

ตารางที่ 20 ความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณแอนโทไซยานิน ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด และค่าสี ในการสกัดแอนโทไซยานินจากเมล็ดถั่วดำที่อุณหภูมิ และเวลาที่ต่างกัน และปริมาณเมล็ดถั่วดำที่ผ่านการอบแห้ง

อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาท)	ความเป็น กรด-ด่าง	ปริมาณแอนโทไซยานิน (มก. / 100 ก. ถั่วดำ)	ปริมาณของแข็งที่ ละลายได้ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่าสี					ปริมาณ (ร้อยละ)	
					L*	a*	b*	C*	h (องศา)	ถั่วเมล็ดดี	ถั่วเมล็ดแตก และเกิดยาง
45	30	7.14a	4.31 ± 0.59j	0.270 ± 0.01i	67.50a	11.14h	37.74c	39.29d	73.53a	67.64a	32.26g
45	40	7.13a	5.63 ± 0.59ij	0.320 ± 0.01h	60.17b	14.95g	43.24cd	45.75c	70.93b	64.85b	35.15f
45	50	7.08b	6.84 ± 0.57i	0.387 ± 0.04g	56.25c	15.99f	44.75bc	47.52b	70.32bc	62.42c	37.58e
50	30	7.09b	6.76 ± 0.54i	0.370 ± 0.03g	54.93c	16.79e	45.51ab	48.51b	69.75bc	62.08c	34.92e
50	40	7.00c	8.91 ± 0.63h	0.521 ± 0.03f	47.68d	19.08bc	47.08a	50.80a	68.36c	60.87d	39.13d
50	50	6.98cd	10.67 ± 0.58g	0.602 ± 0.01e	41.11e	20.34a	45.88ab	50.20a	66.10d	58.79f	41.21b
55	30	6.97cd	12.41 ± 0.60f	0.647 ± 0.00e	38.48f	20.09a	43.09d	47.56b	64.99d	61.11d	38.89d
55	40	6.96d	18.20 ± 1.48e	0.878 ± 0.07d	27.59g	20.34a	38.58c	44.50c	62.80e	59.82e	40.18c
55	50	6.91e	28.57 ± 1.34b	1.266 ± 0.03b	15.79i	18.87c	25.28h	31.55f	53.22g	58.36f	41.67b
60	30	6.80f	21.62 ± 0.69d	0.993 ± 0.02c	20.22h	20.21a	31.49g	37.42e	56.31f	60.66d	39.34d
60	40	6.73g	27.00 ± 0.51c	1.250 ± 0.01b	13.75j	19.42b	22.41i	29.70g	49.03h	58.69f	41.31b
60	50	6.68h	32.20 ± 0.99a	1.576 ± 0.03a	6.07k	17.97d	10.24j	20.69h	29.63i	56.55g	43.45a

หมายเหตุ a-k หมายถึง ค่าเฉลี่ยของข้อมูลในแนวตั้งเดียวกัน ที่มีตัวอักษรต่างกัน มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

