 2.03 และ 2.12 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.20 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 1.63 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 1.72 และ 1.73 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.85 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 1.50 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 และ 35 นาที มี a^* คือ 1.69 1.72 และ 1.80 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.95 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.48 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 0.53 0.53 0.54 0.54 0.59 0.59 0.60 0.62 0.63 0.64 0.65 0.66 0.70 0.70 0.70 0.71 0.73 และ 0.77 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.90 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 0.60 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 0.62 และ 0.65 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.69 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 25 นาที มี a^* มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.58 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 30 นาที มี a^* คือ 0.66 และ 0.67 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.72 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.46 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 1.52 1.58 1.62 1.68 1.69 1.70 1.71 1.88 1.89 1.94 1.96 2.26 2.27 2.27 2.39 2.39 2.43 และ 2.51 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.74 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 1.78 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 1.94 และ 2.09 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.18 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 1.74 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 35 และ 30 นาที มี a^* คือ 1.87 1.98 และ 2.14 ตามลำดับ และกล้วย

หอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.25 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.41 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 20, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มี a^* คือ 0.43 0.48 0.54 0.55 0.59 0.61 0.62 0.65 0.67 0.69 0.71 0.72 0.72 0.77 0.81 0.82 0.86 และ 0.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.00 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.57 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 0.76 และ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.81 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 25 นาที มี a^* มากที่สุดเท่ากัน คือ 0.62 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 35 นาที มี a^* คือ 0.69 และ 0.72 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.73 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังจากนำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.49 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0

องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที่ และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ มี a^* คือ 1.73 1.76 1.76 1.84 1.95 1.97 2.08 2.08 2.09 2.12 2.16 2.16 2.32 2.38 2.46 2.56 2.57 และ 2.61 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.65 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกลิ่นหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 1.94 รองลงมาคือ กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 1.99 และ 2.23 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.38 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกลิ่นหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที่ มี a^* มากที่สุด คือ 1.96 รองลงมาคือ กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 35 และ 30 นาที่ มี a^* คือ 2.14 2.16 และ 2.19 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.22 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกลิ่นหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.48 รองลงมาได้แก่ กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ และ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ มี a^* คือ 0.49 0.52 0.53 0.53 0.62 0.62 0.74 0.78 0.79 0.80 0.81 0.83 0.89 0.89 0.92 0.99 1.14 และ 1.20 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.32 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกลิ่นหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 0.69 รองลงมาคือ กลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 0.76 และ 0.80 ตามลำดับ และกลิ่นหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^*

น้อยที่สุด คือ 0.94 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 0.67 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 25 และ 20 นาที มี a^* คือ 0.76 0.78 และ 0.80 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 0.98 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.36 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 1.81 1.82 1.90 2.06 2.09 2.15 2.20 2.25 2.27 2.34 2.47 2.53 2.55 2.64 2.65 2.66 2.76 และ 3.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.61 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.48 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.43 และ 2.19 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.04 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.10 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 30 นาที มี a^* คือ 2.14 2.50 และ 2.51 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.55 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.60 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี a^* คือ 0.79 0.85 0.86 0.86 0.87 0.95 0.98 0.99 1.01 1.02 1.05 1.06 1.08 1.08 1.08 1.15 1.31 และ 1.33 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.35 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 0.95 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 0.99 และ 1.04 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.08 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 0.84 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 25 นาที มี a^* คือ 1.01 และ 1.02 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 และ 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 1.10 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.42 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี a^* คือ 1.52 2.07 2.08 2.16 2.23 2.33 2.33 2.36 2.38 2.57 2.59 2.61 2.72 2.73 2.75 2.76 2.80 และ 2.88 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ

-5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.24 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.26 และ 2.57 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.61 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.08 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 35 นาที มี a^* คือ 2.25 2.55 และ 2.55 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.65 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.63 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี a^* คือ 0.65 0.71 0.91 0.91 0.98 0.98 1.01 1.01 1.02 1.02 1.06 1.06 1.07 1.10 1.10 1.10 1.13 และ 1.14 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.19 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 0.92 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 0.93 และ 1.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.06 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 0.92 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 30 นาที มี a^* คือ 0.96 0.98 และ 0.98 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.10 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.92 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 1.93 2.07 2.11 2.17 2.25 2.32 2.45 2.49 2.50 2.56 2.57 2.58 2.58 2.61 2.65 2.77 3.02 และ 3.51 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.70 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.33 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.49 และ 2.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.69 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.33 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 15 นาที มี a^* คือ 2.50 2.56 และ 2.61 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.68 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.78 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 35, 25 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา มี a^* คือ 0.82 0.85 0.91 0.91 0.92 0.96 1.07 1.07 1.08 1.09 1.09 1.3 1.24 1.25 1.26 1.32 1.38 และ 1.40 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.44 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 0.98 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 1.07 และ 1.17 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.18 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาฬิกา มี a^* มากที่สุด คือ 1.00 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 20 นาฬิกา มี a^* คือ 1.05 1.14 และ 1.15 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาฬิกา จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.82 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 25 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 20 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 15, 35 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา -20 องศาเซลเซียส 15 นาฬิกา 5 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา -5 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา 0 องศาเซลเซียส 30 นาฬิกา และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาฬิกา มี a^* คือ 2.03 2.08 2.19 2.20 2.24 2.31 2.36 2.39 2.39 2.39 2.49 2.49 2.50 2.50 2.53 2.60 2.65 และ 2.70 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิ

อย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.79 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.21 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.37 และ 2.43 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.52 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนเวลา 25 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.29 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนเวลา 30, 15 และ 20 นาที มี a^* คือ 2.37 2.40 และ 2.42 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนเวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.43 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.79 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มี a^* คือ 0.84 0.90 0.93 0.93 0.94 1.01 1.06 1.18 1.27 1.27 1.29 1.29 1.37 1.40 1.43 1.46 1.47 และ 1.56 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.57 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 0.95 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* เท่ากันคือ 1.20 และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.44 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 1.15 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 25 นาที มี a^* คือ 1.18 1.19 และ 1.19 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.29 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.12 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 20, 15, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 และ 30 นาที มี a^* คือ 1.60 1.87 1.88 2.05 2.11 2.14 2.30 2.32 2.33 2.54 2.56 2.62 2.66 2.70 2.81 2.85 2.86 และ 2.92 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.20 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.10 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.42 และ 2.48 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.49 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.21 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 35 นาที มี a^* คือ 2.25 2.31 และ 2.31 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.78 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.89 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มี a^* คือ 0.91 1.09 1.13 1.18 1.20 1.20 1.22 1.26 1.26 1.27 1.34 1.40 1.46 1.49 1.49 1.55 1.64 และ 1.75 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.76 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 1.22 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 1.23 และ 1.39 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.46 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 1.14 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 35 และ 15 นาที มี a^* คือ 1.23 1.40 และ 1.42 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.44 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลั้มนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.67 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 30, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มี a^* คือ 1.87 2.31 2.37 2.42 2.44 2.48 2.62 2.63 2.66 2.85 2.92 3.05 3.17 3.22 3.38 3.50 3.59 และ 3.69 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 4.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.64 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.66 และ 2.73 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.37 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.40 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 25 นาที มี a^* คือ 2.67 2.84 และ 2.92 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.42 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.85 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มี a^* คือ 0.98 1.03 1.16 1.18 1.32 1.33 1.33 1.37 1.39 1.41 1.45 1.49 1.62 1.65 1.72 1.72 และ 1.80 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.83 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 1.19 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 1.38 และ 1.47 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 1.30 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 35 นาที มี a^* คือ 1.31 1.40 และ 1.45 ตามลำดับ และ

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.53 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.94 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 2.13 2.19 2.33 2.45 2.57 2.62 2.63 2.72 2.80 2.85 2.90 2.90 2.98 3.15 3.18 3.23 3.33 และ 3.62 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.94 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.63 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.76 และ 2.77 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.58 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 30 นาที มี a^* คือ 2.71 2.72 และ 2.90 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.21 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 0.74 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศา

เซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ มี a^* คือ 1.17 1.24 1.30 1.37 1.42 1.45 1.51 1.53 1.54 1.54 1.56 1.56 1.60 1.60 1.67 1.68 1.69 และ 1.80 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.89 จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 1.26 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 1.51 และ 1.57 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.64 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ มี a^* มากที่สุด คือ 1.28 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 และ 25 นาที่ มี a^* คือ 1.47 และ 1.53 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 20 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 1.59 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าเวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.84 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35, 20, 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35 และ 20 นาที่ มี a^* คือ 1.94 2.15 2.21 2.28 2.48 2.51 2.55 2.55 2.56 2.59 2.67 2.71 2.81 2.90 2.92 2.97 3.05 และ 3.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.35 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.24 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.61 และ 2.73 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี a^*

น้อยที่สุด คือ 2.89 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.49 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 15 นาที มี a^* คือ 2.55 2.56 และ 2.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.84 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.02 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 1.21 1.21 1.26 1.28 1.29 1.31 1.37 1.45 1.48 1.55 1.55 1.56 1.62 1.62 1.70 1.72 1.77 และ 1.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.94 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.80, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 1.36 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 1.42 และ 1.51 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.67 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 1.27 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 30 นาที มี a^* คือ 1.37 1.55 และ 1.60 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 1.67 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.82)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี a^* มากที่สุด คือ 1.88 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30, 20, 35 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี a^* คือ 2.15 2.26 2.31 2.50 2.52 2.56 2.61 2.73 2.82 2.82 2.84 2.86 2.95 3.01 3.10 3.18 3.26 และ 3.39 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า a^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.83, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี a^* มากที่สุด คือ 2.64 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี a^* คือ 2.69 และ 2.77 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 2.94 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.84)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี a^* มากที่สุด คือ 2.22 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 20 และ 30 นาที มี a^* คือ 2.79 2.83 และ 2.97 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี a^* น้อยที่สุด คือ 3.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ a^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.85)

ตารางที่ 4.80 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	0.63 e ^{1/}	0.56 bc ^{1/}	0.53 a ^{1/}	0.67 a ^{1/}	0.89 bc ^{1/}	1.33 a ^{1/}	1.06 a ^{1/}	0.91 a ^{1/}	1.06 bf ^{1/}	1.55 a ^{1/}	1.32 bf ^{1/}	1.67 a ^{1/}	1.21 fg ^{1/}
a ₁ b ₂	0.53 eg	0.55 bc	0.63 a	0.43 a	0.62 de	0.86 a	1.10 a	1.44 a	1.29 ae	1.75 a	1.72 ab	1.80 a	1.26 eg
a ₁ b ₃	0.38 hi	0.66 ac	0.54 a	0.41 a	0.62 de	1.15 a	1.07 a	0.82 a	0.93 cf	0.91 a	1.18 cg	1.53 a	1.72 ac
a ₁ b ₄	0.79 d	0.70 ac	0.59 a	0.59 a	0.53 e	0.98 a	0.91 a	1.13 a	1.27 af	1.26 a	1.33 bf	1.30 a	1.28 eg
a ₁ b ₅	0.53 fg	0.52 c	0.71 a	0.77 a	1.32 a	1.08 a	1.14 a	1.07 a	1.46 ab	1.49 a	1.33 bf	1.54 a	1.62 bd
a ₂ b ₁	1.03 b	0.87 ab	0.70 a	0.82 a	0.78 be	0.85 a	1.01 a	1.08 a	1.37 ad	1.76 a	1.45 ae	1.60 a	1.55 ce
a ₂ b ₂	0.41 hi	0.68 ac	0.64 a	0.71 a	1.20 ab	0.60 a	1.01 a	0.91 a	1.43 ab	1.40 a	1.16 dg	1.89 a	1.70 ac
a ₂ b ₃	0.98 bc	0.40 cd	0.48 a	0.72 a	0.81 be	1.08 a	1.02 a	1.25 a	1.56 a	1.34 a	1.62 ad	1.69 a	1.37 df
a ₂ b ₄	0.73 d	0.91 a	0.77 a	0.86 a	0.92 ae	1.35 a	1.13 a	1.40 a	1.57 a	1.18 a	1.72 ab	1.56 a	1.77 ac
a ₂ b ₅	0.62 ef	0.59 ac	0.66 a	0.69 a	0.99 ad	1.05 a	1.06 a	1.24 a	1.27 af	1.64 a	1.83 a	1.45 a	1.94 a
a ₃ b ₁	0.24 l	0.85 ab	0.54 a	0.65 a	0.48 e	1.01 a	1.10 a	1.38 a	1.29 ae	1.49 a	1.37 af	1.54 a	1.02 g
a ₃ b ₂	0.46 gh	0.41 cd	0.65 a	0.61 a	0.89 be	1.02 a	0.71 a	0.92 a	0.84 ef	1.13 a	0.98 fg	1.17 a	1.31 dg
a ₃ b ₃	0.76 d	0.37 cd	0.59 a	0.55 a	0.53 e	0.79 a	0.63 a	0.85 a	0.79 f	1.09 a	1.33 bf	1.24 a	1.55 ce
a ₃ b ₄	0.75 d	0.55 bc	0.70 a	0.48 a	0.74 ce	0.99 a	0.98 a	0.96 a	0.90 df	1.20 a	1.41 af	1.60 a	1.45 cf
a ₃ b ₅	0.54 eg	0.39 cd	0.62 a	0.54 a	0.80 be	0.95 a	1.19 a	0.78 a	0.93 cf	1.22 a	0.85 g	0.74 a	1.48 cf
a ₄ b ₁	0.27 kl	0.43 cd	0.53 a	0.62 a	0.52 e	0.86 a	0.65 a	1.26 a	1.01 bf	0.89 a	1.03 eg	1.56 a	1.29 eg
a ₄ b ₂	0.90 c	0.16 d	0.73 a	0.72 a	0.49 e	0.87 a	1.10 a	1.32 a	1.18 af	1.46 a	1.39 af	1.51 a	1.21 fg
a ₄ b ₃	0.34 ik	0.62 ac	0.70 a	0.81 a	1.14 ac	1.08 a	0.98 a	1.09 a	1.47 ab	1.20 a	1.49 ae	1.68 a	1.56 ce
a ₄ b ₄	0.31 ik	0.69 ac	0.60 a	1.00 a	0.83 be	1.06 a	0.91 a	1.07 a	1.40 ac	1.27 a	1.65 ac	1.42 a	1.89 ab
a ₄ b ₅	1.43 a	0.64 ac	0.90 a	0.89 a	0.79 be	1.31 a	1.02 a	1.09 a	0.94 cf	1.26 a	1.80 a	1.37 a	1.62 bd

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.81 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเจียว (a^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเจียว (a^*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	0.57 c ^{1/}	0.60 ab ^{1/}	0.60 a ^{1/}	0.57 b ^{1/}	0.80 ab ^{1/}	1.08 a ^{1/}	1.06 a ^{1/}	1.07 a ^{1/}	1.20 b ^{1/}	1.39 a ^{1/}	1.38 a ^{1/}	1.57 a ^{1/}	1.42 bc ^{1/}
0	0.75 a	0.69 a	0.65 a	0.76 a	0.94 a	0.99 a	1.05 a	1.18 a	1.44 a	1.46 a	1.56 a	1.64 a	1.67 a
-5	0.55 c	0.51 b	0.62 a	0.57 b	0.69 b	0.95 a	0.92 a	0.98 a	0.95 c	1.23 a	1.19 b	1.26 b	1.36 c
-20	0.65 b	0.51 b	0.69 a	0.81 a	0.76 b	1.04 a	0.93 a	1.17 a	1.20 b	1.22 a	1.47 a	1.51 a	1.51 b

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.82 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเจียว (a^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเจียว (a^*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	0.54 d ^{1/}	0.68 a ^{1/}	0.58 a ^{1/}	0.69 a ^{1/}	0.67 b ^{1/}	1.01 a ^{1/}	0.96 a ^{1/}	1.16 a ^{1/}	1.18 a ^{1/}	1.42 a ^{1/}	1.30 a ^{1/}	1.59 a ^{1/}	1.27 b ^{1/}
20	0.58 cd	0.45 b	0.66 a	0.62 a	0.80 ab	0.84 a	0.98 a	1.15 a	1.19 a	1.44 a	1.31 a	1.59 a	1.37 b
25	0.62 bc	0.51 b	0.58 a	0.62 a	0.78 b	1.02 a	0.92 a	1.00 a	1.19 a	1.14 b	1.40 a	1.53 a	1.55 a
30	0.65 b	0.71 a	0.67 a	0.73 a	0.76 b	1.10 a	0.98 a	1.14 a	1.29 a	1.23 ab	1.53 a	1.47 a	1.60 a
35	0.78 a	0.53 b	0.72 a	0.72 a	0.98 a	1.10 a	1.10 a	1.05 a	1.15 a	1.40 a	1.45 a	1.28 a	1.67 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.83 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*)ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆกันภายหลังจากนํ้าออกบ่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*)ภายหลังจากนํ้าออกบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	1.17 a ^{1/}	2.12 a ^{1/}	1.69 a ^{1/}	1.49 a ^{1/}	2.76 a ^{1/}	2.59 a ^{1/}	3.70 a ^{1/}	2.49 a ^{1/}	2.32 ac ^{1/}	2.44 cf ^{1/}	2.72 be ^{1/}	2.81 ad ^{1/}	2.31 eh ^{1/}
a ₁ b ₂	1.73 a	1.35 a	1.94 a	1.76 a	2.15 a	2.76 a	2.61 ac	2.39 a	2.86 ab	3.69 ab	2.98 ae	2.48 ae	2.50 dh
a ₁ b ₃	1.74 a	1.37 a	1.70 a	2.16 a	2.53 a	2.88 a	2.49 ac	2.49 a	1.87 bd	1.87 ef	3.23 ad	2.51 ae	3.51 a
a ₁ b ₄	1.52 a	2.03 a	1.96 a	1.84 a	2.06 a	2.72 a	2.58 ac	2.53 a	2.92 ab	2.85 bf	3.62 ab	2.97 ac	2.52 dh
a ₁ b ₅	1.78 a	1.75 a	2.39 a	2.46 a	2.66 a	2.07 a	2.07 c	2.70 a	2.14 ad	2.37 cf	3.15 ad	2.28 be	2.61 cg
a ₂ b ₁	1.74 a	1.71 a	2.27 a	2.65 a	2.34 a	1.42 a	2.32 bc	2.39 a	2.62 ac	3.50 ad	3.33 ac	2.56 ae	2.56 cg
a ₂ b ₂	1.47 a	1.38 a	2.74 a	2.38 a	2.25 a	2.33 a	2.58 ac	2.19 a	2.56 ac	3.22 ad	2.13 de	3.27 a	2.82 ag
a ₂ b ₃	1.70 a	1.64 a	1.89 a	2.08 a	2.64 a	2.33 a	2.77 ac	2.24 a	2.05 bd	4.12 a	2.85 ae	2.55 ae	2.73 bg
a ₂ b ₄	1.77 a	2.20 a	2.39 a	2.61 a	3.05 a	2.75 a	2.25 bc	2.65 a	2.54 ac	3.38 ad	2.90 ae	2.21 be	2.86 af
a ₂ b ₅	1.56 a	1.71 a	1.58 a	2.16 a	3.61 a	2.36 a	2.56 ac	2.39 a	2.66 ac	2.62 bf	2.62 be	3.05 ab	2.26 fh
a ₃ b ₁	1.23 a	1.47 a	1.52 a	1.73 a	2.09 a	2.23 a	2.50 ac	2.20 a	2.30 ac	2.42 cf	2.45 ce	3.35 a	1.88 h
a ₃ b ₂	1.76 a	1.89 a	1.88 a	2.32 a	1.82 a	2.38 a	2.17 c	2.79 a	1.12 d	3.17 ad	2.57 be	2.92 ac	2.84 ag
a ₃ b ₃	1.63 a	2.02 a	2.27 a	2.08 a	2.47 a	2.61 a	2.45 ac	2.08 a	1.88 bd	2.63 bf	3.94 a	2.59 ae	2.82 ag
a ₃ b ₄	1.44 a	1.95 a	2.51 a	1.76 a	2.65 a	2.57 a	3.51 ab	2.50 a	2.85 ab	2.48 bf	2.90 ae	2.90 ac	3.39 ab
a ₃ b ₅	1.48 a	1.92 a	2.26 a	2.09a	1.90 a	3.05 a	2.57 ac	2.60 a	2.33 ac	2.92 be	1.94 e	2.67 ae	2.95 af
a ₄ b ₁	1.75 a	1.57 a	1.46 a	1.97 a	1.36 a	2.08 a	1.93 c	2.50 a	1.60 cd	2.31 df	2.33 ce	1.84 e	2.15 gh
a ₄ b ₂	1.91 a	1.38 a	2.43 a	2.12 a	2.20 a	1.52 a	2.65 ac	2.31 a	2.70 ac	3.59 ac	2.63 be	2.71 ae	3.18 ad
a ₄ b ₃	1.86 a	1.73 a	1.62 a	2.57 a	2.55 a	2.80 a	3.02 ac	2.36 a	3.20 a	3.05 ae	2.80 be	2.55 ae	3.01 ae
a ₄ b ₄	1.23 a	1.63 a	1.71 a	2.56 a	2.27 a	2.16 a	1.92 c	1.82 a	2.81 ab	2.66 bf	2.19 ce	2.15 ce	3.10 ad
a ₄ b ₅	1.60 a	1.83 a	1.68 a	1.95 a	1.81 a	2.73 a	2.11 c	2.03 a	2.11 ad	1.67 f	3.18 ad	1.94 de	3.26 ac

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.84 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง

อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	1.59 ^{1/} a	1.72 ^{1/} a	1.94 ^{1/} a	1.94 ^{1/} a	2.43 ab ^{1/}	2.61 ^{1/} a	2.69 ^{1/} a	2.52 ^{1/} a	2.42 ^{1/} a	2.64 b ^{1/}	3.14 ^{1/} a	2.61 ^{1/} a	2.69 ^{1/} a
0	1.65 a	1.73 a	2.18 a	2.38 a	2.48 a	2.24 a	2.49 a	2.37 a	2.49 a	3.37 a	2.77 a	2.73 a	2.64 a
-5	1.51 a	1.85 a	2.09 a	1.99 a	2.19 b	2.57 a	2.64 a	2.43 a	2.10 a	2.73 b	2.76 a	2.89 a	2.77 a
-20	1.67 a	1.63 a	1.78 a	2.23 a	2.04 b	2.26 a	2.33 a	2.21 a	2.48 a	2.66 b	2.63 a	2.24 b	2.94 a

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

ตารางที่ 4.85 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	1.47 ^{1/} a	1.72 ^{1/} a	1.74 ^{1/} a	1.96 ^{1/} a	2.14 ^{1/} a	2.08 ^{1/} a	2.61 ^{1/} a	2.40 ^{1/} a	2.21 ^{1/} a	2.67 b ^{1/}	2.71 ^{1/} a	2.64 ^{1/} a	2.22 b ^{1/}
20	1.72 a	1.50 a	2.25 a	2.14 a	2.10 a	2.25 a	2.50 a	2.42 a	2.31 a	3.42 a	2.58 a	2.84 a	2.83 a
25	1.73 a	1.69 a	1.87 a	2.22 a	2.55 a	2.65 a	2.68 a	2.29 a	2.25 a	2.92 ab	3.21 a	2.55 a	3.02 a
30	1.49 a	1.95 a	2.14 a	2.19 a	2.51 a	2.55 a	2.56 a	2.37 a	2.78 a	2.84 b	2.90 a	2.56 a	2.97 a
35	1.61 a	1.80 a	1.98 a	2.16 a	2.50 a	2.55 a	2.33 a	2.43 a	2.31 a	2.40 b	2.72 a	2.49 a	2.77 a

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

ค่าสีเหลือง (b*)

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมี b* เฉลี่ยตั้งแต่ 23.46 – 18.38 (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.38) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมี b* เฉลี่ยตั้งแต่ 31.59 – 29.87 (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.42)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b* มากที่สุด คือ 21.71 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15, 30, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี b* คือ 21.34 21.04 20.94 20.74 20.68 20.02 20.00 19.99 19.85 19.53 19.26 19.16 18.85 18.83 18.83 18.71 18.27 และ 17.84 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 16.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b* มากที่สุด คือ 20.65 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี b* คือ 19.79 และ 19.42 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b* น้อยที่สุด คือ 18.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มี b* มากที่สุด คือ 20.47 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 35 และ 25 นาที มี b* คือ 20.45 19.52 และ 18.81 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 18.78 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b* มากที่สุด คือ 49.76 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที มี b^* คือ 48.42 48.01 46.60 45.88 45.87 45.55 45.27 45.08 45.03 44.98 44.73 44.70 43.68 43.64 43.59 43.36 42.81 และ 42.55 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 40.95 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 45.97 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 45.13 และ 45.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 43.89 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 45.72 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 25 นาที มี b^* คือ 45.49 44.76 และ 44.66 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 44.48 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 21.39 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 20.45 20.45 20.45 20.33 20.15 19.95 19.80 19.80 19.72 19.64 19.52 19.51 19.50 19.31 19.26 19.26 19.20 และ 19.07 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 18.61 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 20.20 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 19.87 และ 19.71 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 19.41 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 20.21 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 35 และ 20 นาที มี b^* คือ 19.99 19.76 และ 19.60 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 19.43 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 31.13 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที มี b^* คือ 31.06 30.94 30.88 30.53 30.41 30.38 30.34 30.16 30.06 29.68 29.11 29.10 29.09 28.44 28.17 28.16 28.10 และ 27.90 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 27.39 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 29.85 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 29.78 และ 29.66 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.91 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 30.36 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการ

ลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 35 และ 25 นาที มี b^* คือ 30.14 29.57 และ 28.90 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.78 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 23.10 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 21.72 21.24 21.09 20.86 20.83 20.76 20.72 20.64 20.27 20.04 20.03 19.86 19.77 19.75 19.70 19.61 19.18 และ 18.72 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 17.84 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 20.81 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 20.31 และ 20.17 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 19.86 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 20.74 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 20 และ 25 นาที มี b^* คือ 20.47 20.13 และ 20.11 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 19.98 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังกินาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 30.82 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25

นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30, 25, 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ มี b^* คือ 30.26 30.25 29.98 29.93 29.92 29.71 29.66 29.35 29.22 29.02 28.76 28.65 28.13 27.94 27.94 27.74 27.51 และ 27.33 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 27.02 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 29.16 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 28.96 และ 28.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.85 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที่ มี b^* มากที่สุด คือ 29.46 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 20 และ 15 นาที่ มี b^* คือ 29.38 28.91 และ 28.65 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.38 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมี b^* มากที่สุด คือ 22.61 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20, 35, 30, 15, 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30, 20, 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ มี b^* คือ 22.28 21.85 21.66 21.48 21.45 21.43 21.34 21.12 20.98 20.93 20.67 20.63 20.60 20.13 20.12 19.96 19.78 และ 19.00 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 18.77 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.39)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 21.74 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 20.93 และ

20.44 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 20.26 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 22.28 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 15 นาที มี b^* คือ 21.85 21.66 และ 21.48 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 21.45 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 32.46 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 32.21 31.63 31.57 31.14 30.91 30.54 30.35 29.85 29.76 29.68 29.49 29.24 29.17 28.76 28.45 28.17 28.08 และ 27.77 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 26.83 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 30.37 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 30.21 และ 29.78 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.85 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 30.83 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 20 นาที มี b^* คือ 30.49 30.29 และ 28.77 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.63 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 22.51 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 22.36 22.27 22.24 22.10 22.09 21.90 21.65 21.63 21.54 21.27 20.93 20.86 20.83 20.70 20.42 20.18 19.67 และ 19.61 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 19.24 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 22.03 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 21.13 และ 21.01 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 20.63 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 21.70 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 20 นาที มี b^* คือ 21.43 21.02 และ 20.93 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 20.92 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมามั่ที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 32.56 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 32.43 31.75

31.12 30.78 30.65 30.56 30.40 30.24 30.21 29.85 29.82 29.81 29.34 29.25 29.22 29.16 28.75 และ 27.33 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 26.92 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 31.14 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 30.14 และ 29.51 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 29.24 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 30.59 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 15 นาที มี b^* คือ 30.48 30.24 และ 29.42 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 29.31 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 23.83 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที มี b^* คือ 22.88 22.64 22.15 22.10 22.06 22.01 21.64 21.48 21.35 21.23 21.21 20.97 20.83 20.79 20.70 20.49 19.71 และ 19.34 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 19.08 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 21.92 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 21.74 และ 21.13 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี

b* น้อยที่สุด คือ 20.54 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี b* มากที่สุด คือ 21.86 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 20 นาที มี b* คือ 21.28 21.22 และ 21.22 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 21.10 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b* มากที่สุด คือ 33.78 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที มี b* คือ 32.41 32.37 31.54 31.53 31.50 31.48 30.95 30.86 30.45 30.22 30.04 29.97 29.91 29.80 29.76 29.25 28.93 และ 28.78 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 28.30 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b* มากที่สุด คือ 31.00 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b* คือ 30.62 และ 30.55 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b* น้อยที่สุด คือ 30.19 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b* มากที่สุด คือ 31.73 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 35 นาที มี b* คือ 30.71 30.46 และ 30.10 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b* น้อยที่สุด คือ 29.97 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 23.99 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 23.04 22.72 22.64 22.53 22.42 22.39 22.35 22.35 22.14 22.14 21.88 21.87 21.52 21.24 21.22 21.20 21.00 และ 20.10 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 19.59 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 22.18 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 22.05 และ 21.84 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 21.60 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 22.06 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 20 และ 35 นาที มี b^* คือ 22.03 22.02 และ 21.90 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 21.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 32.63 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มี b^* คือ 31.51 31.49 31.33 31.24 31.15 30.55 30.53 30.48 30.42 30.38 30.15 30.13 30.07 30.07 30.04 30.02 29.31 และ 29.13 ตามลำดับ

และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.75 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 30.98 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 30.60 และ 30.57 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 29.73 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 31.04 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 15 นาที มี b^* คือ 30.64 30.37 และ 30.16 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 24.73 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30, 35 และ 25 นาที มี b^* คือ 24.02 23.82 23.51 23.49 22.98 22.82 22.49 22.30 22.10 22.09 21.86 21.82 21.73 21.46 21.19 20.95 20.89 และ 20.49 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 20.44 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.40)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 23.26 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 22.38 และ 22.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 21.06 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 22.75 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 25 และ 15 นาที มี b^* คือ 22.57 22.39 และ 22.15 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 21.37 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 33.84 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 32.79 32.71 32.64 32.62 31.99 31.00 30.94 30.82 30.76 30.73 30.72 30.42 30.02 29.46 29.30 29.21 28.93 และ 28.88 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 27.41 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.44)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 31.50 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 30.69 และ 30.43 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.42 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 32.23 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 15 นาที มี b^* คือ 30.84 30.41 และ 30.20 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.12 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 24.39 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที่ และ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ มี b^* คือ 24.19 23.24 23.19 23.12 23.09 22.90 22.76 22.70 22.65 22.63 22.48 22.21 22.06 21.98 21.94 21.79 21.77 และ 20.79 ตามลำดับ และกลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 20.58 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกลิ่นยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 23.06 รองลงมาคือ กลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 22.60 และ 22.29 ตามลำดับ และกลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 22.18 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกลิ่นยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที่ มี b^* มากที่สุด คือ 22.89 รองลงมาคือ กลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 นาที่ และ 35 นาที่ มี b^* คือ 22.82 22.63 และ 22.41 ตามลำดับ และกลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที่ จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 21.87 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกลิ่นยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ จะมี b^* มากที่สุด คือ 35.83 รองลงมาได้แก่ กลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15, 25, 35, 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ มี b^* คือ 35.00 34.29 33.55 33.24 32.99 32.87 32.51 32.13 32.05 31.81 31.73 31.61 31.49 31.37 30.93 30.87 29.69 และ 28.68 ตามลำดับ และกลิ่นยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.51 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกลิ่นยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 33.62 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 31.63 และ 31.54 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.43 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.51 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 และ 30 นาที มี b^* คือ 32.28 31.77 และ 31.64 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.09 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 23.96 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 23.89 23.65 23.62 23.53 23.35 23.26 23.04 22.94 22.92 22.61 22.60 22.43 22.39 22.14 22.10 21.90 21.84 และ 21.08 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 20.13 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 22.75 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 22.72 และ 22.65 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 22.56 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 23.15 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการ

ลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 15 นาที มี b^* คือ 22.93 22.93 และ 22.34 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 22.01 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 35.95 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี b^* คือ 33.97 33.65 32.55 32.52 32.30 32.16 32.11 32.09 32.04 32.01 31.95 31.60 31.48 31.22 30.66 29.95 29.28 และ 28.43 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 27.40 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 32.37 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 31.80 และ 31.53 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.97 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 33.32 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 30 นาที มี b^* คือ 31.84 31.36 และ 31.14 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.67 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 25.46 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -5 องศา

เซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี b^* คือ 24.93 24.08 23.84 23.73 23.67 23.51 23.33 23.15 23.08 23.02 22.88 22.83 22.79 22.52 22.19 22.00 21.95 และ 21.27 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 21.05 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 24.10 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 23.37 และ 22.54 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 22.25 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 23.50 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 25 นาที มี b^* คือ 23.48 23.33 และ 22.73 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 22.28 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 34.53 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 15, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มี b^* คือ 34.47 33.42 32.99 32.65 32.44 32.40 32.19 31.99 31.59 31.56 31.37 30.21 29.92 29.14 29.14 29.02 29.01 และ 28.73 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.31 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 32.60 รองลงมาคือ กล้วยหอม

ทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 31.56 และ 31.31 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 29.55 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 32.13 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 25 นาที มี b^* คือ 31.56 30.92 และ 30.89 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 30.77 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 24.91 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มี b^* คือ 24.37 24.36 23.98 23.77 23.55 23.48 23.46 23.38 23.12 23.11 22.85 22.81 22.78 22.08 21.81 21.69 21.44 และ 20.62 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 16.35 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.86, ภาพที่ 4.41)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 22.52 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 23.06 และ 23.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 22.16 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.87)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 23.67 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 25 และ 20 นาที มี b^* คือ 23.57 23.13 และ 23.05 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 20.05

จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.88)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมี b^* มากที่สุด คือ 34.80 รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35, 30, 15, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35, 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที มี b^* คือ 34.28 33.36 32.86 32.83 32.79 31.97 31.76 31.68 31.54 31.53 31.24 30.67 30.66 30.48 29.60 29.46 29.41 และ 29.37 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 28.88 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า b^* ของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.89, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส มี b^* มากที่สุด คือ 32.23 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มี b^* คือ 31.33 และ 31.14 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 31.14 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.90)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที มี b^* มากที่สุด คือ 32.64 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 20 และ 30 นาที มี b^* คือ 32.06 31.52 และ 31.29 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมี b^* น้อยที่สุด คือ 29.78 จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ b^* ของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.91)

ตารางที่ 4.86 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	20.46 h ^{1/}	20.00 a ^{1/}	19.07 a ^{1/}	18.72 a ^{1/}	21.43 a ^{1/}	22.24 a ^{1/}	22.10 a ^{1/}	21.20 ac ^{1/}	21.86 a ^{1/}	22.63 ae ^{1/}	22.39 ab ^{1/}	24.08 a ^{1/}	21.81 a ^{1/}
a ₁ b ₂	20.21 j	18.85 a	19.95 a	20.83 a	20.12 a	21.54 a	21.64 a	23.99 a	22.30 a	24.19 ab	23.89 a	23.51 a	22.85 a
a ₁ b ₃	19.65 l	19.85 a	19.26 a	19.70 a	20.67 a	22.09 a	22.64 a	21.24 ac	21.73 a	23.24 ac	23.04 ab	23.15 a	24.36 a
a ₁ b ₄	21.78 c	20.74 a	19.80 a	20.72 a	19.78 a	21.90 a	21.23 a	22.35 ac	22.49 a	21.94 ce	22.61 ab	22.79 a	22.81 a
a ₁ b ₅	20.93 f	19.53 a	20.45 a	20.86 a	22.61 a	22.36 a	22.01 a	22.14 ac	22.98 a	23.12 ac	21.84 ac	23.33 a	23.46 a
a ₂ b ₁	21.29 e	21.34 a	19.72 a	20.27 a	18.77 a	21.65 a	20.83 a	22.53 ac	22.82 a	24.39 a	22.92 ab	23.73 a	16.35 a
a ₂ b ₂	20.18 j	20.94 a	19.52 a	19.18 a	20.60 a	19.24 a	21.48 a	19.59 c	23.49 a	22.48 ae	20.13 c	25.46 a	23.48 a
a ₂ b ₃	23.46 a	19.26 a	19.26 a	20.04 a	20.13 a	20.70 a	20.49 a	22.72 ab	23.82 a	22.65 ae	22.60 ab	23.84 a	21.69 a
a ₂ b ₄	20.37 hi	21.04 a	19.80 a	19.77 a	20.63 a	20.93 a	23.83 a	23.04 ab	24.73 a	20.79 de	23.62 a	24.93 a	24.37 a
a ₂ b ₅	20.65 g	20.68 a	20.45 a	20.03 a	21.12 a	22.51 a	22.06 a	22.35 ac	21.46 a	22.70 ae	23.53 a	22.52 a	24.91 a
a ₃ b ₁	19.45 m	21.71 a	20.33 a	23.10 a	20.93 a	20.18 a	22.88 a	22.42 ac	22.09 a	22.90 ad	22.94 ab	23.08 a	21.44 a
a ₃ b ₂	20.61 g	18.83 a	19.64 a	19.86 a	21.34 a	20.86 a	20.97 a	21.87 ac	21.19 a	21.79 ce	22.10 ac	22.19 a	23.77 a
a ₃ b ₃	19.92 k	17.84 a	21.39 a	19.61 a	19.00 a	21.63 a	19.91 a	22.39 ac	20.49 a	22.21 be	22.43 ab	21.05 a	23.38 a
a ₃ b ₄	20.39 hi	19.99 a	20.15 a	21.72 a	19.96 a	20.83 a	20.70 a	21.52 ac	20.95 a	22.76 ad	22.14 ac	23.67 a	23.12 a
a ₃ b ₅	21.66 d	18.71 a	19.51 a	19.75 a	20.98 a	19.67 a	21.21 a	21.00 ac	20.59 a	21.77 ce	23.96 a	21.27 a	23.55 a
a ₄ b ₁	18.36 n	18.83 a	18.61 a	17.84 a	21.48 a	19.61 a	19.08 a	20.10 bc	21.82 a	20.58 e	21.08 bc	23.02 a	20.62 a
a ₄ b ₂	22.51 b	16.51 a	19.31 a	20.64 a	22.28 a	22.10 a	20.79 a	22.64 ab	24.02 a	23.09 ac	21.90 ac	22.83 a	22.08 a
a ₄ b ₃	19.68 l	18.27 a	19.50 a	21.09 a	21.45 a	21.27 a	21.35 a	21.88 ac	23.51 a	23.19 ac	23.65 a	22.88 a	23.11 a
a ₄ b ₄	20.32 i	20.02 a	19.20 a	20.76 a	21.66 a	20.42 a	19.34 a	21.22 ac	22.10 a	21.98 ce	23.35 a	21.95 a	23.98 a
a ₄ b ₅	19.87 k	19.16 a	20.45 a	21.24 a	21.85 a	22.27 a	22.15 a	22.14 ac	20.44 a	22.06 be	23.26 ab	22.00 a	22.78 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.87 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	20.61 b ^{1/}	19.79ab ^{1/}	19.71 a ^{1/}	20.17 a ^{1/}	20.93 a ^{1/}	22.03 a ^{1/}	21.92 a ^{1/}	22.18 a ^{1/}	22.27 a ^{1/}	23.02 a ^{1/}	22.5 a ^{1/}	23.37 a ^{1/}	23.06 a ^{1/}
0	21.19 a	20.65 a	19.87 a	19.86 a	20.26 a	21.01 a	21.74 a	22.05 a	23.26 a	22.60 a	22.56 a	24.10 a	22.16 a
-5	20.41 c	19.42 bc	20.20 a	20.81 a	20.44 a	20.63 a	21.13 a	21.84 a	21.06 b	22.29 a	22.72 a	22.25 b	23.05 a
-20	20.15 d	18.56 c	19.41 a	20.31 a	21.74 a	21.13 a	20.54 a	21.60 a	22.38 a	22.18 a	22.65 a	22.54 b	22.52 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.88 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	19.90 d ^{1/}	20.47 a ^{1/}	19.43 a ^{1/}	19.98 a ^{1/}	21.48 a ^{1/}	20.92 a ^{1/}	21.22 a ^{1/}	21.56 a ^{1/}	22.15 a ^{1/}	22.63 a ^{1/}	22.34 a ^{1/}	23.48 a ^{1/}	20.05 b ^{1/}
20	20.88 a	18.78 b	19.60 a	20.13 a	22.28 a	20.93 a	21.22 a	22.02 a	22.75 a	22.89 a	22.01 a	23.50 a	23.05 a
25	20.68 c	18.81 b	20.21 a	20.11 a	21.45 a	21.43 a	21.10 a	22.06 a	22.39 a	22.82 a	22.93 a	22.73 b	23.13 a
30	20.71 c	20.45 a	19.99 a	20.74 a	21.66 a	21.02 a	21.28 a	22.03 a	22.57 a	21.87 a	22.93 a	23.33 a	23.57 a
35	20.78 b	19.52 ab	19.76 a	20.47 a	21.85 a	21.70 a	21.86 a	21.90 a	21.37 a	22.41 a	23.15 a	22.28 b	23.67 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.89 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กันภายหลังจากนำออกมาม้วนที่อุณหภูมิห้องหลังการเก็บรักษา

Treatment	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังจากนำออกมาม้วนที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	30.28 a ^{1/}	45.27 a ^{1/}	28.44 a ^{1/}	29.66 a ^{1/}	31.14 a ^{1/}	32.43 a ^{1/}	32.41 ab ^{1/}	30.02 a ^{1/}	28.88 cd ^{1/}	31.61 be ^{1/}	31.48 bd ^{1/}	31.59 ag ^{1/}	29.60 fh ^{1/}
a ₁ b ₂	3.052 a	49.76 a	31.06 a	27.74 a	28.17 a	30.24 a	31.50 ac	31.49 a	30.72 ad	33.55 ac	32.04 bc	30.21 bg	31.97 ce
a ₁ b ₃	30.37 a	43.64 a	27.39 a	29.35 a	30.19 a	32.56 a	28.78 bc	30.04 a	29.46 bd	28.68 e	33.65 ab	32.44 ad	34.28 ab
a ₁ b ₄	30.22 a	43.36 a	30.88 a	28.13 a	29.24 a	30.65 a	32.37 ab	30.13 a	32.62 ab	31.81 be	32.11 bc	31.99 af	29.37 gh
a ₁ b ₅	30.83 a	43.59 a	31.13 a	29.93 a	31.57 a	29.82 a	29.97 bc	31.33 a	30.42 ad	32.05 e	32.55 bc	31.56 ag	30.48 eh
a ₂ b ₁	30.50 a	45.87 a	30.41 a	29.98 a	28.76 a	27.33 a	29.25 bc	30.38 a	31.00 ad	34.29 ac	33.97 ab	32.65 ac	31.24 dg
a ₂ b ₂	29.87 a	42.55 a	30.34 a	29.71 a	29.17 a	29.85 a	30.86 ac	29.31 a	30.73 ad	32.99 ad	27.40 e	34.53 a	31.68 ce
a ₂ b ₃	31.59 a	46.60 a	29.68 a	28.65 a	29.85 a	29.22 a	31.48 ac	30.48 a	30.76 ad	35.83 a	31.60 bd	32.19 ae	30.67 eh
a ₂ b ₄	30.49 a	45.55 a	30.94 a	29.92 a	31.63 a	30.56 a	30.95 ac	31.15 a	30.94 ad	32.13 ae	32.52 bc	29.14 dg	31.53 cf
a ₂ b ₅	30.87 a	44.98 a	27.90 a	27.33 a	32.46 a	29.25 a	30.22 ac	31.51 a	30.02 bd	32.87 ad	32.16 bc	34.47 a	31.54 cf
a ₃ b ₁	31.33 a	45.08 a	28.16 a	27.02 a	26.83 a	29.16 a	29.91 bc	30.07 a	31.99 ac	31.49 be	31.95 bd	32.99 ac	28.88 h
a ₃ b ₂	29.94 a	44.70 a	29.09 a	30.25 a	28.08 a	30.21 a	28.93 bc	32.63 a	27.41 d	32.51 ad	32.01 bc	32.40 ae	31.76 ce
a ₃ b ₃	31.47 a	43.68 a	30.38 a	29.02 a	30.35 a	29.81 a	30.04 bc	30.42 a	29.30 bd	31.37 be	35.95 a	29.02 dg	32.83 bd
a ₃ b ₄	31.17 a	45.03 a	30.53 a	29.22 a	30.54 a	30.40 a	33.78 a	30.55 a	32.64 ab	30.87 ce	30.66 be	33.42 ab	34.80 a
a ₃ b ₅	30.61 a	40.95 a	30.16 a	28.76 a	28.45 a	31.12 a	30.45 ac	31.24 a	30.82 ad	30.93 ce	28.43 de	28.73 fg	32.86 bd
a ₄ b ₁	31.22 a	42.81 a	28.10 a	27.94 a	27.77 a	28.75 a	28.30 c	30.15 a	28.93 cd	29.69 de	29.95 ce	29.01 eg	29.41 gh
a ₄ b ₂	30.84 a	45.88 a	30.06 a	27.94 a	29.68 a	26.92 a	31.53 ac	29.13 a	32.79 ab	35.00 e	31.22 bd	31.37 ag	30.66 eh
a ₄ b ₃	31.55 a	44.73 a	28.17 a	30.82 a	32.21 a	30.78 a	31.54 ac	30.53 a	33.84 a	33.24 ad	32.09 bc	29.92 cg	32.79 bd
a ₄ b ₄	31.00 a	48.01 a	29.11 a	30.26 a	29.76 a	29.34 a	29.80 bc	28.75 a	32.71 ab	31.73 ad	29.28 ce	29.14 dg	29.46 gh
a ₄ b ₅	31.23 a	48.42 a	29.10 a	27.51 a	29.49 a	31.75 a	29.76 bc	30.07 a	29.21 bd	28.51 ab	32.30 bc	28.31 g	33.36 ac

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.90 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง

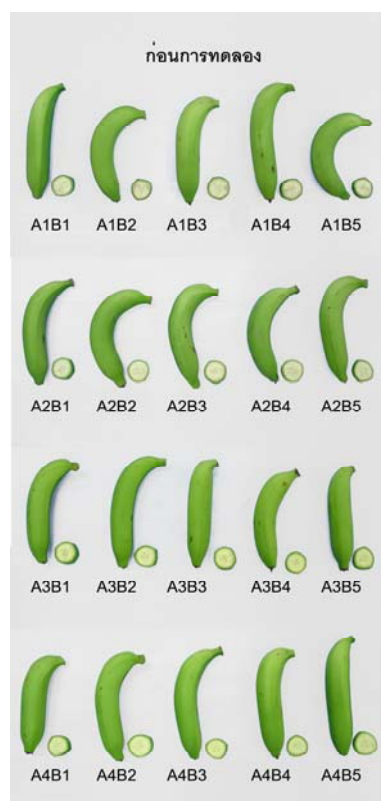
อุณหภูมิ (C°)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	30.44 a ^{1/}	45.13 a ^{1/}	29.78 a ^{1/}	28.96 a ^{1/}	30.21 a ^{1/}	31.14 a ^{1/}	31.00 a ^{1/}	30.60 a ^{1/}	30.42 a ^{1/}	31.54 b ^{1/}	32.37 a ^{1/}	31.56 a ^{1/}	31.14 b ^{1/}
0	30.67 a	45.11 a	29.85 a	29.16 a	30.37 a	29.24 a	30.55 a	30.57 a	30.69 a	33.62 a	31.53 a	32.60 a	31.33 b
-5	30.91 a	43.89 a	29.66 a	28.85 a	28.85 a	30.14 a	30.62 a	30.98 a	30.43 a	31.43 b	31.80 a	31.31 a	32.23 a
-20	31.17 a	45.97 a	28.91 a	28.89 a	29.78 a	29.51 a	30.19 a	29.73 a	31.50 a	31.63 b	30.97 a	29.55 b	31.14 b

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

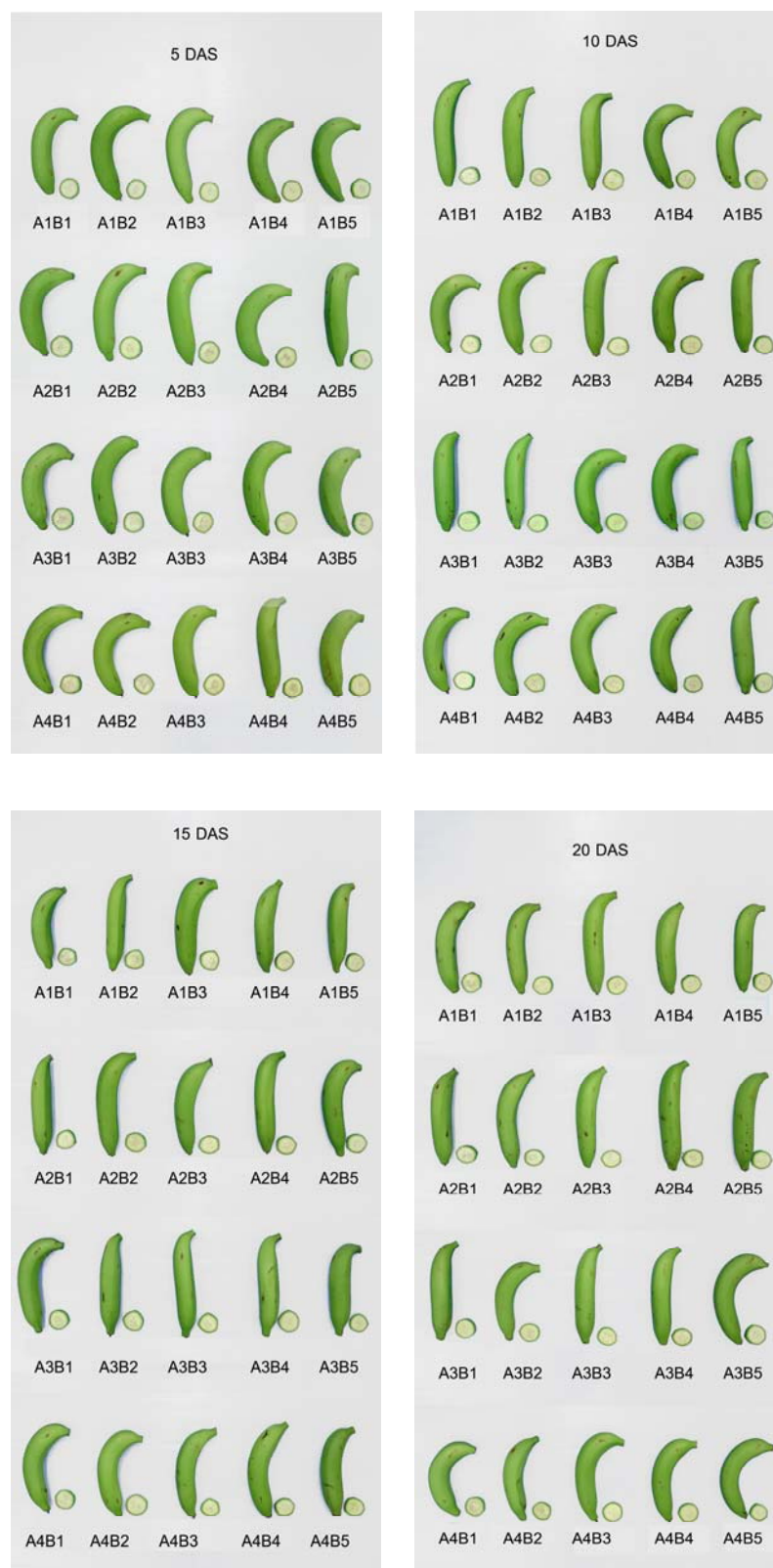
ตารางที่ 4.91 แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ภายหลังจากนำออกมาป่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	30.83 a ^{1/}	44.76 a ^{1/}	28.78 a ^{1/}	28.65 a ^{1/}	28.63 a ^{1/}	29.42 a ^{1/}	29.97 a ^{1/}	30.16 a ^{1/}	30.20 a ^{1/}	31.77 b ^{1/}	31.84ab ^{1/}	31.56 a ^{1/}	29.78 c ^{1/}
20	30.29 a	45.72 a	30.14 a	28.91 a	28.77 a	29.31 a	30.71 a	30.64 a	30.41 a	33.51 a	30.67 b	32.13 a	31.52 b
25	31.24 a	44.66 a	28.90 a	29.46 a	30.83 a	30.59 a	30.46 a	30.37 a	30.84 a	32.28 ab	33.32 a	30.89 a	32.64 a
30	30.72 a	45.49 a	30.36 a	29.38 a	30.29 a	30.24 a	31.73 a	30.14 a	32.23 a	31.64 b	31.14 b	30.92 a	31.29 b
35	30.88 a	44.48 a	29.57 a	28.38 a	30.49 a	30.48 a	30.10 a	31.04 a	30.12 a	31.09 b	31.36 b	30.77 a	32.06 ab

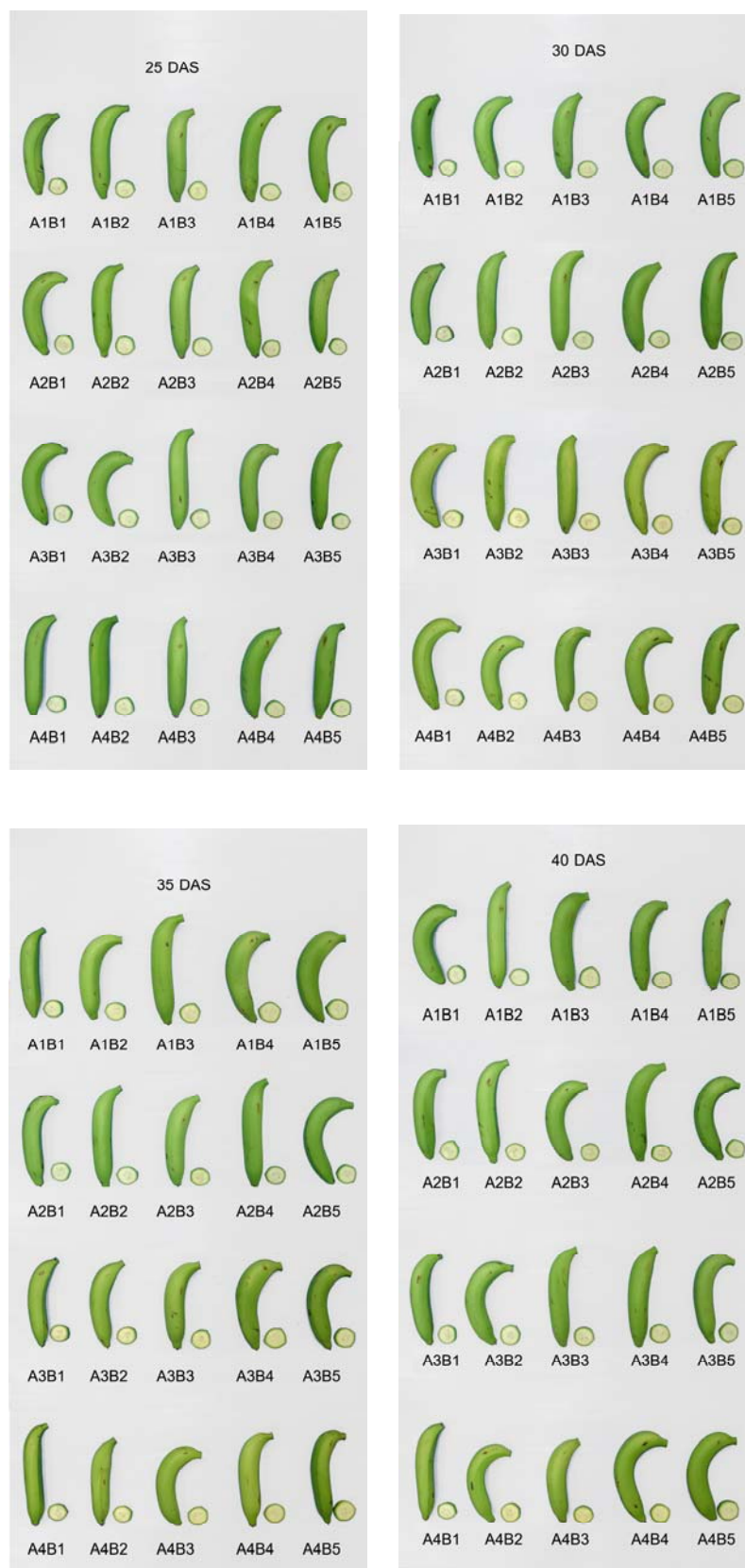
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



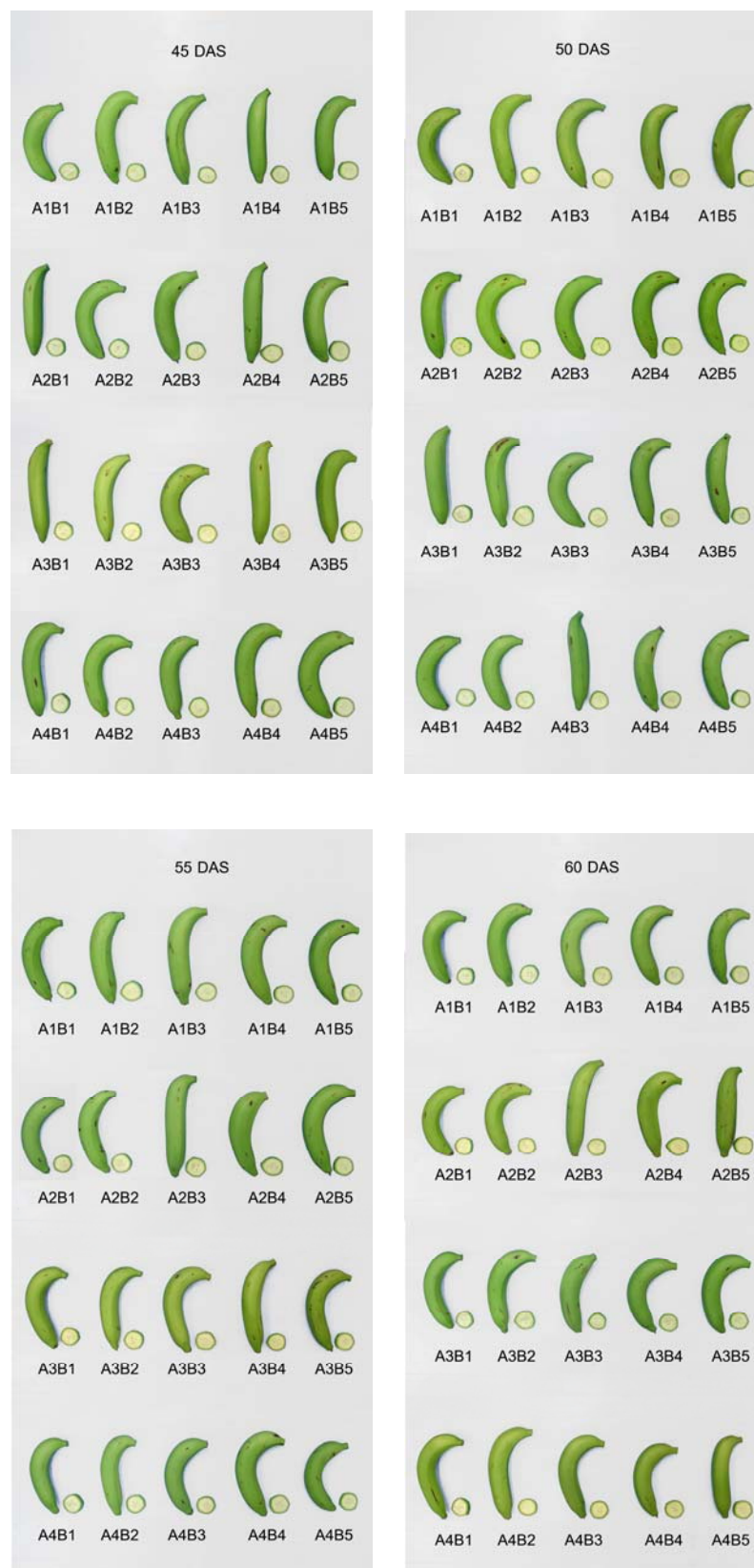
ภาพที่ 4.38 แสดงลักษณะของกล้วยหอมทอง ก่อนการเก็บรักษา



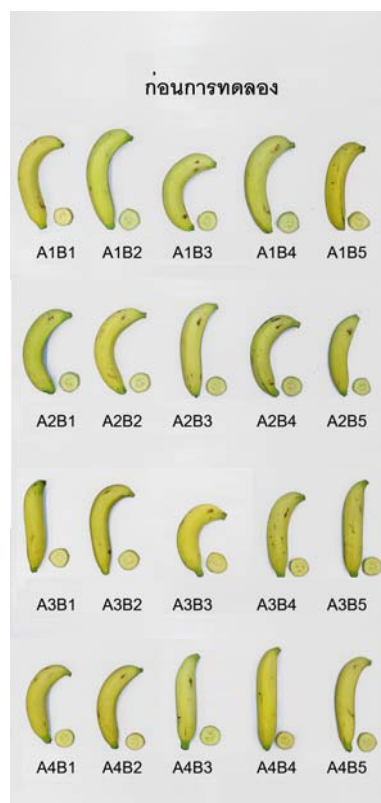
ภาพที่ 4.39 แสดงลักษณะของกล้วยหอมทอง ภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15 และ 20 วัน



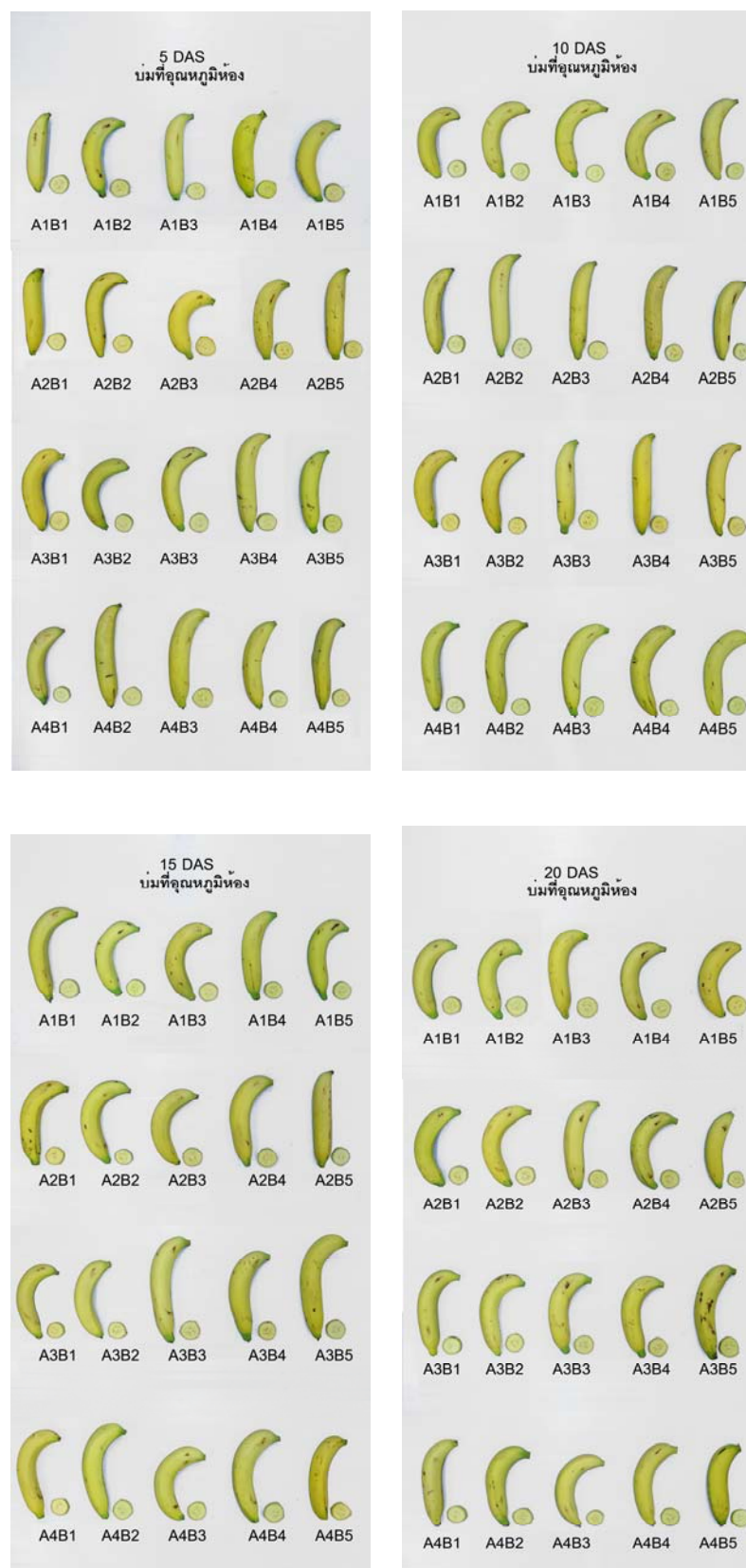
ภาพที่ 4.40 แสดงลักษณะของกล้วยหอมทอง ภายหลังจากการเก็บรักษา 25, 30, 35 และ 40 วัน



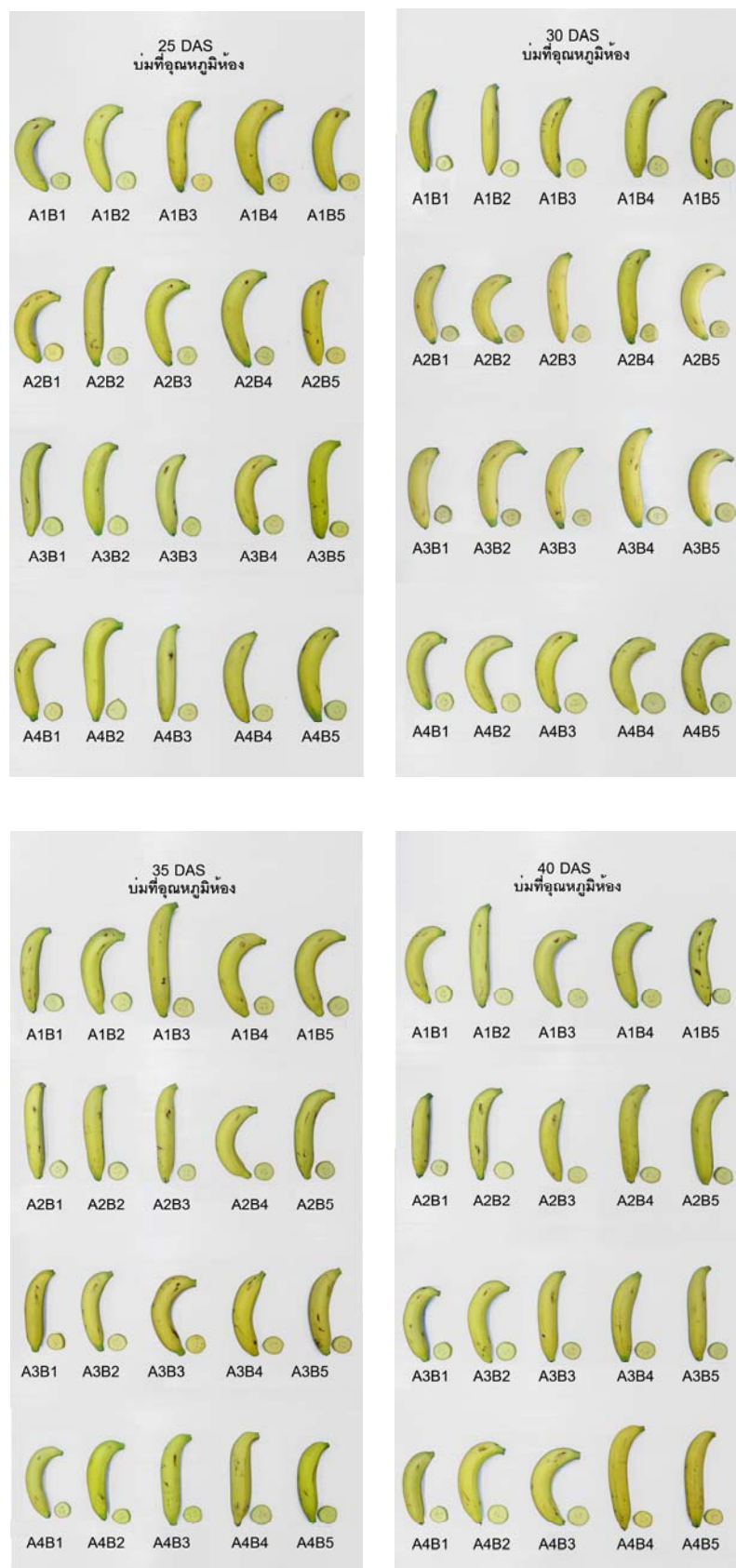
ภาพที่ 41 แสดงลักษณะของกล้วยหอมทอง ภายหลังจากเก็บรักษา 45, 50, 55 และ 60 วัน



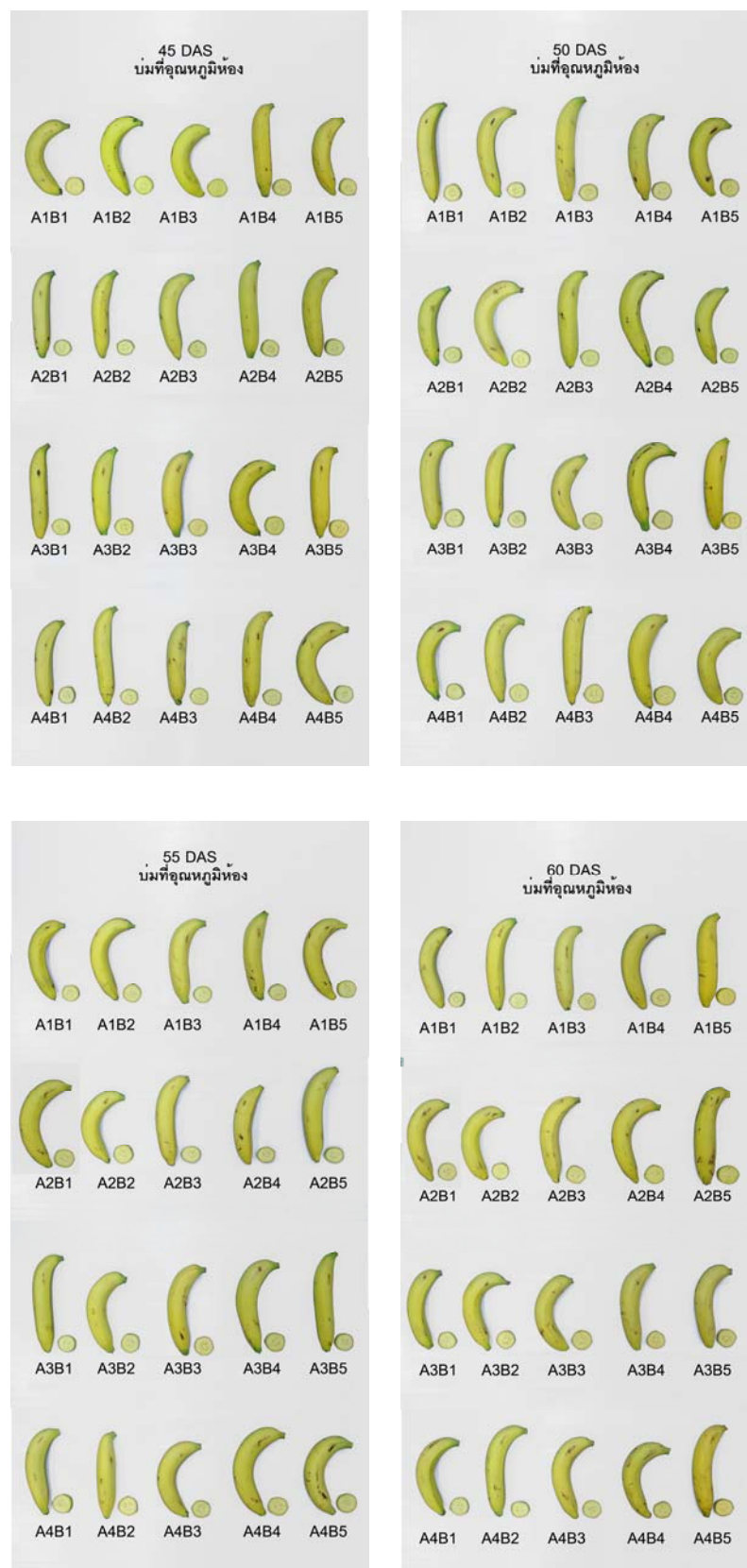
ภาพที่ 4.42 แสดงลักษณะของกล้วยหอมทองภายหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ก่อนการเก็บรักษา



ภาพที่ 4.43 แสดงลักษณะของของกล้วยหอมทองภายหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ภายหลังการเก็บรักษา 5, 10, 15 และ 20 วัน



ภาพที่ 4.44 แสดงลักษณะของของกล้วยหอมทองภายหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ภายหลังการเก็บรักษา 25, 30, 35 และ 40 วัน



ภาพที่ 4.45 แสดงลักษณะของของกล้วยหอมทองภายหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ภายหลังการเก็บรักษา 45, 50, 55 และ 60 วัน

4.2.8 ความแน่นเนื้อ

ก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีความแน่นเนื้อ เฉลี่ยตั้งแต่ 26.97 – 24.52 นิวตัน (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46) และภายหลังนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยหอมทองมีความแน่นเนื้อเฉลี่ยตั้งแต่ 12.59 – 7.85 นิวตัน (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.79 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.46 27.46 27.46 27.30 26.97 26.81 26.81 26.64 26.64 26.48 26.48 26.32 26.32 25.99 25.99 25.83 25.83 และ 25.66 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 25.34 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.13 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.74 และ 26.25 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.19 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.93 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 26.77 26.56 และ 26.36 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.28 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.53 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 15.20 14.22 13.89 13.89 13.82 13.57 13.08 12.91 11.28 11.28 11.12 11.12 10.95 และ 10.95 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 9.98 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 12.88 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 12.64 และ 12.55 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 12.33 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 13.63 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 13.14 13.04 และ 11.77 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 11.30 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 28.28 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที

และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.30 27.13 27.13 26.97 26.97 26.97 26.97 26.97 26.81 26.81 26.64 26.64 26.64 26.64 26.32 26.48 26.32 และ 25.66 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 25.17 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.00 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.94 และ 26.77 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.25 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.30 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 35 และ 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 26.81 26.77 และ 26.44 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.40 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.69 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาทีและ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 15.04 15.04 14.71 14.61 14.22 13.89 13.73 13.40 13.40 13.08 13.01 12.91 12.75 12.42 12.42 12.42 11.90 และ 11.61 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 11.12 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 13.96 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 13.53 และ 13.23 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 12.75 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 14.06 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 13.35 13.31 และ 13.16 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 12.97 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 28.11 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 และ 20 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.95 27.79 27.46 27.46 27.30 27.30 27.30 27.13 27.13 27.13 26.97 26.97 26.97 26.48 26.32 25.99 25.99 และ 25.66 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 25.34 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.23 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 27.20 และ 26.74 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.58 นิวตัน จากการ

วิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.30 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 27.22 27.13 และ 26.77 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.28 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 17.81 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 17.32 17.00 17.00 16.83 16.31 15.85 15.85 15.85 15.75 15.69 15.69 15.53 15.36 15.36 14.55 12.75 12.58 และ 10.95 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 10.63 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.93 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 15.23 และ 15.00 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.77 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.32 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ

15.73 15.11 และ 14.63 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.38 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.46 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.30 27.30 27.13 27.13 26.97 26.97 26.81 26.81 26.81 26.48 26.48 26.32 26.15 26.15 25.99 25.83 25.66 และ 24.52 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 16.84 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.90 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.61 และ 26.41 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 24.29 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.05 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 26.60 26.56 และ 25.91 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 24.15 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 17.81 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 16.83 16.67 16.34 16.18 16.02 16.02 15.85 15.20 15.20 15.04 15.04 14.71 14.55 14.55 14.22 14.22 13.73 และ 13.57 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 13.24 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.05 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 15.62 และ 15.10 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.22 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.98 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 15.61 14.96 และ 14.91 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.79 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุดเท่ากัน คือ 27.79 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส

25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.46 27.46 27.46 27.30 27.30 27.30 27.30 27.13 26.97 26.97 26.81 26.64 26.64 26.32 26.32 25.83 และ 25.66 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 25.17 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.53 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.87 และ 26.71 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.41 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.26 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 25 และ 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 27.09 26.77 และ 26.72 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.56 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.67 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 16.51 16.34 16.18 15.85 15.85 15.69 15.69 15.69 15.69 15.53 15.53 15.53 15.36 15.36 14.87 14.55 14.55 และ 14.22 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 13.08 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.76 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 15.56 และ 15.23 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 15.20 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.06 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 15.81 15.49 และ 15.36 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.46 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.48 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 15 และ 35 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.30 27.30 27.30 27.13 26.97 26.81 26.81 26.64 26.64 26.48 26.48 26.32 26.32 25.99 25.66 25.34 24.68 และ 24.68 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 24.03 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.74 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.58 และ 26.25 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 25.70 นิวตัน จาก

การวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.56 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 15 และ 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 26.52 26.36 และ 26.36 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 25.78 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 17.81 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 17.49 17.32 17.32 17.00 17.00 17.00 16.83 16.67 16.34 16.02 16.02 15.69 15.53 15.20 15.20 15.20 15.04 และ 14.87 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 14.71 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.77 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 16.51 และ 15.95 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 15.62 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.34 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 30 และ 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 16.20 16.18 และ 16.14 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที

จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 16.10 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.79 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.13 26.97 26.97 26.97 26.81 26.81 26.64 26.64 26.64 26.48 26.48 26.48 26.48 26.32 26.15 26.15 และ 25.83 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 25.50 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.87 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.71 และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 26.38 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุดเท่ากัน คือ 26.85 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 26.52 และ 26.48 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.23 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 17.16 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิ

อย่างรวดเร็วจนที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 14.71 16.51 16.18 15.69 15.53 15.53 15.53 15.36 15.36 15.20 15.04 15.04 15.04 14.71 14.71 14.22 14.06 และ 14.06 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 10.95 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุดเท่ากัน คือ 15.36 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 15.10 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.29 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.65 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่เวลา 15, 35 และ 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 15.44 15.44 และ 14.79 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.81 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุดเท่ากัน คือ 27.30 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วจนที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 และ 15 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.13 26.97 26.97 26.97 26.97 26.64 26.64 26.48 26.32 26.32 26.32 25.99 25.66 25.34 25.34 25.34 และ 25.33 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำ

การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 24.19 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.38 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.28 และ 26.25 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.19 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.17 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 30 และ 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 26.48 26.15 และ 25.91 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 25.66 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.51 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 35, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 25 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 15.53 15.20 15.04 15.04 14.71 14.71 14.55 14.38 14.22 14.06 13.89 13.73 13.57 12.75 12.75 12.42 12.10 และ 12.10 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 11.93 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 14.45 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศา

เซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 13.86 และ 13.80 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.73 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 14.75 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 35 และ 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 14.34 14.14 และ 13.57 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 12.99 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.62 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 และ 20 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.46 27.30 27.30 27.13 26.97 26.97 26.97 26.97 26.97 26.97 26.81 26.81 26.64 26.64 26.64 26.48 26.32 และ 26.15 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 25.83 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.97 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.90 และ 26.87 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.64 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.17 นิวตัน รองลงมาได้แก่

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 35 และ 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 26.81 26.81 และ 26.77 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.68 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 17.81 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 16.51 16.34 16.02 15.85 15.85 15.85 15.69 15.69 15.53 15.36 15.36 15.36 14.71 14.55 14.22 14.06 13.24 และ 12.26 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 11.44 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.05 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 15.20 และ 14.78 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.32 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.85 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 15 และ 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 15.77 15.12 และ 15.12 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.57 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.95 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 30 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.62 27.46 27.46 27.30 27.13 27.13 27.13 26.97 26.97 26.97 26.64 26.64 26.64 26.48 26.48 26.48 และ 25.99 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 25.66 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.13 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ 0 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 27.10 และ 26.84 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.61 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.46 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 27.26 26.89 และ 26.56 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.44 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 18.30 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25

นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 และ 15 นาที่ มีความแน่นเนื้อ คือ 16.83 17.65 16.83 16.67 16.34 16.02 16.02 16.02 16.02 15.85 15.85 15.69 15.04 14.87 14.71 14.55 14.38 และ 14.22 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 13.40 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.47 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 15.89 และ 15.62 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 15.07 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที่ จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.51 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 15 นาที่ จะมีความแน่นเนื้อ คือ 16.06 15.77 และ 15.57 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.91 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 28.44 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 20, 30, 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20, 25, 35, 30 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ มีความแน่นเนื้อ คือ 27.79 27.62 27.46 27.46 27.30 27.30 27.30 27.30 27.13 26.97 26.97 26.97 26.81 26.64 และ 26.48 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 และ 30 นาที่ จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 26.32 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.36 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 และ -5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 27.20 และ 27.04 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.84 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.30 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35, 15 และ 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 27.17 27.13 และ 27.01 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.93 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมามบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 17.16 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30, 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 16.67 16.67 16.18 16.02 15.85 15.69 15.53 15.53 15.36 14.87 14.71 14.55 14.38 14.22 14.06 14.06 13.73 และ 13.57 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 11.77 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.69 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 15.27 และ 15.20 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.96 นิวตัน จาก

การวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.36 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 15.24 15.12 และ 14.79 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.63 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุดเท่ากัน คือ 27.46 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 และ 25 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 27.30 27.30 27.30 27.13 27.13 26.97 26.97 26.97 26.81 26.81 26.81 26.64 26.48 26.48 26.48 และ 26.48 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.32 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.92, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.07 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 26.97 และ 26.87 ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.84 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.93, ภาพที่ 4.47)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.05 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30, 15 และ 25 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 27.01 26.97 และ 26.89 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที

จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 26.77 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.94, ภาพที่ 4.48)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.18 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที มีความแน่นเนื้อ คือ 15.69 15.53 15.53 15.20 15.20 14.71 14.71 14.55 14.38 13.73 17.73 13.57 13.57 13.24 13.24 12.75 และ 12.59 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 12.26 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.95, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 14.58 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีความแน่นเนื้อ คือ 14.55 และ 14.12 นิวตัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.73 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.96, ภาพที่ 4.50)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.08 นิวตัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 35 นาที จะมีความแน่นเนื้อ คือ 14.63 14.22 และ 14.22 นิวตัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.08 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.97, ภาพที่ 4.51)

ตารางที่ 4.92 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน

Treatment	ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	26.48 ad ^{1/}	26.48 a ^{1/}	26.32 a ^{1/}	27.30 a ^{1/}	27.13 a ^{1/}	27.30 a ^{1/}	24.68 a ^{1/}	26.97 a ^{1/}	25.99 a ^{1/}	26.97 a ^{1/}	27.46 a ^{1/}	27.30 ac ^{1/}	27.46 a ^{1/}
a ₁ b ₂	25.99 ae	25.83 a	26.48 a	27.30 a	27.13 a	27.46 a	27.30 a	25.83 a	25.66 a	26.97 a	27.46 a	27.46 ac	27.30 a
a ₁ b ₃	26.48 ad	26.97 a	25.17 a	27.13 a	26.48 a	27.79 a	25.34 a	26.48 a	26.97 a	25.83 a	27.13 a	28.44 a	26.81 a
a ₁ b ₄	26.64 ac	25.34 a	26.64 a	27.95 a	26.97 a	27.30 a	26.48 a	26.48 a	26.97 a	26.81 a	26.48 a	27.30 ac	27.13 a
a ₁ b ₅	26.97 a	26.64 a	26.64 a	26.32 a	26.81 a	27.79 a	24.68 a	26.15 a	26.32 a	26.64 a	27.13 a	26.62 c	26.64 a
a ₂ b ₁	25.99 ae	26.81 a	26.64 a	26.48 a	26.15 a	25.83 a	27.30 a	26.64 a	26.97 a	27.62 a	27.30 a	27.30 ac	26.81 a
a ₂ b ₂	26.97 a	25.99 a	26.97 a	27.79 a	26.81 a	26.97 a	26.64 a	26.64 a	26.32 a	26.15 a	26.97 a	26.32 c	26.32 a
a ₂ b ₃	25.99 ae	25.99 a	27.13 a	26.97 a	25.66 a	26.32 a	26.81 a	26.48 a	27.30 a	27.30 a	27.30 a	26.64 bc	27.30 a
a ₂ b ₄	24.52 f	26.48 a	27.30 a	27.13 a	27.46 a	27.46 a	24.03 a	26.64 a	24.19 a	27.13 a	26.64 a	26.32 c	26.48 a
a ₂ b ₅	25.66 bf	25.66 a	26.64 a	25.34 a	26.97 a	26.97 a	26.48 a	25.50 a	26.64 a	26.32 a	25.99 a	27.62 ac	27.46 a
a ₃ b ₁	26.97 a	26.32 a	25.66 a	25.99 a	25.83 a	26.64 a	26.32 a	26.97 a	25.34 a	27.46 a	27.13 a	27.46 ac	27.13 a
a ₃ b ₂	25.50 cf	25.83 a	26.81 a	28.11 a	26.15 a	26.64 a	26.32 a	27.13 a	25.34 a	26.97 a	26.64 a	26.97 bc	26.48 a
a ₃ b ₃	25.83 ae	27.46 a	26.32 a	27.46 a	26.81 a	25.66 a	26.64 a	26.15 a	27.30 a	26.64 a	26.97 a	26.97 bc	26.97 a
a ₃ b ₄	26.15 ae	27.79 a	28.28 a	27.13 a	27.30 a	26.32 a	26.97 a	27.79 a	26.97 a	26.81 a	26.64 a	26.81 bc	26.97 a
a ₃ b ₅	25.34 df	26.32 a	26.81 a	27.46 a	25.99 a	26.81 a	27.48 a	26.32 a	26.32 a	26.97 a	25.66 a	26.97 bc	27.30 a
a ₄ b ₁	25.17 ef	26.64 a	26.97 a	27.30 a	24.52 a	27.13 a	27.13 a	26.81 a	25.33 a	26.64 a	27.95 a	26.48 bc	26.48 a
a ₄ b ₂	26.48 ad	27.46 a	26.97 a	25.66 a	26.32 a	25.17 a	25.99 a	26.48 a	25.34 a	26.97 a	26.48 a	27.30 ac	26.97 a
a ₄ b ₃	26.81 ab	27.30 a	27.13 a	26.97 a	27.30 a	27.30 a	27.30 a	26.81 a	27.13 a	26.97 a	27.62 a	27.13 ac	26.48 a
a ₄ b ₄	26.48 ad	27.46 a	26.97 a	26.97 a	26.48 a	27.30 a	25.66 a	26.48 a	26.48 a	26.48 a	26.48 a	27.30 ac	27.46 a
a ₄ b ₅	26.48 ad	26.81 a	26.97 a	25.99 a	16.84 a	27.46 a	26.81 a	26.97 a	26.64 a	27.30 a	26.97 a	27.79 ab	26.81 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.93 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน

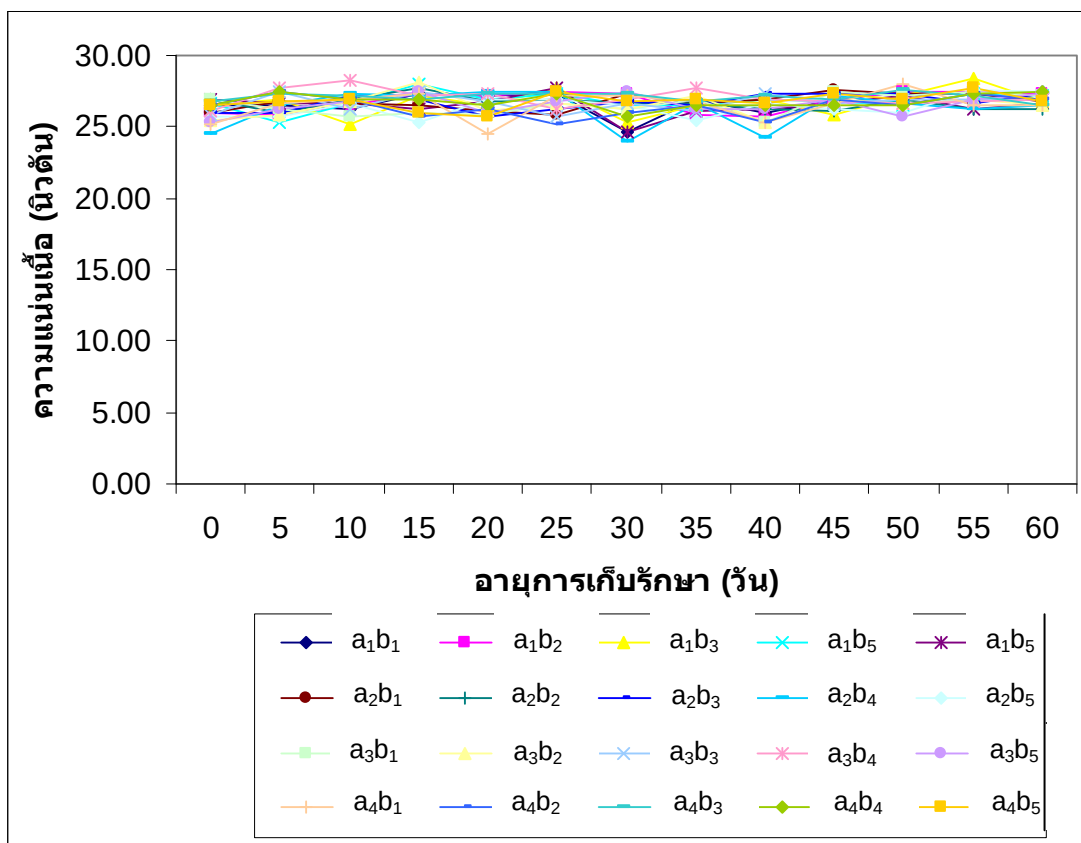
อุณหภูมิ (C°)	ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	26.51 a ^{1/}	26.25 b ^{1/}	26.25 a ^{1/}	27.20 a ^{1/}	26.90 a ^{1/}	27.53 a ^{1/}	25.70 a ^{1/}	26.38 a ^{1/}	26.38 a ^{1/}	26.64 a ^{1/}	27.13 a ^{1/}	27.36 a ^{1/}	27.07 a ^{1/}
0	25.83 b	26.19 b	26.94 a	26.74 a	26.61 a	26.71 a	26.25 a	26.38 a	26.28 a	26.90 a	26.84 a	26.84 a	26.87 a
-5	25.96 b	26.74 ab	26.77 a	27.23 a	26.41 a	26.41 a	26.74 a	26.87 a	26.25 a	26.97 a	26.61 a	27.04 a	26.97 a
-20	26.28 ab	27.13 a	27.00 a	26.58 a	24.29 a	26.87 a	26.58 a	26.71 a	26.19 a	26.87 a	27.10 a	27.20 a	26.84 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

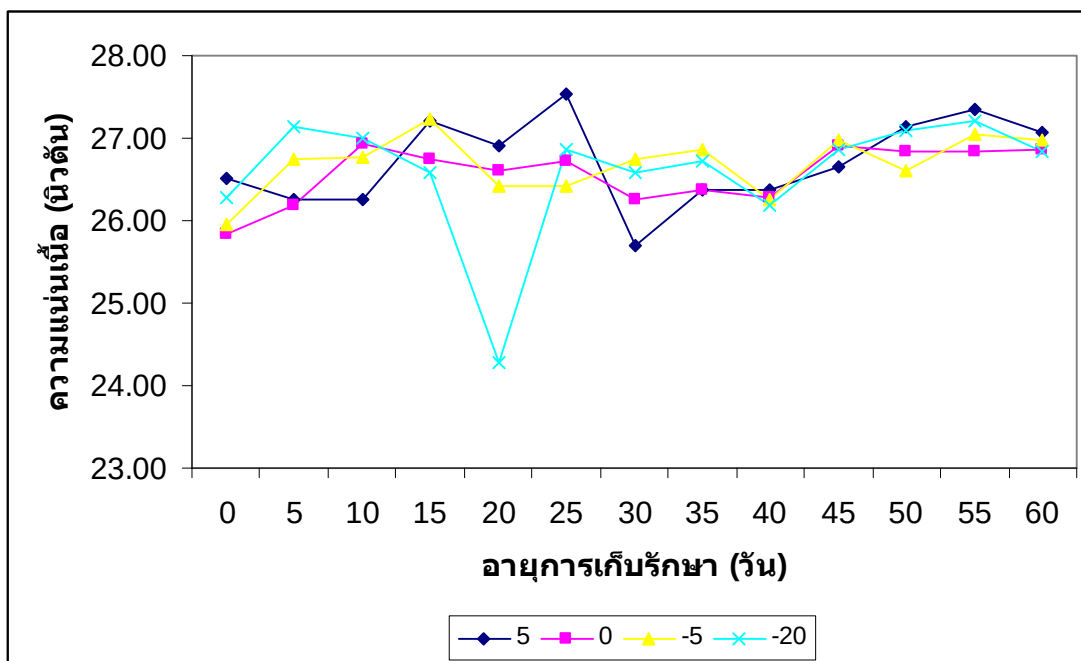
ตารางที่ 4.94 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน

เวลา (นาท)	ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังการเก็บรักษา												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	26.15 a ^{1/}	26.56 a ^{1/}	26.40 a ^{1/}	26.77 a ^{1/}	25.91 a ^{1/}	26.72 a ^{1/}	26.36 a ^{1/}	26.85 a ^{1/}	25.91 a ^{1/}	27.17 a ^{1/}	27.46 a ^{1/}	27.13 a ^{1/}	26.97 a ^{1/}
20	26.23 a	26.28 a	26.81 a	27.22 a	26.60 a	26.56 a	26.56 a	26.52 a	25.66 a	26.77 a	26.89 ac	27.01 a	26.77 a
25	26.28 a	26.93 a	26.44 a	27.13 a	26.55 a	26.77 a	26.52 a	26.48 a	27.17 a	26.68 a	27.26 ab	27.30 a	26.89 a
30	25.95 a	26.77 a	27.30 a	27.30 a	27.05 a	27.09 a	25.78 a	26.85 a	26.15 a	26.81 a	26.56 bc	26.93 a	27.01 a
35	26.11 a	26.36 a	26.77 a	26.28 a	24.15 a	27.26 a	26.36 a	26.23 a	26.48 a	26.81 a	26.44 c	27.17 a	27.05 a

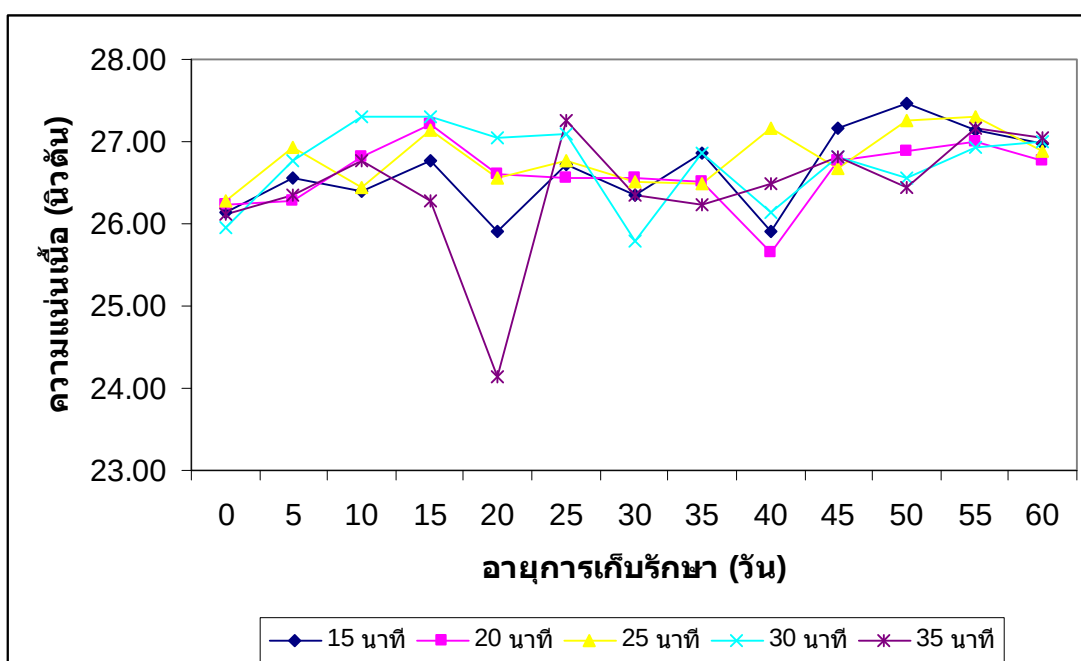
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.46 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน



ภาพที่ 4.47 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 4.48 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที

ตารางที่ 4.95 แสดงความแน่นเนื้อ (นิเวศน์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	ความแน่นเนื้อ (นิเวศน์) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	7.85 a ^{1/}	11.77 a ^{1/}	11.90 a ^{1/}	15.69 ab ^{1/}	14.55 a ^{1/}	14.87 a ^{1/}	16.34 a ^{1/}	15.53 a ^{1/}	11.93 a ^{1/}	16.34 a ^{1/}	16.83 a ^{1/}	15.69 ac ^{1/}	16.18 a ^{1/}
a ₁ b ₂	12.26 a	12.75 a	13.40 a	10.95 c	15.85 a	16.67 a	15.20 a	15.04 a	15.53 a	15.36 a	14.71 a	14.06 bc	13.57 be
a ₁ b ₃	10.46 a	13.82 a	15.04 a	17.00 ab	14.55 a	15.53 a	16.02 a	15.53 a	14.06 a	14.22 a	18.30 a	17.16 a	15.53 ac
a ₁ b ₄	12.59 a	11.28 a	11.12 a	14.55 ac	16.34 a	16.18 a	15.53 a	15.36 a	14.38 a	15.69 a	16.67 a	15.85 ac	12.75 de
a ₁ b ₅	11.28 a	13.57 a	14.71 a	16.83 ab	14.22 a	15.53 a	15.04 a	15.36 a	12.75 a	12.26 a	15.85 a	13.57 cd	14.71 ad
a ₂ b ₁	9.81 a	13.08 a	15.04 a	15.36 ab	16.67 a	13.08 a	16.02 a	15.04 a	14.22 a	15.36 a	14.87 a	14.71 ac	14.55 ae
a ₂ b ₂	10.46 a	11.52 a	15.69 a	17.32 ab	13.73 a	16.51 a	17.32 a	15.69 a	15.04 a	15.85 a	16.83 a	15.53 ac	14.55 ae
a ₂ b ₃	10.95 a	12.91 a	12.75 a	15.36 ab	16.02 a	15.69 a	17.00 a	15.53 a	12.10 a	16.51 a	15.69 a	13.73 cd	13.57 be
a ₂ b ₄	12.10 a	14.22 a	12.42 a	15.85 ab	17.81 a	15.36 a	15.20 a	14.22 a	12.42 a	17.81 a	14.55 a	11.77 d	13.73 be
a ₂ b ₅	10.46 a	12.68 a	13.89 a	15.75 ab	16.02 a	15.53 a	17.00 a	15.04 a	15.20 a	14.71 a	13.40 a	14.06 bd	12.26 e
a ₃ b ₁	9.32 a	11.28 a	13.40 a	10.63 c	14.71 a	14.22 a	15.20 a	14.71 a	16.51 a	13.24 a	14.22 a	16.02 ac	15.20 ac
a ₃ b ₂	10.79 a	10.95 a	14.22 a	15.85 ab	15.20 a	15.69 a	17.00 a	17.16 a	13.89 a	15.85 a	17.65 a	15.36 ac	13.24 ce
a ₃ b ₃	10.46 a	13.89 a	12.42 a	17.81 a	16.83 a	15.69 a	17.49 a	14.06 a	12.10 a	15.69 a	16.02 a	16.18 ac	13.73 be
a ₃ b ₄	10.79 a	15.53 a	14.61 a	12.58 bc	16.18 a	14.55 a	17.32 a	14.71 a	14.71 a	15.36 a	15.85 a	14.22 bd	13.24 ce
a ₃ b ₅	10.46 a	11.12 a	13.01 a	17.00 ab	15.20 a	15.85 a	16.83 a	16.18 a	15.04 a	15.85 a	14.38 a	16.67 ab	15.20 ac
a ₄ b ₁	10.95 a	10.95 a	13.08 a	15.85 ab	13.24 a	15.69 a	17.81 a	16.51 a	14.71 a	15.53 a	16.34 a	14.55 ac	14.38 ae
a ₄ b ₂	8.18 a	9.98 a	12.91 a	16.31 ab	15.04 a	15.36 a	14.87 a	14.71 a	14.55 a	16.02 a	15.04 a	15.53 ac	15.53 ac
a ₄ b ₃	8.50 a	13.89 a	12.42 a	12.75 bc	15.04 a	14.55 a	14.71 a	14.06 a	13.73 a	14.06 a	16.02 a	14.38 bc	15.69 ab
a ₄ b ₄	8.01 a	11.12 a	13.73 a	15.53 ab	13.57 a	15.85 a	16.67 a	10.95 a	12.75 a	14.55 a	16.02 a	16.67 ab	12.59 de
a ₄ b ₅	11.28 a	15.20 a	11.61 a	15.69 ab	14.22 a	16.34 a	15.69 a	15.20 a	13.57 a	11.44 a	16.02 a	14.87 ac	14.71 ad

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.96 แสดง ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

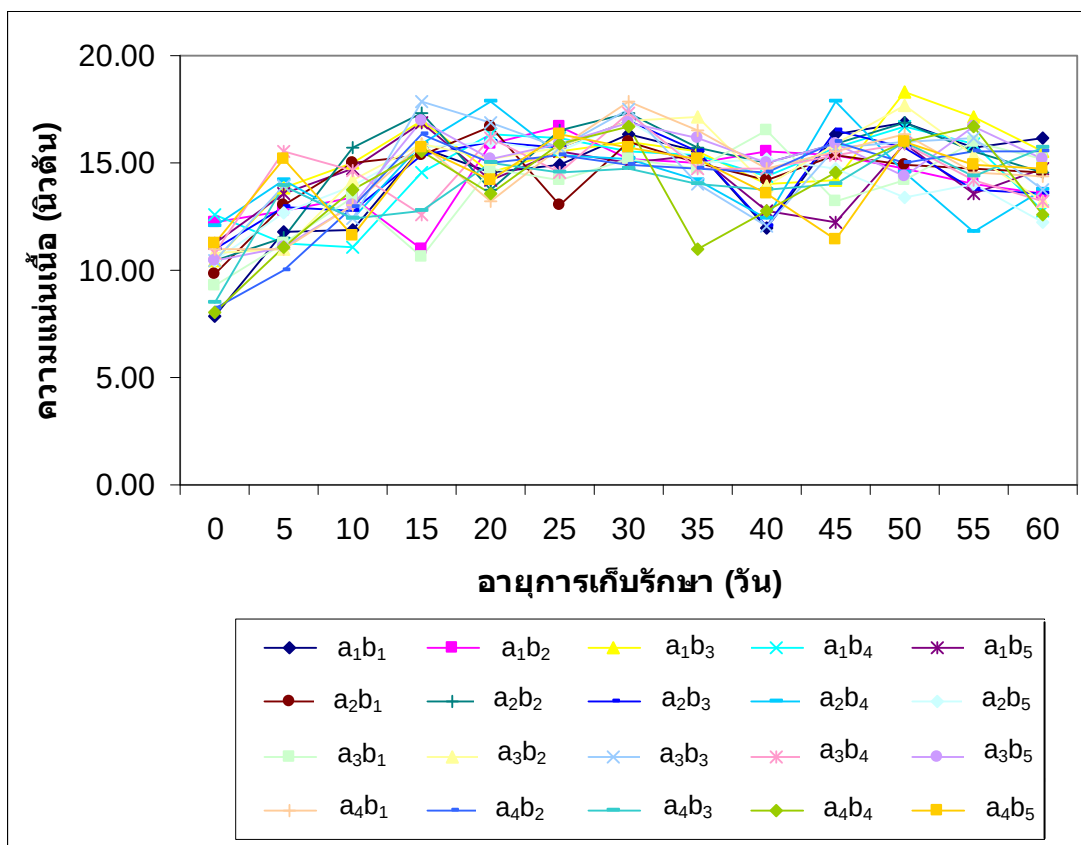
อุณหภูมิ (C°)	ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังจากออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	10.89 a ^{1/}	12.64 a ^{1/}	13.23 a ^{1/}	15.00 a ^{1/}	15.10 a ^{1/}	15.76 a ^{1/}	15.62 a ^{1/}	15.36 a ^{1/}	13.73 a ^{1/}	14.78 a ^{1/}	16.47 a ^{1/}	15.27 a ^{1/}	14.55 a ^{1/}
0	10.76 a	12.88 a	13.96 a	15.93 a	16.05 a	15.23 a	16.51 a	15.10 a	13.80 a	16.05 a	15.07 a	13.96 b	13.73 a
-5	10.37 a	12.55 a	13.53 a	14.77 a	15.62 a	15.20 a	16.77 a	15.36 a	14.45 a	15.20 a	15.62 a	15.69 a	14.12 a
-20	9.38 a	12.33 a	12.75 a	15.23 a	14.22 a	15.56 a	15.95 a	14.29 a	13.86 a	14.32 a	15.89 a	15.20 a	14.58 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

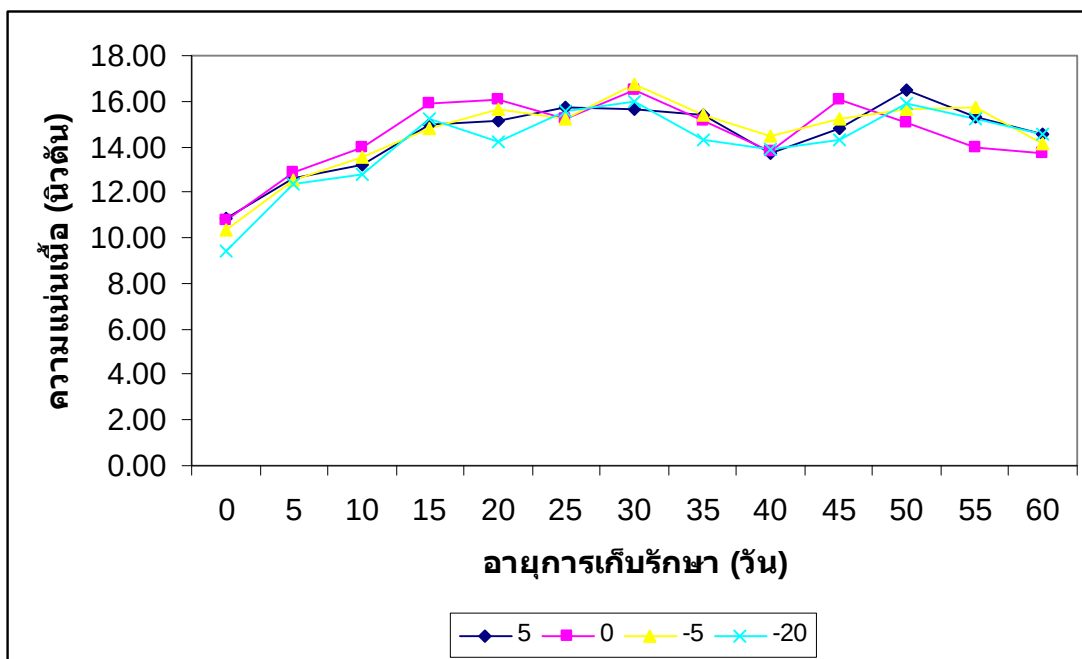
ตารางที่ 4.97 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังจากออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	9.48 a ^{1/}	11.77 a ^{1/}	13.35 a ^{1/}	14.38 a ^{1/}	14.79 a ^{1/}	14.46 a ^{1/}	16.34 a ^{1/}	15.44 a ^{1/}	14.34 a ^{1/}	15.12 a ^{1/}	15.57 a ^{1/}	15.24 a ^{1/}	15.08 a ^{1/}
20	10.42 a	11.30 a	14.06 a	15.11 a	14.96 a	16.06 a	16.10 a	15.65 a	14.75 a	15.77 a	16.06 a	15.12 a	14.22 a
25	10.10 a	13.63 a	13.16 a	15.73 a	15.61 a	15.36 a	16.30 a	14.79 a	12.91 a	15.12 a	16.51 a	15.36 a	14.63 a
30	10.87 a	13.04 a	12.97 a	14.63 a	15.98 a	15.49 a	16.18 a	13.81 a	13.57 a	15.85 a	15.77 a	14.63 a	13.08 b
35	10.87 a	13.14 a	13.31 a	16.32 a	14.91 a	15.81 a	16.14 a	15.44 a	14.14 a	13.57 a	14.91 a	14.79 a	14.22 a

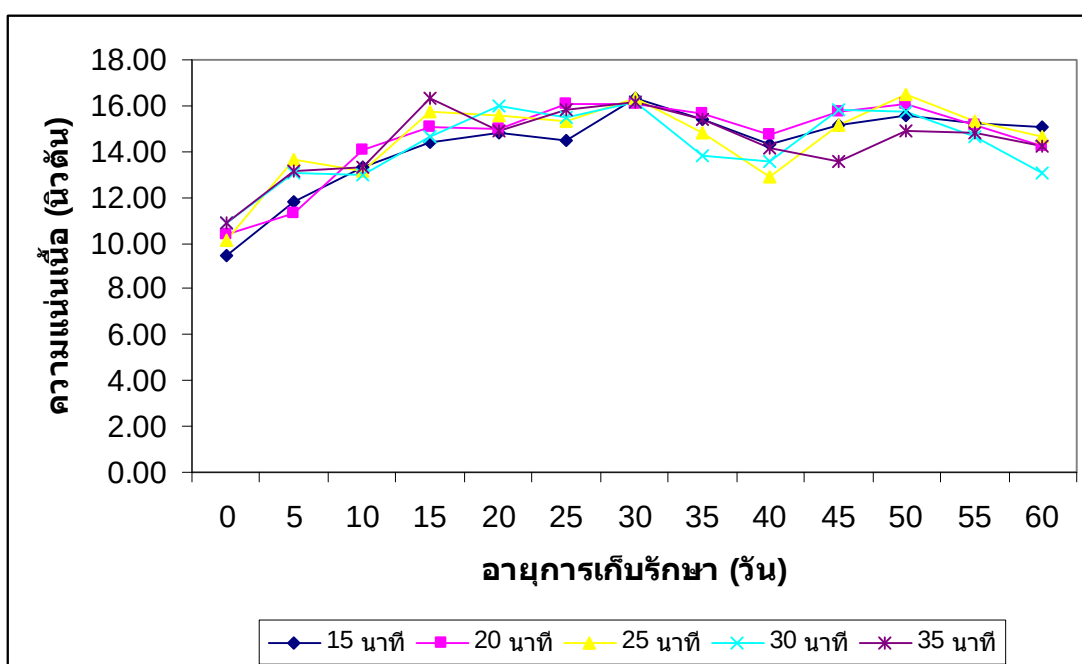
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.49 แสดงความแน่นเนื้อ (นิ้วนัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



ภาพที่ 4.50 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



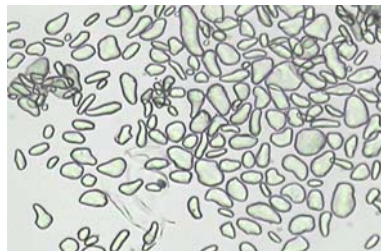
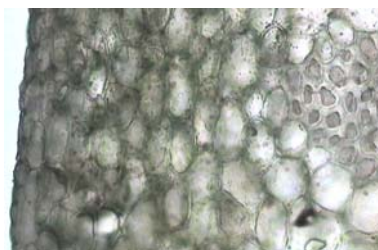
ภาพที่ 4.51 แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

4.2.9 ลักษณะเนื้อเยื่อ

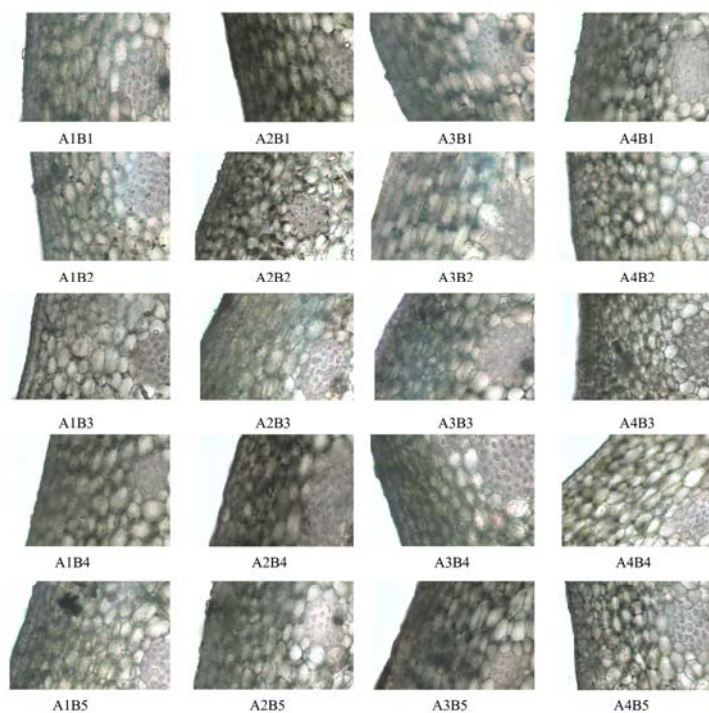
เนื้อเยื่อของผลกล้วย สามารถแบ่งออกเป็น 3 ชั้น คือ ผนังชั้นนอกเรียก epicarp หรือ exocarp ซึ่งจะเป็นชั้นของเปลือกผล ผนังชั้นกลางเรียก mesocarp ส่วนใหญ่เป็นเนื้อเยื่อ parenchyma จึงมักอ่อนนุ่ม สะสมแป้งหรือน้ำตาล และชั้นใน เรียก endocarp (ภาพที่ 4.52-บน)

ในส่วนของเปลือกคือ ชั้น exocarp และ mesocarpจะมีลักษณะเต่ง และจะสามารถเห็นกลุ่มท่อลำเลียง รวมทั้ง laticifer ซึ่งมีลักษณะคล้ายท่อภายในมีน้ำยางสีขาว เรียกว่า latex และเม็ดคลอโรพลาสต์เล็กๆ จำนวนมาก ในส่วนของเนื้อจะประกอบไปด้วยเม็ดแป้ง ซึ่งมีรูปร่างกลมรี (ภาพที่ 4.52-ล่าง)

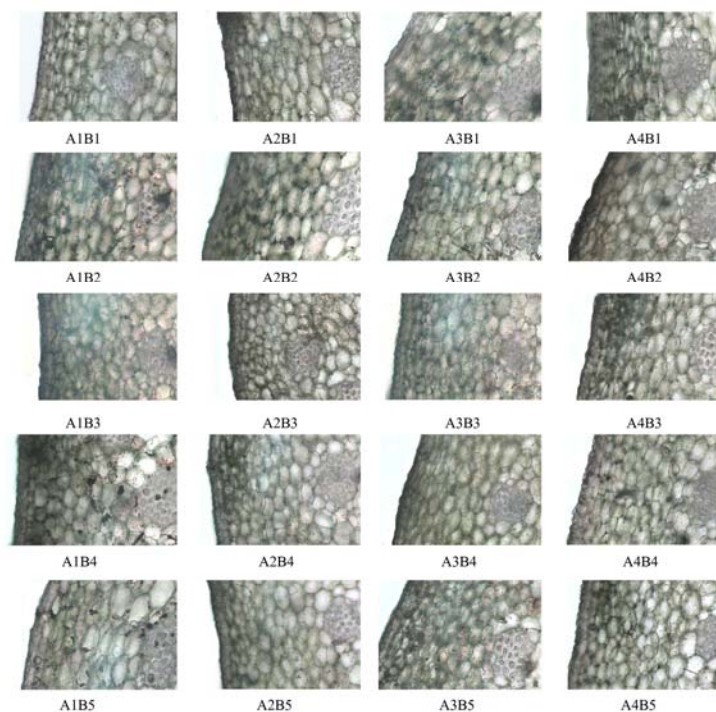
ภายหลังการเก็บรักษาปรากฏว่าลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือก (ภาพที่ 4.53 – 4.64) และเนื้อ (ภาพที่ 4.65 – 4.76) ของกล้วยหอมทองไม่มีการเปลี่ยนแปลงทุกวิธีการทดลอง



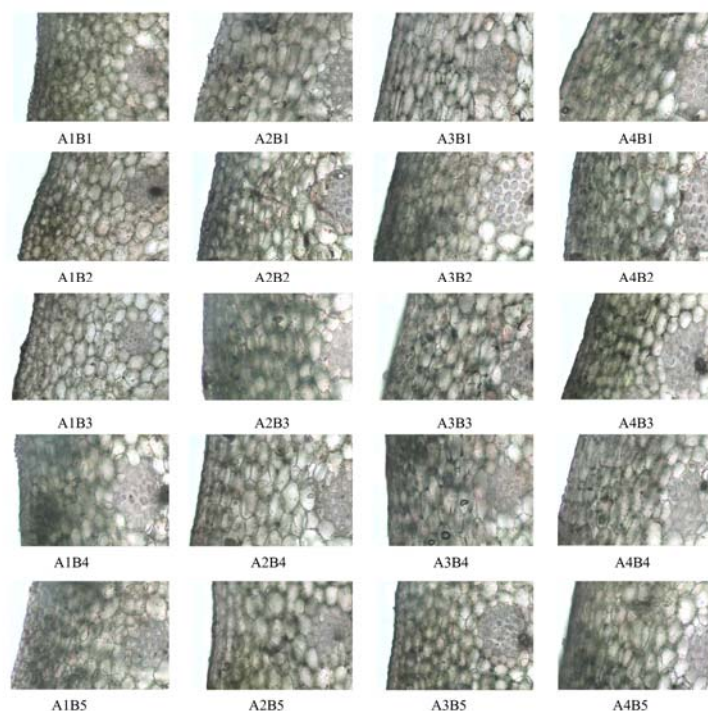
ภาพที่ 4.52 (บน) แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง(กำลังขยาย 10X) ก่อนการ ทดลอง
(ล่าง) แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ก่อนการทดลอง



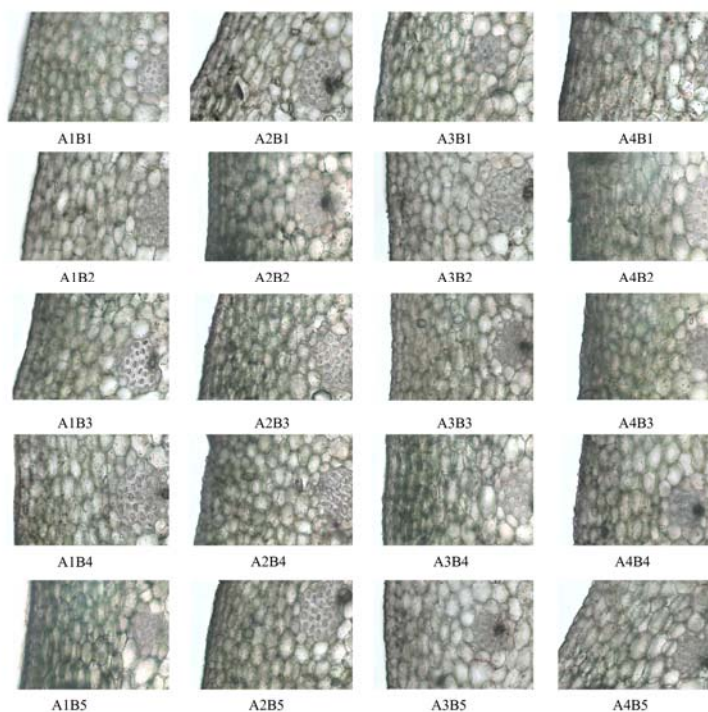
ภาพที่ 4.53 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 5 วัน



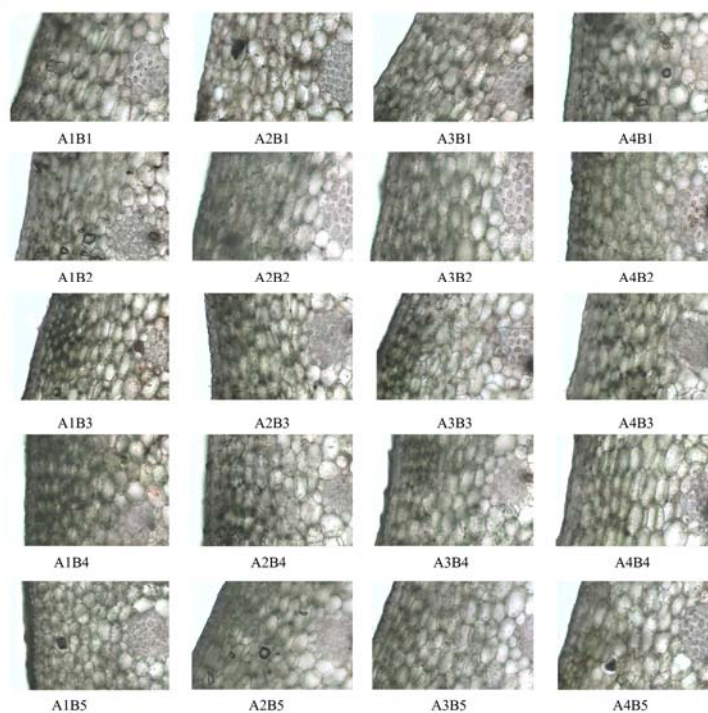
ภาพที่ 4.54 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 10 วัน



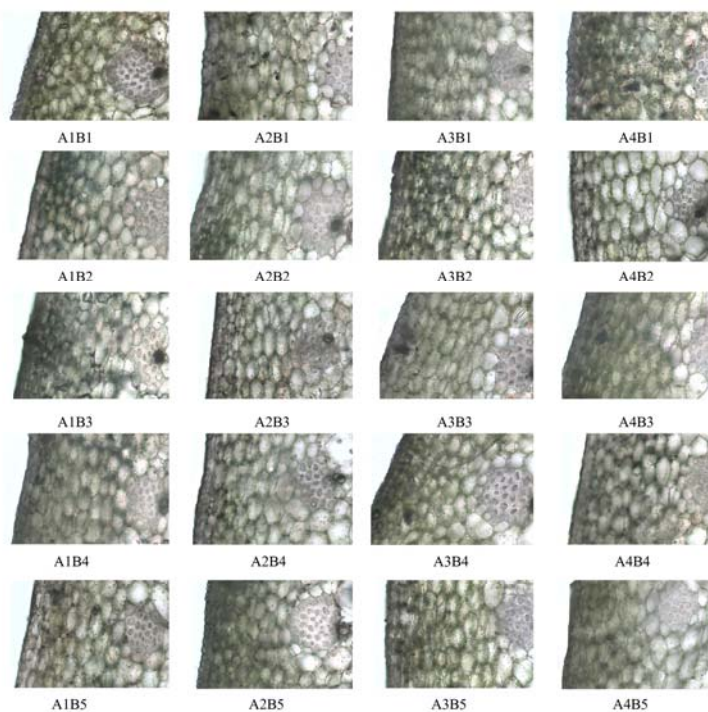
ภาพที่ 4.55 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน



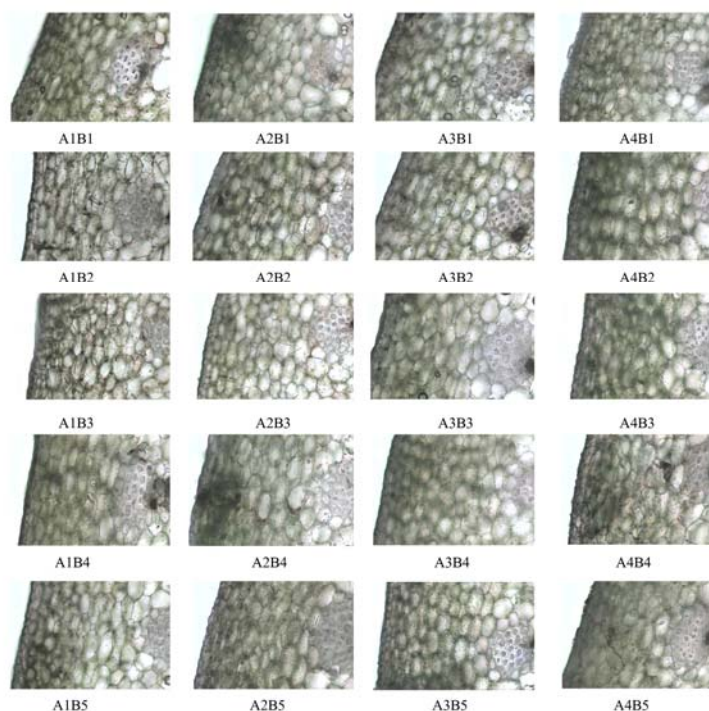
ภาพที่ 4.56 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน



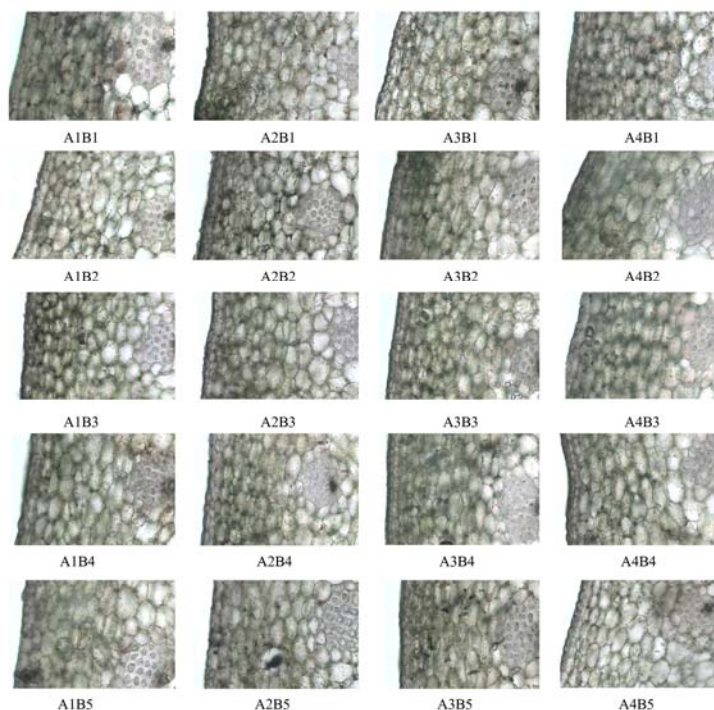
ภาพที่ 4.57 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 25 วัน



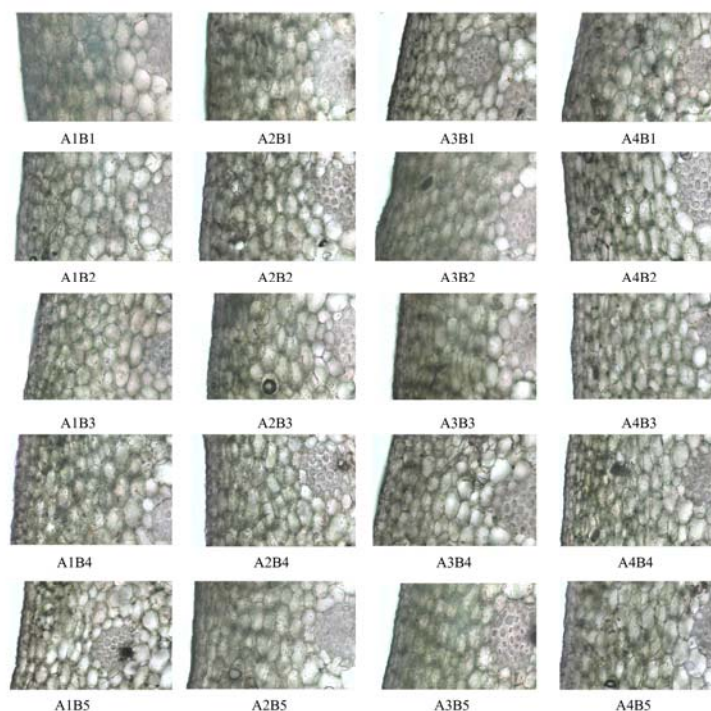
ภาพที่ 4.58 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 30 วัน



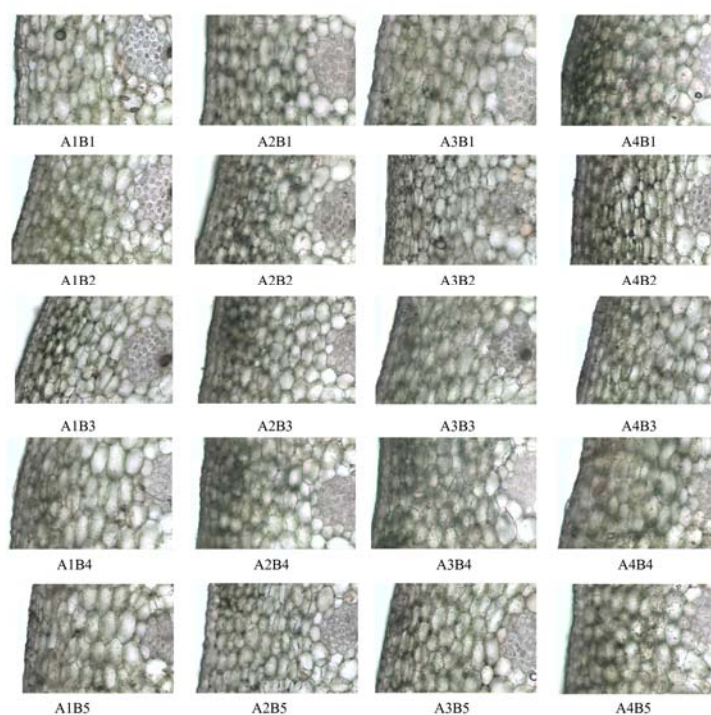
ภาพที่ 4.59 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 35 วัน



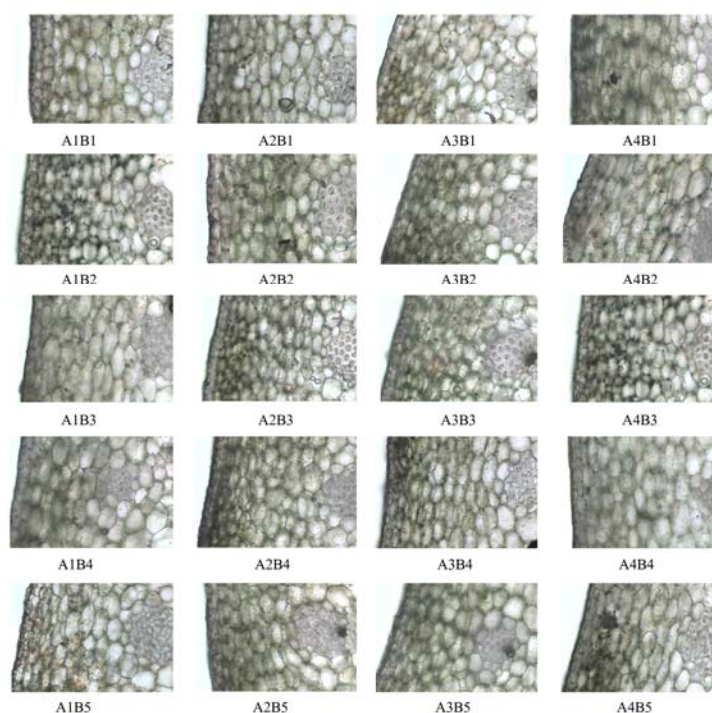
ภาพที่ 4.60 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 40 วัน



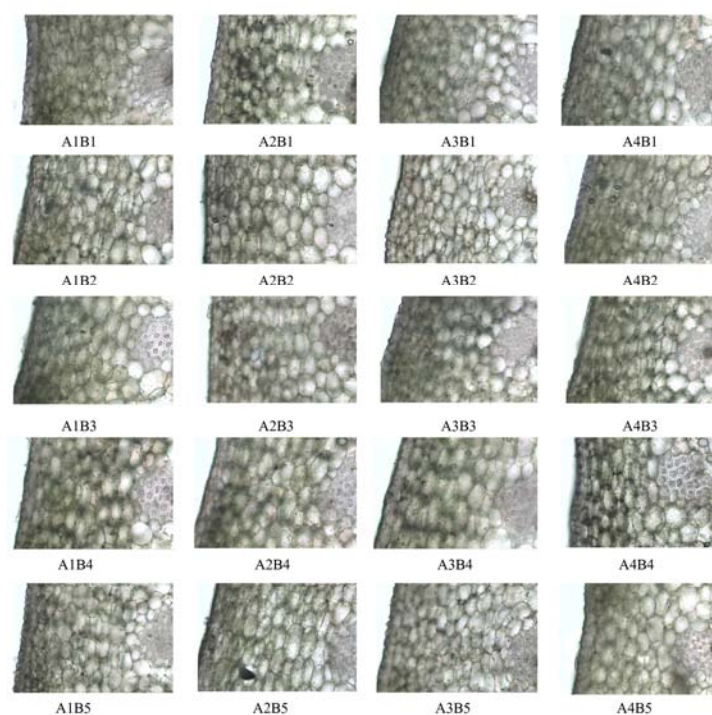
ภาพที่ 4.61 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 45 วัน



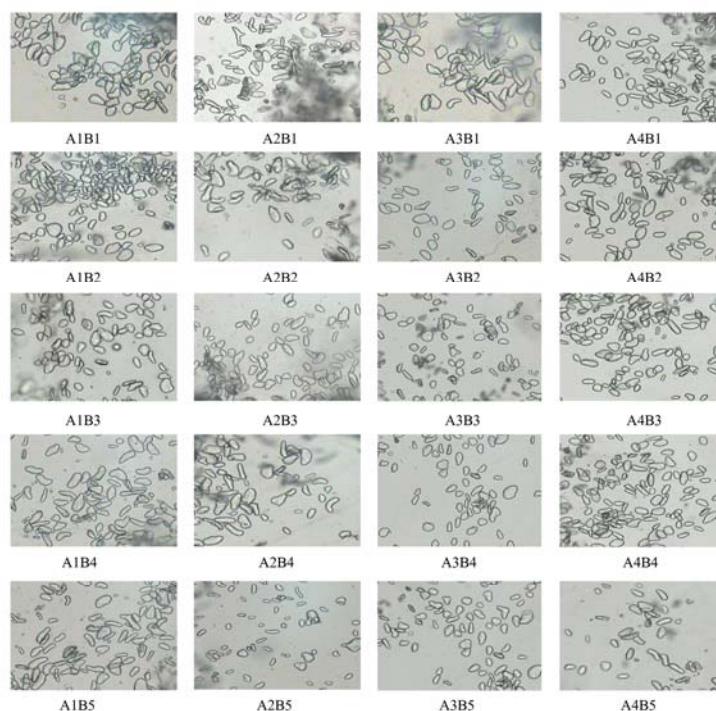
ภาพที่ 4.62 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากเก็บรักษา 50 วัน



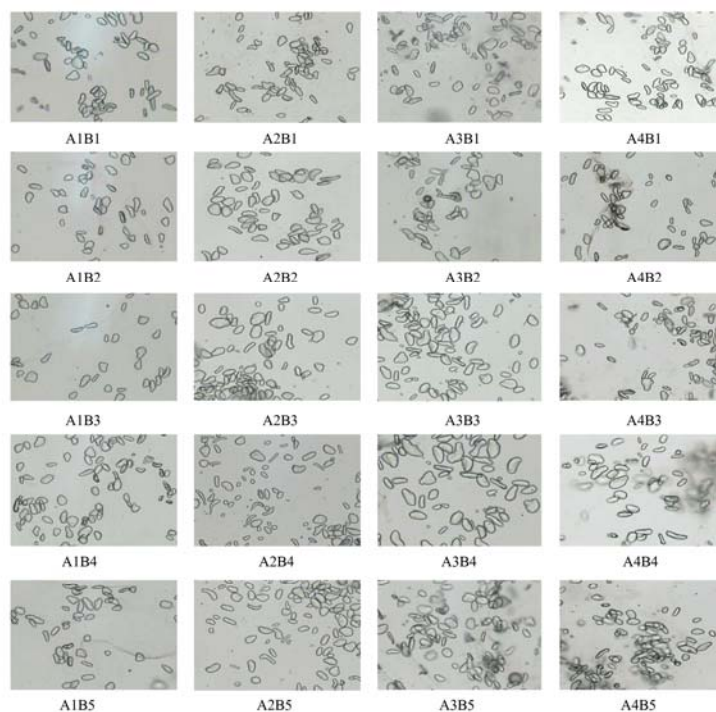
ภาพที่ 4.63 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน



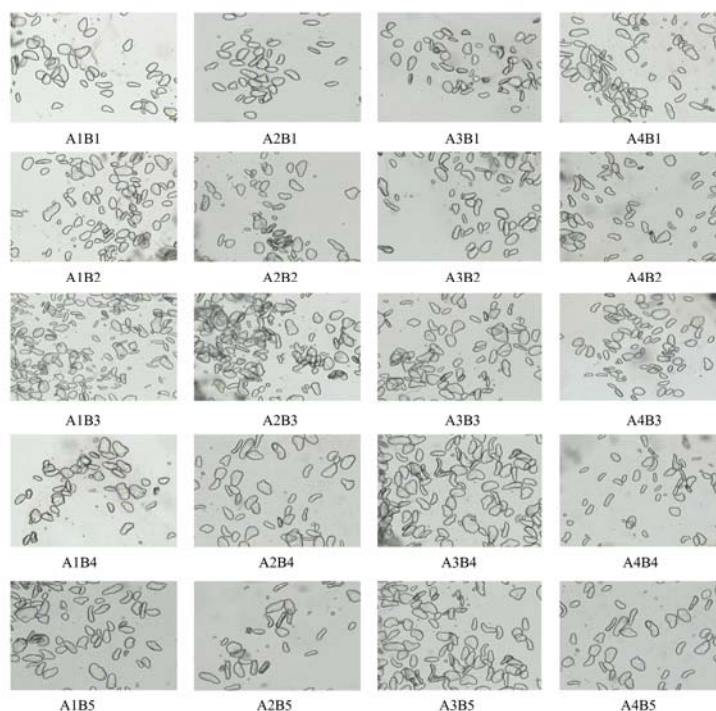
ภาพที่ 4.64 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเปลือกกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน



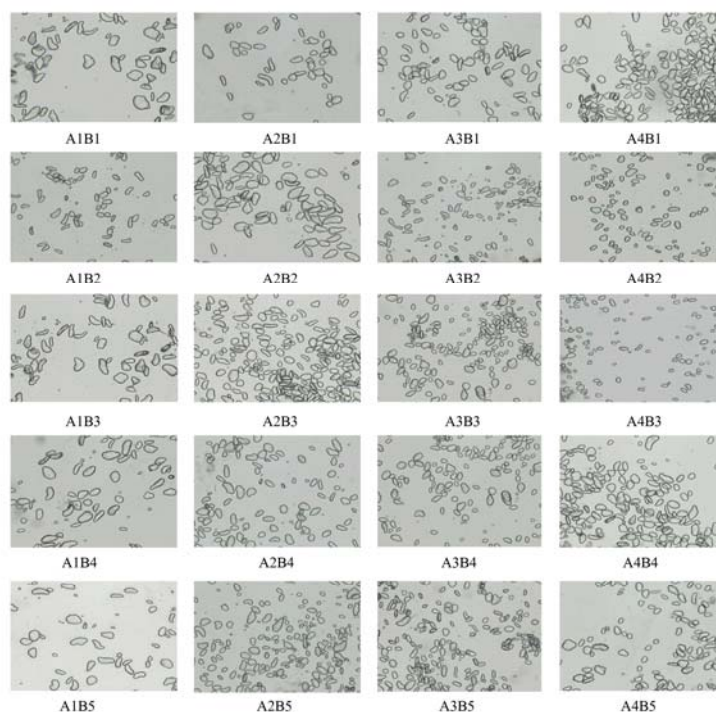
ภาพที่ 4.65 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อมดกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน



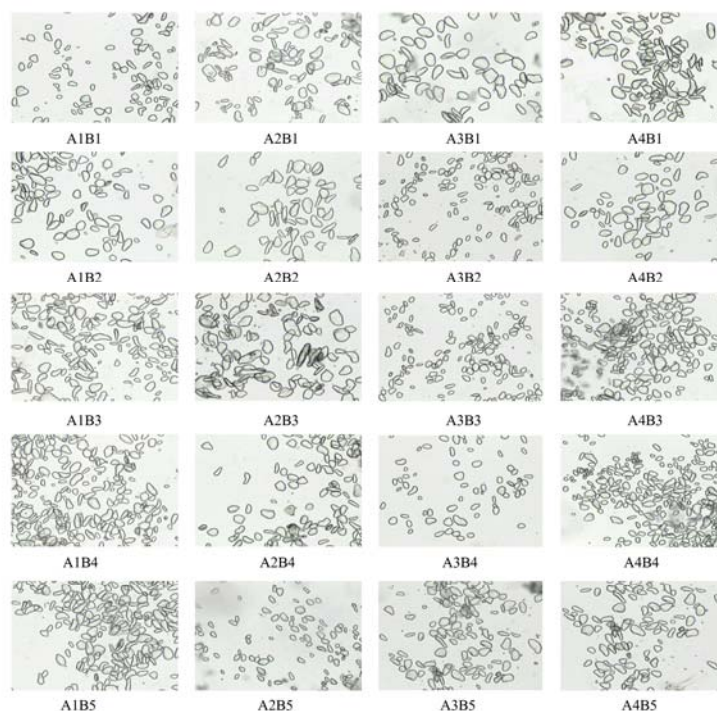
ภาพที่ 4.66 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อมดกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน



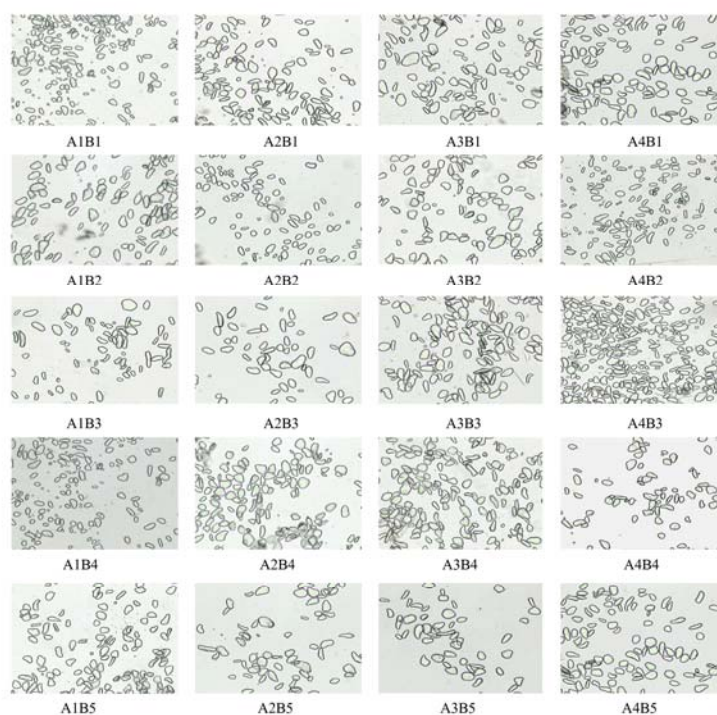
ภาพที่ 4.67 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้องอกด้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน



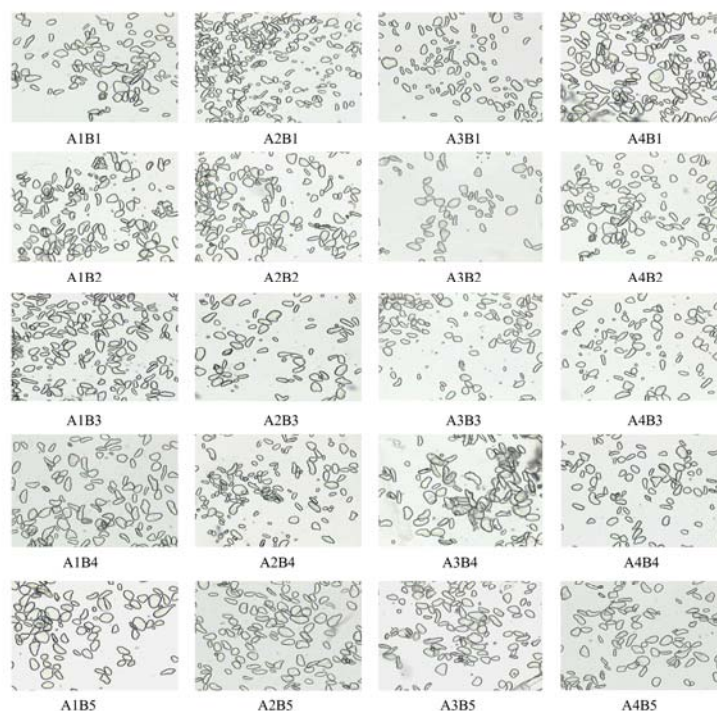
ภาพที่ 4.68 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้องอกด้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน



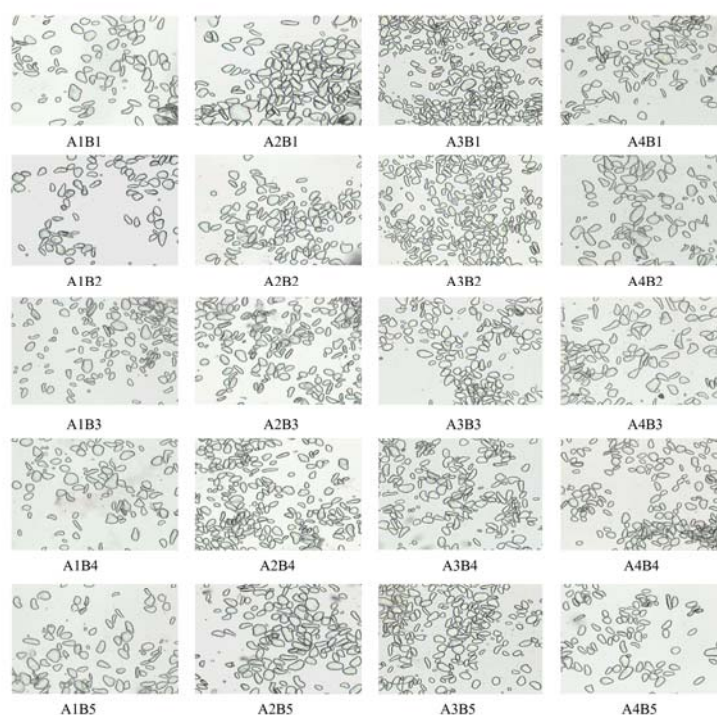
ภาพที่ 4.69 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน



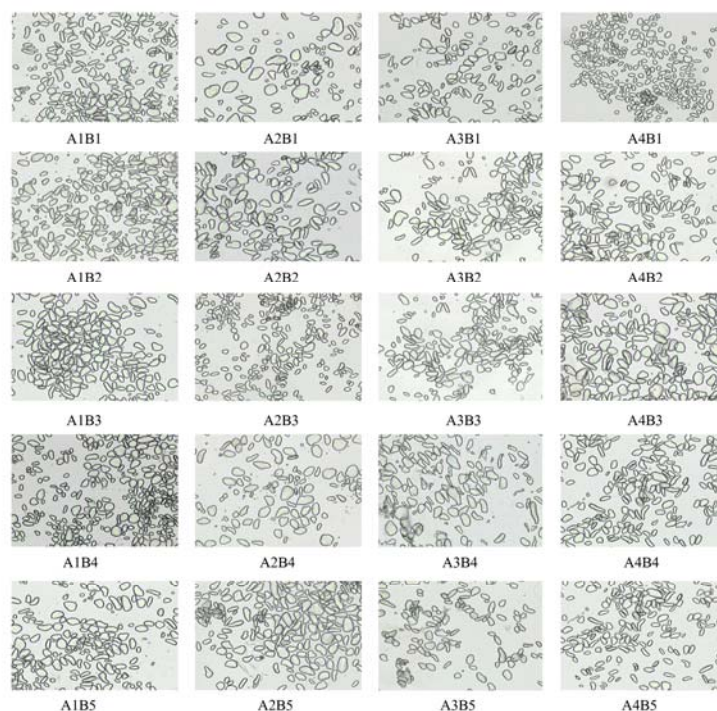
ภาพที่ 4.70 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน



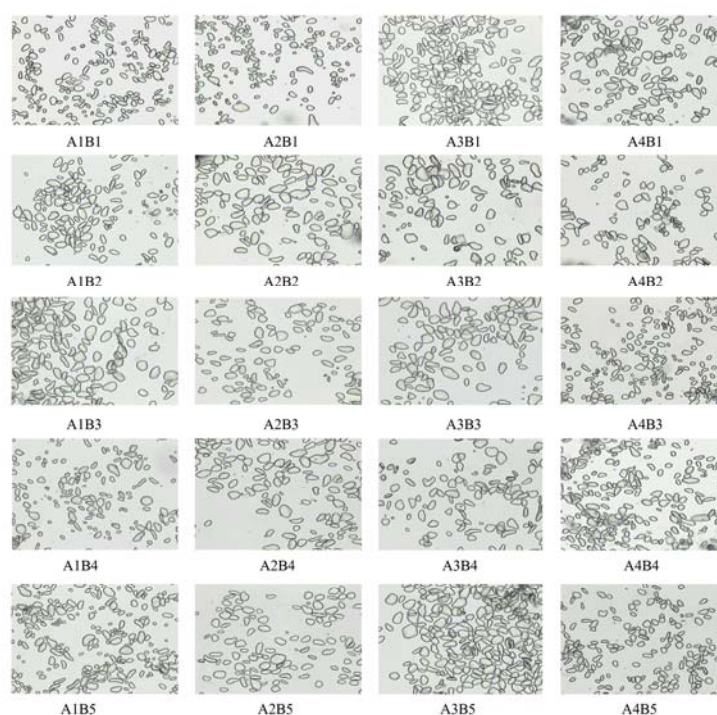
ภาพที่ 4.71 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อมดด้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน



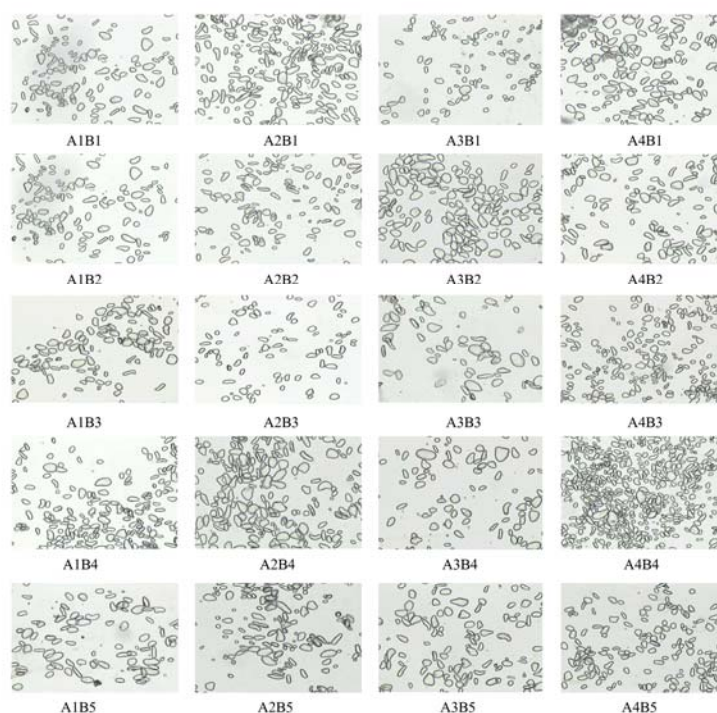
ภาพที่ 4.72 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อมดด้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน



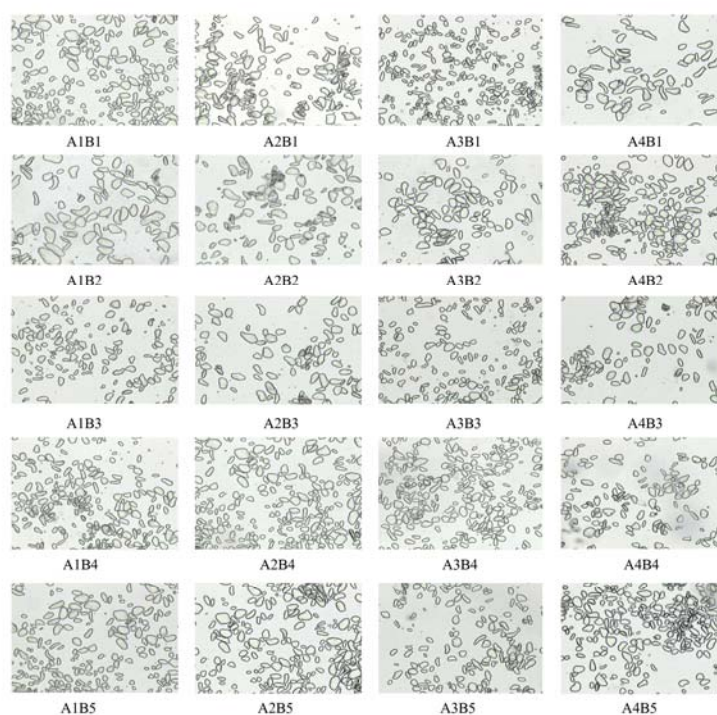
ภาพที่ 4.73 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน



ภาพที่ 4.74 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน



ภาพที่ 4.75 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน



ภาพที่ 4.76 แสดงลักษณะเนื้อเยื่อของเนื้อกล้วยหอมทอง (กำลังขยาย 10X) ที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

4.2.10 คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส

บ่มสุกที่อุณหภูมิห้องก่อนทำการทดลอง (0 วัน)

กล้วยหอมทองมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสเฉลี่ย 9.00 – 7.00 คะแนน (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

บ่มสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 5 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 9.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 8.67 8.33 8.33 8.00 8.00 8.00 8.00 7.67 7.67 7.67 7.67 7.67 7.67 7.33 และ 7.33 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30 และ 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 7.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.07 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.73 และ 7.67 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 7.53 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่สุดเท่ากัน คือ 8.00 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 35 และ 20 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.83 7.75 และ 7.67 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาทีจะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 7.50 คะแนนจากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มี

ผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 10 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.67 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 และ 30 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 8.00 8.00 7.67 7.67 7.67 7.67 7.67 7.67 7.67 7.67 7.33 7.33 7.33 7.33 และ 7.33 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 7.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.67 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 5 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.60 และ 7.53 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 7.40 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุดเท่ากัน คือ 7.75 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 20 และ 35 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.67 7.50 และ 7.50 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาทีจะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 7.33 คะแนนจากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 15 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุดเท่ากัน คือ 9.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาทีและ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 8.33 8.33 8.00 8.00 7.67 7.67 7.67 7.67 7.67 7.33 7.33 7.33 7.33 7.33 7.00 7.00 และ 6.67 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 6.33 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.93 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ -20 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.87 และ 7.40 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 7.33 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.83 คะแนน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20, 25 และ 30 นาที ตามลำดับ จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 7.58 คะแนนจากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 20 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.33 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5

องศาเซลเซียส 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที่ และ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 8.00 8.00 7.67 7.67 7.67 7.33 7.33 7.33 7.00 7.00 6.67 6.67 6.33 6.33 6.33 6.33 6.00 และ 6.00 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 5.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.40 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.07 และ 6.80 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 6.53 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที่ จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุดเท่ากัน คือ 7.50 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 และ 20 นาที่ มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.25 และ 6.83 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 30 นาที่ จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.58 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 25 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 9.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 15 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที่ -20 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที่ 0 องศาเซลเซียส 35 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 30 นาที่ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที่ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที่และ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที่ มีคะแนนคุณภาพ

ทางประสาทสัมผัส คือ 8.67 8.33 8.33 8.00 8.00 8.00 8.00 7.67 7.67 7.67 7.67 7.33 7.33 7.33 7.00 7.00 และ 7.00 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่น้อยที่สุด คือ 6.33 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.00 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.73 คะแนน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่น้อยที่สุดเท่ากัน คือ 7.53 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.33 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 30 และ 35 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.75 7.67 และ 7.42 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่น้อยที่สุด คือ 7.33 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 9.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 8.33 8.00 8.00 8.00 8.00 8.00 7.67 7.67 7.67 7.67 7.67 7.33 7.00 7.00 และ 7.00 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 และ 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่น้อยที่สุด คือ 6.33 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนน

คุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.13 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสเท่ากันคือ 7.33 คะแนน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 8.13 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.83 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 20 และ 25 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.75 7.58 และ 7.25 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.92 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 8.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20, 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 และ 35 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 7.67 7.67 7.33 7.33 7.00 7.00 7.00 7.00 6.67 6.67 6.67 6.67 6.33 6.00 5.67 และ 5.67 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 5.33 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ 0 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุดเท่ากัน คือ 7.07 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่

อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.20 คะแนน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 6.20 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.08 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 7.00 คะแนน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 6.58 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 40 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.67 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 15 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 7.33 4.00 7.00 6.67 6.67 6.67 6.33 6.33 6.33 6.33 6.00 6.00 6.00 6.00 6.00 5.67 5.00 และ 4.67 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 4.33 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.73 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.27 และ 6.00 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 5.80 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 และ 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุดเท่ากัน คือ 6.42 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 และ 15 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.25 และ 6.08 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 5.83 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุดท้ายอุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 45 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 และ 20 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุดเท่ากัน คือ 7.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 30, 15, 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที และ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 6.67 6.67 6.67 6.33 6.00 6.00 5.67 5.67 5.67 5.67 5.67 5.33 5.33 และ 5.33 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 4.67 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.47 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.07 และ 6.00 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 5.93 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.58 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 25 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.33 6.17 และ 5.83 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่

ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่น้อยที่สุด คือ 5.67 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 50 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 15 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุดเท่ากัน คือ 7.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที -20 องศาเซลเซียส 30, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30 นาที และ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 6.67 6.67 6.67 6.33 6.33 6.33 6.33 6.00 6.00 6.00 6.00 5.67 5.67 5.33 และ 5.33 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่น้อยที่สุด คือ 5.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.53 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 0 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.13 และ 6.09 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่น้อยที่สุด คือ 6.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.67 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 20, 25 และ 30 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.58 6.00 และ 5.92 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่น้อยที่สุด คือ 5.75 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 55 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 15 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 20 นาที 5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที 0 องศาเซลเซียส 25, 30 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 และ 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 6.67 6.67 6.67 6.33 6.33 6.33 6.33 6.33 6.00 6.00 6.00 5.67 5.67 5.33 5.33 5.33 5.33 และ 5.33 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 5.00 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 6.27 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ -20 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.07 และ 5.87 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 5.73 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 และ 20 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุดเท่ากัน คือ 6.25 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 และ 25 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 6.00 และ 5.83 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 5.58 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วไม่มีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ปมสุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษา 60 วัน

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 7.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอม

ทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 25, 35 นาที 0 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 20 นาที -5 องศาเซลเซียส 20 นาที -20 องศาเซลเซียส 30 นาที 5 องศาเซลเซียส 15, 30 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 0 องศาเซลเซียส 20, 35 นาที และ 5 องศาเซลเซียส 25 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ 6.67 6.33 6.33 6.00 6.00 6.00 6.00 5.67 5.67 5.00 5.00 5.00 4.67 4.67 4.67 4.33 4.33 และ 4.00 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 3.67 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.98, ภาพที่ 4.77)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 5.93 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 และ 5 องศาเซลเซียส มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 5.87 และ 4.87 คะแนนตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 4.73 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.99, ภาพที่ 4.78)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียวนั้น ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 35 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ 5.83 คะแนน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15, 30 และ 20 นาที มีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสคือ 5.67 5.42 และ 5.25 คะแนน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25 นาที จะมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด คือ 4.58 คะแนน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.100, ภาพที่ 4.79)

ตารางที่ 4.98 แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
a ₁ b ₁	8.00 a ^{1/}	7.33 a ^{1/}	7.00 a ^{1/}	7.67 a ^{1/}	7.33 a ^{1/}	8.00 a ^{1/}	7.67 a ^{1/}	7.67 a ^{1/}	6.00 ae ^{1/}	5.67 ac ^{1/}	7.00 a ^{1/}	6.67 a ^{1/}	4.67 cd ^{1/}
a ₁ b ₂	7.67 a	8.00 a	7.67 a	7.33 a	6.33 a	7.33 a	8.00 a	6.67 a	7.00 ab	6.67 ab	6.33 a	5.33 a	5.00 be
a ₁ b ₃	9.00 a	9.00 a	7.33 a	7.67 a	6.33 a	7.00 a	6.33 a	6.67 a	7.67 a	5.33 bc	6.67 a	6.33 a	4.00 e
a ₁ b ₄	7.67 a	7.67 a	8.00 a	9.00 a	7.33 a	7.67 a	7.00 a	7.33 a	6.67 ac	7.00 a	6.67 a	7.00 a	4.67 cd
a ₁ b ₅	8.33 a	8.33 a	7.67 a	8.00 a	8.00 a	7.67 a	7.67 a	7.00 a	6.33 ad	5.33 bc	6.00 a	5.00 a	6.00 ac
a ₂ b ₁	7.67 a	7.67 a	7.67 a	8.33 a	7.67 a	8.00 a	7.33 a	7.00 a	6.33 ad	6.67 ab	6.33 a	5.67 a	5.67 ad
a ₂ b ₂	7.67 a	7.67 a	7.33 a	7.33 a	7.00 a	8.67 a	8.33 a	7.00 a	7.00 ab	6.67 ab	7.00 a	6.33 a	4.33 de
a ₂ b ₃	7.67 a	7.33 a	7.67 a	9.00 a	8.33 a	8.33 a	7.00 a	6.67 a	6.00 ae	5.67 ac	6.00 a	5.33 a	3.67 e
a ₂ b ₄	7.67 a	7.67 a	8.67 a	7.00 a	6.33 a	7.67 a	6.33 a	7.00 a	4.33 e	5.67 ac	5.33 a	5.33 a	5.67 ad
a ₂ b ₅	8.00 a	8.00 a	7.00 a	7.67 a	7.67 a	7.33 a	7.67 a	7.67 a	6.33 ad	5.67 ac	5.67 a	6.00 a	4.33 de
a ₃ b ₁	8.67 a	8.33 a	7.33 a	6.67 a	6.33 a	9.00 a	9.00 a	7.00 a	7.33 ab	6.00 ac	7.00 a	6.33 a	6.33 ab
a ₃ b ₂	7.00 a	7.00 a	7.33 a	8.00 a	6.00 a	8.00 a	7.67 a	6.00 a	5.00 ce	6.00 ac	6.33 a	6.67 a	5.00 be
a ₃ b ₃	8.00 a	8.00 a	7.67 a	7.33 a	7.33 a	6.33 a	8.00 a	5.67 a	6.00 ae	7.00 a	6.33 a	6.00 a	4.67 cd
a ₃ b ₄	7.67 a	7.67 a	7.00 a	7.33 a	6.67 a	7.33 a	8.00 a	6.67 a	6.33 ad	6.33 ab	5.67 a	6.33 a	6.33 ab
a ₃ b ₅	8.00 a	7.67 a	7.67 a	7.33 a	7.67 a	7.00 a	8.00 a	5.67 a	6.67 ac	7.0 a	5.33 a	6.00 a	7.00 a
a ₄ b ₁	8.67 a	8.67 a	7.33 a	7.67 a	5.00 a	8.33 a	7.00 a	6.33 a	4.67 de	7.00 a	6.33 a	6.33 a	6.00 ac
a ₄ b ₂	8.00 a	8.00 a	7.67 a	7.67 a	8.00 a	7.00 a	6.33 a	6.67 a	6.67 ac	7.00 a	6.67 a	6.67 a	6.67 a
a ₄ b ₃	8.00 a	7.00 a	8.00 a	6.33 a	7.00 a	7.67 a	7.67 a	7.33 a	6.00 ae	5.33 bc	5.00 a	5.67 a	6.00 ac
a ₄ b ₄	7.67 a	7.00 a	7.53 a	7.00 a	6.00 a	8.00 a	6.33 a	5.33 a	6.00 ae	5.67 ac	6.00 a	5.33 a	5.00 be
a ₄ b ₅	8.33 a	7.00 a	7.67 a	8.33 a	6.67 a	7.67 a	8.00 a	8.00 a	5.67 be	4.67 c	6.00 a	5.33 a	6.00 ac

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่ง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางที่ 4.99 แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

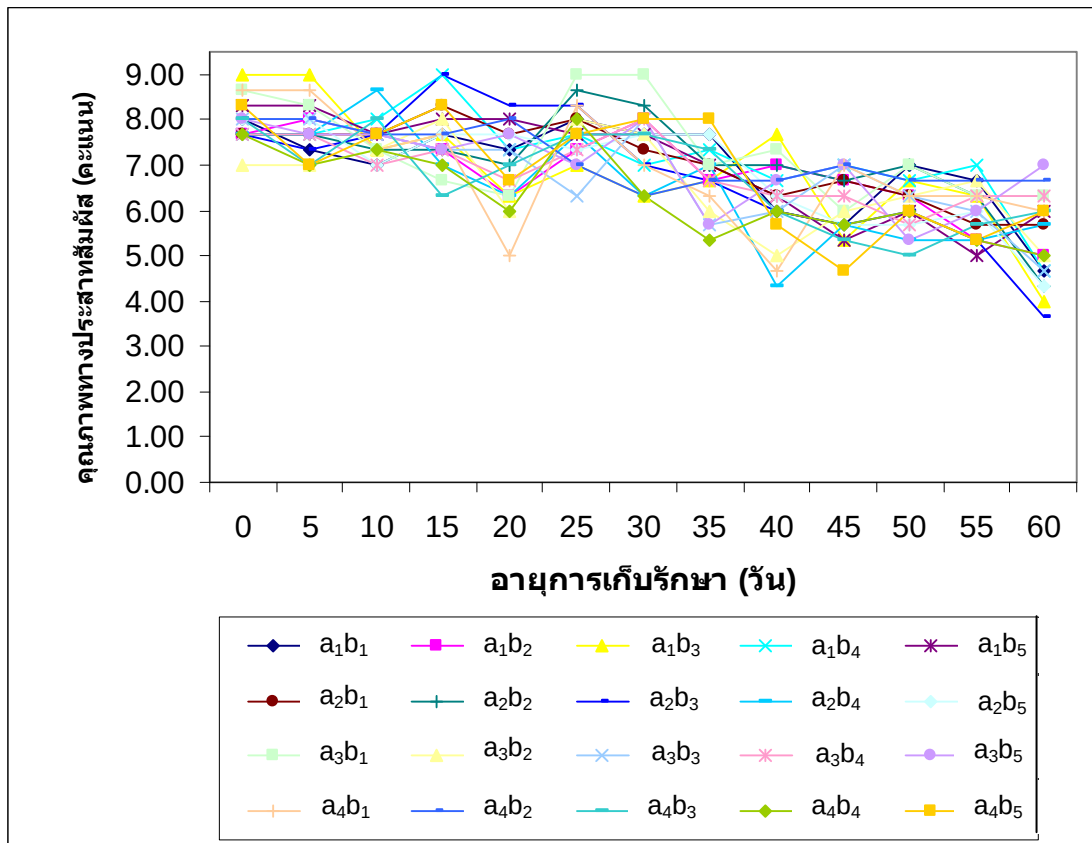
อุณหภูมิ (C°)	คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
5	8.13 a ^{1/}	8.07 a ^{1/}	7.53 a ^{1/}	7.93 a ^{1/}	7.07 a ^{1/}	7.53 a ^{1/}	7.33 a ^{1/}	7.07 a ^{1/}	6.73 a ^{1/}	6.00 a ^{1/}	6.53 a ^{1/}	6.07 a ^{1/}	4.87 b ^{1/}
0	7.73 a	7.67 a	7.67 a	7.87 a	7.40 a	8.00 a	7.33 a	7.07 a	6.00 a	6.07 a	6.07 a	5.73 a	4.73 b
-5	7.87 a	7.73 a	7.40 a	7.33 a	6.80 a	7.53 a	8.13 a	6.20 a	6.27 a	6.47 a	6.13 a	6.27 a	5.87 a
-20	8.13 a	7.53 a	7.60 a	7.40 a	6.53 a	7.73 a	7.07 a	6.73 a	5.80 a	5.93 a	6.00 a	5.87 a	5.93 a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

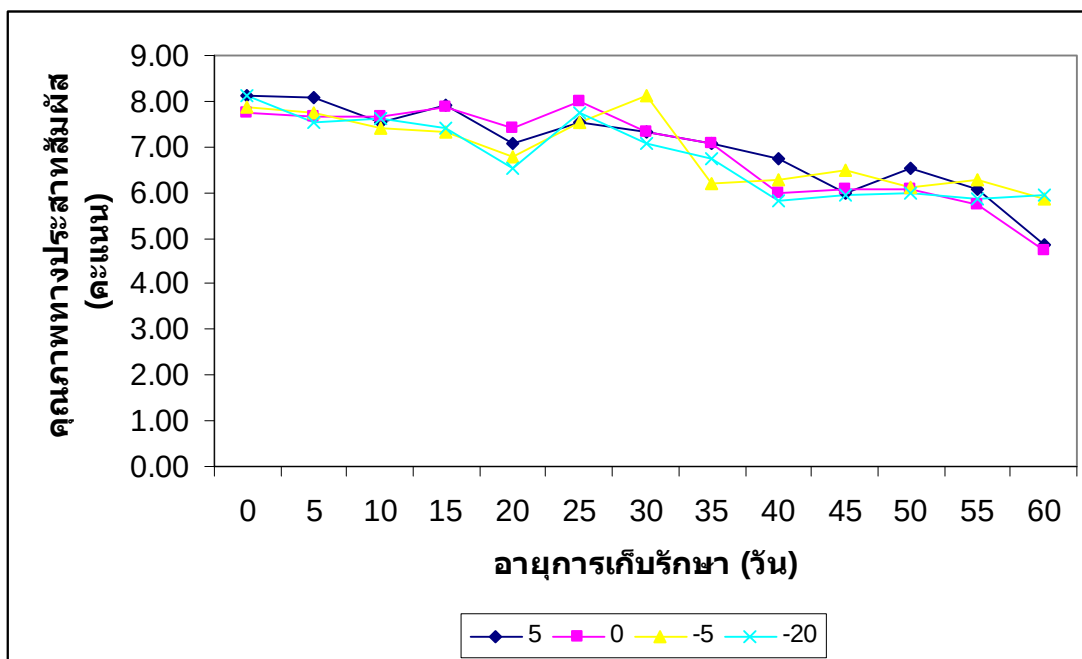
ตารางที่ 4.100 แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาท)	คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง												
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน	30 วัน	35 วัน	40 วัน	45 วัน	50 วัน	55 วัน	60 วัน
15	8.25 a ^{1/}	8.00 a ^{1/}	7.33 a ^{1/}	7.58 a ^{1/}	6.58 a ^{1/}	8.33 a ^{1/}	7.75 a ^{1/}	7.00 a ^{1/}	6.08 a ^{1/}	6.33 a ^{1/}	6.67 a ^{1/}	6.25 a ^{1/}	5.67 a ^{1/}
20	7.58 a	7.67 a	7.50 a	7.58 a	6.83 a	7.75 a	7.58 a	6.58 a	6.42 a	6.58 a	6.58 a	6.25 a	5.25 a
25	8.17 a	7.83 a	7.67 a	7.58 a	7.25 a	7.33 a	7.25 a	6.58 a	6.42 a	5.83 a	6.00 b	5.83 a	4.58 b
30	7.67 a	7.50 a	7.75 a	7.58 a	6.58 a	7.67 a	6.92 a	6.58 a	5.83 a	6.17 a	5.92 b	6.00 a	5.42 a
35	8.17 a	7.75 a	7.50 a	7.83 a	7.50 a	7.42 a	7.83 a	7.08 a	6.25 a	5.67 a	5.75 b	5.58 a	5.83 a

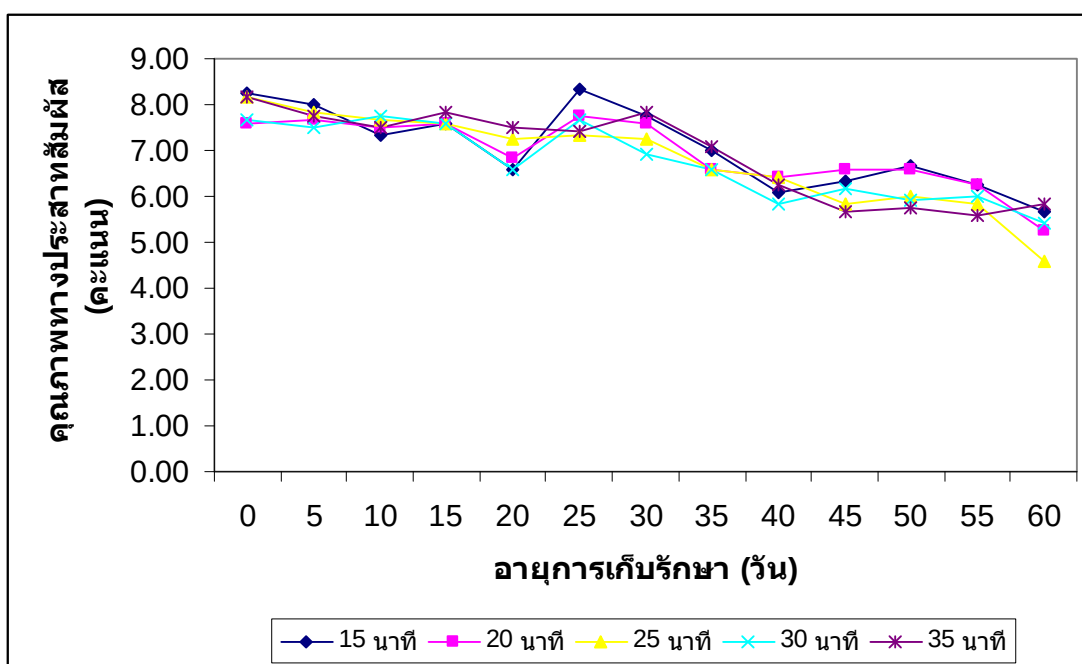
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์



ภาพที่ 4.77 แสดง คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



ภาพที่ 4.78 แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



ภาพที่ 4.79 แสดง คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

4.2.11 อายุการเก็บรักษา

กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 30 นาที จะมีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 65 วัน รองลงมาได้แก่ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส 25, 30, 35 นาที -20 องศาเซลเซียส 35 นาที 5 องศาเซลเซียส 20, 25 นาที -5 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 15 นาที 0 องศาเซลเซียส 25 นาที 5 องศาเซลเซียส 35 นาที -5 องศาเซลเซียส 15 นาที -20 องศาเซลเซียส 15, 20, 25, 30 นาที 0 องศาเซลเซียส 30, 15 และ 20 นาที มีอายุการเก็บรักษา คือ 64.67 64.67 64.67 64.67 64.33 64.33 64.00 64.00 64.00 64.00 64.00 64.00 64.00 64.00 63.67 63.33 และ 63.33 วัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 35 นาที จะมีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 63.00 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.101, ภาพที่ 4.80)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของอุณหภูมิอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส จะมีอายุการเก็บรักษามากที่สุด คือ 64.47 วัน รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 5 และ -20 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษาเท่ากัน คือ 64.13 วัน และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 63.67 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อุณหภูมิมีผลทำให้อายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.102, ภาพที่ 4.81)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยของเวลาอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 30 นาที จะมีอายุการเก็บรักษามากที่สุด คือ 64.33 รองลงมาคือ กล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 25, 35 และ 20 นาที มีอายุการเก็บรักษา คือ 64.25 64.08 และ 64.00 วัน ตามลำดับ และกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลา 15 นาที จะมีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 63.83 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วมีผลทำให้อายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.103, ภาพที่ 4.82)

ตารางที่ 4.101 แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

Treatment	อายุการเก็บรักษา (วัน)
a ₁ b ₁	64.00 bd ^{1/}
a ₁ b ₂	64.33 ac
a ₁ b ₃	64.33 ac
a ₁ b ₄	65.00 a
a ₁ b ₅	63.00 e
a ₂ b ₁	63.33 de
a ₂ b ₂	63.33 de
a ₂ b ₃	64.00 bd
a ₂ b ₄	63.67 ce
a ₂ b ₅	64.00 bd
a ₃ b ₁	64.00 bd
a ₃ b ₂	64.33 ac
a ₃ b ₃	64.67 ab
a ₃ b ₄	64.67 ab
a ₃ b ₅	64.67 ab
a ₄ b ₁	64.00 bd
a ₄ b ₂	64.00 bd
a ₄ b ₃	64.00 bd
a ₄ b ₄	64.00 bd
a ₄ b ₅	64.67 ab

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4.102 แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

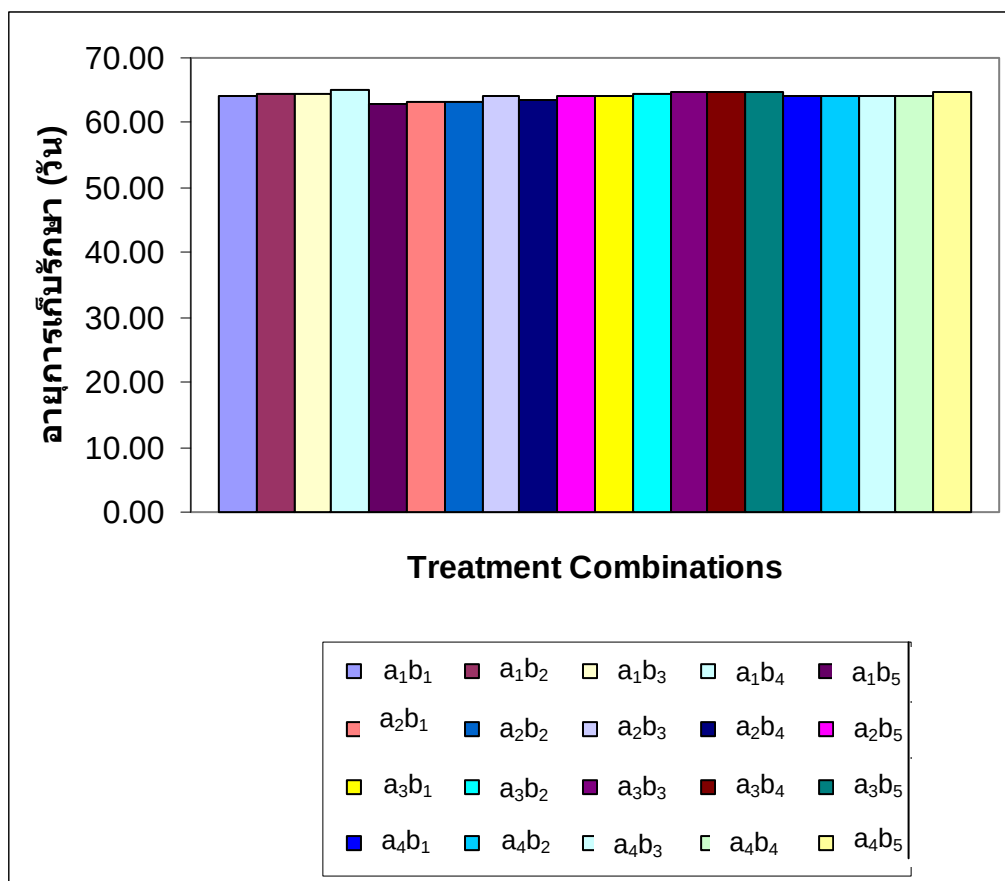
อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	อายุการเก็บรักษา (วัน)
5	64.13 b ^{1/}
0	63.67 c
-5	64.70 a
-20	64.13 b

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

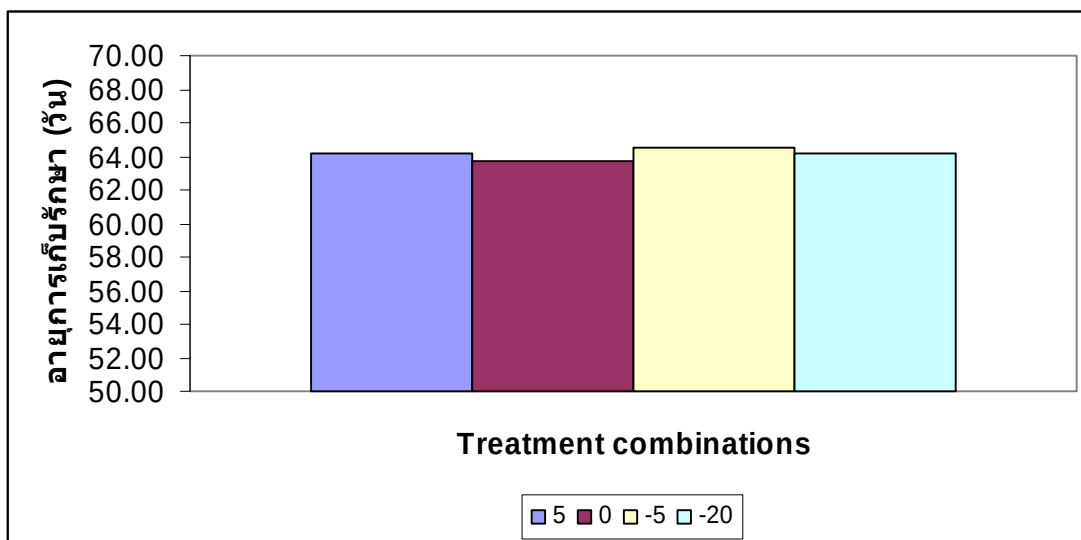
ตารางที่ 4.103 แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง

เวลา (นาที)	อายุการเก็บรักษา (วัน)
15	63.83 b ^{1/}
20	64.00 ab
25	64.25 a
30	64.33 a
35	64.08 ab

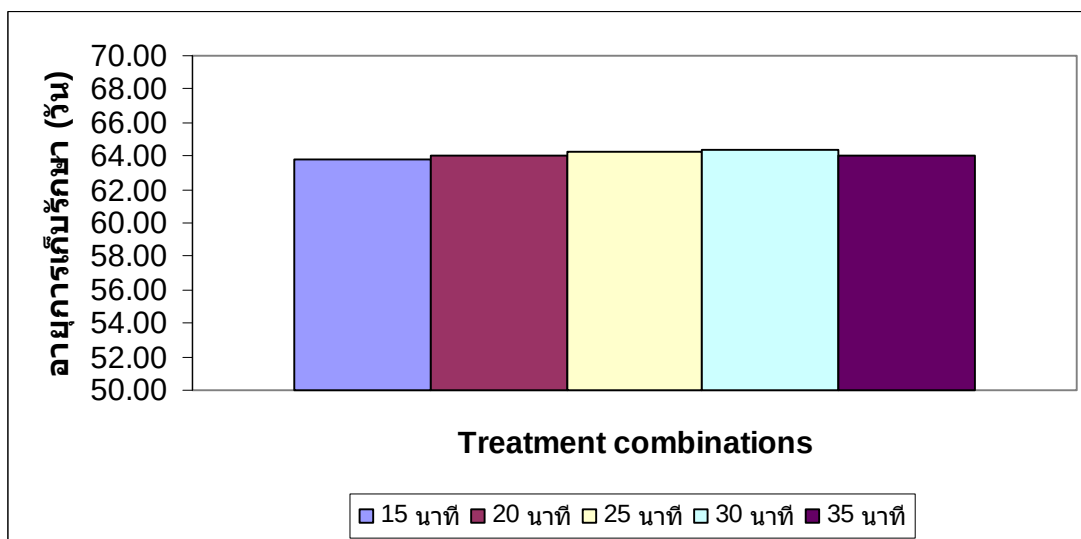
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวดัง แสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 4.80 แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



ภาพที่ 4.81 แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง



ภาพที่ 4.82 แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง