# อิทธิพลของอายุ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ และสารดูดซับเอทธิลีนต่อการเกิดเอทธิลีน คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยไข่

# INFLUENCE OF MATURATION, $CO_2 : O_2$ PROPORTION AND ETHYLENE ABSORBENT ON ETHYLENE PERFORMING, RIPENING DEVELOPMENT AND STORAGE LIFE OF KLUAI KAI ( *Musa*, AA group )


จันทนา โชคพาชื่น

JANTANA CHOKPACHUEN


วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาพืชสวน

บัณฑิตวิทยาลัย

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. 2544


ISBN 974-648-457-5

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

# อิทธิพลของอายุ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ และสารดูดซับเอทธิลีนต่อการเกิดเอทธิลีน คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยไข่

# INFLUENCE OF MATURATION, $CO_2 : O_2$ PROPORTION AND ETHYLENE ABSORBENT ON ETHYLENE PERFORMING, RIPENING DEVELOPMENT AND STORAGE LIFE OF KLUAI KAI (*Musa*, AA group)

จันทนา โชคพาชื่น

JANTANA CHOKPACHUEN

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

วน.
ว246ค
2544

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 41520
วัน, เดือน, ปี 20 ก.พ. 2545

b.....
i.....

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาพืชสวน

บัณฑิตวิทยาลัย

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. 2544

ISBN 974-648-457-5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

b11168778

# INFLUENCE OF MATURATION, $CO_2 : O_2$ PROPORTION AND ETHYLENE ABSORBENT ON ETHYLENE PERFORMING, RIPENING DEVELOPMENT AND STORAGE LIFE OF KLUAI KAI (*Musa*, AA group)

JANTANA CHOKPACHUEN

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF
MASTER OF SCIENCE IN HORTICULTURE
SCHOOL OF GRADUATE STUDIES
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
2001

ISBN 974-648-457-5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**COPYRIGHT 2001**

**SCHOOL OF GRADUATE STUDIES**

**KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**บัณฑิตวิทยาลัย**

**สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง**

**ใบรับรองวิทยานิพนธ์**

---

**หัวข้อวิทยานิพนธ์** อิทธิพลของอายุ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ และสารดูดซับเอทธิลีน ต่อการเกิดเอทธิลีน คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยไข่

INFLUENCE OF MATURATION, $CO_2 : O_2$ PROPORTION AND ETHYLENE ABSORBENT ON ETHYLENE PERFORMING, RIPENING DEVELOPMENT AND STORAGE LIFE OF KLUAI KAI (*Musa,* AA group)

**ชื่อนักศึกษา** นางสาวจันทนา โชคพาชื่น

**รหัสประจำตัว** 42066208

**ปริญญา** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

**สาขาวิชา** พืชสวน

**อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์** ผศ.ดร.สมชาย กล้าหาญ

| คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | ลายมือชื่อ |
|---|---|
| ผศ.ดร.สมชาย กล้าหาญ | |
| รศ.ดร.วิทยา บัวเจริญ | |
| รศ.ชวาลา บุรณศิริ | |

**วัน / เดือน/ ปี** ที่สอบ 24 ตุลาคม 2544 เวลา 13.00 น. เป็นต้นไป

**สถานที่สอบ** ห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตร ห้อง 1 (ตึก L)

**บัณฑิตวิทยาลัยรับรองแล้ว**

**(รศ.ดร.บุญวัฒน์ อัตชู)**

**คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย**

**วันที่** 6 **เดือน** ตุลาคม **พ.ศ.** 2544

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**หัวข้อวิทยานิพนธ์** อิทธิพลของอายุ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ และสารดูดซับเอทธิลีนต่อการเกิดเอทธิลีน คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยไข่

**นักศึกษา** นางสาวจันทนา โชคพาชื่น

**รหัสประจำตัว** 42066208

**ปริญญา** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

**สาขาวิชา** พืชสวน

**พ.ศ.** 2544

**อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์** ผศ.ดร. สมชาย กล้าหาญ

## บทคัดย่อ

ศึกษาอิทธิพลของอายุ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ และสารดูดซับเอทธิลีนต่อการเกิดเอทธิลีน คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยไข่ โดยแบ่งออกเป็น 2 การทดลอง คือ การทดลองที่ 1 ศึกษาผลของอายุและปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน์ ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากล้วยไข่ การทดลองที่ 2 ศึกษาผลของปริมาณสารดูดซับเอทธิลีนและสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ต่ออายุการเก็บรักษากล้วยไข่

การทดลองที่ 1 ผลปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษา มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด ปริมาณ TSS และ เอทธิลีน เพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น โดยกล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีการสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.82 เปอร์เซ็นต์ กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 28.68 นิวตัน และภายหลังนำมาบ่มสุก ผลกล้วยไข่จะมีความแน่นเนื้อลดลง ภายหลังการเก็บรักษา 56 วัน แล้วนำมามาบ่มที่อุณหภูมิห้อง พบว่า กล้วยไข่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS สูงสุด คือ 24.00 brix ส่วนกล้วยไข่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS ต่ำสุด คือ 20.00 brix ซึ่งมีความแตกต่างทางสถิติ กล้วยไข่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 % และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษานานที่สุดคือ 80.00 วัน และกล้วยไข่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษาสั้นที่สุด คือ 38.00 วัน

การทดลองที่ 2 ผลปรากฏว่า กล้วยไข่มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด ปริมาณ TSS เพิ่มขึ้น ตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.43 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน กล้วยไข่ที่เก็บรักษาใน ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ แล้วนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อย มีปริมาณ TSS สูงสุด คือ 22.30 brix และมีความแตกต่างกันทางสถิติกล้วยไข่ทีเก็บรักษาในปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 :$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$O_2$ 0.6 : 1.5 เปอร์เซ็นต์ จะมีปริมาณเอทธิลีนสูงสุดคือ 8.91 ppm กล้วยไข่ที่เก็บรักษาในปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษานานที่สุดคือ 60.33 วัน ซึ่งมีความแตกต่างกันทางสถิติกับกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้นที่สุดคือ 22.67 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | |
|---|---|
| **Thesis Title** | Influence of Maturation, $CO_2$ : $O_2$ Proportion and Ethylene Absorbent on Ethylene Performing, Ripening Development and Storage Life of Kluai Kai (*Musa*, AA group) |
| **Student** | Miss Jantana Chokpachuen |
| **Student ID** | 40066208 |
| **Degree** | Master of Science in Horticulture |
| **Programme** | Horticulture |
| **Year** | 2001 |
| **Thesis Advisor** | Assist. Prof. Dr. Somchai Glahan |


## ABSTRACT

Study on influence of maturation, $CO_2$ : $O_2$ proportion and ethylene absorbent ethylene performing ripening development and storage life of Kluai Kai (*Musa* AA group). This study was divided into 2 experiments. First experiment, study on influence of maturation and ethylene absorbent on quality and storage life of Kluai Kai. Second experiment, study on influence of ethylene absorbent and $CO_2$ : $O_2$ proportion on storage life of Kluai Kai.

First experiment found that after storage, Kluai Kai increased in percent fresh weight loss, TSS content an ethylene performing increased as storage time increased. Kluai Kai harvested at 44 day + EA 0 percent gave the most fresh weight loss 1.82 percent. Kluai Kai harvested at 44 days + EA 2.0 percent had the most firmness 28.68 newtons. Evidently, after degreening firmness decreased. At 56 day storage Kluai Kai was degreened at ambient temperature and found that Kluai Kai harvested at 44 days + EA 0.5 percent gave the highest TSS 24.00 brix where as Kluai Kai harvested at 38 days + EA 0 percent gave the lowest TSS 20.00 brix and showed significantly difference. Kluai Kai harvested at 41 days + EA 1.5 percent and 41 days + EA 2.0 percent had the longest storage life 80.00 days, whereas Kluai Kai harvested at 44 days + EA 0 percent had the shortest storage life 38.00 days.

Second experiment found that as storage time increased Kluai Kai would increased in fresh weight loss and TSS content. Kluai Kai storage with EA 0 percent + $CO_2$ : $O_2$ 0.8:2.0 percent showed the most fresh weight loss 1.43 percent. At 49 days storage Kluai Kai stored with EA 0 percent t $CO_2$ : $O_2$ 0.2 : 5 percent then degreened at ambient temperature gave the highest TSS



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

22.30 brix and showed significantly difference. Kluai Kai stored with EA 0 percent + $CO_2$ : $O_2$ 0.6 : 15 percent performed the most ethylene 8.91 ppm. The longest storage life was the Kluai Kai stored with EA 0 percent + $CO_2$ : $O_2$ 0 :0 percent at the mean of 60.31 days, whereas the shortest storage life was Kluai Kai stored with EA 0 percent + $CO_2$ : $O_2$ 0.4:10 percent at the mean of 22.67 days and showed significantly difference.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาจากทางสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ที่เป็นผู้มอบทุนการศึกษาพร้อมทั้งทุนการทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้ ท่านอาจารย์ ผศ.ดร.สมชาย กล้าหาญ อาจารย์ผู้ควบคุมการทำวิทยานิพนธ์ ที่คอยแนะนำและชี้ปัญหาข้อบกพร่องที่ควรแก้ไข และสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการทำวิทยานิพนธ์บางส่วน ผู้วิจัยขอขอบคุณในความกรุณาครั้งนี้เป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบคุณ รศ. ภัญชนา มีแก้วกุญชร รศ.ดร. วิทยา บัวเจริญ รศ. ชวาลา บุรณะศิริ ที่กรุณาสละเวลาให้เกียรติมาเป็นกรรมการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์และสอบวิทยานิพนธ์ กรุณาแนะแนวทางและข้อผิดพลาดที่ควรแก้ไขในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ขอขอบคุณท่านอาจารย์ทุกท่านและนักวิทยาศาสตร์ประจำห้องทดลองที่อำนวยการปฏิบัติงานวิจัย สนับสนุนทางด้านอุปกรณ์ต่างๆ

ขอกราบขอบคุณท่านอาจารย์ทุกท่านที่ประสิทธิประสาทวิชาการต่างๆ เพื่อก่อเกิดเป็นปัญญาในการศึกษาและวิจัย กระทั่งวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณน้ำใจของพี่ๆ น้องๆ และ เพื่อนๆ ทุกท่าน ที่สละเวลาและแรงกายช่วยปฏิบัติการทดลองในครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณบิดามารดาและญาติมิตรทุกท่านที่เกื้อหนุนตลอดมา จนกระทั่งผู้จัดทำประสพความสำเร็จในทางการศึกษาครั้งนี้

คุณค่าแห่งแห่งปริญญาบัตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตของข้าพเจ้าจะสมบูรณ์อย่างยิ่ง หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้ก่อเกิดประโยชน์แก่ท่านผู้สนใจทุกท่าน ไม่ทางใดก็ทางหนึ่ง

จันทนา โชคพาชื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ


หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย ..... I

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ ..... III

กิตติกรรมประกาศ ..... V

สารบัญ ..... VI

สารบัญตาราง ..... VIII

สารบัญภาพ ..... XIV

บทที่ 1 บทนำ ..... 1

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา ..... 1

1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา ..... 1

1.3 ขอบเขตของการวิจัย ..... 2

1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ ..... 2

บทที่ 2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ..... 3

2.1 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ..... 3

2.2 องค์ประกอบทางเคมี ..... 3

2.3 รายงานดัชนีการเก็บเกี่ยวกล้วยไข่ ..... 4

2.4 การเก็บรักษาผลผลิตในสภาพบรรยากาศดัดแปลง ..... 4

2.5 รายงานการเก็บรักษาที่เกี่ยวข้อง ..... 7

บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานวิจัย ..... 12

3.1 อุปกรณ์ ..... 12

3.2 สถานที่ดำเนินงาน ..... 12

3.3 ระยะเวลาที่ทำการทดลอง ..... 12

3.4 วิธีดำเนินงาน ..... 12

3.5 การบันทึกข้อมูล ..... 14

บทที่ 4 ผลการทดลอง ..... 17

4.1 การทดลองที่ 1 ..... 17

4.2 การทดลองที่ 2 ..... 110



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ (ต่อ)


หน้า

บทที่ 5 การวิจารณ์ผลการทดลอง ..... 214

บทที่ 6 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ ..... 216

บรรณานุกรม ..... 219

ประวัติผู้เขียน ..... 223



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญตาราง


ตารางที่ หน้า

**4.1** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 23

**4.2** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 24

**4.3** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 24

**4.4** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 38

**4.5** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 39

**4.6** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 39

**4.7** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 42

**4.8** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 43

**4.9** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 43

**4.10** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 58

**4.11** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 59

**4.12** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 59

**4.13** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 62



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ หน้า

**4.14** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 63

**4.15** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 63

**4.16** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 78

**4.17** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 79

**4.18** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 79

**4.19** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 82

**4.20** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 83

**4.21** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 83

**4.22** แสดงลักษณะสีเปลือกของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 87

**4.23** แสดงลักษณะสีเปลือกของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 88

**4.24** แสดงลักษณะสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 89

**4.25** แสดงลักษณะสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 90

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ หน้า

**4.26** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 93

**4.27** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 94

**4.28** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 94

**4.29** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 98

**4.30** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 99

**4.31** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 99

**4.32** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 103

**4.33** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ..... 104

**4.34** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ..... 104

**4.35** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 117

**4.36** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 118

**4.37** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 118

**4.38** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 135

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ หน้า

**4.39** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 136

**4.40** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 136

**4.41** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 139

**4.42** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 140

**4.43** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 140

**4.44** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 157

**4.45** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 158

**4.46** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 158

**4.47** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 161

**4.48** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 162

**4.49** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 162

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ หน้า

**4.50** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 180

**4.51** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 181

**4.52** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 181

**4.53** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 184

**4.54** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 185

**4.55** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 185

**4.56** แสดงลักษณะสีเปลือกของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 189

**4.57** แสดงลักษณะสีเปลือกของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 190

**4.58** แสดงลักษณะสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 191

**4.59** แสดงลักษณะสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 192

**4.60** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ โดยเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ภายหลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 195

**4.61** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 196

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ หน้า

**4.62** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 196

**4.63** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่ม ที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 201

**4.64** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 202

**4.65** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 202

**4.66** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 207

**4.67** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ..... 208

**4.68** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ..... 208

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ

ภาพที่ หน้า


**4.1** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 25

**4.2** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 26

**4.3** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 26

**4.4** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 40

**4.5** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 41

**4.6** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 41

**4.7** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 44

**4.8** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 45

**4.9** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 45

**4.10** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 60

**4.11** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 61

**4.12** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 61

**4.13** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 64



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่ หน้า

**4.14** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 65

**4.15** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 65

**4.16** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 80

**4.17** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 81

**4.18** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 81

**4.19** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 84

**4.20** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 85

**4.21** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 85

**4.22** แสดงลักษณะสีเปลือกของผลกล้วยไข่ ก่อนการเก็บรักษา ..... 91

**4.23** แสดงลักษณะสีเปลือกของผลกล้วยไข่ หลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ..... 91

**4.24** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 95

**4.25** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 96

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่ หน้า

**4.26** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 96

**4.27** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 100

**4.28** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 101

**4.29** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 101

**4.30** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 105

**4.31** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ..... 106

**4.32** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ..... 106

**4.33** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษา ..... 107

**4.34** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 7 วัน ..... 107

**4.35** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 14 วัน ..... 107

**4.36** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 28 วัน ..... 108

**4.37** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 42 วัน ..... 108

**4.38** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 56 วัน ..... 108

**4.39** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ก่อนการเก็บรักษา ..... 109

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่ หน้า

**4.40** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา 35 วัน.....109

**4.41** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา 56 วัน.....109

**4.42** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส.....119

**4.43** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ.....120

**4.44** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ.....120

**4.45** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส.....137

**4.46** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ.....138

**4.47** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ.....138

**4.48** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ.....141

**4.49** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ.....142

**4.50** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่าง ๆ.....142

**4.51** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังการเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส.....159

**4.52** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ.....160

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่ หน้า

**4.53** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 160

**4.54** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 163

**4.55** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 164

**4.56** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 164

**4.57** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 182

**4.58** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 183

**4.59** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่าง ๆ ..... 183

**4.60** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่าง ๆ ..... 186

**4.61** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 187

**4.62** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 187

**4.63** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ โดยเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ภายหลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 197

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ (ต่อ)


ภาพที่ หน้า

**4.64** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 198

**4.65** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 198

**4.66** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 203

**4.67** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 204

**4.68** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ ..... 204

**4.69** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ..... 209

**4.70** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ..... 210

**4.71** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ..... 210

**4.72** แสดงลักษณะกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษา ..... 211

**4.73** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 7 วัน ..... 211

**4.74** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 21 วัน ..... 211

**4.75** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 35 วัน ..... 212

**4.76** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 49 วัน ..... 212



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่ หน้า

**4.77** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ก่อนการเก็บรักษา ..... 212

**4.78** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา 35 วัน ..... 213

**4.79** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา 49 วัน ..... 213

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1
# บทนำ

## 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

Turner (1997) กล่าวว่าผู้คนนับล้านคนจากทั่วโลกได้นำกล้วยมารับประทานเป็นอาหารว่างและนำมาทำอาหารอื่นๆ อีกทั้งกล้วยยังเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารที่สำคัญต่อมนุษย์โลกอีกด้วย แต่มีการส่งกล้วยออกจำหน่ายระหว่างประเทศ เพียง 15 – 20 เปอร์เซ็นต์ ของกล้วยจากทั่วโลก

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ มีเป้าหมายลดการสูญเสียของผลผลิตภายหลังการเก็บเกี่ยวให้ได้ครึ่งหนึ่งภายใน 10 ปี นับตั้งแต่ปี 1975 เป็นต้นมา (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541)

กล้วยเริ่มมีบทบาททางเศรษฐกิจมาก มีแนวโน้มว่ามูลค่าของกล้วยเพื่อส่งออกเพิ่มขึ้นทุกปี (กรมส่งเสริมการเกษตร. 2543) โดยประเทศไทยสามารถผลิตกล้วยไข่ได้ 150,000 ตัน ในปี 2541 ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ 2,140 กิโลกรัม / ไร่ มีพื้นที่ปลูกโดยรวม93,000 ไร่ ปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออก 2,000 ตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออก 19 ล้านบาท โดยปลูกมากที่จังหวัดกำแพงเพชร สุโขทัย และเพชรบุรี

แต่ในการส่งออกกล้วยไข่จะมีปัญหาเรื่องของโรคและรอยตำหนิ ซึ่งจะรุนแรงและเห็นชัดเมื่อผลกล้วยสุกโดยผิวตกกระของผลกล้วยไข่สุก จะมีลักษณะคล้ายโรคแอนแทรคโนส (anthracnose) ทำให้ไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค (สายชล เกตุษา. 2541) การแก้ไขปัญหาการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เช่น การสุก สีผล เนื้อสัมผัสนั้น รวมทั้งการตกกระ จะสามารถชลอการเปลี่ยนแปลงได้โดยควบคุมการสุกของผล หรือชลอการสุกของผลผลิตออกไป โดยเฉพาะการส่งออกไปยังประเทศที่ห่างไกล เนื่องจากต้องขนส่งทางเรือ จึงใช้เวลานานกว่าทางเครื่องบิน ซึ่งมีอัตราค่าบริการแพงและมีข้อจำกัดด้านเนื้อที่ ระยะทางการขนส่งที่ไกลและกินเวลานานนี้จะส่งผลให้กล้วยเกิดการเปลี่ยนแปลงดังที่กล่าวมาข้างต้นได้

ดังนั้นการศึกษาอิทธิพลของอายุการแก่ อัตราส่วน $CO_2$: $O_2$ ต่อการเกิดเอทธิลีน พัฒนาการสุก และ อายุการเก็บรักษากล้วย เพื่อเป็นข้อมูลและแนวทางในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว

## 1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาหาความสัมพันธ์ของอายุเก็บเกี่ยวและสัดส่วนที่เหมาะสมระหว่างก๊าซ $CO_2$ และ $O_2$ ที่มีผลต่อการการสุก อายุการเก็บรักษาและคุณภาพของกล้วยไข่
2. เพื่อศึกษาผลของ $CO_2$ และ $O_2$ และสารดูดซับเอทธิลีนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพภายในของกล้วยไข่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เพื่อศึกษาหาวิธีการเก็บรักษากล้วยไข่ที่เหมาะสมต่อการขนส่งระยะไกลและการเก็บรักษาก่อนการจำหน่าย

## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

ศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวของกล้วยไข่ที่ 35 38 41 และ 44 วัน หลังตัดปลี โดยเก็บรักษาในถุงพลาสติก (PE) ใช้ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ต่อก๊าซออกซิเจน 5 ระดับ คือ 0:0 0.2:5 0.4:10 0.6:15 และ 0.8:20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร และปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 5 ระดับ คือ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร นำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและในตู้ควบคุมอุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส และนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องเพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา

## 1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษากล้วยไข่ได้นานขึ้นและสามารถขนส่งทางเรือระยะไกลได้
2. ทำให้ทราบปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน สัดส่วนของ $CO_2$ และ $O_2$ ต่ออายุการเก็บรักษาผลกล้วยไข่ในสภาพบรรยากาศดัดแปลง
3. ทำให้ทราบผลของอายุ ปริมาณสารดูดซับ อัตราส่วนของ $CO_2$ และ $O_2$ ต่อการสุกของผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อายุการเก็บรักษาต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 2
# งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

## 2.1 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

Lawrence (1951) รายงานว่ากล้วยเป็นพืชล้มลุก (herb) ที่มีขนาดใหญ่ อายุราว 2 – 3 ปี เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว (monocotyledon) เมื่อออกดอกให้ผลแล้วจะตาย กล้วยจัดอยู่ใน Family Musaceae ใน Order Scitamineae ประกอบไปด้วย 6 ตระกูล (Family) หรือ ประมาณ 160 ชนิด (Species) ได้แก่ Cannaceae เช่น พุทธรักษา, Marantaceae เช่น คล้า สาคู สาคูด่าง, Zingiberaceae เช่น ขิง ข่า ดาหลา, Streliziaceae เช่น เฮอลิโคเนีย ปักษาสวรรค์ ,(Lowiaceae) ไม่พบในประเทศไทย และ Musaceae เช่น กล้วย กล้วยผา ซึ่งกระจายอยู่ทั่วในเขตร้อนชื้น กล้วยนับเป็นพืชในกลุ่มที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจที่สำคัญมากกว่าในตะกูลอื่นๆ สามารถนำมาเป็นอาหารและเป็นพืชให้เส้นใย และกล้วยจำนวนมากจะเจริญเติบโตในเขตร้อนชื้นและจะใช้สำหรับรับประทาน (Simmond. 1959)

อนุกรมวิธานของกล้วยไข่

Class : Monocotyledoneae

Order : Scitamineae

Family : Musaceae

Genus : Musa

Section : Eumusa

Species : spp.

กล้วยไข่ *Musa* (AA group) 'Kluai Khai' เป็นพืชในตะกูล Musaceae ในสายพันธุ์ acuminata cultivars ที่มีโครโมโซม 2 ชุด (AA) เป็นกล้วยที่มีการแตกกอ กล้วยไข่มีรสหวาน ผิวบาง ลำต้นมีปื้นสีน้ำตาลเข้ม กาบลำต้นและลำต้นมีสีเขียวอมเหลือง ไม่มีไข มีความต้านทานต่อโรคตายพราย แต่ไม่ต้านทานต่อโรคใบจุด เครือไม่ใหญ่ ผลผลิตต่ำ ไม่ต้องการแดดจัดมาก (เบญจมาศ ศิลาย้อย. 2538 ; ควงแก้ว ศรีลักษณ์. 2544 ; ฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2541; Turner. 1997 )

## 2.2 องค์ประกอบทางเคมี

**ดอก** จะพบ caffeic acid, campesterol, cinnamic acid, p-coumaric acid, cyclomusalenol, cyclomusalenone, dopa, dopamine, ferulic acid, gallicacid,serotonin, norepinephrine, b- sitosterol acid,stigmasterol and triterpenoid

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ผล** จะพบ alcohols, aldehydes, barium, 3, 4-benzopyrene, biphenyl, carbohydrates, carotene, chlorophyll A, chlorophyll B, condensed tannin, copper, cyanidin, delphinne,l-dopa, dopamine, epinephrine, nor-epinephrine, essential oil, fats and fatty acid, iron, silver, a-glucan phosphorylase A, B, C, hydrocarbons, isoamyl - acetate, pelargonidin-3, 5-diglucoside, proteins, proteolytic enzymes, riboflavin, serotonin, thiabendazole, thiamine, vitamin A, vitamin B, and zinc

**ส่วนอื่นๆ** จะพบ ascorbate oxidase, carbohydrate, carotene, catecholamines, 4-dimethyl-sterols, niacin, 4,4-dimethyl-sterols, enzymes, glucose, inorganic elements, 4-a -methy-sterol, riboflavin, serotonin, thiamine, vitamin A and vitamin C, oxalic acid (นฤมล ศรีวิริยะเลิศกุล. 2541)

## 2.3 รายงานดัชนีการเก็บเกี่ยวกล้วยไข่

อายุการเก็บเกี่ยวกล้วยไข่เป็นปัจจัยสำคัญต่อคุณภาพและมีผลต่อระยะเวลาการสุกของผลกล้วยไข่ ระยะเวลาการตัดผลกล้วยนั้นจะดูจากความแก่ 70-80 % โดยใช้วิธีนับอายุตั้งแต่ปลูกหน่อลงหลุมระยะเวลา 320 วัน หรือหลังจากออกปลีแล้ว 50-60 วัน หรือหลังจากตัดปลี 45 วัน ความแก่ในการเก็บเกี่ยวจะขึ้นอยู่กับระยะทางในการขนส่งและข้อตกลงระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย (เบญจมาศ ศิลาย้อย. 2538; ศักดิ์สิทธิ์ วัชระรัตน์. 2534; สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2541)

ผลกล้วยไข่ที่เก็บเกี่ยวแก่ 90 – 100 เปอร์เซ็นต์ มีการตกกระรุนแรงในช่วงสุดท้ายมากกว่ากล้วยไข่ที่เก็บเกี่ยวแก่ 60 – 70 เปอร์เซ็นต์ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะว่ากล้วยไข่ที่มีความแก่มากกว่าจะมีขบวนการสุกเกิดขึ้นเร็วกว่าผลไม้ที่มีอายุน้อยกว่า (Rhodes, 1980 ; Kays, 1992)

ผลกล้วยไข่ที่มีอายุ 28-31 วัน หลังกาบปลีเปิดเต็มที่ใช้เวลาสุกประมาณ 3-4 วัน สำหรับผลอายุ 35 วันขึ้นไป ใช้เวลาบ่มเพียง 2 วัน ผลอายุ 28 วันขึ้นไปเมื่อบ่มสุกมีความแตกต่างเล็กน้อยในด้านสีเปลือกและสีเนื้อ ลักษณะไส้กลางผลแข็งน้อยลงตามอายุที่เพิ่มขึ้น ผลอายุ 35 วันขึ้นไปเมื่อบ่มสุกมีความแน่นเนื้อลดลงตามอายุที่เพิ่มขึ้น ดังนั้นวัยของผลกล้วยไข่ที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวควรมีอายุระหว่าง 38-45 วัน ภายหลังกาบปลีเปิดเต็มที่ หากเก็บเกี่ยวเพื่อส่งตลาดต่างประเทศก็สามารถเก็บเกี่ยวได้ขณะผลกล้วยไข่อายุ 35 วัน (ชาติชาย รุผักชี. 2534 ; จิรา ณ หนองคาย. 2532.)

## 2.4 การเก็บรักษาผลผลิตในสภาพบรรยากาศดัดแปลง

การเก็บรักษาผลผลิตภายใต้สภาพบรรยากาศ โดยการลดหรือเพิ่มความเข้มข้นของก๊าซให้แตกต่างไปจากบรรยากาศปกติ ส่วนใหญ่จะเกี่ยวข้องกับการลดหรือเพิ่มปริมาณ $O_2$ และ/หรือ การเพิ่มปริมาณ $CO_2$ ปัจจัยที่สำคัญที่สุด คือ อุณหภูมิ เมื่อลดอุณหภูมิให้กับผลผลิต กระบวนการต่างๆ ทางสรีรวิทยาจะเกิดขึ้นในอัตราที่ช้าลง อายุการเก็บรักษาผลผลิตจะนานขึ้น (นิภา คุณทรงเกียรติ. 2540 ; Parry. 1993 ; OoraKul and Stiles. 1991 ; Turner. 1997)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความเข้มข้นของก๊าซที่มีผลต่อคุณภาพผักและผลไม้ คือ $O_2$ และ $CO_2$ เพราะในการหายใจของผลผลิตสดจะใช้ $O_2$ และคาย $CO_2$ ออกมา โดยอัตราการหายใจมีความสัมพันธ์กับอัตราความเข้มข้นของก๊าซทั้งสอง ดังนั้นปริมาณ $O_2$ และ $CO_2$ จะต้องมีระดับที่เหมาะสม สามารถทำให้อัตราการหายใจของผลผลิตลดต่ำลงมากที่สุด โดยไม่เกิดการเสื่อมสภาพของผลผลิตสดนั้นๆ (Zagory and Kader. 1998)

ข้อควรระวังในการเก็บรักษาผลผลิตในสภาพบรรยากาศดัดแปลง คือ ปริมาณก๊าซที่ใช้ในการควบคุมที่สูงหรือต่ำเกินไป อาจทำให้เกิดอาการผิดปกติขึ้นกับผลผลิตที่เก็บรักษาได้ ลักษณะที่พบเห็นได้แก่ อาการที่ส่วนผิวผลเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลคล้ายถูกน้ำร้อนลวก ผลิตผลมีรสชาติและกลิ่นผิดปกติ และในผลไม้จะมีกระบวนการสุกที่ผิดปกติหรือผลไม้ไม่ยอมสุกเกิดขึ้น ดังนั้นควรมีการทดสอบปริมาณก๊าซที่จะใช้ในการควบคุมกับผลผลิตที่เก็บรักษาให้แน่นอนก่อนจะนำไปปฏิบัติกับผลผลิตในเชิงการค้า (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541)

**2.4.1 บทบาทที่สำคัญของ $CO_2$**

$CO_2$ ในบรรยากาศจะมี 0.03 เปอร์เซ็นต์ โดยการเพิ่มความเข้มข้นของ $CO_2$ ในบรรยากาศรอบๆ จะส่งผลให้ผลไม้สุกช้าลงได้ ปริมาณ $CO_2$ 3-10 เปอร์เซ็นต์ สามารถชลอการสุกของผลไม้ได้ (สายชล เกตุษา. 2528 ) เนื่องจาก $CO_2$ มีบทบาทดังนี้

1. ชะลออัตราการหายใจของพืช เมื่อความเข้มข้นของ $CO_2$ ในบรรยากาศเพิ่มขึ้นอัตราการหายใจของพืชจะลดลง ทำให้อายุการเก็บรักษาของผลผลิตได้นานขึ้น (วัฒนา วิริวุฒิกร. 2540) ความเข้มข้นของ $CO_2$ ที่เหมาะสมจะแตกต่างกันไปตามชนิดของพืช การชลออัตราการหายใจของพืชจะได้ผลน้อยเมื่อใช้อัตราความเข้มข้นน้อยเกินไป ในขณะที่ความเข้มข้นสูงเกินไปจะทำให้เซลล์ของพืชเป็นอัตรายทำให้เกิดการเน่าเสียเร็วยิ่งขึ้น เช่น แอปเปิลจะทนต่อ $CO_2$ ได้น้อยกว่า $O_2$ โดยการเก็บรักษาแอปเปิลจะใช้ $CO_2$ 3 - 5 เปอร์เซ็นต์ ขณะที่ผลสตรอเบอรี่ใช้ 15-20 เปอร์เซ็นต์ (งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538 ; Kader. 1998)

ปริมาณ $CO_2$ ที่พืชปลดปล่อยออกมาจากกระบวนการหายใจจัดได้ว่าเป็นสิ่งที่สำคัญเพราะปริมาณ $CO_2$ ที่มากขึ้นเพียง 3 เปอร์เซ็นต์ สามารถทำความเสียหายให้กับผลผลิตสดได้ภายใน 2-3 วัน แต่ถ้าปริมาณ $O_2$ ลดลง 3 เปอร์เซ็นต์ จะไม่ก่อให้เกิดผลเสีย ดังนั้นการเก็บรักษาผลสดควรควบคุมปริมาณ $CO_2$ ในบรรยากาศที่เก็บรักษาผลิตผล (จิรา ณ หนองคาย. 2532)

2. ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์บางชนิด เราจึงเรียก $CO_2$ เป็น bacteriostatic หรือ fungistatic คือมีผลยับยั้งการเข้าทำลายของเชื้อเท่านั้น มิได้ทำลายหรือฆ่าเชื้อจุลินทรีย์โดยทั่วไปจะใช้ $CO_2$ ที่มีความเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์ จะสามารถยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ได้ดีเมื่อเชื้ออยู่ในช่วงเตรียมพร้อมเพื่อแบ่งตัว โดยช่วงเวลาดังกล่าวการแบ่งตัวเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ช้าลง (งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**2.4.2 บทบาทที่สำคัญของ $O_2$**

$O_2$ ในบรรยากาศมี 20 เปอร์เซ็นต์ มีผลต่อขบวนการหายใจ การสร้างเอทธิลีน และขบวนการออกซิเดชันอื่นๆ กล้วยไข่เป็นผลไม้พวก climateric fruit จะมีอัตราการหายใจเพิ่มขึ้นเมื่อกล้วยเริ่มสุก การควบคุมอัตราการหายใจให้ช้าลงจะส่งผลให้ขบวนการเมตาบอลิซึมเกิดขึ้นช้าลง การควบคุมดังกล่าวทำโดยการลดอุณหภูมิให้ต่ำลงและเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของบรรยากาศให้มีออกซิเจนน้อยลง (คนัย บุณยเกียรติ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2535 ; Kader . 1986)

การลดปริมาณ $O_2$ จะมีผลทำให้อัตราการหายใจลดลง ถ้าปริมาณ $O_2$ ลดลงถึง 5 เปอร์เซ็นต์ จะไม่เพียงพอกับการหายใจทำให้เกิดการหายใจแบบไม่ใช้ออกซิเจน (สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2538) $O_2$ มีบทบาทต่อการทำงานของเอทิลีนในพืช ความเข้มข้นของ $O_2$ ระหว่าง 0 - 5 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการสุกของผลไม้หลายชนิด (คนัย บุณยเกียรติ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2535 )

การหมักเกิดจากการหายใจโดยไม่ใช้ออกซิเจนซึ่งสังเกตได้จากกลิ่นแอลกอฮอล์ที่สะสมขึ้น มีการผลิตอัตรา $CO_2$ ที่สูงขึ้นเมื่อปริมาณ $O_2$ ในบรรยากาศต่ำลงมากผลผลิตอาจเสียหายได้ การควบคุมปริมาณ $O_2$ ให้ได้ตามระดับที่ต้องการนั้น อาจทำได้โดยการปล่อยให้ผลิตผลหายใจใช้ $O_2$ จนลดลงอยู่ในระดับที่ต้องการก่อน เมื่อได้ $O_2$ ที่ต้องการแล้วปริมาณ $O_2$ จะลดลงอีก ดังนั้นจะต้องคอยวัดและเพิ่มเติม $O_2$ จากภายนอก โดยใช้ $O_2$ จากถังก๊าซหรือใช้วิธีดูดก๊าซเนื่องจากพืชมีการหายใจ (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541 )

**2.4.3 เอทธิลีน**

เอทธิลีนเป็นฮอร์โมนพืชชนิดเดียวที่มีสถานะเป็นก๊าซสามารถแพร่กระจายไปยังส่วนต่างๆ ของพืชได้ง่าย ทำให้มีอิทธิพลค่อนข้างกว้างขวางต่อการพัฒนาการของพืชโดยทั่วไป เอทธิลีนเร่งการเสื่อมสภาพของพืชและส่วนต่างๆ ของพืช เนื่องจากเอทธิลีนจะกระตุ้นเนื้อเยื่อทุกชนิดให้มีอัตราการหายใจสูงขึ้น จากการศึกษาในผลไม้พบว่า กระบวนการสุกจะเกิดขึ้นไม่ได้หากไม่มีก๊าซเอทธิลีนและระหว่างการสุกจำเป็นจะต้องมีเอทธิลีน มิฉะนั้นการสุกจะไม่สมบูรณ์ การตอบสนองของผลไม้ต่อเอทธิลีนพบว่า เนื้อเยื่อที่ยังอ่อนอยู่มีการตอบสนองได้ไม่ดีเท่าเนื้อเยื่อที่บริบูรณ์แล้ว (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541) ก๊าซเอทธิลีน ได้ชื่อว่า ripening hormone หรือ ripening gas จากการศึกษาพบว่า ในระยะผลแก่จัดจะมีการสร้างก๊าซเอทธิลีนภายในพืชอัตราที่ต่ำมากและจะเพิ่มสูงขึ้นในช่วงเดียวกันกับอัตราการหายใจที่เพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นระยะที่กระบวนการต่างๆ เช่น การเปลี่ยนสีผิว การนิ่มของเนื้อเยื่อผลไม้ การสังเคราะห์น้ำตาล ฯลฯ (จิรา ณ หนองคาย. 2532)

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการทำงานของเอทธิลีน

1. ชนิดหรือพันธุ์ เช่น ทุเรียนพันธุ์ชะนี จะสุกเร็วกว่าพันธุ์หมอนทอง
2. อายุทางสรีรวิทยา เมื่อเก็บเกี่ยว โดยผลที่แก่จะผลิตเอทธิลีได้มากกว่าผลอ่อน.
3. อุณหภูมิ อุณหภูมิที่สูงขึ้นจาก 0–25 $^{\circ}$C จะทำให้สร้าง ethylene มาก แต่หากอุณหภูมิต่ำไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การเกิด อาการสะท้านหนาว (chilling injury)

5. ปริมาณ $O_2$ และปริมาณ $CO_2$ ในบรรยากาศ (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541)

ในผลไม้ลักษณะการผลิตเอทธิลีนและปริมาณความเข้มข้นภายในมีความสัมพันธ์กับการหายใจ ผลไม้ประเภท climacteric จึงมีการผลิตและมีความเข้มข้นของเอทธิลีนภายในผล โดยระยะการเจริญเติบโตจะมีปริมาณต่ำจนกระทั่งเมื่อผลไม้สุกการผลิตเอทธิลีนจึงจะเพิ่มขึ้น การเพิ่มขึ้นของปริมาณเอทธิลีนอาจเกิดขึ้นก่อนหรือหลังเพิ่มอัตราการหายใจก็ได้ (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541)

เพื่อยับยั้งการสุกของผลกล้วยและป้องกันปัญหาผลผลิตถูกส่งกลับต้องทราบสาเหตุของการสุก นั่นคือ เอทธิลีน จะชักนำให้ผลไม้เกิดการสุกได้รวดเร็วขึ้นสังเกตได้จาก การเกิดกลิ่น การเปลี่ยนสี การอ่อนตัวของเนื้อเยื่อ เป็นต้น เอทธิลีนเพียง 0.1 – 1 ppm สามารถทำให้กล้วยสุกได้ (Ryall and Pentzer. 1974) ในกล้วยหอมจะพบว่า เอทธิลีนที่พบในกล้วยหอมก่อนระยะผลสุกที่อุณหภูมิ 12 องศาเซลเซียสจะเป็น 0.1 มก. /กก. /วัน และเพิ่มขึ้นเป็น 2 เท่า เมื่อผลสุก (สายชล เกตุษา. 2528)

**2.4.4 สารดูดซับเอทธิลีน (โปแตสเซียมเปอร์แมงกาเนต : $KMnO_4$)**

การใช้ด่างทับทิมหรือโปแตสเซียมเปอร์แมงกาเนส ($KMnO_4$) ซึ่งพบว่า เป็นสารเคมีที่ไม่กัดกร่อนและมีประสิทธิภาพในการกำจัดเอทธิลีนที่มีความเหมาะสมที่สุด โดย $KMnO_4$ โดยสามารถทำปฏิกิริยากับเอทธิลีน ได้แมงกานีสไดออกไซด์ (manganese dioxide) ซึ่งมีสีน้ำตาลรวมทั้งน้ำและคาร์บอนไดออกไซด์ตามสมาการข้างล่าง

$$KMnO_4 + C_2H_4 \longrightarrow MnO_2 + KOH + CO_2 + H_2O$$

หลักในการใช้ด่างทับทิม คือ วัสดุที่ใช้เป็นที่เกาะหรือพาหนะของด่างทับทิมต้องมีพื้นที่ผิวมาก ได้แก่ celite, vermiculite, silica gel, perlite, ชอล์ก, ปูนปลาสเตอร์หรือก้อนอิฐทุบเป็นก้อนเล็กๆ ก็ได้ ส่วนที่มีขายในทางการค้านั้นใช้ activated alumina หรือ aluminium oxide ($Al_2O_3$) (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541)

## 2.5 รายงานการเก็บรักษาที่เกี่ยวข้อง

การควบคุมเอทธิลีน โดยเก็บรักษาภายในห้องเย็นที่มีการรักษาบรรยากาศควบคุม โดยควบคุมปริมาณ $O_2$ และ $CO_2$ ซึ่งจะไม่ใช้วิธีการระบายอากาศจะทำให้ปริมาณ $O_2$ และ $CO_2$ ที่ควบคุมเกิดการผิดพลาดได้ วิธีการนี้จะมีความยุ่งยากมากพอควร เพราะต้องคอยวัดปริมาณแก๊สในห้องเก็บรักษาเป็นประจำ (จริงแท้ ศิริพานิชย์. 2541) เทคนิค MAP (modified atmosphere packing) เป็นวิธีการเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้ ดัดแปลงมาจากวิธี MA (modified atmosphere) จะมีข้อแตกต่างตรงที่วิธี MAP จะเป็นการเก็บรักษาผลผลิตภายในถุงพลาสติกหรือฟิล์มชนิดพิเศษ (วัฒนา วิริวุฒิการ. 2540)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พลาสติกที่มีคุณสมบัติการซึมผ่านของ $O_2$ และ $CO_2$ ดี ถุงพลาสติกส่วนใหญ่ทำมาจาก polyethylene (PE) ซึ่งมี 2 ชนิด คือ ชนิด low density polyethylene (LDPE) และ high density polyethylene (HDPE) ถุงที่นิยมคือ ถุง LDPE เพราะมีความใสมากกว่าและมีความเหนียว (วารุณี วารัญญานนท์ และ Takashi. 2540)

พลาสติก LDPE จะยอมให้เอทธิลีนซึมผ่านได้น้อยมาก หากความชื้นสัมพัทธ์ภายในภาชนะบรรจุถึงจุดอิ่มตัว อาจเกิดจากการที่พลาสติกที่ใช้ยอมให้ไอน้ำผ่านได้น้อยเกินหรืออุณหภูมิการเก็บรักษามีการเปลี่ยนแปลงมากเกินไปทำให้เกิดการกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ (condensation) ทำให้มีน้ำขังภายในภาชนะบรรจุ จะเป็นสาเหตุให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตได้ดี จึงมีการผลิตฟิล์มและพลาสติกพิเศษที่สามารถลดปัญหานี้โดยการเติมสารป้องกันการรวมตัวของไอน้ำลงไป (จริงแท้ ศิริพานิชย์. 2541; งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538)

ดนัย บุณยเกียรติ และ นิธิยา รัตนาปนนท์ (2535) กล่าวว่า ความเข้มข้นของปริมาณก๊าซ $O_2$ และ $CO_2$ และอุณหภูมิที่เหมาะสมในระหว่างการขนส่งและเก็บรักษาของกล้วยจะเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 12 – 15 $^{\circ}$C ในสภาพอากาศที่มี ปริมาณ $O_2$ 2 – 5 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณ $CO_2$ 2 – 5 เปอร์เซ็นต์ เช่นกัน

จริงแท้ ศิริพานิชย์ (2541) รายงานว่า อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บกล้วยน้ำว้า คือ 13 – 14 $^{\circ}$C ความชื้นสัมพัทธ์ 90 – 95 เปอร์เซ็นต์ สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ 4 – 6 สัปดาห์ และที่อุณหภูมิห้องจะสามารถเก็บรักษาผลกล้วยไว้ได้นาน 14 วัน

การควบคุมอุณหภูมิที่ทำให้ผลไม้สุกมีคุณภาพดีอยู่ในช่วงแคบ อุณหภูมิที่ต่ำมากๆ เหนือจุดเยือกแข็งจะทำให้ผลไม้จากเขตร้อนและกึ่งร้อนได้รับอันตรายจาก chilling injury และอุณหภูมิที่ผลไม้ส่วนมากสุกและมีคุณภาพดีอยู่ที่อุณหภูมิ 20 $^{\circ}$C (สายชล เกตุษา. 2528)

ชาติชาย รุผักชี (2534) พบว่า ในการนำกล้วยไข่บรรจุพลาสติก polyethylene ที่เปิดปากถุงด้วยระบบสูญญากาศหนา 0.035 มิลลิเมตร และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12 $^{\circ}$C เป็นระยะเวลา 26 วัน ปริมาณของก๊าซที่บรรจุอยู่ในถุง ภายหลังเก็บไว้นาน 3 วัน เป็นต้นมา จะมีปริมาณ $CO_2$ อยู่ระหว่าง 8-17 เปอร์เซ็นต์ และ $O_2$ ที่ 1.8-4 เปอร์เซ็นต์ ส่วนเอทธิลีน อยู่ระดับ 0.5-1.8 ppm

Agillon, *et al.* (1987) กล่าวว่า การเก็บรักษากล้วยในถุงพลาสติก polyethylene จะชลอการสุกของกล้วยพันธุ์ lacatan (*Musa* ,AAA group) และพันธุ์ lalundan (*Musa* ,AAB group) ได้ กล้วยพันธุ์ lalundan เมื่อเก็บในถุงพลาสติก (polyethylene) ในสภาพบรรยากาศที่มี $O_2$ 5 เปอร์เซ็นต์ และ $CO_2$ 12.5 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 7 วัน หรือ 13 วัน และนำออกมาจากถุงในสภาพภายนอกให้เกิดการสุก ส่วนพันธุ์ lacatan เก็บรักษาที่สภาพบรรยากาศที่มี $O_2$ 5 เปอร์เซ็นต์ และ $CO_2$ 15.5 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 7 วัน หรือ 13 วัน และนำออกมายังสภาพภายนอกให้เกิดการสุก พบว่า ทั้ง 2 พันธุ์ มีการสุกปกติดี แต่พันธุ์ lalundan ผลจะไม่ค่อยนิ่มแต่มีการเปลี่ยน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แปลง total soluble solid (TSS) และ titratable acidity (TA) มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ และในพันธุ์ lacatan มีลักษณะนิ่มเล็กน้อย มีการเพิ่มของ TSS และ TA และค่า pH ลดลง ทั้ง 2 พันธุ์นี้จะมีปริมาณแป้งลดลงเล็กน้อยในสภาพบรรยากาศดัดแปลง แต่อัตราส่วน เนื้อ/เปลือก ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

Henig (1975) พบว่า กล้วยที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกที่มีการสะสมของ $CO_2$ มากกว่า 7 เปอร์เซ็นต์ และ $O_2$ น้อยกว่า 2 เปอร์เซ็นต์ หลังจากการนำออกบ่มในสภาพปกติผลกล้วยจะเกิดการสุกผิดปกติ เปลือกจะมีสีหม่น เนื้อผลบริเวณไส้กลางจะแข็ง เกิดกลิ่นและรสชาติผิดปกติ ไม่สามารถรับประทานได้ การสะสมของ $CO_2$ ในปริมาณที่สูงและการลดปริมาณมากเกินระดับพอดีจะมีผลทำให้เกิดกลิ่นและรสชาติผิดปกติทั้งนี้เพราะระดับ $CO_2$ สูงเกินไปจะยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์ต่างๆ โดยเฉพาะ malic enzyme และ phosphoenol pyruvate carboxylase (PEPC) ปริมาณของ $CO_2$ ที่เพิ่มขึ้นจะทำให้ความเข้มข้นของ $O_2$ ต่ำลง ทำให้เกิดการหายใจแบบไม่ใช้ออกซิเจนและเกิดการสะสมของ aldehyde และ ethanol Kader (1992) แสดงปริมาณการเก็บรักษากล้วยหอมในสภาพบรรยากาศดัดแปลง พบว่า ปริมาณ $CO_2$ อยู่ระหว่าง 2 – 5 เปอร์เซ็นต์ และ $O_2$ อยู่ระหว่าง 2 – 5 เปอร์เซ็นต์ ในอุณหภูมิ 12 – 15 $^{\circ}$C จะเก็บรักษาผลกล้วยหอมดีที่สุด

Salunkhe and Desai (1984) รายงานว่า ทำการเก็บรักษากล้วยในสภาพบรรยากาศควบคุม โดยมี $O_2$ และ $CO_2$ 5 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 11.7 $^{\circ}$C จะมีอายุการเก็บรักษานาน 20 วัน

Acedo and Bautista (1993) รายงานว่า การใช้ความเข้มข้นของเอทธิลีน 0.3-0.4 $\mu l/l$ เพียงพอต่อการสุกของกล้วย พันธุ์ Saba (*Musa*, BBB group) เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 $^{\circ}$C ทำให้อัตราการหายใจเพิ่มและอัตราการผลิตเอทธิลีนทำให้สีผิวเป็นสีเหลืองมากกว่าสีเขียวหลังจากการให้เอทธิลีน 2 วัน จะสุกเร็วกว่าการไม่ใช้เอทธิลีน 7-9 วัน และหลังจากนั้นการสุกจะช้าลง เมื่อทำการทดลองใช้เอทธิลีน 0.4 $\mu l/l$ เป็นเวลา 24 ชั่วโมง นำไปเก็บรักษาที่สภาพบรรยากาศควบคุม ที่มี $O_2$ 10-13 เปอร์เซ็นต์ และ $CO_2$ 8 เปอร์เซ็นต์ จะทำให้การสุกช้าลง 12-24 ชั่วโมง ทำให้การหายใจ และการผลิตเอทธิลีนลดลง

สายชล เกตุษา (2528) พบว่า การเก็บรักษาผลกล้วยที่ 20$^{\circ}$C ใน MA ที่มี $KMnO_4$ บรรจุอยู่ภายในถุงพลาสติกปิดปากถุง จะสามารถเก็บรักษาได้นาน 21 วัน หากเก็บรักษาในถุงพลาสติกปิดปากเพียงอย่างเดียวจะสามารถเก็บรักษาได้นาน 14 วัน

Tan *et. al.* (1986) พบว่า การเก็บรักษากล้วยพันธุ์ 'Emas' (AA group) ที่เก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 7 สัปดาห์ ภายในถุง PE ปิดสนิท ที่อุณหภูมิห้อง (24 $^{\circ}$C) นาน 6 วัน เมื่อนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง พบว่า pectin และ pectate ซึ่งละลายน้ำได้จะเพิ่มขึ้นแต่ protopectin กลับไม่ลดลง อาจเป็นผลมาจาก $CO_2$ ที่มากเกินไป (เกินกว่า 10 %) และอาจส่งผลให้เกิดการสุกที่ผิดปกติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Tiangco (1987) พบว่า การเก็บรักษากล้วย (*Musa*, BBA group) ในถุงพลาสติก polyethylene ที่อุณหภูมิห้องมีอายุการเก็บรักษา 6 วัน แต่เมื่อนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12.5 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษานานถึง 2 – 3 สัปดาห์ การบรรจุในถุงพลาสติกทำให้มีเอทธิลีนน้อยลง ซึ่งจะมีผลในการช่วยยืดอายุได้ การเก็บรักษากล้วยแบบ MA จะทำให้กล้วยสุกปกติ ยกเว้นแต่การทำให้เกิดลักษณะแห้งที่ผลกล้วย ส่วนรอยช้ำหลีกเลี่ยงได้โดยการเปิดปากถุงให้กล้วยสุกในช่วงท้ายของการเก็บรักษา

Concepcion (1987) พบว่า ได้ทำการศึกษาการเก็บรักษากล้วย 'Saba' (*Musa*, BBB group) ในถุงพลาสติก polyethylene ที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บรักษาได้นาน 3 สัปดาห์ โดยผลกล้วยยังคงสีเขียวอยู่

ชาติชาย รุผักชี (2534) กล่าวว่า การเก็บรักษาผลกล้วยไข่ในสภาพบรรยากาศดัดแปลง โดยเก็บใส่ในถุงพลาสติกปิดสนิท (SPEB), ใส่สารดูดซับ $CO_2$ (SPEB+cA), ใส่สารดูดซับก๊าซเอทธิลีน (SPEB+eA), ใส่สารดูดซับ $CO_2$ และสารดูดซับก๊าซเอทธิลีน (SPEB+cA+eA) และชุบขั้วหวีด้วย $GA_3$ (SPEB+cA+eA+$GA_3$) ทดลอง ณ อุณหภูมิ 13 °C ความชื้นสัมพัทธ์ 85-90 เปอร์เซ็นต์ ผลกล้วยมีอายุการเก็บรักษาได้นาน 7, 7, 14, >61, >61 วัน ตามลำดับ ผลกล้วยที่เลือกเก็บรักษาโดยวิธีการ SPEB+cA+eA+$GA_3$ แล้วนำมาบ่ม มีอายุการวางจำหน่ายมากกว่าผลที่ผ่านการเก็บรักษาด้วยวิธี SPEB + cA + eA

สมชาย กล้าหาญ และจันทนา โชคพาชื่น (2544) พบว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาใน $CO_2$ 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ $O_2$ 20 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 16±2 °C มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 42.67 วัน โดยที่สีเปลือกของกล้วยไข่ยังคงมีสีเขียว เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดจะเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา โดยกล้วยไข่ที่เก็บรักษาใน $CO_2$ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ $O_2$ 20 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.35 เปอร์เซ็นต์ เมื่อนำกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษามาบ่มที่อุณหภูมิห้อง มีปริมาณ TSS สูงสุด คือ 29.13 °Brix ภายหลังการเก็บรักษาที่ระยะเวลาต่างๆ กันแล้วนำมาบ่มกล้วยไข่จะมีปริมาณ TSS ลดลงตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น พบว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาใน $CO_2$ 1.5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ $O_2$ 20 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์ TA มากที่สุด คือ 0.0856 เปอร์เซ็นต์ และมีความแตกต่างกันทางสถิติในทุกวิธีการทดลอง สีเปลือกของกล้วยไข่จะจางลงภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน และจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน และสีเนื้อของผลกล้วยไข่จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน และนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยไข่ยังคงคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในเกณฑ์ดีมาก

Glahan and Youryon (2000) พบว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + $CO_2$ 0 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 °C มีอายุการเก็บรักษาสูงสุดคือ 60.55 วัน มีปริมาณ TSS เพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น และผลกล้วยไข่ที่มีอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + $CO_2$ 0 เปอร์เซ็นต์ มี TSS สูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สุดเฉลี่ย 22.97 °Brix ส่วนผลกล้วยไข่ที่มีอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + $CO_2$ 0 เปอร์เซ็นต์ มี TSS ต่ำสุดเฉลี่ย 20.00 °Brix ปริมาณ TSS เพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น ภายหลังการเก็บรักษา 10 วันแล้วนำกล้วยไข่ไปบ่มที่อุณหภูมิห้องพบว่า กล้วยไข่ที่มีอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + $CO_2$ 0 และ 3 เปอร์เซ็นต์ ใช้เวลาในการสุกนานที่สุดคือ 6 วัน ภายหลังการเก็บรักษา 30 วัน กล้วยไข่ที่มีอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + $CO_2$ 3 5 7 9 และ 11 เปอร์เซ็นต์ ใช้เวลาในการสุกสั้นที่สุดคือ 1 วัน หลังการบ่มผลกล้วยไข่ทุกอายุการเก็บเกี่ยวมีคุณภาพเหมาะสมต่อการรับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 3
# วิธีการดำเนินการวิจัย

## 3.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง

1. กล้วยไข่ 200 หวี
2. ถุงพลาสติก (PE) หนา 0.004 มิลลิเมตร ขนาด 6 x 9 นิ้ว
3. เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 2 หลัก
4. สาร NaOH 0.1 %และอุปกรณ์ไตเตรท
5. เครื่องมือวัด total soluble solids (hand refractometer)
6. เครื่องมือวัดก๊าซเอทธิลีน gas chromatography (GC)
7. แผ่นเทียบสี color chart ของ Royal Horticulture Society (R.H.S.)
8. กระบอกฉีดยาขนาด 50 cc.
9. บีกเกอร์ขนาด 50 cc.
10. เครื่องปิดผนึกสูญญากาศ (vacuum sealer)
11. ก๊าซ $O_2$ และ $CO_2$
12. สารดูดซับเอทธิลีน (ethylene absorbent ; EA)

## 3.2 สถานที่ดำเนินงาน

สวนกล้วยไข่ของเกษตรกร อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี และห้องปฏิบัติการภาควิชาพืชสวน คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

## 3.3 ระยะเวลาที่ทำการทดลอง

เริ่มดำเนินงาน เดือน กันยายน 2543 ถึง เดือน พฤษภาคม 2544

## 3.4 วิธีการดำเนินงาน

ทำการผูกแผ่นป้ายที่ต้นกล้วยไข่ที่จะใช้ในการทดลอง โดยเลือกต้นที่กาบปลีแต่ละปลีเปิดเต็มที่ ตามจำนวนที่ต้องการ เริ่มนับอายุตั้งแต่วันติดแผ่นป้ายครั้งแรกเป็นวันที่ 1 จนกระทั่งอายุ 44 วัน หลังจากติดแผ่นป้ายก็ทำการเก็บเกี่ยวสวนกล้วยไข่ที่ทำการปฏิบัติตั้งอยู่ที่ เขตอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ทำการขนส่งโดยใช้รถยนต์จากสวนจนถึงห้องปฏิบัติการพืชสวน คณะเทคโนโลยี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง การศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย 2 การทดลอง คือ

**3.4.1 การทดลองที่ 1** ศึกษาผลของอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณสารดูดซับเอทธิลีนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากล้วยไข่

วางแผนการทดลองแบบ 4 x5 factorial in completely randomize design แต่ละวิธีการมี 3 ซ้ำ (replication) ในแต่ละซ้ำมี 3 หน่วยการทดลอง (experimental unit) มี 20 treatment combinations ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ

ปัจจัย A คือ อายุการเก็บเกี่ยวของผลกล้วยไข่หลังกาบปลีแต่ละหวีเปิดเต็มที่

$a_1$ อายุ 35 วัน หลังกาบปลีเปิดเต็มที่
$a_2$ อายุ 38 วัน หลังกาบปลีเปิดเต็มที่
$a_3$ อายุ 41 วันหลังกาบปลีเปิดเต็มที่
$a_4$ อายุ 44 วัน หลังกาบปลีเปิดเต็มที่

ปัจจัย B คือ ปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน (ethylene absorbent ; EA) เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

$b_1$ ปริมาณ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก
$b_2$ ปริมาณ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก
$b_3$ ปริมาณ 1.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก
$b_4$ ปริมาณ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก
$b_5$ ปริมาณ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

วิธีการ

1. ทำการผูกแผ่นป้ายที่ต้นกล้วยไข่ที่จะใช้ในการทดลอง โดยเลือกต้นที่กาบปลีแต่ละหวีเปิดเต็มที่ จำนวน 30 ต้น และหลังจากวันที่ติดแผ่นป้ายครั้งแรก 3, 6 และ 9 วัน ก็ทำการติดแผ่นป้ายบนต้นกล้วยที่เหลือและลักษณะเดียวกับครั้งแรก หลังจากนั้นเก็บเกี่ยวผลกล้วยไข่ที่อายุ 44 วัน หลังจากกาบปลีแต่ละหวีเปิดเต็มที่ โดยเริ่มนับอายุตั้งแต่วันติดแผ่นป้ายครั้งแรกเป็นวันที่ 1 จะได้ผลกล้วยไข่ที่มีอายุการเก็บเกี่ยวต่างกัน คือ 35, 38, 41 และ 44 วันตามลำดับ

2. นำกล้วยแต่ละหวีที่เก็บเกี่ยวมาทำการแบ่งแยกเป็นผลกล้วยไข่ออกเป็น 3 ผล นำมาบรรจุในถุงพลาสติก

3. จากนั้นใส่สารดูดซับเอทธิลีนลงไปตามแผนการทดลอง นำไปผนึกปากถุงด้วยเครื่องผนึกสูญญากาศ (vacuum sealer)แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16-18 องศาเซลเซียส

**3.4.2 การทดลองที่ 2** ศึกษาผลของปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน (ethylene absorbent ; EA) และสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากล้วยไข่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วางแผนการทดลองแบบ 5x5 factorial in completely randomize design แต่ละวิธีการมี 3 ซ้ำ (replication) ในแต่ละซ้ำมี 3 หน่วยการทดลอง (experimental unit) มี 25 treatment combinations ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ

ปัจจัย A คือ ปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน (ethylene absorbent) เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

$a_1$ ปริมาณ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

$a_2$ ปริมาณ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

$a_3$ ปริมาณ 1.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

$a_4$ ปริมาณ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

$a_5$ ปริมาณ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

ปัจจัย B คือ สัดส่วนของ $CO_2 : O_2$ เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร

$b_1$ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ คือ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร

$b_2$ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ คือ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร

$b_3$ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ คือ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร

$b_4$ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ คือ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร

$b_5$ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ คือ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร

วิธีการ

1. นำกล้วยซึ่งเก็บเกี่ยวที่อายุ 44 วัน หลังจากกาบปลีแต่ละหวีเปิดเต็มที่มาทำการแบ่งแยกเป็นกลุ่มๆ 3 ผล แล้วนำไปบรรจุในถุงพลาสติก

2. จากนั้นใส่สารดูดซับเอทธิลีนลงไปตามวิธีการทดลอง นำไปผนึกปากถุงด้วยเครื่องผนึกสูญญากาศ (vacuum sealer)

3. นำไปเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ต่อก๊าซออกซิเจนตามอัตราส่วนที่กำหนด แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16-18 องศาเซลเซียส

4. จากนั้นนำผลกล้วยไข่ในทุกวิธีการทดลอง มาบ่มทุกๆ 10 15 20 25 และ 30 วัน ภายหลังการเก็บรักษา เมื่อกล้วยไข่มีพัฒนาการสุก ในระยะเปลือกมีสีเหลืองทั่วทั้งผลจนพร้อมบริโภค จึงนำมาศึกษาเหมือนการทดลองที่ 1

## 3.5 การบันทึกข้อมูล

### 3.5.1 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด

การหาเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด โดยชั่งกล้วยไข่ทุกครั้งที่ทำการวิเคราะห์และนำมาคำนวณดังสูตรต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$$\text{เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด} = \frac{\text{น้ำหนักก่อนการทดลอง} - \text{น้ำหนักหลังการทดลอง}}{\text{น้ำหนักก่อนการทดลอง}} \times 100$$

**3.5.2 ปริมาณ Total Soluble Solid (TSS)**

นำน้ำคั้นจากเนื้อผลหยดลงบน hand refractometer แล้วอ่านค่า TSS หน่วยเป็น Brix

**3.5.3 ปริมาณ Titratable Acidity (TA)**

นำเนื้อกล้วยไข่มาบดให้ละเอียด นำไปชั่งให้ได้ 1 กรัม จากนั้นเติมน้ำกลั่นให้ได้ปริมาตร 5-10 มิลลิลิตร คนให้ทั่วแล้วนำไปกรองเอาน้ำคั้นมา 5 มิลลิลิตร เติม phenolphthalein เข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นตัว indicator จากนั้นจึงนำไปไตเตรทด้วยสารละลายด่างมาตรฐาน (0.098N NaOH) จนกระทั่งถึง end point (น้ำคั้นเปลี่ยนจากใสเป็นสีชมพู) บันทึกปริมาตรของสารละลายด่างที่ใช้ไป เพื่อนำมาคำนวณหาเปอร์เซ็นต์กรดมาลิค ดังนี้

$$\text{เปอร์เซ็นต์กรดมาลิค} = \frac{\text{N base x มิลลิลิตร. Base x meq.wt. ของกรดมาลิค}}{\text{มิลลิลิตร ของน้ำคั้นที่ใช้}} \times 100$$

N base = normality NaOH

มิลลิลิตร.Base = จำนวณมิลลิลิตรของ NaOH ที่ใช้ไตเตรท

meq.wt. ของกรดมาลิค = 0.06705

**3.5.4 สีเปลือก**

การเทียบสีเปลือกของกล้วยไข่โดยใช้แผ่นเทียบสีมาตรฐานของ The Royal Horticultural Society (R.H.S. color chart)

**3.5.5 สีเนื้อ**

การเทียบสีเปลือกของกล้วยไข่โดยใช้แผ่นเทียบสีมาตรฐานของ The Royal Horticultural Society (R.H.S. color chart)

**3.5.6 การวัดปริมาณก๊าซเอทธิลีน**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยใช้เครื่อง gas chromatograph (GC) ที่ใช้ flame ionization detector (FID) ซึ่งมี column เป็นท่อเหล็กไร้สนิมความยาว 2 เมตร ภายในบรรจุด้วย porapack N 80/100 โดยใช้ ethylene 5 ppm เป็น standard และทำการดูดก๊าซจากถุงกล้วยไข่ถุงละ 5 มิลลิลิตร ตามวิธีการที่กำหนดฉีดเข้าไปใน column แล้วตรวจวัดปริมาณเอทธิลีน ซึ่งมีหน่วยเป็น ppm

**3.5.7 คุณภาพการรับประทาน**

โดยการชิมคุณภาพรวม ซึ่งผู้ชิมไม่ต่ำกว่า 6 คน โดยการทดสอบในด้านรสชาติและให้คะแนนตามความชอบ โดยมีระดับคะแนนดังนี้ 1 = ไม่ชอบมาก 3 = พอใช้ 5 = ชอบ 7 = ชอบมากที่สุด

**3.5.8 ลักษณะการสุก**

เริ่มพิจารณาเมื่อผลกล้วยไข่เริ่มสุกจนกระทั่งสุกเต็มที่

**3.5.9 อายุการเก็บรักษาผลผลิต**

ระยะเวลาที่ผลเปลี่ยนจากผลดิบเป็นผลสุก คือ ระยะเวลาที่สีเปลือกเปลี่ยนจากเขียวไปเป็นสีเหลืองสุกทั่วทั้งผลเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

# บทที่ 4

# ผลการทดลอง

## 4.1 การทดลองที่ 1

จากการศึกษาผลของอายุการเก็บเกี่ยวของกล้วยไข่ที่อายุ 35 38 41 และ 44 วัน และปริมาณสารดูดซับเอทธิลีนที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ต่อการเกิดเอทธิลีน คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยไข่ ภายหลังจากการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ผลปรากฏว่า

### เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด

ภายหลังจากการเก็บรักษาพบว่า กล้วยไข่จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

**ภายหลังการเก็บรักษา 7 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.0260 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 0 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.0207 0.0203 0.0200 0.0200 0.0177 0.0173 0.0170 0.0170 0.0157 0.0147 0.0147 0.0137 0.0137 0.0137 0.0127 0.0123 และ 0.0120 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ พบว่ามีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.0110 และ 0.0110 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

41520

พบว่าอายุการเก็บเกี่ยว และปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

**ภายหลังการเก็บรักษา 14 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.1870 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ ต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.1483 0.1433 0.1340 0.1330 0.1327 0.1317 0.1283 0.1277 0.1253 0.1233 0.1230 0.1203 0.1163 0.1163 0.1150 0.1140 0.1080 และ 0.0953 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.0920 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

**ภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.4433 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.2750 0.2547 0.2463 0.2350 0.2307 0.2270 0.2270 0.2230 0.2197 0.2127 0.2100 0.2100 0.1937 0.1930 0.1927 0.1880 0.1670 และ 0.1610 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.1383 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

**ภายหลังการเก็บรักษา 28 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.7133 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.5640 0.4807 0.3567 0.3430 0.3403 0.3400 0.3337 0.3330 0.3323 0.3317 0.3297 0.3283 0.3267 0.3137 0.2773 0.2630 0.2593 และ 0.2500 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.2490 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.876 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.7347 0.5663 0.5587 0.5363 0.5003 0.5000 0.4873 0.4840 0.4697 0.4633 0.4620 0.4573 0.4547 0.4297 0.4230 0.4150 0.4060 และ 0.3720 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.3417 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

**ภายหลังการเก็บรักษา 42 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.5450 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.7950 0.7647 0.7153 0.7143 0.7053 0.6657 0.6613 0.6473 0.6313 0.5670 0.5627 0.5613 0.5563 0.5347 0.5207 0.5043 0.5027 และ 0.4550 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.4103 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

**ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.6947 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 1.1760 1.0420 0.9860 0.9780 0.9607 0.9117 0.8763 0.8757 0.7883 0.7530 0.7310 0.7250 0.7233 0.6900 0.6853 0.6503 0.6480 และ 0.5437 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.4977 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

**ภายหลังการเก็บรักษา 56 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.8180 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน +

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 1.3550 1.2510 1.1287 1.0970 1.0640 1.0493 1.0110 1.0003 0.9230 0.8920 0.8577 0.8493 0.8460 0.8337 0.7787 0.7760 0.7417 และ 0.6233 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.5613 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1, ภาพที่ 4.1)

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวของกล้วยไข่เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่าที่อายุกากรเก็บเกี่ยว 35 วัน มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.0214 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 44 และ 38 วัน มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.9845 0.9661 และ 0.9193 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า อายุการเก็บเกี่ยวไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.2, ภาพที่ 4.2)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดสูงที่สุด คือ 1.3569 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 0.5 2.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 1.0087 0.8850 0.8242 และ 0.7901 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติกับปริมาณ EA 1.0 0.5 2.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก แต่ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 0.5 2.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3, ภาพที่ 4.3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.1** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 0.0120 [a 1/] | 0.1283 [a] | 0.2100 [a] | 0.3323 [bc] | 0.5003 [bc] | 0.7053 [a] | 1.0420 [bc] | 1.2510 [bc] |
| $a_1b_2$ | 0.0147 [a] | 0.1433 [a] | 0.2463 [a] | 0.3297 [bc] | 0.5000 [bc] | 0.6473 [a] | 0.9117 [bc] | 1.0970 [bcd] |
| $a_1b_3$ | 0.0147 [a] | 0.1230 [a] | 0.1937 [a] | 0.3237 [bc] | 0.4296 [bc] | 0.5207 [a] | 0.6853 [bc] | 0.8460 [bcd] |
| $a_1b_4$ | 0.0207 [a] | 0.1203 [a] | 0.2100 [a] | 0.3330 [bc] | 0.4840 [bc] | 0.7143 [a] | 0.7883 [bc] | 0.8493 [bcd] |
| $a_1b_5$ | 0.0123 [a] | 0.1340 [a] | 0.2197 [a] | 0.3337 [bc] | 0.5363 [bc] | 0.7153 [a] | 0.9780 [bc] | 1.0640 [bcd] |
| $a_2b_1$ | 0.0137 [a] | 0.1150 [a] | 0.2547 [a] | 0.5640 [ab] | 0.7347 [ab] | 0.7950 [a] | 0.8757 [bc] | 1.0003 [bcd] |
| $a_2b_2$ | 0.0170 [a] | 0.0920 [a] | 0.1610 [a] | 0.2500 [c] | 0.4633 [bc] | 0.6313 [a] | 0.6900 [bc] | 0.7417 [bcd] |
| $a_2b_3$ | 0.0200 [a] | 0.1483 [a] | 0.2750 [a] | 0.4807 [abc] | 0.5587 [bc] | 0.6657 [a] | 0.9860 [bc] | 1.1287 [bcd] |
| $a_2b_4$ | 0.0110 [a] | 0.1327 [a] | 0.2127 [a] | 0.3567 [bc] | 0.4697 [bc] | 0.5670 [a] | 0.7310 [bc] | 0.8920 [bcd] |
| $a_2b_5$ | 0.0157 [a] | 0.1233 [a] | 0.2270 [a] | 0.3317 [bc] | 0.4600 [bc] | 0.5627 [a] | 0.7233 [bc] | 0.8337 [bcd] |
| $a_3b_1$ | 0.0137 [a] | 0.1253 [a] | 0.2230 [a] | 0.3430 [bc] | 0.5663 [bc] | 0.7647 [a] | 1.1760 [b] | 1.3550 [ab] |
| $a_3b_2$ | 0.0170 [a] | 0.1163 [a] | 0.1930 [a] | 0.3137 [bc] | 0.4230 [bc] | 0.5347 [a] | 0.7530 [bc] | 0.9230 [bcd] |
| $a_3b_3$ | 0.0110 [a] | 0.1163 [a] | 0.2350 [a] | 0.3400 [bc] | 0.4547 [bc] | 0.5613 [a] | 0.8763 [bc] | 1.0110 [bcd] |
| $a_3b_4$ | 0.0137 [a] | 0.1330 [a] | 0.2270 [a] | 0.3403 [bc] | 0.4573 [bc] | 0.5563 [a] | 0.7250 [bc] | 0.8577 [bcd] |
| $a_3b_5$ | 0.0200 [a] | 0.1080 [a] | 0.1880 [a] | 0.2593 [c] | 0.4060 [bc] | 0.5027 [a] | 0.6480 [bc] | 0.7760 [bcd] |
| $a_4b_1$ | 0.0127 [a] | 0.1870 [a] | 0.4433 [a] | 0.7133 [a] | 0.8760 [a] | 1.5450 [a] | 1.6947 [a] | 1.8180 [a] |
| $a_4b_2$ | 0.0173 [a] | 0.1140 [a] | 0.1927 [a] | 0.2773 [c] | 0.4150 [bc] | 0.5043 [a] | 0.6503 [bc] | 0.7787 [bcd] |
| $a_4b_3$ | 0.0203 [a] | 0.1277 [a] | 0.2307 [a] | 0.3283 [bc] | 0.4873 [bc] | 0.6613 [a] | 0.9607 [bc] | 1.0493 [bcd] |
| $a_4b_4$ | 0.0260 [a] | 0.0953 [a] | 0.1383 [a] | 0.2490 [c] | 0.3417 [c] | 0.4103 [a] | 0.4977 [c] | 0.5613 [d] |
| $a_4b_5$ | 0.0177 [a] | 0.1317 [a] | 0.1670 [a] | 0.2630 [c] | 0.3720 [c] | 0.4550 [a] | 0.5437 [c] | 0.6233 [cd] |

[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.2** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 0.0149 [a 1/] | 0.1298 [a] | 0.2159 [a] | 0.3305 [a] | 0.4901 [a] | 0.6606 [a] | 0.8811 [a] | 1.0214 [a] |
| 38 | 0.0155 [a] | 0.1222 [a] | 0.2261 [a] | 0.3966 [a] | 0.5377 [a] | 0.6443 [a] | 0.8694 [a] | 0.9193 [a] |
| 41 | 0.0151 [a] | 0.1198 [a] | 0.2132 [a] | 0.3193 [a] | 0.4615 [a] | 0.5839 [a] | 0.8357 [a] | 0.9845 [a] |
| 44 | 0.0188 [a] | 0.1311 [a] | 0.2344 [a] | 0.3662 [a] | 0.4984 [a] | 0.7152 [a] | 0.8012 [a] | 0.9661 [a] |

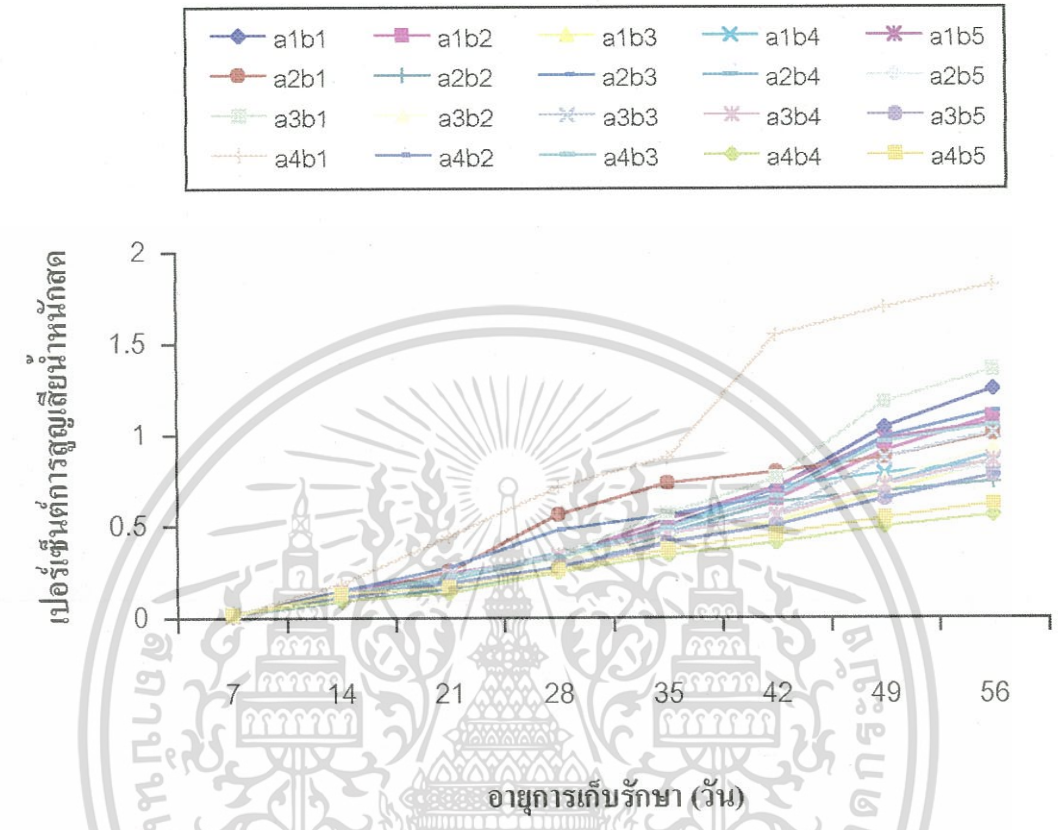
[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.3** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 0.0130 [a 1/] | 0.1389 [a] | 0.2827 [a] | 0.4882 [a] | 0.6693 [a] | 0.9525 [a] | 1.1970 [a] | 1.3561 [a] |
| 0.5 | 0.0165 [a] | 0.1164 [a] | 0.1983 [b] | 0.2927 [b] | 0.4503 [b] | 0.5794 [b] | 0.7512 [b] | 0.8851 [b] |
| 1.0 | 0.0165 [a] | 0.1288 [a] | 0.2336 [ab] | 0.3682 [b] | 0.4826 [b] | 0.6022 [b] | 0.8771 [b] | 1.0088 [b] |
| 1.5 | 0.0178 [a] | 0.1203 [a] | 0.1975 [b] | 0.3198 [b] | 0.4382 [b] | 0.5620 [b] | 0.6855 [b] | 0.7901 [b] |
| 2.0 | 0.0164 [a] | 0.1243 [a] | 0.2004 [b] | 0.2969 [b] | 0.4441 [b] | 0.5580 [b] | 0.7233 [b] | 0.8242 [b] |

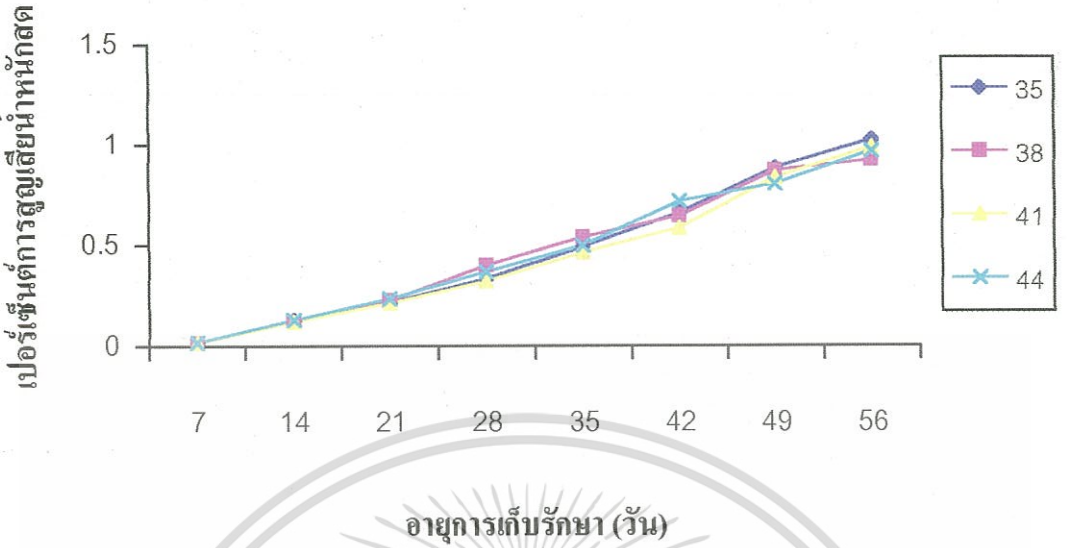
[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

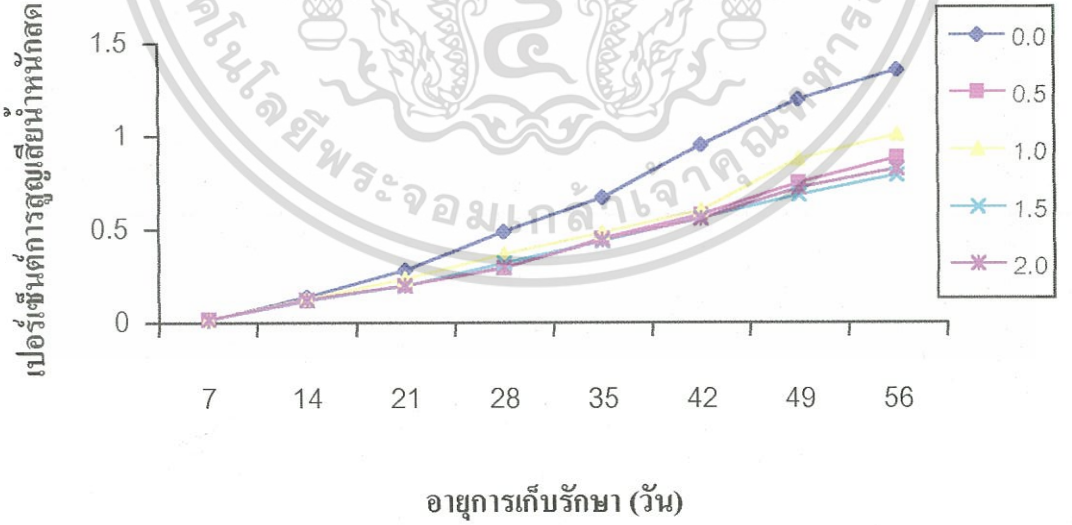



**ภาพที่ 4.1** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.2** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.3** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ความแน่นเนื้อ**

ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ในระหว่างการเก็บรักษา พบว่า ก่อนทำการเก็บรักษาและภายหลังการเก็บรักษาสัปดาห์แรกกล้วยไข่มีความแน่นเนื้อต่ำ และจะเพิ่มขึ้นสูงสุดในสัปดาห์ที่ 2 ของการเก็บรักษา และจะลดลงอีกครั้ง เมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้นจนกระทั่งผลสุกเต็มที่ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4) ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

**ก่อนการเก็บรักษา**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.92 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 16.59 16.35 16.27 16.18 15.77 15.61 14.14 14.06 13.65 13.08 13.08 12.83 12.42 12.11 12.10 11.85 11.76 และ 11.69 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 11.52 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง พบว่า ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 21.49 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน +

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 19.61 18.80 18.55 18.47 18.39 18.14 17.73 17.65 17.41 17.00 16.92 16.92 16.67 15.94 15.69 15.45 15.20 และ 14.79 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.81 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7 )

**ภายหลังการเก็บรักษา 7 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 25.83 และ 25.83 นิวตัน ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 25.17 25.17 25.17 25.01 24.85 24.52 24.03 24.03 22.72 22.55 22.39 22.23 22.23 21.58 21.08 และ 20.27 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 20.10 20.10 นิวตัน ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4 )

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง พบว่า กกล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 23.21 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

+ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 19.86 18.39 17.98 17.41 17.24 16.92 16.51 16.18 16.10 16.10 15.53 15.44 15.20 15.20 15.20 14.38 และ 13.89 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.40 13.40 นิวตัน ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7 )

**ภายหลังการเก็บรักษา 14 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 28.77 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 27.95 27.86 27.54 27.29 26.97 26.72 26.64 26.56 26.48 26.40 25.74 25.66 25.50 25.42 25.34 25.33 25.25 และ 25.01 นิวตัน ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 24.52 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 20.84 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 15.45 15.28 15.12 14.87 14.63 14.63 14.38 14.22 13.89 13.73 13.57 13.24 12.75 12.75 12.58 12.34 12.10 และ 11.77 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 11.44 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7)

**ภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.95 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 27.46 27.13 26.97 26.81 26.56 26.48 26.40 26.23 26.15 26.07 25.74 25.74 25.58 25.42 25.41 24.85 24.03 และ 23.95 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 23.86 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4 )

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 13.07 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 12.87 12.75 12.66 12.42 12.34 12.18 11.85 11.60 11.60 11.52 11.44 11.11 10.91 10.87 10.54 10.05 9.89 และ 9.89 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 9.73 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7 )

**ภายหลังการเก็บรักษา 28 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.23 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน +

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 25.99 25.74 25.69 25.13 24.84 24.52 24.52 24.44 23.95 23.78 23.67 23.54 23.41 23.37 23.13 22.80 20.43 และ 20.43 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 19.80 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4 )

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน+ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 14.46 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 12.09 12.01 11.20 11.03 11.95 10.91 10.87 10.87 10.46 10.42 10.38 10.30 10.30 10.13 9.81 9.56 8.99 และ 8.58 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 8.33 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7)

**ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 24.84 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 24.76 24.44 23.54 23.41 23.13 23.13 23.13 , 22.96 22.80 22.55 22.48 22.23 22.15 22.15 21.57 21.41 20.71 และ 19.94 นิวตัน และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 19.53 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4 )

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 11.44 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 10.79 10.63 10.54 10.46 10.38 10.14 10.05 10.05 10.05 9.97 9.93 9.56 9.48 9.48 9.32 9.32 9.24 และ 9.07 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 8.83 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภายหลังการเก็บรักษา 42 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 24.68 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 24.60 24.53 24.35 24.11 24.03 23.86 23.86 23.62 23.04 22.72 22.63 22.56 22.45 21.66 21.66 21.49 20.76 และ 17.49 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.55 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4 )

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด 12.67 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 12.66 12.26 12.26 12.18 12.18 12.18 12.13 12.10 11.93 11.85 11.77 11.69 11.69 11.28 11.20 10.46 10.13

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และ 8.42 นิวตัน และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 7.84 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7)

**ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 25.25 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 24.44 24.27 24.15 24.03 24.02 23.86 23.70 23.66 23.62 23.46 23.30 22.88 22.64 22.15 21.99 21.82 21.41 และ 20.92 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 20.84 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4 )

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด 15.28 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 14.96 13.89 13.57 13.48 13.36 13.32 13.24 13.24 13.24 13.16 13.07 12.99 12.83 12.67 12.63 12.58 12.58 และ 12.05 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 11.85 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7 )

**ภายหลังการเก็บรักษา 56 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 28.68 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 28.44 27.95 27.87 27.87 27.78 27.70 27.70 27.38 27.13 27.05 26.97 25.17 24.03 23.62 23.04 22.63 22.06 และ 21.58 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 17.95 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.4, ภาพที่ 4.4 )

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวเพียงอย่างเดียว ปรากฏว่าอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 25.94 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 44 และ 41 วัน มีความแน่นเนื้อ 25.73 25.66 และ 25.20 นิวตัน ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.5, ภาพที่ 4.5)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.85 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 0.5 1.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และ 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ 26.95 25.82 25.35 และ 22.18 นิวตัน ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 1.5 0.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ แต่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างทางสถิติ กับปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก (ตารางที่ 4.6, ภาพที่ 4.6)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 11.28 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 11.12 11.12 11.03 10.95 10.46 10.30 10.30 10.30 10.14 9.97 9.97 9.97 9.81 9.81 9.81 9.65 9.65 และ 9.57 นิวตัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 9.16 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7, ภาพที่ 4.7 )

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวเพียงอย่างเดียว ปรากฏว่าอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน จะมีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 10.45 นิวตัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 44 และ 38 วัน มีความแน่นเนื้อ 10.36 10.25 และ 9.81 นิวตัน ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยว ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.8, ภาพที่ 4.8)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 10.67 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 1.5 2.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีความแน่นเนื้อ 10.32 10.14 10.03 และ 9.93 นิวตัน ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.9, ภาพที่ 4.9)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.4** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 14.06 b-e 1/ | 24.52 a | 26.97 a-d | 16.40 a | 19.80 a | 22.96 a | 24.35 a | 24.15 a | 27.13 ab |
| $a_1b_2$ | 16.27 abc | 25.01 a | 25.74 bcd | 26.07 a | 20.43 a | 23.13 a | 23.86 a | 23.70 a | 27.38 ab |
| $a_1b_3$ | 16.92 a | 25.83 a | 26.56 a-d | 26.97 a | 23.67 a | 21.57 a | 24.11 a | 22.88 a | 22.63 abc |
| $a_1b_4$ | 16.59 ac | 25.17 a | 26.48 a-d | 25.74 a | 23.78 a | 24.44 a | 22.56 ab | 23.66 a | 23.62 abc |
| $a_1b_5$ | 16.35 abc | 25.17 a | 27.54 abc | 23.86 a | 25.74 a | 23.41 a | 20.76 ab | 21.41 a | 27.87 ab |
| $a_2b_1$ | 16.18 abc | 22.72 a | 27.95 ab | 24.03 a | 23.54 a | 22.15 a | 24.68 a | 22.15 a | 22.06 ab |
| $a_2b_2$ | 13.08 de | 22.23 a | 28.77 a | 27.95 a | 24.44 a | 24.76 a | 23.86 a | 22.64 a | 25.17 ab |
| $a_2b_3$ | 11.85 e | 20.10 a | 27.86 ab | 26.48 a | 24.52 a | 22.15 a | 24.60 a | 24.44 a | 27.70 ab |
| $a_2b_4$ | 15.61 a-d | 22.23 a | 26.64 a-d | 25.42 a | 25.69 a | 23.54 a | 24.53 a | 23.86 a | 27.79 ab |
| $a_2b_5$ | 13.65 cde | 21.58 a | 27.29 abc | 26.15 a | 23.41 a | 22.55 a | 17.49 bc | 24.02 a | 26.97 ab |
| $a_3b_1$ | 11.52 e | 24.85 a | 25.50 bcd | 25.58 a | 25.13 a | 22.80 a | 21.66 ab | 20.84 a | 17.95 c |
| $a_3b_2$ | 11.76 e | 22.39 a | 25.66 bcd | 26.56 a | 25.99 a | 19.53 a | 22.63 ab | 25.25 a | 27.70 ab |
| $a_3b_3$ | 14.14 b-e | 20.10 a | 24.52 b | 27.46 a | 24.52 a | 24.84 a | 22.45 ab | 23.46 a | 24.03 abc |
| $a_3b_4$ | 15.77 abc | 22.55 a | 25.01 cd | 26.23 a | 26.23 a | 22.23 a | 24.03 a | 20.92 a | 28.44 a |
| $a_3b_5$ | 13.08 de | 21.08 a | 26.40 a-d | 23.95 a | 23.95 a | 23.13 a | 21.49 ab | 21.99 a | 27.87 ab |
| $a_4b_1$ | 12.11 e | 25.83 a | 25.34 bcd | 25.74 a | 22.80 a | 20.71 a | 14.55 c | 21.82 a | 21.58 abc |
| $a_4b_2$ | 12.42 e | 25.17 a | 26.72 a-d | 24.85 a | 20.43 a | 21.41 a | 23.04 ab | 24.03 a | 23.04 abc |
| $a_4b_3$ | 12.10 e | 24.03 a | 25.25 bcd | 25.41 a | 24.84 a | 19.94 a | 21.66 ab | 23.30 a | 27.05 ab |
| $a_4b_4$ | 12.83 e | 24.03 a | 25.42 bcd | 26.81 a | 23.13 a | 23.13 a | 22.72 ab | 24.73 a | 27.95 ab |
| $a_4b_5$ | 11.69 e | 20.27 a | 25.33 bcd | 27.13 a | 23.37 a | 22.48 a | 23.62 a | 23.62 a | 28.68 a |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.5** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 16.03 a 1/ | 25.14 a | 26.66 b | 25.81 a | 22.68 b | 23.10 a | 23.13 a | 23.16 a | 25.73 a |
| 38 | 14.07 b | 21.77 b | 27.70 a | 26.00 a | 24.32 ab | 23.03 a | 23.03 a | 23.42 a | 25.94 a |
| 41 | 13.25 bc | 22.20 b | 25.42 c | 25.95 a | 25.16 a | 22.50 a | 22.45 a | 22.49 a | 25.20 a |
| 44 | 12.23 c | 23.86 ab | 25.61 c | 25.99 a | 22.91 b | 21.53 a | 21.12 a | 23.41 a | 25.66 a |

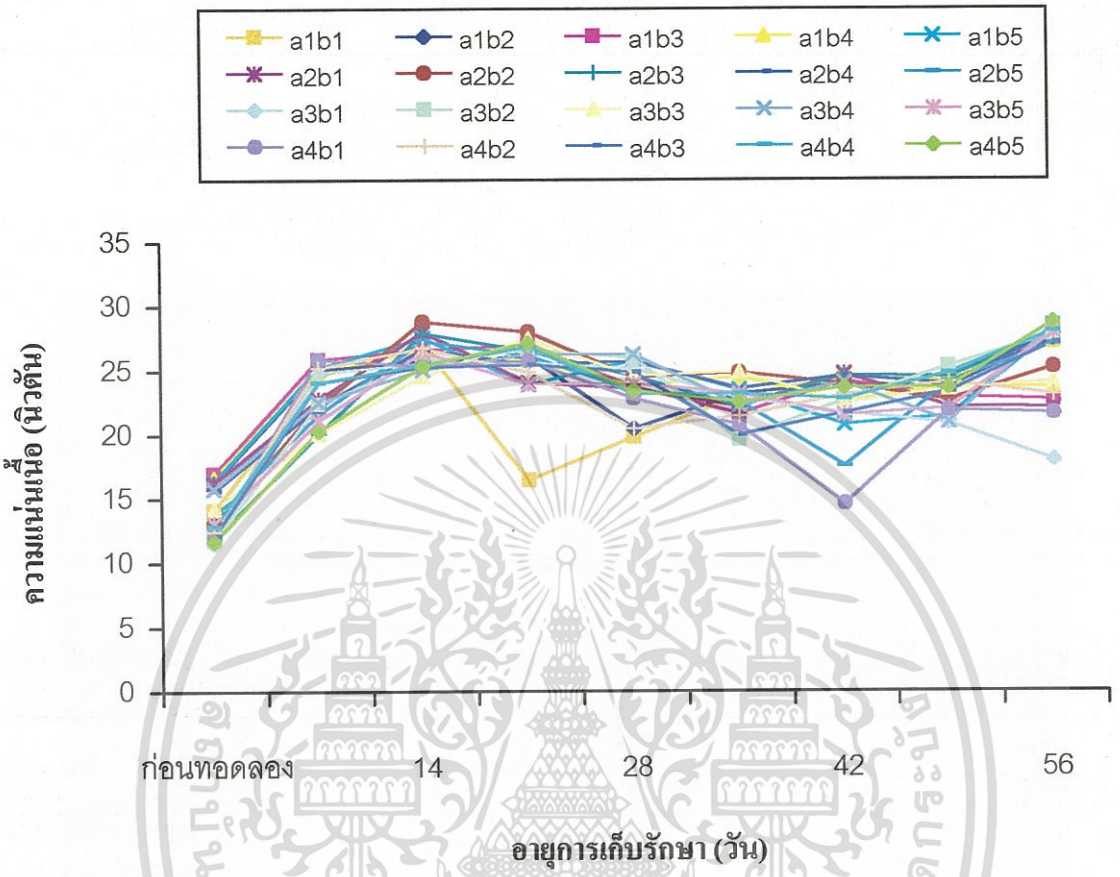
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.6** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 13.47 b 1/ | 24.48 a | 26.44 a | 25.44 a | 22.82 a | 22.15 a | 21.31 a | 22.24 a | 22.18 a |
| 0.5 | 13.38 b | 23.70 a | 26.72 a | 26.36 a | 22.82 a | 22.21 a | 23.35 a | 23.90 a | 25.82 a |
| 1.0 | 13.75 b | 22.51 a | 26.05 a | 26.58 a | 24.39 a | 22.13 a | 23.20 a | 23.52 a | 25.35 a |
| 1.5 | 15.20 a | 23.49 a | 25.89 a | 26.05 a | 24.71 a | 23.33 a | 23.46 a | 23.18 a | 26.95 a |
| 2.0 | 13.69 b | 22.02 a | 26.64 a | 25.27 a | 24.12 a | 22.89 a | 20.84 a | 22.76 a | 27.85 a |

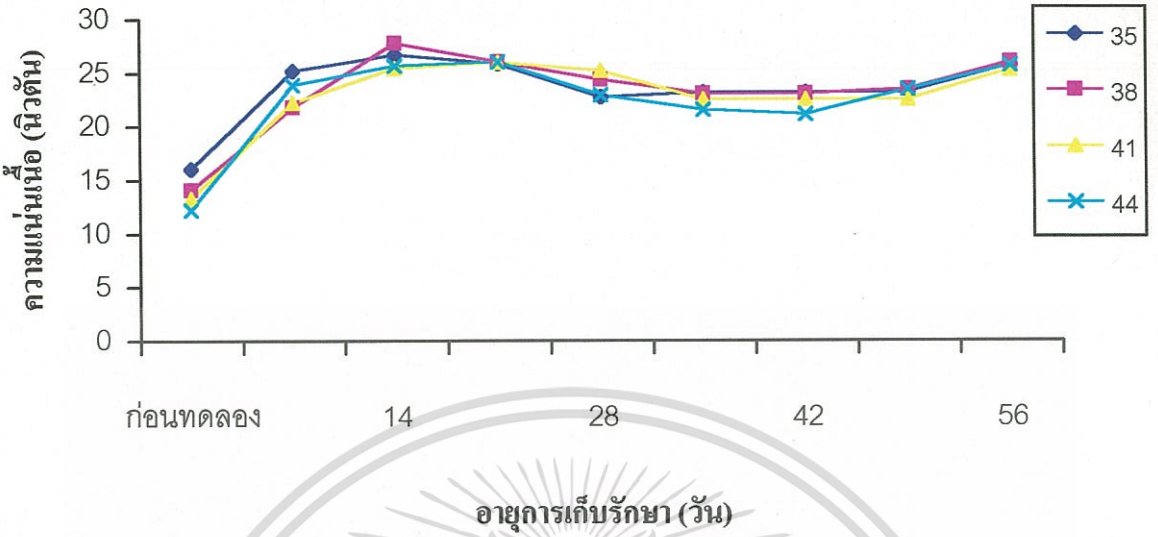
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

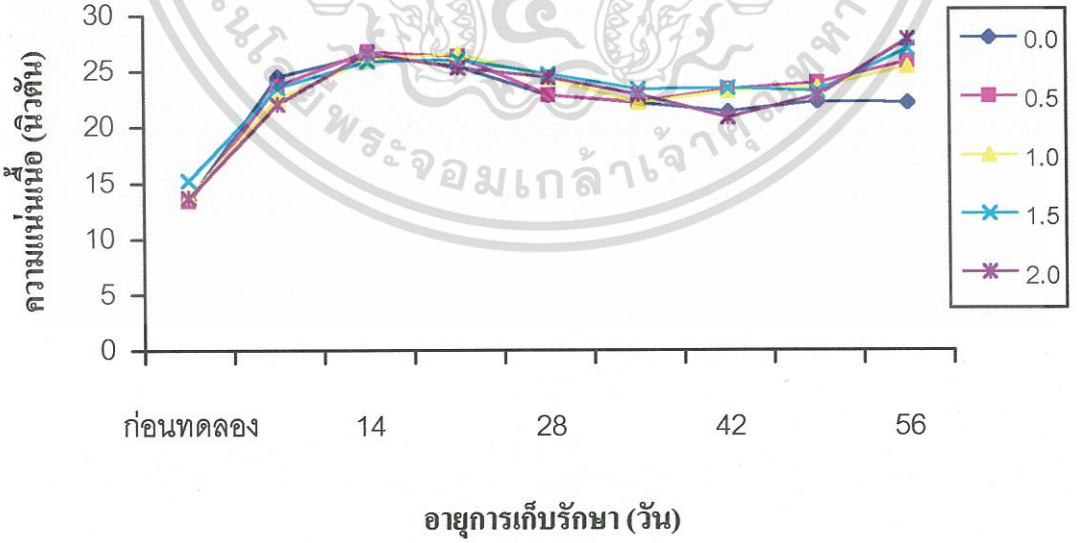



**ภาพที่ 4.4** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.5** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ หลังอายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.6** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.7** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ความแน่นเนื้อภายหลังการบ่มสุก (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 21.49 a 1/ | 16.51 b-f | 12.75 b | 12.18 abc | 14.46 a | 9.97 a | 12.67 a | 13.24 bcd | 9.65 a |
| $a_1b_2$ | 18.39 b-e | 17.41 b-e | 15.45 b | 11.60 a-e | 12.01 b | 11.44 a | 12.10 a | 13.24 bcd | 10.30 a |
| $a_1b_3$ | 18.55 a-d | 18.39 bc | 20.84 a | 13.07 a | 10.95 bcd | 10.38 a | 11.69 a | 15.28 a | 9.81 a |
| $a_1b_4$ | 17.73 b-f | 19.86 b | 14.38 b | 12.66 ab | 10.87 bcd | 10.46 a | 11.93 a | 12.58 cd | 11.12 a |
| $a_1b_5$ | 19.61 ab | 23.21 a | 14.87 b | 12.42 abc | 12.09 b | 10.63 a | 12.13 a | 13.89 abc | 10.95 a |
| $a_2b_1$ | 18.80 abc | 16.92 b-f | 14.22 b | 10.91 b-e | 8.33 e | 10.79 a | 11.20 a | 14.96 ab | 9.81 a |
| $a_2b_2$ | 18.47 bcd | 17.98 bcd | 14.63 b | 12.75 ab | 10.30 b-e | 9.24 a | 10.13 ab | 13.48 bcd | 9.97 a |
| $a_2b_3$ | 16.67 b-g | 15.53 c-f | 12.75 b | 10.87 b-e | 10.38 b-e | 9.32 a | 8.42 bc | 13.07 cd | 10.14 a |
| $a_2b_4$ | 17.65 b-f | 15.20 c-f | 14.63 b | 11.52 a-e | 10.30 b-e | 9.93 a | 12.66 a | 12.83 cd | 9.97 a |
| $a_2b_5$ | 17.41 b-f | 17.24 b-f | 15.12 b | 11.85 a-d | 10.91 bcd | 9.32 a | 7.84 c | 13.32 bcd | 9.16 a |
| $a_3b_1$ | 14.79 fg | 13.40 f | 13.24 b | 12.34 abc | 8.58 e | 9.07 a | 10.46 ab | 12.67 cd | 9.97 a |
| $a_3b_2$ | 15.94 c-g | 16.10 b-f | 11.77 b | 11.11 a-e | 9.81 cde | 10.05 a | 12.26 a | 13.36 bcd | 11.12 a |
| $a_3b_3$ | 16.92 b-g | 15.45 c-f | 11.44 b | 11.44 a-e | 11.20 bc | 10.05 a | 11.85 a | 13.16 cd | 11.03 a |
| $a_3b_4$ | 16.14 b-e | 16.18 b-f | 12.10 b | 12.87 ab | 10.13 b-e | 9.48 a | 11.77 a | 12.99 cd | 9.65 a |
| $a_3b_5$ | 15.45 d-g | 16.10 b-f | 13.89 b | 11.60 a-e | 10.87 bcd | 10.14 a | 12.18 a | 13.24 bcd | 10.46 a |
| $a_4b_1$ | 13.81 g | 13.40 f | 13.57 b | 9.73 e | 11.03 bcd | 10.54 a | 12.26 a | 12.58 cd | 10.30 a |
| $a_4b_2$ | 17.00 b-g | 15.20 c-f | 15.28 b | 9.89 de | 10.42 b-e | 10.05 a | 12.18 a | 12.50 cd | 11.28 a |
| $a_4b_3$ | 16.92 b-g | 15.20 c-f | 12.34 b | 10.05 de | 9.56 cde | 8.83 a | 11.28 a | 12.63 cd | 10.30 a |
| $a_4b_4$ | 15.69 c-g | 13.89 ef | 13.73 b | 10.54 cde | 8.99 de | 9.56 a | 11.69 a | 11.85 d | 9.81 a |
| $a_4b_5$ | 15.20 efg | 14.38 def | 12.58 b | 9.89 de | 10.46 b-e | 9.48 a | 12.18 a | 13.57 bcd | 9.57 a |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.8** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | ความแน่นเนื้อภายหลังการบ่มสุก (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 19.15 a 1/ | 19.07 a | 15.66 a | 12.39 a | 12.08 a | 10.58 a | 12.10 a | 13.35 a | 10.36 ab |
| 38 | 17.80 b | 16.57 b | 14.27 ab | 11.58 b | 10.04 b | 9.72 b | 10.05 b | 13.53 a | 9.81 b |
| 41 | 16.25 c | 15.44 bc | 12.49 c | 11.87 ab | 10.12 b | 9.76 b | 11.70 a | 13.08 ab | 10.45 a |
| 44 | 15.72 c | 14.41 c | 13.50 bc | 10.02 c | 10.09 b | 9.69 b | 11.91 a | 12.63 b | 10.25 ab |

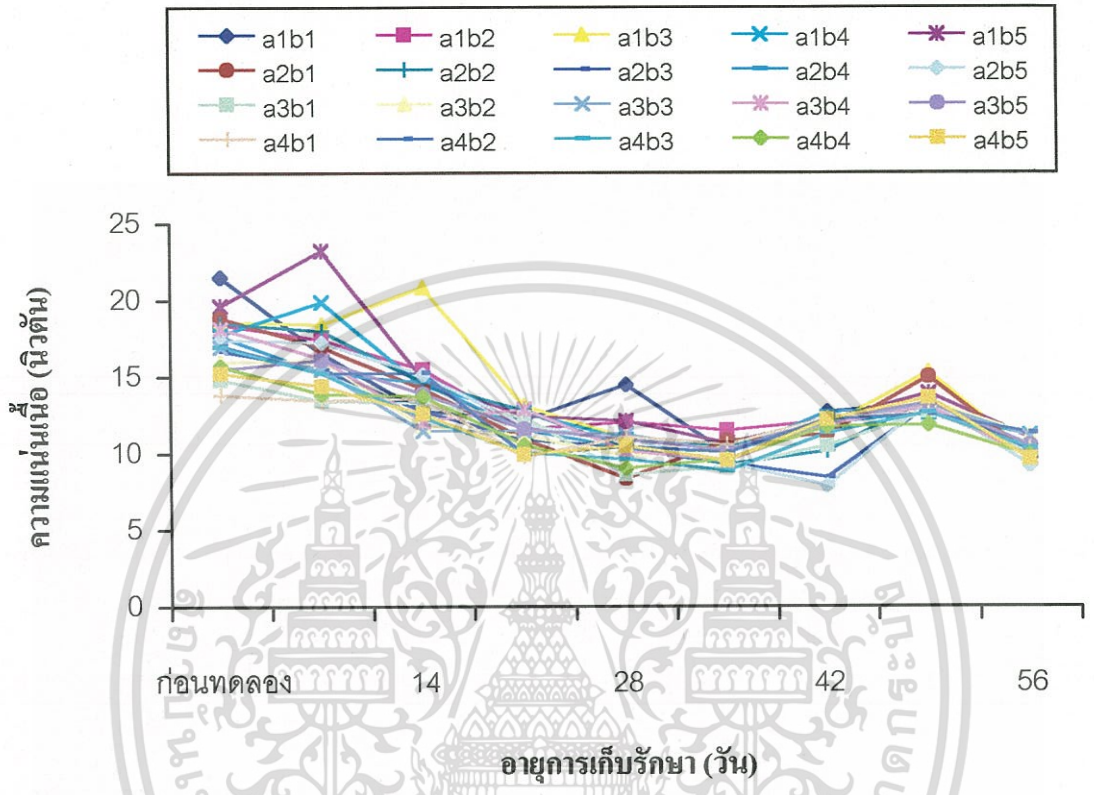
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.9** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ความแน่นเนื้อภายหลังการบ่มสุก (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 17.22 a1/ | 15.06 b | 13.44 a | 11.29 a | 10.60 a | 10.09 a | 11.65 ab | 13.36 ab | 9.93 b |
| 0.5 | 17.45 a | 16.67 ab | 14.28 a | 11.34 a | 10.63 a | 10.20 a | 11.37 ab | 13.15 ab | 10.67 a |
| 1.0 | 17.26 a | 16.14 ab | 14.34 a | 11.36 a | 10.52 a | 9.65 a | 10.87 b | 13.53 a | 10.32 ab |
| 1.5 | 17.30 a | 16.28 ab | 13.71 a | 11.90 a | 10.07 a | 9.86 a | 12.01 a | 12.56 b | 10.14 ab |
| 2.0 | 16.92 a | 17.73 a | 14.12 a | 11.44 a | 11.08 a | 9.89 a | 11.08 ab | 13.50 a | 10.03 ab |

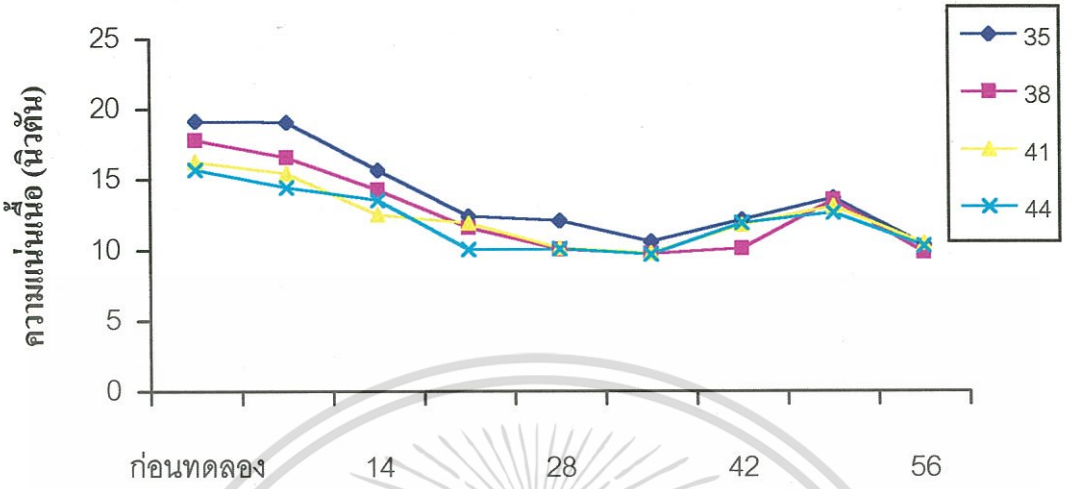
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

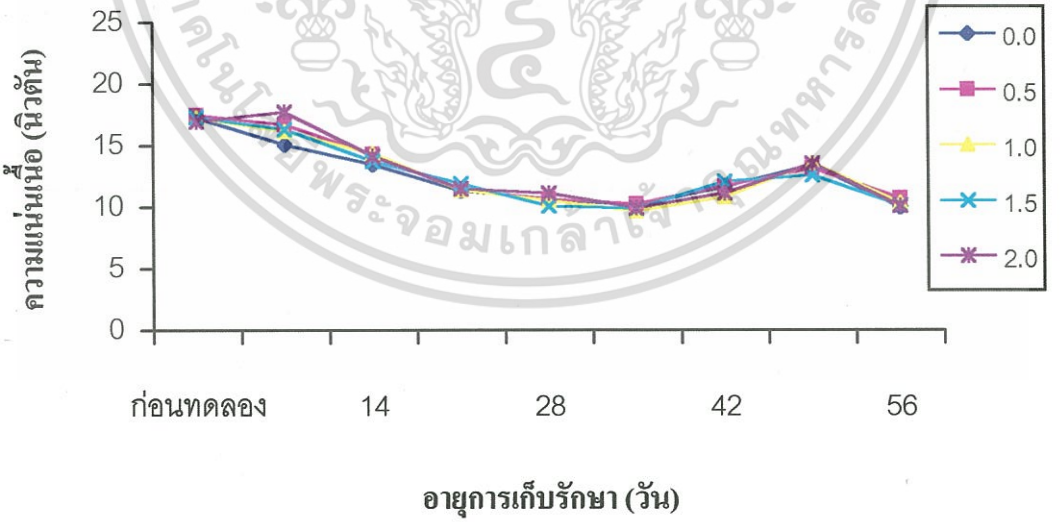



**ภาพที่ 4.7** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.8** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.9** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ปริมาณ Total Soluble Solid (TSS)**

ในระหว่างการเก็บรักษากล้วยไข่ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ปริมาณ TSS จะเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น จนกระทั่งผลกล้วยไข่สุกเต็มที่ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

**ก่อนการเก็บรักษา**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 5.67 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 5.27 5.00 4.80 4.67 4.53 4.33 4.20 4.07 4.00 3.93 3.87 3.87 3.87 3.87 3.80 3.73 3.63 และ 3.60 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.40 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 25.00 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเกิบเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 24.23 23.53 23.33 23.27 23.07 23.00 22.47 22.40 22.17 22.03 21.87 21.67 20.33 19.63 19.27 17.87 17.13 และ 16.50 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณEA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 15.63 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

**ภายหลังการเก็บรักษา 7 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 3.87 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 3.40 3.27 3.27 3.20 3.20 3.07 3.07 3.07 3.00 2.93 2.93 2.93 2.93 2.93 2.87 2.80 2.80 และ 2.67 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.53 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 25.53 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 25.20 24.33 24.07 23.73 23.60 23.33 23.33 23.20 23.07 23.00 22.93 22.60 22.53 22.27 22.27 21.73 21.53 และ 19.93 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 13.67 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

**ภายหลังการเก็บรักษา 14 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 4.60 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 4.33 4.00 4.00 3.87 3.87 3.87 3.67 3.67 3.67 3.60 3.60 3.60 3.53 3.47 3.40 3.33 3.27 และ 3.20 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณEA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.13 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่4.10)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 25.00 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 24.93 24.67 24.60 24.53 24.20 24.07 24.00 23.87 23.73 23.73 23.47 23.47 23.33 23.00 22.87 22.80 22.20 และ 22.20 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 18.40 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

**ภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 7.737 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 6.20 5.80 5.47 5.33 5.13 4.93 4.67 4.40 4.20 4.07 4.07 3.80 3.60 3.60 3.53 3.47 และ 3.40 Brix ตามลำดับ และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณEA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.33 3.33 Brix ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 25.73 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 25.47 25.07 24.93 24.73 24.47 24.40 24.33 24.20 23.93 23.87 23.27 23.13 23.13 23.13 22.47 22.33 22.00 และ 21.60 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณEA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 21.47 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

**ภายหลังการเก็บรักษา 28 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 9.67 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 9.47 7.27 6.47 6.20 6.00 5.73 5.33 4.93 4.50 4.07 4.00 4.00 3.80 3.70 3.67 3.60 3.53 และ 3.47 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณEA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.40 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 27.00 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 28 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 26.33 26.20 26.00 25.73 25.00 24.87 24.80 24.80 24.60 24.53 24.40 23.80 23.60 23.40 23.20 23.20 23.07 และ 22.47 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณEA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 21.60 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

**ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 9.73 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 9.53 9.07 8.93 8.87 8.67 8.47 8.00 7.00 5.33 4.40 4.33 4.07 3.73 3.70 3.67 3.67 3.53 และ 3.30 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.20 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 26.67 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 26.00 25.73 25.20 24.80 24.80 24.67 24.60 24.40 24.20 24.20 24.07 23.90 23.87 23.80 23.73 23.27 23.20 และ 23.00 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณEA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 22.07 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภายหลังการเก็บรักษา 42 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 15.33 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.4 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 9.67 9.67 9.33 7.80 6.80 5.73 4.67 4.40 4.40 4.13 4.00 3.93 3.87 3.87 3.80 3.80 และ 3.73 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.60 3.60 Brix ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 26.53 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 25.50 25.27 24.70 24.67 24.40 24.40 24.27 24.20 23.93 23.70 23.67 23.67 23.53 23.13 23.07 22.93 22.80 และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

22.53 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณEA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 19.00 °Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

**ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 10.33 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 9.27 8.93 8.90 8.80 7.67 7.47 7.20 6.93 6.90 5.73 5.07 4.93 4.27 4.20 4.13 4.13 4.10 และ 3.87 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.80 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 24.37 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 24.47 24.33 23.60 23.53 23.13 23.00 22.93 22.87 22.80 22.60 22.60 22.40 22.20 22.07 22.00 21.73 21.70 และ 21.67 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณEA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 20.33 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

**ภายหลังการเก็บรักษา 56 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 18.87 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 14.70 11.90 10.67 10.07 8.80 8.60 8.20 7.07 6.20 5.40 5.27 4.87 4.80 4.80 4.67 4.60 4.50 และ 4.40 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 4.07 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10, ภาพที่ 4.10)

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวเพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 7.80 Brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 และ 38 วัน มีปริมาณ TSS คือ 7.72 และ 7.66 Brix ตามลำดับ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 7.31 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยว ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11, ภาพที่ 4.11)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่มีปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 13.13 Brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 1.5 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 7.02 6.43 และ 5.87 Brix ตามลำดับ และปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 5.66 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ กับปริมาณ TSS ที่ระดับ 1.0 1.5 0.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติกับปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก และที่ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ เช่นเดียวกับปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 0.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12, ภาพที่ 4.12)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ และ 44 วัน + EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 24.00 brix รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 23.27 23.20 22.47 22.40 22.27 22.20 22.10 21.87 21.83 21.60 21.33 21.27 21.13 21.10 20.93 20.47 และ 20.10 Brix ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณEA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 20.00 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13, ภาพที่ 4.13)

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวเพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 22.84 Brix รองลงมาได้แก่ กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน มีปริมาณ TSS คือ 21.98 และ 21.40 Brix ตามลำดับและที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 21.29 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เก็บเกี่ยว 44 วัน มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของผลกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติกับอายุการเก็บเกี่ยว 38 และ 41 วัน โดยอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติกับอายุการเก็บเกี่ยว 44 38 และ 41 วัน (ตารางที่ 4.14, ภาพที่ 4.14)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่มีปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 22.38 Brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 1.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 22.13 22.07 และ 21.67 Brix ตามลำดับ และปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 21.12 Brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีผลทำให้ปริมาณ TSS มีความแตกต่างกันทางสถิติกับปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 2.0 1.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15, ภาพที่ 4.15)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.10** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | ปริมาณ TSS (Brix) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 3.60 de 1/ | 2.87 bcd | 3.67 a | 5.33 a | 9.67 a | 7.00 bc | 4.13 e | 4.20 g | 7.07 gh |
| $a_1b_2$ | 3.87 cde | 2.53 d | 3.40 a | 4.07 a | 9.47 a | 3.20 d | 6.80 cd | 7.47 bcd | 4.67 j |
| $a_1b_3$ | 3.60 de | 2.93 bcd | 3.60 a | 4.93 a | 3.53 c | 8.47 ab | 3.60 e | 3.80 g | 10.67 cd |
| $a_1b_4$ | 3.87 cde | 2.67 cd | 4.60 a | 5.80 a | 4.00 c | 4.07 d | 3.60 e | 8.90 abc | 10.06 de |
| $a_1b_5$ | 3.40 e | 2.93 bcd | 3.33 a | 3.60 a | 4.93 bc | 3.70 d | 9.67 b | 9.27 ab | 4.07 j |
| $a_2b_1$ | 4.80 a-d | 2.80 bcd | 3.60 a | 7.73 a | 4.00 c | 8.67 ab | 4.67 e | 10.33 a | 11.90 c |
| $a_2b_2$ | 3.80 cde | 3.20 bc | 3.20 a | 4.67 a | 5.73 bc | 3.53 d | 4.40 e | 7.67 bcd | 8.60 f |
| $a_2b_3$ | 3.93 b-e | 3.27 bc | 3.13 a | 3.47 a | 4.07 c | 5.33 cd | 4.00 e | 5.73 d-g | 4.40 j |
| $a_2b_4$ | 3.73 cde | 2.93 bcd | 3.53 a | 4.20 a | 3.40 c | 4.33 d | 4.40 e | 4.13 g | 4.60 j |
| $a_2b_5$ | 4.00 b-e | 2.80 bcd | 3.67 a | 3.80 a | 4.50 bc | 3.30 d | 9.67 b | 4.27 g | 8.80 ef |
| $a_3b_1$ | 5.00 abc | 3.87 a | 3.60 a | 3.53 a | 6.00 bc | 8.00 ab | 9.33 b | 8.93 abc | 18.87 a |
| $a_3b_2$ | 5.27 ab | 3.07 bcd | 3.87 a | 5.47 a | 3.70 c | 9.73 a | 3.93 e | 6.90 c-f | 4.80 ij |
| $a_3b_3$ | 4.67 a-e | 3.40 ab | 3.27 a | 3.60 a | 3.67 c | 3.67 d | 3.80 e | 3.87 g | 4.80 ij |
| $a_3b_4$ | 5.67 a | 3.00 bcd | 3.87 a | 5.13 a | 3.47 c | 8.87 ab | 3.80 e | 4.93 fg | 4.87 ij |
| $a_3b_5$ | 4.07 b-e | 3.07 bcd | 4.33 a | 3.33 a | 3.80 c | 3.67 d | 3.87 e | 6.93 c-f | 5.27 ij |
| $a_4b_1$ | 4.33 b-e | 3.27 bc | 3.67 a | 3.40 a | 3.60 c | 4.40 d | 15.33 a | 8.80 abc | 14.70 b |
| $a_4b_2$ | 4.20 b-e | 3.20 bc | 3.87 a | 3.33 a | 7.27 ab | 9.07 ab | 7.80 bc | 7.20 b-e | 5.40 ij |
| $a_4b_3$ | 3.87 cde | 2.93 bcd | 4.00 a | 4.07 a | 5.33 bc | 9.53 a | 5.73 de | 4.10 g | 8.20 fg |
| $a_4b_4$ | 3.87 cde | 2.93 bcd | 3.47 a | 4.40 a | 6.20 bc | 3.73 d | 3.73 e | 5.07 efg | 6.20 hi |
| $a_4b_5$ | 4.83 a-e | 3.07 bcd | 4.00 a | 6.20 a | 6.47 bc | 8.93 ab | 3.87 e | 4.13 g | 4.50 j |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.11** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | ปริมาณ TSS (Brix) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 3.67 b 1/ | 2.79 c | 3.72 a | 4.75 a | 6.32 a | 5.29 b | 5.56 b | 6.73 a | 7.31 a |
| 38 | 4.05 b | 3.00 bc | 3.43 a | 4.77 a | 4.34 b | 5.03 b | 5.43 b | 6.43 a | 7.66 a |
| 41 | 4.93 a | 3.28 a | 3.79 a | 4.21 a | 4.13 b | 6.80 a | 4.95 b | 6.31 a | 7.72 a |
| 44 | 4.16 b | 3.08 ab | 3.80 a | 4.28 a | 5.77 a | 7.13 a | 7.29 a | 5.87 a | 7.80 a |

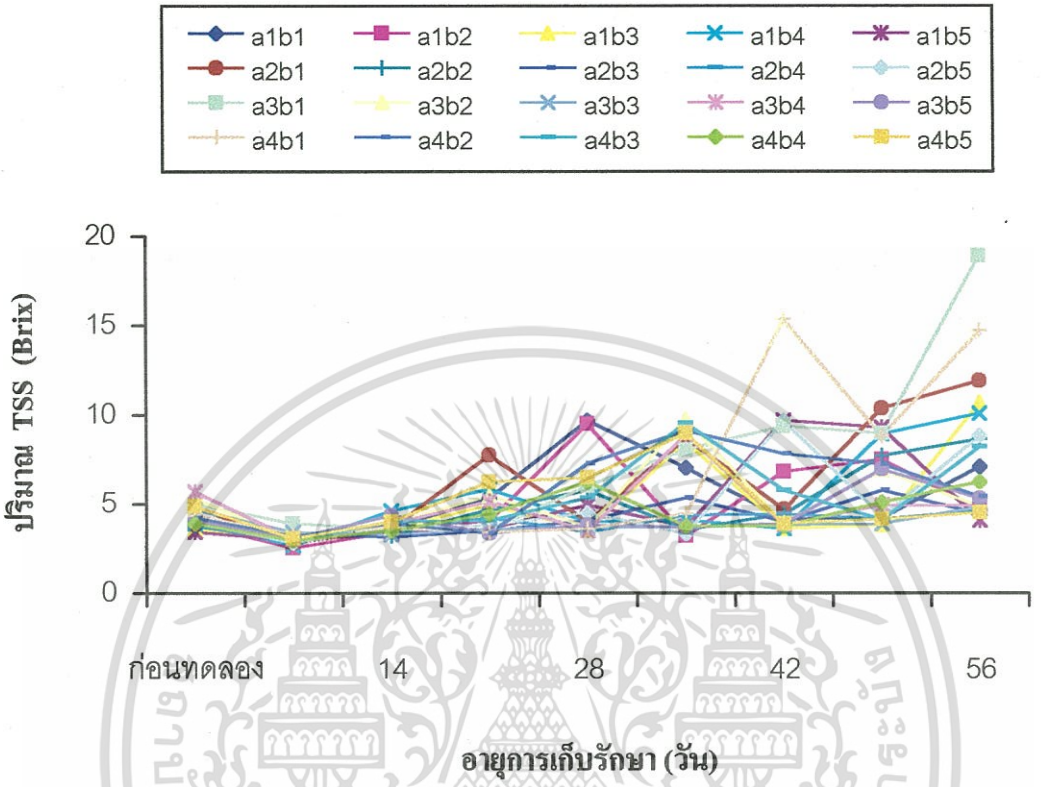
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.12** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณ TSS (Brix) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 4.43 a 1/ | 3.20 a | 3.63 a | 5.00 a | 5.82 ab | 7.02 a | 8.37 a | 8.07 a | 13.13 a |
| 0.5 | 4.28 a | 3.00 ab | 3.58 a | 4.38 a | 6.54 a | 6.38 a | 5.73 c | 7.31 a | 5.87 cd |
| 1.0 | 4.02 a | 3.13 ab | 3.50 a | 4.02 a | 4.15 c | 6.75 a | 4.82 d | 4.37 c | 7.02 b |
| 1.5 | 4.28 a | 2.88 b | 3.87 a | 4.88 a | 4.27 c | 5.25 b | 3.88 d | 5.76 b | 6.43 bc |
| 2.0 | 4.00 a | 2.97 ab | 3.83 a | 4.23 a | 4.92 bc | 4.90 b | 6.77 b | 6.15 b | 5.66 d |

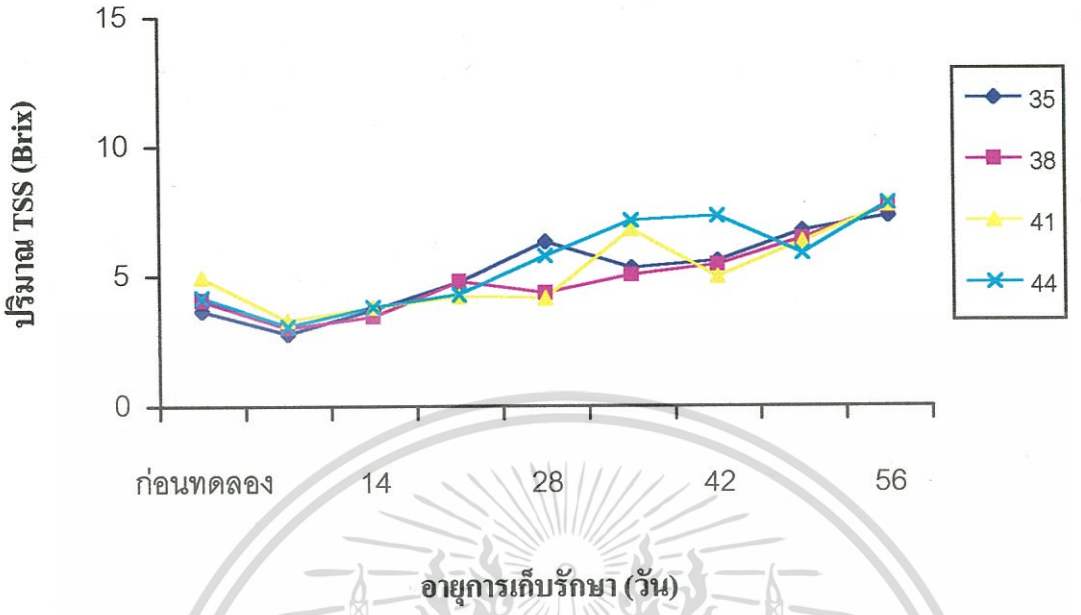
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

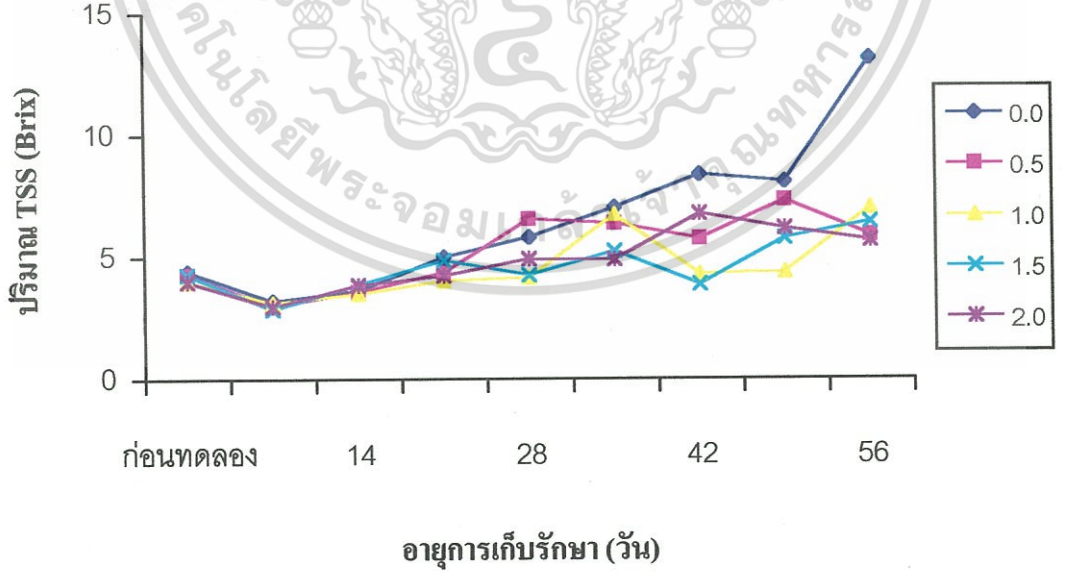



**ภาพที่ 4.10** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.11** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.12** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.13** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ปริมาณ TSS ภายหลังการบ่มสุก (Brix) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 19.27 b–f | 22.27 a | 25.00 a | 22.00 de | 27.00 a | 24.07 a | 24.40 abc | 22.40 a | 22.20 a-e |
| $a_1b_2$ | 23.07 abc | 22.53 a | 22.20 a | 23.13 a-e | 24.80 a-f | 25.73 a | 23.67 bc | 22.07 a | 21.87 a-e |
| $a_1b_3$ | 19.63 a-f | 21.73 a | 18.40 a | 22.45 b-e | 24.40 a-f | 23.73 a | 24.27 abc | 24.33 a | 20.10 de |
| $a_1b_4$ | 16.50 ef | 19.93 a | 23.00 a | 25.73 a | 24.87 a-f | 26.67 a | 26.53 a | 22.80 a | 23.27 ab |
| $a_1b_5$ | 17.87 c-f | 13.67 b | 23.47 a | 23.87 a-e | 23.60 c-g | 26.00 a | 23.70 bc | 23.60 a | 22.47 abc |
| $a_2b_1$ | 15.63 f | 22.60 a | 24.53 a | 25.07 ab | 26.00 a-d | 23.87 a | 22.80 bc | 23.53 a | 20.00 e |
| $a_2b_2$ | 17.13 def | 22.67 b | 23.33 a | 24.20 a-d | 24.60 a-f | 24.40 a | 24.20 abc | 22.60 a | 21.27 b-e |
| $a_2b_3$ | 20.33 a-f | 25.20 a | 24.60 a | 24.47 a-d | 26.33 ab | 24.80 a | 24.67 abc | 24.67 a | 23.20 ab |
| $a_2b_4$ | 24.23 ab | 23.33 a | 24.67 a | 25.47 a | 25.73 a-e | 25.20 a | 22.53 c | 23.13 a | 21.60 b-e |
| $a_2b_5$ | 22.47 a-d | 23.60 a | 22.20 a | 24.93 abc | 23.20 efg | 23.90 a | 24.70 abc | 24.47 a | 20.93 b-e |
| $a_3b_1$ | 23.53 ab | 23.20 a | 23.73 a | 21.60 e | 21.60 g | 24.20 a | 22.93 bc | 22.93 a | 20.47 cde |
| $a_3b_2$ | 25.00 a | 23.00 a | 24.93 a | 22.33 cde | 23.80 b-g | 24.60 a | 25.27 abc | 21.70 a | 22.40 a-d |
| $a_3b_3$ | 21.67 a-e | 22.93 a | 23.47 a | 21.47 e | 23.07 efg | 23.27 a | 24.40 abc | 21.73 a | 21.10 b-e |
| $a_3b_4$ | 21.87 a-d | 24.07 a | 23.73 a | 23.27 a-e | 23.20 efg | 23.80 a | 23.53 bc | 22.00 a | 21.33 b-e |
| $a_3b_5$ | 22.03 a-d | 23.73 a | 24.00 a | 23.93 a-e | 24.80 a-f | 23.00 a | 23.07 bc | 22.87 a | 21.13 b-e |
| $a_4b_1$ | 23.33 abc | 23.33 a | 24.20 a | 24.73 abc | 26.20 abc | 23.20 a | 19.00 d | 20.33 a | 21.83 a-e |
| $a_4b_2$ | 22.17 a-d | 21.53 a | 22.80 a | 23.13 a-e | 25.00 a-f | 24.80 a | 23.13 bc | 23.00 a | 24.00 a |
| $a_4b_3$ | 23.00 abc | 25.53 a | 24.07 a | 24.40 a-d | 23.40 d-g | 24.67 a | 25.50 ab | 22.60 a | 22.27 a-e |
| $a_4b_4$ | 23.27 abc | 23.07 a | 23.87 a | 23.13 a-e | 24.53 a-f | 24.20 a | 23.67 bc | 22.20 a | 22.10 a-e |
| $a_4b_5$ | 22.40 a-d | 24.33 a | 22.87 a | 24.33 a-d | 22.47 fg | 22.07 a | 23.93 abc | 21.67 a | 24.00 a |

[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.14** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | ปริมาณ TSS ภายหลังการบ่มสุก (Brix) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 19.27 b 1/ | 20.03 b | 22.41 a | 23.44 bc | 24.93 a | 25.24 a | 24.51 a | 23.04 ab | 21.98 ab |
| 38 | 19.96 b | 23.40 a | 23.87 a | 24.83 a | 25.17 a | 24.43 ab | 23.78 ab | 23.68 a | 21.40 b |
| 41 | 22.82 a | 23.39 a | 23.97 a | 22.52 c | 23.29 b | 23.77 b | 23.84 ab | 22.25 b | 21.29 b |
| 44 | 22.83 a | 23.56 a | 23.56 a | 23.95 ab | 24.32 a | 23.79 b | 23.05 b | 21.96 b | 22.84 a |

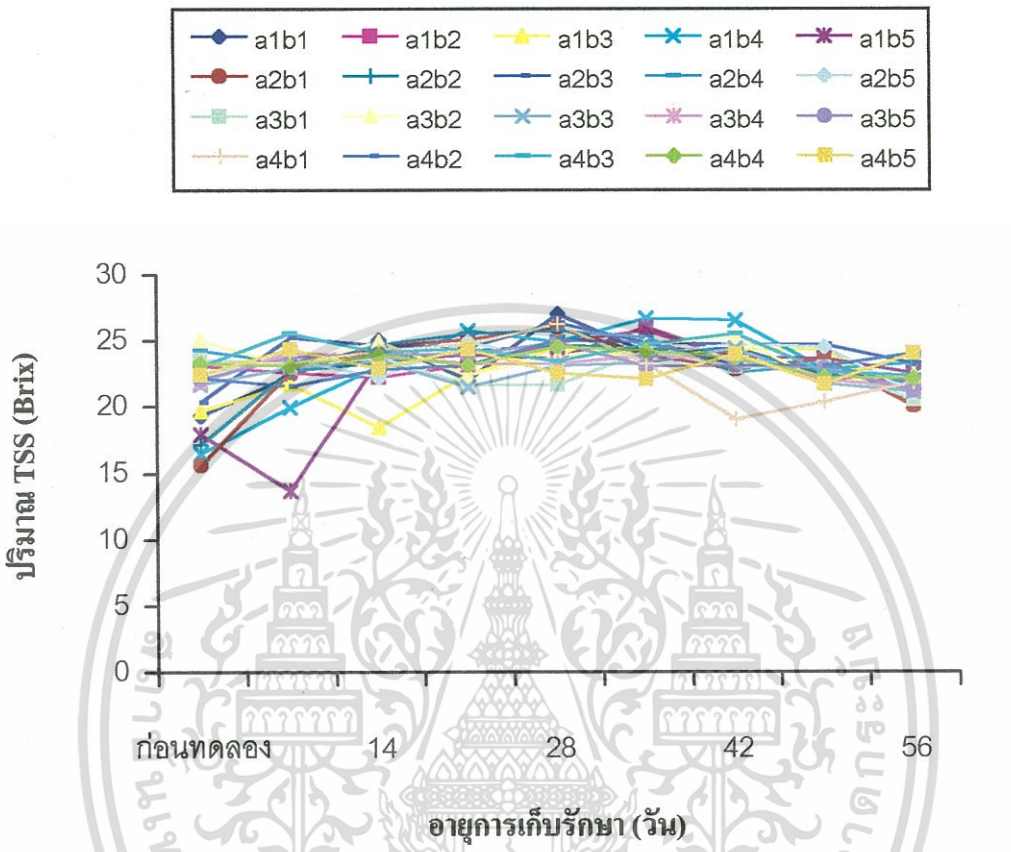
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.15** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณ TSS ภายหลังการบ่มสุก (Brix) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 20.44 a 1/ | 22.85 a | 24.37 a | 23.35 a | 25.20 a | 23.83 a | 22.28 b | 22.30 a | 21.12 b |
| 0.5 | 21.84 a | 22.33 a | 23.32 a | 23.20 a | 24.55 ab | 24.88 a | 24.07 a | 22.34 a | 22.38 a |
| 1.0 | 21.46 a | 23.85 a | 22.63 a | 23.20 a | 24.30 ab | 24.12 a | 24.71 a | 23.33 a | 21.67 ab |
| 1.5 | 21.47 a | 22.60 a | 23.82 a | 24.40 a | 24.58 ab | 24.97 a | 24.01 a | 22.53 a | 22.07 ab |
| 2.0 | 21.19 a | 21.33 a | 23.13 a | 24.27 a | 23.52 b | 23.74 a | 23.85 a | 23.15 a | 22.13 ab |

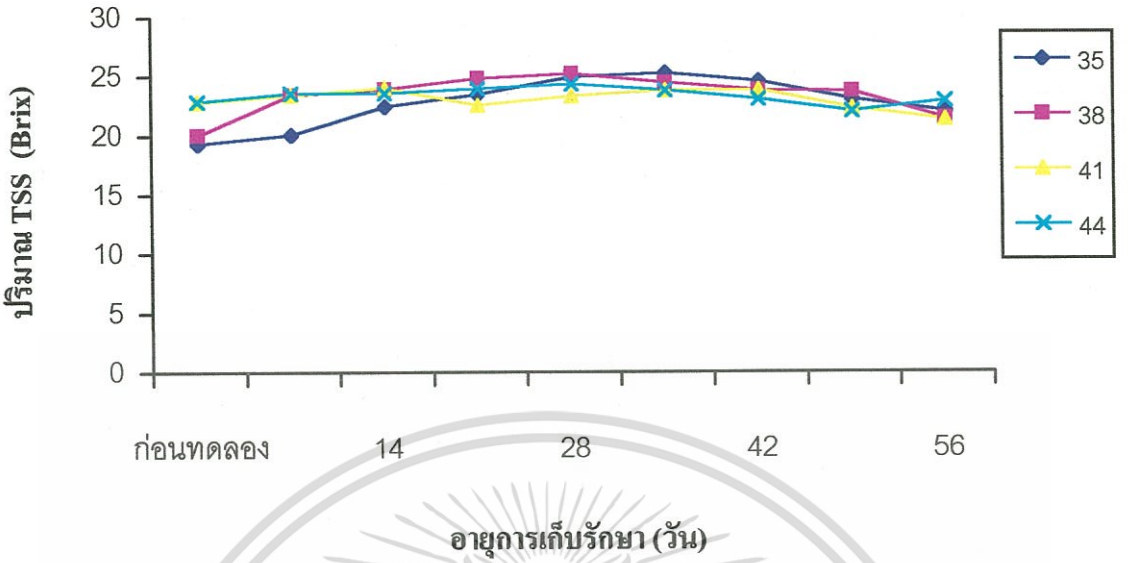
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

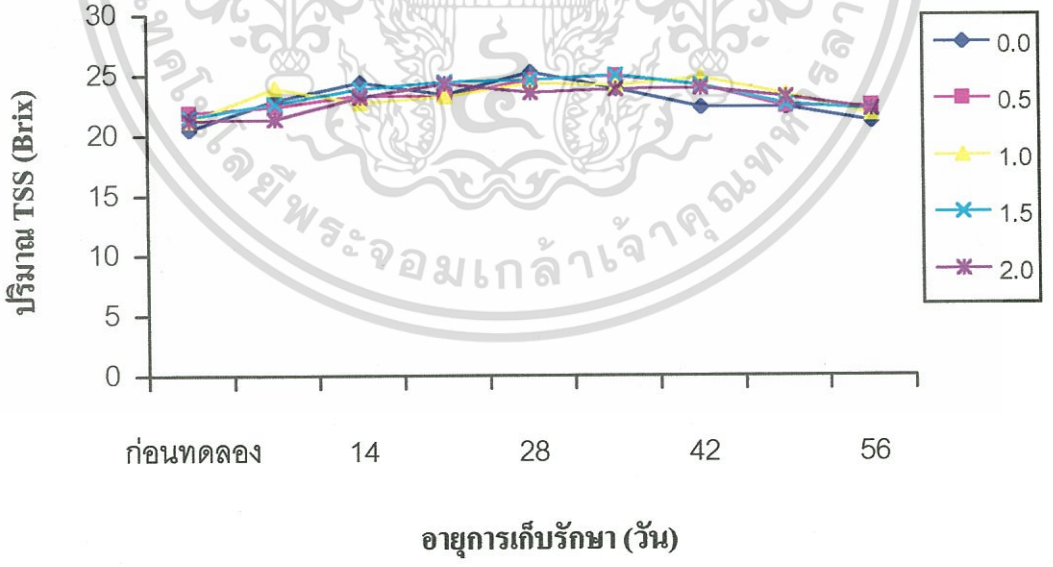



**ภาพที่ 4.13** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.14** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.15** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ปริมาณ Titratable Acidity (TA)**

ในระหว่างการเก็บรักษา ปริมาณ TA ของกล้วยไข่ จะมีเพิ่มขึ้นตามอายุกากรเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้นจากนั้นจะลดลงในช่วงสัปดาห์ที่ 7 และปริมาณ TA จะมากที่สุดเมื่อกล้วยไข่สุกเต็มที่ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

**ก่อนการเก็บรักษา**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0016 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0015 0.0015 0.0014 0.0014 0.0014 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 0.0012 0.0012 0.0012 0.0012 0.0011 0.0011 0.0011 และ 0.0010 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0009 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า อายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0049 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน +

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0044 0.0043 0.0041 0.0041 0.0040 0.0039 0.0039 0.0039 0.0039 0.0037 0.0037 0.0036 0.0036 0.0036 0.0035 0.0030 0.0025 และ 0.0025 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0019 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

**ภายหลังการทดลอง 7 วัน**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์ TA มากที่สุด คือ 0.0013 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0012 0.0012 0.0012 0.0012 0.0011 0.0011 0.0011 0.0011 0.0011 0.0011 0.0010 0.0010 0.0010 0.0010 0.0009 0.0009 0.0009 และ 0.0009 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0008 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0055 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0052 0.0049 0.0048 0.0047 0.0046 0.0044 0.0044 0.0043 0.0043 0.0042 0.0042 0.0013 0.0039 0.0039 0.0037 0.0034 0.0015 และ 0.0031 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0030 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

**ภายหลังการเก็บรักษา 14 วัน**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0017 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0016 0.0015 0.0015 0.0014 0.0014 0.0014 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 0.0012 0.0012 0.0012 0.0010 0.0010 และ 0.0010 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0010 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0065 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0059 0.0058 0.0057 0.0056 0.0055 0.0055 0.0054 0.0053 0.0052 0.0051 0.0051 0.0051 0.0049 0.0048 0.0047 0.0042 และ 0.0042 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณEA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0040 และ 0.0040 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

**ภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0020 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน +

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0019 0.0018 0.0018 0.0017 0.0017 0.0017 0.0017 0.0016 0.0016 0.0015 0.0014 0.0014 0.0013 0.0013 0.0012 0.0011 0.0011 และ 0.0011 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0010 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0031 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0030 0.0030 0.0029 0.0028 0.0028 0.0027 0.0027 0.0027 0.0027 0.0027 0.0026 0.0026 0.0026 0.0025 0.0024 0.0024 0.0023 และ 0.0021 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณEA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0020 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภายหลังการเก็บรักษา 28 วัน**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0024 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0021 0.0020 0.0020 0.0019 0.0019 0.0018 0.0018 0.0017 0.0016 0.0015 0.0014 0.0014 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 0.0012 และ 0.0012 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณEA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0011 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า อายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0040 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0034 0.0033 0.0030 0.0029 0.0029 0.0029 0.0028

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

0.0028 0.0028 0.0028 0.0027 0.0026 0.0026 0.0026 0.0026 0.0025 และ 0.0025 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0023 และ 0.0023 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

**ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0028 และ 0.0028 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0022 0.0022 0.0022 0.0019 0.0017 0.0017 0.0016 0.0016 0.0016 0.0016 0.0015 0.0015 0.0014 0.0014 0.0013 0.0013 และ 0.0013 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณEA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0012 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0039 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0036 0.0036 0.0034 0.0033 0.0033 0.0033 0.0033 0.0033 0.0032 0.0031 0.0030 0.0030 0.0029 0.0029 0.0028 0.0028 0.0026 และ 0.0026 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณEA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0025 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

**ภายหลังการเก็บรักษา 42 วัน**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0023 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0022 0.0021 0.0018 0.0018 0.0017 0.0017 0.0016 0.0016 0.0015 0.0015 0.0015 0.0014 0.0014 0.0014 0.0013 0.0012 และ 0.0012 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0009 และ 0.0009 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0043 และ 0.0043 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0041 0.0041 0.0039 0.0037 0.0037 0.0037 0.0037 0.0036 0.0036 0.0033 0.0033 0.0033 0.0033 0.0033 0.0030 0.0030 และ 0.0028 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0026 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

**ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0035 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0034

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

0.0028 0.0026 0.0025 0.0024 0.0024 0.0023 0.0023 0.0022 0.0022 0.0022 0.0021 0.0021 0.0021 0.0019 0.0018 และ 0.0018 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณEA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0017 และ 0.0017 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า อายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0031 และ 0.0031 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0029 0.0028 0.0028 0.0028 0.0028 0.0027 0.0027 0.0026 0.0026 0.0025 0.0024 0.0024 0.0024 0.0023 0.0022 และ 0.0022 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับและอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0021 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

**ภายหลังการเก็บรักษา 56 วัน**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0026 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน +

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ . อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0025 0.0024 0.0023 0.0022 0.0021 0.0020 0.0019 0.0019 0.0019 0.0019 0.0017 0.0017 0.0017 0.0016 0.0016 0.0015 0.0015 และ 0.0014 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0013 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.16, ภาพที่ 4.16)

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวเพียงอย่างเดียว ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0021 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 และ 35 วัน มีปริมาณ TA คือ 0.0019 และ 0.0018 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0017 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยว 44 41 35 และ 38 วัน ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.17, ภาพที่ 4.17)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0020 และ 0.0020 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0019 และ 0.0018 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0016 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 0 1.0 1.5 2.0 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของผลกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.18, ภาพที่ 4.18)

ภายหลังจากนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0031 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน +

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0030 0.0029 0.0028 0.0027 0.0026 0.0026 0.0026 0.0026 0.0026 0.0026 0.0025 0.0024 0.0023 0.0023 0.0022 0.0020 และ 0.0019 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0018 และ 0.0018 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.19, ภาพที่ 4.19)

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวเพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0029 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 44 และ 35 วัน มีปริมาณ TA คือ 0.0024 และ 0.0024 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0021 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราห์ทางสถิติ พบว่า อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ กับอายุการเก็บเกี่ยว 44 35 และ 38 วัน และที่อายุการเก็บเกี่ยวดังกล่าวไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.20, ภาพที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0026 และ 0.0026 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0025 และ 0.0024 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และ ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0023 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 1.5 1.0 0 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.21, ภาพที่ 4.21)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.16** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 0.0009 a 1/ | 0.0009 a | 0.0017 a | 0.0016 abc | 0.0019 a-e | 0.0028 a | 0.0012 a | 0.0023 a | 0.0016 a |
| $a_1b_2$ | 0.0010 a | 0.0010 a | 0.0015 a | 0.0017 ab | 0.0018 a-e | 0.0016 a | 0.0018 a | 0.0034 a | 0.0019 a |
| $a_1b_3$ | 0.0012 a | 0.0011 a | 0.0013 a | 0.0010 d | 0.0013 def | 0.0022 a | 0.0017 a | 0.0022 a | 0.0017 a |
| $a_1b_4$ | 0.0013 a | 0.0011 a | 0.0010 a | 0.0014 a-d | 0.0020 abc | 0.0017 a | 0.0014 a | 0.0021 a | 0.0019 a |
| $a_1b_5$ | 0.0015 a | 0.0012 a | 0.0013 a | 0.0013 a-d | 0.0015 b-f | 0.0016 a | 0.0023 a | 0.0035 a | 0.0017 a |
| $a_2b_1$ | 0.0011 a | 0.0010 a | 0.0014 a | 0.0014 a-d | 0.0021 ab | 0.0014 a | 0.0018 a | 0.0017 a | 0.0017 a |
| $a_2b_2$ | 0.0012 a | 0.0011 a | 0.0013 a | 0.0011 cd | 0.0014 b-f | 0.0014 a | 0.0013 a | 0.0021 a | 0.0019 a |
| $a_2b_3$ | 0.0013 a | 0.0013 a | 0.0015 a | 0.0013 a-d | 0.0013 c-f | 0.0013 a | 0.0014 a | 0.0017 a | 0.0014 a |
| $a_2b_4$ | 0.0014 a | 0.0010 a | 0.0011 a | 0.0011 cd | 0.0011 f | 0.0012 a | 0.0009 a | 0.0018 a | 0.0015 a |
| $a_2b_5$ | 0.0015 a | 0.0012 a | 0.0016 a | 0.0011 cd | 0.0018 a-f | 0.0016 a | 0.0016 a | 0.0024 a | 0.0021 a |
| $a_3b_1$ | 0.0012 a | 0.0012 a | 0.0014 a | 0.0020 a | 0.0020 a-e | 0.0022 a | 0.0022 a | 0.0026 a | 0.0022 a |
| $a_3b_2$ | 0.0011 a | 0.0011 a | 0.0011 a | 0.0012 bcd | 0.0024 a | 0.0015 a | 0.0014 a | 0.0023 a | 0.0015 a |
| $a_3b_3$ | 0.0013 a | 0.0011 a | 0.0010 a | 0.0018 ab | 0.0014 b-f | 0.0013 a | 0.0015 a | 0.0022 a | 0.0024 a |
| $a_3b_4$ | 0.0014 a | 0.0012 a | 0.0014 a | 0.0015 a-d | 0.0017 b-f | 0.0022 a | 0.0016 a | 0.0022 a | 0.0020 a |
| $a_3b_5$ | 0.0016 a | 0.0009 a | 0.0012 a | 0.0017 ab | 0.0020 a-d | 0.0015 a | 0.0015 a | 0.0025 a | 0.0016 a |
| $a_4b_1$ | 0.0013 a | 0.0010 a | 0.0012 a | 0.0017 abc | 0.0013 def | 0.0017 a | 0.0015 a | 0.0018 a | 0.0026 a |
| $a_4b_2$ | 0.0012 a | 0.0008 a | 0.0013 a | 0.0019 a | 0.0016 b-f | 0.0028 a | 0.0021 a | 0.0023 a | 0.0013 a |
| $a_4b_3$ | 0.0013 a | 0.0009 a | 0.0014 a | 0.0017 ab | 0.0012 ef | 0.0019 a | 0.0012 a | 0.0024 a | 0.0025 a |
| $a_4b_4$ | 0.0011 a | 0.0011 a | 0.0013 a | 0.0016 a-d | 0.0012 ef | 0.0016 a | 0.0017 a | 0.0021 a | 0.0023 a |
| $a_4b_5$ | 0.0014 a | 0.0009 a | 0.0012 a | 0.0018 ab | 0.0013 def | 0.0013 a | 0.0009 a | 0.0019 a | 0.0020 a |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.17** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 0.0012 a 1/ | 0.0010 a | 0.0014 a | 0.0014 bc | 0.0017 ab | 0.0020 a | 0.0017 a | 0.0027 a | 0.0018 b |
| 38 | 0.0013 a | 0.0011 a | 0.0014 a | 0.0012 c | 0.0015 bc | 0.0014 b | 0.0014 a | 0.0019 b | 0.0017 b |
| 41 | 0.0013 a | 0.0011 a | 0.0012 a | 0.0016 ab | 0.0019 a | 0.0017 ab | 0.0016 a | 0.0023 ab | 0.0019 ab |
| 44 | 0.0013 a | 0.0009 a | 0.0013 a | 0.0018 a | 0.0013 c | 0.0019 ab | 0.0015 a | 0.0022 ab | 0.0021 a |

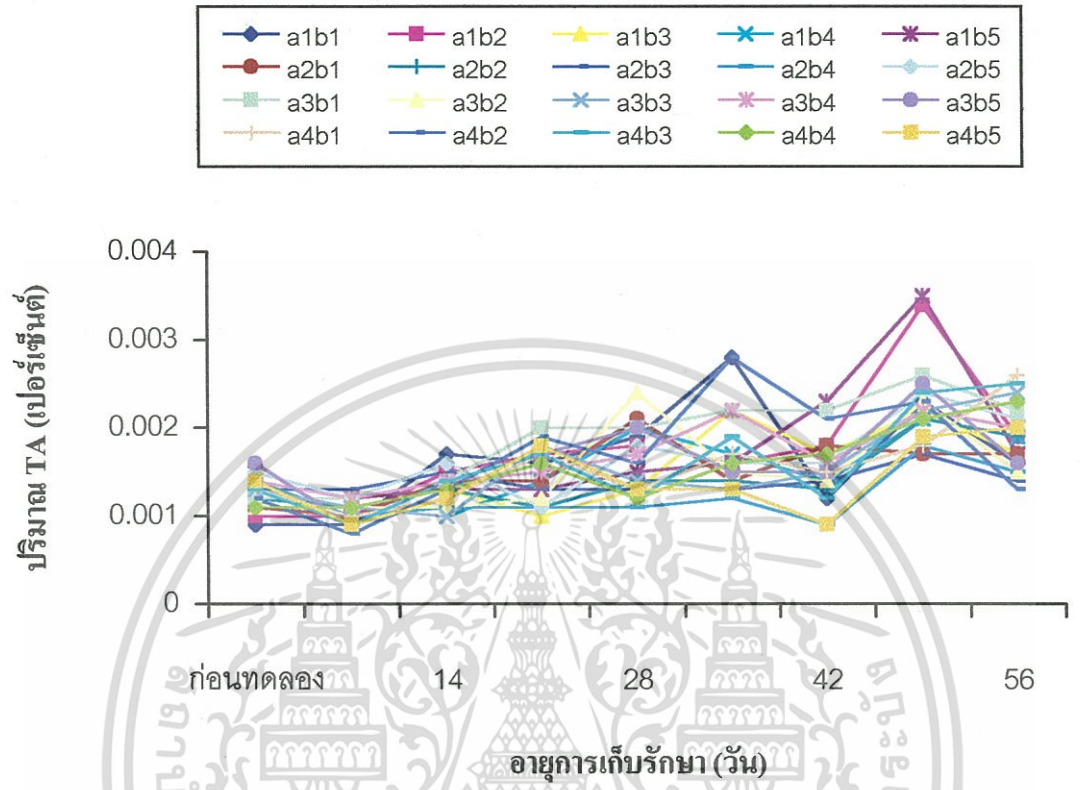
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.18** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 0.0011 b 1/ | 0.0010 a | 0.0014 a | 0.0017 a | 0.0018 a | 0.0020 a | 0.0017 a | 0.0021 a | 0.0020 a |
| 0.5 | 0.0011 b | 0.0010 a | 0.0010 a | 0.0015 a | 0.0018 a | 0.0018 a | 0.0016 a | 0.0026 a | 0.0016 a |
| 1.0 | 0.0013 ab | 0.0011 a | 0.0013 a | 0.0015 a | 0.0013 b | 0.0017 a | 0.0015 a | 0.0021 a | 0.0020 a |
| 1.5 | 0.0013 ab | 0.0011 a | 0.0012 a | 0.0014 a | 0.0015 ab | 0.0017 a | 0.0014 a | 0.0020 a | 0.0019 a |
| 2.0 | 0.0015 a | 0.0010 a | 0.0013 a | 0.0015 a | 0.0016 ab | 0.0015 a | 0.0016 a | 0.0026 a | 0.0018 a |

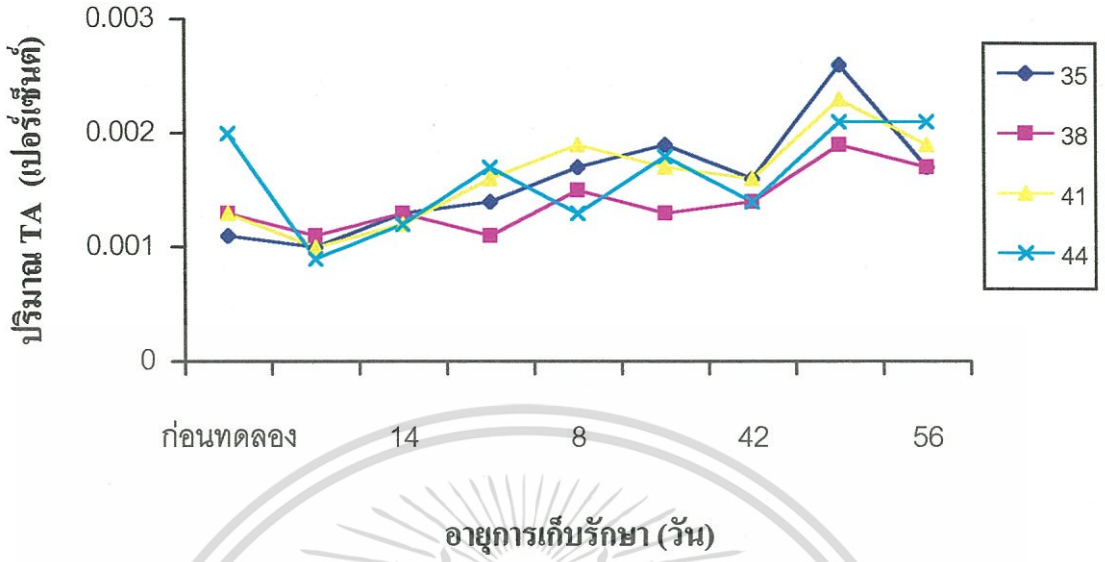
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

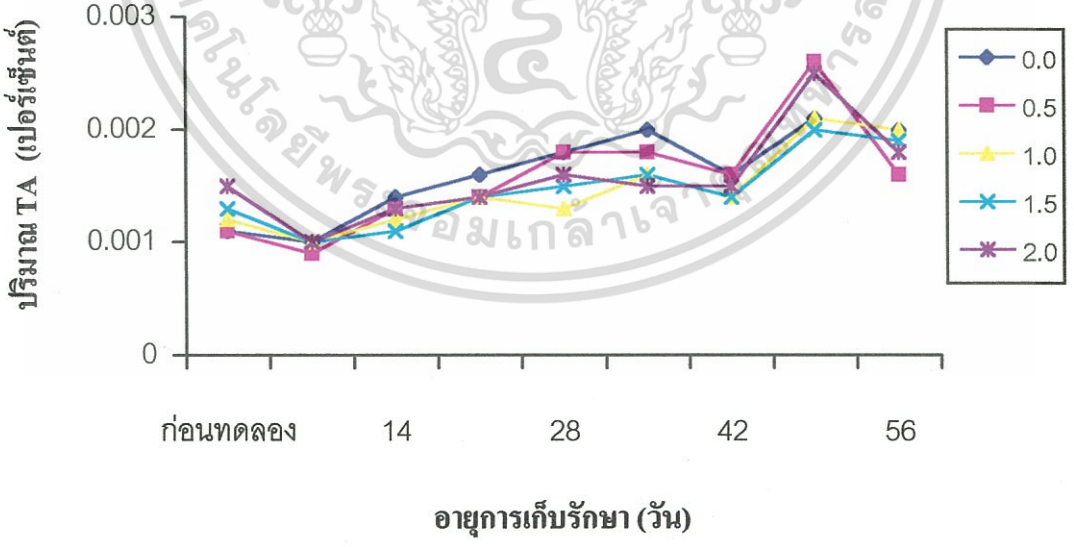



**ภาพที่ 4.16** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.17** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.18** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.19** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ปริมาณ TA ภายหลังการบ่มสุก (เปอร์เซ็นต์) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 0.0049 a 1/ | 0.0049 a | 0.0040 a | 0.0027 a-d | 0.0027 bc | 0.0029 a | 0.0037 a-d | 0.0023 a | 0.0025 a |
| $a_1b_2$ | 0.0039 abc | 0.0044 a | 0.0040 a | 0.0027 abc | 0.0040 a | 0.0033 a | 0.0030 cde | 0.0022 a | 0.0026 a |
| $a_1b_3$ | 0.0041 abc | 0.0055 a | 0.0058 a | 0.0027 abc | 0.0026 bc | 0.0026 a | 0.0033 b-e | 0.0021 a | 0.0023 a |
| $a_1b_4$ | 0.0019 d | 0.0030 a | 0.0059 a | 0.0030 ab | 0.0029 bc | 0.0033 a | 0.0028 de | 0.0028 a | 0.0026 a |
| $a_1b_5$ | 0.0025 cd | 0.0031 a | 0.0042 a | 0.0026 a-d | 0.0025 bc | 0.0031 a | 0.0036 a-e | 0.0028 a | 0.0022 a |
| $a_2b_1$ | 0.0037 abc | 0.0043 a | 0.0051 a | 0.0026 a-d | 0.0029 bc | 0.0028 a | 0.0030 cde | 0.0028 a | 0.0018 a |
| $a_2b_2$ | 0.0030 bcd | 0.0052 a | 0.0055 a | 0.0023 bcd | 0.0026 bc | 0.0028 a | 0.0033 b-e | 0.0024 a | 0.0028 a |
| $a_2b_3$ | 0.0025 cd | 0.0042 a | 0.0051 a | 0.0024 a-d | 0.0033 abc | 0.0033 a | 0.0033 b-e | 0.0027 a | 0.0023 a |
| $a_2b_4$ | 0.0043 ab | 0.0039 a | 0.0053 a | 0.0020 d | 0.0028 bc | 0.0036 a | 0.0033 b-e | 0.0025 a | 0.0020 a |
| $a_2b_5$ | 0.0039 abc | 0.0043 a | 0.0051 a | 0.0021 cd | 0.0028 bc | 0.0033 a | 0.0033 b-e | 0.0027 a | 0.0018 a |
| $a_3b_1$ | 0.0036 abc | 0.0034 a | 0.0054 a | 0.0027 abc | 0.0023 c | 0.0030 a | 0.0039 abc | 0.0024 a | 0.0026 a |
| $a_3b_2$ | 0.0039 abc | 0.0046 a | 0.0052 a | 0.0028 abc | 0.0026 bc | 0.0033 a | 0.0037 a-d | 0.0024 a | 0.0029 a |
| $a_3b_3$ | 0.0039 abc | 0.0037 a | 0.0055 a | 0.0026 a-d | 0.0025 bc | 0.0034 a | 0.0043 a | 0.0022 a | 0.0031 a |
| $a_3b_4$ | 0.0037 abc | 0.0041 a | 0.0047 a | 0.0031 a | 0.0034 ab | 0.0026 a | 0.0034 a-d | 0.0028 a | 0.0030 a |
| $a_3b_5$ | 0.0041 abc | 0.0047 a | 0.0065 a | 0.0025 a-d | 0.0026 bc | 0.0025 a | 0.0043 a | 0.0026 a | 0.0027 a |
| $a_4b_1$ | 0.0036 abc | 0.0048 a | 0.0056 a | 0.0027 abc | 0.0030 bc | 0.0036 a | 0.0026 e | 0.0029 a | 0.0026 a |
| $a_4b_2$ | 0.0044 ab | 0.0039 a | 0.0058 a | 0.0029 ab | 0.0023 c | 0.0029 a | 0.0037 a-d | 0.0026 a | 0.0019 a |
| $a_4b_3$ | 0.0036 abc | 0.0044 a | 0.0042 a | 0.0024 a-d | 0.0028 bc | 0.0033 a | 0.0036 a-e | 0.0031 a | 0.0024 a |
| $a_4b_4$ | 0.0010 abc | 0.0031 a | 0.0048 a | 0.0030 ab | 0.0029 bc | 0.0039 a | 0.0041 ab | 0.0031 a | 0.0026 a |
| $a_4b_5$ | 0.0035 a-d | 0.0042 a | 0.0049 a | 0.0028 abc | 0.0028 bc | 0.0030 a | 0.0041 ab | 0.0028 a | 0.0026 a |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.20** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | ปริมาณ TA ภายหลังการบ่มสุก (เปอร์เซ็นต์) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 0.0035$^{a}$ 1/ | 0.0042$^{a}$ | 0.0048$^{a}$ | 0.0028$^{a}$ | 0.0029$^{a}$ | 0.0030$^{a}$ | 0.0033$^{b}$ | 0.0024$^{b}$ | 0.0024$^{b}$ |
| 38 | 0.0035$^{a}$ | 0.0044$^{a}$ | 0.0053$^{a}$ | 0.0023$^{b}$ | 0.0029$^{a}$ | 0.0031$^{a}$ | 0.0032$^{b}$ | 0.0026$^{ab}$ | 0.0021$^{b}$ |
| 41 | 0.0038$^{a}$ | 0.0041$^{a}$ | 0.0055$^{a}$ | 0.0027$^{a}$ | 0.0027$^{a}$ | 0.0029$^{a}$ | 0.0040$^{a}$ | 0.0025$^{b}$ | 0.0029$^{a}$ |
| 44 | 0.0038$^{a}$ | 0.0041$^{a}$ | 0.0051$^{a}$ | 0.0028$^{a}$ | 0.0028$^{a}$ | 0.0033$^{a}$ | 0.0036$^{ab}$ | 0.0029$^{a}$ | 0.0024$^{b}$ |

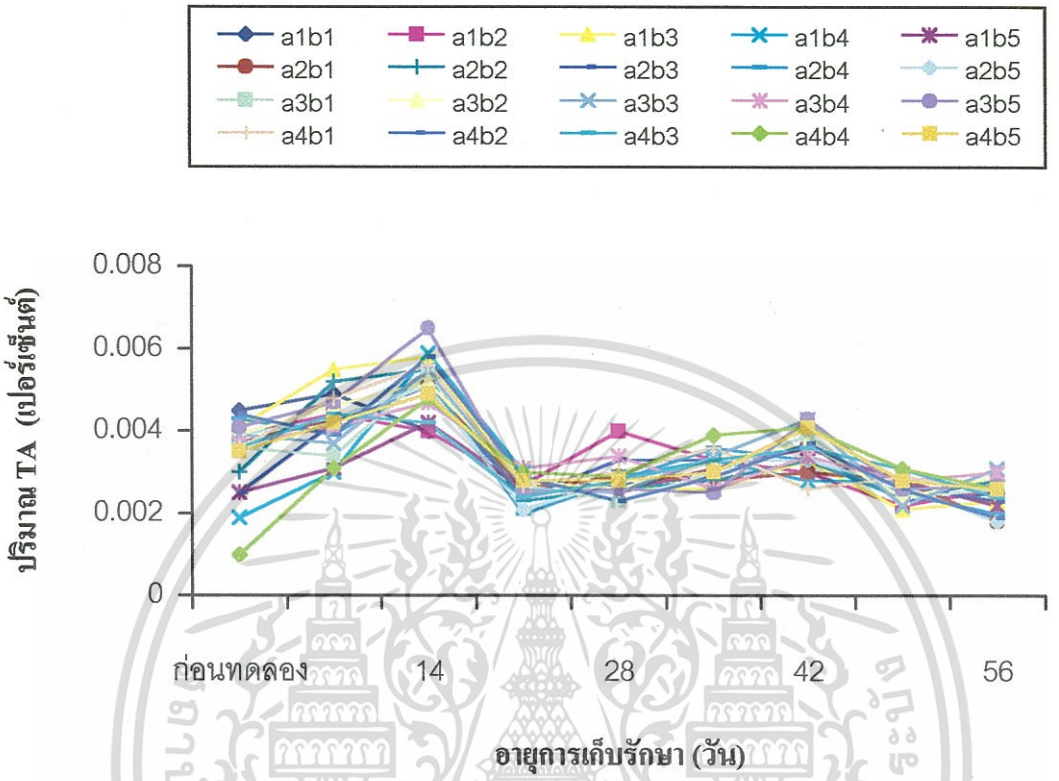
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.21** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณ TA ภายหลังการบ่มสุก (เปอร์เซ็นต์) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 0.0039$^{a}$ 1/ | 0.0043$^{a}$ | 0.0050$^{a}$ | 0.0027$^{a}$ | 0.0027$^{a}$ | 0.0031$^{a}$ | 0.0033$^{b}$ | 0.0026$^{a}$ | 0.0024$^{a}$ |
| 0.5 | 0.0038$^{a}$ | 0.0045$^{a}$ | 0.0051$^{a}$ | 0.0027$^{a}$ | 0.0029$^{a}$ | 0.0031$^{a}$ | 0.0034$^{ab}$ | 0.0024$^{a}$ | 0.0026$^{a}$ |
| 1.0 | 0.0035$^{a}$ | 0.0045$^{a}$ | 0.0052$^{a}$ | 0.0025$^{a}$ | 0.0028$^{a}$ | 0.0031$^{a}$ | 0.0036$^{ab}$ | 0.0025$^{a}$ | 0.0025$^{a}$ |
| 1.5 | 0.0035$^{a}$ | 0.0036$^{a}$ | 0.0052$^{a}$ | 0.0028$^{a}$ | 0.0030$^{a}$ | 0.0033$^{a}$ | 0.0035$^{ab}$ | 0.0028$^{a}$ | 0.0026$^{a}$ |
| 2.0 | 0.0035$^{a}$ | 0.0041$^{a}$ | 0.0052$^{a}$ | 0.0025$^{a}$ | 0.0027$^{a}$ | 0.0030$^{a}$ | 0.0038$^{a}$ | 0.0027$^{a}$ | 0.0023$^{a}$ |

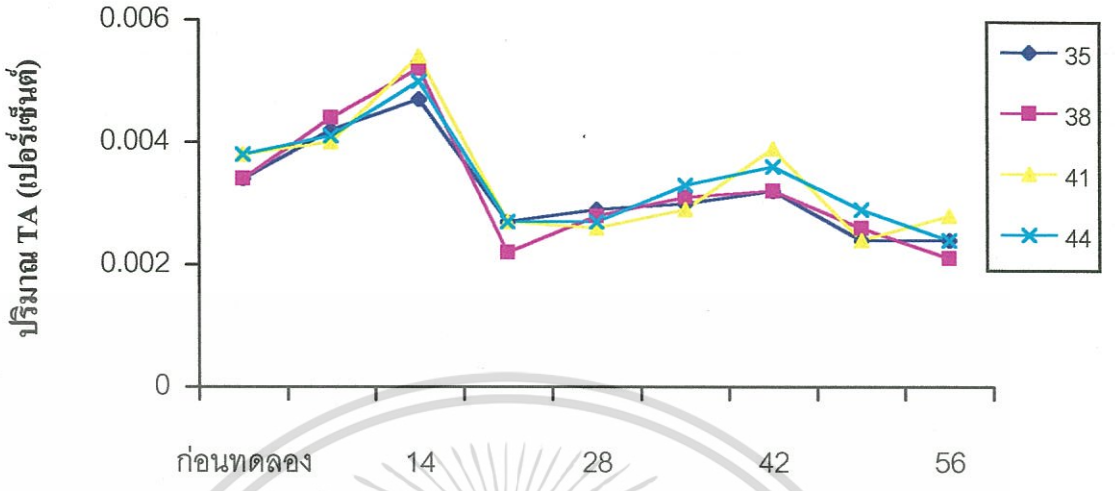
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

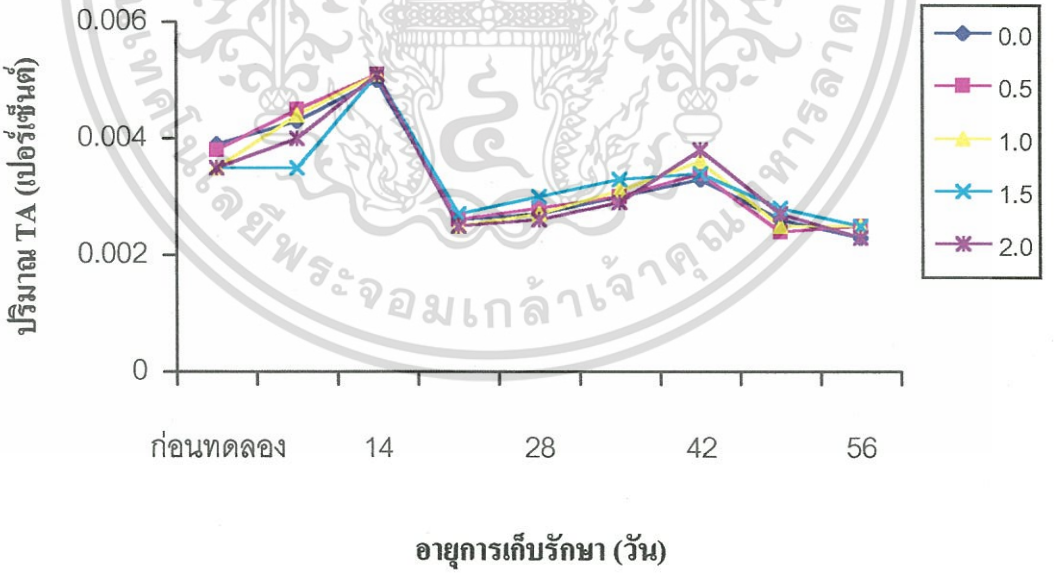



**ภาพที่ 4.19** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.20** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.21** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ลักษณะสีเปลือก**

จากการเก็บรักษาผลกล้วยไข่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ร่วมกับปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ผลกล้วยไข่จะคงมีสีเปลือกเขียวอยู่ในกลุ่ม GG 144 B ได้นานถึง 21 วัน หลังจากนั้นกล้วยไข่จะเริ่มมีสีจางลงเป็นสีเขียวอ่อน คือ GG 144 B – GG 144 D จนกระทั้งอายุการเก็บรักษา 42 วัน สีเปลือกของผลกล้วยไข่เริ่มมีสีเหลืองปนเขียว YGG 153 A – YGG 153 D กระทั้งเปลือกเปลี่ยนเป็นสีเหลือ YOG 16 C จึงถือว่ากล้วยไข่หมดสภาพในการเก็บรักษา ซึ่งจากการทดลองพบว่า กล้วยที่มีอายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ยังคงมีสีเปลือกเขียวอยู่เมื่ออายุการเก็บรักษา 56 วัน มีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกน้อยที่สุด (ตารางที่ 4.22)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ พบว่า ว่าสีเปลือกของกล้วยไข่มีสีเปลือกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองในกลุ่ม YOG 16 C ทั่วทั้งผล ในทุกการทดลอง (ตารางที่ 4.23)

**ลักษณะสีเนื้อ**

ผลกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส พบว่าก่อนการเก็บรักษาจนกระทั้งอายุการเก็บรักษา 42 วัน กล้วยไข่จะมีสีเนื้อเป็นสีเหลือง ในกลุ่ม YG 11 C และภายหลังจากนั้นสีเนื้อจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอมส้มในกลุ่ม YOG 14 C ที่ทุกการทดลอง (ตารางที่ 4.24)

ภายหลังจากการบ่มที่อุณหภูมิห้อง ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ พบว่า สีเนื้อของผลกล้วยไข่จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอมส้มในกลุ่ม YOG 14 C ในทุกวิธีการทดลอง (ตารางที่ 4.25)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.22** แสดงลักษณะสีเปลือกของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ลักษณะสีเปลือก ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YOG16 C |
| $a_1b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YOG16 C |
| $a_1b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D |
| $a_1b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 D |
| $a_1b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 D |
| $a_2b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D |
| $a_2b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C |
| $a_2b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153D |
| $a_2b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D |
| $a_2b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D |
| $a_3b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 D | GG153 D | YOG16 C |
| $a_3b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 D |
| $a_3b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 D |
| $a_3b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C |
| $a_3b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C |
| $a_4b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YOG16 C | - | - |
| $a_4b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 D |
| $a_4b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 D |
| $a_4b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D |
| $a_4b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D |

<u>หมายเหตุ</u> GG = Green Group

YGG = Yellow Green Group

YOG = Yellow – Orange Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.23** แสดงลักษณะสีเปลือกของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ลักษณะสีเปลือกภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | - |
| $a_1b_2$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | - |
| $a_1b_3$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_1b_4$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_1b_5$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_2b_1$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_2b_2$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_2b_3$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_2b_4$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_2b_5$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_3b_1$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | - |
| $a_3b_2$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_3b_3$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_3b_4$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_3b_5$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_4b_1$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | - | - |
| $a_4b_2$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_4b_3$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_4b_4$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |
| $a_4b_5$ | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C | YOG16C |

<u>หมายเหตุ</u> YOG = Yellow – Orange Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.24** แสดงลักษณะสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ลักษณะสีเนื้อ ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG14C | YOG14C |
| $a_1b_2$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG14C | YOG14C |
| $a_1b_3$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_1b_4$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG14C |
| $a_1b_5$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG14C |
| $a_2b_1$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_2b_2$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_2b_3$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG14C |
| $a_2b_4$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_2b_5$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_3b_1$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG14C |
| $a_3b_2$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_3b_3$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_3b_4$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_3b_5$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_4b_1$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG11C | - | - |
| $a_4b_2$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG14C |
| $a_4b_3$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YOG14C |
| $a_4b_4$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |
| $a_4b_5$ | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C | YG11C |

หมายเหตุ YG = Yellow Group

YOG = Yellow – Orange Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.25** แสดงลักษณะสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ลักษณะสีเนื้อภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_1b_2$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_1b_3$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_1b_4$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_1b_5$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_2b_1$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_2b_2$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_2b_3$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_2b_4$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_2b_5$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_3b_1$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_3b_2$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_3b_3$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_3b_4$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_3b_5$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_4b_1$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | - | - |
| $a_4b_2$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_4b_3$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_4b_4$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |
| $a_4b_5$ | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C | YOG 14C |

<u>หมายเหตุ</u> YOG = Yellow – Orange Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภาพที่ 4.22** แสดงลักษณะสีเปลือกของผลกล้วยไข่ ก่อนการเก็บรักษา

**ภาพที่ 4.23** แสดงลักษณะสีเปลือกของผลกล้วยไข่ หลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.26** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ปริมาณเอทธิลีน (ppm) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 0.00 | 0.00 | 0.33 | 0.71 | 1.22 | 2.09 | 4.27 | 6.88 |
| $a_1b_2$ | 0.00 | 0.01 | 0.38 | 0.87 | 1.42 | 2.70 | 4.59 | 6.65 |
| $a_1b_3$ | 0.00 | 0.02 | 0.61 | 1.16 | 2.13 | 3.13 | 4.76 | 6.04 |
| $a_1b_4$ | 0.00 | 0.00 | 0.58 | 1.05 | 1.92 | 2.98 | 4.14 | 5.81 |
| $a_1b_5$ | 0.00 | 0.01 | 0.31 | 0.79 | 1.97 | 3.11 | 4.12 | 5.92 |
| $a_2b_1$ | 0.00 | 0.02 | 0.79 | 1.41 | 2.19 | 3.36 | 5.11 | 6.09 |
| $a_2b_2$ | 0.00 | 0.04 | 0.92 | 1.90 | 2.62 | 4.60 | 5.68 | 6.89 |
| $a_2b_3$ | 0.00 | 0.05 | 0.39 | 0.92 | 1.94 | 2.86 | 4.11 | 6.61 |
| $a_2b_4$ | 0.00 | 0.01 | 0.48 | 1.18 | 2.28 | 4.36 | 5.42 | 6.73 |
| $a_2b_5$ | 0.00 | 0.02 | 0.57 | 1.45 | 2.09 | 4.33 | 5.39 | 6.27 |
| $a_3b_1$ | 0.00 | 0.01 | 0.61 | 1.24 | 2.48 | 4.37 | 5.69 | 7.36 |
| $a_3b_2$ | 0.00 | 0.02 | 0.41 | 1.21 | 2.67 | 4.12 | 6.14 | 7.81 |
| $a_3b_3$ | 0.00 | 0.03 | 0.47 | 1.21 | 2.80 | 3.92 | 5.02 | 6.94 |
| $a_3b_4$ | 0.00 | 0.01 | 0.36 | 1.49 | 2.36 | 3.76 | 5.55 | 7.31 |
| $a_3b_5$ | 0.00 | 0.03 | 0.56 | 1.46 | 2.24 | 4.42 | 6.14 | 7.67 |
| $a_4b_1$ | 0.00 | 0.02 | 0.97 | 1.92 | 2.45 | 4.45 | 6.36 | 8.33 |
| $a_4b_2$ | 0.00 | 0.02 | 0.56 | 1.42 | 2.50 | 4.47 | 6.80 | 8.47 |
| $a_4b_3$ | 0.00 | 0.01 | 0.68 | 1.68 | 2.75 | 4.26 | 5.69 | 7.39 |
| $a_4b_4$ | 0.00 | 0.03 | 0.52 | 1.01 | 2.21 | 3.96 | 5.25 | 6.88 |
| $a_4b_5$ | 0.00 | 0.03 | 0.41 | 1.36 | 2.29 | 3.52 | 5.68 | 7.24 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

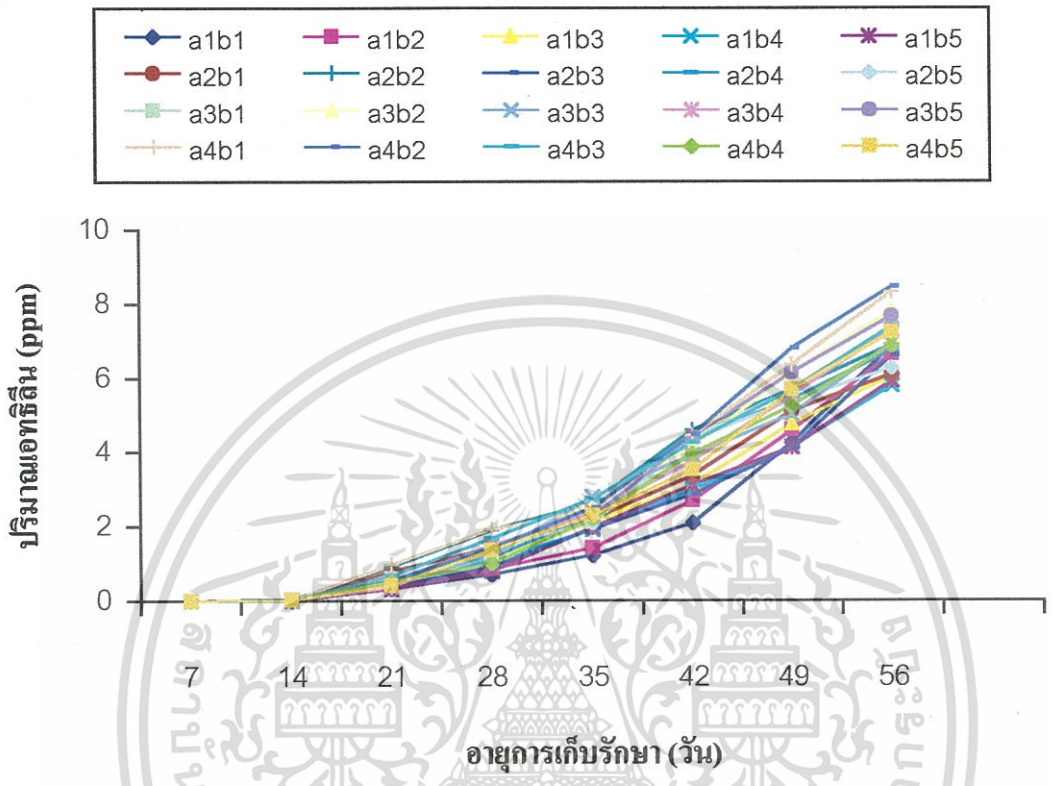
**ตารางที่ 4.27** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | ปริมาณเอทธิลีน (ppm) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 0.00 | 0.01 | 0.44 | 0.92 | 1.73 | 2.80 | 4.39 | 6.26 |
| 38 | 0.00 | 0.03 | 0.63 | 1.37 | 2.22 | 3.90 | 5.14 | 6.52 |
| 41 | 0.00 | 0.02 | 0.48 | 1.32 | 2.51 | 4.12 | 5.71 | 7.42 |
| 44 | 0.00 | 0.02 | 0.63 | 1.48 | 2.44 | 4.13 | 5.96 | 7.66 |

**ตารางที่ 4.28** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

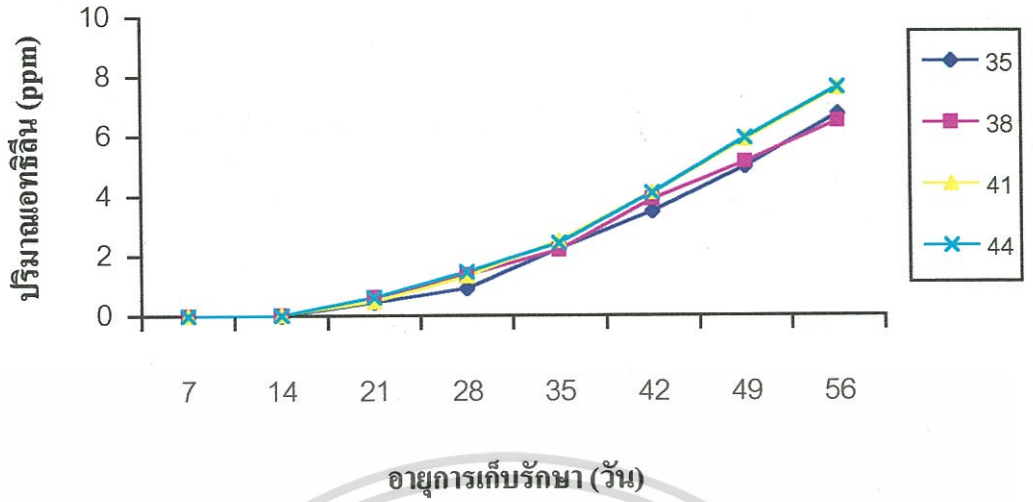
| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณเอทธิลีน (ppm) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 0.00 | 0.01 | 0.68 | 1.32 | 2.09 | 3.57 | 5.36 | 7.17 |
| 0.5 | 0.00 | 0.02 | 0.57 | 1.35 | 2.30 | 3.97 | 5.80 | 7.46 |
| 1.0 | 0.00 | 0.03 | 0.54 | 1.24 | 2.41 | 3.54 | 4.90 | 6.75 |
| 1.5 | 0.00 | 0.01 | 0.49 | 1.18 | 2.19 | 3.77 | 5.09 | 6.68 |
| 2.0 | 0.00 | 0.02 | 0.46 | 1.27 | 2.15 | 3.85 | 5.36 | 6.78 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

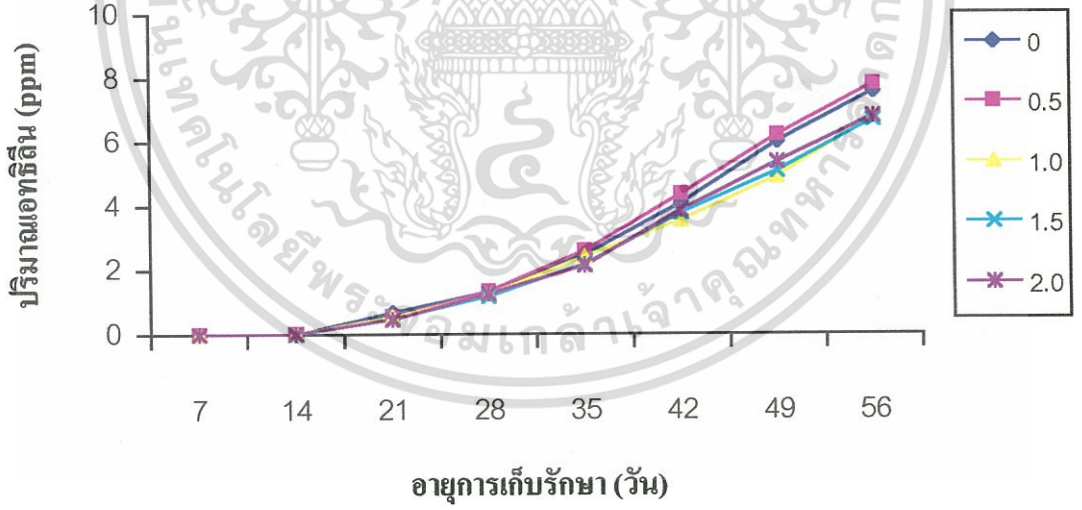



**ภาพที่ 4.24** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ตารางที่ 4.25** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ตารางที่ 4.26** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**คุณภาพการรับประทาน**

จากการเก็บรักษากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ร่วมกับปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ปรากฏว่า รสชาติของกล้วยไข่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ตลอดระยะเวลาหลังการเก็บรักษาต่างกัน (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.27)

ภายหลังการเก็บรักษา 56 วัน ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บรักษา 35 วัน+ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนคุณภาพการรับประทานมากที่สุด คือ 4.00 คะแนน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บรักษา 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 41 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บรักษา 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนคุณภาพการรับประทาน คือ 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 และ 3.67 คะแนน ตามลำดับ และอายุการเก็บรักษา 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์อายุการเก็บรักษา 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บรักษา 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนคุณภาพการรับประทานน้อยที่สุด คือ 3.33 3.33 3.33 3.33 3.33 3.33 และ 3.33 คะแนน ตามลำดับ (ตารางที่ 4.29, ภาพที่ 4.27)

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวเพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 และ 38 วัน มีคะแนนคุณภาพการรับประทานมากที่สุด คือ 3.60 และ 3.60 คะแนน ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน มีคะแนนคุณภาพการรับประทาน คือ 3.53 คะแนน และทีอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน มีคะแนนคุณภาพการรับประทานน้อยที่สุด คือ 2.80 คะแนน (ตารางที่ 4.30, ภาพที่ 4.28)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีคะแนนคุณภาพการรับประทานมากที่สุด คือ 3.75 คะแนน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 0.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีคะแนนคุณภาพการรับประทาน คือ 3.59 3.59

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และ 3.50 คะแนน ตามลำดับ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีคะแนนคุณภาพการรับประทานน้อยที่สุด คือ 3.42 คะแนน (ตารางที่ 4.31, ภาพที่ 4.29)

**ตารางที่ 4.29** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | คะแนนคุณภาพการรับประทานภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| $a_1b_1$ | 5.00 | 5.00 | 5.33 | 4.00 | 4.00 | 3.67 | 3.33 | 3.67 | 3.33 |
| $a_1b_2$ | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 4.83 | 4.83 | 3.67 | 3.67 | 3.67 | 3.67 |
| $a_1b_3$ | 5.00 | 5.00 | 5.67 | 5.33 | 5.00 | 3.67 | 3.67 | 3.33 | 3.33 |
| $a_1b_4$ | 5.33 | 5.00 | 5.33 | 5.00 | 4.83 | 3.67 | 4.00 | 3.00 | 4.00 |
| $a_1b_5$ | 5.00 | 5.67 | 5.33 | 5.00 | 4.33 | 4.33 | 4.00 | 3.33 | 3.67 |
| $a_2b_1$ | 5.00 | 5.67 | 4.83 | 4.00 | 4.00 | 3.00 | 4.33 | 4.00 | 3.67 |
| $a_2b_2$ | 5.67 | 5.33 | 5.67 | 4.83 | 5.33 | 4.33 | 4.83 | 3.67 | 3.67 |
| $a_2b_3$ | 5.00 | 5.33 | 5.67 | 4.83 | 5.00 | 3.67 | 4.33 | 3.33 | 3.67 |
| $a_2b_4$ | 5.33 | 5.33 | 5.33 | 5.67 | 4.33 | 3.33 | 4.83 | 3.67 | 3.67 |
| $a_2b_5$ | 5.33 | 5.33 | 5.00 | 5.00 | 4.00 | 3.33 | 3.33 | 3.00 | 3.33 |
| $a_3b_1$ | 4.00 | 5.33 | 5.00 | 5.33 | 3.67 | 4.33 | 4.00 | 3.00 | 3.67 |
| $a_3b_2$ | 4.83 | 5.00 | 5.00 | 4.83 | 3.67 | 4.00 | 4.33 | 4.00 | 3.33 |
| $a_3b_3$ | 5.33 | 5.00 | 5.00 | 5.33 | 4.00 | 3.33 | 3.67 | 3.33 | 3.67 |
| $a_3b_4$ | 5.00 | 5.67 | 5.00 | 4.00 | 3.67 | 4.00 | 3.67 | 3.67 | 3.67 |
| $a_3b_5$ | 5.00 | 5.33 | 5.67 | 4.00 | 3.67 | 3.67 | 3.33 | 3.67 | 3.33 |
| $a_4b_1$ | 5.33 | 5.67 | 5.67 | 5.33 | 4.00 | 3.67 | 3.33 | 3.33 | 3.67 |
| $a_4b_2$ | 5.33 | 5.00 | 5.67 | 5.67 | 4.00 | 3.33 | 3.00 | 3.00 | 3.67 |
| $a_4b_3$ | 4.00 | 5.00 | 5.00 | 4.33 | 4.00 | 3.33 | 3.00 | 3.00 | 3.33 |
| $a_4b_4$ | 3.33 | 5.00 | 5.00 | 4.00 | 3.67 | 4.00 | 4.33 | 3.67 | 3.67 |
| $a_4b_5$ | 5.67 | 5.00 | 5.00 | 5.33 | 3.33 | 3.33 | 3.67 | 3.33 | 3.33 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

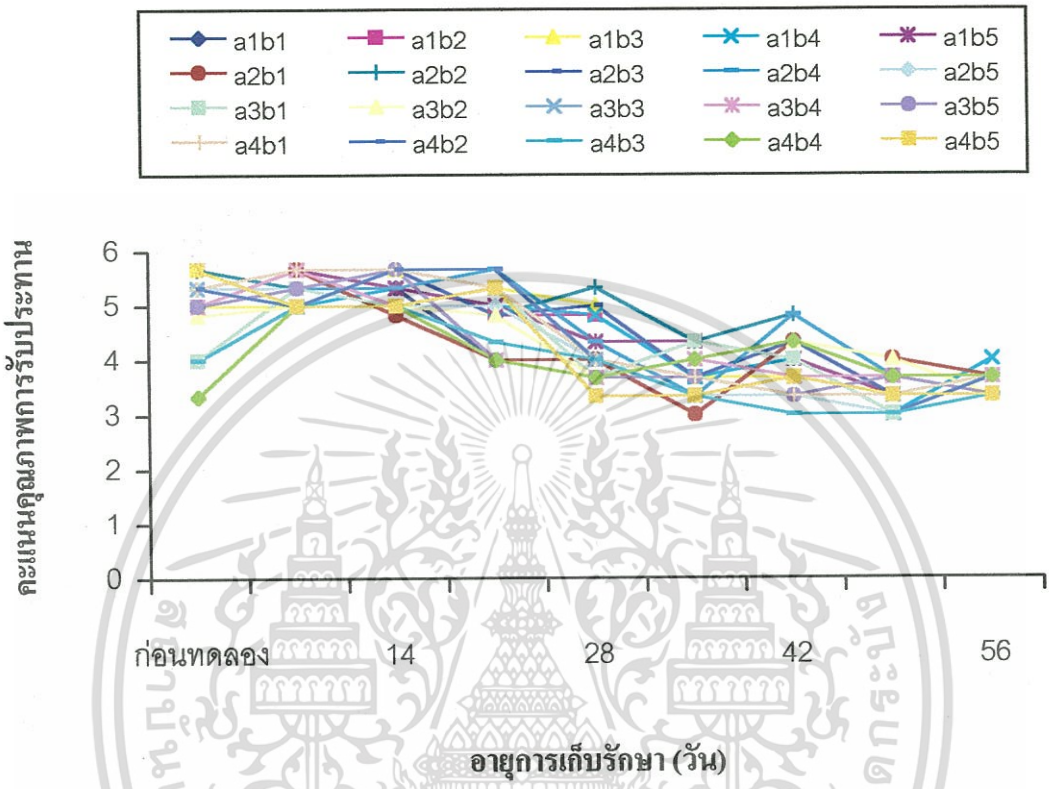
**ตารางที่ 4.30** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | คะแนนคุณภาพการรับประทานภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 35 | 5.07 | 5.13 | 5.33 | 4.83 | 4.60 | 3.80 | 3.73 | 3.40 | 3.60 |
| 38 | 5.27 | 5.40 | 5.30 | 4.88 | 4.53 | 3.50 | 3.36 | 3.53 | 3.60 |
| 41 | 4.83 | 5.27 | 5.13 | 3.73 | 3.74 | 3.87 | 3.80 | 3.53 | 3.53 |
| 44 | 4.73 | 5.13 | 5.27 | 4.93 | 3.80 | 3.53 | 3.47 | 3.27 | 3.42 |

**ตารางที่ 4.31** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

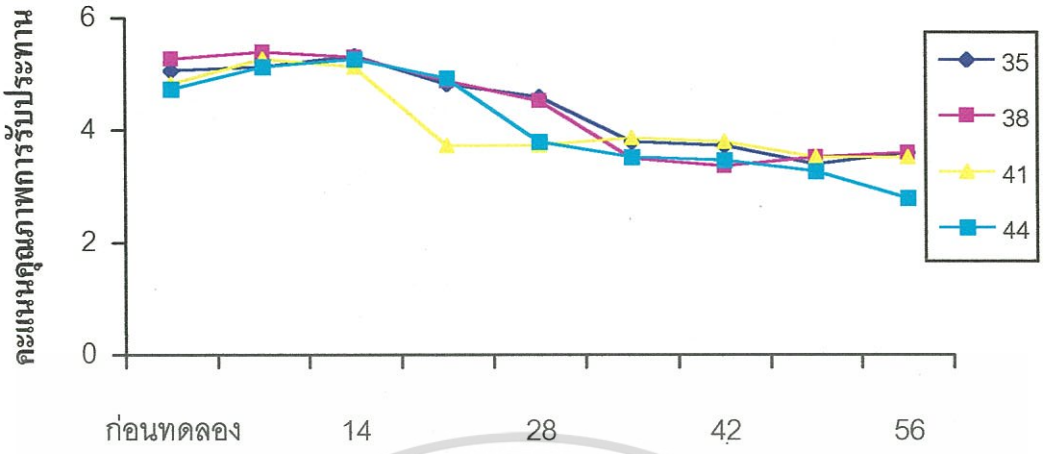
| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | คะแนนคุณภาพการรับประทานภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน | 56 วัน |
| 0 | 4.84 | 5.42 | 5.21 | 4.67 | 3.92 | 3.67 | 3.75 | 3.50 | 3.59 |
| 0.5 | 5.21 | 5.08 | 5.34 | 5.04 | 4.46 | 3.83 | 3.96 | 3.59 | 3.59 |
| 1.0 | 4.83 | 5.08 | 5.36 | 4.96 | 4.50 | 3.50 | 3.67 | 3.25 | 3.50 |
| 1.5 | 4.75 | 5.25 | 5.17 | 4.67 | 4.13 | 3.75 | 4.21 | 3.50 | 3.75 |
| 2.0 | 5.25 | 5.33 | 5.25 | 4.83 | 3.83 | 3.67 | 3.58 | 3.33 | 3.42 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

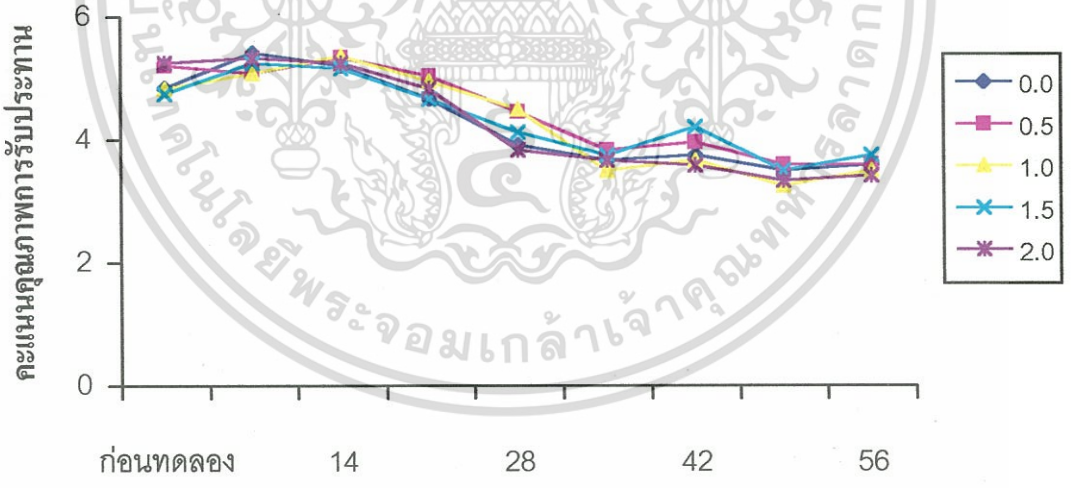



**ภาพที่ 4.27** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.28** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.29** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ลักษณะการสุกและอายุการเก็บรักษา**

ในการเก็บรักษากล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ร่วมกับปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ นำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ปรากฏว่า กล้วยไข่สามารถเก็บรักษาได้นาน 38 – 80 วัน เมื่อผลกล้วยไข่เริ่มสุกจะเกิดการเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีเขียวอมเหลือง และจากนั้นก็จะเริ่มปรากฏสีเหลืองที่ปลายผลก่อนกระจายไปทั่วทั้งผลจนกระทั้งผลมีสีเหลืองเต็มที่ทั่วทั้งผล (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.30)

ภายหลังการทดลอง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน+ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ และที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 80.00 และ 80.00 วัน ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 38 วัน + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 35 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษา คือ 70.00 68.00 65.33 63.33 60.00 60.00 60.00 60.00 60.00 58.67 55.33 55.33 55.00 54.67 53.33 53.33 และ 52.67 วัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน + ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 38.00 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.32, ภาพที่ 4.30)

เมื่อพิจารณาปัจจัยอายุการเก็บเกี่ยวเพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน มีอายุการเก็บรักษามากที่สุด คือ 67.20 วัน รองลงมาได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยว 38 และ 35 วัน มีอายุการเก็บรักษา คือ 62.00 และ 57.00 วัน ตามลำดับ และอายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 54.40 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยว 41 38 35 และ 44 วันไม่มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.33, ภาพที่ 4.31)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษา คือ 66.33 วัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.5 1.0 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีอายุการเก็บรักษา คือ 63.75 60.33 และ 59.33 วัน ตามลำดับ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 51.00 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 1.5 1.0 0.5 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.34, ภาพที่ 4.32)

**ตารางที่ 4.32** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | อายุการเก็บรักษา (วัน) |
|---|---|
| $a_1b_1$ | 53.33 [a] |
| $a_1b_2$ | 53.33 [a] |
| $a_1b_3$ | 68.00 [a] |
| $a_1b_4$ | 55.00 [a] |
| $a_1b_5$ | 55.33 [a] |
| $a_2b_1$ | 60.00 [a] |
| $a_2b_2$ | 65.33 [a] |
| $a_2b_3$ | 54.67 [a] |
| $a_2b_4$ | 60.00 [a] |
| $a_2b_5$ | 70.00 [a] |
| $a_3b_1$ | 52.67 [a] |
| $a_3b_2$ | 60.00 [a] |
| $a_3b_3$ | 63.33 [a] |
| $a_3b_4$ | 80.00 [a] |
| $a_3b_5$ | 80.00 [a] |
| $a_4b_1$ | 38.00 [a] |
| $a_4b_2$ | 58.67 [a] |
| $a_4b_3$ | 55.33 [a] |
| $a_4b_4$ | 60.00 [a] |
| $a_4b_5$ | 60.00 [a] |

[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.33** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | อายุการเก็บรักษา (วัน) |
|---|---|
| 35 | 57.00 [a] |
| 38 | 62.00 [a] |
| 41 | 67.20 [a] |
| 44 | 54.40 [a] |

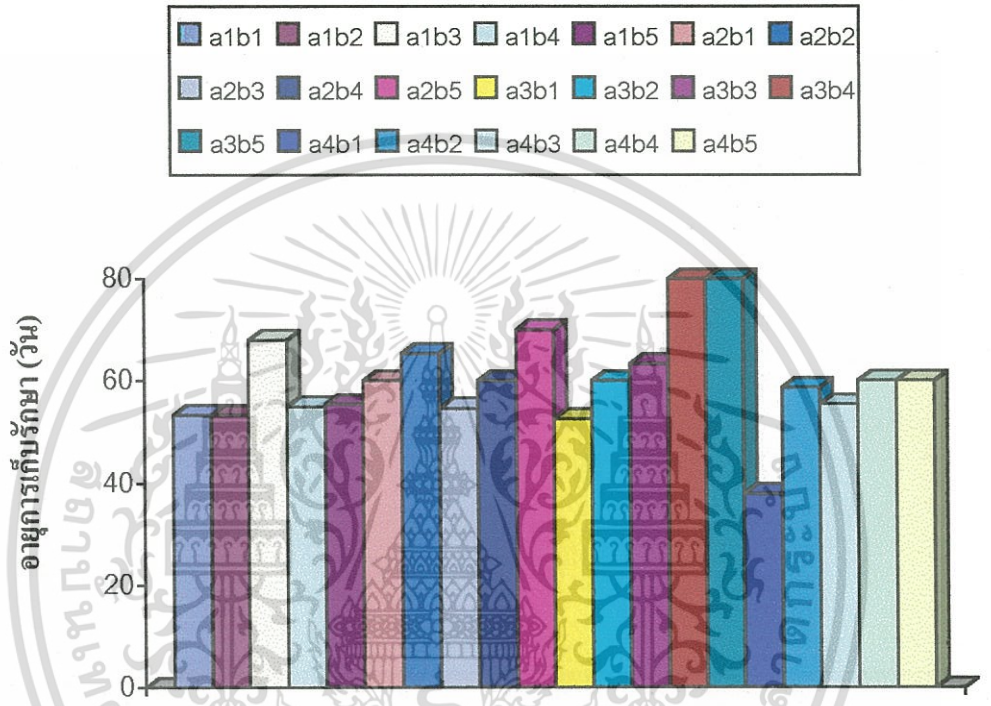
[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.34** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | อายุการเก็บรักษา (วัน) |
|---|---|
| 0 | 51.00 [a] |
| 0.5 | 59.33 [a] |
| 1.0 | 60.33 [a] |
| 1.5 | 63.75 [a] |
| 2.0 | 66.33 [a] |

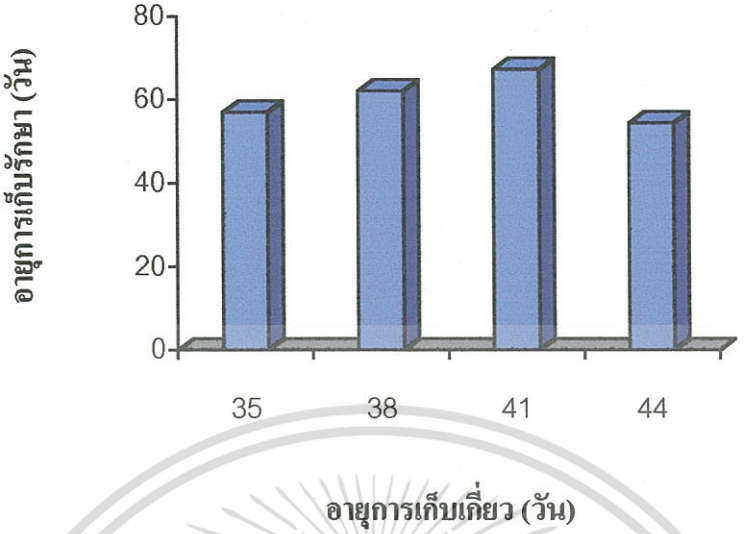
[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

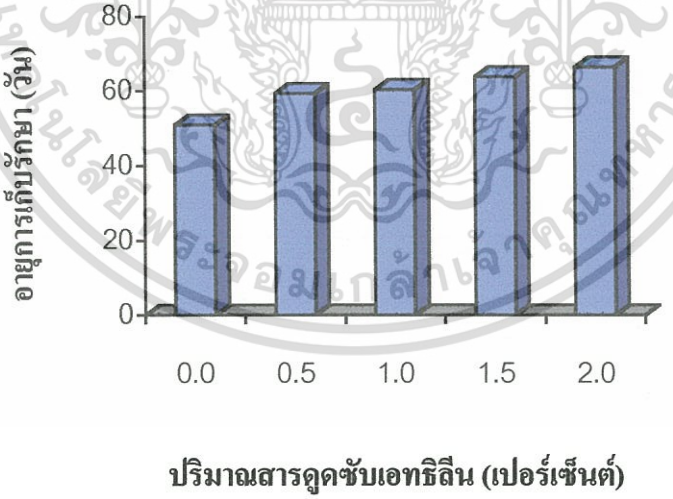



**ภาพที่ 4.30** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่ อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



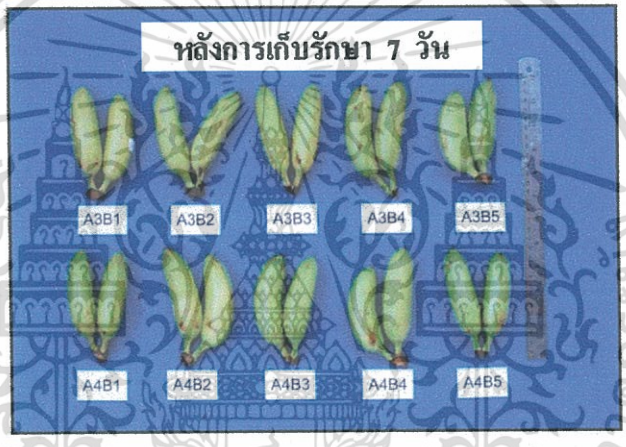

**ภาพที่ 4.31** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่อายุการเก็บเกี่ยว 35 38 41 และ 44 วัน ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส



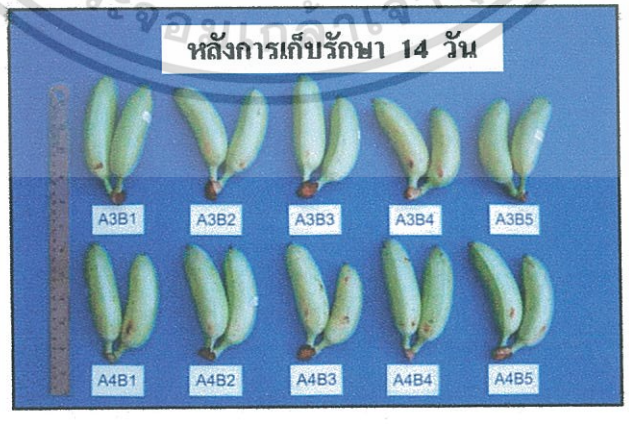

**ภาพที่ 4.32** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภาพที่ 4.33** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ก่อนการเก็บรักษา

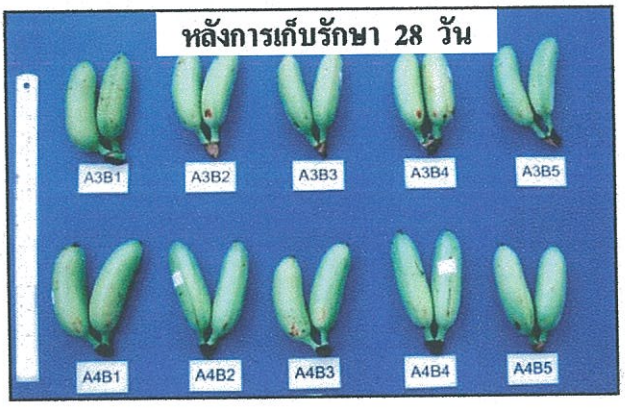



**ภาพที่ 4.34** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 7 วัน

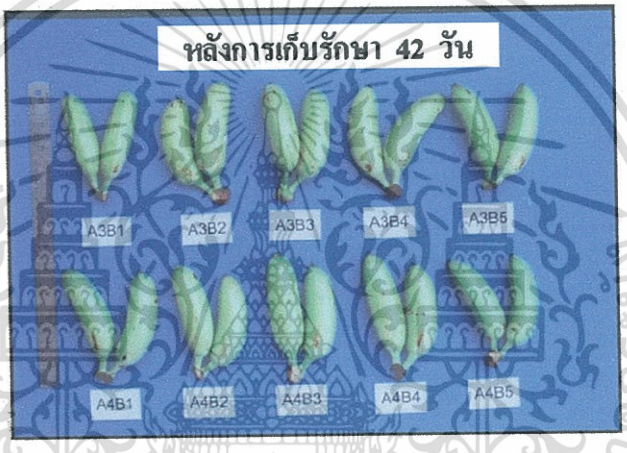



**ภาพที่ 4.35** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 14 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.36** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 28 วัน




**ภาพที่ 4.37** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 42 วัน

**ภาพที่ 4.38** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 56 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภาพที่ 4.39** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ก่อนการเก็บรักษา

**ภาพที่ 4.40** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา 35 วัน

**ภาพที่ 4.41** แสดงลักษณะผลกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา 56 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 การทดลองที่ 2

การศึกษาปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากล้วยไข่ โดยเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส มีรายละเอียดดังนี้

### เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด

ภายหลังจากการเก็บรักษาพบว่า กล้วยไข่จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.42) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

**ภายหลังการเก็บรักษา 7 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.1467 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6:15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8:20 ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8:20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8:20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8:20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2:5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4:10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4:10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2:5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4:10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2:5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6:15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 0.1433 0.1267 0.1100 0.1067 0.1033 0.1033 0.0933 0.0900 0.0867 0.0867 0.0800 0.0800

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

0.0800 0.0800 0.0767 0.0733 0.0667 0.0667 0.0667 0.0633 0.0600 0.0467 และ 0.0467 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.0267 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.42)

**ภายหลังการเก็บรักษา 14 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.3133 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8:20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4:10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก คือ 0.2100 0.2100 0.2000 0.1900 0.1900 0.1867 0.1867 0.1833 0.1833 0.1800 0.1733 0.1667 0.1667 0.1667 0.1633 0.1633 0.1633 0.1600 0.1533 0.1200 0.1167 0.1067 และ 0.0967 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.0933 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.42)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.5633 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8:20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :0.5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก คือ 0.4400 0.3833 0.3767 0.3700 0.3667 0.3533 0.3333 0.3300 0.3300 0.3300 0.3233 0.3200 0.3200 0.3167 0.3133 0.3033 0.3033 0.3000 0.2967 0.2133 0.2100 0.1933 และ 0.1867 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.1733 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.42)

**ภายหลังการเก็บรักษา 28 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักมากที่สุด คือ 1.0567 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6:15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก คือ 1.0100 0.7567 0.7367 0.7100 0.7067 0.6800 0.6367 0.6300 0.5967 0.5700 0.5700 0.5600 0.5133 0.5133 0.5000 0.4933 0.4833 0.4833 0.4667 0.3467 0.3333 0.3300 และ 0.3200 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.3100 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.42)

**ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.1233 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6:15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก คือ 1.0800 1.0100 0.9700 0.8833 0.8333 0.8300 0.8133 0.7800 0.7567 0.7500 0.7033 0.7000 0.6833 0.6467 0.6267 0.6233 0.6167 0.6033 0.6000 0.4067 0.4067 0.4033 และ 0.3900 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.3800 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.42)

**ภายหลังการเก็บรักษา 42 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.2233 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6:15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก คือ 1.1900 1.1833 1.0733 1.0100 0.9900 0.9500 0.9500 0.9133 0.9033 0.8567 0.8333 0.8267 0.8200 0.8067 0.7933 0.7867 0.7800 0.7767 0.7567 0.5167 0.4933 0.4833 และ 0.4700 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.4600 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.42)

**ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.4267 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6:15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4: 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :1.0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก คือ 1.3700 1.2233 1.1900 1.1833 1.0967 1.0967 1.0900 1.0700 1.0500 1.0433 1.0367 1.0267 1.0100 1.0000 0.9500 0.9033 0.8700 0.8333 0.8267 0.6967 0.5933 0.5833 และ 0.5767 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0:0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.5600 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.35, ภาพที่ 4.42)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.0520 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 2.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 1.0193 0.9947 และ 0.9527 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.8427 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณ EA ไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.36, ภาพที่ 4.43)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.0940 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.6 :15 0.8 :20 และ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด คือ 1.0747 1.0627 และ 1.0280 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 0.6020 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.4 :10 0.6 :15 0.8 : 2.0 และ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ แต่สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ทุกระดับ (ตารางที่ 4.37, ภาพที่ 4.44)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.35** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 0.0667 def 1/ | 0.1067 bc | 0.1933 ef | 0.3333 def | 0.4067 fg | 0.5167 efg | 0.6967 b-e |
| $a_1b_2$ | 0.1267 abc | 0.2000 bc | 0.3767 bcd | 0.7367 bc | 0.8133 b-e | 0.9033 a-d | 0.9033 a-e |
| $a_1b_3$ | 0.1433 ab | 0.2100 b | 0.4400 ab | 1.0100 ab | 1.0100 abc | 1.0100 a-d | 1.0100 a-e |
| $a_1b_4$ | 0.1467 a | 0.3133 a | 0.5633 a | 1.0567 a | 1.1233 a | 1.2233 a | 1.2233 ab |
| $a_1b_5$ | 0.0867 cde | 0.1633 bc | 0.3333 b-f | 0.7567 bc | 0.7567 cde | 0.7567 d-g | 1.4267 a |
| $a_2b_1$ | 0.0600 def | 0.0967 c | 0.1867 ef | 0.3200 ef | 0.3900 fg | 0.4700 fg | 0.5767 e |
| $a_2b_2$ | 0.0800 cde | 0.1667 bc | 0.3167 b-f | 0.5133 c-f | 0.7000 c-f | 0.8200 c-g | 1.0267 a-e |
| $a_2b_3$ | 0.0800 cde | 0.1600 bc | 0.3133 b-f | 0.5700 c-f | 0.6833 d-g | 0.8567 b-e | 0.9500 a-e |
| $a_2b_4$ | 0.1100 a-d | 0.1867 bc | 0.3533 b-e | 0.5967 c-f | 0.8333 a-e | 0.8333 b-f | 0.8333 a-e |
| $a_2b_5$ | 0.0667 def | 0.1533 bc | 0.3033 b-f | 0.4833 c-f | 0.6267 efg | 0.7867 d-g | 0.8267 a-e |
| $a_3b_1$ | 0.0467 ef | 0.1167 bc | 0.2100 def | 0.3300 def | 0.4033 fg | 0.4933 efg | 0.5833 de |
| $a_3b_2$ | 0.0800 cde | 0.1667 bc | 0.3000 b-f | 0.4667 c-f | 0.6000 efg | 0.8067 d-g | 1.0900 a-e |
| $a_3b_3$ | 0.0867 cde | 0.1733 bc | 0.2967 b-f | 0.5000 c-f | 0.7033 c-f | 1.0733 a-d | 1.3700 a |
| $a_3b_4$ | 0.1067 a-d | 0.2100 b | 0.3833 bc | 0.7067 c | 0.9700 a-d | 1.1833 abc | 1.1833 a-d |
| $a_3b_5$ | 0.0933 b-e | 0.1867 bc | 0.3200 b-f | 0.7100 c | 0.7500 cde | 0.7933 d-g | 0.8700 a-e |
| $a_4b_1$ | 0.0267 f | 0.0933 c | 0.1733 f | 0.3100 f | 0.3800 g | 0.4600 g | 0.5600 e |
| $a_4b_2$ | 0.1033 a-d | 0.1833 bc | 0.3233 b-f | 0.5700 c-f | 0.6467 efg | 0.8267 b-f | 1.0700 a-e |
| $a_4b_3$ | 0.0.733 def | 0.1667 bc | 0.3033 b-f | 0.4933 c-f | 0.6033 efg | 0.9500 a-d | 1.0967 a-e |
| $a_4b_4$ | 0.0633 def | 0.1633 bc | 0.3300 b-f | 0.6300 cde | 0.8300 a-e | 0.9133 a-d | 1.0367 a-e |
| $a_4b_5$ | 0.0900 c-e | 0.1900 bc | 0.3700 bcd | 0.6800 c | 0.8833 a-e | 0.9500 a-d | 1.0000 a-e |
| $a_5b_1$ | 0.0467 ef | 0.1200 bc | 0.2133 c-f | 0.3467 def | 0.4067 fg | 0.4833 fg | 0.5933 cde |
| $a_5b_2$ | 0.0667 def | 0.1833 bc | 0.3200 b-f | 0.4833 c-f | 0.6167 efg | 0.7800 d-g | 1.0500 a-e |
| $a_5b_3$ | 0.0800 c-e | 0.1900 bc | 0.3300 b-f | 0.5133 c-f | 0.6233 efg | 0.7767 d-g | 1.0433 a-e |
| $a_5b_4$ | 0.0767 def | 0.1633 bc | 0.3300 b-f | 0.5600 cde | 0.7800 b-e | 0.9900 a-d | 1.0967 a-e |
| $a_5b_5$ | 0.1033 abcd | 0.1800 bc | 0.3667 bcd | 0.6367 cd | 1.0800 ab | 1.1900 ab | 1.1900 abc |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.36** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 0.1140 a 1/ | 0.1987 a | 0.3813 a | 0.7787 a | 0.8220 a | 0.8820 a | 1.0520 a |
| 0.5 | 0.0793 b | 0.1527 b | 0.2947 b | 0.4967 b | 0.6467 b | 0.7533 a | 0.8427 a |
| 1.0 | 0.0827 b | 0.1707 ab | 0.3020 b | 0.5427 b | 0.6853 b | 0.8700 a | 1.0193 a |
| 1.5 | 0.0713 b | 0.1593 ab | 0.3000 b | 0.5367 b | 0.6687 b | 0.8200 a | 0.9527 a |
| 2.0 | 0.0747 b | 0.1673 ab | 0.3120 b | 0.5080 b | 0.7013 b | 0.8440 a | 0.9947 a |

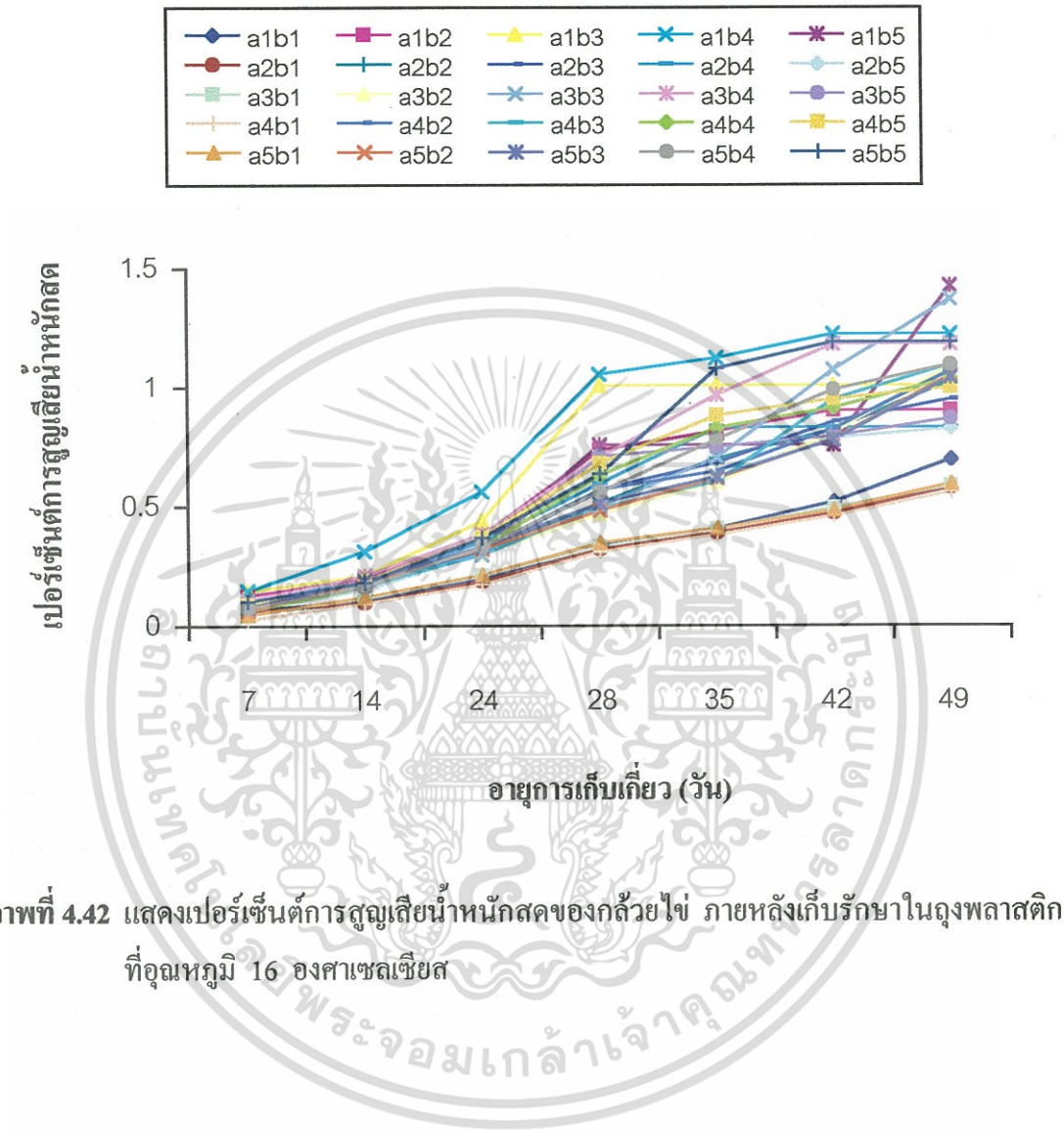
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.37** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ $CO_2 : O_2$ (% โดยปริมาตร) | เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 0.0493 b 1/ | 0.1067 b | 0.1953 b | 0.3280 c | 0.3973 d | 0.4847 c | 0.6020 b |
| 0.2 : 5 | 0.0913 a | 0.1800 a | 0.3273 a | 0.5540 b | 0.6753 c | 0.8273 b | 1.0280 a |
| 0.4 : 10 | 0.0927 a | 0.1800 a | 0.3367 a | 0.6473 ab | 0.7247 bc | 0.9333 ab | 1.0940 a |
| 0.6 : 15 | 0.1007 a | 0.2073 a | 0.3920 a | 0.7100 a | 0.9073 a | 1.0287 a | 1.0747 a |
| 0.8 : 20 | 0.0880 a | 0.1747 a | 0.3387 a | 0.6533 ab | 0.8193 ab | 0.8953 ab | 1.0627 a |

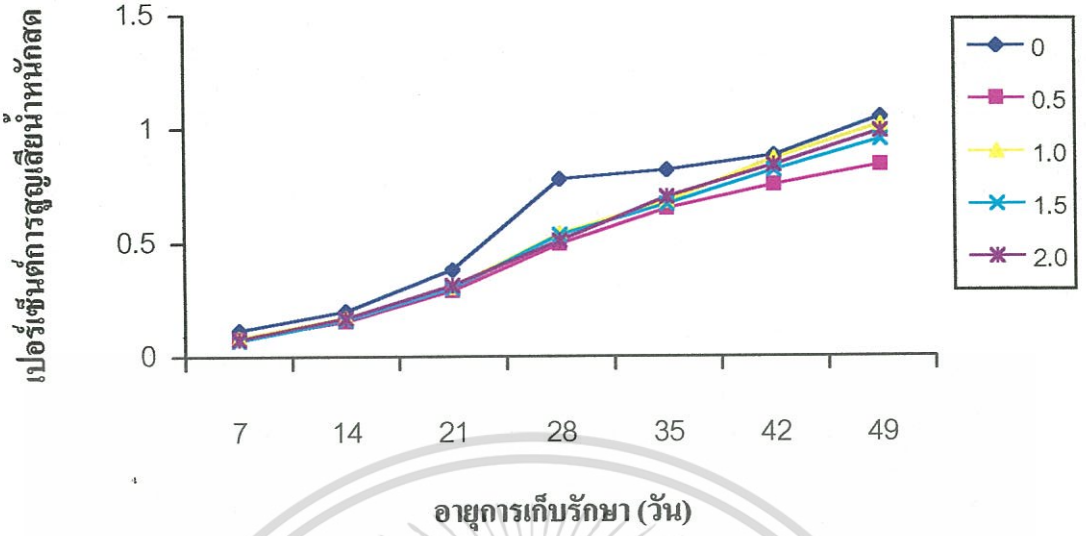
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

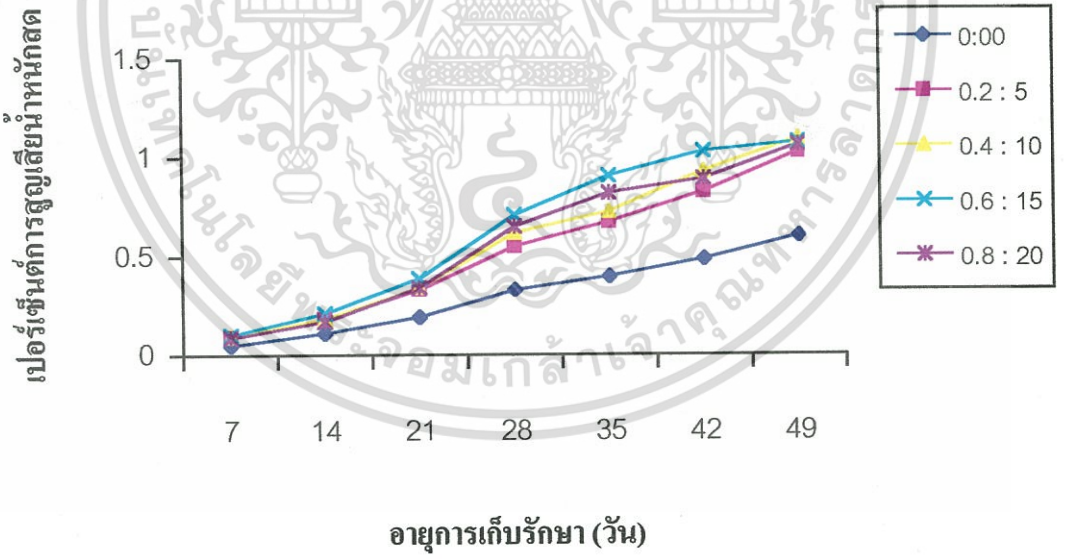



**ภาพที่ 4.42** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.43** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.44** แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ความแน่นเนื้อ**

ผลการศึกษาความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ภายหลังการเก็บรักษา 7 – 14 วัน กล้วยไข่จะมีความแน่นเนื้อเพิ่มขึ้นสูงสุด หลังจาก 14 วัน ผลกล้วยไข่จะมีความแน่นเนื้อน้อยลงจนกระทั้งผลสุก (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 3.45)

**ก่อนการเก็บรักษา**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 18.88 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6: 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 18.39 17.90 17.65 17.57 17.51 17.49 17.41 17.33 17.33 17.32 17.08 16.84 16.59 16.51 16.51 16.43 16.10 16.10 15.94 15.77 15.61 15.04 และ 14.96 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 14.95 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.45)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.94 นิวตัน รองลงมาได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 15.28 14.88 14.88 14.79 14.63 14.30 14.06 13.97 13.97 13.81 13.73 13.65 13.65 13.56 13.56 13.48 13.40 13.24 13.24 13.24 13.16 13.07 และ 12.67 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 12.66 นิวตัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.48)

**ภายหลงการทดลอง 7 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.92 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามมิให้ผู้ใดนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2: 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 16.43 15.20 14.88 14.88 14.54 14.22 14.22 14.06 13.97 13.57 13.48 13.24 13.24 13.16 12.91 12.83 12.75 12.26 12.09 12.01 11.77 11.68 และ 11.52 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 10.95 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.45)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 13.65 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$

เอกสารนี้ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

: $O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.6: 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 12.91 12.50 12.34 12.26 12.10 11.93 11.93 11.85 11.85 11.85 11.69 11.69 11.69 11.60 11.36 11.20 11.11 11.03 11.03 10.95 10.87 10.47 และ 10.22 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 10.13 นิวตัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.48)

**ภายหลงการทดลอง 14 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.89 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.8: 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.8: 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 26.56 26.32 26.31 26.23 26.15 26.15 26.15 26.07 25.99 25.82 25.82 25.82 25.82 25.82 25.66 25.42 25.42 25.33

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

25.17 25.01 24.76 24.60 และ24.03 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 22.64 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.45)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.59 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6: 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 16.26 15.61 15.61 14.79 14.71 14.53 14.46 14.46 14.45 14.30 14.22 13.97 13.89 13.81 13.81 13.81 13.32 12.83 12.26 12.17 12.17 12.09 และ 12.01 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 11.28 นิวตัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.48)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภายหลงการทดลอง 21 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 26.23 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 26.07 25.74 25.50 25.50 24.71 24.27 23.70 23.62 23.62 23.54 23.53 23.29 23.29 22.88 22.88 22.88 21.49 21.33 20.59 20.43 20.35 19.94 และ 19.53 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 19.29 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.45)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า ปริมาณ กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 12.83 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน

เอกสารนี้สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 12.67 12.42 12.34 12.34 12.26 12.18 12.01 12.01 12.01 11.93 11.44 11.36 11.03 10.71 8.09 8.09 7.93 7.76 7.76 7.35 7.11 6.78 และ 6.62 นิวตัน ตามลำดับ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 5.88 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.48)

**ภายหลงการทดลอง 28 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 27.62 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8: 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 26.48 26.23 25.74 25.25 22.39 21.08 20.92 20.27 20.02 19.12 18.63 18.30 18.30 18.06 17.90 17.82 16.51 15.36 15.20 14.22 14.15 13.89 และ 13.32 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 11.52 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.45)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 11.52 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เป่อร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ + ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 10.91 10.71 10.63 10.54 10.46 10.05 9.97 9.97 9.89 9.80 9.44 9.40 9.32

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9.32 9.24 9.24 8.83 8.59 8.58 8.50 8.46 8.46 และ 8.34 นิวตัน ตามลำดับ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 8.09 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.48)

**ภายหลงการทดลอง 35 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 19.24 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4: 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 18.71 17.53 17.00 16.75 15.04 14.95 14.38 13.97 13.65 13.32 12.51 12.26 12.01 11.77 11.36 11.36 11.20 10.05 10.05 9.81 9.81 9.07 และ 8.09 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 6.95 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.45)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 13.89 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 11.77 11.77 11.03 10.87 10.54 9.97 9.93 9.69 9.56 9.40 9.32 9.32 9.07 8.99 8.59 8.34 8.34 8.34 8.29 8.17 8.09 7.93 และ 7.60 นิวตัน ตามลำดับ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 6.87 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.48)

**ภายหลงการทดลอง 42 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 16.75 และ 16.75 นิวตัน ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4: 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 16.43 15.94 15.94 15.44 15.28 15.20 14.71 14.63 14.63 14.59 14.55 14.46 14.22 14.04 13.97 13.89 13.85 13.57 13.48 13.23 12.99 และ 12.99 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 12.91 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.45)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 12.26 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

+ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 12.09 10.70 9.97 9.89 9.56 9.48 9.07 9.07 8.82 8.74 8.57 8.50 8.34 8.25 8.17 8.17 8.17 8.09 8.01 7.85 7.76 7.19 และ 6.78 นิวตัน ตามลำดับ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 6.62 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.48)

**ภายหลงการทดลอง 49 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 18.14 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0: 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 16.31 16.06 16.02 16.02 15.61 15.36 15.04 14.71 14.71 14.71 14.63 14.55 14.38 14.25 13.89 13.73 13.40 13.16 13.08 12.99 12.83 12.59 และ 12.34 นิวตัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 11.77 นิวตัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.38, ภาพที่ 4.45)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.99 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีความแน่นเนื้อ คือ 14.69 14.68 และ 13.53 นิวตัน ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.16 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติกับปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก แต่ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 1.5 2.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.39, ภาพที่ 4.46)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 15.35 นิวตัน รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.4 : 10 0.8:20 และ 0.6:15 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 14.57 14.33 และ 14.04 นิวตัน ตามลำดับ และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 13.76 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 0.4 :10 0.8 : 20 0.6 : 15 และ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.40, ภาพที่ 4.47)

ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 12.17 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ

เอกสารนี้สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 11.52 11.28 11.20 10.89 10.79 10.63 10.46 10.30 10.13 10.13 10.05 10.05 9.97 9.91 9.76 9.64 9.44 9.40 9.07 8.58 8.50 8.21 และ 8.09 นิวตัน ตามลำดับ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 7.68 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.41, ภาพที่ 4.48)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 10.63 นิวตัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 1.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีความแน่นเนื้อ คือ 10.19 10.12 และ 10.02 นิวตัน ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 8.62 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 2.0 1.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ แต่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติกับปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก (ตารางที่ 4.42, ภาพที่ 4.49)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีความแน่นเนื้อมากที่สุด คือ 10.38 นิวตัน รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.4 : 10 0.6:15 และ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อ คือ 9.86 9.82 และ 9.79 นิวตัน ตามลำดับ และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด คือ 9.72 นิวตัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 0.4 :10 0.6 : 15 0 : 0 และ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีผลทำให้ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.43, ภาพที่ 4.50)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.38** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 14.96 c 1/ | 12.09 cde | 25.82 a | 25.50 a | 27.62 a | 16.75 a-e | 14.55 a | 14.71 a |
| $a_1b_2$ | 16.10 b-e | 11.77 cde | 26.32 a | 22.88 a | 18.30 c-h | 9.81 f-i | 14.63 a | 12.99 a |
| $a_1b_3$ | 16.43 a-e | 12.26 cde | 22.64 a | 19.29 a | 14.22 fgh | 10.05 f-i | 13.23 a | 13.73 a |
| $a_1b_4$ | 15.61 cde | 11.68 cde | 25.17 a | 19.94 a | 13.89 fgh | 6.95 i | 13.97 a | 11.77 a |
| $a_1b_5$ | 15.04 de | 10.95 e | 24.03 a | 19.53 a | 13.32 gh | 8.09 hi | 13.89 a | 12.59 a |
| $a_2b_1$ | 15.77 b-e | 12.75 cde | 26.07 a | 26.23 a | 26.48 ab | 18.71 ab | 15.94 a | 18.14 a |
| $a_2b_2$ | 16.51 a-e | 12.91 b-e | 25.42 a | 20.59 a | 22.39 a-e | 14.38 a-g | 14.71 a | 16.02 a |
| $a_2b_3$ | 17.32 a-e | 13.24 b-e | 25.42 a | 23.54 a | 21.08 a-f | 12.51 c-i | 16.75 a | 13.89 a |
| $a_2b_4$ | 15.94 b-e | 12.01 cde | 25.33 a | 25.50 a | 18.30 c-h | 11.36 d-i | 15.20 a | 16.31 a |
| $a_2b_5$ | 16.59 cde | 12.83 cde | 24.76 a | 24.27 a | 14.15 fgh | 10.05 f-i | 14.04 a | 15.61 a |
| $a_3b_1$ | 18.39 ab | 16.92 a | 26.89 a | 25.74 a | 25.25 a-d | 17.53 abc | 15.94 a | 14.55 a |
| $a_3b_2$ | 17.90 abc | 16.43 ab | 25.82 a | 23.62 a | 16.51 e-h | 14.95 a-f | 13.48 a | 14.38 a |
| $a_3b_3$ | 17.41 a-e | 14.22 a-e | 26.15 a | 23.53 a | 11.52 h | 13.32 b-h | 14.46 a | 16.06 a |
| $a_3b_4$ | 17.33 a-e | 14.88 a-d | 26.23 a | 26.07 a | 17.90 d-h | 11.36 d-i | 12.99 a | 15.04 a |
| $a_3b_5$ | 18.88 a | 15.20 abc | 24.60 a | 20.43 a | 18.63 c-h | 12.26 c-i | 12.99 a | 13.40 a |
| $a_4b_1$ | 17.33 a-e | 13.57 a-e | 25.82 a | 22.88 a | 25.74 abc | 19.24 a | 15.44 a | 14.71 a |
| $a_4b_2$ | 17.08 a-e | 13.48 a-e | 26.15 a | 23.70 a | 20.02 b-g | 12.01 c-i | 14.22 a | 13.08 a |
| $a_4b_3$ | 17.49 a-e | 13.97 a-e | 25.82 a | 23.29 a | 18.06 d-h | 11.20 e-i | 14.59 a | 16.02 a |
| $a_4b_4$ | 16.10 b-e | 11.52 de | 26.31 a | 24.71 a | 15.20 e-h | 9.07 ghi | 12.91 a | 14.25 a |
| $a_4b_5$ | 14.95 e | 14.06 a-e | 25.66 a | 21.49 a | 20.27 a-g | 9.80 f-i | 13.85 a | 15.36 a |
| $a_5b_1$ | 17.57 a-e | 14.22 a-e | 26.56 a | 23.62 a | 26.23 ab | 17.00 a-d | 16.75 a | 14.63 a |
| $a_5b_2$ | 17.51 a-e | 14.88 a-d | 26.15 a | 20.35 a | 20.92 a-g | 11.77 d-i | 16.43 a | 12.34 a |
| $a_5b_3$ | 16.51 a-e | 13.16 b-e | 25.01 a | 22.88 a | 19.12 b-h | 15.04 a-f | 14.63 a | 13.16 a |
| $a_5b_4$ | 16.84 a-e | 13.24 b-e | 25.82 a | 23.29 a | 15.36 e-h | 13.65 a-h | 13.57 a | 12.83 a |
| $a_5b_5$ | 17.65 a-d | 14.54 a-e | 25.99 a | 21.33 a | 17.82 d-h | 13.97 a-g | 15.28 a | 14.71 a |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.39** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 15.63 c 1/ | 11.75 c | 24.79 b | 21.43 b | 17.47 a | 10.33 b | 14.05 ab | 13.16 b |
| 0.5 | 16.43 bc | 12.75 bc | 25.40 ab | 24.03 a | 20.48 a | 13.40 a | 15.33 a | 15.99 a |
| 1.0 | 17.98 a | 15.53 a | 25.94 a | 23.88 a | 17.96 a | 13.88 a | 13.97 b | 14.69 ab |
| 1.5 | 16.59 bc | 13.32 b | 25.95 a | 23.22 ab | 19.86 a | 12.27 ab | 14.20 ab | 14.68 ab |
| 2.0 | 17.22 ab | 14.01 b | 25.91 a | 22.29 ab | 19.89 a | 14.28 a | 15.33 a | 13.53 b |

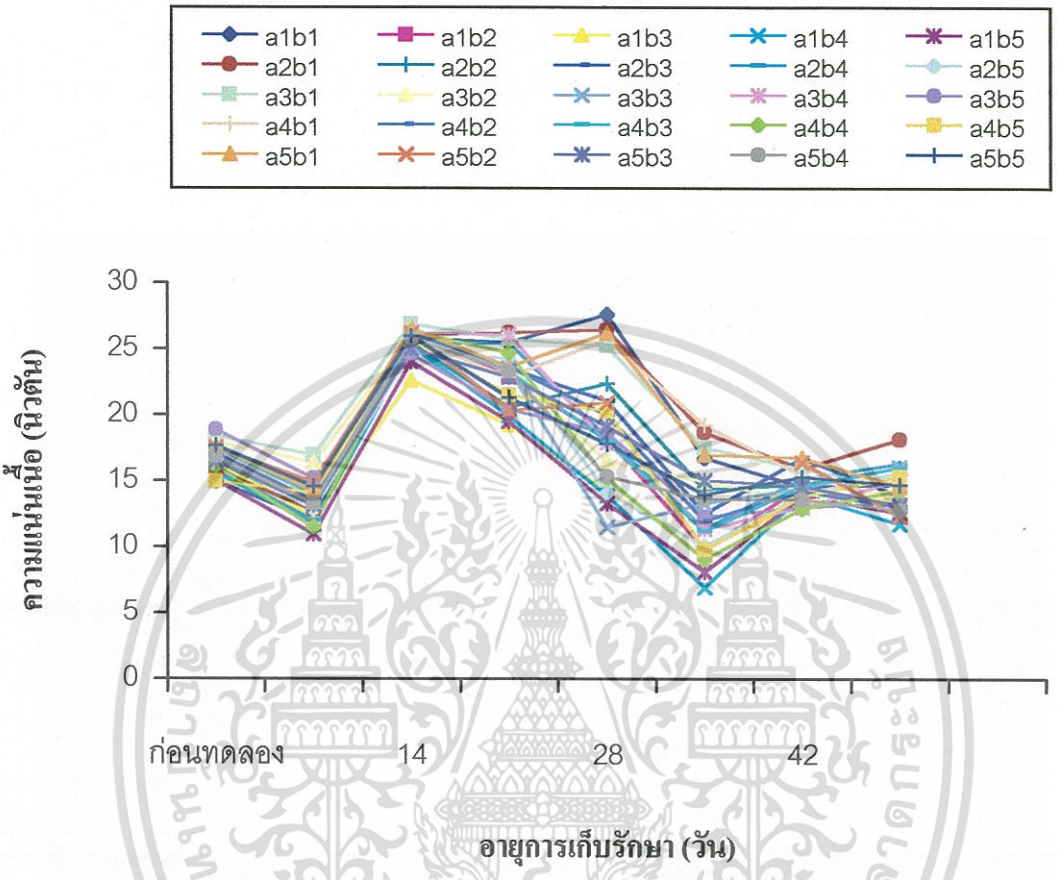
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.40** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ $CO_2$ : $O_2$ (% โดยปริมาตร) | ความแน่นเนื้อ (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 16.80 a 1/ | 13.91 a | 26.23 a | 24.79 a | 26.26 a | 17.85 a | 15.72 a | 15.35 a |
| 0.2 : 5 | 17.02 a | 13.89 a | 25.97 ab | 22.23 bc | 19.63 b | 12.58 b | 14.69 ab | 13.76 a |
| 0.4 : 10 | 17.03 a | 13.37 a | 25.01 b | 22.51 bc | 16.80 bc | 12.42 b | 14.73 ab | 14.57 a |
| 0.6 : 15 | 16.36 a | 12.67 a | 25.77 ab | 23.90 ab | 16.13 c | 10.48 b | 13.73 b | 14.04 a |
| 0.8 : 20 | 16.62 a | 13.52 a | 25.01 b | 21.41 c | 16.84 bc | 10.84 b | 14.01 b | 14.33 a |

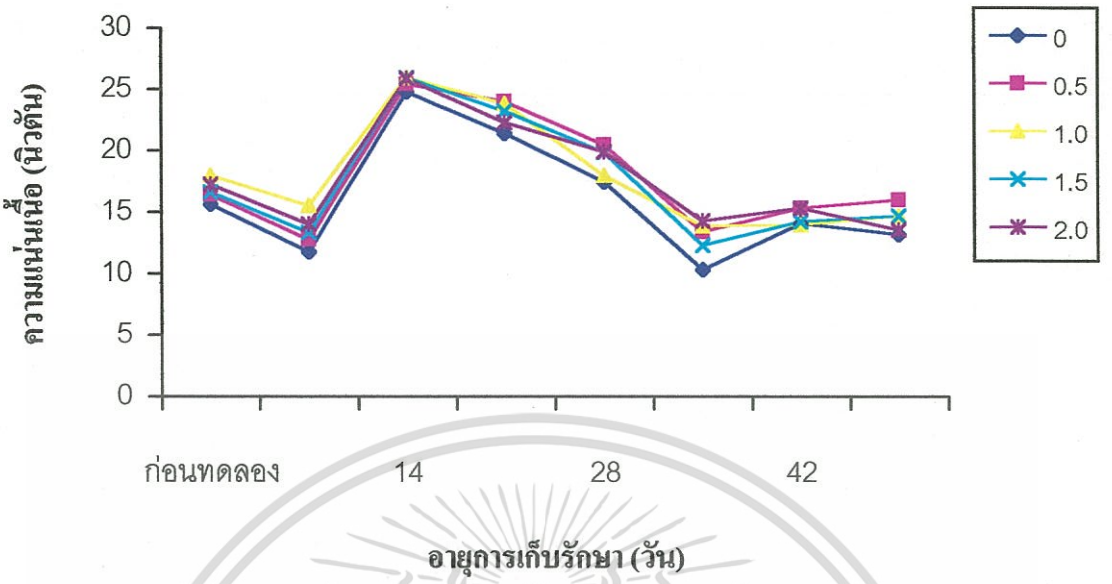
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

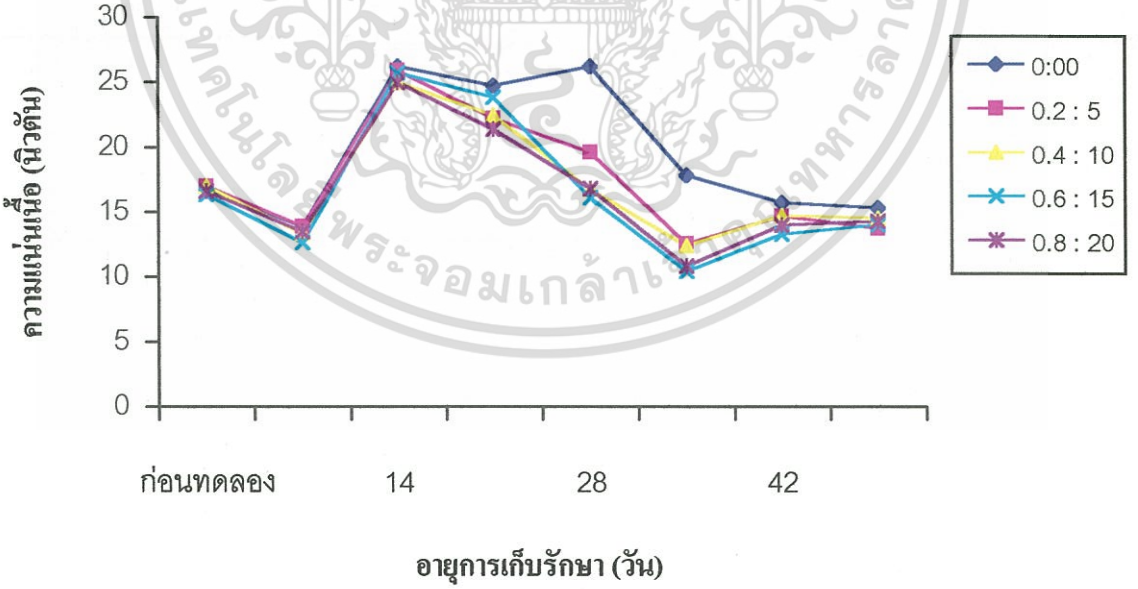



**ภาพที่ 4.45** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.46** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.47** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.41** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้องที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ความแน่นเนื้อภายหลังการบ่มสุก (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 14.79 $^{a\ 1/}$ | 11.85 $^{a}$ | 14.30 $^{a-d}$ | 7.11 $^{cd}$ | 10.63 $^{abc}$ | 11.77 $^{a}$ | 9.07 $^{b-e}$ | 10.05 $^{a}$ |
| $a_1b_2$ | 13.56 $^{a}$ | 11.11 $^{a}$ | 13.97 $^{a-e}$ | 7.35 $^{cd}$ | 10.91 $^{ab}$ | 7.93 $^{a}$ | 8.50 $^{b-e}$ | 9.44 $^{a}$ |
| $a_1b_3$ | 14.06 $^{a}$ | 11.60 $^{a}$ | 12.26 $^{de}$ | 6.62 $^{cd}$ | 8.09 $^{e}$ | 9.93 $^{a}$ | 7.85 $^{cde}$ | 9.76 $^{a}$ |
| $a_1b_4$ | 13.97 $^{a}$ | 11.20 $^{a}$ | 12.17 $^{de}$ | 5.88 $^{d}$ | 9.32 $^{b-e}$ | 6.87 $^{a}$ | 8.01 $^{cde}$ | 10.79 $^{a}$ |
| $a_1b_5$ | 14.87 $^{a}$ | 11.85 $^{a}$ | 13.32 $^{cde}$ | 6.78 $^{cd}$ | 11.52 $^{a}$ | 8.09 $^{a}$ | 8.17 $^{b-e}$ | 10.05 $^{a}$ |
| $a_2b_1$ | 12.66 $^{a}$ | 11.93 $^{a}$ | 13.81 $^{b-e}$ | 7.76 $^{cd}$ | 10.05 $^{a-e}$ | 8.99 $^{a}$ | 8.17 $^{b-e}$ | 11.20 $^{a}$ |
| $a_2b_2$ | 15.94 $^{a}$ | 11.69 $^{a}$ | 12.17 $^{de}$ | 7.76 $^{cd}$ | 10.46 $^{a-d}$ | 13.89 $^{a}$ | 9.97 $^{abc}$ | 10.89 $^{a}$ |
| $a_2b_3$ | 13.24 $^{a}$ | 13.65 $^{a}$ | 11.28 $^{e}$ | 8.09 $^{c}$ | 9.89 $^{a-e}$ | 9.56 $^{a}$ | 8.25 $^{b-e}$ | 10.13 $^{a}$ |
| $a_2b_4$ | 14.88 $^{a}$ | 10.47 $^{a}$ | 12.09 $^{de}$ | 7.93 $^{c}$ | 8.83 $^{b-e}$ | 8.34 $^{a}$ | 8.83 $^{b-e}$ | 9.40 $^{a}$ |
| $a_2b_5$ | 13.07 $^{a}$ | 11.69 $^{a}$ | 12.01 $^{de}$ | 8.09 $^{c}$ | 8.58 $^{b-e}$ | 9.32 $^{a}$ | 6.62 $^{e}$ | 11.52 $^{a}$ |
| $a_3b_1$ | 13.16 $^{a}$ | 10.87 $^{a}$ | 13.89 $^{a-e}$ | 11.44 $^{ab}$ | 9.24 $^{b-e}$ | 8.34 $^{a}$ | 6.78 $^{e}$ | 8.09 $^{a}$ |
| $a_3b_2$ | 12.67 $^{a}$ | 10.22 $^{a}$ | 14.71 $^{a-d}$ | 12.34 $^{ab}$ | 8.46 $^{de}$ | 9.97 $^{a}$ | 8.34 $^{b-e}$ | 10.63 $^{a}$ |
| $a_3b_3$ | 14.63 $^{a}$ | 11.03 $^{a}$ | 14.55 $^{a-d}$ | 12.01 $^{ab}$ | 8.46 $^{de}$ | 10.54 $^{a}$ | 9.48 $^{bcd}$ | 11.28 $^{a}$ |
| $a_3b_4$ | 13.48 $^{a}$ | 10.95 $^{a}$ | 14.45 $^{a-d}$ | 12.26 $^{ab}$ | 8.50 $^{de}$ | 11.03 $^{a}$ | 12.26 $^{a}$ | 10.13 $^{a}$ |
| $a_3b_5$ | 14.30 $^{a}$ | 12.10 $^{a}$ | 13.81 $^{a-d}$ | 10.71 $^{b}$ | 9.44 $^{b-e}$ | 8.17 $^{a}$ | 12.09 $^{a}$ | 10.46 $^{a}$ |
| $a_4b_1$ | 13.24 $^{a}$ | 12.50 $^{a}$ | 15.61 $^{abc}$ | 11.93 $^{ab}$ | 9.40 $^{b-e}$ | 9.40 $^{a}$ | 8.17 $^{b-e}$ | 9.64 $^{a}$ |
| $a_4b_2$ | 13.40 $^{a}$ | 11.85 $^{a}$ | 12.83 $^{de}$ | 11.03 $^{ab}$ | 10.54 $^{a-d}$ | 9.32 $^{a}$ | 10.70 $^{ab}$ | 9.07 $^{a}$ |
| $a_4b_3$ | 13.81 $^{a}$ | 11.03 $^{a}$ | 14.46 $^{a-d}$ | 12.42 $^{ab}$ | 9.24 $^{b-e}$ | 8.29 $^{a}$ | 9.07 $^{b-e}$ | 8.21 $^{a}$ |
| $a_4b_4$ | 13.24 $^{a}$ | 11.36 $^{a}$ | 14.79 $^{a-d}$ | 12.83 $^{a}$ | 9.32 $^{b-e}$ | 9.07 $^{a}$ | 8.57 $^{b-e}$ | 8.50 $^{a}$ |
| $a_4b_5$ | 13.73 $^{a}$ | 10.13 $^{a}$ | 13.81 $^{b-e}$ | 11.36 $^{ab}$ | 9.80 $^{a-e}$ | 8.34 $^{a}$ | 7.19 $^{de}$ | 7.68 $^{a}$ |
| $a_5b_1$ | 13.56 $^{a}$ | 12.34 $^{a}$ | 16.59 $^{a}$ | 12.18 $^{ab}$ | 9.97 $^{a-e}$ | 8.59 $^{a}$ | 8.74 $^{b-e}$ | 9.97 $^{a}$ |
| $a_5b_2$ | 15.28 $^{a}$ | 11.69 $^{a}$ | 14.22 $^{a-d}$ | 12.67 $^{ab}$ | 10.71 $^{ab}$ | 11.77 $^{a}$ | 7.76 $^{cde}$ | 8.58 $^{a}$ |
| $a_5b_3$ | 13.97 $^{a}$ | 12.26 $^{a}$ | 14.46 $^{a-d}$ | 12.34 $^{ab}$ | 8.59 $^{cde}$ | 10.87 $^{a}$ | 9.89 $^{abc}$ | 9.91 $^{a}$ |
| $a_5b_4$ | 13.65 $^{a}$ | 12.91 $^{a}$ | 16.26 $^{ab}$ | 12.01 $^{ab}$ | 8.34 $^{e}$ | 7.60 $^{a}$ | 9.56 $^{bcd}$ | 10.30 $^{a}$ |
| $a_5b_5$ | 13.65 $^{a}$ | 11.93 $^{a}$ | 15.61 $^{abc}$ | 12.01 $^{ab}$ | 9.97 $^{a-e}$ | 9.69 $^{a}$ | 8.09 $^{cde}$ | 12.17 $^{a}$ |

$^{1/}$ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.42** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ความแน่นเนื้อภายหลังการบ่มสุก (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 14.25 a 1/ | 11.52 ab | 13.21 c | 6.75 c | 10.09 a | 8.91 a | 8.32 b | 10.02 a |
| 0.5 | 13.96 a | 11.88 ab | 12.27 c | 7.93 b | 9.56 ab | 10.02 a | 8.37 b | 10.63 a |
| 1.0 | 13.65 a | 11.03 b | 14.28 b | 11.75 a | 8.82 b | 9.61 a | 9.79 a | 10.12 a |
| 1.5 | 13.48 a | 11.38 ab | 14.30 b | 11.91 a | 9.66 a | 8.88 a | 8.74 b | 8.62 b |
| 2.0 | 14.02 a | 12.23 a | 15.43 a | 12.24 a | 9.52 b | 9.70 a | 8.81 b | 10.19 a |

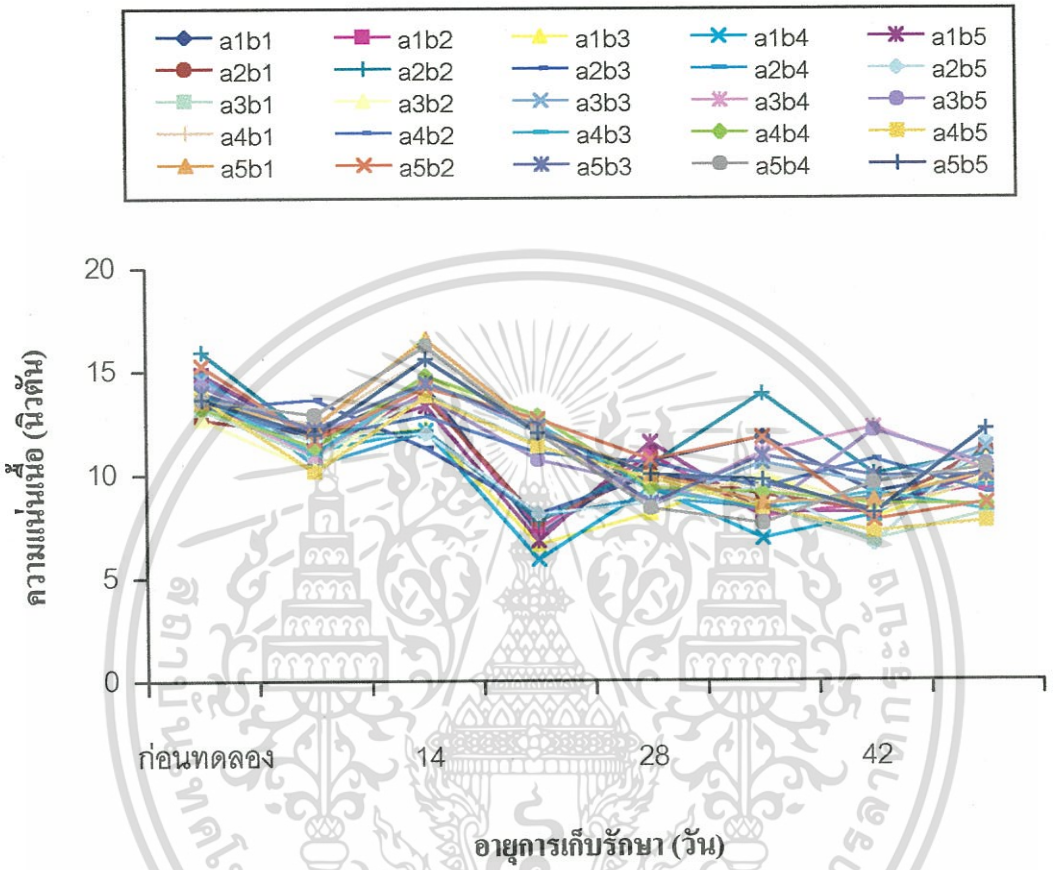
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.43** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ $CO_2 : O_2$ (% โดยปริมาตร) | ความแน่นเนื้อภายหลังการบ่มสุก (นิวตัน) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 13.48 a 1/ | 11.89 a | 14.84 a | 10.08 a | 9.86 a | 9.42 ab | 8.19 b | 9.79 a |
| 0.2 : 5 | 14.17 a | 11.31 a | 13.58 b | 10.23 a | 10.22 a | 10.57 a | 9.05 ab | 9.72 a |
| 0.4 : 10 | 13.94 a | 11.91 a | 13.40 b | 10.29 a | 8.85 b | 9.84 ab | 8.91 ab | 9.86 a |
| 0.6 : 15 | 13.84 a | 11.38 a | 13.95 ab | 10.18 a | 8.86 b | 8.58 a | 9.45 b | 9.82 a |
| 0.8 : 20 | 13.92 a | 11.54 a | 13.71 b | 9.79 a | 9.86 b | 8.72 ab | 8.43 ab | 10.33 a |

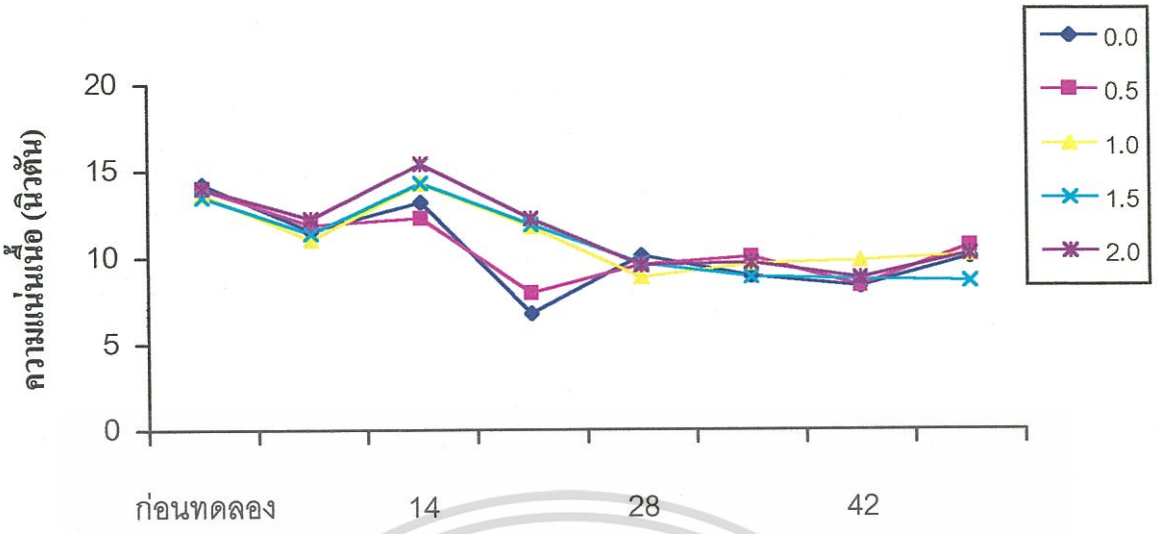
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

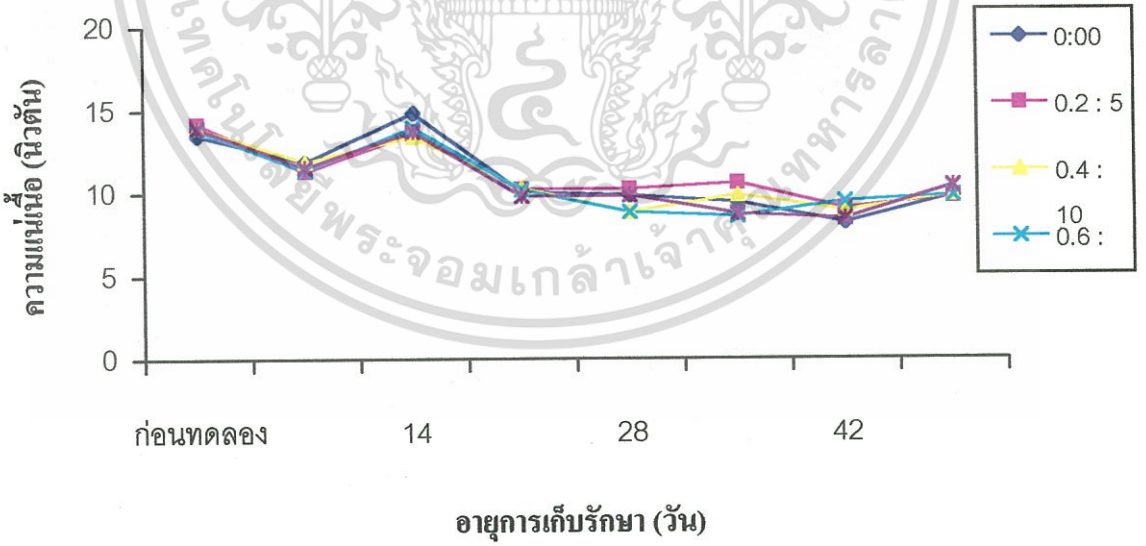



**ภาพที่ 4.48** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.49** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.50** แสดงความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ปริมาณ Total Soluble Solid (TSS)**

ผลการศึกษาปริมาณ TSS ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส มีปริมาณ TSS เพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น และเมื่อผลกล้วยไข่สุกเต็มที่ ปริมาณ TSS จะเพิ่มขึ้นมากที่สุด (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51 )

**ก่อนการเก็บรักษา**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 5.87 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 5.33 5.33 5.13 5.13 5.13 5.07 4.93 4.80 4.80 4.67 4.60 4.60 4.40 4.27 4.27 4.27 4.07 4.00 4.00 3.93 3.93 3.80 และ 3.53 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.20 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 25.67 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0: 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 25.47 24.93 24.87 24.47 23.93 23.93 23.80 23.73 23.67 23.67 23.47 23.33 23.27 23.13 22.73 22.60 22.53 22.40 22.27 22.00 22.00 21.87 และ 21.40 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 19.80 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.51)

**ภายหลังการเก็บรักษา 7 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 3.93 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 3.73 3.67 3.53 3.53 3.47 3.40 3.40 3.40 3.33 3.33 3.27 3.27 3.27 3.27 3.20 3.20 3.20 3.20 3.13 3.07 2.93 2.93 และ 2.93 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 2.87 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 25.00 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 24.80 24.00 24.00 24.00 23.87 23.87 23.80 23.53 23.47 23.47 23.20 23.13 23.00 22.87 22.80 22.73 22.73 22.67 22.67 22.60 22.40 22.20 และ 22.07 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 21.80 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.54)

**ภายหลังการเก็บรักษา 14 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 8.33 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 7.73 6.13 5.80 4.87 4.87 4.60 4.67 4.40 4.13 4.07 4.07 4.00 3.93 3.93 3.93 3.80 3.73 3.53 3.53 3.47 3.47 3.47 และ 3.47 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.33 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 24.00 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 23.87 23.53 23.47 23.27 23.20 23.13 22.80 22.67 22.67 22.67 22.20 22.20 22.01 21.73 21.73 21.60 21.47 21.47 21.40 21.33 21.33 21.20 และ 20.87 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 20.87 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.54)

**ภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 10.80 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 10.13 9.67 9.27 7.87 7.00 6.73 6.67 6.67 6.60 6.33 6.20 6.13 5.87 5.53 5.13 5.07 4.27 4.13 3.40 3.33 3.33 3.33 และ 3.13 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.07 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 25.73 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6: 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 24.33 23.67 23.53 23.33 23.33 22.93 22.87 22.80 22.67 22.60 22.53 22.40 22.40 22.40 22.33 22.33 22.20 22.13 22.07 21.90 21.87 21.47 และ 21.47 brix ตามลำดับ และ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 20.27 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.54)

**ภายหลังการเก็บรักษา 28 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 21.47และ 21.47 brix ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2$ :

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 21.40 21.27 20.47 20.40 20.07 19.87 19.33 17.87 17.13 16.87 16.67 16.00 15.07 14.67 14.60 14.13 11.00 10.73 9.20 3.73 3.73 และ 3.47 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 3.40 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 23.87 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6: 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 23.20 23.00 23.00 22.93 22.87 22.73 22.60 22.53 22.47 22.20 22.20 22.07 21.80 21.53 21.53 21.47 21.47 21.40 21.40 21.27 21.27 21.20 และ 21.07 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 20.40 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.54)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 20.80 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 20.60 20.60 20.40 20.40 20.20 20.13 19.73 19.73 19.60 19.47 19.47 19.47 19.33 19.27 18.87 18.80 18.00 17.40 17.40 17.33 16.13 15.27 และ 13.80 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 9.40 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 23.80 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6: 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 23.60 23.20 23.07 22.80 22.53 22.33 21.60 21.47 21.47 21.13 21.07 20.80 20.80 20.60 20.60 20.60 20.47 20.40 20.40 20.27 20.20 20.20 19.73 และ 19.60 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 18.87 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.54)

**ภายหลังการเก็บรักษา 42 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 21.93 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 21.87 21.87 21.40 21.27 21.00 20.93 20.93 20.90 20.67 20.67 20.60 20.53 20.53 20.00 19.93 19.67 19.67 19.27 16.80 15.73 15.70 13.57 และ 11.33 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 10.53 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 22.87 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 20 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0: 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 22.07 21.93 21.93 21.87 21.87 21.73 21.73 21.40 21.27 21.20 21.13 21.00 21.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

20.93 20.90 20.80 20.60 20.60 20.60 20.53 20.00 19.93 และ 19.93 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 19.67 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.54)

**ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 22.30 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 21.80 21.67 21.47 21.40 21.33 21.27 21.27 21.20 21.13 21.00 20.70 20.60 20.53 20.40 20.20 20.20 20.13 20.00 19.80 19.67 19.50 18.53และ 18.27 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 18.20 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.44, ภาพที่ 4.51)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 21.06 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.0 1.5 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีปริมาณ TSS คือ 20.68 20.54 และ 20.47 brix ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 19.76 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 2.0 1.5 0 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้มีปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.45, ภาพที่ 4.52)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 21.12 brix รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.6 : 15 0.8:20 และ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีปริมาณ TSS คือ 20.93 20.59 และ 20.58 brix ตามลำดับ และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 19.29 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 0.6 :15 0.8 : 20 และ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ แต่จะต่างกันทางสถิติกับ $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร (ตารางที่ 4.46, ภาพที่ 4.53)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 22.30 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 21.93 21.87 21.80 21.67 21.47 21.40 21.33 21.33 21.27 21.20 21.13 21.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

20.97 20.87 20.60 20.40 20.20 20.13 20.00 19.93 19.67 19.50 และ 18.53 brix ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 18.47 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.47, ภาพที่ 4.54)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 21.27 brix รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 1.5 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีปริมาณ TSS คือ 21.11 20.67 และ 20.53 brix ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 20.23 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 2.0 1.5 0 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.48, ภาพที่ 4.55)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 21.24 brix รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.6 : 15 0.2 :5 และ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS คือ 20.93 20.74 และ 20.72 brix ตามลำดับ และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณ TSS น้อยที่สุด คือ 20.16 brix จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 0.6 :15 0.8 : 20 0.2 : 5 และ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.49, ภาพที่ 4.56)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.44** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | ปริมาณ TSS (Brix) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 5.33 [a 1/] | 3.53 [a] | 3.53 [c] | 3.13 [d] | 3.40 [c] | 17.33 [a] | 15.70 [a-d] | 18.20 [a] |
| $a_1b_2$ | 5.13 [a] | 3.53 [a] | 3.73 [c] | 6.20 [a-d] | 17.13 [ab] | 19.47 [a] | 21.00 [a] | 22.30 [a] |
| $a_1b_3$ | 4.80 [a] | 3.73 [a] | 8.33 [a] | 9.67 [ab] | 20.40 [ab] | 18.87 [a] | 20.90 [a] | 21.80 [a] |
| $a_1b_4$ | 4.27 [a] | 3.27 [a] | 4.87 [bc] | 9.27 [abc] | 21.47 [a] | 19.60 [a] | 21.40 [a] | 20.40 [a] |
| $a_1b_5$ | 5.13 [a] | 3.33 [a] | 7.73 [ab] | 10.80 [a] | 21.40 [a] | 19.73 [a] | 19.67 [a] | 19.67 [a] |
| $a_2b_1$ | 4.80 [a] | 2.93 [a] | 3.47 [c] | 3.07 [d] | 3.73 [c] | 18.80 [a] | 10.53 [d] | 18.27 [a] |
| $a_2b_2$ | 4.27 [a] | 3.40 [a] | 4.60 [c] | 10.13 [ab] | 11.00 [abc] | 19.47 [a] | 20.93 [a] | 18.53 [a] |
| $a_2b_3$ | 4.40 [a] | 3.27 [a] | 4.07 [c] | 6.67 [a-d] | 14.67 [abc] | 20.80 [a] | 15.73 [a-d] | 20.13 [a] |
| $a_2b_4$ | 3.20 [a] | 3.27 [a] | 5.80 [abc] | 4.27 [cd] | 16.67 [ab] | 13.80 [a] | 20.93 [a] | 21.67 [a] |
| $a_2b_5$ | 5.87 [a] | 2.93 [a] | 6.13 [abc] | 5.07 [bcd] | 21.27 [a] | 15.27 [a] | 21.93 [a] | 20.20 [a] |
| $a_3b_1$ | 4.27 [a] | 3.13 [a] | 3.47 [c] | 3.40 [d] | 3.47 [c] | 9.40 [a] | 16.80 [abc] | 20.70 [a] |
| $a_3b_2$ | 3.53 [a] | 3.20 [a] | 3.80 [c] | 5.87 [a-d] | 21.47 [a] | 17.40 [a] | 20.53 [a] | 20.53 [a] |
| $a_3b_3$ | 4.67 [a] | 3.07 [a] | 3.93 [c] | 6.73 [a-d] | 19.87 [ab] | 20.60 [a] | 20.67 [a] | 21.40 [a] |
| $a_3b_4$ | 4.60 [a] | 3.20 [a] | 4.13 [c] | 5.13 [bcd] | 19.33 [ab] | 20.20 [a] | 20.53 [a] | 21.47 [a] |
| $a_3b_5$ | 4.07 [a] | 3.40 [a] | 4.47 [c] | 7.87 [a-d] | 15.07 [ab] | 19.47 [a] | 20.67 [a] | 21.20 [a] |
| $a_4b_1$ | 4.00 [a] | 3.27 [a] | 3.93 [c] | 4.13 [cd] | 3.73 [c] | 16.13 [a] | 13.57 [bcd] | 19.50 [a] |
| $a_4b_2$ | 5.07 [a] | 2.87 [a] | 3.53 [c] | 6.67 [a-d] | 14.13 [abc] | 19.27 [a] | 19.93 [a] | 20.20 [a] |
| $a_4b_3$ | 5.33 [a] | 3.47 [a] | 3.47 [c] | 6.33 [a-d] | 16.87 [ab] | 20.13 [a] | 21.27 [a] | 21.27 [a] |
| $a_4b_4$ | 4.93 [a] | 3.20 [a] | 4.07 [c] | 5.53 [a-d] | 20.47 [ab] | 20.40 [a] | 20.60 [a] | 21.13 [a] |
| $a_4b_5$ | 3.80 [a] | 3.33 [a] | 4.40 [c] | 6.60 [a-d] | 14.60 [abc] | 19.73 [a] | 21.87 [a] | 20.60 [a] |
| $a_5b_1$ | 5.13 [a] | 2.93 [a] | 3.33 [c] | 3.33 [d] | 9.20 [c] | 18.00 [a] | 11.33 [cd] | 19.80 [a] |
| $a_5b_2$ | 3.93 [a] | 3.93 [a] | 4.00 [c] | 7.00 [a-d] | 16.00 [ab] | 20.60 [a] | 19.67 [a] | 21.33 [a] |
| $a_5b_3$ | 4.60 [a] | 3.40 [a] | 3.93 [c] | 3.33 [d] | 17.87 [ab] | 17.40 [a] | 20.00 [a] | 21.00 [a] |
| $a_5b_4$ | 3.93 [a] | 3.67 [a] | 3.47 [c] | 3.33 [d] | 20.07 [ab] | 20.40 [a] | 21.87 [a] | 20.00 [a] |
| $a_5b_5$ | 4.00 [a] | 3.20 [a] | 4.87 [bc] | 6.13 [a-d] | 10.73 [abc] | 19.33 [a] | 19.27 [ab] | 21.27 [a] |

[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.45** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณ TSS (Brix) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 4.93 a 1/ | 3.48 a | 3.55 b | 7.81 a | 16.76 a | 19.00 a | 19.73 a | 20.47 a |
| 0.5 | 4.51 a | 3.16 a | 3.93 b | 5.84 ab | 13.47 a | 17.63 a | 18.01 a | 19.76 a |
| 1.0 | 4.23 a | 3.20 a | 4.75 ab | 5.80 ab | 15.84 a | 17.41 a | 19.84 a | 21.06 a |
| 1.5 | 4.63 a | 3.23 a | 4.47 ab | 5.85 ab | 13.96 a | 19.13 a | 19.45 a | 20.54 a |
| 2.0 | 4.32 a | 3.43 a | 5.52 a | 4.63 b | 14.77 a | 19.15 a | 18.43 a | 20.68 a |

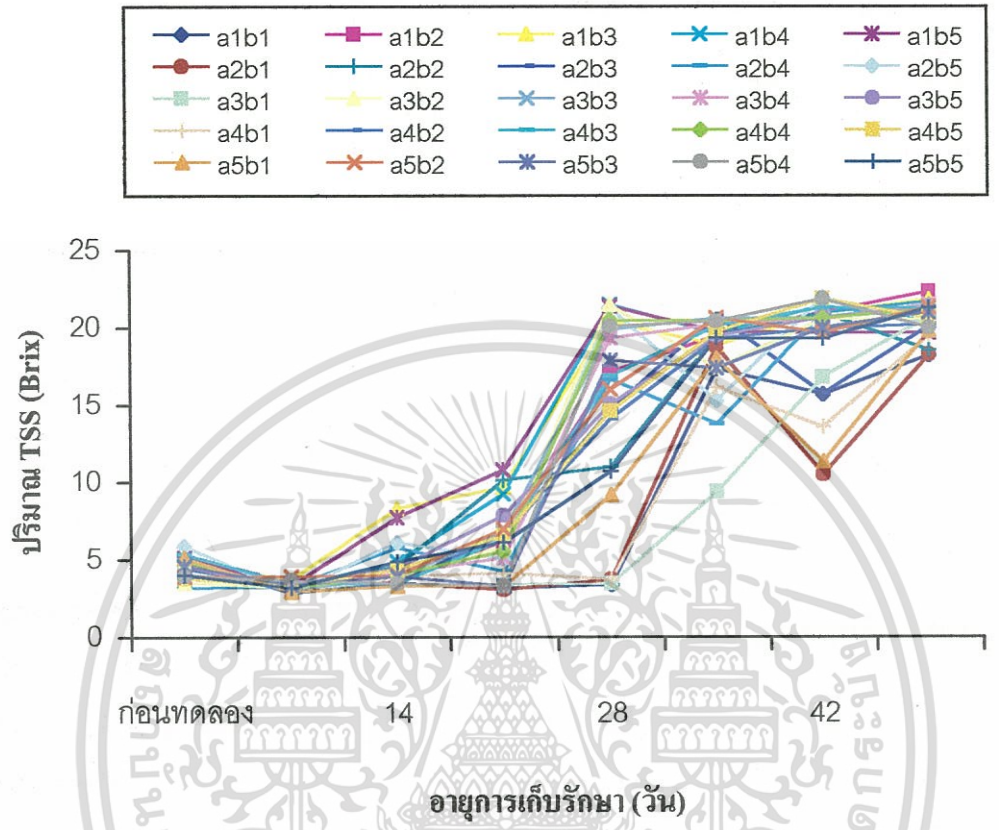
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.46** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ $CO_2$ : $O_2$ (% โดยปริมาตร) | ปริมาณ TSS (Brix) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 4.71 a 1/ | 3.16 a | 5.64 a | 3.41 b | 4.71 b | 15.93 a | 13.59 b | 19.29 b |
| 0.2 : 5 | 4.39 a | 3.39 a | 4.81 ab | 7.17 a | 15.95 a | 19.24 a | 20.41 a | 20.58 a |
| 0.4 : 10 | 4.76 a | 3.39 a | 3.96 b | 6.55 a | 17.93 a | 19.56 a | 19.71 a | 21.12 a |
| 0.6 : 15 | 4.19 a | 3.32 a | 3.88 b | 5.51 a | 19.60 a | 18.88 a | 21.07 a | 20.93 a |
| 0.8 : 20 | 4.57 a | 3.24 a | 3.92 b | 7.29 a | 16.61 a | 18.71 a | 20.68 a | 20.59 a |

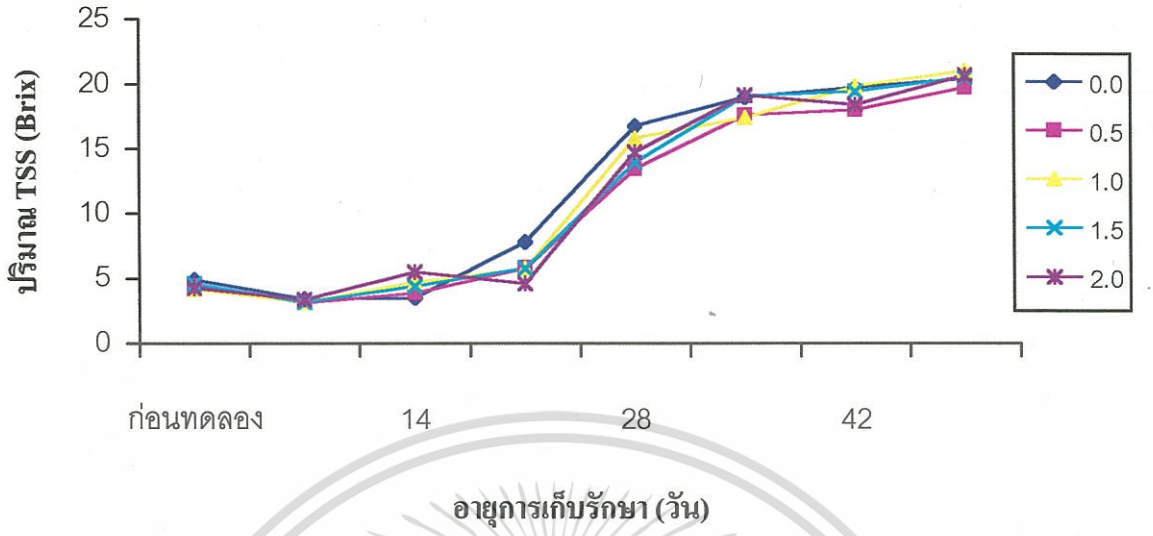
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

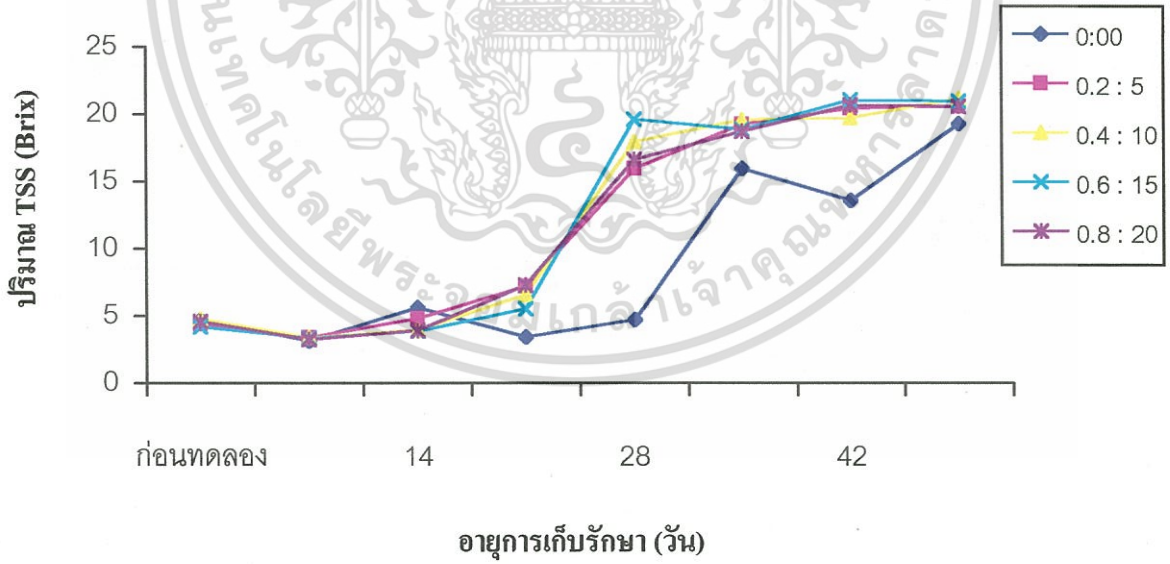



**ภาพที่ 4.51** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.52** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.53** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.47** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ปริมาณ TSS ภายหลังการบ่มสุก (Brix) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 23.93 a 1/ | 25.00 a | 23.20 a | 25.73 a | 22.07 a | 23.20 a | 19.93 a | 18.47 d |
| $a_1b_2$ | 23.33 a | 23.53 a | 23.53 a | 21.87 cd | 22.73 a | 20.20 a | 21.00 a | 22.30 a |
| $a_1b_3$ | 23.67 a | 23.20 a | 21.60 a | 22.67 bc | 20.40 a | 18.87 a | 20.90 a | 21.80 ab |
| $a_1b_4$ | 23.27 a | 22.07 a | 21.73 a | 22.13 bcd | 21.47 a | 19.60 a | 21.40 a | 20.40 a-d |
| $a_1b_5$ | 21.40 a | 22.73 a | 20.87 a | 23.67 bc | 21.40 a | 20.40 a | 19.67 a | 19.67 bcd |
| $a_2b_1$ | 24.47 a | 24.00 a | 22.20 a | 22.53 bc | 21.53 a | 23.07 a | 22.07 a | 19.93 a-d |
| $a_2b_2$ | 19.80 a | 21.80 a | 21.33 a | 21.47 cd | 23.00 a | 22.33 a | 20.93 a | 18.53 cd |
| $a_2b_3$ | 25.47 a | 23.00 a | 22.67 a | 22.40 bcd | 22.93 a | 20.80 a | 21.73 a | 20.13 a-d |
| $a_2b_4$ | 23.13 a | 22.80 a | 21.47 a | 22.60 bc | 23.20 a | 20.47 a | 21.00 a | 21.67 ab |
| $a_2b_5$ | 25.67 a | 22.73 a | 22.20 a | 22.07 cd | 21.27 a | 21.60 a | 21.93 a | 20.87 a-d |
| $a_3b_1$ | 21.87 a | 23.87 a | 21.73 a | 23.53 bc | 23.00 a | 23.80 a | 21.20 a | 20.97 a-d |
| $a_3b_2$ | 23.80 a | 22.20 a | 23.13 a | 23.33 bc | 22.60 a | 21.07 a | 21.13 a | 21.33 ab |
| $a_3b_3$ | 22.27 a | 22.87 a | 23.87 a | 23.33 bc | 21.53 a | 23.60 a | 21.73 a | 21.40 ab |
| $a_3b_4$ | 22.73 a | 22.67 a | 21.20 a | 22.23 bcd | 22.47 a | 20.20 a | 20.53 a | 21.47 ab |
| $a_3b_5$ | 22.40 a | 24.80 a | 22.80 a | 22.20 bcd | 21.47 a | 21.47 a | 20.80 a | 21.20 ab |
| $a_4b_1$ | 23.93 a | 23.47 a | 22.67 a | 22.93 bc | 23.87 a | 22.80 a | 22.87 a | 19.50 bcd |
| $a_4b_2$ | 23.67 a | 24.00 a | 22.07 a | 21.90 cd | 22.87 a | 20.80 a | 19.93 a | 20.20 a-d |
| $a_4b_3$ | 22.60 a | 22.40 a | 22.67 a | 21.47 cd | 21.27 a | 21.47 a | 21.27 a | 21.87 ab |
| $a_4b_4$ | 22.00 a | 23.80 a | 21.33 a | 22.33 bcd | 21.07 a | 20.40 a | 20.60 a | 21.13 ab |
| $a_4b_5$ | 22.00 a | 22.67 a | 21.47 a | 22.80 bc | 21.20 a | 19.73 a | 21.87 a | 20.60 a-d |
| $a_5b_1$ | 23.47 a | 23.13 a | 23.47 a | 24.33 ab | 21.40 a | 20.27 a | 21.93 a | 21.93 ab |
| $a_5b_2$ | 22.53 a | 24.00 a | 20.93 a | 20.27 d | 21.80 a | 20.60 a | 20.60 a | 21.33 ab |
| $a_5b_3$ | 24.93 a | 22.60 a | 24.00 a | 22.87 bc | 22.20 a | 21.13 a | 20.00 a | 21.00 abc |
| $a_5b_4$ | 23.73 a | 23.87 a | 23.27 a | 22.40 bcd | 22.53 a | 22.53 a | 21.87 a | 20.00 a-d |
| $a_5b_5$ | 24.87 a | 23.47 a | 21.40 a | 22.40 bcd | 22.20 a | 20.60 a | 20.60 a | 21.27 ab |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.48** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณ TSS ภายหลังการบ่มสุก (Brix) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 23.12 a 1/ | 23.31 a | 22.19 a | 23.21 a | 21.61 a | 20.45 a | 20.58 b | 20.53 a |
| 0.5 | 23.17 a | 22.87 a | 21.97 a | 22.21 b | 22.39 a | 21.65 a | 21.53 a | 20.23 a |
| 1.0 | 22.61 a | 23.28 a | 22.55 a | 22.93 ab | 22.21 a | 22.03 a | 21.08 ab | 21.27 a |
| 1.5 | 22.84 a | 23.27 a | 22.04 a | 22.89 b | 22.05 a | 21.04 a | 21.31 ab | 20.66 a |
| 2.0 | 23.91 a | 23.41 a | 22.61 a | 22.45 ab | 22.03 a | 21.45 a | 21.00 ab | 21.11 a |

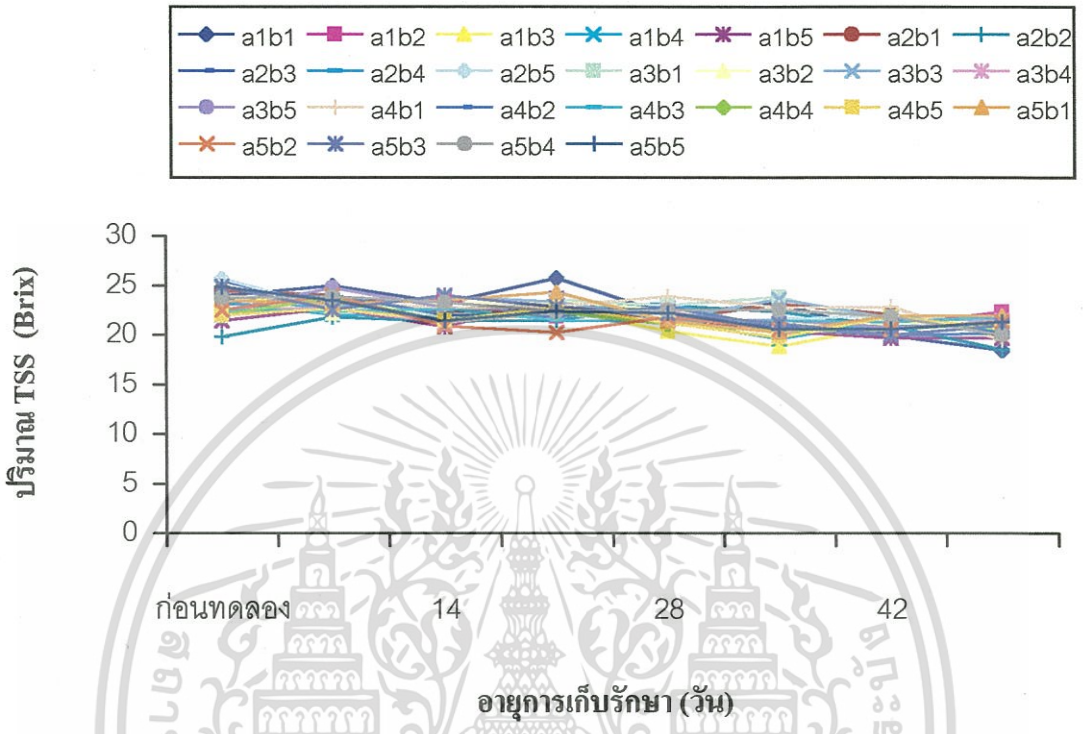
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.49** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ $CO_2$ : $O_2$ (% โดยปริมาตร) | ปริมาณ TSS ภายหลังการบ่มสุก (Brix) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 23.53 a 1/ | 23.89 a | 22.65 a | 23.81 a | 22.37 a | 22.63 a | 21.60 a | 20.16 b |
| 0.2 : 5 | 22.63 a | 23.11 a | 22.20 a | 21.77 b | 22.60 a | 21.00 ab | 20.72 a | 20.74 ab |
| 0.4 : 10 | 23.79 a | 22.81 a | 22.96 a | 22.55 b | 21.67 a | 21.17 ab | 21.13 a | 21.24 a |
| 0.6 : 15 | 22.97 a | 23.04 a | 21.80 a | 22.34 b | 22.15 a | 20.64 b | 21.08 a | 20.93 ab |
| 0.8 : 20 | 23.27 a | 23.28 a | 21.75 a | 22.63 b | 21.51 a | 20.67 b | 20.97 a | 20.72 ab |

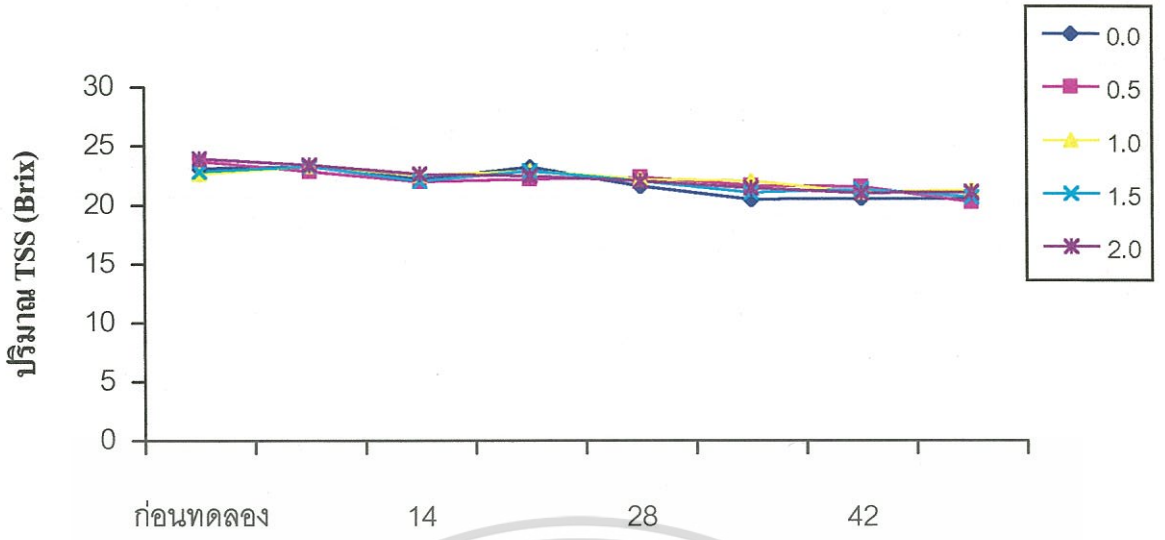
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

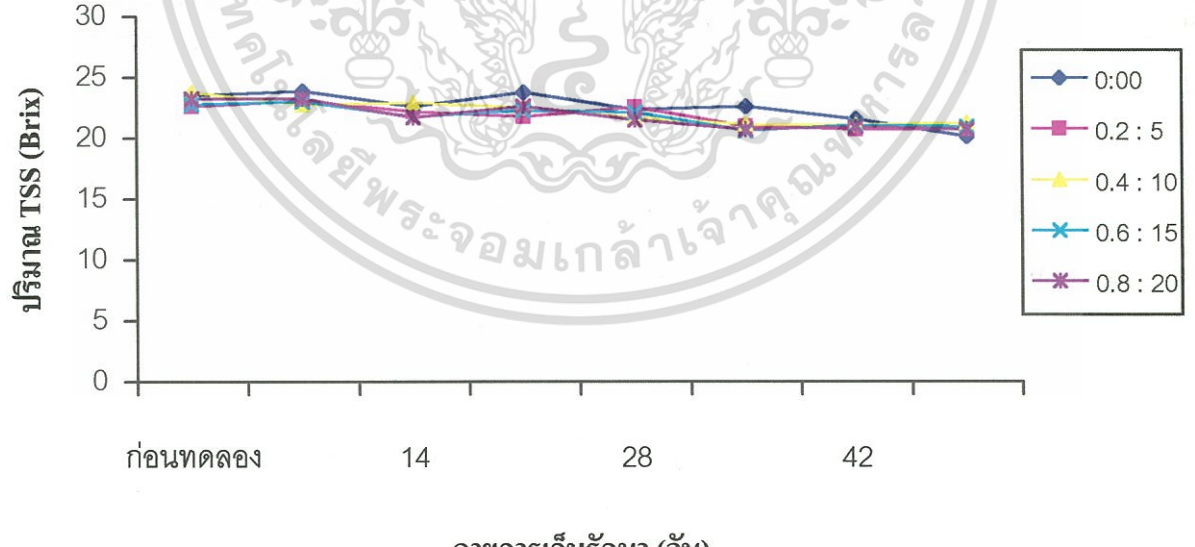



**ภาพที่ 4.54** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.55** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.56** แสดงปริมาณ Total Soluble Solid (TSS) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ปริมาณ Titratable Acidity (TA)**

ปริมาณ TA ของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาภายในถุงพลาสติกที่มีปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส พบว่า ปริมาณ TA จะเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษา จนกระทั้งอายุการเก็บรักษา 28 วัน จะมีปริมาณ TA มากที่สุด จากนั้นปริมาณ TA จะลดลง เมื่อนำผลมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง พบว่า ปริมาณ TA จะเพิ่มขึ้น (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

**ก่อนการเก็บรักษา**

ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0015 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0013 0.0013 0.0012 0.0012 0.0011 0.0011 0.0011 0.0011 0.0010 0.0010 0.0010 0.0010 0.0010 0.0010 0.0009 0.0009 0.0009 0.0009 0.0009 0.0009 และ 0.0009 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0008 0.0008 0.0008 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0046 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0044 0.0041 0.0041 0.0041 0.0040 0.0040 0.0039 0.0039 0.0080 0.0038 0.0038 0.0037 0.0037 0.0037 0.0036 0.0035 0.0035 0.0035 0.0034 0.0033 0.0033 0.0031 และ 0.0031 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0029 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.60)

**ภายหลังการเก็บรักษา 7 วัน**

จากการทดลอง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0019 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0018 0.0017 0.0017 0.0016 0.0016 0.0015 0.0015 0.0015 0.0015 0.0015 0.0015 0.0014 0.0014 0.0014 0.0014 0.0014 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 0.0013 และ 0.0013 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0012 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0049 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0048 0.0047 0.0046 0.0044 0.0043 0.0043 0.0043 0.0040 0.0038 0.0037 0.0037 0.0037 0.0036 0.0036 0.0035 0.0035 0.0034 0.0030 0.0028 0.0027 0.0027 0.0026 และ 0.0024 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0022 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.60)

**ภายหลังการเก็บรักษา 14 วัน**

จากการทดลอง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0024 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0023 0.0022 0.0021 0.0019 0.0019 0.0019 0.0019 0.0019 0.0018 0.0018 0.0017 0.0017 0.0016 0.0016 0.0016 0.0016 0.0015 0.0015 0.0015 0.0015 0.0014 0.0013 และ 0.0013 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0012 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0035 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0028 0.0026 0.0026 0.0025 0.0025 0.0025 0.0025 0.0025 0.0024 0.0023 0.0023 0.0022 0.0022 0.0022 0.0021 0.0021 0.0021 0.0019 0.0017 0.0017 0.0017 และ 0.0016 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0014 0.0014 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.60)

**ภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน**

จากการทดลอง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0039 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 02 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0033 0.0030 0.0030 0.0030 0.0029 0.0026 0.0026 0.0025 0.0024 0.0022 0.0021 0.0019 0.0019 0.0018 0.0018 0.0017 0.0017 0.0015 0.0015 0.0014 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.013 0.0013 0.0013 และ 0.0013 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0034 0.0034 และ 0.0034 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0031 0.0030 0.0030 0.0029 0.0029 0.0029 0.0029 0.0028 0.0027 0.0027 0.0027 0.0026 0.0026 0.0026 0.0026 0.025 0.0025 0.0025 0.0025 0.0023 และ 0.0022 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0021 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.60)

**ภายหลังการเก็บรักษา 28 วัน**

จากการทดลอง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0048 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0047 0.0038 0.0037 0.0035 0.0034 0.0034 0.0033 0.0033 0.0032 0.0031 0.0031 0.0031 0.0031 0.0030 0.0029 0.0026 0.0024 0.0024 0.0023 0.0021 0.0019 และ 0.0018 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0016 และ 0.0016 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0039 และ 0.0039 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0036 0.0035 0.0034 0.0031 0.0031 0.0029 0.0029 0.0029 0.0029 0.0029 0.0028 0.0027 0.0025 0.0025 0.0025 0.0024 0.0023 0.0023 0.00023 0.0022 0.0022 และ 0.0019 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0013 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.60)

**ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน**

จากการทดลอง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0039 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0033 0.0033 0.0033 0.0032 0.0030 0.0030 0.0029 0.0029 0.0027 0.0027 0.0026 0.0026 0.0023 0.0022 0.0022 0.0022 0.0021 0.0019

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

0.0019 0.0018 และ 0.0017 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4: 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0016 0.0016 และ 0.0016 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0039 และ 0.0039 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0037 0.0035 0.0033 0.0032 0.0032 0.0031 0.0029 0.0028 0.0028 0.0026 0.0026 0.0026 0.0025 0.0024 0.0023 0.0023 0.0023 0.0019 0.0018 0.0018 0.0018 และ 0.0017 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0016 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.60)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภายหลังการเก็บรักษา 42 วัน**

จากการทดลอง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0043 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA 0.0036 0.0036 0.0036 0.0034 0.0034 0.0034 0.0034 0.0031 0.0031 0.0030 0.0030 0.0030 0.0030 0.0030 0.0029 0.0029 0.0028 0.0028 0.0028 0.0026 0.0024 และ 0.0024 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0017 0.0008 0.0008 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0039 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

+ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0036 0.0036 0.0034 0.0033 0.0031 0.0030 0.0029 0.0029 0.0029 0.0029 0.0028 0.0025 0.0025 0.0024 0.0024 0.0023 0.0023 0.0022 0.0022 0.0022 0.0019 0.0018 และ 0.0018 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0016 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.60)

**ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน**

ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0042 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 :

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0039 0.0038 0.0037 0.0036 0.0034 0.0034 0.0034 0.0033 0.0033 0.0031 0.0030 0.0029 0.0029 0.0028 0.0028 0.0028 0.0027 0.0027 0.0026 0.0026 0.0026 0.0023 และ 0.0023 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0019 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.50, ภาพที่ 4.57)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0035 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีปริมาณ TA คือ 0.0032 0.0030 และ 0.0029 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0026 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 0.5 1.5 2.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้มีปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.51, ภาพที่ 4.58)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0032 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.6 : 15 0.4 :10 และ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณ TA คือ 0.0031 0.0031 และ 0.0030 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0028 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 0.6 :15 0.4 : 10 0.8 : 20 และ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.52, ภาพที่ 4.59)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0043 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 :$

เอกสารนี้นี้อกเหนือจากการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 :15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0039 0.0036 0.0036 0.0036 0.0034 0.0032 0.0031 0.0030 0.0030 0.0029 0.0029 0.0029 0.0029 0.0029 0.0028 0.0028 0.0025 0.0024 0.0022 0.0022 0.0022 0.0018 และ 0.0018 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0016 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.53, ภาพที่ 4.60)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0032 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0030 0.0030 และ 0.0027 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA น้อยที่สุด คือ 0.0023 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติกับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติกับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 0.5 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ และปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.54, ภาพที่ 4.61)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณ TA มากที่สุด คือ 0.0035 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 0.4 :10 0.8 :20 และ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TA คือ 0.0029 0.0026 0.0026 และ 0.0026 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีผลทำให้ปริมาณ TA ของกล้วยไข่แตกต่างกันทางสถิติกับ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 0.4 :10 0.8 : 20 และ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร แต่ที่สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ดังกล่าว ไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.55, ภาพที่ 4.62)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.50** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 0.0008 $^{a\ 1/}$ | 0.0016 $^{a}$ | 0.0012 $^{a}$ | 0.0013 $^{c}$ | 0.0016 $^{g}$ | 0.0030 $^{abc}$ | 0.0017 $^{a}$ | 0.0028 $^{a}$ |
| $a_1b_2$ | 0.0010 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0024 $^{abc}$ | 0.0038 $^{abc}$ | 0.0023 $^{bc}$ | 0.0036 $^{a}$ | 0.0023 $^{a}$ |
| $a_1b_3$ | 0.0008 $^{a}$ | 0.0012 $^{a}$ | 0.0024 $^{a}$ | 0.0033 $^{ab}$ | 0.0024 $^{c-g}$ | 0.0016 $^{c}$ | 0.0036 $^{a}$ | 0.0033 $^{a}$ |
| $a_1b_4$ | 0.0009 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0030 $^{abc}$ | 0.0033 $^{a-f}$ | 0.0016 $^{c}$ | 0.0034 $^{a}$ | 0.0028 $^{a}$ |
| $a_1b_5$ | 0.0008 $^{a}$ | 0.0017 $^{a}$ | 0.0020 $^{a}$ | 0.0039 $^{a}$ | 0.0030 $^{a-g}$ | 0.0018 $^{bc}$ | 0.0043 $^{a}$ | 0.0020 $^{a}$ |
| $a_2b_1$ | 0.0008 $^{a}$ | 0.0014 $^{a}$ | 0.0016 $^{a}$ | 0.0020 $^{bc}$ | 0.0021 $^{d-g}$ | 0.0039 $^{a}$ | 0.0028 $^{a}$ | 0.0030 $^{a}$ |
| $a_2b_2$ | 0.0010 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0030 $^{abc}$ | 0.0032 $^{a-g}$ | 0.0032 $^{ab}$ | 0.0036 $^{a}$ | 0.0039 $^{a}$ |
| $a_2b_3$ | 0.0009 $^{a}$ | 0.0014 $^{a}$ | 0.0020 $^{a}$ | 0.0030 $^{abc}$ | 0.0034 $^{a-g}$ | 0.0027 $^{abc}$ | 0.0024 $^{a}$ | 0.0026 $^{a}$ |
| $a_2b_4$ | 0.0011 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0020 $^{a}$ | 0.0017 $^{bc}$ | 0.0031 $^{a-g}$ | 0.0020 $^{bc}$ | 0.0030 $^{a}$ | 0.0026 $^{a}$ |
| $a_2b_5$ | 0.0010 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0017 $^{a}$ | 0.0020 $^{bc}$ | 0.0034 $^{a-e}$ | 0.0021 $^{bc}$ | 0.0030 $^{a}$ | 0.0037 $^{a}$ |
| $a_3b_1$ | 0.0010 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0014 $^{c}$ | 0.0020 $^{efg}$ | 0.0030 $^{abc}$ | 0.0024 $^{a}$ | 0.0034 $^{a}$ |
| $a_3b_2$ | 0.0009 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0016 $^{a}$ | 0.0026 $^{abc}$ | 0.0048 $^{a}$ | 0.0027 $^{abc}$ | 0.0030 $^{a}$ | 0.0038 $^{a}$ |
| $a_3b_3$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0017 $^{a}$ | 0.0020 $^{a}$ | 0.0029 $^{abc}$ | 0.0023 $^{c-g}$ | 0.0033 $^{ab}$ | 0.0030 $^{a}$ | 0.0034 $^{a}$ |
| $a_3b_4$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0020 $^{a}$ | 0.0023 $^{a}$ | 0.0021 $^{bc}$ | 0.0047 $^{ab}$ | 0.0026 $^{abc}$ | 0.0030 $^{a}$ | 0.0042 $^{a}$ |
| $a_3b_5$ | 0.0009 $^{a}$ | 0.0018 $^{a}$ | 0.0016 $^{a}$ | 0.0026 $^{abc}$ | 0.0031 $^{a-g}$ | 0.0026 $^{abc}$ | 0.0030 $^{a}$ | 0.0028 $^{a}$ |
| $a_4b_1$ | 0.0010 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0014 $^{a}$ | 0.0018 $^{bc}$ | 0.0016 $^{fg}$ | 0.0033 $^{ab}$ | 0.0034 $^{a}$ | 0.0023 $^{a}$ |
| $a_4b_2$ | 0.0010 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0018 $^{a}$ | 0.0022 $^{abc}$ | 0.0031 $^{a-g}$ | 0.0020 $^{bc}$ | 0.0028 $^{a}$ | 0.0031 $^{a}$ |
| $a_4b_3$ | 0.0011 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0025 $^{abc}$ | 0.0035 $^{a-e}$ | 0.0022 $^{bc}$ | 0.0034 $^{a}$ | 0.0034 $^{a}$ |
| $a_4b_4$ | 0.0011 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0022 $^{a}$ | 0.0015 $^{bc}$ | 0.0037 $^{a-d}$ | 0.0017 $^{bc}$ | 0.0031 $^{a}$ | 0.0033 $^{a}$ |
| $a_4b_5$ | 0.0011 $^{a}$ | 0.0014 $^{a}$ | 0.0017 $^{a}$ | 0.0018 $^{bc}$ | 0.0024 $^{c-g}$ | 0.0016 $^{c}$ | 0.0029 $^{a}$ | 0.0029 $^{a}$ |
| $a_5b_1$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0013 $^{a}$ | 0.0016 $^{a}$ | 0.0013 $^{c}$ | 0.0018 $^{efg}$ | 0.0029 $^{abc}$ | 0.0026 $^{a}$ | 0.0026 $^{a}$ |
| $a_5b_2$ | 0.0012 $^{a}$ | 0.0014 $^{a}$ | 0.0020 $^{a}$ | 0.0015 $^{bc}$ | 0.0029 $^{c-g}$ | 0.0023 $^{bc}$ | 0.0028 $^{a}$ | 0.0029 $^{a}$ |
| $a_5b_3$ | 0.0012 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0018 $^{a}$ | 0.0013 $^{c}$ | 0.0031 $^{a-g}$ | 0.0033 $^{ab}$ | 0.0034 $^{a}$ | 0.0027 $^{a}$ |
| $a_5b_4$ | 0.0009 $^{a}$ | 0.0014 $^{a}$ | 0.0015 $^{a}$ | 0.0013 $^{c}$ | 0.0033 $^{a-e}$ | 0.0029 $^{abc}$ | 0.0029 $^{a}$ | 0.0027 $^{a}$ |
| $a_5b_5$ | 0.0009 $^{a}$ | 0.0016 $^{a}$ | 0.0021 $^{a}$ | 0.0017 $^{bc}$ | 0.0026 $^{c-g}$ | 0.0022 $^{bc}$ | 0.0031 $^{a}$ | 0.0036 $^{a}$ |

$^{1/}$ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.51** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 0.0008 b 1/ | 0.0015 ab | 0.0017 a | 0.0028 a | 0.0028 a | 0.0021 b | 0.0033 a | 0.0026 b |
| 0.5 | 0.0009 ab | 0.0015 ab | 0.0017 a | 0.0023 ab | 0.0030 a | 0.0027 a | 0.0030 a | 0.0032 ab |
| 1.0 | 0.0011 a | 0.0016 a | 0.0018 a | 0.0023 ab | 0.0034 a | 0.0028 a | 0.0029 a | 0.0035 a |
| 1.5 | 0.0010 ab | 0.0014 b | 0.0017 a | 0.0020 bc | 0.0029 a | 0.0021 b | 0.0031 a | 0.0030 ab |
| 2.0 | 0.0011 a | 0.0014 b | 0.0018 a | 0.0014 c | 0.0028 a | 0.0027 a | 0.0030 b | 0.0029 ab |

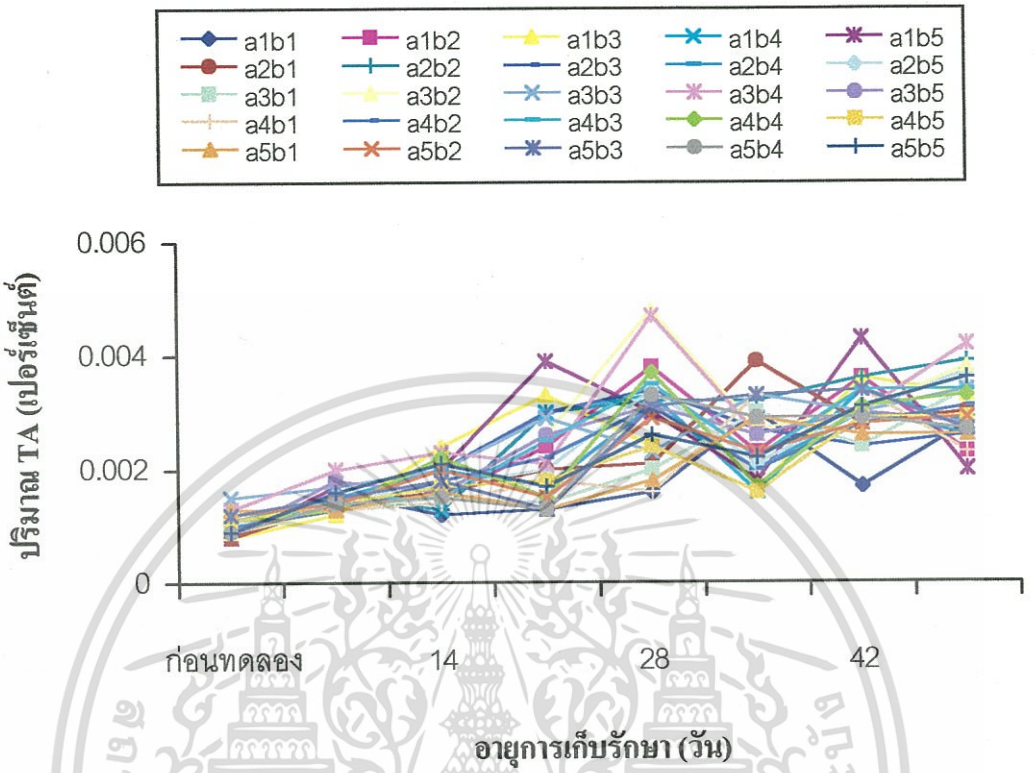
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.52** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ $CO_2$ : $O_2$ (% โดยปริมาตร) | ปริมาณ TA (เปอร์เซ็นต์) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 0.0010 a 1/ | 0.0014 a | 0.0015 b | 0.0016 b | 0.0018 c | 0.0032 a | 0.0026 b | 0.0028 a |
| 0.2 : 5 | 0.0010 a | 0.0014 a | 0.0016 ab | 0.0023 a | 0.0036 a | 0.0025 b | 0.0032 ab | 0.0032 a |
| 0.4 : 10 | 0.0011 a | 0.0015 a | 0.0019 a | 0.0026 a | 0.0029 b | 0.0026 b | 0.0031 ab | 0.0030 a |
| 0.6 : 15 | 0.0010 a | 0.0015 a | 0.0018 ab | 0.0019 ab | 0.0036 a | 0.0022 b | 0.0031 ab | 0.0031 a |
| 0.8 : 20 | 0.0009 a | 0.0016 a | 0.0018 ab | 0.0024 a | 0.0029 b | 0.0020 b | 0.0033 a | 0.0030 a |

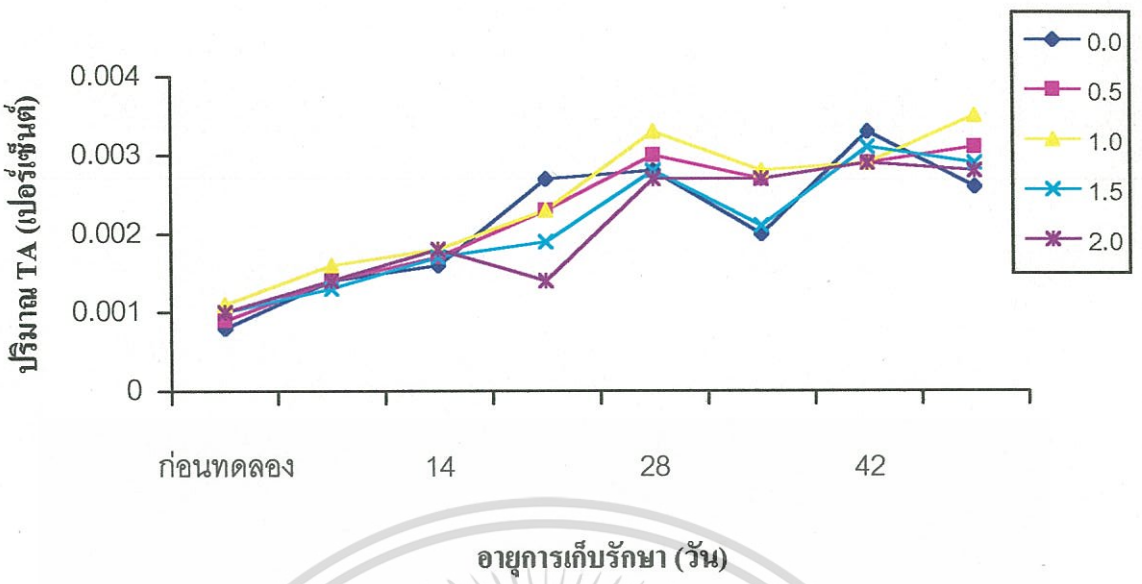
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

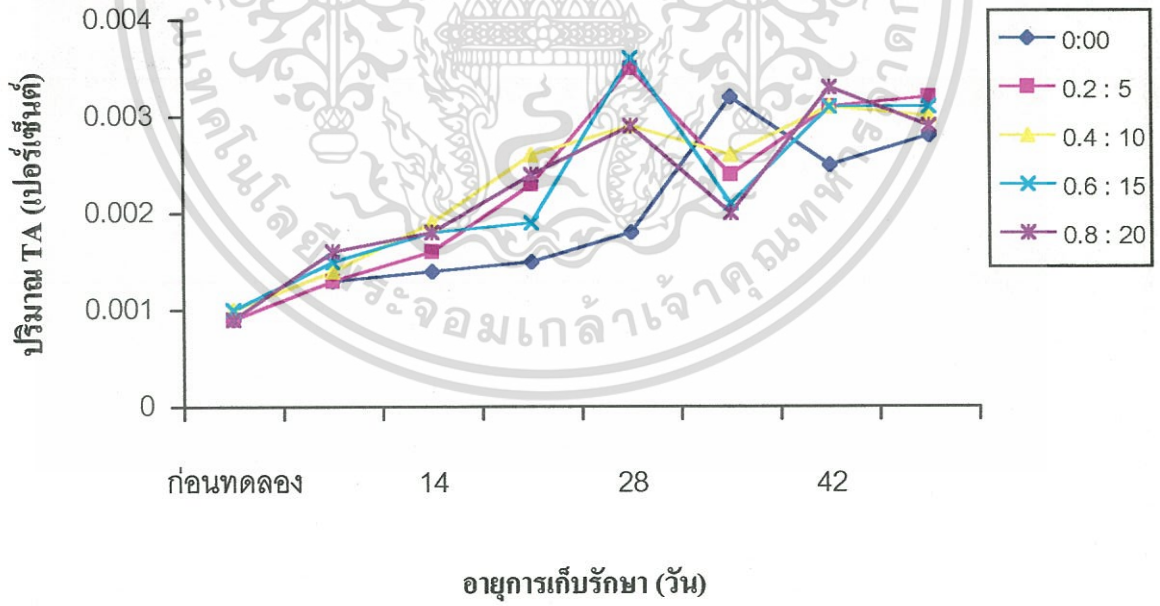



**ภาพที่ 4.57** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.58** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.59** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 :0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.53** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ปริมาณ TA ภายหลังการบ่มสุก (เปอร์เซ็นต์) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 0.0041 a 1/ | 0.0043 a-d | 0.0035 a | 0.0034 a | 0.0025 def | 0.0028 a-e | 0.0025 c-i | 0.0036 abc |
| $a_1b_2$ | 0.0046 a | 0.0037 a-f | 0.0028 a | 0.0030 a | 0.0029 b-e | 0.0026 a-e | 0.0029 b-f | 0.0029 b-f |
| $a_1b_3$ | 0.0038 a | 0.0038 a-f | 0.0026 a | 0.0031 a | 0.0025 def | 0.0018 de | 0.0018 hi | 0.0018 fg |
| $a_1b_4$ | 0.0039 a | 0.0036 a-f | 0.0025 a | 0.0027 a | 0.0027 c-f | 0.0016 e | 0.0016 i | 0.0016 g |
| $a_1b_5$ | 0.0035 a | 0.0043 a-d | 0.0021 a | 0.0034 a | 0.0031 bcd | 0.0018 cde | 0.0018 hi | 0.0018 efg |
| $a_2b_1$ | 0.0033 a | 0.0049 a | 0.0024 a | 0.0029 a | 0.0023 ef | 0.0032 a-d | 0.0023 e-i | 0.0043 a |
| $a_2b_2$ | 0.0037 a | 0.0043 a-d | 0.0023 a | 0.0029 a | 0.0029 b-e | 0.0032 a-d | 0.0029 b-f | 0.0029 b-f |
| $a_2b_3$ | 0.0037 a | 0.0037 a-f | 0.0025 a | 0.0025 a | 0.0028 b-e | 0.0024 b-e | 0.0028 b-g | 0.0028 b-g |
| $a_2b_4$ | 0.0037 a | 0.0044 abc | 0.0025 a | 0.0023 a | 0.0013 g | 0.0020 cde | 0.0022 f-i | 0.0022 b-g |
| $a_2b_5$ | 0.0034 a | 0.0036 a-f | 0.0023 a | 0.0029 a | 0.0020 fg | 0.0026 a-e | 0.0020 ghi | 0.0028 b-g |
| $a_3b_1$ | 0.0031 a | 0.0048 a | 0.0021 a | 0.0027 a | 0.0031 bcd | 0.0039 a | 0.0031 a-e | 0.0033 a-d |
| $a_3b_2$ | 0.0044 a | 0.0040 a-e | 0.0022 a | 0.0029 a | 0.0025 def | 0.0033 abc | 0.0025 c-h | 0.0031 b-e |
| $a_3b_3$ | 0.0038 a | 0.0046 ab | 0.0026 a | 0.0021 a | 0.0039 a | 0.0035 ab | 0.0030 b-f | 0.0030 b-f |
| $a_3b_4$ | 0.0038 a | 0.0037 a-f | 0.0025 a | 0.0025 a | 0.0039 a | 0.0026 a-e | 0.0039 a | 0.0039 ab |
| $a_3b_5$ | 0.0041 a | 0.0034 a-f | 0.0021 a | 0.0026 a | 0.0029 b-e | 0.0028 a-e | 0.0029 b-f | 0.0029 b-f |
| $a_4b_1$ | 0.0033 a | 0.0030 b-f | 0.0014 a | 0.0030 a | 0.0035 abc | 0.0037 ab | 0.0036 ab | 0.0036 abc |
| $a_4b_2$ | 0.0029 a | 0.0047 ab | 0.0014 a | 0.0027 a | 0.0022 ef | 0.0023 b-e | 0.0022 f-i | 0.0022 d-g |
| $a_4b_3$ | 0.0039 a | 0.0035 a-f | 0.0017 a | 0.0026 a | 0.0023 ef | 0.0023 b-e | 0.0023 e-i | 0.0030 b-f |
| $a_4b_4$ | 0.0041 a | 0.0024 ef | 0.0022 a | 0.0034 a | 0.0029 b-e | 0.0017 de | 0.0029 b-i | 0.0029 b-f |
| $a_4b_5$ | 0.0035 a | 0.0035 a-f | 0.0025 a | 0.0026 a | 0.0034 abc | 0.0018 de | 0.0034 abc | 0.0034 a-d |
| $a_5b_1$ | 0.0040 a | 0.0023 def | 0.0017 a | 0.0026 a | 0.0024 def | 0.0039 a | 0.0024 d-i | 0.0029 b-f |
| $a_5b_2$ | 0.0035 a | 0.0028 c-f | 0.0022 a | 0.0022 a | 0.0036 ab | 0.0023 b-e | 0.0036 ab | 0.0036 abc |
| $a_5b_3$ | 0.0040 a | 0.0022 f | 0.0020 a | 0.0025 a | 0.0029 b-e | 0.0031 a-d | 0.0033 a-d | 0.0025 b-g |
| $a_5b_4$ | 0.0031 a | 0.0026 ef | 0.0016 a | 0.0028 a | 0.0023 ef | 0.0025 a-e | 0.0024 d-i | 0.0024 b-g |
| $a_5b_5$ | 0.0036 a | 0.0027 def | 0.0017 a | 0.0025 a | 0.0022 ef | 0.0029 a-e | 0.0022 f-i | 0.0022 d-g |

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.54** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณ TA ภายหลังการบ่มสุก (เปอร์เซ็นต์) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 0.0040 a 1/ | 0.0039 ab | 0.0027 a | 0.0031 a | 0.0027 b | 0.0021 b | 0.0021 c | 0.0024 c |
| 0.5 | 0.0035 a | 0.0042 a | 0.0024 a | 0.0027 ab | 0.0023 c | 0.0027 ab | 0.0024 bc | 0.0030 ab |
| 1.0 | 0.0039 a | 0.0041 a | 0.0023 ab | 0.0025 b | 0.0033 a | 0.0032 a | 0.0031 a | 0.0032 a |
| 1.5 | 0.0035 a | 0.0034 b | 0.0018 b | 0.0028 ab | 0.0028 b | 0.0024 b | 0.0029 a | 0.0030 ab |
| 2.0 | 0.0036 a | 0.0026 c | 0.0018 b | 0.0026 b | 0.0027 b | 0.0030 b | 0.0028 ab | 0.0027 bc |

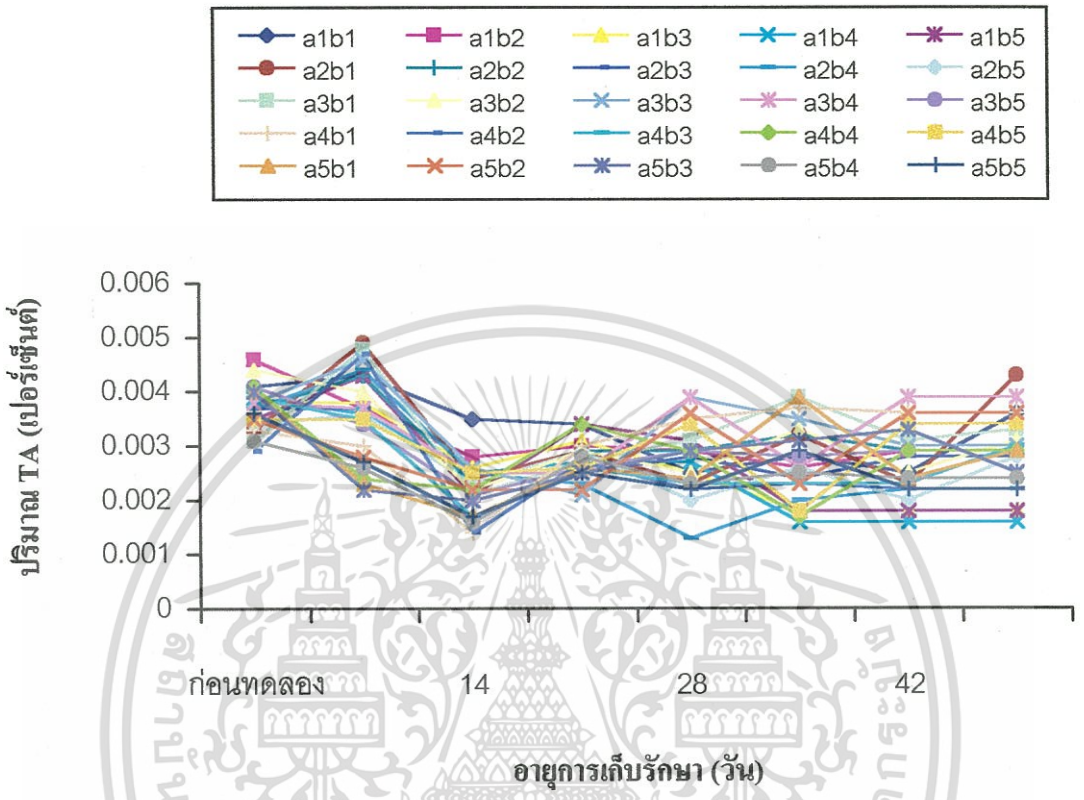
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.55** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ $CO_2$: $O_2$ (% โดยปริมาตร) | ปริมาณ TA ภายหลังการบ่มสุก (เปอร์เซ็นต์) หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 0.0036 a 1/ | 0.0039 a | 0.0022 a | 0.0029 a | 0.0027 a | 0.0035 a | 0.0028 ab | 0.0035 a |
| 0.2 : 5 | 0.0038 a | 0.0039 a | 0.0022 a | 0.0027 a | 0.0028 a | 0.0027 b | 0.0028 a | 0.0029 b |
| 0.4 : 10 | 0.0038 a | 0.0035 a | 0.0023 a | 0.0025 a | 0.0029 a | 0.0026 bc | 0.0026 ab | 0.0026 b |
| 0.6 : 15 | 0.0037 a | 0.0033 a | 0.0023 a | 0.0027 a | 0.0026 a | 0.0021 ab | 0.0026 ab | 0.0026 b |
| 0.8 : 20 | 0.0036 a | 0.0035 a | 0.0021 a | 0.0028 a | 0.0027 a | 0.0024 bc | 0.0024 b | 0.0026 b |

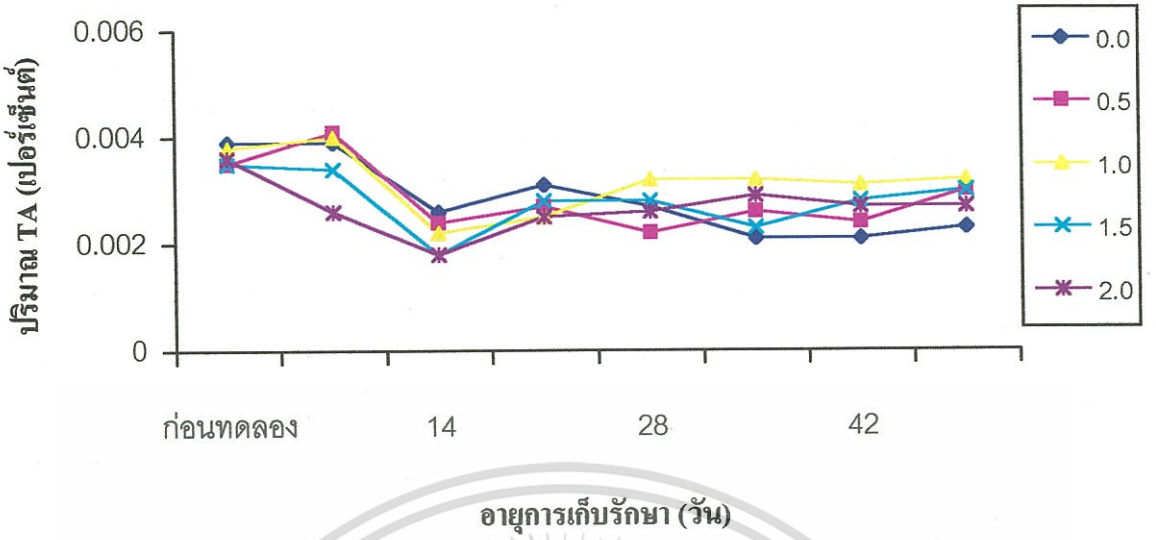
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

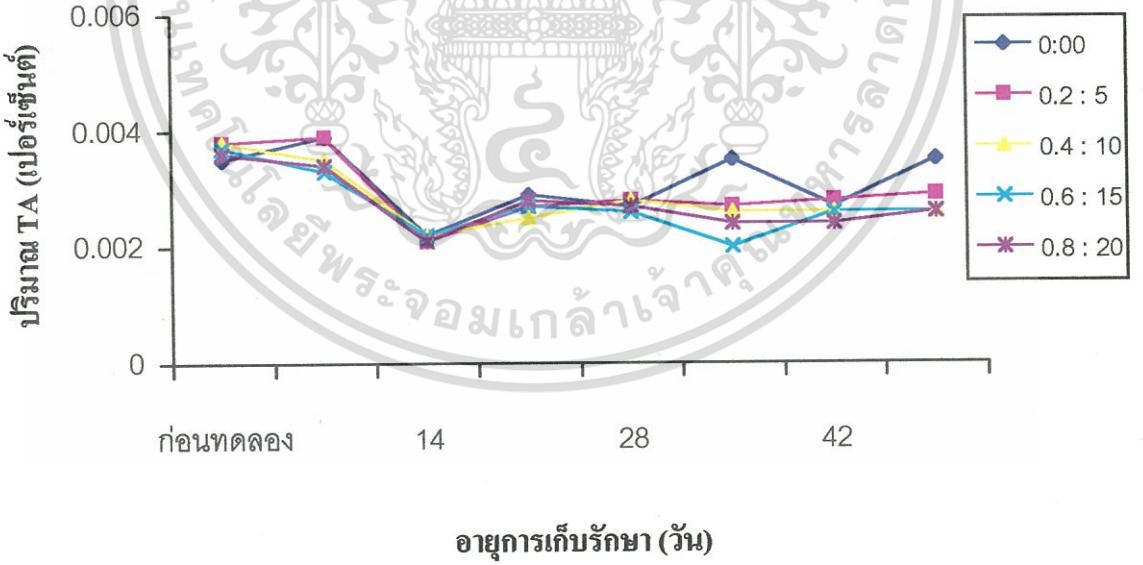



**ภาพที่ 4.60** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.61** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.62** แสดงปริมาณ Titratable Acidity (TA) ของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ลักษณะสีเปลือก**

จากการเก็บรักษาผลกล้วยไข่ที่ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ร่วมกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 4.0 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ผลกล้วยไข่จะคงมีสีเปลือกเขียวอยู่ในกลุ่ม GG 144 B ได้นานถึง 7 วัน หลังจากนั้นกล้วยไข่จะเริ่มมีสีเปลี่ยนไปเป็นสีเขียวอ่อน GG 144 B – GG 144 D จนกระทั้งอายุการเก็บรักษา 21 วัน เลือกผลกล้วยไข่เริ่มมีสีเหลืองปนเขียว YGG 153 A – YGG 153 D และเปลือกกล้วยไข่เปลี่ยนเป็นสีเหลือ YOG 16 C จึงถือว่ากล้วยไข่หมดสภาพในการเก็บรักษา ซึ่งจากการทดลองพบว่า กล้วยที่เก็บรักษาในปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ยังคงมีสีเปลือกเขียวอยู่เมื่ออายุการเก็บรักษา 49 วัน มีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกน้อยที่สุด (ตารางที่ 4.54)

ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ ปรากฏว่าสีเปลือกจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองในกลุ่ม YOG 16 C ทั่วทั้งผลกล้วยไข่ ในทุกวิธีการทดลอง (ตารางที่ 4.55)

**ลักษณะสีเนื้อ**

ผลกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส พบว่าก่อนการเก็บรักษาจนกระทั้งอายุการเก็บรักษา 14 วัน กล้วยไข่จะมีสีเนื้อเป็นสีเหลือง ในกลุ่ม YG 11 C และเมื่ออายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้นสีเนื้อของกล้วยไข่จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอมส้มในกลุ่ม YOG 14 C (ตารางที่ 4.56)

ภายหลังจากการบ่มที่อุณหภูมิห้อง ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ พบว่าสีเนื้อของผลกล้วยไข่จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอมส้มในกลุ่ม YOG 14 C ในทุกวิธีการทดลอง (ตารางที่ 4.57)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.56** แสดงลักษณะสีเปลือกของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | ลักษณะสีเปลือกภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C |
| $a_1b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | YGG153 A | YOG16 C | - | - | - |
| $a_1b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 D | YOG16 C | - | - | - | - |
| $a_1b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 D | YGG153 A | YOG16 C | - | - | - |
| $a_1b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 D | YGG153 A | YOG16 C | - | - | - |
| $a_2b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 A |
| $a_2b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 A | YOG 16 C |
| $a_2b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 A | YOG16 C | - |
| $a_2b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153A | YOG16 C | - | - |
| $a_2b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 B | YOG16 C | - |
| $a_3b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 A |
| $a_3b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 A |
| $a_3b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 A | YOG 16 C |
| $a_3b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153A | YOG16 C | - | - |
| $a_3b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153A | YOG16 C | - | - |
| $a_4b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 D |
| $a_4b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YOG16 C | - |
| $a_4b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D |
| $a_4b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 A | YOG 16 C |
| $a_4b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153A | YOG16 C | - | - |
| $a_5b_1$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153A |
| $a_5b_2$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153D |
| $a_5b_3$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153D |
| $a_5b_4$ | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153 A | YOG 16 C |
| $a_5b_5$ | GG144 B | GG144 B | GG144 C | GG144 D | YGG153A | YOG16 C | - | - |

หมายเหตุ GG = Green Group

YGG = Yellow Green Group

YOG = Yellow – Orange Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.57** แสดงลักษณะสีเปลือกของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ลักษณะสีเปลือกภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_1b_2$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - | - |
| $a_1b_3$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - | - | - |
| $a_1b_4$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - | - |
| $a_1b_5$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - | - |
| $a_2b_1$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_2b_2$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_2b_3$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - |
| $a_2b_4$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - |
| $a_2b_5$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - |
| $a_3b_1$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_3b_2$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_3b_3$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_3b_4$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - |
| $a_3b_5$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - |
| $a_4b_1$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_4b_2$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - |
| $a_4b_3$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_4b_4$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_4b_5$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - |
| $a_5b_1$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_5b_2$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_5b_3$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_5b_4$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C |
| $a_5b_5$ | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | YOG16 C | - | - |

<u>หมายเหตุ</u> YOG = Yellow – Orange Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.58** แสดงลักษณะสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | ลักษณะสีเนื้อภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_1b_2$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - | - | - |
| $a_1b_3$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - | - | - | - |
| $a_1b_4$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - | - | - |
| $a_1b_5$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - | - | - |
| $a_2b_1$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_2b_2$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_2b_3$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - |
| $a_2b_4$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - | - |
| $a_2b_5$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - |
| $a_3b_1$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_3b_2$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_3b_3$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_3b_4$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - | - |
| $a_3b_5$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - | - |
| $a_4b_1$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C |
| $a_4b_2$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C | - |
| $a_4b_3$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_4b_4$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_4b_5$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14C | - | - |
| $a_5b_1$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_5b_2$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_5b_3$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C |
| $a_5b_4$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14 C |
| $a_5b_5$ | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YG11 C | YOG14C | - | - |

<u>หมายเหตุ</u> YG = Yellow Group

YOG = Yellow – Orange Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.59** แสดงลักษณะสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ลักษณะสีเนื้อภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_1b_2$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - | - |
| $a_1b_3$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - | - | - |
| $a_1b_4$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - | - |
| $a_1b_5$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - | - |
| $a_2b_1$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_2b_2$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_2b_3$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - |
| $a_2b_4$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - |
| $a_2b_5$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - |
| $a_3b_1$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_3b_2$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_3b_3$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_3b_4$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - |
| $a_3b_5$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - |
| $a_4b_1$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_4b_2$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - |
| $a_4b_3$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_4b_4$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_4b_5$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - |
| $a_5b_1$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_5b_2$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_5b_3$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_5b_4$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C |
| $a_5b_5$ | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | YOG14 C | - | - |

<u>หมายเหตุ</u> YOG = Yellow – Orange Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ปริมาณเอทธิลีน**

ผลจากการเก็บรักษากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ร่วมกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ปรากฏว่าปริมาณเอทธิลีนจะเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น จนกระทั้งผลกล้วยไข่เริ่มเสื่อมสภาพปริมาณเอทธิลีนจึงจะลดลง (ตารางที่ 4.60, ภาพที่ 4.63)

ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเอทธิลีนมากที่สุด คือ 8.31 ppm รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเอทธิลีน คือ 8.12 8.10 8.01 7.73 7.68 7.62 7.62 7.43 7.43 7.39 7.31 7.31 7.27 7.15 7.14 7.14 7.13 7.11 7.08 7.06 6.82 6.65 และ 6.61 ppm ตามลำดับ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเอทธิลีนน้อยที่สุด คือ 6.53 ppm (ตารางที่ 60, ภาพที่ 63)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีปริมาณเอทธิลีนมากที่สุด คือ 7.38 ppm รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 2.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีปริมาณเอทธิลีน คือ 7.28 7.18

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และ 7.14 ppm ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเอทธิลีนน้อยที่สุด คือ 6.18 ppm (ตารางที่ 4.61, ภาพที่ 4.64)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณเอทธิลีน มากที่สุด คือ 7.48 ppm รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.8 : 20 0.6:15 และ 0.2 :5 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณเอทธิลีน คือ 7.46 7.35 และ 7.28 ppm ตามลำดับ และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.4 : 15 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีปริมาณเอทธิลีนน้อยที่สุด คือ 7.17 ppm (ตารางที่ 4.62, ภาพที่ 4.65)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.60** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ โดยเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ภายหลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | ปริมาณเอทธิลีน (ppm) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 0.26 | 1.093 | 3.96 | 5.42 | 6.88 | 6.33 | 7.31 |
| $a_1b_2$ | 0.98 | 2.07 | 4.92 | 6.65 | 8.23 | 8.03 | 8.12 |
| $a_1b_3$ | 1.46 | 3.24 | 5.55 | 6.89 | 7.91 | 8.73 | 8.01 |
| $a_1b_4$ | 0.86 | 2.15 | 3.76 | 5.11 | 7.63 | 8.91 | 8.31 |
| $a_1b_5$ | 1.08 | 1.96 | 3.85 | 6.61 | 7.80 | 7.21 | 7.14 |
| $a_2b_1$ | 0.48 | 1.73 | 3.52 | 5.36 | 6.59 | 7.91 | 7.68 |
| $a_2b_2$ | 0.56 | 2.50 | 4.59 | 5.79 | 7.73 | 6.58 | 6.65 |
| $a_2b_3$ | 0.71 | 2.19 | 4.63 | 5.91 | 7.37 | 7.68 | 7.39 |
| $a_2b_4$ | 0.69 | 2.75 | 4.59 | 6.26 | 7.91 | 7.73 | 7.06 |
| $a_2b_5$ | 0.81 | 2.82 | 4.79 | 5.63 | 7.13 | 8.60 | 8.10 |
| $a_3b_1$ | 0.34 | 1.73 | 3.75 | 5.82 | 7.62 | 7.66 | 7.43 |
| $a_3b_2$ | 0.41 | 2.04 | 4.11 | 6.03 | 7.81 | 7.27 | 7.08 |
| $a_3b_3$ | 0.52 | 2.19 | 4.01 | 5.95 | 6.91 | 7.30 | 7.11 |
| $a_3b_4$ | 0.63 | 2.27 | 3.88 | 5.05 | 7.68 | 7.33 | 7.15 |
| $a_3b_5$ | 0.89 | 2.75 | 3.64 | 5.68 | 7.85 | 7.71 | 7.62 |
| $a_4b_1$ | 0.82 | 2.88 | 4.13 | 5.97 | 7.35 | 7.31 | 7.27 |
| $a_4b_2$ | 0.43 | 2.16 | 3.84 | 5.68 | 7.57 | 7.36 | 7.13 |
| $a_4b_3$ | 0.54 | 2.76 | 3.83 | 5.42 | 6.88 | 6.60 | 6.53 |
| $a_4b_4$ | 0.62 | 2.28 | 4.13 | 5.88 | 7.68 | 7.81 | 7.62 |
| $a_4b_5$ | 0.57 | 1.99 | 3.64 | 5.14 | 6.96 | 7.23 | 7.14 |
| $a_5b_1$ | 0.63 | 2.31 | 3.59 | 5.68 | 6.82 | 7.96 | 7.73 |
| $a_5b_2$ | 0.77 | 2.24 | 3.81 | 5.69 | 7.13 | 7.66 | 7.43 |
| $a_5b_3$ | 0.62 | 2.33 | 3.76 | 5.66 | 6.70 | 6.99 | 6.82 |
| $a_5b_4$ | 0.43 | 1.83 | 3.95 | 5.63 | 6.84 | 6.73 | 6.61 |
| $a_5b_5$ | 1.01 | 2.62 | 4.64 | 6.25 | 8.34 | 7.71 | 7.31 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

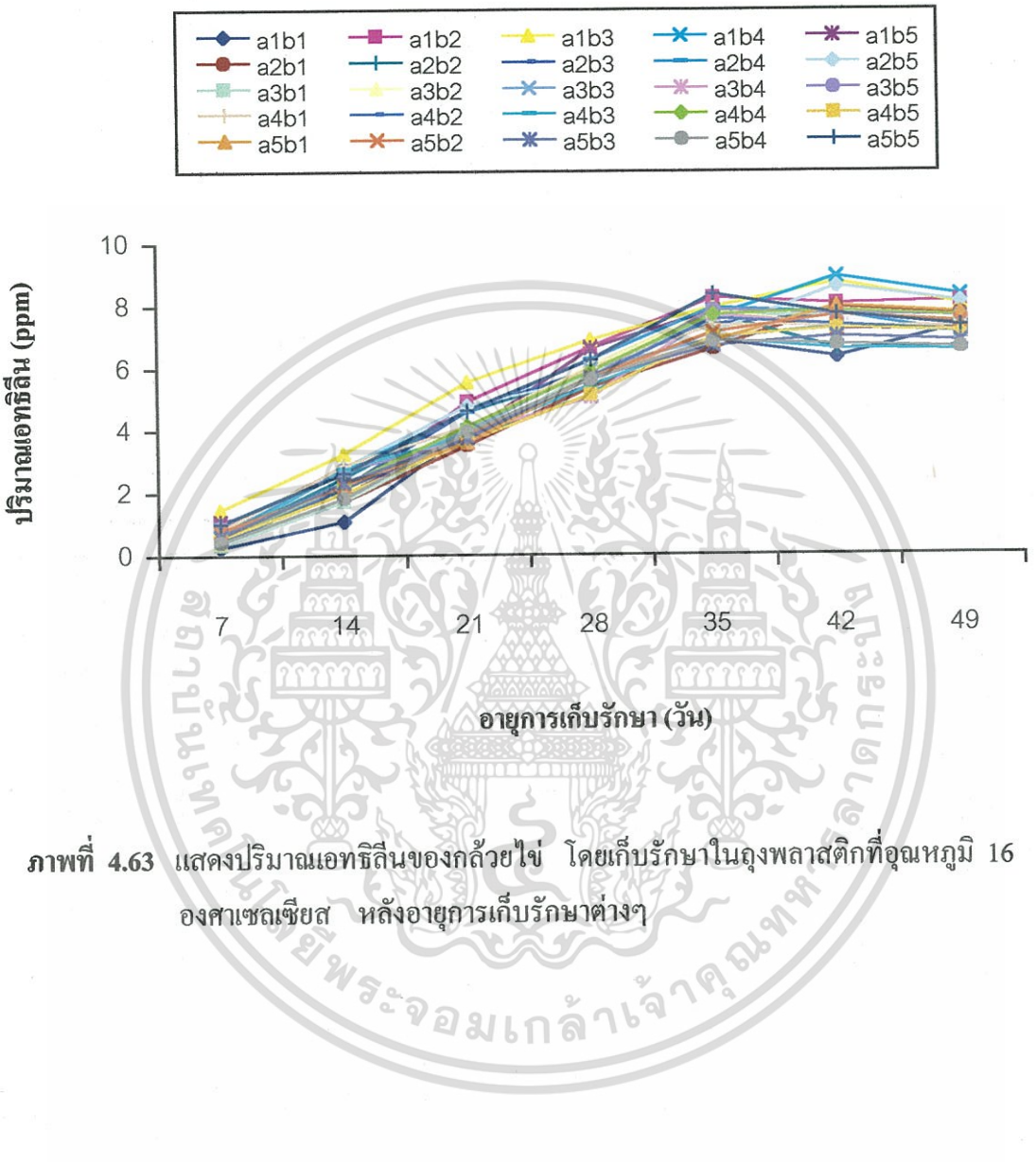
**ตารางที่ 4.61** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | ปริมาณเอทธิลีน (ppm) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 0.73 | 2.27 | 4.41 | 6.14 | 7.69 | 7.84 | 6.18 |
| 0.5 | 0.65 | 2.40 | 4.42 | 5.79 | 7.35 | 7.70 | 7.38 |
| 1.0 | 0.56 | 2.20 | 3.88 | 5.71 | 7.57 | 7.45 | 7.28 |
| 1.5 | 0.60 | 2.41 | 3.91 | 5.62 | 7.29 | 7.26 | 7.14 |
| 2.0 | 0.69 | 2.27 | 3.95 | 5.78 | 7.17 | 7.41 | 7.18 |

**ตารางที่ 4.62** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ

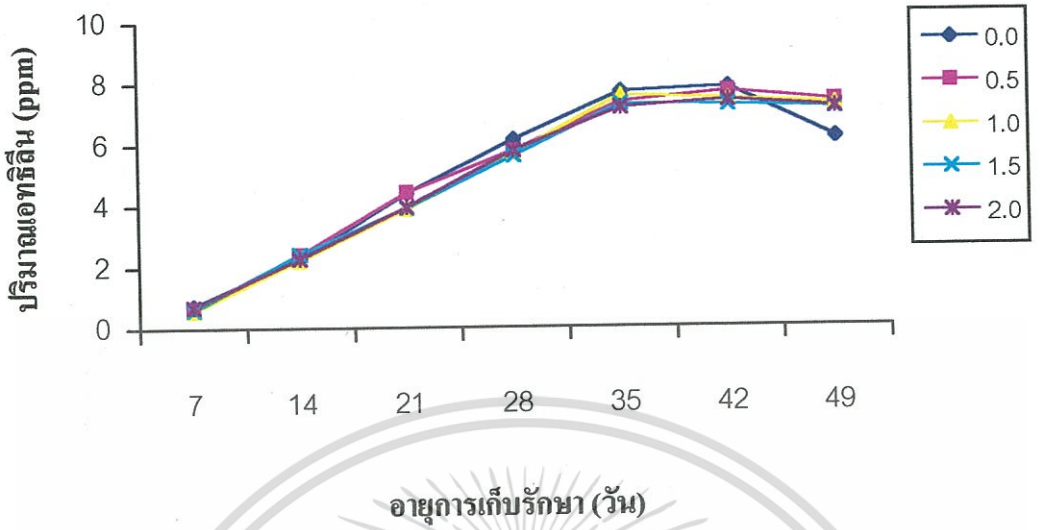
| ปริมาณ $CO_2$: $O_2$ (% โดยปริมาตร) | ปริมาณเอทธิลีน (ppm) ภายหลังการเก็บรักษา | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 0.51 | 2.12 | 3.79 | 5.65 | 7.05 | 7.43 | 7.48 |
| 0.2 : 5 | 0.63 | 2.20 | 4.25 | 5.97 | 7.69 | 7.38 | 7.28 |
| 0.4 : 10 | 0.77 | 2.54 | 4.36 | 5.97 | 7.15 | 7.46 | 7.17 |
| 0.6 : 15 | 0.65 | 2.26 | 4.06 | 5.59 | 7.55 | 7.70 | 7.35 |
| 0.8 : 20 | 0.87 | 2.43 | 4.11 | 5.86 | 7.62 | 7.69 | 7.46 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

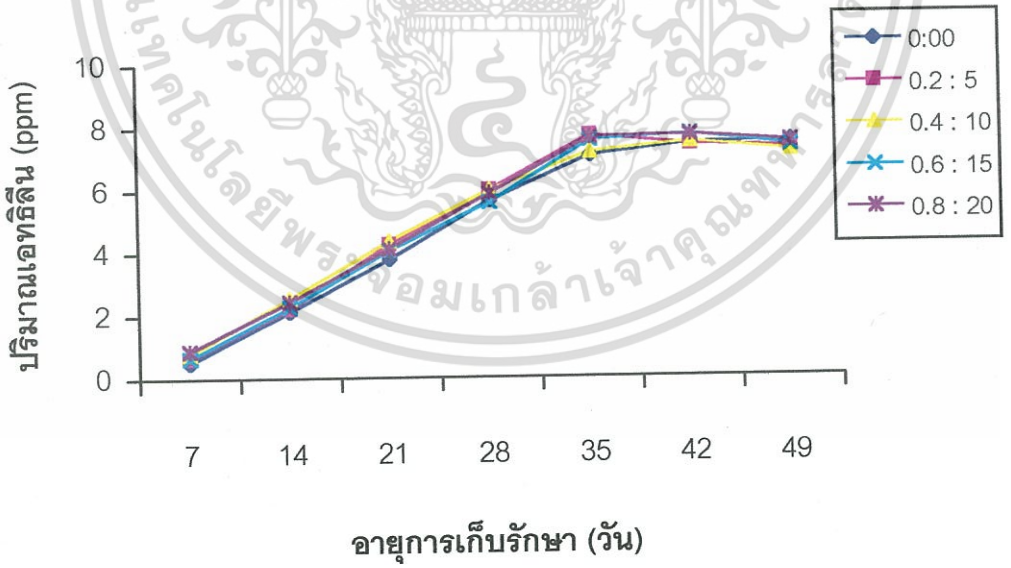



**ภาพที่ 4.63** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ โดยเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.64** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.65** แสดงปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2:O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**คุณภาพการรับประทาน**

ผลจากการเก็บรักษากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ร่วมกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ปรากฏว่าคุณภาพการรับประทานของผลกล้วยไข่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จนถึงอายุ 49 วัน หลังการเก็บรักษา (ตารางที่ 4.63, ภาพที่ 4.66)

ภายหลังการเก็บรักษา 49 วัน ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนคุณภาพการรับประทานมากที่สุด คือ 4.00 และ 4.00 คะแนน ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนคุณภาพการรับประทาน คือ 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.67 3.35 3.33 3.33 3.33 3.33 3.33 3.33 3.33 3.33 3.33 3.33 และ 3.33 คะแนน ตามลำดับ และปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนคุณภาพการรับประทานน้อยที่สุด คือ 3.00 3.00 3.00 และ 3.00 คะแนน ตามลำดับ (ตารางที่ 4.63, ภาพที่ 4.66)

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนคุณภาพการรับประทานมากที่สุด คือ 3.60 คะแนน รองลงมาได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยมีคะแนนคุณภาพการรับประทาน คือ 3.40 3.40 และ 3.39 คะแนน ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนคุณภาพการรับประทานน้อยที่สุด คือ 3.33 คะแนน (ตารางที่ 4.64, ภาพที่ 4.67)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 0.4 : 15 และ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีคะแนนคุณภาพการรับประทานมากที่สุด คือ 3.47 3.47 และ 3.47 คะแนน ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีคะแนนคุณภาพการรับประทาน คือ 3.40 คะแนน และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีคะแนนคุณภาพการรับประทานน้อยที่สุด คือ 3.33 คะแนน (ตารางที่ 4.65, ภาพที่ 4.68)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.63** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| Treatment Combination | คะแนนคุณภาพการรับประทานภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| $a_1b_1$ | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 3.67 | 3.10 | 3.07 | 3.67 | 3.67 |
| $a_1b_2$ | 5.33 | 5.33 | 5.00 | 5.33 | 4.80 | 3.00 | 3.67 | 3.33 |
| $a_1b_3$ | 5.33 | 5.00 | 5.67 | 4.00 | 2.33 | 3.07 | 3.67 | 3.67 |
| $a_1b_4$ | 5.00 | 4.00 | 3.91 | 5.00 | 3.13 | 3.00 | 3.67 | 3.33 |
| $a_1b_5$ | 5.00 | 5.67 | 4.12 | 3.67 | 3.67 | 3.67 | 3.67 | 3.00 |
| $a_2b_1$ | 5.33 | 5.33 | 4.00 | 3.10 | 3.67 | 3.67 | 3.00 | 3.67 |
| $a_2b_2$ | 5.67 | 5.67 | 4.33 | 3.67 | 3.00 | 3.67 | 4.83 | 3.33 |
| $a_2b_3$ | 5.60 | 5.67 | 5.00 | 3.87 | 3.00 | 3.67 | 4.83 | 3.33 |
| $a_2b_4$ | 5.00 | 4.13 | 6.00 | 3.37 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 4.00 |
| $a_2b_5$ | 5.33 | 4.10 | 3.37 | 4.67 | 5.33 | 3.00 | 3.00 | 3.67 |
| $a_3b_1$ | 3.53 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 3.07 | 3.67 | 4.00 | 3.33 |
| $a_3b_2$ | 3.13 | 5.33 | 5.00 | 3.67 | 5.00 | 3.67 | 3.00 | 3.33 |
| $a_3b_3$ | 3.44 | 5.00 | 5.00 | 3.10 | 5.33 | 4.00 | 4.00 | 3.33 |
| $a_3b_4$ | 3.78 | 5.33 | 5.67 | 5.00 | 3.13 | 3.33 | 3.67 | 3.33 |
| $a_3b_5$ | 3.66 | 5.33 | 5.33 | 4.67 | 4.00 | 3.33 | 3.33 | 3.33 |
| $a_4b_1$ | 5.67 | 5.67 | 5.33 | 4.80 | 3.00 | 3.67 | 5.00 | 3.00 |
| $a_4b_2$ | 5.67 | 5.00 | 4.67 | 5.00 | 5.00 | 4.83 | 3.67 | 3.67 |
| $a_4b_3$ | 5.33 | 5.00 | 3.07 | 5.33 | 4.80 | 3.00 | 4.00 | 3.67 |
| $a_4b_4$ | 3.78 | 5.33 | 4.33 | 5.03 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.33 |
| $a_4b_5$ | 5.00 | 5.00 | 5.33 | 4.80 | 3.00 | 3.33 | 3.00 | 3.33 |
| $a_5b_1$ | 5.00 | 5.00 | 5.33 | 3.37 | 3.00 | 4.83 | 3.33 | 3.00 |
| $a_5b_2$ | 5.00 | 5.00 | 4.33 | 5.83 | 3.00 | 3.67 | 3.33 | 3.67 |
| $a_5b_3$ | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 3.67 | 3.13 | 3.00 | 4.83 | 3.35 |
| $a_5b_4$ | 3.13 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 4.00 | 3.00 | 3.33 | 3.00 |
| $a_5b_5$ | 5.00 | 4.13 | 4.33 | 5.00 | 4.00 | 3.00 | 3.00 | 4.00 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

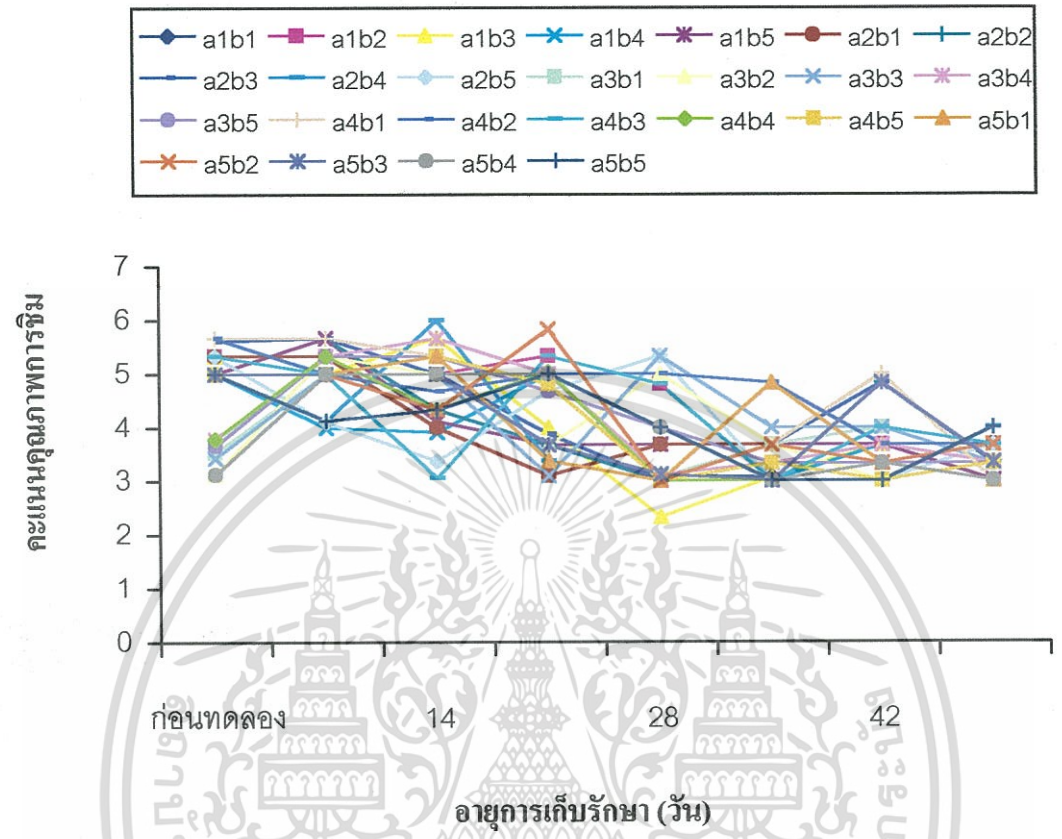
**ตารางที่ 4.64** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | คะแนนคุณภาพการรับประทานภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 | 5.13 | 5.01 | 4.74 | 4.33 | 3.41 | 3.16 | 3.67 | 3.40 |
| 0.5 | 5.39 | 4.98 | 4.54 | 3.74 | 3.60 | 3.40 | 3.73 | 3.60 |
| 1.0 | 3.51 | 5.20 | 5.20 | 4.29 | 4.11 | 3.60 | 3.60 | 3.33 |
| 1.5 | 5.09 | 5.20 | 4.55 | 4.99 | 3.76 | 3.57 | 3.80 | 3.40 |
| 2.0 | 4.63 | 4.83 | 4.80 | 4.57 | 3.43 | 3.50 | 3.56 | 3.39 |

**ตารางที่ 4.65** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

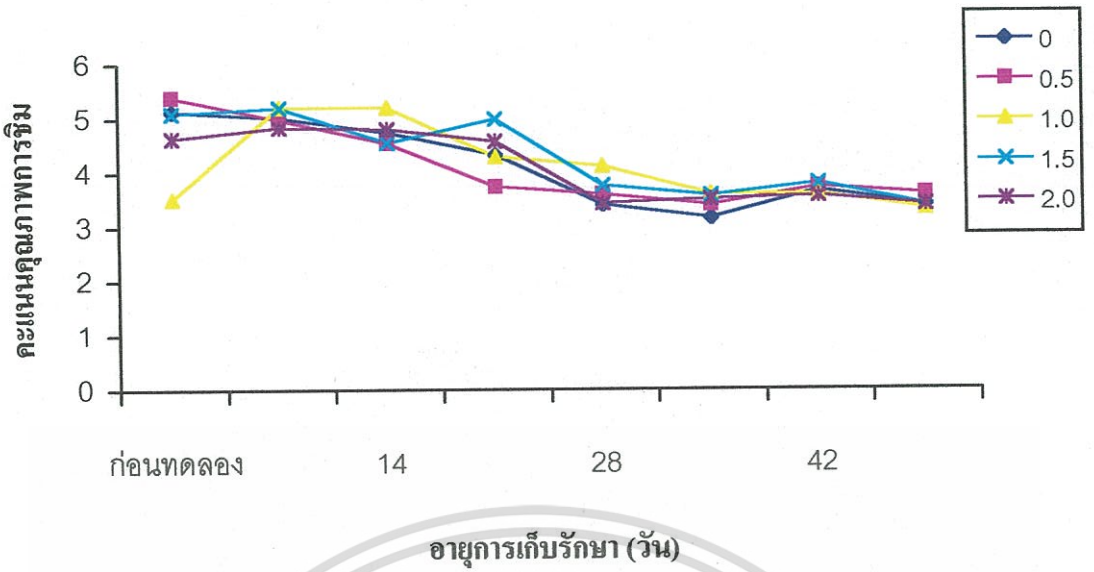
| ปริมาณ $CO_2 : O_2$ (% โดยปริมาตร) | คะแนนคุณภาพการรับประทานภายหลังการบ่มสุก หลังการเก็บรักษา | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก่อนการทดลอง | 7 วัน | 14 วัน | 21 วัน | 28 วัน | 35 วัน | 42 วัน | 49 วัน |
| 0 : 0 | 4.91 | 5.20 | 4.93 | 3.99 | 3.17 | 3.78 | 3.80 | 3.33 |
| 0.2 : 5 | 4.96 | 5.27 | 4.67 | 4.70 | 4.16 | 3.77 | 3.70 | 3.47 |
| 0.4 : 10 | 4.94 | 5.13 | 4.75 | 3.99 | 3.72 | 3.35 | 4.27 | 3.47 |
| 0.6 : 15 | 4.14 | 4.76 | 4.98 | 4.68 | 3.25 | 3.07 | 3.33 | 3.40 |
| 0.8 : 20 | 4.80 | 7.85 | 4.43 | 4.56 | 3.89 | 3.27 | 3.27 | 3.47 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

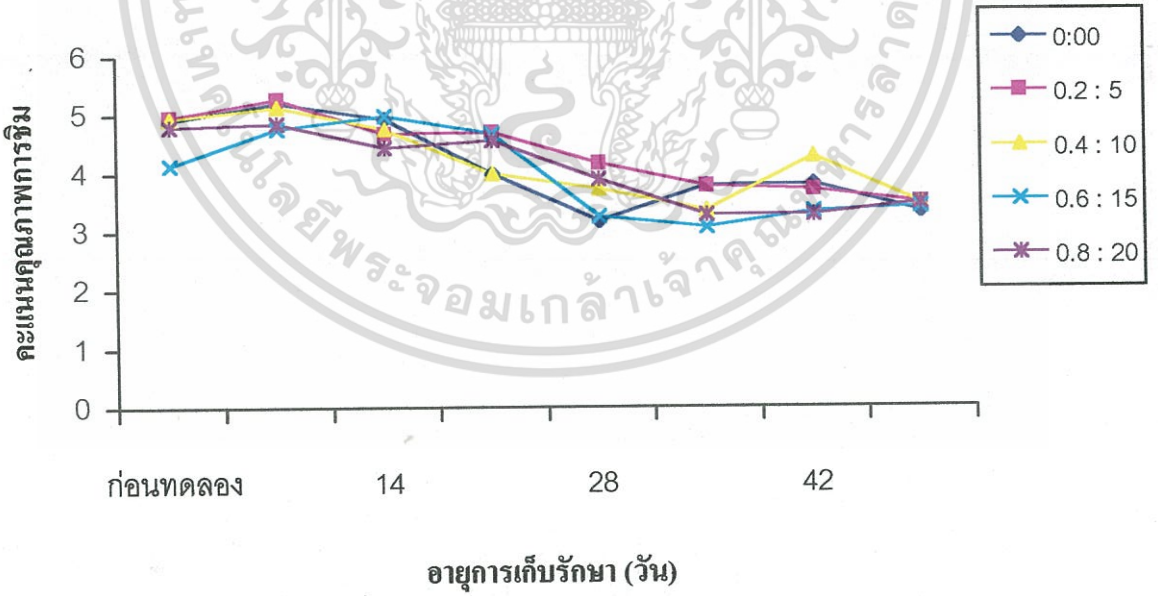



**ภาพที่ 4.66** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.67** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ




**ภาพที่ 4.68** แสดงคะแนนคุณภาพการรับประทานผลกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังนำออกมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง หลังอายุการเก็บรักษาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ลักษณะการสุกและอายุการเก็บรักษา**

ผลจากการเก็บรักษากล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ร่วมกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร กล้วยไข่ที่เริ่มสุกจะเกิดการเปลี่ยนสีผิวของเปลือกจากสีเขียวจากนั้นสีจะจางลงกระทั้งเปลี่ยนเป็นสีเขียวอมเหลือง เมื่อผลสุกจะปรากฏสีเหลืองที่ปลายผลก่อนกระจายไปทั่วทั้งผลจนกระทั้งผลมีสีเหลืองเต็มทั่วทั้งผล (ตารางที่ 4.66, ภาพที่ 4.69)

ภายหลังจากการทดลอง ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 มีอายุการเก็บรักษามากที่สุด คือ 60.33 วัน รองลงมาได้แก่ เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0.5 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษา คือ 56.00 56.00 55.33 55.00 53.67 52.67 51.33 48.33 48.33 46.67 45.00 43.33 43.00 41.33 39.00 37.33 36.67 36.00 34.33 34.33 29.33 28.00 และ 24.00 วัน ตามลำดับ และปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ + สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 22.67 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.66, ภาพที่ 4.69)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อพิจารณาปัจจัยปริมาณ EA เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า กล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีอายุการเก็บรักษามากที่สุด คือ 48.80 วัน รองลงมาได้แก่ ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 1.5 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษา คือ 46.27 44.00 และ 43.67 วัน ตามลำดับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 32.87 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 2.0 1.0 1.5 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ไม่มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาแตกต่างกันทางสถิติ แต่ปริมาณ EA ดังกล่าวมีผลทำให้อายุการเก็บรักษาแตกต่างกันทางสถิติกับปริมาณ EA 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก (ตารางที่ 4.67, ภาพที่ 4.70)

เมื่อพิจารณาปัจจัยสัดส่วน $CO_2 : O_2$ เพียงอย่างเดียว ปรากฏว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 :0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีอายุการเก็บรักษามากที่สุด คือ 56.07 วัน รองลงมาได้แก่ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 0.4 :10 และ 0.6 : 15 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก มีอายุการเก็บรักษา คือ 44.80 43.13 และ 36.47 วัน ตามลำดับ และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ 35.13 วัน จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาแตกต่างกันทางสถิติกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 0.4 :10 0.6 : 15 และ 0.8:20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.2 : 5 และ 0.4 :10 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาแตกต่างกันทางสถิติ แต่มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาแตกต่างกันทางสถิติกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.6 : 15 และ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร และที่สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0.6 : 15 และ 0.8 :20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.68, ภาพที่ 4.71)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.66** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ โดยเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่ อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

| Treatment Combination | อายุการเก็บรักษา (วัน) |
|---|---|
| $a_1b_1$ | 60.33 [a] |
| $a_1b_2$ | 29.33 [g- j] |
| $a_1b_3$ | 22.67 [j] |
| $a_1b_4$ | 28.00 [hij] |
| $a_1b_5$ | 24.00 [ij] |
| $a_2b_1$ | 52.67 [a- d] |
| $a_2b_2$ | 46.67 [a- f] |
| $a_2b_3$ | 41.33 [b- h] |
| $a_2b_4$ | 34.33 [f- j] |
| $a_2b_5$ | 43.33 [b- h] |
| $a_3b_1$ | 56.00 [ab] |
| $a_3b_2$ | 53.67 [abc] |
| $a_3b_3$ | 48.33 [a- f] |
| $a_3b_4$ | 36.00 [e- j] |
| $a_3b_5$ | 37.33 [d- j] |
| $a_4b_1$ | 55.33 [ab] |
| $a_4b_2$ | 43.00 [b- h] |
| $a_4b_3$ | 48.33 [a- f] |
| $a_4b_4$ | 39.00 [c- i] |
| $a_4b_5$ | 34.33 [f- j] |
| $a_5b_1$ | 56.00 [ab] |
| $a_5b_2$ | 51.33 [a- e] |
| $a_5b_3$ | 55.00 [abc] |
| $a_5b_4$ | 45.00 [a- g] |
| $a_5b_5$ | 36.67 [d- j] |

[1] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.67** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์

| ปริมาณ EA (% โดยน้ำหนัก) | อายุการเก็บรักษา (วัน) |
|---|---|
| 0 | 32.87 [b] |
| 0.5 | 43.67 [a] |
| 1.0 | 46.27 [a] |
| 1.5 | 44.00 [a] |
| 2.0 | 48.80 [a] |

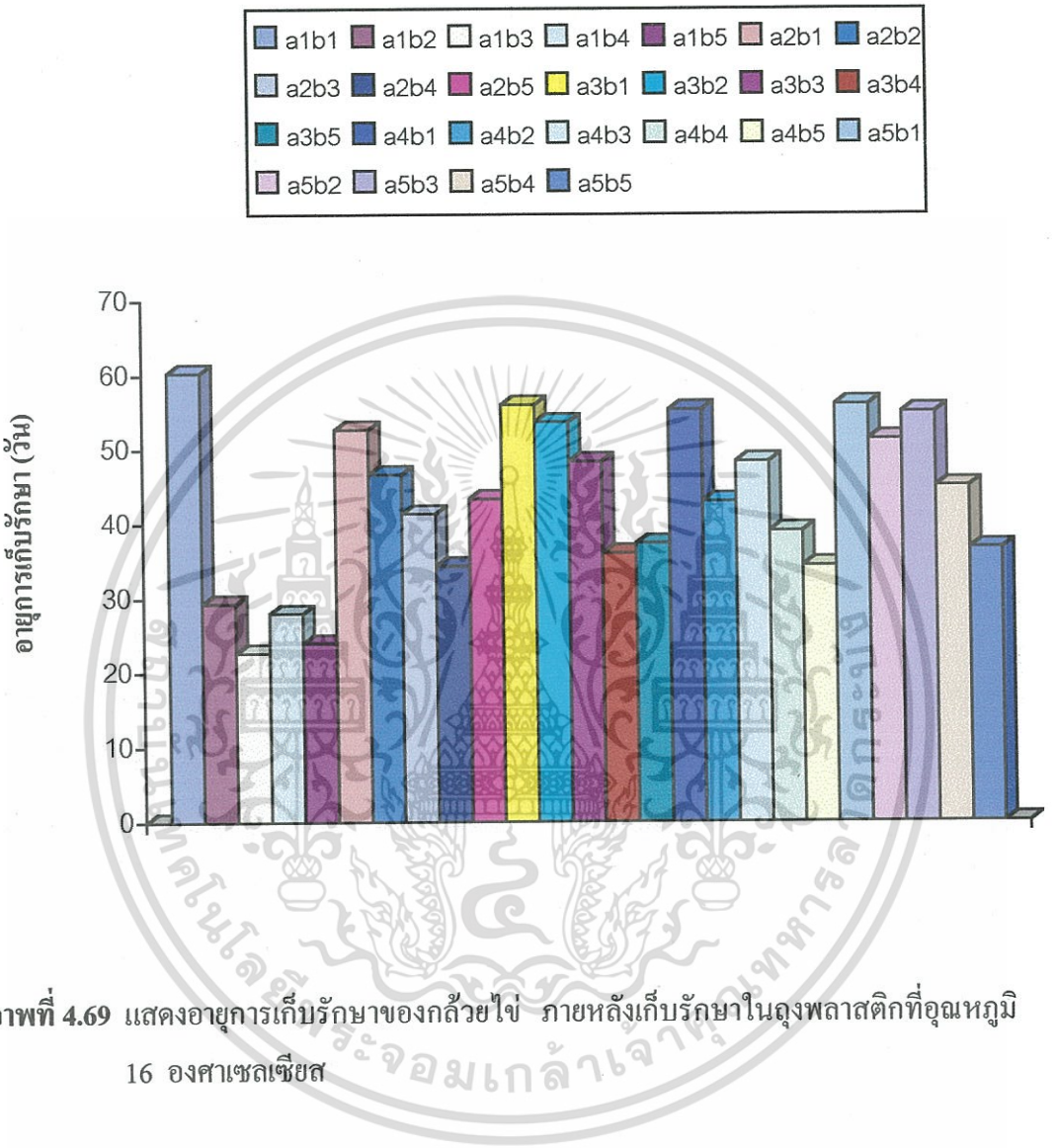
[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

**ตารางที่ 4.68** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2$: $O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์

| สัดส่วน $CO_2$: $O_2$ (% โดยปริมาตร ) | อายุการเก็บรักษา (วัน) |
|---|---|
| 0 | 56.07 [a] |
| 0.5 | 44.80 [b] |
| 1.0 | 43.13 [b] |
| 1.5 | 36.47 [c] |
| 2.0 | 35.13 [c] |

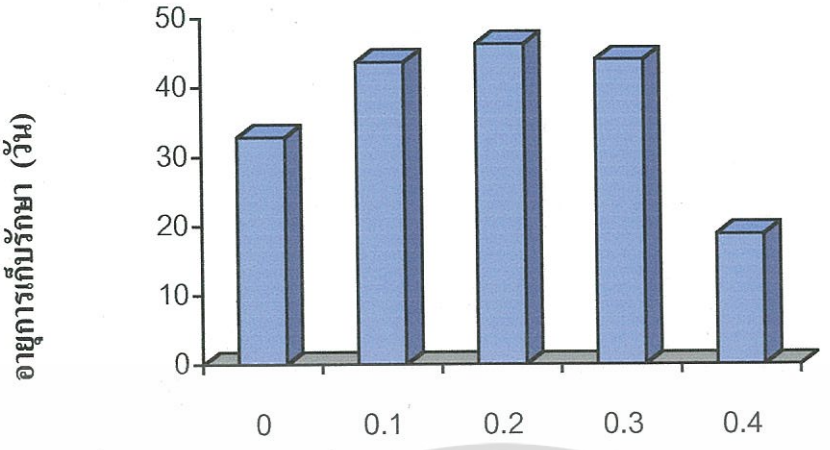
[1/] ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนตัวอักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติ โดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's new Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

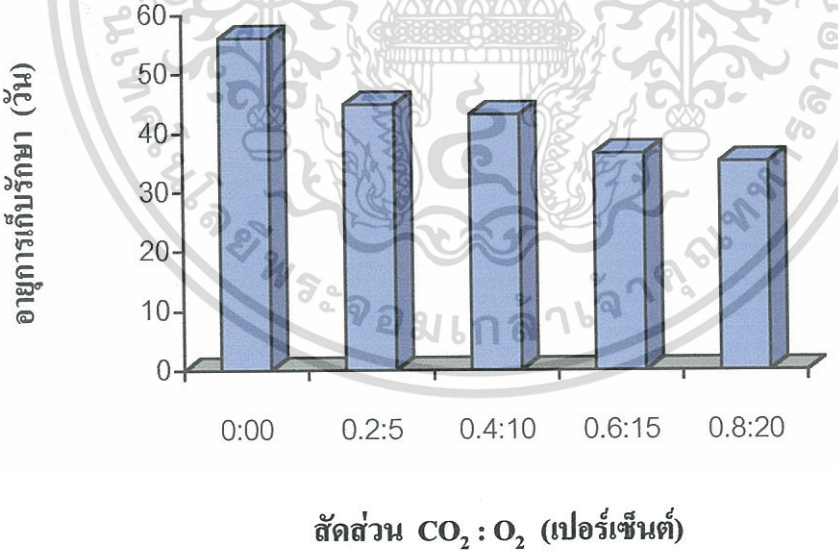



**ภาพที่ 4.69** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

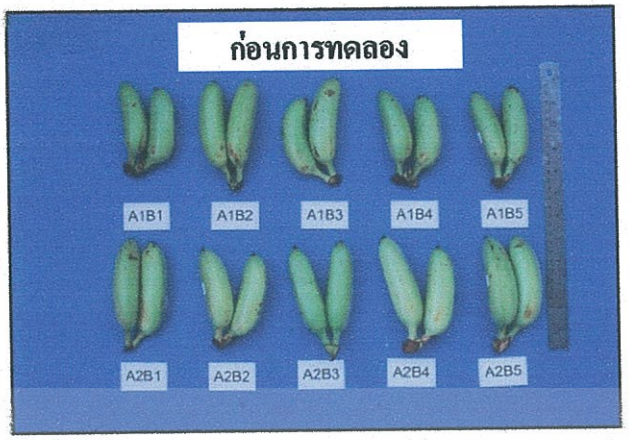



**ภาพที่ 4.70** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์

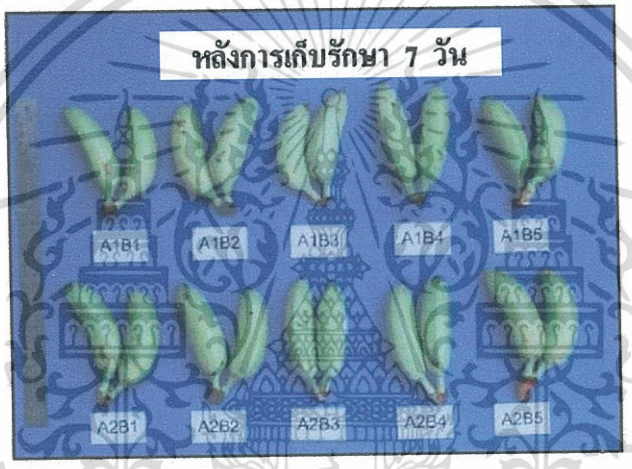



**ภาพที่ 4.71** แสดงอายุการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ที่มีสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



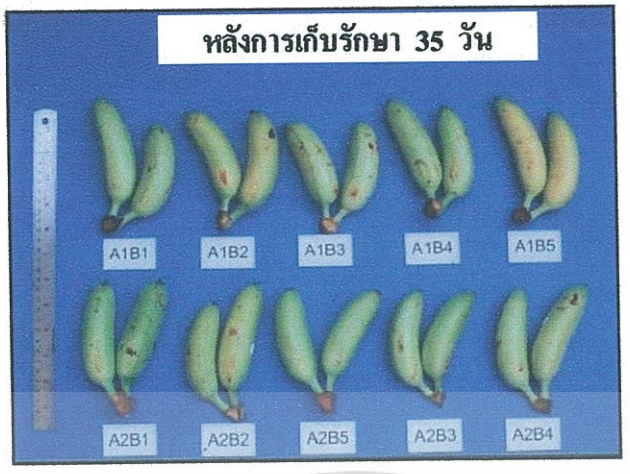

**ภาพที่ 4.72** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ก่อนการเก็บรักษา




**ภาพที่ 4.73** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 7 วัน

**ภาพที่ 4.74** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 21 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**ภาพที่ 4.75** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 35 วัน

**ภาพที่ 4.76** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังเก็บรักษาในถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส หลังการเก็บรักษา 49 วัน

**ภาพที่ 4.77** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ก่อนการเก็บรักษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ภาพที่ 4.78** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา 35 วัน

**ภาพที่ 4.79** แสดงลักษณะกล้วยไข่ ภายหลังบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง หลังการเก็บรักษา 49 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 5
# วิจารณ์ผลการทดลอง

จากการทดลองที่ 1 พบว่า กล้วยไข่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน หลังปลีเปิด + ปริมาณ EA 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน หลังปลีเปิด + ปริมาณ EA 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 80.00 วัน และการทดลองที่ 2 พบว่า กล้วยไข่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน หลังปลีเปิด นำมาเก็บรักษาโดยใช้สารดูดซับเอทธิลีน (EA) 0 เปอร์เซ็นต์ + $CO_2$ : $O_2$ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีอายุการเก็บรักษานานที่สุดคือ 60.33 วัน อายุการเก็บเกี่ยวผลกล้วยไข่มีผลต่ออายุการเก็บรักษา เนื่องจากผลไม้ที่บริบูรณ์เต็มที่ จะมีความต้านทานต่ออิทธิพลของเอทธิลีนน้อยลง ทำให้พัฒนาการสุกเกิดขึ้นเร็วอายุการเก็บรักษา จึงสั้นลง และผลไม้ที่มีอายุอ่อนเกินไปจะทำให้ได้คุณภาพของผลผลิตต่ำและเก็บรักษาได้ไม่นาน กระบวนการสุกผิดปกติ (erratic ripening) ดังนั้น ผลผลิตที่มีคุณภาพดี และเก็บรักษาได้นานควรเก็บเกี่ยวในระยะความอ่อนแก่ที่เหมาะสมซึ่งสอดคล้องกับคำกล่าวของ จริงแท้ ศิริพานิช (2541) และ ดนัย บุณยเกียรติ และ นิธิยา รัตนาปนนท์ (2535) หากผลผลิตที่เก็บเกี่ยวในระยะที่เหมาะสม ร่วมกับการเก็บรักษาแบบ MA storage จะสามารถยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น และคุณภาพของผลผลิตยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค (Thompson. 1998)

ในขณะผลผลิตอยู่ในระหว่างการเก็บรักษา เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดจะเพิ่มขึ้น ตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากมีการสูญเสียน้ำทางบาดแผลตรงรองตัด และทางปากใบบริเวณผิวของเปลือก (Palmer.1971) นอกจากสาเหตุดังกล่าวแล้วการเก็บรักษาผลผลิตในตู้ควบคุมอุณหภูมิภายในภาชนะปิดก็สามารถสูญเสียน้ำหนักสดได้ เนื่องจากผลผลิตมีการหายใจใช้ความร้อนตลอดเวลา ทำให้เกิดความแตกต่างกันของความดันไอน้ำระหว่างผลกล้วยไข่กับบรรยากาศภายนอกผล ไอน้ำจึงถูกคายออกมาจากผลกล้วยไข่มาสู่บรรยากาศภายนอก เพื่อปรับความชื้นสัมพัทธ์ หรือไอน้ำในบรรยากาศรอบๆ ผลกล้วยไข่ให้เท่ากับภายในผลกล้วยไข่ สูญเสียน้ำหนักสดเกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษา (Wills *et al.* 1981) นอกจากปัจจัยทางสภาพแวดล้อม อุณหภูมิ และความชื้นสัมพัทธ์ที่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนักสดแล้ว อายุการเก็บเกี่ยว ก็เป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ทำให้การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้น โดยผลกล้วยไข่ที่มีอายุการเก็บเกี่ยว อ่อน แก่ จะมีโครงสร้างของชั้นเซลล์ยังเปราะบางกว่าและมีความหนาของ Wax น้อยกว่าผลที่มีอายุการเก็บเกี่ยว แก่กว่า การสูญเสียน้ำหนักจึงมากกว่า

ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่จะเพิ่มขึ้นในช่วงแรกและจะลดลงตามอายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น เนื่องจากเมื่อผลสุกจะมีการเปลี่ยนแปลงโมเลกุลของ pectic substance ที่อยู่ในรูปของ protopectin เพราะมีคุณสมบัติไม่ละลายน้ำ มีส่วนสำคัญในการเชื่อมเซลล์ให้ติดกัน เมื่อผลสุก protopectin

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะกลายเป็น pectin (galacturonic acid) ที่สามารถละลายน้ำได้ ดังนั้นเซลล์ต่างๆก็จะอยู่กันแบบหลวมๆ และมีช่องว่างเพิ่มขึ้นทำให้ผลไม้เกิดการอ่อนตัว (สมชาย กล้าหาญ. 2543, Eskin *et al,* 1971)

ปริมาณ TSS และปริมาณ TA ของกล้วยไข่ จะมีความผันแปรทั้งเพิ่มขึ้นและลดลง เมื่อนำกล้วยไข่มาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง พบว่า ปริมาณ TSS และปริมาณ TA ของกล้วยไข้เพิ่มขึ้น เนื่องจากสภาพบรรยากาศดัดแปลงทำให้การหายใจของกล้วยไข้ลดลง ปริมาณกรดอินทรีย์ที่ถูกใช้เป็น Substrate ในกระบวนการหายใจจึงเหลือสะสมอยู่ภายในเซลล์เพิ่มขึ้น ซึ่งในกล้วยไข้จะมีกรดอินทรีย์คือ Malic acid ส่วนปริมาณ TSS ที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากแป้งที่สะสมอยู่ภายในผลจะถูกเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา ภายหลังนำมาบ่มสุกที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ ปริมาณ TA จะเพิ่มขึ้น สอดคล้องกับรายงานของ ชาติชาย รูผักชี (2534) ผลกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อายุการเก็บรักษาต่างๆ กัน พบว่า ปริมาณเอทธิลีนจะเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขั้น และกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องมีปริมาณเอทธิลีนสูงสุด เนื่องจากการผลิตเอทธิลีนจะสูงที่สุดเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นจาก 0 – 25 °C (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541) เมื่อถึงระยะเสื่อมสภาพการผลิตเอทธิลีนจะลดลง ดังรายงานของ (Akamine and Goo. 1979) ผลไม้ที่อยู่ในระหว่างการเก็บรักษาสามารถผลิตเอทธิลีนได้ ถ้าสะสมในระดับสูงจะทำให้สภาพเสื่อมเร็วขึ้นจากรายงาน Burg and Burg (1962) พบว่าปริมาณเอทธิลีนเพียง 0.1 ppm ในห้องเก็บรักษาภาชนะบรรจุ หรือพาหนะขนส่งจะมีผลต่อการสุกของผลไม้ทำให้ผลไม้มีอัตราการผลิตเอทธิลีนและมีการหายใจสูงขึ้น การแก้ปัญหาการสะสมแก๊สเอทธิลีน โดยการใช้ปูนขาวผสมเวอร์มิคูไลท์ชุบสารละลายอิ่มตัวของด่างทับทิมบรรจุในถุงพลาสติกจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลกล้วยได้อย่างดี (Tongdee. 1972)

เมื่อเก็บรักษาผลกล้วยไข่ที่อุณหภูมิ 16±2 พบว่า สีเปลือกและสีเนื้อมีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อย เนื่องจากอุณหภูมิต่ำมีผลช่วยชะลอการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ (สายชล เกตุษา . 2528) หลังจากนำผลกล้วยหอมทองไปบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องสีของเปลือกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเนื่องจากเอทธิลีนชักนำให้กิจกรรมของ chlorophyllase สูงขึ้นทำให้คลอโรฟิลล์สลายตัวจึงสามารถมองเห็นสีเหลืองของ carotenoid ที่มีอยู่นั่นเอง (Motto *et .al.* 1975)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 6
# สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

**การทดลองที่ 1**

ศึกษาผลของอายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณสารดูดซับเอทธิลีนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากล้วยไข่

จากการศึกษาผลของอายุการเก็บเกี่ยวกล้วยไข่ 35 38 41 และ 44 วัน หลังปลีเปิด ร่วมกับการใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 20 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก ปรากฏว่า

ผลกล้วยไข่จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น เมื่อสิ้นสุดการทดลองอายุการเก็บเกี่ยวของกล้วยไม่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด แต่ปริมาณ EA มีผลต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดอย่างเด่นชัด คือ ปริมาณ EA 1.5 2.0 0.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก จะมีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยกว่า ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก แต่การสูญเสียน้ำหนักดังกล่าวอยู่ในปริมาณที่น้อยมากและไม่มีผลทำให้เกิดการเหี่ยวเมื่อสิ้นสุดการทดลอง

ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 ± 2 องศาเซลเซียส ที่ทุกวิธีการทดลองจะมีความแน่นเนื้อไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อนำมาบ่มสุกที่อุณภูมิห้องในทุกวิธีการจะมีปริมาณความแน่นเนื้อลดลง โดยไม่มีความแตกต่างกัน เมื่อสิ้นสุดการทดลอง

ปริมาณ TSS และ ปริมาณเอทธิลีนของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 ± 2 องศาเซลเซียส จะเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น โดยอายุการเก็บเกี่ยวไม่มีผลต่อปริมาณ TSS และปริมาณเอทธิลีน ส่วนปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ จะมีปริมาณ TSS มากที่สุด และปริมาณ EA ที่ระดับ 0 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก จะมีปริมาณเอทธิลีนมากที่สุด แตกต่างกับปริมาณ EA 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ภายหลังนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่จะมีปริมาณใกล้เคียงกับปริมาณ TSS ของกล้วยไข่ที่บ่มสุกก่อนการเก็บรักษา

เปอร์เซ็นต์ TA ของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16 ± 2 องศาเซลเซียส เมื่อสิ้นสุดการทดลองที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 วัน จะมีปริมาณ TA มากกว่า ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 38 และ 35 วัน เพียงเล็กน้อย แต่ภายหลังจากนำมาบ่มสุก พบว่าปริมาณ TA ที่อายุ 41 วัน มีปริมาณ TA แตกต่างจากกล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 44 38 และ 35 วัน ส่วนปริมาณ EA ทุกระดับไม่มีผลทำให้ปริมาณ TA แตกต่างกัน

ลักษณะสีเปลือกและสีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังการบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องจะไม่มีความแตกต่างกันกับลักษณะสีเปลือกและสีเนื้อของกล้วยไข่ ก่อนการเก็บรักษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุณภาพการรับประทานของผลกล้วยไข่ ภายหลังสิ้นสุดการทดลอง พบว่าอายุการเก็บรักษาและปริมาณ EA ที่ทุกระดับ การทดลอง จะมีคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคใกล้เคียงกับคุณภาพการรับประทานของกล้วยไข่บ่มสุกที่อุณหภูมิห้องก่อนการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษาของผลกล้วยไข่ที่อายุการเก็บเกี่ยว 41 วัน ร่วมกับปริมาณ EA ที่ระดับ 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก จะมีอายุการเก็บรักษานานที่สุดคือ 80.00 และ 80.00 วัน ตามลำดับ โดยที่คุณภาพการรับประทานลักษณะภายนอกและภายใน เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ร่วมทั้งยังสามารถขนส่งระยะทางไกลโดยทางเรือ

**การทดลองที่ 2**

ศึกษาผลของปริมาณสารดูดซับเอทธิลีน (ethylene absorbent) และสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากล้วยไข่

จากการศึกษาผลของปริมาณ EA ที่ระดับ 0 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก ร่วมกับ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 0.2 : 5 0.4 : 10 0.6 : 15 และ 0.8 : 20 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร ปรากฏว่า

เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $6 \pm 2$ องศาเซลเซียส จะเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ภายหลังสิ้นสุดการทดลอง ปริมาณ EA ทุกระดับไม่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแต่สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด โดยไม่แตกต่างกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 15 0.8 : 20 และ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดและแตกต่างกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ทุกระดับ การสูญเสียน้ำหนักสดดังกล่าวมีน้อยมาก ไม่มีผลต่อการเหี่ยวของผลกล้วยไข่หลังสิ้นสุดการทดลอง

ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาในอุณหภูมิ $16 \pm 2$ องศาเซลเซียส เมื่อสิ้นสุดการทดลอง พบว่าปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก มีความแน่นเนื้อมากที่สุด แต่ไม่แตกต่างกับที่ปริมาณ EA ที่ระดับ 1.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก และที่ปริมาณ EA 2.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก จะมีความแน่นเนื้อต่ำสุด แตกต่างกับปริมาณ EA ทุกระดับ ภายหลังสิ้นสุดการทดลองสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ทุกระดับ มีความแน่นเนื้อไม่แตกต่างกัน และเมื่อนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องจะมีความแน่นเนื้อลดลงในทุกวิธีการทดลอง

ปริมาณ TSS และปริมาณเอทธิลีน ของกล้วยไข่ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $16 \pm 2$ องศาเซลเซียส มีปริมาณเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น และจะลดลงเมื่อกล้วยไข่เริ่มเสื่อมสภาพ ปริมาณ EA ที่ทุกระดับไม่มีผลต่อปริมาณ TSS ที่เพิ่มขึ้นแต่สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.4 : 10 มีปริมาณ TSS มากที่สุด แต่สัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0.6 : 14 0.8 : 20 และ 0.2 : 5 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ไม่มีความแตกต่างกัน ส่วนที่ระดับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร จะมีปริมาณ TSS

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

น้อยที่สุด แตกต่างกับทุกระดับ ภายหลังสิ้นสุดการทดลอง เมื่อนำผลกล้วยไข่มาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อย ปริมาณ TSS ของกล้วยไข่จะมีปริมาณใกล้เคียงกับปริมาณ TSS ของกล้วยไข่ที่บ่มสุกก่อนการเก็บรักษา

ปริมาณ TA ของกล้วยไข่ที่เก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 16 องศาเซลเซียส ที่ปริมาณ EA 1.0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก มีปริมาณ TA มากที่สุด แต่ไม่แตกต่างกับ ปริมาณ EA ที่ระดับ 0.5 2.0 และ 0 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก ที่ปริมาณ EA ทีระดับ 0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก จะมีความแตกต่างกับปริมาณ EA ทุกระดับ ส่วนสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ทุกระดับไม่มีผลต่อปริมาณ TA เมื่อสิ้นสุดการทดลอง เมื่อนำมาผลกล้วยไข่มาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง ปริมาณ TA จะเพิ่มขึ้นในทุกวิธีการทดลอง

ลักษณะสีเปลือก และ สีเนื้อของกล้วยไข่ ภายหลังการบ่มสุก จะไม่มีความแตกต่างกับลักษณะสีเปลือกและสีเนื้อ ก่อนการเก็บรักษา

คุณภาพการรับประทาน ของกล้วยไข่ที่นำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้องหลังสิ้นสุดการทดลอง ที่ทุกวิธีการทดลองจะมีคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ใกล้เคียงกับคุณภาพการรับประทายาของกล้วยไข่ที่บ่มสุกที่อุณหภูมิห้องก่อนการทดลอง

อายุการรักษาของผลกล้วยไข่ที่ใช้ปริมาณ EA ที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก ร่วมกับสัดส่วน $CO_2 : O_2$ ที่ระดับ 0 : 0 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร จะมีลักษณะภายนอกและภายในเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค รวมทั้งสามารถขนส่งในระยะทางไกลโดยทางเรือได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บรรณานุกรม


กรมส่งเสริมการเกษตร. 2543. **คู่มือพืชสวนเศรษฐกิจ.** พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพฯ : ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538. **ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2.** กรุงเทพฯ : ลินคอร์นโปรโมชั่น.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิรา ณ หนองคาย. 2532. **เทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้.** กรุงเทพ ฯ : แมสพลับลิซซิ่ง.

ฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2541. "เทคโนโลยีการผลิตกล้วย." หน้า 7-12 . ใน **การสัมมนาและนิทรรศการกล้วยครบวงจร.** กรุงเทพ ฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชาติชาย รุผักชี. 2534. "การเจริญเติบโต ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเก็บรักษาผลกล้วยไข่ในสภาพบรรยากาศดัดแปลง." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ดวงแก้ว ศรีลักษณ์. 2544. **มหัศจรรย์พันธุ์กล้วยในไทย.** พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : แสงแดดเพื่อนเด็ก.

ดนัย บุณยเกียรติ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. **การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.** พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : โอ. เอส พริ้นติ้ง เฮาส์.

นฤมล ศรีวิริยะเลิศกุล. 2541. "การใช้ประโยชน์และการแปรรูปกล้วยในอุตสาหกรรมเครื่องสำอางค์." **วารสารเกษตรกรไท.** 6 (21) : 21-22 .

นิภา คุณทรงเกียรติ. 2540. "การเก็บรักษาผลิตผลพืชสวน." **วารสารเกษตรก้าวหน้า.** 12(2) : 38-44.

เบญจมาศ ศิลาน้อย. 2538. **กล้วย.** พิมพ์ครั้งที่ 2. นครปฐม : ประชาชน.

วารุณี วารัญญานนท์ และ Hirata T. 2540. "การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารในประเทศญี่ปุ่น." **วารสารอาหาร** 27 (1) : 1–5 .

วัฒนา วิริวุฒิการ. 2540. "เทคนิค CAP/MAP เพื่อยืดอายุการเก็บอาหาร." **วารสารอาหาร** 27 (4) : 278 – 281.

ศักดิ์สิทธ์ วัชระรัตน์. 2534. **การปลูกกล้วยไข่จังหวัดกำแพงเพชร.** เชียงใหม่ : ดาว.

สมชาย กล้าหาญ. 2543. **วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน.** กรุงเทพฯ :คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

สมชาย กล้าหาญ และ จันทนา โชคพาชื่น . 2544. "อิทธิพลของสัดส่วน $CO_2$ : $O_2$ ต่อพัฒนาการสุกและคุณภาพหลังการเก็บรักษากล้วยไข่." หน้า 9. ใน **การประชุมวิชาการ มมส. ครั้งที่ 1.** มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2541. **สวนกล้วย**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ปราณีเจริญบล็อกและการพิมพ์.

สายชล เกตุษา. 2528. **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สายชล เกตุษา. 2541. " การตกกระของกล้วยไข่สุกและการควบคุม." หน้า 76-77. *ใน* **การสัมมนาและนิทรรศการกล้วยครบวงจร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Acedo, A.L. and Bautista, O.K. 1993. "Banana fruit response to ethylene at different concentration of oxygen and carbondioxide." **ASEAN Food. J.** 8(2) : 54-60.

Agillon, B. *et al.* 1987. "Some physio-chemical and physiological changes in latundan and lacatan banana subjected to modified atmosphere storage." **ASEAN Food J.** 3(3) : 117-123.

Akamine, E.K. and Goo, T. 1979. "Concentration of carbon dioxide and ethylene in the cavity of attached papaya Fruit." **Hortscience**. 14 (2) : 138-139

Burg, S.P. and Burg, E.A. 1962. Role of ethylene on fruit ripening. **Plant Physiol**. 37 : 179-189

Concepcion, M.A. *et al.* 1987. "Evaluation of locally fabricated ethylene scrubbers for use as an adjust to modified atmosphere package of 'Saba' banana." **ASEAN Food J.** 3 (3-4) : 124-127

Eskin, N.A.M. *et al.* 1971. **Biochemitry of Foods**. New York : Academic Press. Inc.,

Glahan, S. and Youryon, P. 2000. "Influence of maturation and $CO_2$ concentration on ripening development, quality and storage life of banana 'Kluai Kai' (*Musa*.AA Group)." 53 p. **Abstracts. The International Conference Tropical Agriculture Technology For Better Health and Environment.** Nakhon Pathom : Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus.

Henig, Y.S. 1975. "Storage stability and quality of produce packaged in polymeric films." 144 - 152. in N.F. Haard and D.K. Salunkhe. **Postharvest Biology and Handling of Fruits and Vegetable.** Westport Connecticut : The AVI.

Kader, A.A. 1986. "Biochemical and physiological basic for effects of controlled and modified atmospheres on fruits and vegetables." **Food Technol**. 40(5) : 90-98.

Kader, A.A. 1992. "Standardization and inspection of fresh fruit and vegetable." 191-200. in **Postharvest Technology of Horticultural Crop**. Oakland : Univ of California.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Kays, S.J. 1991. **Postharvest Physiology of Perishable Plant Products.** New York : Van Nostrand Reinhold,

Lawrence, H.M. 1951. **Taxonomy of Vascular Plants**. New York : Macmillan

Motto, A.K. *et al.* 1975. "Chemical change during ripening and senescence." 103-127. in Er.B. Pantastico (ed.). **Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables.** The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

Ooraikul, B. and Stiles, M.E. 1991. **Modified Atmosphere Packaging of Food**. New York : Ellis Horwood.

Parry, R.T. 1993. **Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Food.** London : Edmundsbury Press.

Palmer, J.K. 1971. "The banana." 65-105. in A.C. Hulme (ed.). **The Biochemistry of Fruits and their Products**. Vol. 2 . London : Academic press.

Rhodes, M.J.C. 1980. "The maturation and ripening." 157 – 205. in K.V. Thimann (ed.) **Senescence in Plant**. Florida : CRC Press, Inc., Boca Raton,

Ryall, A.L. and Pentzer, W.T. 1974. **Handling Transportation and Storage of Fruit and Vegetables.** Westport, connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.

Salunkhe, D.K. and Desai, B.B. 1984. **Postharvest Biotechnology of Vegetable** Volume 1. Florida : CRC Press.

Simmonds, N.W. 1959. **Banana**. Longman Group Limiteds, London.

Tan, S.C. *et al.* 1986. **The Effects of $CO_2$ and Low Temperature in Phenylalanine Ammonialyase (PAL) and Some Phenolic Compounds in Bnana.** Prosid, Simp. Beeah - Buahan Keb., Sedang,

Tiangco, E.L. *et al.* 1987 . " Modified atmosphere storage of Saba banana." **ASEAN Food J.** 3(3) : 112 – 116.

Thompson, A.K. 1998. **Controlled Atmosphere Storage of Fruit and Vegetable.** U.K. : CAB International.

Tongdee, S.C. 1972. **Polyethylene Bags and Ethylene Absorbent for Delaying Banana Ripening**. Thai J. Agric. Sci. 5 : 265 -271

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Turner, D.W. 1997. "Postharvest handling of tropical and subtropical fruit for export." pp. 47 - 80 . In S.K. Mitra (ed.). **Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruit**. Wallingford : CAB international.

Wills, R.B.H. *et al.* 1981. **Postharvest ; An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetable. Westport, Connecticut.** : The AVI Publishing Co., Inc.

Zagory, D. and Kader, A.A. 1998. "Modified atmosphere packaging for fresh produce." **J. Food Tech.** 42 (9) : 70.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# ประวัติผู้เขียน

นางสาวจันทนา โชคพาชื่น เกิดวันที่ 27 ตุลาคม 2520 ที่จังหวัดกรุงเทพฯ สำเร็จการศึกษาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการผลิตพืช) จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2541 และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (พืชสวน) จากวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชลบุรี ปีการศึกษา 2539

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้