

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากเก็บรักษากล้วยหอมทอง ในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	28
4.2	แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากเก็บรักษา กล้วยหอมทองใน ถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	28
4.3	แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากเก็บรักษากล้วยหอมทอง ในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	29
4.4	แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังจากเก็บรักษา กล้วยหอมทองในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	29
4.5	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทอง ภายหลังจากเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC	34
4.6	แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากเก็บรักษาใน ถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	40
4.7	แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่ อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์ม พลาสติก PVC.....	40
4.8	แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากเก็บรักษาใน ถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	47
4.9	แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่ อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์ม พลาสติก PVC.....	47
4.10	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทอง ภายหลังจากเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC	53
4.11	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทอง ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังจากเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	53
4.12	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลัง การเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	58

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.13	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	58
4.14	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังจากเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC	63
4.15	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเปลือกของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	63
4.16	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L^*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC	68
4.17	แสดงการเปลี่ยนแปลง L^* ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	68
4.18	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	73
4.19	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว(a^*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	73
4.20	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	78
4.21	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเนื้อของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	78
4.22	แสดงค่าความแน่นเนื้อ (นิเวคัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, Vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	86
4.23	แสดงค่าความแน่นเนื้อ (นิเวคัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, Vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	86

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.24	แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทอง ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์มพลาสติก PVC.....	91
4.25	แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองภายหลังจากนำมาบ่มที่ อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PE, PP, vacuum และฟิล์ม พลาสติก PVC.....	93
4.26	แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	134
4.27	แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	135
4.28	แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	135
4.29	แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	136
4.30	แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	137
4.31	แสดงปริมาณก๊าซออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	137
4.32	แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำ การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	138
4.33	แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำ การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	139
4.34	แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำ การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	139
4.35	แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำ การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	140
4.36	แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำ การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	141

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.37	แสดงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	141
4.38	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	157
4.39	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	158
4.40	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	158
4.41	แสดงอุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	172
4.42	แสดงอุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	173
4.43	แสดงอุณหภูมิภายใน (องศาเซลเซียส) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	173
4.44	แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	196
4.45	แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	197
4.46	แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	197
4.47	แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	200
4.48	แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	201
4.49	แสดงปริมาณ TSS (brix) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	201
4.50	แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	222

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.51	แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	223
4.52	แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	223
4.53	แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กันภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	226
4.54	แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	227
4.55	แสดงปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	227
4.56	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	249
4.57	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	250
4.58	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	250
4.59	แสดง การเปลี่ยนแปลง ค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง	251
4.60	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	252
4.61	แสดง การเปลี่ยนแปลง ค่าความสว่าง (L*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	252
4.62	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	271

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.63	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว(a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	272
4.64	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	272
4.65	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	273
4.66	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	274
4.67	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่เวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	274
4.68	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	293
4.69	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	294
4.70	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง(b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ในระยะเวลาต่างๆ กัน.....	294
4.71	แสดง การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	295
4.72	แสดงการเปลี่ยนแปลง ค่าสีเหลือง(b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ ต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	296
4.73	แสดง การเปลี่ยนแปลงค่า ค่าสีเหลือง (b*) ของสีเปลือกกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลา ต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	296

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.74	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน..... 316
4.75	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน..... 317
4.76	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน..... 317
4.77	แสดง การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่ อุณหภูมิห้อง..... 318
4.78	แสดงการเปลี่ยนแปลง ค่าความสว่าง (L^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่ อุณหภูมิห้อง..... 319
4.79	แสดง การเปลี่ยนแปลง ค่าความสว่าง (L^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่ อุณหภูมิห้อง..... 319
4.80	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน..... 338
4.81	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน..... 339
4.82	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*)ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน..... 339
4.83	แสดง การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*)ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่ อุณหภูมิห้อง..... 340
4.84	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลด อุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่ อุณหภูมิห้อง..... 341

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.85	แสดง การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว (a^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	341
4.86	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	360
4.87	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	361
4.88	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	361
4.89	แสดง การเปลี่ยนแปลง ค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา.....	362
4.90	แสดงการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	363
4.91	แสดง การเปลี่ยนแปลง ค่าสีเหลือง (b^*) ของสีเนื้อกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	363
4.92	แสดงความแน่นเนื้อ (นิเวคัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน.....	392
4.93	แสดงความแน่นเนื้อ (นิเวคัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน.....	393
4.94	แสดงความแน่นเนื้อ (นิเวคัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน.....	393
4.95	แสดง ความแน่นเนื้อ (นิเวคัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	396
4.96	แสดง ความแน่นเนื้อ (นิเวคัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	397

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.97	แสดงความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	397
4.98	แสดง คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	424
4.99	แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	425
4.100	แสดง คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัส (คะแนน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระยะเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	425
4.101	แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิและเวลาต่างๆ กัน ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง.....	429
4.102	แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับอุณหภูมิ 5, 0, -5 และ -20 องศาเซลเซียส ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง	430
4.103	แสดงอายุการเก็บรักษา (วัน) ของกล้วยหอมทองที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ที่ระดับเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 นาที ภายหลังจากนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง	430