

อิทธิพลของภาชนะบรรจุ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ และปริมาณสารดูดซับเอทิลีน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจียบเขียว

INFLUENCE OF PACKAGING MATERIALS, $O_2:CO_2$ FLOW RATES AND ETHYLENE ABSORBENT ON QUALITY AND STORAGE LIFE OF OKRA (*Abelmoschus esculentus* Moench.)



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาพืชสวน

บัณฑิตวิทยาลัย

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. 2545

ISBN 974-824-061-6

อิทธิพลของภาชนะบรรจุ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ และปริมาณ
สารดูดซับเอทิลีน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว

INFLUENCE OF PACKAGING MATERIALS, $O_2:CO_2$ FLOW RATES
AND ETHYLENE ABSORBENT ON QUALITY AND STORAGE
LIFE OF OKRA (*Abelmoschus esculentus* Moench.)



สุกานดา ศรีวันทนาสกุล
SUKANDA SRIWANTANASKUL

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 44085
วัน, เดือน, ปี 28 ต.ค. 2545

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

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาพืชสวน
บัณฑิตวิทยาลัย
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. 2545

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้เผยแพร่เอกสารนี้แก่บุคคลอื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ISBN 974 - 324 - 061 - 6

INFLUENCE OF PACKAGING MATERIALS, O₂:CO₂ FLOW RATES
AND ETHYLENE ABSORBENT ON QUALITY AND STORAGE
LIFE OF OKRA (*Abelmoschus esculentus* Moench.)



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

2002

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิ ISBN 974 - 324 - 061 - 6 ของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2002

SCHOOL OF GRADUATE STUDIES

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

บัณฑิตวิทยาลัย

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ใบรับรองวิทยานิพนธ์

หัวข้อวิทยานิพนธ์

อิทธิพลของภาชนะบรรจุ อัตราการไหลของก๊าซ O₂ : CO₂ และปริมาณสารดูดซับเอทิลีน ต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว

INFLUENCE OF PACKAGING MATERIALS, O₂ : CO₂ FLOW RATES AND ETHYLENE ABSORBENT ON QUALITY AND STORAGE LIFE OF OKRA (*Abelmoschus esculentus* Moench.)

ชื่อนักศึกษา

นางสาวสุภาณดา ศรีวันทนาสกุล

รหัสประจำตัว

43066212

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

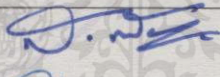

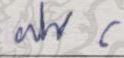
สาขาวิชา

พืชสวน

อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

ผศ.ดร.สมชาย

กล้าหาญ

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์		ลายมือชื่อ
ผศ.ดร.สมชาย	กล้าหาญ	
รศ.ดร.วิทยา	บัวเจริญ	
รศ.ภัญชนา	มีแก้วกฤษร	

วัน/เดือน/ปี ที่สอบ 6 กันยายน 2545 เวลา 9.00-12.00 น.

สถานที่สอบ ณ ห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตร (ห้อง 1 ตึก L)

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุ...
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และวันที่...เดือน...ปี... 2545...

หัวข้อวิทยานิพนธ์

อิทธิพลของภาชนะบรรจุ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ และปริมาณสารดูดซับเอทิลีน ต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว

นักศึกษา

นางสาวสุภาณูดา ศรีวันทนาสกุล

รหัสประจำตัว

43066212

ปริญญา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชา

พืชสวน

พ.ศ.

2545

อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

ผศ.ดร.สมชาย กล้าหาญ

บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของภาชนะบรรจุ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ และปริมาณสารดูดซับเอทิลีน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว แบ่งเป็น 2 การทดลองคือ การทดลองที่ 1 ศึกษาอิทธิพลของภาชนะบรรจุ และอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว วางแผนการทดลองแบบ 3×5 factorial in CRD ประกอบด้วย 2 ปัจจัยคือ ถุงพลาสติก 3 ชนิด PE LDPE และ PP และอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5 ระดับ 0:0 5:10 5:20 10:10 และ 10:20 PSI การทดลองที่ 2 ศึกษาอิทธิพลของสารดูดซับเอทิลีน และอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว วางแผนการทดลองแบบ 4×4 factorial in CRD ประกอบด้วย 2 ปัจจัยคือ สารดูดซับเอทิลีน 4 ระดับ 0 5 7 และ 9 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียว (กรัม) และอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5 ระดับ 0:0 3:5 5:7 และ 7:10 PSI เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 - 12 องศาเซลเซียส

การทดลองที่ 1 พบว่า กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยเพิ่มขึ้นที่ละน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณ TSS ลดลงเล็กน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ชนิดถุงพลาสติก LDPE และ PP มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีการสูญเสียน้ำหนักสด การเปลี่ยนแปลงสีผิว สีเนื้อ สีเมล็ด และปริมาณเส้นใย มากกว่าชนิดถุงพลาสติก PE กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยยาวนานที่สุดคือ 41 วัน ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกระดับมีอายุการเก็บรักษาเพียง 14 วัน และมีความแตกต่างกันทางสถิติ

การทดลองที่ 2 พบว่ากระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยเพิ่มขึ้นที่ละน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณ TSS ลดลงเล็กน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น กระเจี๊ยบเขียว

เก็บรักษาในสารดูดซับเอทริลีน 7 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2: CO_2$ 5:7 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 5.11 เปอร์เซ็นต์ กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE + EA 0 - 7 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสด ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2: CO_2$ 0:0 3:5, 5:7 และ 7:10 PSI มีอายุการเก็บรักษามากกว่า 42 วัน โดยมีลักษณะสีผิวสีเนื้อ สีมะลัด ไม่แตกต่างไปจากกระเจียบเขียวภายหลังการเก็บเกี่ยว 1 วัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Thesis Title	Influence of packaging materials, O ₂ :CO ₂ flow rates and ethylene absorbent on quality and storage life of Okra (<i>Abelmoschus esculentus</i> Moench.)
Student	Miss Sukanda Sriwantanaskul
Student ID	43066212
Degree	Master of Science in Horticulture
Programme	Horticulture
Year	2002
Thesis Advisor	Assist. Prof.Dr. Somchai Glahan

ABSTRACT

Study on influence of packaging materials, O₂:CO₂ flow rates and ethylene absorbent on quality and storage life of okra (*Abelmoschus esculentus* Moench.) This study was divided into 2 experiments. First experiment, study on influence of packaging materials, and O₂:CO₂ flow rates on quality and storage life of okra (*Abelmoschus esculentus* Moench.). The statistical model was 3x5 factorial in completely randomized design comprised of 2 factors; there kinds of plastic bags polyethylene (PE) bag, low density polyethylene (LDPE) bag, polypropylene (PP) bag, and five rate of O₂:CO₂ flow, 0:0,5:10, 5:20,10:10, and 10:20 PSI. Second experiments, study on influence of ethylene absorbent (EA), and O₂:CO₂ flow rates on quality and storage life of okra (*Abelmoschus esculentus* Moench.). The statistical model was 4x4 factorial in completely randomized design composed of 2 factors, four levels of ethylene absorbent as followed 0, 5, 7 and 9 percent by fresh weight of okra (gm.), and four levels of O₂:CO₂ as followed 0:0, 3:5, 5:7, and 7:10 PSI, storage at 10 -12°C.

First experiment the results showed that content of okra increased and TSS decreased as storage time increased. The LDPE and PP bags had greater effects than PE bags on fresh weight lost and color changing of rind, pulp, seed. The okra stored in PE bags with flow rates of O₂:CO₂ 0:0 PSI had longest mean of shelf - life of 41 days. The okra stored in LDPE and PP bags with all flow rates of O₂:CO₂ had shelf - life only 14 days.

Second experiment, the results showed that fiber content of okra increased and TSS decreased as the storage time increased. The okra stored in ethylene absorbent 7 percent with O₂:CO₂ flow rates of 5:7 PSI had the most fresh weight lost 5.11 percent. The okra stored in PE bags with ethylene absorbent 0 - 7 percent by fresh weight O₂:CO₂ flow rates 0:0, 3:5, 5:7, and 7:10 PSI had the longest mean shelf - life of more 42 days, and no difference on appearance when compared to 1 day fresh harvested.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาจาก ผศ.ดร.สมชาย กล้าหาญ ที่ได้ให้เกียรติเป็นอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ และกรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ และคำปรึกษาที่ดี เกี่ยวกับวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวนตลอดจนช่วยตรวจทานแก้ไขวิทยานิพนธ์จนเสร็จสมบูรณ์ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความอนุเคราะห์จากท่านและขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบพระคุณ รศ.ดร.วิทยา บัวเจริญ และ รศ.ภัญชภา มีแก้วกฤษร ที่ได้ให้เกียรติเป็นคณะกรรมการในการสอบวิทยานิพนธ์ และกรุณาให้คำแนะนำที่ดี อีกทั้งช่วยตรวจสอบและแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

ขอกราบขอบพระคุณคุณอาจารย์ทุกท่าน ที่ได้ให้ความรู้ในด้านต่างๆและช่วยให้การสนับสนุนเป็นอย่างดีตลอดมา

ขอขอบคุณบัณฑิตวิทยาลัยสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่กรุณาให้คำแนะนำและตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณพี่ๆ เพื่อนๆ และน้องๆ นักศึกษาทุกคนที่ให้การช่วยเหลือในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

สุดท้ายขอกราบขอบคุณพระคุณพ่อ คุณแม่ และพี่น้องทุกคน ที่ให้กำลังใจและสนับสนุนทุนในการศึกษาที่ดีตลอดมา

คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอบแต่ผู้มีพระคุณทุกท่าน

สุภาวดี ศรีวันทนาสกุล

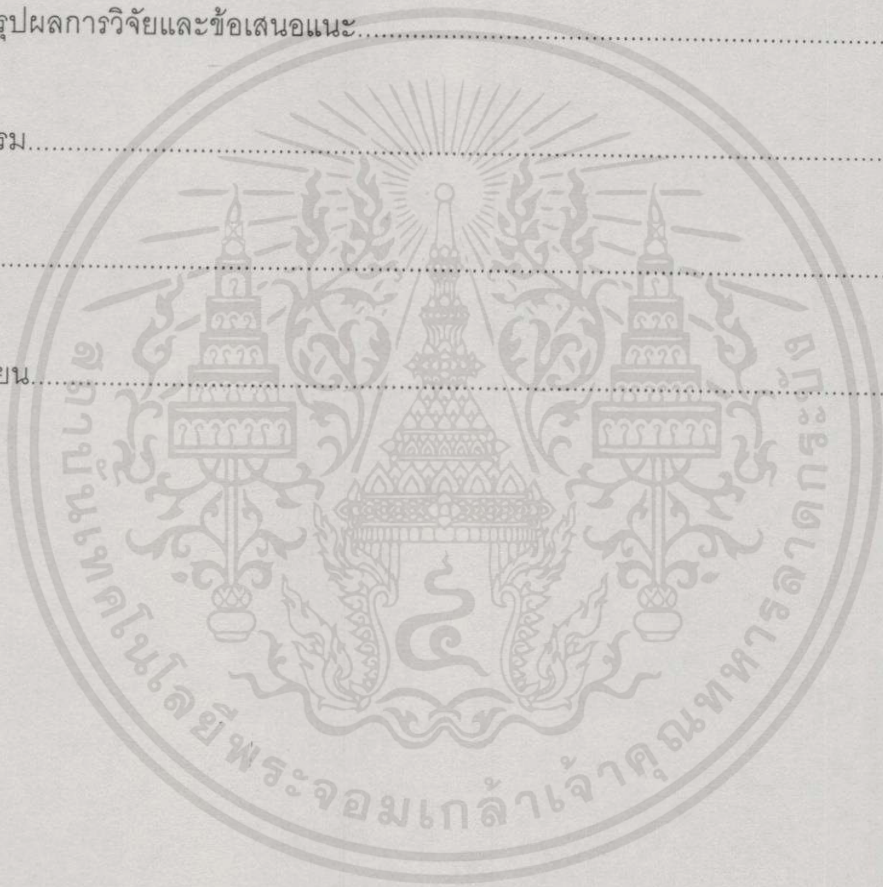
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	I
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	III
กิตติกรรมประกาศ	V
สารบัญ.....	VI
สารบัญตาราง.....	VIII
สารบัญภาพ.....	X
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	1
1.3 ขอบเขตของการศึกษา.....	2
1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์.....	3
2.2 การเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศดัดแปลง.....	4
2.3 บทบาทที่สำคัญของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์.....	4
2.4 บทบาทที่สำคัญของออกซิเจน.....	6
2.5 บทบาทของเอทิลีน.....	7
2.6 บทบาทของสารดูดซับเอทิลีน.....	7
2.7 รายงานดัชนีการเก็บเกี่ยว.....	8
2.8 รายงานการเก็บรักษาที่เกี่ยวข้อง.....	8
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานวิจัย.....	21
3.1 อุปกรณ์.....	21
3.2 สถานที่ดำเนินงาน.....	21
3.3 ระยะเวลาที่ทำการทดลอง.....	21
3.4 วิธีดำเนินงาน.....	22
3.5 การบันทึกข้อมูล.....	23

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการทดลอง.....	25
4.1 การทดลองที่ 1.....	25
4.2 การทดลองที่ 2.....	65
บทที่ 5 กาวิจารณ์ผลการทดลอง.....	115
บทที่ 6 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	117
บรรณานุกรม.....	119
ภาคผนวก.....	123
ประวัติผู้เขียน.....	126



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	29
4.2 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก ชนิดต่างๆ.....	30
4.3 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	30
4.4 แสดงสีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	35
4.5 แสดงสีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	38
4.6 แสดงสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	41
4.7 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	49
4.8 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก ชนิดต่างๆ.....	50
4.9 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	50
4.10 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	56
4.11 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก ชนิดต่างๆ.....	57
4.12 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	57
4.13 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	61
4.14 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ.....	62

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.15 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	52
4.16 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับ เอทิลีน ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	72
4.17 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับ เอทิลีนต่างๆกัน.....	73
4.18 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตรา การไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	73
4.19 แสดงสีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตรา การไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	78
4.20 แสดงสีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตราการ ไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	81
4.21 แสดงสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	84
4.22 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	96
4.23 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับ เอทิลีนต่างๆกัน.....	97
4.24 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการ ไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	97
4.25 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับ เอทิลีน ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	106
4.26 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับ เอทิลีนต่างๆกัน.....	107
4.27 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	107
4.28 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตรา การไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	111

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.29 แสดงอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน ปริมาณต่างๆกัน.....	112
4.30 แสดงอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ปริมาณต่างๆกัน.....	112



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญญภาพ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.15 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจียวเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	51
4.16 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจียวเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ.....	52
4.17 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจียวเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	52
4.18 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	58
4.19 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ.....	59
4.20 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	59
4.21 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	63
4.22 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ.....	64
4.23 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	64
4.24 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	74
4.25 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนต่างๆกัน.....	75
4.26 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	75
4.27 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	85
4.28 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	85
4.29 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ ต่างๆกัน.....	86

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.30 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาใน สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	86
4.31 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาใน สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	87
4.32 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาใน สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	87
4.33 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาใน สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	88
4.34 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	98
4.35 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนต่างๆกัน.....	99
4.36 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษา ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	99
4.37 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	108
4.38 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนต่างๆกัน.....	109
4.39 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษา ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	109
4.40 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	113
4.41 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษา ร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน ต่างๆกัน.....	114
4.42 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษา ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน.....	114

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กระเจี๊ยบเขียวเป็นผักที่ส่งออกที่สำคัญของประเทศไทย การส่งออกมีตลาดหลักคือ ประเทศญี่ปุ่น ในรูปของผักสดและแช่แข็ง ประเทศไทยมีสัดส่วนตลาดที่สูงที่สุดและมีแนวโน้มความต้องการเพิ่มขึ้นตลอดมาปริมาณการส่งออกมีปริมาณ 3,786 ตัน มูลค่า 330.3 ล้านบาทในปี 2541 ในการผลิตกระเจี๊ยบเขียวเพื่อการส่งออก มีปัญหาสำคัญในด้านการผลิต ได้แก่การระบาดของศัตรูพืช ผลผลิตที่ได้ไม่เพียงพอและไม่มีมาตรฐาน นอกจากนี้ยังมีปัญหาอื่น ๆ อีก ได้แก่ มีโรคและแมลงศัตรูพืชหลายชนิด ซึ่งทำความเสียหายต่อคุณภาพผลผลิตส่งออก ต้นทุนการผลิตสูง ปัญหาการประสานงานในด้านต่างๆระหว่างผู้ส่งออกและเกษตรกรมักไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงทั้งสองฝ่าย และปัญหาที่สำคัญหลังการเก็บเกี่ยวคือ กระเจี๊ยบเขียวผักสดมีอายุการเก็บรักษาสั้นจึงทำให้สูญเสียคุณภาพและราคาเร็ว (สมชาย สุคนธ์สิงห์ และอำภา ตันติสิริระ.2536)

ดังนั้นการศึกษาหาวิธีการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่เหมาะสมซึ่งสามารถยืดอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควรมีการศึกษาเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว การเก็บรักษาแบบควบคุมบรรยากาศ (CA - storage) เป็นวิธีการหนึ่งที่ต้องลงทุนสูงมาก และไม่เหมาะสมต่อการขนส่ง และก่อนการวางขาย ดังนั้นวิธีการเก็บรักษาแบบสภาพบรรยากาศดัดแปลง (MA - storage) จึงอาจเป็นวิธีการที่อาจมีความเหมาะสมต่อการขนส่งกระเจี๊ยบเขียวและวางขาย จึงได้ศึกษาแนวทางในการแก้ปัญหาโดยการศึกษาผลของภาชนะบรรจุ แรงดันการบรรจุก๊าซ และปริมาณสารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวขึ้น

1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาอิทธิพลของภาชนะบรรจุ ต่อคุณภาพ และอายุหลังการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว
2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของอัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 ในการบรรจุที่เหมาะสม ต่อการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียว
3. เพื่อศึกษาหาวิธีการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่เหมาะสมต่อการขนส่งระยะไกล และการเก็บรักษา ก่อนจำหน่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานานี้ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 ขอบเขตของงานวิจัย

ศึกษาการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวในภาชนะบรรจุ 3 ชนิดคือถุงพลาสติก polyethylene (PE), low density polyethylene (LDPE), polypropylene (PP) โดยเก็บรักษาร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียว(กรัม) และใช้อัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 5 ระดับ คือ 0:0, 5:10, 5:20, 10:10 และ 10:20 ปอนด์/ตารางนิ้ว(PSI) โดยเก็บรักษาในตู้ควบคุมอุณหภูมิ 10 – 12 องศาเซลเซียส เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษา และการเปลี่ยนระหว่างการเก็บรักษา

ศึกษาปริมาณสารดูดซับเอทิลีน 0, 5, 7, และ 9 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียว(กรัม) และใช้อัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 4 ระดับ คือ 0:0, 3:5, 5:7 และ 7:10 ปอนด์/ตารางนิ้ว(PSI) โดยใช้ถุงพลาสติก PE เก็บรักษาในตู้ควบคุมอุณหภูมิ 10 – 12 องศาเซลเซียส เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษา และการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา

1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงชนิดของภาชนะบรรจุและอัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 ที่เหมาะสมต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว
2. ทำให้ทราบปริมาณของสารดูดซับเอทิลีน และอัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 ที่เหมาะสมต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว
3. ทำให้ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบภายในของฝักกระเจี๊ยบเขียว ในระหว่างการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวแบบสภาพบรรยากาศดัดแปลง
4. พบวิธีการเก็บรักษาที่เหมาะสมของกระเจี๊ยบเขียว และเหมาะสมต่อการขนส่งระยะไกล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะในรูปแบบใดก็ตาม อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

กระเจี๊ยบเขียวมีชื่อสามัญคือ Okra หลายประเทศเรียกกระเจี๊ยบเขียวแตกต่างกันเช่น แอฟริกาเรียก quimbambo ประเทศไทยแถบจังหวัดสมุทรสาครและสมุทรปราการเรียกกระตาด ในภาคกลางบางแห่งเรียกมะเขือมอญ ภาคเหนือเรียกมะเขือมัน กระเจี๊ยบเขียวมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hibiscus esculentus* Linn. หรือ *Abelmoschus esculentus* Moench แต่ในปัจจุบันใช้ชื่อ *Abelmoschus esculentus* Moench ซึ่งอยู่ในวงศ์ Malvaceae (mallow family) สันนิษฐานกันว่าถิ่นกำเนิดของกระเจี๊ยบเขียวอยู่ในทวีปแอฟริกาหรือเอเชีย หรือบางที่อาจเป็นทั้ง 2 แห่ง (Ware and McCollum, 1980) กระเจี๊ยบเขียวเป็นผักที่เจริญเติบโตได้ดีในเขตกึ่งร้อน โดยอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุดประมาณ 35°C และอุณหภูมิต่ำสุดไม่ต่ำกว่า 18°C จะเป็นสภาพที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโต กระเจี๊ยบเขียวเป็นพืชยืนต้น อายุประมาณ 1 ปี เจริญเติบโตได้ดีกับดินเกือบทุกชนิด แต่ไม่ชอบดินที่มีน้ำแฉะขัง หรือระบายน้ำยาก และดินกรดจัด pH ที่เหมาะสมควรอยู่ระหว่าง 6.6 – 6.8

การปลูกเพื่อส่งออกตลาดญี่ปุ่นจะมีความต้องการในเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนกันยายน ผลผลิตที่ต้องการคือ กระเจี๊ยบเขียวความยาวฝัก 7 – 10 เซนติเมตรกระเจี๊ยบเขียวเป็นพืชผักส่งออกชนิดหนึ่งที่มีบทบาทมากขึ้นในขณะนี้ ทั้งนี้เนื่องจากในช่วงฤดูหนาวของแต่ละปีกระเจี๊ยบเขียวจะกลายเป็นพืชทอง ที่มีการส่งออกไปยังต่างประเทศปีละหลายสิบล้าน โดยเฉพาะลูกค้าจากประเทศญี่ปุ่นและประเทศในกลุ่มยุโรปได้แก่ เยอรมันตะวันตก และฝรั่งเศส สำหรับในช่วงปกติมีการส่งออกฝักกระเจี๊ยบเขียวเกือบตลอดปี เมื่ออากาศอบอุ่นขึ้นปริมาณการส่งออกจะลดลงเนื่องจากต่างประเทศสามารถปลูกเพื่อการบริโภคเองได้ (สมชาย สุคนธสิงห์ และอำภา ดันตีสิริระ. 2536)

ปัจจุบันกระเจี๊ยบเขียวมีแหล่งผลิตแพร่หลายในแถบบริเวณชายฝั่งทะเลแคริบเบียน ทวีปแอฟริกา โดยเฉพาะในประเทศชูดาน อียิปต์ ไนจีเรีย และในประเทศเขตเอเชีย ได้แก่ มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ (Tindall, 1968) สำหรับประเทศไทยในปี พ.ศ. 2544 มีรายงานแหล่งผลิตที่เป็นพื้นที่ส่งเสริมเชิงธุรกิจได้แก่ กรุงเทพฯ ราชบุรี นครปฐม อ่างทอง หรือพื้นที่อื่นๆที่สามารถขนส่งกระเจี๊ยบเขียวทางเครื่องบินได้สะดวก เช่น จังหวัดเชียงใหม่ สงขลา ส่วนพื้นที่ปลูกที่สำคัญได้แก่ กรุงเทพฯ สมุทรสาคร ราชบุรี นครปฐม อ่างทอง สุพรรณบุรี จันทบุรี เชียงใหม่ สระแก้ว โดยมีพื้นที่ผลิตรวมทั้งประเทศประมาณ 5,288 ไร่ (พ.ศ. 2540/41) พื้นที่ปลูกส่งออก 1,800 ไร่ ผลผลิตรวมทั้งประเทศ 9,326 ตัน (พ.ศ. 2540/41) ผลผลิตเฉลี่ยรวมทั้งประเทศ 1626 กก./ไร่ (พ.ศ. 2540) ผลผลิต

เฉลี่ยในการผลิตเพื่อการส่งออก 3,000 กก./ไร่ การส่งออกมีปริมาณ 3,786 ตัน มูลค่า 330.3 ล้านบาท (สมชาย สุคนธสิงห์ และอำภา ตันติสิระ.2536)

2.2 การเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศดัดแปลง

modified atmosphere storage (MA - storage) หมายถึงวิธีการเก็บรักษาโดยการลดหรือการเพิ่มปริมาณก๊าซให้ต่างจากบรรยากาศธรรมดา ส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับการลดปริมาณก๊าซออกซิเจน และ/หรือการเพิ่มปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (ประพันธ์ บุญกลิ่นขจร.2526)

การเก็บรักษาในสภาพที่มีก๊าซออกซิเจนน้อย และ/หรือ มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์มากกว่าปกติเรียกว่าการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศดัดแปลง (modified atmosphere storage, MA - storage) (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541)

modified atmosphere storage (MA - storage) เป็นวิธีการเก็บรักษาผักและผลไม้ในสภาพของบรรยากาศที่ถูกดัดแปลง เช่น การเก็บรักษาผักและผลไม้ในถุงพลาสติกปิดปากถุงแน่น ปริมาณของออกซิเจนในถุงพลาสติกจะลดลง เนื่องจากถูกใช้ไปโดยการหายใจของผักและผลไม้ และปริมาณของคาร์บอนไดออกไซด์จะเพิ่มขึ้นเนื่องจากการหายใจ ปริมาณของออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์จะถูกควบคุมโดยคุณสมบัติในการยอมให้ก๊าซซึมผ่านได้ ของพลาสติกฟิล์ม ซึ่งขึ้นอยู่กับอัตราการหายใจและอุณหภูมิขณะนั้น (สายชล เกตุษา. 2528)

การเก็บรักษामลผลิตภายใต้สภาพดัดแปลง เป็นการเก็บรักษาในสภาวะที่มีการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของก๊าซในบรรยากาศให้แตกต่างไปจากบรรยากาศปกติคือ ในบรรยากาศปกติจะประกอบด้วยก๊าซไนโตรเจน 78 เปอร์เซ็นต์ ออกซิเจน 20.95 เปอร์เซ็นต์ และคาร์บอนไดออกไซด์ 0.03 เปอร์เซ็นต์ ในการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศดัดแปลงจะทำการลดปริมาณของก๊าซออกซิเจนให้น้อยลง และเพิ่มปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้สูงขึ้น ซึ่งจะมีผลทำให้อัตราการหายใจของผลผลิตลดลง ลดกระบวนการเมแทบอลิซึมภายในเซลล์ให้ช้าลง ลดการสังเคราะห์ และการทำงานของก๊าซเอทิลีนรวมทั้งยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ด้วย ทำให้สามารถเก็บรักษาผลผลิตได้นานขึ้น (दनัย บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์.2535)

2.3 บทบาทที่สำคัญของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

ในอากาศปกติจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เพียง 0.03 เปอร์เซ็นต์ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูงๆจะมีบทบาทสำคัญมากต่อการยืดอายุการเก็บรักษา คุณสมบัติที่สำคัญของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์คือ

1. ชะลออัตราการหายใจของพืช โดยทั่วไปเมื่อความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในบรรยากาศเพิ่มขึ้น อัตราการหายใจของพืชจะลดลง ทำให้อายุการเก็บรักษาผักและผลไม้สด

เพิ่มขึ้นอย่างไรก็ตามความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เหมาะสมจะแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับชนิดของพืช การชะลออัตราการหายใจของพืชอาจจะได้ผลน้อยเมื่อใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ความเข้มข้นต่ำเกินไป ในขณะที่ความเข้มข้นที่สูงเกินอาจทำให้เซลล์พืชเป็นอันตรายอันเป็นเหตุให้เกิดการเน่าเสียเร็วยิ่งขึ้น ตัวอย่างเช่น แอปเปิ้ลจะทนก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้น้อยกว่าสตอเบอรี่ การเก็บรักษาแอปเปิ้ลจะใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เพียง 3-5 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่ใช้ถึง 15-20 เปอร์เซ็นต์ สำหรับสตอเบอรี่

2. ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์บางชนิด จึงเรียกก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ว่าเป็น bacteriostatic fungistatic agent คือจะยับยั้งการเจริญเติบโตเท่านั้นมิได้ทำลายหรือฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ โดยทั่วไปจะใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ความเข้มข้นอย่างน้อย 20 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จะยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ดี ก็ต่อเมื่อเชื้อจุลินทรีย์นั้นอยู่ในช่วงการเตรียมพร้อมเพื่อแบ่งตัว (lag phase) โดยจะทำให้ช่วงเวลานี้เพิ่มขึ้น เป็นผลให้การแบ่งตัวเพิ่มจำนวนของเชื้อจุลินทรีย์เป็นไปได้อย่างช้ายิ่งขึ้น ผลของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์นี้จะเพิ่มมากยิ่งขึ้นเมื่ออุณหภูมิลดลง หรือเมื่อความดันบรรยากาศเพิ่มขึ้น

3. สามารถละลายได้ดีในน้ำและไขมัน และการละลายนี้จะเพิ่มขึ้นเมื่ออุณหภูมิลดลงดังสังเกตได้จากการยุบตัวของภาชนะบรรจุ เนื่องจากความดันภายในต่ำกว่าความดันบรรยากาศ นอกจากนี้หากการละลายสูงมากพอจะทำให้เกิดกลิ่นรสของกรดในผลิตภัณฑ์อาหารได้ จึงต้องจำกัดความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์ของอาหารที่จะบรรจุ (งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538)

ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เป็นก๊าซที่มีผลโดยตรงกับก๊าซเอทิลีน โดยมีผลยับยั้งหรือขัดขวางการทำงานของก๊าซเอทิลีน ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์มีสูตรโครงสร้างคล้ายคลึงกับก๊าซเอทิลีน แต่ไม่อาจกระตุ้นให้ผลไม้อายุได้ เนื่องจากขาดคุณสมบัติบางประการที่จะเข้าทำหน้าที่แทนก๊าซเอทิลีน ดังนั้นจึงมีผลยับยั้งก๊าซเอทิลีนในขณะที่เข้าไปแก่งแย่งกับก๊าซเอทิลีนทำให้ก๊าซเอทิลีนเข้าไปกระตุ้นการสุกไม่ได้ การใส่ผลไม้ในภาชนะปิดสนิทจะทำให้มีการสะสมคาร์บอนไดออกไซด์จากการหายใจจนกระทั่งสูงพอที่จะยับยั้งการสุกได้ แต่ถ้าผลไม้ไม่อยู่ในสภาพที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สูงเป็นเวลานานจะเกิดผลเสียขึ้น เช่นรสชาติของผลไม้เปลี่ยนไป เนื่องจากเกิดการหายใจโดยไม่ใช้ก๊าซออกซิเจน (จิรา ณ หนองคาย. 2531)

ในสภาพที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สูง จะช่วยลดความอ่อนแอของผลต่อการเกิดอาการสะท้านหนาวได้ ซึ่งพบได้ในผลมะม่วงและอโวคาโด (दनัย บุญยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535)

ไม่มีการใช้จากทั้งนี้ อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
Kader.(1993) รายงานว่าการเก็บรักษาไม่ผลในเขตร้อน และกิ่งเขตร้อนจะสามารถเก็บรักษาที่มีความเข้มข้นของ CO₂ 3 – 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O₂ 5 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 7°C ซึ่งอยู่

ในช่วงอุณหภูมิ 5 -12°C และจะได้รับประโยชน์สูงสุดเมื่อลดความเข้มข้นของ O₂ และเพิ่มปริมาณความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในระดับปานกลาง นอกจากนี้ยังมีรายงานว่า การเก็บรักษา cv.Mauritius ที่ระดับอุณหภูมิ 5°C ในสภาพบรรยากาศปกติ (control) หรือความเข้มข้นของ CO₂ 5, 10 และ 15 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับปริมาณความเข้มข้นของ O₂ 3, 4 เปอร์เซ็นต์ หลังจากนั้น 22 วัน นำผลไม้ออกมาในสภาพบรรยากาศ 20°C เป็นเวลา 1 วัน การเก็บรักษาผลไม้ที่ความเข้มข้น CO₂ 15 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O₂ 3 เปอร์เซ็นต์ หรือความเข้มข้น CO₂ 10 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O₂ 3 เปอร์เซ็นต์ จะพบว่าปริมาณ TSS มากกว่าในการเก็บรักษาในวิธีการอื่นๆ แต่จะพบว่าปริมาณรสชาติที่ผิดปกติมาก ในการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศควบคุมทุกวิธีส่วนใหญ่จะมีระดับของ black spot และ stem end rot น้อยกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับ control ตามหลักทฤษฎีแล้วจะแนะนำให้เก็บที่ 5 เปอร์เซ็นต์ CO₂ ร่วมกับ O₂ 3 เปอร์เซ็นต์ หรือ 5 เปอร์เซ็นต์ CO₂ ร่วมกับ O₂ 4 เปอร์เซ็นต์ และยังมีรายงานว่าที่ระดับความเข้มข้นของ CO₂ สูงจะทำให้แบ่งเปลี่ยนเป็นน้ำตาลได้ช้าลง

Mcglasson.(1998) รายงานว่าที่ระดับความเข้มข้นของก๊าซ CO₂ ที่ 20 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอุณหภูมิที่ 15°C และ 25°C จะช่วยลดอัตราการหายใจของข้าวโพดหวานได้มากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์

2.4 บทบาทที่สำคัญของก๊าซออกซิเจน

โดยปกติอากาศมีก๊าซออกซิเจนประมาณ 20 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณก๊าซออกซิเจน ในอากาศมีผลต่อการหายใจ การสร้างเอทิลีน และกระบวนการ oxidation อื่นๆ เช่น การ oxidize สารประกอบ phenol จนได้สารสี (pigment) สีน้ำตาล (จริงแท้ ศิริพานิช.2541) ความเข้มข้นของก๊าซออกซิเจนระหว่าง 1 ถึง 5 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการสุกของผลไม้ได้หลายชนิด บทบาทของก๊าซออกซิเจนในการยับยั้งการสุกของผลไม้ ไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการยับยั้งการหายใจอย่างแท้จริง แม้ว่าความเข้มข้นของก๊าซออกซิเจนที่ต่ำจะลดลง แต่ก๊าซออกซิเจนจะมีบทบาทโดยตรงที่สำคัญเกี่ยวกับการสุกของผลไม้ ในปัจจุบันเป็นที่ยอมรับแล้วว่า ก๊าซออกซิเจนเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการสร้าง และการทำงานของเอทิลีนในพืช (สายชล เกตุษา.2528)

Weichmann(1987) รายงานว่ามะเขือเทศที่เก็บรักษาในความเข้มข้นของก๊าซออกซิเจนต่ำ สภาพของเนื้อเยื่อจะดีกว่าการเก็บรักษาในสภาพอากาศปกติ ปริมาณก๊าซออกซิเจนที่ระดับความเข้มข้น 3 เปอร์เซ็นต์ จะทำให้เนื้อเยื่อมีการเปลี่ยนแปลงน้อยมาก แต่อิทธิพลดังกล่าวไม่สามารถพบได้ใน sweet pepers และพืชผักชนิดอื่นๆ ในแอปเปิ้ลการตอบสนองต่อระดับความเข้มข้น O₂ ต่ำจะเกิดผลที่ตืออย่างเด่นชัด การเปลี่ยนแปลงของสี (ส่วนมากจากสีเขียวเป็นสีเหลือง) จะลดลง เมื่อมีปริมาณความเข้มข้นของ O₂ ต่ำ เช่น การลดลงของการสูญเสีย chlorophyll จากการอ้างถึง

ในผักที่ต่างชนิดกัน ใน broccoli ปริมาณความเข้มข้นของ O_2 ต่ำกว่า 2 เปอร์เซ็นต์ จะทำให้สีเขียวคงอยู่ได้นานขึ้น การใช้ปริมาณ O_2 ต่ำนี้จะได้ผลดีเช่นเดียวกับการเพิ่มขึ้นของ CO_2 ในการทดลองปริมาณ O_2 2.5 – 4 เปอร์เซ็นต์ จะทำให้ chlorophyll ลดการสูญเสียลงได้อย่างชัดเจน

2.5 บทบาทของเอทิลีน

ก๊าซเอทิลีนเป็นสารประกอบอินทรีย์ที่มีผลต่อขบวนการสรีรวิทยาของพืช เกิดจากขบวนการเปลี่ยนแปลงทางเคมีภายในพืช และก๊าซเอทิลีนถูกผลิตจากเนื้อเยื่อของพืชชั้นสูง และสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กบางชนิด ก๊าซเอทิลีนเป็นฮอร์โมนธรรมชาติที่ควบคุมการบ่มและการสุกของผลิตผล และยังมีผลต่อสรีรวิทยาของพืชแม้จะใช้ในปริมาณน้อย (0.1 ppm.) นอกจากนี้ยังมีผลต่อคุณภาพของผลิตผลหลังจากการเก็บเกี่ยว ดังนั้นก๊าซเอทิลีนจึงมีส่วนเกี่ยวข้องกับ ผลไม้, ผัก, และไม้ดอกภายหลังการเก็บเกี่ยว ความสำคัญของการกำจัดก๊าซเอทิลีน ในการเก็บรักษาแบบ MA - storage นั้นส่วนใหญ่จะสมมติเอาเองว่า การกำจัดก๊าซเอทิลีนในการเก็บรักษาแบบ MA - storage เป็นสิ่งไม่สำคัญเนื่องจากก๊าซเอทิลีนมีผลต่อการสุกของผลไม้ที่อุณหภูมิ 0 - 5°C. และภายใต้สภาพแบบ MA - storage มีน้อยมาก อย่างไรก็ตามเมื่อเร็วๆ นี้ได้มีการศึกษาผลของก๊าซเอทิลีนในปริมาณความเข้มข้นเท่ากับที่เกิดในห้อง MA - storage จะมีผลต่อการอ่อนนิ่มของผลไม้ (ประพันธ์ บุญกลินขจร.2526)

เอทิลีนเป็นฮอร์โมนพืชชนิดเดียวที่มีสถานะเป็นก๊าซ สามารถแพร่กระจายไปยังส่วนต่างๆ ของพืชได้ง่ายทำให้มีอิทธิพลค่อนข้างกว้างขวางต่อการพัฒนาของพืช โดยทั่วไปก๊าซเอทิลีนจะไปเร่งอัตราการเสื่อมสภาพของพืช ทั้งนี้เพราะก๊าซเอทิลีนสามารถกระตุ้นเนื้อเยื่อทุกชนิดให้มีอัตราการหายใจสูงขึ้นได้ สำหรับในไม้ผลนั้นลักษณะการผลิตก๊าซเอทิลีนและปริมาณความเข้มข้นภายในมีความสัมพันธ์กับการหายใจ ผลไม้ประเภท climacteric มีการผลิตและความเข้มข้นของก๊าซเอทิลีนภายในผลในระหว่างการเจริญเติบโตต่ำ จนกระทั่งเมื่อผลไม้เริ่มสุกการผลิตก๊าซเอทิลีนจึงเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัว ความเข้มข้นภายในก็สูงขึ้นด้วย การเพิ่มขึ้นของปริมาณการผลิตก๊าซเอทิลีนอาจเกิดขึ้นก่อน หรือหลังการเพิ่มขึ้นของอัตราการหายใจก็ได้ ผลไม้ประเภท non-climacteric และเนื้อเยื่อ vegetative อื่นๆ มีการผลิตก๊าซเอทิลีนตามปกติที่มีอยู่ในเนื้อเยื่อต่างๆ ทั่วทั้งนั้น จึงไม่ตอบสนองต่อก๊าซเอทิลีน (จริงแท้ ศิริพานิช.2541)

2.6 บทบาทที่สำคัญของสารดูดซับเอทิลีน

การใช้สารดูดซับเอทิลีน (ethylene absorbent, EA) ร่วมกับการใช้ถุงพลาสติกสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลผลิตได้ สารดูดซับเอทิลีนที่รู้จักกันดีคือ ด่างทับทิม (potassium permanganate, $KMnO_4$) ซึ่งจะทำปฏิกิริยาทางเคมีกับก๊าซเอทิลีน เกิดเป็นสารใหม่ 2 ชนิดคือ

แมงกานีสไดออกไซด์ (manganese dioxide, MnO_2) และเอทิลีนไกลคอล (ethylene glycol, $C_6H_6O_2$) ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนกลับไปเป็นก๊าซเอทิลีนได้อีก วิธีการเตรียมสารดูดซับเอทิลีน ทำได้โดยจุ่มวัสดุที่มีความพรุนสูงในสารละลายอิมิตัวของต่างทับทิมแล้วผึ่งลมให้แห้ง สารดูดซับเอทิลีน สามารถดูดซับก๊าซเอทิลีน ที่ผลไม่ปลดปล่อยออกมาจนหมด ช่วยลดปริมาณก๊าซเอทิลีน จึงชะลอการสุกได้ (สุชีรา เชียงยุคดีสากล.2537)

Weichmann(1987) รายงานว่าการเก็บกล้วยหอมในถุงพลาสติกปิดสนิทโดยมีสารดูดซับเอทิลีน มีปริมาณก๊าซ CO_2 7 เปอร์เซ็นต์ ก๊าซ O_2 2.2 เปอร์เซ็นต์ ช่วยชะลออัตราการเปลี่ยนแปลงทางสรีระ โดยลดอัตราการหายใจ และการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ ช่วยให้กล้วยหอมสุกช้าลง และเก็บรักษากล้วยหอมได้นาน 30 วัน โดยที่กล้วยหอมมีสภาพดี สีเขียว ไม่นิ่ม

2.7 รายงานดัชนีการเก็บเกี่ยว

ปัจจุบันกระเจี๊ยบเขียวจัดเป็นพืชผักส่งออกชนิดหนึ่งที่มีเริ่มมีบทบาทมากขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากกรมส่งเสริมการเกษตร ได้จัดให้กระเจี๊ยบเขียวเป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีศักยภาพในการส่งออกซึ่งกำลังมุ่งส่งเสริมให้มีการปลูกกันอย่างแพร่หลาย (ชำนานฎ ทองกลัด และนรินทร์ พูลเพิ่ม.2531) ลักษณะคุณภาพของผักกระเจี๊ยบเขียวที่ตลาดต่างประเทศต้องการ กล่าวคือ ควรมีลักษณะเป็นผักอ่อนสด มี 5 เหลี่ยม ผักตรง ความยาวของผักไม่เกิน 10 เซนติเมตร ผักควรมีสีเขียวเข้ม มีปริมาณเส้นใยน้อยและไม่มีโรคและแมลง การเก็บเกี่ยวผักกระเจี๊ยบเขียวเพื่อรับประทานผักสดควรเก็บเกี่ยวผักในระยะหลังดอกบาน 4 – 6 วัน ผักมีความยาว 5 – 10 เซนติเมตร เนื่องจากในระยะนี้ผักกระเจี๊ยบยังคงมีความอ่อนนุ่ม มีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ผู้บริโภคพึงพอใจ ในขณะที่ผักกระเจี๊ยบเขียวที่มีความยาว 15 – 20 เซนติเมตร เป็นระยะที่ผักย่างเข้าสู่ระยะผักแก่ ทำให้มีคุณภาพในการบริโภคลดลงอย่างรวดเร็ว (Perice.1987)

2.8 รายงานการเก็บรักษาที่เกี่ยวข้อง

Glahan and Youryon (2000) ศึกษาอายุและปริมาณ CO_2 ต่อการพัฒนาการสุกและคุณภาพหลังการเก็บรักษากล้วยไซ่ ปรากฏว่ากล้วยไซ่ที่เก็บเกี่ยว 35 วันหลังดอกบานเก็บรักษาร่วมกับ CO_2 0 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่ $16^{\circ}C$ มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยนานที่สุดคือ 60.55 วัน ในขณะที่กล้วยไซ่ที่เก็บเกี่ยว 44 วันหลังดอกบาน เก็บรักษาร่วมกับ CO_2 11 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยสั้นที่สุดคือ 33.85 วัน หลังจากกล้วยไซ่ที่เก็บเกี่ยวที่อายุ 44 วันหลังจากดอกบาน นำมาเก็บรักษาร่วมกับ CO_2 9 เปอร์เซ็นต์ เมื่อสุกจะมีปริมาณค่าเฉลี่ย TSS สูงที่สุดคือ 22.97 brix ส่วนกล้วยไซ่ที่เก็บเกี่ยว 35 วันหลังดอกบานเก็บรักษาร่วมกับ CO_2 0 เปอร์เซ็นต์ จะมีปริมาณค่าเฉลี่ย TSS ต่ำสุดคือ 20.00 brix ปริมาณของ TSS จะเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา หลังจากเก็บ

รักษาได้ 10, 15, 20, 25 และ 30 วัน นำไปบ่มที่อุณหภูมิห้อง พบว่าหลังจากเก็บรักษาได้ 10 วัน กล้วยไข่ที่เก็บเกี่ยว 35 วันหลังดอกบานเก็บรักษาร่วมกับ CO₂ 0 และ 3 เปอร์เซ็นต์ จะมีระยะเวลาการบ่มยาวนานที่สุดมีค่าเฉลี่ย 6 วัน ในขณะที่จากกล้วยไข่ที่เก็บเกี่ยวที่อายุ 44 วันหลังจากดอกบาน เก็บรักษาร่วมกับ CO₂ 3, 5, 7, 9 และ 11 เปอร์เซ็นต์ มีระยะเวลาการบ่มสั้นที่สุดมีค่าเฉลี่ย 1 วัน สีเขียวของเปลือกจะเริ่มลดลงเมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้น หลังจากนำไปบ่มในทุกวิธีการคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในเกณฑ์ที่ดีมาก

Glahan and Puchangthong (2000) ศึกษาสัดส่วน CO₂: O₂ ต่อคุณภาพภายหลังการเก็บรักษาหน่อไม้ฝรั่ง ใส่ปริมาณ CO₂ 0, 3, 6, 9, 12 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณ O₂ 0, 2, 4, 6, 8 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ± 2 ผลปรากฏว่าหน่อไม้ฝรั่งจะมีปริมาณเส้นใยและเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆตามระยะเวลาการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ภายหลังจากการเก็บรักษา 28 วัน พบว่าหน่อไม้ฝรั่งที่เก็บรักษาใน CO₂ 12 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O₂ 8 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยมากที่สุด 2.59 เปอร์เซ็นต์ และจากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่งกับหน่อไม้ฝรั่งที่เก็บรักษาใน CO₂ 12 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O₂ 6 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งมีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุด 1.31 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่เก็บรักษา หน่อไม้ฝรั่งมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดอยู่ระหว่าง 0.16 – 0.81 เปอร์เซ็นต์ ภายหลังจากการเก็บรักษา 7 วัน หน่อไม้ฝรั่งที่เก็บรักษาใน CO₂ 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O₂ 6 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 0.16 เปอร์เซ็นต์ และที่ 28 วัน หน่อไม้ฝรั่งที่เก็บรักษาใน CO₂ 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O₂ 0 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด 0.81 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ TSS ของหน่อไม้ฝรั่งทุกการทดลองจะลดลงเล็กน้อย ซึ่งจะมีค่าอยู่ระหว่าง 3.53 – 6.40 brix เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่าหน่อไม้ฝรั่งจะมีลักษณะที่ดีและมีรสชาติเป็นที่ยอมรับ

Glahan and Kerdsiri (2000) ศึกษาสัดส่วน CO₂ : O₂ ต่อคุณภาพภายหลังการเก็บรักษากล้วยหอมทอง โดยเก็บรักษากล้วยหอมทองไว้ที่อุณหภูมิ 16 ± 2 °C ปริมาณ CO₂ 0, 1, 2, 3 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณ O₂ 0, 2, 4, 6 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ผลปรากฏว่ากล้วยหอมทองที่บ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องก่อนการเก็บรักษา มีปริมาณ TSS ระหว่าง 19.60 – 22.40 brix ส่วนกล้วยหอมทองที่บ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังจากเก็บรักษา 35 วัน มีปริมาณ TSS ระหว่าง 17.40 – 22.40 brix ก่อนการเก็บรักษากล้วยหอมทองมีเปอร์เซ็นต์ TA ระหว่าง 0.0034 – 0.0101 เปอร์เซ็นต์ ส่วนกล้วยหอมทองที่บ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องภายหลังจากเก็บรักษา 35 วัน มีเปอร์เซ็นต์ TA ระหว่าง 0.0034 – 0.0254 เปอร์เซ็นต์ กล้วยหอมทองมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆตามระยะเวลาการเก็บรักษาที่นานขึ้น ซึ่งภายหลังจากเก็บรักษา 35 วัน กล้วยหอมทองมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นเมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นระหว่าง 0.48 – 0.87 เปอร์เซ็นต์ และจากการ

วิเคราะห์ทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ตลอดระยะเวลาที่เก็บรักษา กล้วยหอมทองมีสีเปลือก และมีสีเนื้อค่อยๆเปลี่ยนเป็นสีเหลืองตามระยะเวลาการเก็บรักษาที่นานขึ้น ภายหลังจากการเก็บรักษากล้วยหอมทอง 7, 14, 21, 28 และ 35 วัน แล้วนำไปป้อนให้สุกที่อุณหภูมิห้อง พบว่ากล้วยหอมทองมีลักษณะที่ดี และมีรสชาติเป็นที่ยอมรับ

Glahan and Wichitrattananon (2000) ศึกษาอิทธิพลของอัตราส่วน CO_2 : O_2 และสารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามังคุด (*Garcinia mangostana* Linn.) โดยเก็บรักษาที่ $13 \pm 2^\circ\text{C}$ บรรจุในถุง polyethylene (PE) ร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน (EA) 20 กรัม ผลปรากฏว่า มังคุดทุกวัยมีปริมาณ TSS และ TA ลดลงตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น การลดลงของ TA 7,14,21,28,35,42 และ 49 วัน ที่เก็บรักษาไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติในแต่ละวิธีการ ในขณะที่ปริมาณ TSS หลังการเก็บรักษา 49 วัน มีความแตกต่างกันทางสถิติ ปริมาณ TSS ก่อนการเก็บรักษามีค่าเฉลี่ย 18.13-19.83 brix และหลังจากการเก็บรักษา 49 วัน มีค่าเฉลี่ย 10.53 - 17.60 brix ปริมาณ TA ก่อนการเก็บรักษามีค่าเฉลี่ย 0.71-0.79 เปอร์เซ็นต์ และหลังจากเก็บรักษา 49 วัน มีค่าเฉลี่ย 0.53-0.75 เปอร์เซ็นต์ หลังจากการเก็บรักษา 7 วัน ค่าเฉลี่ยของก๊าซเอทิลีน 2.87-6.74 ppm. มีความแตกต่างกันทางสถิติในทุกวิธีการ หลังจากการเก็บรักษา 49 วันมีค่าเฉลี่ยของก๊าซเอทิลีน 1.67-4.15 ppm. มังคุดที่วัยยังอ่อนจะมีการผลิตเอทิลีนที่สูงกว่ามังคุดที่แก่กว่า หลังการเก็บรักษา 7 วัน ลักษณะกลีบเลี้ยง สีมิวผล และเนื้อมังคุดมีลักษณะสดใสด และมีคุณภาพการบริโภคได้ดีมากจนถึงอายุ 42 วันหลังการเก็บรักษา

Mcglasson(1998) รายงานว่าการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ 1°C ในสภาพบรรยากาศปกติ หรือ O_2 3 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ 3, 10, และ 20 เปอร์เซ็นต์ CO_2 ที่อุณหภูมิ 12°C ในสภาพบรรยากาศปกติ หรือ 3 เปอร์เซ็นต์ O_2 ร่วมกับ 3 เปอร์เซ็นต์ CO_2 ที่อุณหภูมิ 1°C ในแต่ละวิธีการไม่มีอิทธิพลในการเก็บรักษาภายใต้สภาพบรรยากาศดัดแปลง แต่วิธีการที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12°C ที่เก็บไว้ในสภาพบรรยากาศควบคุมจะทำให้ระดับ ascorbic acid ลดต่ำลง แต่ส่งเสริมให้คุณภาพการเก็บรักษาดีขึ้นที่ระดับความเข้มข้น 10-12 เปอร์เซ็นต์ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจจะมีผลทำให้รสชาติเปลี่ยนไป นอกจากนี้ยังมีรายงานของการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ 10°C ความชื้นสัมพัทธ์ 90 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาได้ประมาณ 7 - 10 วัน แต่การเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ 20°C เก็บรักษาได้ประมาณ 1 - 2 วัน

Thompson.(1995) รายงานว่าการเก็บรักษาลำไยพันธุ์ Shixia ในฟิล์ม (polyethylene) หนา 0.03 mm. 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง ติดตามด้วยการเก็บที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 35 วัน ในสภาพบรรยากาศที่มีความเข้มข้นของก๊าซออกซิเจน 1, 3, 10 และ 21 เปอร์เซ็นต์ ในถุง และพบว่า การเปลี่ยนสีผิวของเปลือก, TSS และ ascorbic acid ของเนื้อผล เป็นไปอย่างช้าๆ ซึ่งเป็นที่น่าพอใจ

ใจ แม้ว่าที่ความเข้มข้นของก๊าซ O_2 1 เปอร์เซ็นต์ รสชาติจะเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม นอกจากนี้ยังมี รายงานการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่ 0 เปอร์เซ็นต์ CO_2 ร่วมกับ 3 – 5 เปอร์เซ็นต์ O_2 ที่อุณหภูมิ $10^{\circ}C$ ความชื้นสัมพัทธ์ 90 – 95 เปอร์เซ็นต์ จะเก็บรักษาได้ประมาณ 7 – 10 วัน การเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ 7 -10 $^{\circ}C$ ความชื้นสัมพัทธ์ 95 – 100 เปอร์เซ็นต์ สามารถเก็บรักษาได้ประมาณ 1 – 2 สัปดาห์ การเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวในสภาพบรรยากาศดัดแปลงในภาชนะบรรจุที่ความเข้มข้น 5 – 10 เปอร์เซ็นต์ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ จะยืดอายุการเก็บรักษาในชั้นวางขายได้นานขึ้นอีก 1 สัปดาห์

Dangini and Prabawati (1989) รายงานว่าการบรรจุผลเงาะ cv. Lebak bulus ในถุงโพลีเอทิลีน (หนา 0.04 mm.) โดยเจาะรูแล้วทำการเก็บรักษาต่อ 6 วัน วิธีการนี้จะมีการสูญเสีย น้ำหนักสด 4.24 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่วิธีการที่ไม่ได้เจาะรูจะสูญเสียน้ำหนักสด 2.26 เปอร์เซ็นต์ มีค่าเฉลี่ยของเปอร์เซ็นต์กรด และปริมาณ TSS อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจคือ 0.26 – 0.38 เปอร์เซ็นต์ และ 17– 19 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

Kader (1985) รายงานว่าการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่ 0 เปอร์เซ็นต์ CO_2 ร่วมกับ 3 – 5 เปอร์เซ็นต์ O_2 ที่อุณหภูมิ 8 - $10^{\circ}C$ วิธีการนี้ในทางการค้าไม่ใช้แต่จะใช้ CO_2 ที่ระดับความเข้มข้น 5 – 10 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 5 - $8^{\circ}C$ นอกจากนี้ยังมีรายงานการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวในสภาพบรรยากาศดัดแปลงในภาชนะบรรจุ ที่ ความเข้มข้น 5 – 10 เปอร์เซ็นต์ของ CO_2 จะยืดอายุการเก็บรักษาในชั้นวางขายได้นานขึ้นอีก 1 สัปดาห์

Hardenburg (1986) รายงานว่าการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ 7.2 - $10^{\circ}C$ ความชื้นสัมพัทธ์ 90 – 95 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาได้ประมาณ 7 – 10 วัน อาการสะท้อนหนาวสามารถเกิดขึ้นได้กับเมล็ดในฝักที่การเก็บรักษาอุณหภูมิ 7.2 $^{\circ}C$ ทำให้สีผิวเปลี่ยนแปลงและเน่าเสียได้

Paull and Rohrbach (1985) พบว่าอาการสะท้อนหนาว จะแสดงอาการโดยเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลภายในเนื้อเยื่อของสับปะรด (*Ananas comosus* L. Merr.) โดยเริ่มปรากฏให้เห็นภายใน 2 วันที่อุณหภูมิ $22^{\circ}C$ หลังจากเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า $12^{\circ}C$ ในช่วงเวลาหนึ่ง สับปะรดจะไม่สามารถควบคุมได้เมื่ออุณหภูมิเย็นจัดในระหว่างการเก็บรักษา และจะเกิดอาการลักษณะนี้เมื่อบรรจุเป็นระยะเวลา 0 – 10 วันระหว่างอุณหภูมิ $18^{\circ}C$ - $30^{\circ}C$ สับปะรดที่เก็บรักษานานกว่า 3 สัปดาห์ ที่อุณหภูมิ $8^{\circ}C$ และ $3^{\circ}C$ จะแสดงอาการสะท้อนหนาวน้อยกว่าสับปะรดที่เก็บที่อุณหภูมิ $12^{\circ}C$ การเคลือบผิวสับปะรดก่อนหรือทันทีภายหลังจากที่นำออกมาจากอุณหภูมิเย็นจัด จะมีประสิทธิภาพในการลดอาการสะท้อนหนาวได้ดีเช่นกัน การเก็บรักษาสับปะรดภายใต้ O_2 ที่มีความเข้มข้นต่ำ 3 เปอร์เซ็นต์ โดยที่มีหรือไม่มี CO_2 5 เปอร์เซ็นต์ ระหว่างที่อุณหภูมิเย็นจัดไม่

สามารถลดอาการสะท้อนหนาวได้ การเก็บรักษา सबประดภายในได้ O_2 3 เปอร์เซ็นต์ ในสัปดาห์แรกที่อุณหภูมิ $22^{\circ}C$ แล้วตามด้วยอุณหภูมิ $8^{\circ}C$ อาการสะท้อนหนาวจะลดลง

Tindall (1983) รายงานว่าการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ $7 - 10^{\circ}C$ ความชื้นสัมพัทธ์ 95 เปอร์เซ็นต์ จะเก็บรักษาได้มากกว่า 10 วัน มีการสูญเสียน้ำหนักมากกว่า 10 เปอร์เซ็นต์

Pantastico (1975) รายงานว่าการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ $7.2^{\circ}C$ ร่วมกับ $5 - 10$ เปอร์เซ็นต์ CO_2 เป็นสภาพการเก็บรักษาที่ดี แต่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ $8.9^{\circ}C$ ความชื้นสัมพัทธ์ 90 เปอร์เซ็นต์ จะสามารถเก็บได้ 2 สัปดาห์ที่มีการสูญเสียประมาณ 6.8 เปอร์เซ็นต์

จันทนา ไชคพาชื่น(2543) ได้ศึกษาอิทธิพลของสัดส่วนก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และออกซิเจนต่อพัฒนาการสุกและคุณภาพหลังการเก็บรักษากล้วยไข่ ในสภาพบรรยากาศดัดแปลงโดยมีระดับความเข้มข้นของ CO_2 0, 0.5, 1.0, 1.5 และ 20 เปอร์เซ็นต์ และ O_2 ที่ระดับความเข้มข้น 0, 5, 10, 15 และ 20 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $16 \pm 2^{\circ}C$ ปรากฏว่ากล้วยไข่ที่เก็บรักษาใน CO_2 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O_2 20 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่สุด คือ 42.67 วัน โดยที่สีเปลือกของกล้วยไข่ยังคงมีสีเขียว เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดจะเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา โดยกล้วยไข่ที่เก็บรักษาใน CO_2 2.0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O_2 20 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 1.35 เปอร์เซ็นต์ เมื่อนำกล้วยไข่ก่อนการเก็บรักษา มาบ่มที่อุณหภูมิห้อง มีปริมาณ TSS สูงสุด คือ 29.13 brix ภายหลังการเก็บรักษาที่ระยะเวลาต่าง ๆ กันแล้วนำมาบ่ม กล้วยไข่จะมีปริมาณ 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 และสีเนื้อของผลกล้วยไข่จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองตามอากาศเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน และนำมาบ่มสุกที่อุณหภูมิห้อง กล้วยไข่ยังคงคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในเกณฑ์ที่ดีมาก

ยุพัตสา คำดี (2543) ศึกษาอิทธิพลของสัดส่วน $CO_2 : O_2$ และอายุของผักต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาข้าวโพดหวาน เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ที่อุณหภูมิ 9 ± 1 องศาเซลเซียส ผลปรากฏว่าข้าวโพดหวานอายุ 18 วันหลังออกไหม มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด TA และก๊าซเอทธิลีนน้อยที่สุด มีปริมาณ TSS ความแน่นเนื้อ มากกว่า มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 39 วัน และมีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกช้ากว่า ข้าวโพดหวานอายุ 20 และ 22 วัน หลังออกไหม ปริมาณ TSS และ TA ของข้าวโพดหวานลดลงตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ปริมาณก๊าซเอทธิลีนจะเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในระหว่าง 0 - 21 วัน ภายหลังการเก็บรักษาและภายหลัง 21 วัน แล้วพบว่าปริมาณก๊าซ

เอทธิลีนจะเพิ่มขึ้นมาก ในขณะที่คะแนนการยอมรับในการรับประทานลดลงอย่างมากหลังการเก็บรักษา 14 วัน

อรทัย วงศ์เมธา (2543) ศึกษาอิทธิพลของปริมาณก๊าซ CO_2 : O_2 ต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง โดยใช้ผลมะม่วงอายุ 100 – 110 วันหลังจากดอกบานเต็มที่ และเก็บรักษาผลมะม่วงในถุงพลาสติก PE ขนาด 5 x 8 นิ้ว ใช้ปริมาณก๊าซ CO_2 เข้มข้น 0 2 4 6 เปอร์เซ็นต์ และระดับปริมาณก๊าซ O_2 เข้มข้น 0 1 2 3 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 14 – 16 °C ความชื้นสัมพัทธ์ 78 – 89 เปอร์เซ็นต์ ผลปรากฏว่ามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองในทุกวิธีการทดลองมีอายุการเก็บรักษาได้นานเท่ากัน คือ 28 วันภายหลังจากการเก็บรักษาผลมะม่วงจะสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น และเมื่อสิ้นสุดการทดลอง ภายหลังจากการเก็บรักษา 28 วันผลมะม่วงที่เก็บรักษาด้วย CO_2 2 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O_2 0 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 3.08 เปอร์เซ็นต์ ในทุกวิธีการทดลองผลมะม่วงจะมีลักษณะสีเปลือก และสีเนื้อมีสีเหลืองเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ภายหลังจากการเก็บรักษา 28 วัน ผลมะม่วงที่เก็บรักษาด้วย CO_2 6 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ O_2 1 เปอร์เซ็นต์ แล้วนำไปบ่มที่อุณหภูมิห้อง มี TSS สูงที่สุด คือ 19.6 brix ก่อนการเก็บรักษาผลมะม่วงมีเปอร์เซ็นต์ TA อยู่ระหว่าง 0.39 – 0.97 เปอร์เซ็นต์ ผลมะม่วงจะมีอัตราการสร้างเอทธิลีนเพิ่มขึ้นเรื่อยๆตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น และภายหลังจากเก็บรักษา 14 วัน ผลมะม่วงสุกที่เก็บรักษาด้วย CO_2 0 เปอร์เซ็นต์ร่วมกับ O_2 1 เปอร์เซ็นต์ จะมีคะแนนคุณภาพในการรับประทานสูงที่สุด คือ 5 คะแนน (ชอบมาก)

อภิรัตน์ เพ็ชรดี (2543) ศึกษาอิทธิพลของสัดส่วนคาร์บอนไดออกไซด์ และออกซิเจน ชนิดของภาชนะบรรจุและสารดูดซับเอทธิลีนต่ออายุการเก็บรักษาผลน้อยหน่า ใช้ชนิดของภาชนะบรรจุ สารดูดซับเอทธิลีน และสัดส่วนคาร์บอนไดออกไซด์ และออกซิเจนที่ระดับ 0:0, 1:2, 2:4, 3:6, 4:2, 5:4 และ 6:6 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16-18 องศาเซลเซียส พบว่าผลน้อยหน่าที่เก็บรักษาในถุง PE และมีสารดูดซับเอทธิลีนร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และออกซิเจนอัตราส่วน 3 : 6 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยนานที่สุดคือ 17.33 วัน ชนิดของภาชนะบรรจุและสารดูดซับเอทธิลีนส่งผลต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงสีผิวผล, การเปลี่ยนแปลงความนิ่ม, ความเสียหายทางกายภาพ, ปริมาณ soluble solid (SS) , เปอร์เซ็นต์กรด (TA), อัตรา SS/TA, ปริมาณก๊าซเอทธิลีน รวมถึงคุณภาพภายหลังการบ่มสุกและอายุการเก็บรักษาที่เด่นชัดกว่า อัตราส่วนของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และออกซิเจน ผลน้อยหน่าที่เก็บรักษาในถุง PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าถุง PP และมีสีผิวปกติตลอดอายุการเก็บรักษาและมีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยมากกว่าถุง PP สามารถคงความแข็งของผล และพบความเสียหายทางกายภาพน้อยกว่า แต่พบการเปลี่ยนแปลงสีผิวผิดปกติเกิดขึ้นเมื่ออายุการเก็บรักษา 12 วัน เป็นต้นไป การใช้สารดูดซับเอทธิลีนร่วมกับการเก็บรักษาสามารถลดระดับ

ปริมาณก๊าซเอทิลีนที่สะสมในภาชนะบรรจุ และสามารถชะลอการสุกของผลน้อยหน้าในระหว่างการเก็บรักษาได้

จริงแท้ ศิริพานิช (2541) กล่าวว่า การเพิ่มปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ให้ผลในการควบคุมโรคมากกว่าที่ระดับ 10 – 20 เปอร์เซ็นต์ พบว่าสามารถควบคุมเชื้อ *Botrytis* sp. และ *Rhizopus* sp. ในผลสตอเบอร์รี่หลังการเก็บเกี่ยวได้ วิธีการนี้ใช้กันอย่างแพร่หลายในการขนส่งผลสตอเบอร์รี่ในต่างประเทศ และบางส่วนในประเทศไทย อย่างไรก็ตามมีรายงานว่าในสภาพที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สูงซึ่งอาจกระตุ้นให้เกิดโรคบางอย่างเจริญเติบโตได้มากขึ้นด้วย ดังนั้นการปรับสภาพบรรยากาศเพื่อการควบคุมโรคจึงค่อนข้างจะมีผลเฉพาะเจาะจงกับผลิตภัณฑ์ และโรคแต่ละชนิด

สุชีรา เยี่ยงยุคต์สากล (2537) การเก็บรักษาผลและเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่หุ้มด้วยฟิล์ม พบว่าการเก็บรักษาผลทุเรียนพันธุ์หมอนทอง ที่บรรจุในกล่องกระดาษลูกฟูกขนาด 19x19x35 ซม. ซึ่งมีช่องระบายอากาศด้านข้างทั้งหมด 10 รู (118.57 ตร.ซม.) โดยไม่ได้ใส่สารดูดซับเอทิลีน (ethylene absorbent, EA) หรือใส่ EA ก่อนการหุ้มกล่องด้วยฟิล์มหัด PVC, polyolefin หรือไม่มีการหุ้มกล่องด้วยฟิล์ม ที่อุณหภูมิ 15 °C ปรากฏว่าผลทุเรียนในทุกทรีตเมนต์มีอายุการเก็บรักษา 20 วัน การใช้ EA สามารถลดการสะสมของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และก๊าซเอทิลีน ภายในกล่อง ตลอดจนชะลอทั้งการนิ่มของเนื้อเยื่อและการเพิ่มขึ้นของปริมาณ total sugars ในเนื้อทุเรียนที่เก็บรักษาภายในกล่องรวมทั้งป้องกันการแตกของผล แต่ไม่มีผลกระทบต่อการพัฒนาสีเปลือก สีเนื้อ ปริมาณ soluble solids, titratable acidity, acetaldehyde และ ethanol ส่วนการใช้ฟิล์มหุ้มกล่องเพียงอย่างเดียว หรือการใช้ EA ร่วมกับฟิล์ม ช่วยลดอัตราการสูญเสียน้ำหนักของผลทุเรียนลงได้ประมาณ 50 – 60 เปอร์เซ็นต์ ของ control สำหรับการเก็บรักษาเนื้อทุเรียนในถาดโฟมซึ่งหุ้มด้วยฟิล์มชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิ 1°C และ 4°C พบว่าเก็บได้นาน 32 วัน โดยความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และก๊าซเอทิลีนภายในภาชนะดังกล่าวข้างต้นลดลงตามระยะเวลาที่เพิ่มขึ้น ถาดซึ่งหุ้มด้วยฟิล์มยึด PVC มีการสะสม CO₂ และ C₂H₄ สูงที่สุด รองลงมาคือฟิล์มหัด polyolefin PVC ตามลำดับ สำหรับอัตราการสูญเสียน้ำหนักของเนื้อทุเรียนปรากฏว่า ที่อุณหภูมิ 1°C มีค่า 2.50 – 2.78 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่อุณหภูมิ 4°C มีค่า 3.82 – 4.08 เปอร์เซ็นต์ และการเก็บรักษาเนื้อทุเรียนในถาดโฟมทุกทรีตเมนต์ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ ปริมาณ soluble solids, titratable acidity, acetaldehyde และ ethanol

อรชชา แก้วเกษตรกรณ์ (2536) ศึกษาความเสียหายหลังการเก็บเกี่ยวและอิทธิพลของสภาพบรรยากาศต่อการเปลี่ยนแปลง การห่อด้วยฟิล์มพลาสติก และการได้รับ CO₂ ในความเข้มข้นสูงเป็นระยะเวลาสั้นก่อนการเก็บรักษาและอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลเงาะพันธุ์

โรงเรียน พบว่าผลเงาะในตลาดช่วงต้นฤดูกลางส่วนใหญ่มีสีเขียวปนเหลือง ขณะที่ผลเงาะช่วงกลางฤดูมีสีแดงเข้มมากกว่า เงาะมีการพัฒนาสีผลที่ใกล้เคียงกันทั้งในตลาดชายฝั่งและตลาดชายปลึก แต่ความเสียหายของผลเงาะในตลาดชายปลึกมีมากกว่า โดยในช่วงกลางฤดูมีความเสียหายมากกว่าช่วงต้นฤดู ผลเงาะมีความเสียหายทางเชิงกลมากที่สุด โรคที่ทำให้ความเสียหายให้ผลเงาะคือ ขั้วเน่าและผลเน่า โดยมีเพลี้ยแป้งเป็นแมลงชนิดเดียวที่ทำให้ความเสียหายให้กับผลเงาะ ความเสียหายเนื่องจากโรคและแมลงในช่วงกลางฤดูมีมากกว่าในช่วงต้นฤดู การศึกษาอิทธิพลของสภาพบรรยากาศตัดแปลง โดยการเก็บรักษาผลเงาะพันธุ์โรงเรียนในกล่องกระดาษลูกฟูกที่กรุและไม่กรุด้วยฟิล์มพลาสติก polyethylene (PE) และ polyvinyl chloride (PVC) การเก็บรักษาผลเงาะในถุง PE เจาะและไม่เจาะรู และการให้การผลเงาะได้รับ CO_2 15 และ 50 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 3, 6 และ 12 ชม. ก่อนการเก็บรักษาที่ 8, 10 และ 12 °C. (ความชื้นสัมพัทธ์ 90 เปอร์เซ็นต์) พบว่าผลเงาะที่เก็บรักษา 8 และ 10 °C. แสดงอาการ chilling injury (CI) ในวันที่ 6 และ 8 ผลเงาะในกล่องกระดาษลูกฟูกที่กรุและไม่กรุด้วยฟิล์มพลาสติกและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12 °C. มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 13.4 - 13.9 วัน โดยผลเงาะในกล่องกระดาษลูกฟูกที่กรุฟิล์มพลาสติก PVC มีคุณภาพดีที่สุด การเก็บรักษาผลเงาะในถุง PE ปิดสนิท และเจาะรู 1, 2 และ 3 รู ที่ 12 °C. พบว่า การบรรจุผลเงาะลงในถุง PE เจาะรู 1 รู ซึ่งมี CO_2 อยู่ระหว่าง 0.25 - 0.68 เปอร์เซ็นต์ และ O_2 ระหว่าง 16.13 - 19.52 เปอร์เซ็นต์ ตลอดเวลาการเก็บรักษาอายุการเก็บรักษาผลเงาะได้นานถึง 18 วัน และชะลอการเกิด chilling injury ได้ ขณะที่ control มีอายุการเก็บรักษา 7.7 วัน และเกิด chilling injury เร็ว การให้ CO_2 ความเข้มข้นสูงก่อนการเก็บรักษาไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและอายุการเก็บรักษาของผลเงาะ แต่ทำให้ขนเงาะที่ได้รับ CO_2 แสดงอาการเหี่ยวหุบ การเก็บรักษาผลเงาะโดยห่อฟิล์มพลาสติก PVC ยี่ห้อ Reynolds และ Sun Wrap ที่ 17 °C. (ความชื้นสัมพัทธ์ 88 เปอร์เซ็นต์) และ 25 °C. (ความชื้นสัมพัทธ์ 58 เปอร์เซ็นต์) พบว่าผลเงาะในถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มพลาสติก PVC ยี่ห้อ Reynolds มีคุณภาพดีกว่าและการเก็บรักษาที่ 17 °C. ดีกว่าที่ 25 °C.

สมชาย ภูชัย (2535) ศึกษาผลกระทบของอุณหภูมิและก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาของบรอกโคลี การศึกษารั้งนี้ได้ศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีภายในเนื้อเยื่อและศึกษาวิธีการเก็บรักษาบรอกโคลี 2 พันธุ์ คือ พันธุ์ S20 จากภาคกลาง (กรุงเทพมหานคร) พันธุ์ MK จากภาคเหนือ (เชียงใหม่) บรอกโคลีจากภาคกลางใช้วิธีเก็บรักษาโดยใช้ตะกร้าพลาสติก ถุงพลาสติกปิดปากถุง พร้อมกับเติมคาร์บอนไดออกไซด์ 0, 10, 20 และ 50 เปอร์เซ็นต์ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 °C ความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์, 4 °C ความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์, 7 °C ความชื้นสัมพัทธ์

83 เปอร์เซ็นต์, 10°C ความชื้นสัมพัทธ์ 83 เปอร์เซ็นต์ และอุณหภูมิห้อง 31°C ความชื้นสัมพัทธ์ 72 เปอร์เซ็นต์ บรอกโคลีจากภาคเหนือเก็บรักษาโดยใช้ตะกร้าพลาสติก ถุงพลาสติกปิดปากถุง พร้อมกับเติมคาร์บอนไดออกไซด์ 0 และ 10 เปอร์เซ็นต์ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1°C ความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์ และ 4°C ความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์ จากการทดลองนี้พบว่า การเก็บรักษาโดยใช้คาร์บอนไดออกไซด์ 10 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 1°C และ 4°C นั้นนานเป็นเวลา 28 วัน บรอกโคลียังคงสภาพความสด ซึ่งมีลักษณะคล้ายตัดมาจากสวนใหม่ๆ โดยมีการเปลี่ยนแปลงคลอโรฟิลล์ของดอกจาก 35.5 มก./100 กรัม น้ำหนักสด เป็น 24.1 และ 30.4 มก./100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ มีปริมาณวิตามินซีในก้านดอกลดลงเล็กน้อย จาก 115.9 มก./100 กรัม น้ำหนักสด เป็น 111.3 และ 86.1 มก./100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ ส่วนปริมาณวิตามินซีในดอกลดลงจาก 39.0 มก./100 กรัม น้ำหนักสด เหลือ 19.4 และ 18.4 มก./100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ และมีการเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดมาลิกภายในเนื้อเยื่อค่อนข้างสม่ำเสมอ คือ จาก 0.29 เปอร์เซ็นต์ เหลือ 0.19 เปอร์เซ็นต์ และ 0.17 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ นอกจากนี้ยังมีการสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด คือ 0.29 เปอร์เซ็นต์ และ 2.13 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนที่อุณหภูมิและระดับคาร์บอนไดออกไซด์อื่นๆ บรอกโคลีจะสูญเสียคุณภาพเร็วกว่าทั้งด้านคลอโรฟิลล์ วิตามินซี ปริมาณกรดและน้ำหนักสูญเสียในระดับคาร์บอนไดออกไซด์ 20 เปอร์เซ็นต์ และ 50 เปอร์เซ็นต์ บรอกโคลีจะแสดงกลิ่นฉุนดอกมีสีเขียวคล้ำ เพราะอันตรายจากคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีความเข้มข้นสูง ที่อุณหภูมิห้องบรอกโคลีจะหมดสภาพการซื้อขายเมื่อเก็บรักษาได้เพียง 2 วัน บรอกโคลีจากภาคเหนือพบว่าที่คาร์บอนไดออกไซด์ 10 เปอร์เซ็นต์ ทั้งอุณหภูมิ 1°C และ 4°C จะให้ผลดีที่สุดเช่นเดียวกัน เมื่อทำการเก็บรักษาถึง 28 วัน ยังคงรักษาความสดไว้ได้ดี โดยมีการเปลี่ยนแปลงคลอโรฟิลล์ 32.4 มก./100 กรัม น้ำหนักสดเป็น 33.0 และ 32.5 มก./100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ ปริมาณวิตามินซีในก้านดอกลดลงเพียงเล็กน้อย จาก 122.3 มก./100 กรัม น้ำหนักสด เป็น 108.2 และ 98.6 มก./100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ ปริมาณวิตามินซีในดอกลดลงจาก 34.0 มก./100 กรัม น้ำหนักสด เหลือ 14.8 และ 13.7 มก./100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ มีปริมาณกรดมาลิกในเนื้อเยื่อค่อนข้างคงที่ จาก 0.25 เปอร์เซ็นต์ เป็น 0.24 เปอร์เซ็นต์ และ 0.25 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และมีการสูญเสียน้ำหนัก 2.35 เปอร์เซ็นต์ และ 5.85 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ บรอกโคลีที่อยู่ในคาร์บอนไดออกไซด์ 0 เปอร์เซ็นต์ ให้ผลดีลดลงมา

เบญจวรรณ ชูติชูเดช (2534) ทำการศึกษาดัชนีการเก็บเกี่ยว การทำ precooling การบรรจุและการเก็บรักษาผักกระเจี๊ยบเขียว การศึกษาการเจริญเติบโตของผักกระเจี๊ยบเขียวพันธุ์ OK#2 ที่สร้างบนลำต้นประธานในช่วงอายุ 1 - 12 วันหลังออกดอกบาน ระหว่างเดือนมีนาคม - มิถุนายน 2532 พบว่าการเจริญเติบโตของผักในส่วนของความยาวผัก เส้นผ่าศูนย์กลางผัก ความ

หนาเนื้อผัก เส้นผ่าศูนย์กลางเมล็ด และน้ำหนักสด มีลักษณะเป็น single sigmoidal curve ผักมีปริมาณ soluble solids ในเนื้อผักและเมล็ด ปริมาณกรดและปริมาณเส้นใยในเนื้อผักเพิ่มขึ้น และมีปริมาณวิตามินซีและปริมาณเพคตินลดลงเมื่อผักมีอายุเพิ่มขึ้น ลักษณะที่สามารถนำมาใช้เป็นดัชนีในการเก็บเกี่ยวคือ ความยาวผักโดยพบว่าผักในช่วงอายุ 4 – 5 วันหลังดอกบานมีลักษณะทางกายภาพและชีวเคมีที่เหมาะสม โดยผักมีความยาว 6.23 – 9.54 เซนติเมตร มีปริมาณ soluble solids ในเมล็ดและปริมาณไวตามินซีในเนื้อผักมากกว่าผักอายุอื่นๆ ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพของผักกระเจี๊ยบเขียวอายุ 4 และ 5 วัน กับตำแหน่งข้อสร้างผักบนลำต้นประธานพบว่าผักทั้ง 2 อายุที่สร้างในข้อที่ 1- 15 มีลักษณะทางกายภาพดีกว่าผักที่สร้างขึ้นจากข้อที่ 16 – 30 และ 31 – 45 ตามลำดับ ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีพบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ การศึกษาภาชนะบรรจุสำหรับผักกระเจี๊ยบเขียวมี 3 วิธี พบว่าผักที่บรรจุใส่ภาชนะโฟมหุ้มฟิล์มพลาสติกพีวีซีแล้วใส่กล่องกระดาษลูกฟูกเก็บรักษาที่ 10 °C ยังคงความสดและมีอายุการเก็บรักษาได้นานกว่าผักที่บรรจุใส่ถุงตาข่ายไนลอนแล้วใส่กล่องกระดาษลูกฟูก และผักที่บรรจุใส่กล่องกระดาษลูกฟูกโดยตรงเก็บรักษาที่ 10 °C และ 15°C การลดอุณหภูมิของผักกระเจี๊ยบเขียวภายหลังการเก็บเกี่ยว 2 วิธีคือน้ำเย็นและห้องเย็น (10 - 12°C) เป็นเวลา 1 ชั่วโมง เปรียบเทียบกับการผึ่งผักในสภาพอุณหภูมิห้อง (26.6°C ความชื้นสัมพัทธ์ 60 เปอร์เซ็นต์) นาน 1 ชั่วโมง เก็บรักษาที่ 10 °C และ 15°C พบว่าผักที่ผึ่งในสภาพอุณหภูมิห้องภายหลังเก็บเกี่ยวแล้วเก็บรักษาที่ 10 °C มีอายุเก็บรักษานานกว่าการลดอุณหภูมิด้วยวิธีอื่นๆ การผึ่งผักในสภาพอุณหภูมิห้อง (28.5°C - 29°C ความชื้นสัมพัทธ์ 60 เปอร์เซ็นต์) ภายหลังเก็บเกี่ยว นาน 1, 2, และ 3 ชั่วโมงเก็บรักษาที่ 10°C และ 15°C พบผักที่ใช้เวลาผึ่งนาน 1 ชั่วโมงมีการสูญเสียน้ำหนักและคุณภาพอื่นๆ น้อยกว่าและมีอายุเก็บรักษานานกว่าการผึ่งนาน 2 และ 3 ชั่วโมง การจำลองสภาพอุณหภูมิขนส่ง 3 ระดับคือ 15°C, 20°C และ 25°C นาน 1 วันแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 18°C พบว่าผักที่ใช้อุณหภูมิตั้งแต่ระหว่างขนส่ง 15°C มีความสดมากกว่าการใช้อุณหภูมิระหว่างขนส่ง 20°C และ 25°C

ศิริลักษณ์ ชมิคค์ (2529) ทำการศึกษาผลกระทบของอุณหภูมิและคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของถั่วลันเตา (*Pisum sativum* L. var. *macrocarpon*.) ประเภทผักเล็ก โดยซื้อถั่วลันเตาจากปากคลองตลาด ซึ่งได้สั่งซื้อมาจากชาวสวนในอำเภอห่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยทำการศึกษาในระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน 2526 และทำการศึกษาคุณภาพตลาดของถั่วลันเตา ซึ่งแบ่งเป็นกลุ่มต่างๆ ได้ดังนี้ คือ พวกผักเสียหายเนื่องจากหนอนทำลาย 8.9 เปอร์เซ็นต์ ผักแตกหัก 5.1 เปอร์เซ็นต์ พวกผักแก่เกินกินมี 16.8 เปอร์เซ็นต์ โดยแกะเอาเมล็ดที่กินได้ 44.1 เปอร์เซ็นต์ ของพวกผักแก่เกินกิน พวกผักกำลังกินมี 67.9 เปอร์เซ็นต์

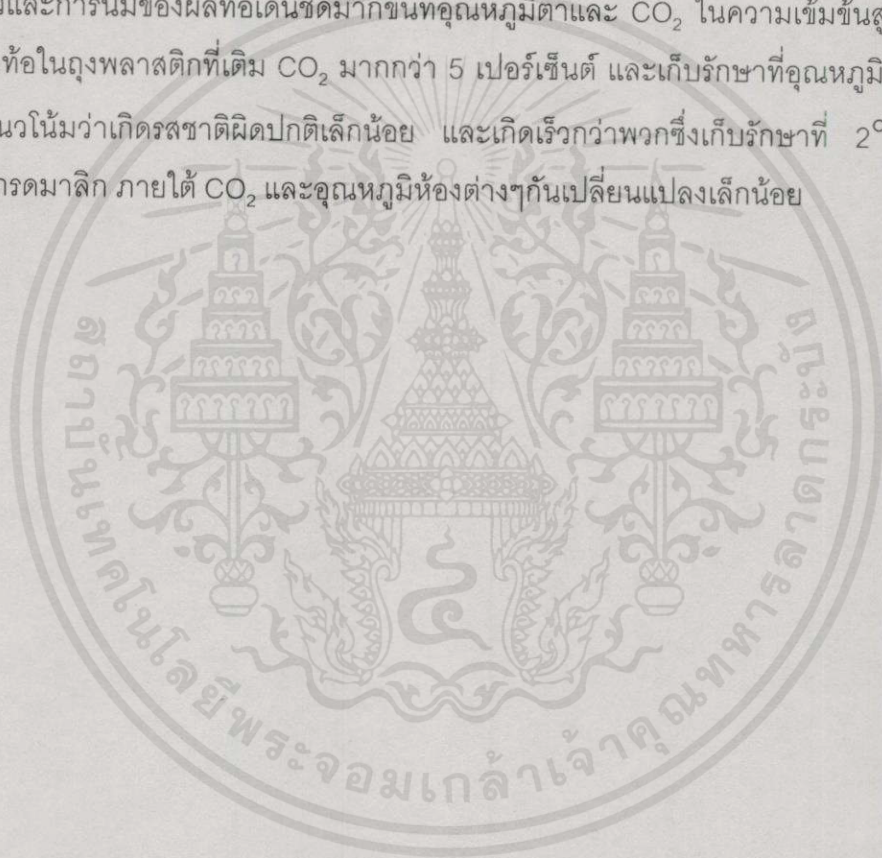
และพวกผักอ่อนมี 1.3 เปอร์เซ็นต์ แล้วนำถั่วลันเตาประเภทผักกำลังกินมาศึกษาวิธีการเก็บรักษา โดยใส่ถุงพลาสติกปิดปากถุงให้สนิทพร้อมกับเติม CO_2 ให้บรรยากาศภายในเมื่อเริ่มการทดลองมีความเข้มข้น 0, 5, 10, และ 20 เปอร์เซ็นต์ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1°C ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์ อุณหภูมิ 4°C ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์ อุณหภูมิ 4°C ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 83 เปอร์เซ็นต์ และอุณหภูมิห้อง 27.9°C ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 77.8 เปอร์เซ็นต์ สำหรับที่อุณหภูมิห้องเพิ่มอีก 1 treatment เป็น control โดยการนำถั่วลันเตาใส่ในตะกร้าพลาสติก และศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางชีวเคมีภายในเนื้อเยื่อในระหว่างที่ทำการเก็บรักษา จากการทดลองพบว่า ถั่วลันเตาที่เก็บรักษาไว้ในบรรยากาศที่มี CO_2 0 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 1°C และ 4°C ให้ผลดีที่สุดและสามารถเก็บรักษาได้นาน 20 วัน โดยมีการสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด คือ 1.4 เปอร์เซ็นต์ และยังคงรักษาความสดไว้ได้ดี โดยมีการเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์จาก 14.5 เหลือ 8.4 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด ปริมาณ SS ในเมล็ดลดลงจาก 9.2 เปอร์เซ็นต์ เหลือ 7.3 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณไวตามินซีในผักที่แยกเมล็ดออกลดลงอย่างมากจาก 46.4 เหลือ 7.8 และ 5.5 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด ส่วนปริมาณไวตามินซีในเมล็ดลดลงจาก 13 เหลือ 7.0 และ 6.0 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด ปริมาณโปรตีนลดลงเล็กน้อยจาก 3.8 เปอร์เซ็นต์ เหลือ 3.3 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณเส้นใยไม่เพิ่มขึ้น คือมีค่า 1.5 เปอร์เซ็นต์ และ 1.6 เปอร์เซ็นต์ ถั่วลันเตาในบรรยากาศที่มี CO_2 0 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 7°C สามารถเก็บรักษาไว้ได้ 16 วัน และเริ่มมีกลิ่นผิดปกติเกิดขึ้น และหมดสภาพการซื้อขายส่วนถั่วลันเตาที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องหมดสภาพการซื้อขายในเวลาเพียง 2 วัน ถั่วลันเตาที่เก็บรักษาไว้ในบรรยากาศที่มี CO_2 5 - 20 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 1°C , 4°C และ 7°C พบว่า สามารถช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเขียวและการสูญเสียปริมาณคลอโรฟิลล์ไว้ได้ โดยที่ปริมาณคลอโรฟิลล์ลดลงจาก 14.5 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด เหลือโดยเฉลี่ย 10.4, 10.9 และ 11.0 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ เมื่อทำการเก็บรักษาไว้ 16 วัน แต่ผักถั่วลันเตาเริ่มมีสีคล้ำผิดปกติ นอกจากนี้แล้ว มีกลิ่นผิดปกติโดยเริ่มเกิดขึ้นในวันที่ 8 ของการเก็บรักษา และหมดสภาพการซื้อขาย

ประพันธ์ บุญกลิ่นขจร (2526) ปัจจุบันมีการนำเอาวิธีการเก็บรักษาแบบดัดแปลงบรรยากาศ (MA - storage) มาใช้ร่วมกับการเก็บรักษา และการใช้แผ่นพลาสติกห่อผลไม้และผักบางชนิดเป็นอีกวิธีหนึ่งในการเก็บรักษาแบบดัดแปลงบรรยากาศ ซึ่งจะช่วยลดปริมาณของออกซิเจน ทำให้อัตราการหายใจลดลง และการผลิตเอทธิลีนต่ำลง ขณะเดียวกันระดับของคาร์บอนไดออกไซด์ในเซลเพิ่มขึ้น ทำให้ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์บางชนิด นอกจากนี้ยังลดการสูญเสียน้ำหนักสามารถป้องกันการเน่าเนื่องจากเชื้อราได้บ้างบางชนิดจากการปนเปื้อน

พันตรีสุธี ชูจันทร์ (2526) ทำการศึกษาผลกระทบของอุณหภูมิและคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของถั่วลันเตา (*Pisum sativum* L. var. *macrocarpon*.) ประเภทผักใหญ่ โดยนำถั่วลันเตาประเภทผักใหญ่ที่สั่งซื้อผ่านพ่อค้าขายส่งที่ปากคลองตลาดจากชาวสวนในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ มาทำการศึกษาคุณภาพตลาดและคัดเลือกผักที่มีคุณภาพดีขนาดวัยกำลังกิน บรรจุใส่ถุงพลาสติกปิดปากถุงให้สนิทพร้อมกับเติม CO₂ ให้สภาพบรรยากาศภายในมีความเข้มข้น 0, 5, 10 และ 20 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเริ่มการทดลอง หลังจากนั้นนำถั่วลันเตาไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1°C. กับความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์ อุณหภูมิ 4°C. กับความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์ อุณหภูมิ 7°C. กับความชื้นสัมพัทธ์ 83 เปอร์เซ็นต์ และอุณหภูมิห้อง 30°C. กับความชื้นสัมพัทธ์ 73 เปอร์เซ็นต์ ผลปรากฏว่าคุณภาพตลาดของถั่วลันเตาประเภทผักใหญ่มีปริมาณผักจำนวนกินอยู่ 57.3 เปอร์เซ็นต์ นอกนั้นเป็นผักอ่อน 1.5 เปอร์เซ็นต์ ผักแก่เกิน 19.4 เปอร์เซ็นต์ ผักเสียหายจากหนอนเข้าทำลาย 6.4 เปอร์เซ็นต์ และผักแตกหักเสียหาย 15.4 เปอร์เซ็นต์ การเก็บรักษาถั่วลันเตาโดยบรรจุในถุงพลาสติกซึ่งเติม CO₂ เข้มข้นระดับต่างๆ กันตั้งแต่ 0, 5, 10 และ 20 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิต่ำ 1°C. 4°C. และ 7°C. ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้ยาวนานขึ้นโดยมีการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางชีวเคมีลดน้อยกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง การเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่เติม CO₂ เข้มข้นต่ำ คือ 0 และ 5 เปอร์เซ็นต์ ให้ผลดีกว่าการเก็บรักษาในถุงพลาสติกที่เติม CO₂ เข้มข้นสูงกว่า และการเก็บรักษาการเก็บรักษาในระดับอุณหภูมิต่ำคือ 1°C. และ 4°C. ก็ให้ผลดีกว่าการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่สูงกว่าเช่นเดียวกัน การเก็บรักษาถั่วลันเตาที่ให้ผลดีที่สุดคือ การบรรจุในถุงพลาสติกซึ่งไม่เติม CO₂ และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 1°C. สามารถเก็บรักษาได้นานถึง 16 วัน โดยยังมีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นผิดปกติ และมีสภาพการซื้อขายดีอยู่ แต่มีการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางชีวเคมีเล็กน้อย คือ สูญเสียน้ำหนัก 1.2 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณคลอโรฟิลล์ลดลงจาก 9.9 เหลือ 5.6 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด ปริมาณ SS ในผักที่แยกเอาเมล็ดออกลดลงจาก 11.2 เหลือ 8.4 เปอร์เซ็นต์ และในเมล็ดลดลงจาก 9.6 เหลือ 7.2 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณวิตามินซีในผักที่แยกเอาเมล็ดออกลดลงจาก 42.0 เหลือ 16.2 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด และในเมล็ดลดลงจาก 14.0 เหลือ 5.6 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด ปริมาณโปรตีนในเมล็ดลดลงจาก 3.7 เหลือ 3.55 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณเส้นใยเพิ่มขึ้นจาก 1.4 เป็น 1.5 เปอร์เซ็นต์

มานิตย์ โฆษิตตระกูล (2524) ทำการศึกษาการเก็บรักษาผลท้อ (*Prunus persica* L. Batsch) พันธุ์ฟลอริดาเรดในบรรยากาศดัดแปลง โดยพบว่าผลท้อพันธุ์ฟลอริดาเรดซึ่งไม่ได้บรรจุหรือบรรจุในถุงพลาสติกที่มีความหนา 3 mm. พวกที่อยู่ในถุงพลาสติกและได้รับ CO₂ 0, 5, 10, และ 20 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร แล้วนำไปเก็บรักษาที่ 2°C. ความชื้นสัมพัทธ์ 72 เปอร์เซ็นต์ 5°

C. ความชื้นสัมพัทธ์ 67 เปอร์เซ็นต์และอุณหภูมิห้อง 33.4°C . ความชื้นสัมพัทธ์ 56.3 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิห้องผลซึ่งเก็บรักษาโดยไม่ใส่ถุงพลาสติกมีการเปลี่ยนสีผิว และผลมีเนื้อนิ่มอย่างรวดเร็ว หลังจากเก็บรักษาได้ 4 วัน โดยผลท้อมีสีเหลือง 87.5 เปอร์เซ็นต์ และความแน่นเนื้อมีค่า 4.22 กก./ตร.ซม. ส่วนพวกที่ได้รับ CO_2 20 เปอร์เซ็นต์ มีสีผิวและความแน่นเนื้อเปลี่ยนแปลงอย่างช้าๆ โดยผลมีสีเหลือง 50 เปอร์เซ็นต์ และความแน่นเนื้อมีค่า 7.96 เปอร์เซ็นต์ กก./ตร.ซม. ที่ 2°C . และ 5°C . ผลท้อซึ่งไม่ได้อยู่ในถุงพลาสติกเป็นเวลา 15 วันมีสีเหลืองทั้งผล ความแน่นเนื้อมีค่าเท่ากับ 3.67 และ 3.41 กก./ตร.ซม. ในขณะที่พวกที่ได้รับ CO_2 20 เปอร์เซ็นต์ มีสีเหลืองเพียง 50 เปอร์เซ็นต์ และความแน่นเนื้อมีค่าเท่ากับ 8.49 เปอร์เซ็นต์ และ 7.55 กก./ตร.ซม.ตามลำดับ การชะลอการเปลี่ยนสีผิวและการนิ่มของผลท้อเด่นชัดมากขึ้นที่อุณหภูมิต่ำและ CO_2 ในความเข้มข้นสูงๆ อย่างไรก็ตามผลท้อในถุงพลาสติกที่เติม CO_2 มากกว่า 5 เปอร์เซ็นต์ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง หรือ 5°C . มีแนวโน้มว่าเกิดรสชาติผิดปกติเล็กน้อย และเกิดเร็วกว่าพวกซึ่งเก็บรักษาที่ 2°C . และ เปอร์เซ็นต์กรดมาลิก ภายใต้อุณหภูมิห้องต่างๆกันเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงานวิจัย

3.1 อุปกรณ์

1. กระจับเขียว
2. เครื่องแก้ว เช่น flask, test tube
3. ตู้ควบคุมอุณหภูมิ
4. hand refractometer
5. บิวเรตต์
6. เครื่องชั่งแบบดิจิตอล ทศนิยม 2 ตำแหน่ง
7. แผ่นเทียบสี royal horticultural society (R.H.S.)
8. hot air oven
9. ตระแกรงขนาด 30 mesh
10. hot plate
11. ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
12. ก๊าซออกซิเจน
13. สารดูดซับเอทิลีน
14. ถุงพลาสติก polyethylene(PE), low density polyethylene (LDPE), polypropylene (PP)
15. เครื่องผนึกสุญญากาศ(vacuum sealer) พร้อมอุปกรณ์ควบคุมความดันก๊าซ
16. สารเคมีที่ใช้วิเคราะห์ เช่น NaOH
17. อุปกรณ์อื่นๆ เช่น สมุด ดินสอ ปากกา กล้องถ่ายภาพ

3.2 สถานที่ดำเนินงาน

ห้องปฏิบัติการวิทยาการภายหลังการเก็บเกี่ยวไม้ผล และแปลงทดลองภาควิชาพืชสวน คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

3.3 ระยะเวลาที่ทำการทดลอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
เริ่มทำการทดลองตั้งแต่ ตุลาคม พ.ศ. 2544 ถึง มีนาคม พ.ศ. 2545

3.4 วิธีดำเนินงาน

ปลูกกระเจี๊ยบเขียวเดือนตุลาคมภายหลังดอกบานจึงทำเครื่องหมาย (tag) เมื่ออายุได้ 7 วันหลังดอกบานจึงเก็บเกี่ยวฝักกระเจี๊ยบเขียว โดยเลือกฝักกระเจี๊ยบเขียวที่ปลูกไว้ที่มีคุณภาพดี และขนาดใกล้เคียงกัน นำมาทดลองโดยการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย 2 การทดลองคือ

3.4.1 การทดลองที่ 1 ศึกษาอิทธิพลของภาชนะบรรจุและอัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 ต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว ที่อุณหภูมิ $10 - 12^{\circ}C$

วางแผนการทดลองแบบ 3×5 factorial in completely randomized design ประกอบด้วย 15 treatment combinations แต่ละวิธีการมี 3 ซ้ำ ในแต่ละซ้ำมี 40 หน่วยการทดลอง (experimental unit) ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ

ปัจจัย A คือ ภาชนะบรรจุ ได้แก่

- a_1 ถูพลาสติก polyethylene (PE)
- a_2 ถูพลาสติก low density polyethylene (LDPE)
- a_3 ถูพลาสติก polypropylene (PP)

ปัจจัย B อัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 ในการบรรจุโดยใช้แรงดันของก๊าซมีหน่วยเป็น ปอนด์/ตารางนิ้ว (PSI)

b_1	O_2	0	PSI	:	CO_2	0	PSI
b_2	O_2	5	PSI	:	CO_2	10	PSI
b_3	O_2	5	PSI	:	CO_2	20	PSI
b_4	O_2	10	PSI	:	CO_2	10	PSI
b_5	O_2	10	PSI	:	CO_2	20	PSI

คัดเลือกฝักกระเจี๊ยบเขียวที่มีขนาดเท่าๆกันและลักษณะทางคุณภาพที่ดีหลังการเก็บเกี่ยว มาบรรจุในถูพลาสติก polyethylene (PE), low density polyethylene (LDPE), polypropylene (PP) ถูละ 4 ถู และใส่สารดูดซับเอทิลีน ถูละ 5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียว (กรัม) พร้อมทั้งใส่สารดูดความชื้น (moisture absorbent) ถูละ 0.4 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียว (กรัม) ฝักปากถูด้วยเครื่องฝักสุญญากาศพร้อมเติมก๊าซ O_2 และ CO_2 ตามวิธีการที่กำหนดแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 - 12$ องศาเซลเซียส

3.4.2 การทดลองที่ 2 ศึกษาอิทธิพลของสารดูดซับเอทิลีน และอัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 ต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว

วางแผนการทดลองแบบ 4×4 factorial in completely randomized design ประกอบด้วย 16 treatment combinations แต่ละวิธีการมี 3 ซ้ำ ในแต่ละซ้ำมี 40 หน่วยการทดลอง (experimental unit) ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ

ปัจจัย A คือ ปริมาณสารดูดซับเอทิลีน (ethylene absorbent ; EA)

a_1	0	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจียบเขียว (กรัม)
a_2	5	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจียบเขียว (กรัม)
a_3	7	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจียบเขียว (กรัม)
a_4	9	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจียบเขียว (กรัม)

ปัจจัย B อัตราการไหลของก๊าซ O_2 : CO_2 ในการบรรจุโดยใช้อัตราการไหลมีหน่วยเป็น ปอนด์/ตารางนิ้ว (PSI)

b_1	O_2	0	PSI	:	CO_2	0	PSI
b_2	O_2	3	PSI	:	CO_2	5	PSI
b_3	O_2	5	PSI	:	CO_2	7	PSI
b_4	O_2	7	PSI	:	CO_2	10	PSI

คัดเลือกผักกระเจียบเขียวที่มีขนาดเท่าๆกัน และลักษณะทางคุณภาพที่ดีหลังการเก็บเกี่ยวมาบรรจุในถุงพลาสติก polyethylene (PE) บรรจุกระเจียบเขียวถุงละ 4 ฟัก ใส่สารดูดความชื้น (moisture absorbent) ถุงละ 0.4 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจียบเขียว(กรัม) พร้อมทั้งใส่สารดูดซับเอทิลีนในถุงตามวิธีการที่กำหนด และฉีกปากถุงด้วยเครื่องฉีกสุญญากาศพร้อมเติมก๊าซออกซิเจน และคาร์บอนไดออกไซด์ตามวิธีการที่กำหนดแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 - 12 องศาเซลเซียส

3.5 การบันทึกข้อมูล

3.5.1 การสูญเสียน้ำหนักสด โดยคิดเป็นเปอร์เซ็นต์

เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด = $\frac{\text{นน.ก่อนการเก็บรักษา} - \text{นน.หลังการเก็บรักษา}}{\text{นน.ก่อนการเก็บรักษา}} \times 100$

3.5.2 สีเปลือก

โดยการเทียบสีผิวเปลือกกับ color chart ของ royal horticultural society (R.H.S.)

3.5.3 ลักษณะสีน้ำตาล

3.5.3.1 สีเนื้อ

โดยการเทียบสีเนื้อกับ color chart ของ royal horticultural society (R.H.S.)

เอกสารนี้เป็นเอกสาร 3.5.3.2 สีของเมล็ด ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะพิมพ์ใดๆทั้งสิ้น อีกทั้ง โดยการเทียบสีเมล็ดกับ color chart ของ royal horticultural society (R.H.S.)

3.5.4 ปริมาณเส้นใย

ปริมาณเส้นใย โดยนำตัวอย่างสดของกระเจี๊ยบเขียวมาชั่งน้ำหนักสดแล้วนำไปต้มใน beaker ที่น้ำเดือดอยู่ 200 มิลลิลิตร แล้วเติม NaOH 50% 25 มิลลิลิตร ต้มให้เดือด 5 นาที นำเอากระเจี๊ยบเขียวขึ้นมาล้างบนตะแกรง 30 mesh โดยให้น้ำไหลผ่าน แล้วนำเส้นใยที่ได้ไปอบที่อุณหภูมิ 100 °C นาน 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำส่วนของเส้นใยที่ได้มาชั่งน้ำหนักคำนวณหาปริมาณเส้นใยโดยใช้สูตร

$$\% \text{fiber per 100g F.W} = (\text{fiber wt} \times 100) / \text{sample wt.}$$

3.5.5 ปริมาณ total soluble solid (TSS)

โดยนำน้ำคั้นจากเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวมาหยดลงบน hand refractometer แล้วอ่านค่า total soluble solid มีหน่วยเป็น brix

3.5.6 อายุการเก็บรักษา

โดยพิจารณาจากคุณภาพ และลักษณะอาการที่ผิดปกติของสีเปลือก สีเนื้อ สีเมล็ด การเน่าเสีย

3.5.7 การวิเคราะห์ผลทางสถิติ

นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้ตาราง analysis of variance (ANOVA) เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี duncan's new multiple range test (DMRT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลการทดลอง

4.1 การทดลองที่ 1

จากการศึกษาอิทธิพลของภาชนะบรรจุและอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ $10 - 12 ^\circ C$ ปรากฏว่า

1. เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด

กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น เมื่อสิ้นสุดการทดลองกระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 3.18 เปอร์เซ็นต์ และมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 2.13 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ การสูญเสีย น้ำหนักสดดังกล่าวไม่มีผลทำให้ผักกระเจี๊ยบเขียวเกิดอาการเหี่ยวแต่อย่างใด

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.98 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 5:20 10:20 10:10 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI ถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 10:20 5:20 PSI ถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 10:10 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI ถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.84 1.68 1.58 1.47 1.42 1.38 1.33 1.30 1.09 1.00 0.96 0.91 และ 0.85 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.66 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1 ภาพที่ 4.1)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย ภาชนะบรรจุอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.71 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดคือ 1.21 เปอร์เซ็นต์ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด

น้อยที่สุดคือ 0.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดของภาชนะบรรจุมีผลทำให้กระเจียบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.2 ภาพที่ 4.2)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียวปรากฏว่ากระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.42 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 10:10 5:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.35 1.25 และ 1.25 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.20 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ ในการบรรจุผักกระเจียบเขียวมีผลทำให้กระเจียบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 ภาพที่ 4.3)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 2.14 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 5:20 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 10:10 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI ถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 5:10 5:20 10:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.08 1.98 1.96 1.96 1.93 1.84 1.83 1.75 1.52 1.51 1.43 1.40 และ 1.17 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.98 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1 ภาพที่ 4.1)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย ภาชนะบรรจุอย่างเดียว กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.87 เปอร์เซ็นต์ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.30 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดของภาชนะบรรจุมีผลทำให้กระเจียบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.2 ภาพที่ 4.2)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียวปรากฏว่ากระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.84 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 5:20 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.76 1.73 และ 1.68 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.48 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ ในการบรรจุผักกระเจียบเขียวมีผลทำให้กระเจียบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.3 ภาพที่ 4.3)

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ ทุกอัตราการไหลของก๊าซ มีการสูญเสียคุณภาพทั้งหมด ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซทุกอัตรายังคงมีคุณภาพดีโดยพบว่า กระเจียบเขียวที่เก็บรักษา ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 2.06 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 5:10 5:20 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.04 1.67 และ 1.66 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษา ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.41 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1 ภาพที่ 4.1)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 2.18 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 10:20 5:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.09 2.07 และ 1.76 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.54 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1 ภาพที่ 4.1)

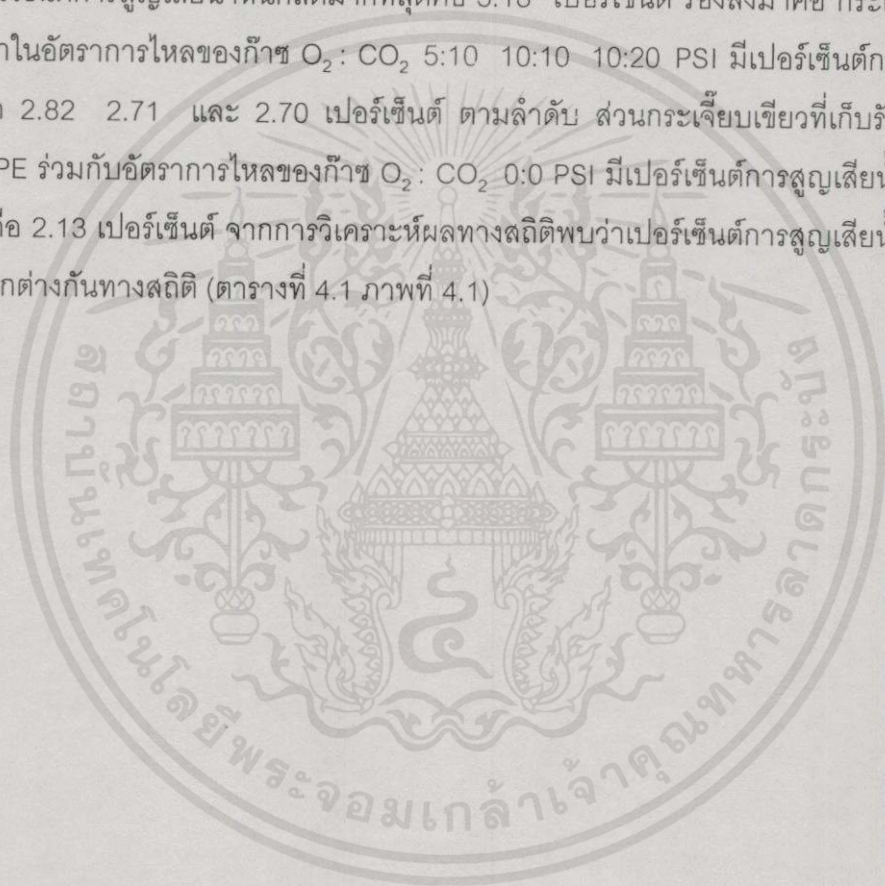
ภายหลังการทดลอง 35 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 2.92 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียว

ที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 10:20 5:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสด 2.66 2.40 และ 2.22 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุง พลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสด น้อยที่สุดคือ 1.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสด ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1 ภาพที่ 4.1)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสดมากที่สุดคือ 3.18 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียว ที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 10:10 10:20 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสด 2.82 2.71 และ 2.70 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุง พลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสด น้อยที่สุดคือ 2.13 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสด มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.1 ภาพที่ 4.1)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะพิมพ์ใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา (%)					
	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a ₁ b ₁ (PE + 0:0)	0.66h ^{1/}	0.98f ^{1/}	1.41b ^{1/}	1.54b ^{1/}	1.87b ^{1/}	2.13c ^{1/}
a ₁ b ₂ (PE + 5:10)	1.00fg	1.43de	1.67ab	1.76ab	2.22ab	2.82ab
a ₁ b ₃ (PE + 5:20)	0.85gh	1.40de	1.66ab	2.09ab	2.92a	3.18a
a ₁ b ₄ (PE + 10:10)	0.96fg	1.17ef	2.06a	2.18a	2.66ab	2.71b
a ₁ b ₅ (PE + 10:20)	1.38de	1.51cd	2.04a	2.07ab	2.40ab	2.7b
a ₂ b ₁ (LDPE+0:0)	1.42de	1.98ab	-	-	-	-
a ₂ b ₂ (LDPE + 5:10)	0.91fg	2.14a	-	-	-	-
a ₂ b ₃ (LDPE + 5:20)	1.09f	1.96ab	-	-	-	-
a ₂ b ₄ (LDPE + 10:10)	1.33e	1.75bc	-	-	-	-
a ₂ b ₅ (LDPE + 10:20)	1.30e	1.83abc	-	-	-	-
a ₃ b ₁ (PP + 0:0)	1.98a	2.08ab	-	-	-	-
a ₃ b ₂ (PP + 5:10)	1.84ab	1.96ab	-	-	-	-
a ₃ b ₃ (PP + 5:20)	1.68bc	1.84abc	-	-	-	-
a ₃ b ₄ (PP + 10:10)	1.47cde	1.52cd	-	-	-	-
a ₃ b ₅ (PP + 10:20)	1.58cd	1.93ab	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ

ถุงพลาสติก	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา (%)	
	7 วัน	14 วัน
PE	0.97c ^{1/}	1.30b ^{1/}
LDPE	1.21b	1.93a
PP	1.71a	1.87a

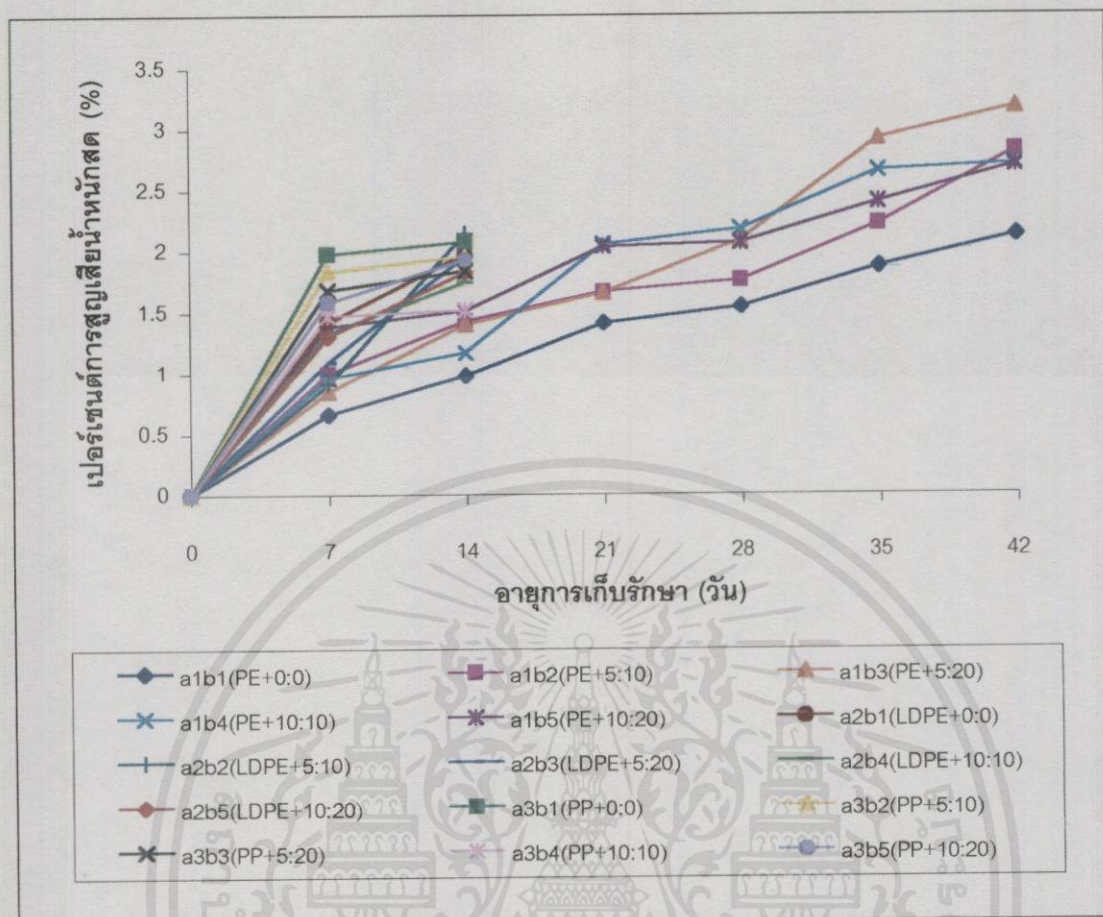
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.3 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

อัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา (%)	
	7 วัน	14 วัน
PSI		
0:0	1.35ab ^{1/}	1.68a ^{1/}
5:10	1.25bc	1.84a
5:20	1.20c	1.73a
10:10	1.25bc	1.48b
10:20	1.42a	1.76a

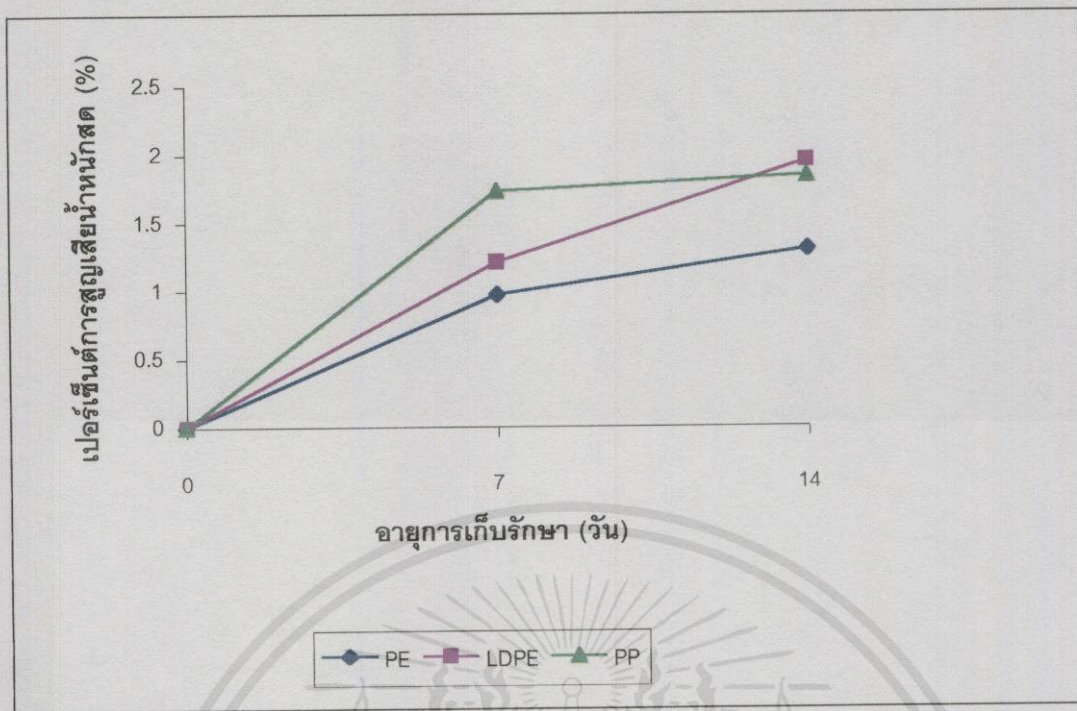
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

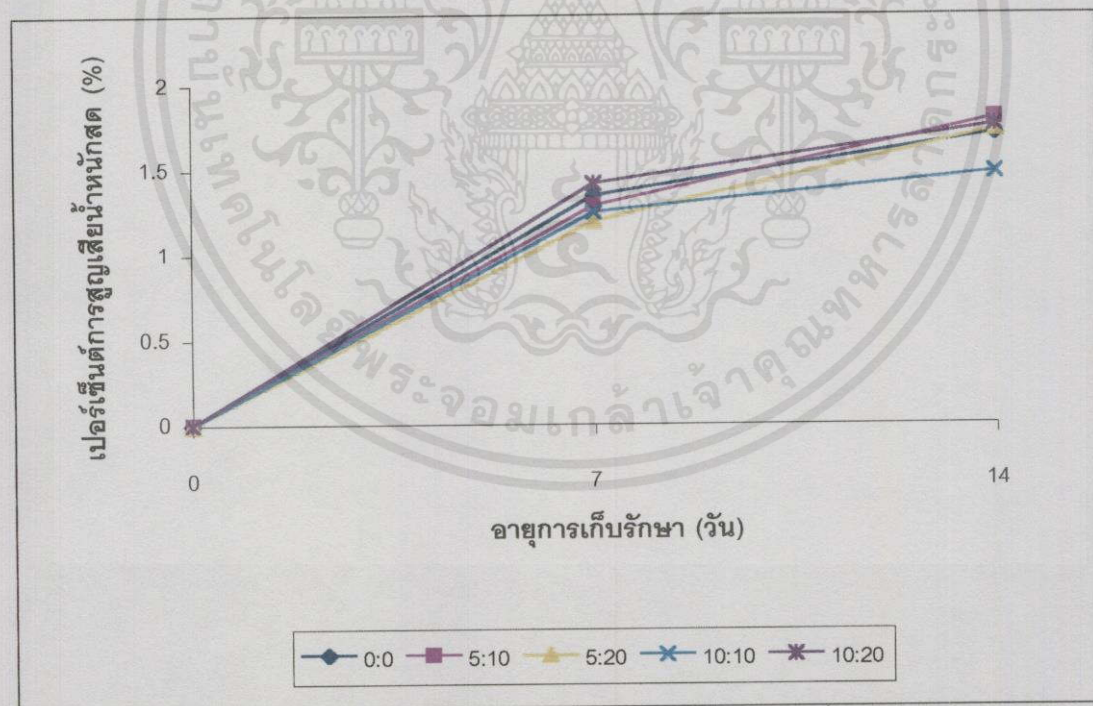


ภาพที่ 4.1 แสดงเปอร์เซ็นต์การดูดซับไอน้ำหนักสดของกระเจียบเขียว ที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราส่วนไอน้ำของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.2 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ



ภาพที่ 4.3 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียว ที่เก็บรักษาร่วมกับอัตรา

เอกลสารนี้เป็นการไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน การศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. สีเปลือก

ภายหลังการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวเป็นเวลาต่างๆกัน ปรากฏว่ากระเจี๊ยบเขียวมีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกเพียงเล็กน้อย ก่อนการทดลองปรากฏว่า สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีสีเปลือกเขียวเข้ม - เขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม GG137C - YGG144B (Green Group 137C - Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.4)

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A (Yellow Green Group 144A) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.5)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหลมีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A (Yellow Green Group 144A) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.6)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144B - YGG146A (Yellow Green Group 144B - Yellow Green Group 146A) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A (Yellow Green Group 144A) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.8)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A - YGG146A (Yellow Green Group 144A - Yellow Green Group 146A) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.9)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A - YGG146A (Yellow Green Group 144A - Yellow Green Group 146A) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.10)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะมิใช่ทางอื่น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการสูญเสียคุณภาพทั้งหมด ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A – YGG144B (Yellow Green Group 144A - Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A – YGG144B (Yellow Green Group 144A - Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.12)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหลมีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144B (Yellow Green Group 144A) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.13)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144B (Yellow Green Group 144A) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.14)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 แสดงสีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงสีเปลือกภายหลังการเก็บรักษา						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a_1b_1 (PE + 0:0)	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144P
a_1b_2 (PE + 5:10)	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a_1b_3 (PE + 5:20)	GG137C	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B
a_1b_4 (PE + 10:10)	GG137C	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B
a_1b_5 (PE + 10:20)	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a_2b_1 (LDPE+0:0)	YGG144A	YGG144A	YGG144A	-	-	-	-
a_2b_2 (LDPE + 5:10)	YGG144A	YGG144A	YGG146A	-	-	-	-
a_2b_3 (LDPE + 5:20)	YGG144A	YGG144A	YGG146A	-	-	-	-
a_2b_4 (LDPE + 10:10)	YGG144A	YGG144A	YGG144A	-	-	-	-
a_2b_5 (LDPE + 10:20)	GG137C	YGG144A	YGG146A	-	-	-	-
a_3b_1 (PP + 0:0)	YGG144A	YGG144A	YGG144A	-	-	-	-
a_3b_2 (PP + 5:10)	YGG144A	YGG144B	YGG146A	-	-	-	-
a_3b_3 (PP + 5:20)	YGG144B	YGG146A	YGG146A	-	-	-	-
a_3b_4 (PP + 10:10)	YGG144A	YGG144A	YGG144B	-	-	-	-
a_3b_5 (PP + 10:20)	GG137C	YGG146A	YGG146A	-	-	-	-

หมายเหตุ : GG = Green Group

YGG = Yellow Green Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น "ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น" อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ลักษณะพื้นฐาน

3.1 สีเนื้อ

ภายหลังการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวเป็นเวลาต่าง ๆ กัน ปรากฏว่ากระเจี๊ยบเขียวมีการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อเพียงเล็กน้อย ก่อนการทดลองปรากฏว่า สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีลักษณะสีเนื้อเป็นเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG144C – YGG145A (Yellow Green Group 144C – Yellow Green Group 145A) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.4)

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG145A (Yellow Green Group 145A) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.5)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144C – YGG145A (Yellow Green Group 144C – Yellow Green Group 145A) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.6)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144C – YGG144B (Yellow Green Group 144C – Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.7)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG145A (Yellow Green Group 145A) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.8)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG145A – YGG148B (Yellow Green Group 145A – Yellow Green Group 148B) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.9)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG145A – YGG148B (Yellow Green Group 145A – Yellow Green Group 148B) (ตารางที่ 4.4 ภาพที่ 4.10)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการสูญเสียคุณภาพทั้งหมด ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG145A (Yellow Green Group 145A) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG145A - YGG145B (Yellow Green Group 145A - Yellow Green Group 145B) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.12)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG145B (Yellow Green Group 145B) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.13)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG145B (Yellow Green Group 145B) (ตารางที่ 4.5 ภาพที่ 4.14)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.5 แสดงสีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับ
กับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงสีเนื้อภายหลังการเก็บรักษา						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a_1b_1 (PE + 0:0)	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_1b_2 (PE + 5:10)	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_1b_3 (PE + 5:20)	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_1b_4 (PE + 10:10)	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_1b_5 (PE + 10:20)	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_2b_1 (LDPE+0:0)	YGG145A	YGG145A	YGG145A	-	-	-	-
a_2b_2 (LDPE + 5:10)	YGG145A	YGG145A	YGG148B	-	-	-	-
a_2b_3 (LDPE + 5:20)	YGG144B	YGG144B	YGG148B	-	-	-	-
a_2b_4 (LDPE + 10:10)	YGG144C	YGG144C	YGG145A	-	-	-	-
a_2b_5 (LDPE + 10:20)	YGG144B	YGG144B	YGG145A	-	-	-	-
a_3b_1 (PP + 0:0)	YGG144C	YGG144C	YGG145A	-	-	-	-
a_3b_2 (PP + 5:10)	YGG144B	YGG144B	YGG148B	-	-	-	-
a_3b_3 (PP + 5:20)	YGG144B	YGG144B	YGG148B	-	-	-	-
a_3b_4 (PP + 10:10)	YGG144C	YGG144C	YGG145A	-	-	-	-
a_3b_5 (PP + 10:20)	YGG144C	YGG144C	YGG148B	-	-	-	-

หมายเหตุ : YGG = Yellow Green Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 สีเมล็ด

ภายหลังจากเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวเป็นเวลาต่าง ๆ กัน ปรากฏว่ากระเจี๊ยบเขียวมีการเปลี่ยนแปลงสีเมล็ดเพียงเล็กน้อย ก่อนการทดลองปรากฏว่า สีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีลักษณะสีเมล็ดเป็นสีเหลืองอมเขียวอ่อน ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.4)

ภายหลังจากทดลอง 7 วัน

สีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.5)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.6)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.7)

ภายหลังจากทดลอง 14 วัน

สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.8)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG154D – GYG160A (Yellow Green Group 154D – Grey Yellow Group 160A) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.9)

ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG154D – GYG160B (Yellow Green Group 154D – Grey Yellow Group 160B) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.10)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะวิธีใดทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการสูญเสียคุณภาพทั้งหมด ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.11)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D - YGG154D (Yellow Green Group 150D - Yellow Green Group 154D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.12)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG154D (Yellow Green Group 154D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.13)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG154D (Yellow Green Group 154D) (ตารางที่ 4.6 ภาพที่ 4.14)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

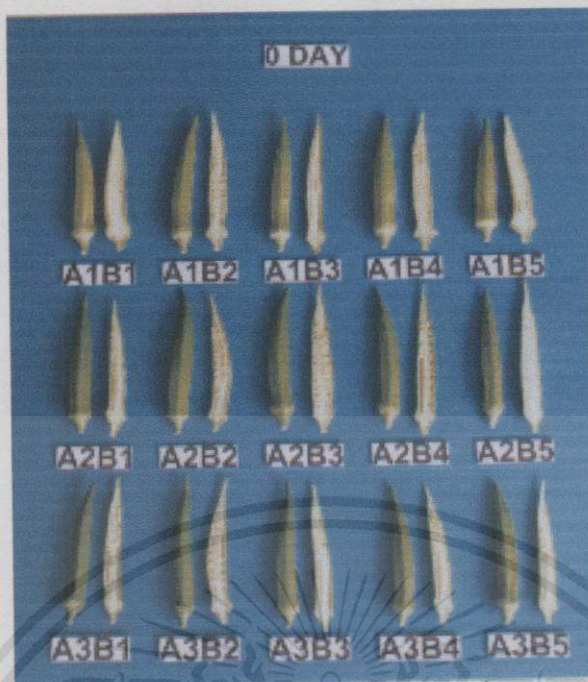
ตารางที่ 4.6 แสดงสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับ
กับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงสีเมล็ดภายหลังการเก็บรักษา						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a_1b_1 (PE + 0:0)	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D	YGG154D
a_1b_2 (PE + 5:10)	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D	YGG154D
a_1b_3 (PE + 5:20)	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a_1b_4 (PE + 10:10)	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a_1b_5 (PE + 10:20)	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a_2b_1 (LDPE+0:0)	YGG150D	YGG150D	YGG154D	-	-	-	-
a_2b_2 (LDPE + 5:10)	YGG150D	YGG150D	GYG160B	-	-	-	-
a_2b_3 (LDPE + 5:20)	YGG150D	YGG150D	GYG160A	-	-	-	-
a_2b_4 (LDPE + 10:10)	YGG150D	YGG150D	YGG154D	-	-	-	-
a_2b_5 (LDPE + 10:20)	YGG150D	YGG150D	YGG154D	-	-	-	-
a_3b_1 (PP + 0:0)	YGG150D	YGG150D	YGG154D	-	-	-	-
a_3b_2 (PP + 5:10)	YGG150D	YGG150D	GYG160A	-	-	-	-
a_3b_3 (PP + 5:20)	YGG150D	YGG150D	GYG160A	-	-	-	-
a_3b_4 (PP + 10:10)	YGG150D	YGG150D	GYG160B	-	-	-	-
a_3b_5 (PP + 10:20)	YGG150D	YGG150D	GYG160B	-	-	-	-

หมายเหตุ : YGG = Yellow Green Group

GYG = Grey Yellow Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.4 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.5 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะพิมพ์ใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.6 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.7 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารต้นฉบับของงานวิจัยที่จัดทำขึ้นโดยหน่วยงานเจ้าของลิขสิทธิ์และขอสงวนสิทธิ์ในชื่อของสถาบันด้านการค้า
ภาพที่ 4.8 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.9 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่าง



ภาพที่ 4.10 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.11 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ออกสารเป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะพิมพ์ใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องแจ้งถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.12 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.13 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.14 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

4. ปริมาณเส้นใย

ภายหลังการทดลองปรากฏว่า กระเจี๊ยบเขียวที่มีปริมาณเส้นใยที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามอายุ การเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ก่อนการเก็บรักษา กระเจี๊ยบเขียวที่มีปริมาณเส้นใย ระหว่าง 0.19 – 0.23 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.7 ภาพที่ 4.15)

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.81 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุง พลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 0:0 10:10 5:20 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 10:20 5:20 5:10 0:0 PSI ถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 10:10 0:0 10:20 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.76 0.71 0.68 0.66 0.61 0.56 0.51 0.51 0.4 0.30 0.3 0.23 และ 0.23 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.19 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณเส้นใย ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7 ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย ภาชนะบรรจุอย่างเดี่ยว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุง พลาสติก PP มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.72 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บ รักษาในถุงพลาสติก LDPE มีปริมาณเส้นใย 0.52 เปอร์เซ็นต์ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุง พลาสติก PE มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.25 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ชนิดของภาชนะบรรจุมีผลทำให้ปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.8 ภาพที่ 4.16)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย $O_2 : CO_2$ อย่างเดี่ยว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการ ไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุด คือ 0.53 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 5:10 5:20 PSI มีปริมาณ เส้นใย 0.52 0.50 และ 0.49 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการ ไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.45 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ ในการบรรจุผักกระเจี๊ยบเขียวไม่มีผลทำให้ กระเจี๊ยบเขียวที่มีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่4.9 ภาพที่ 4.17)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารต้นฉบับที่ใช้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:10-PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.93 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษา

ในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 10:20 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 5:20 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 10:10 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI ถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 0:0 10:10 5:10 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.93 0.89 0.85 0.81 0.81 0.81 0.81 0.75 0.70 0.50 0.46 0.46 และ 0.41 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.33 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณเส้นใยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7 ภาพที่ 4.15)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย ภาชนะบรรจุอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.84 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE มีปริมาณเส้นใย 0.82 เปอร์เซ็นต์ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.43 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดของภาชนะบรรจุมีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.8 ภาพที่ 4.16)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย $O_2 : CO_2$ อย่างเดียวปรากฏว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุด คือ 0.73 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 5:20 10:20 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.71 0.70 และ 0.68 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.66 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ ในการบรรจุผักกระเจี๊ยบเขียวไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.9 ภาพที่ 4.17)

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ ทุกอัตราการไหลของก๊าซ มีการสูญเสียคุณภาพทั้งหมด ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซทุกอัตรายังคงมีคุณภาพดี โดยพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.69 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 5:20 5:10 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.46 0.51 และ 0.46 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียว

ที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.36 เปอร์เซ็นต์ จากการศึกษาวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณเส้นใยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.7 ภาพที่ 4.15)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.90 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 0:0 5:20 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.76 0.60 และ 0.57 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.50 เปอร์เซ็นต์ จากการศึกษาวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณเส้นใยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.7 ภาพที่ 4.15)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.97 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 5:20 10:20 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.88 0.81 และ 0.81 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.63 เปอร์เซ็นต์ จากการศึกษาวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณเส้นใยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.7 ภาพที่ 4.15)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.18 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 0:0 5:10 PSI มีปริมาณเส้นใย 1.15 0.91 และ 0.88 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.82 เปอร์เซ็นต์ จากการศึกษาวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณเส้นใยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.7 ภาพที่ 4.15)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.7 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงปริมาณเส้นใยภายหลังการเก็บรักษา (%)						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a_1b_1 (PE + 0:0)	0.20abc ^{1/}	0.23fg ^{1/}	0.46bc ^{1/}	0.46ab ^{1/}	0.60bc ^{1/}	0.88a ^{1/}	0.91ab ^{1/}
a_1b_2 (PE + 5:10)	0.19c	0.19g	0.41c	0.46ab	0.50c	0.63b	0.88ab
a_1b_3 (PE + 5:20)	0.20abc	0.30fg	0.50bc	0.51a	0.57bc	0.81ab	0.82b
a_1b_4 (PE + 10:10)	0.20abc	0.30fg	0.46bc	0.69a	0.90a	0.97a	1.18a
a_1b_5 (PE + 10:20)	0.20bc	0.23fg	0.33c	0.36b	0.76ab	0.81ab	1.15a
a_2b_1 (LDPE+0:0)	0.21abc	0.40ef	0.70ab	-	-	-	-
a_2b_2 (LDPE + 5:10)	0.22abc	0.51de	0.85a	-	-	-	-
a_2b_3 (LDPE + 5:20)	0.23a	0.51de	0.81a	-	-	-	-
a_2b_4 (LDPE + 10:10)	0.19bc	0.61bcd	0.93a	-	-	-	-
a_2b_5 (LDPE + 10:20)	0.22abc	0.56cde	0.81a	-	-	-	-
a_3b_1 (PP + 0:0)	0.21abc	0.71abc	0.81a	-	-	-	-
a_3b_2 (PP + 5:10)	0.21abc	0.81a	0.93a	-	-	-	-
a_3b_3 (PP + 5:20)	0.20abc	0.66abcd	0.81a	-	-	-	-
a_3b_4 (PP + 10:10)	0.21abc	0.68abcd	0.75a	-	-	-	-
a_3b_5 (PP + 10:20)	0.20abc	0.76ab	0.89a	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.8 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ

ถุงพลาสติก	แสดงปริมาณเส้นใยภายหลังการเก็บรักษา (%)		
	0 วัน	7 วัน	14 วัน
PE	0.20b ^{1/}	0.25c ^{1/}	0.43b ^{1/}
LDPE	0.21a	0.52b	0.82a
PP	0.20ab	0.72a	0.84a

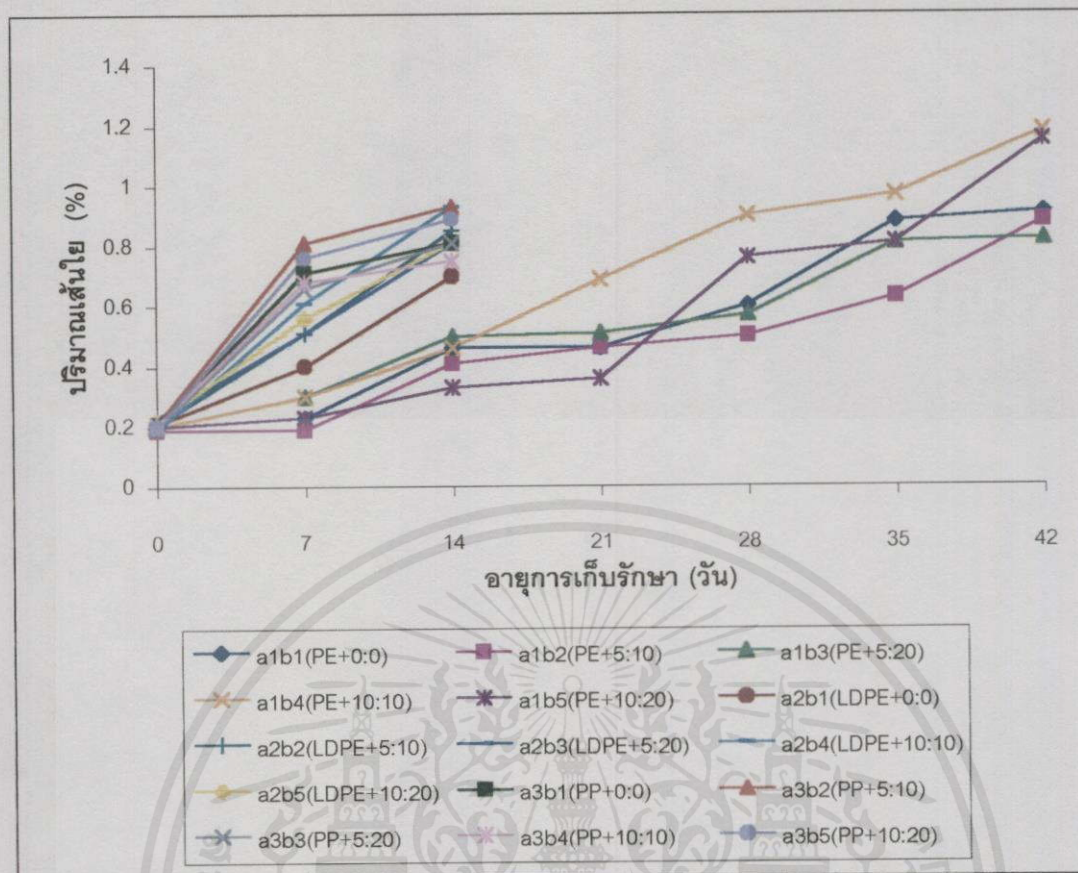
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.9 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการ์ไลดของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

อัตราการ์ไลดของก๊าซ O ₂ : CO ₂	แสดงปริมาณเส้นใยภายหลังการเก็บรักษา (%)		
	0 วัน	7 วัน	14 วัน
PSI			
0:0	0.21a ^{1/}	0.45a ^{1/}	0.66a ^{1/}
5:10	0.20a	0.54a	0.58a
5:20	0.21a	0.49a	0.60a
10:10	0.20a	0.53a	0.61a
10:20	0.21a	0.45a	0.68a

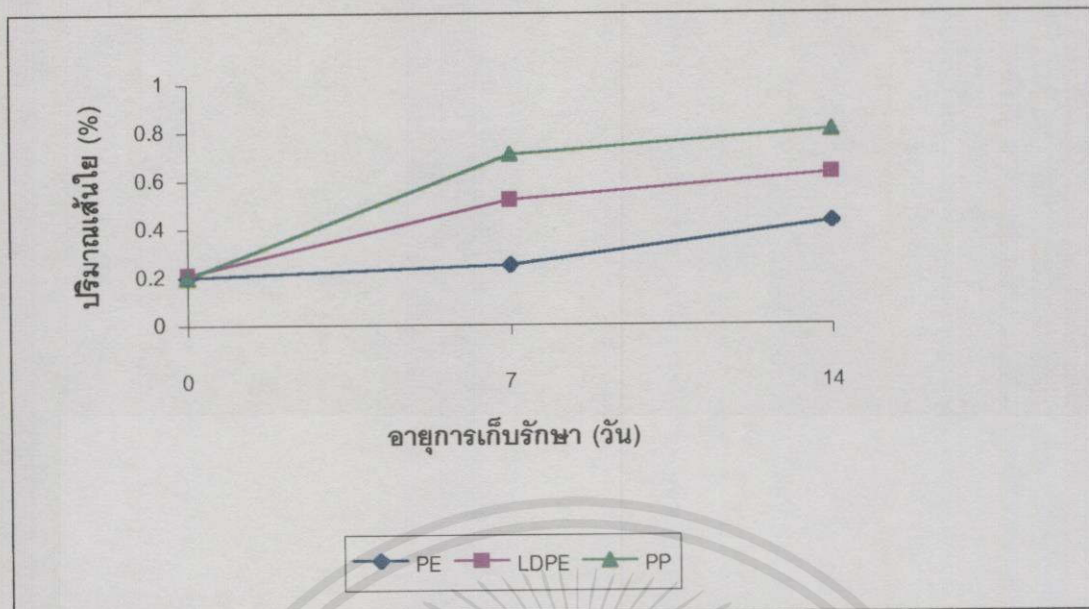
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

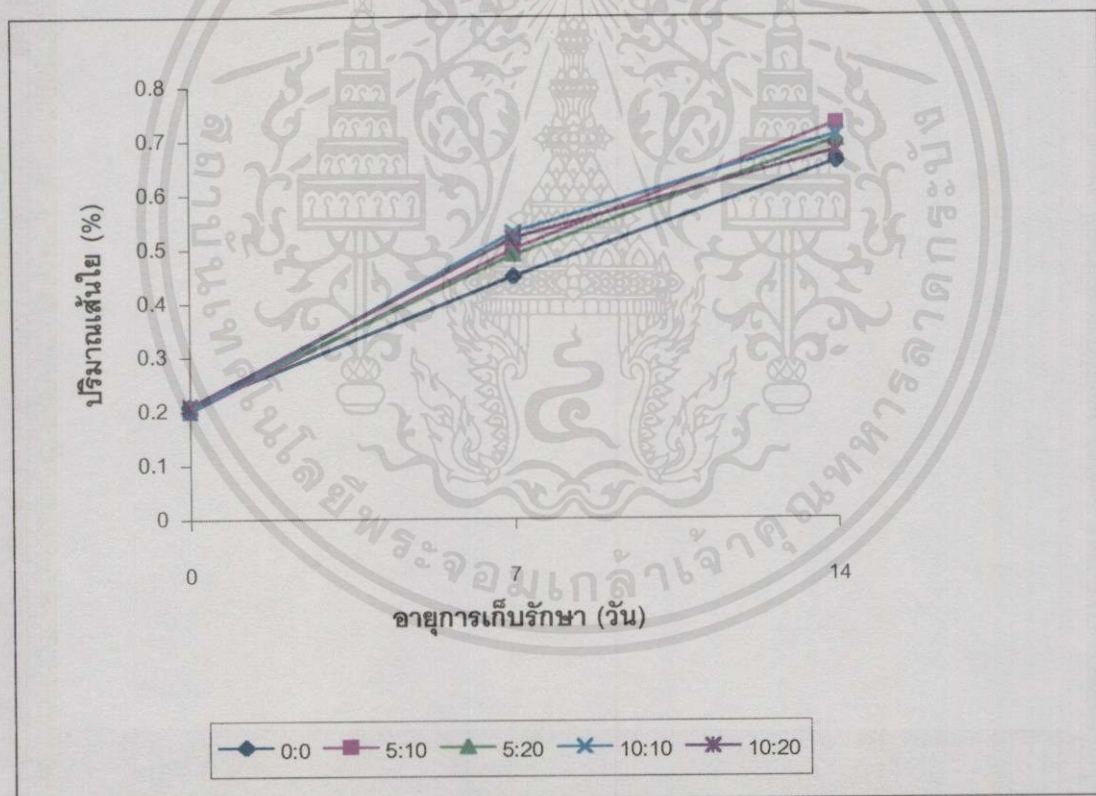


ภาพที่ 4.15 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจียวเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราคาร์บอนของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.16 แสดงปริมาณแก๊สของกระเจียวเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ



ภาพที่ 4.17 แสดงปริมาณแก๊สของกระเจียวเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ปริมาณ total soluble solid

ภายหลังการทดลองปรากฏว่า กระจีบบเชียวมีปริมาณ TSS ลดลงเรื่อยๆ ตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ก่อนการเก็บรักษา กระจีบบเชียวมีปริมาณ TSS ระหว่าง 6.00 – 6.33 brix (ตารางที่ 4.10 ภาพที่ 4.18)

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

กระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 6.33 brix รองลงมาคือ กระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:20 10:10 0:0 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI ถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:20 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ 10:10 10:20 5:10 PSI ถุงพลาสติก PP และ LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:20 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:20 10:10 PSI มีปริมาณ TSS 6.16 6 5.83 5.5 5.5 5.16 5 5 4.83 4.66 4.66 4.5 และ 4.5 brix ตามลำดับ ส่วนกระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.33 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10 ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย ภาชนะบรรจุอย่างเดียว กระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.96 brix รองลงมาคือ กระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS 4.86 brix ส่วนกระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.76 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดของภาชนะบรรจุมีผลทำให้กระจีบบเชียวมีปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.11 ภาพที่ 4.19)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ อย่างเดียว กระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 5.44 brix รองลงมาคือ กระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 5:20 10:10 PSI มีปริมาณ TSS 5.22 5.16 และ 5.16 brix ตามลำดับ ส่วนกระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:20 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 5 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ในการบรรจุผักกระจีบบเชียวไม่มีผลทำให้กระจีบบเชียวมีปริมาณ TSS แตกต่างกันอย่างสถิติ (ตารางที่ 4.12 ภาพที่ 4.20)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

กระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 6.16 brix รองลงมาคือ กระจีบบเชียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก

PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:20 10:10 0:0 10:20 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 10:20 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:10 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:10 5:20 0:0 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 5:20 10:20 PSI มีปริมาณ TSS 6 6 5.83 5.33 4.5 4.33 4.33 4.33 4.33 4.33 4.11 4.11 และ 4 brix ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10 ภาพที่ 4.18)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย ภาชนะบรรจุอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.86 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE มีปริมาณ TSS 4.36 brix ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.11 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าชนิดของภาชนะบรรจุมีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.11 ภาพที่ 4.19)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 4.92 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:10 5:20 0:0 PSI มีปริมาณ TSS 4.88 4.81 และ 4.72 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 10:20 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.55 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ในการบรรจุผักกระเจี๊ยบเขียวไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.12 ภาพที่ 4.20)

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกอัตราการไหล มีการสูญเสียคุณภาพทั้งหมด ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซทุกอัตรายังคงมีคุณภาพดี โดยพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:20 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.83 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 0:0 10:10 PSI มีปริมาณ TSS 5.66 5.33 5.33 และ 4.83 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 4.83 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.10 ภาพที่ 4.18)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.66 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:20 10:10 0:0 PSI มีปริมาณ TSS 5.33 4.91 และ 4.83 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:20 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.66 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10 ภาพที่ 4.18)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.08 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:20 10:10 0:0 PSI มีปริมาณ TSS 5 4.83 และ 4.5 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:20 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.33 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10 ภาพที่ 4.18)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:20 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 10:10 0:0 PSI มีปริมาณ TSS 5 4.66 และ 4.5 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 10:20 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.10 ภาพที่ 4.18)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.10 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงปริมาณ TSS ภายหลังการเก็บรักษา (brix)						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a_1b_1 (PE + 0:0)	6.00a	5.83abc	5.83ab	5.33a	4.83a	4.5bc	4.5ab
a_1b_2 (PE + 5:10)	6.33a	6.33a	6.16a	5.66a	5.66a	5.08a	5.00a
a_1b_3 (PE + 5:20)	6.16a	6.16ab	6.00ab	5.83a	5.33a	5.00ab	5.00a
a_1b_4 (PE + 10:10)	6.33a	6.00ab	6.00ab	5.33a	4.91a	4.83abc	4.66ab
a_1b_5 (PE + 10:20)	6.00a	5.50bcd	5.33b	4.83a	4.66a	4.33c	4.00b
a_2b_1 (LDPE+0:0)	6.00a	4.33f	4.33c	-	-	-	-
a_2b_2 (LDPE + 5:10)	6.00a	4.83def	4.50c	-	-	-	-
a_2b_3 (LDPE + 5:20)	6.16a	4.66ef	4.33c	-	-	-	-
a_2b_4 (LDPE + 10:10)	6.16a	5.00def	4.33c	-	-	-	-
a_2b_5 (LDPE + 10:20)	6.08a	5.00def	4.33c	-	-	-	-
a_3b_1 (PP + 0:0)	6.00a	5.50bcd	4.00c	-	-	-	-
a_3b_2 (PP + 5:10)	6.16a	5.16cde	4.11c	-	-	-	-
a_3b_3 (PP + 5:20)	6.00a	4.66ef	4.11c	-	-	-	-
a_3b_4 (PP + 10:10)	6.16a	4.50ef	4.33c	-	-	-	-
a_3b_5 (PP + 10:20)	6.00a	4.50ef	4.00c	-	-	-	-

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องแจ้งถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.11 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ

ถุงพลาสติก	แสดงปริมาณ TSS ภายหลังการเก็บรักษา (brix)		
	0 วัน	7 วัน	14 วัน
PE	6.16a ^{1/}	5.96a ^{1/}	5.86a ¹
LDPE	6.08a	4.76b	4.36b
PP	6.06a	4.86b	4.11b

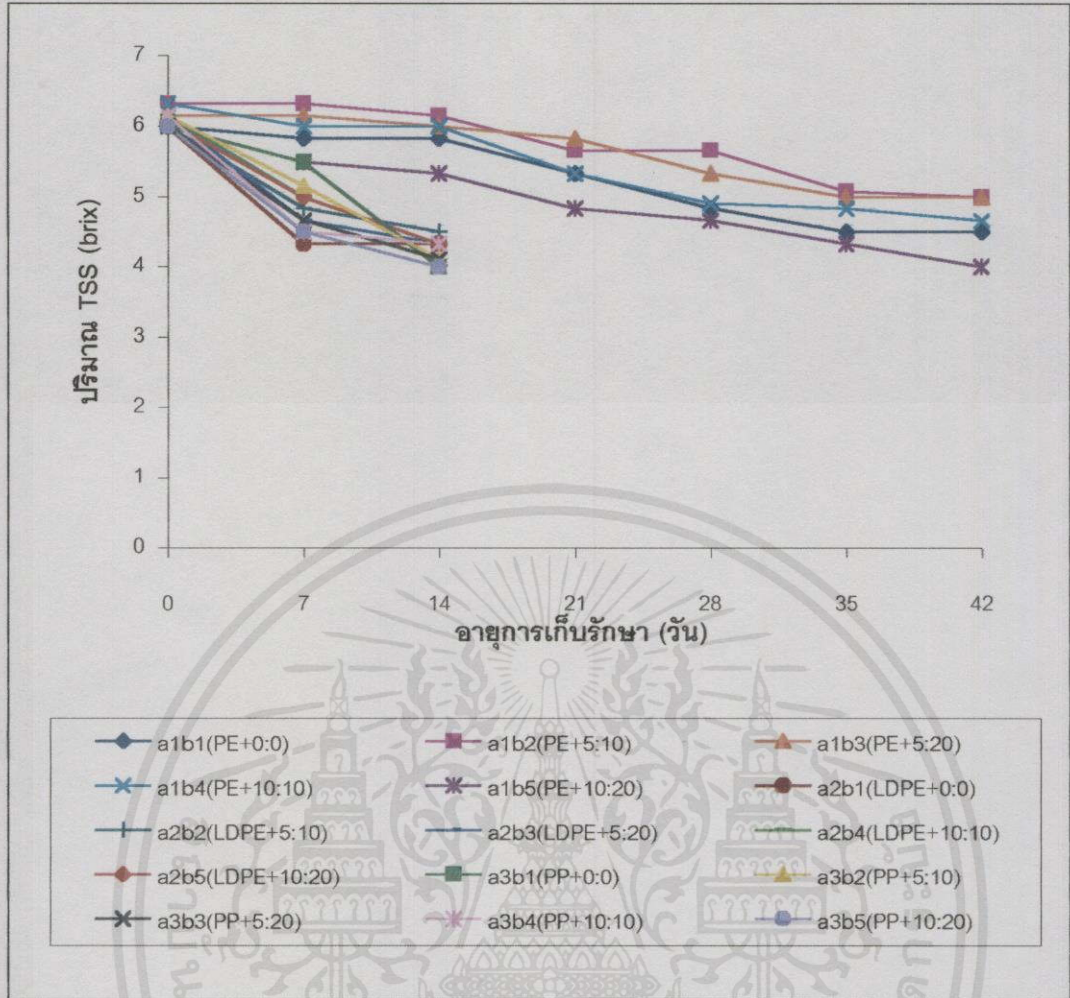
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.12 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

อัตราการไหลของก๊าซ O ₂ : CO ₂	แสดงปริมาณ TSS ภายหลังการเก็บรักษา (brix)		
	0 วัน	7 วัน	14 วัน
PSI			
0:0	6.00a ^{1/}	5.22ab ^{1/}	4.72a ^{1/}
5:10	6.16a	5.44a	4.92a
5:20	6.11a	5.16ab	4.81a
10:10	6.22a	5.16ab	4.88a
10:20	6.02a	5.00b	4.55a

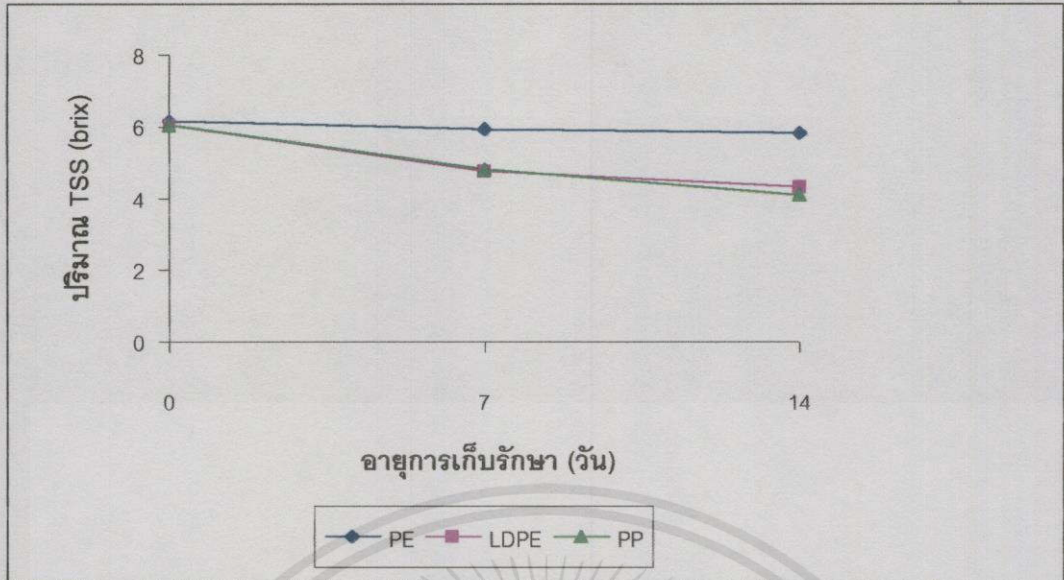
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.18 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.19 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ



ภาพที่ 4.20 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. อายุการเก็บรักษา

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI มีอายุการเก็บรักษายาวนานที่สุดคือ 41 วัน รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมด้วยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:10 10:20 10:10 5:20 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมด้วยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 0:0 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมด้วยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 10:10 PSI ถุงพลาสติก PP ร่วมด้วยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 10:10 PSI ถุงพลาสติก LDPE ร่วมด้วยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 5:20 5:10 PSI มีอายุการเก็บรักษา 37.66 36.33 35.33 33.66 14.66 14.33 13.00 12.00 11.33 10.66 9.66 8.66 และ 8.33 วัน ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:10 PSI มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุดคือ 8 วัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอายุการเก็บรักษามีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.13 ภาพที่ 4.21)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย ภาชนะบรรจุอย่างเดี่ยว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE มีอายุการเก็บรักษายาวนานที่สุดคือ 36.8 วัน รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีอายุการเก็บรักษา 11.8 วัน ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุดคือ 10.33 วัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอายุการเก็บรักษามีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.14 ภาพที่ 4.22)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย $O_2 : CO_2$ อย่างเดี่ยว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีอายุการเก็บรักษายาวนานที่สุด คือ 22.77 วัน รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 10:20 10:10 5:10 PSI มีอายุการเก็บรักษา 20.22 19.33 และ 18 วัน ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:20 PSI มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุดคือ 17.88 วัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอายุการเก็บรักษามีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.15 ภาพที่ 4.23)

ตารางที่ 4.13 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	อายุการเก็บรักษา (วัน)
a_1b_1 (PE + 0:0)	41.00a ^{1/}
a_1b_2 (PE + 5:10)	37.66b
a_1b_3 (PE + 5:20)	33.66d
a_1b_4 (PE + 10:10)	35.33c
a_1b_5 (PE + 10:20)	36.33bc
a_2b_1 (LDPE+0:0)	13.00fg
a_2b_2 (LDPE + 5:10)	8.33jk
a_2b_3 (LDPE + 5:20)	8.66jk
a_2b_4 (LDPE + 10:10)	12.00gh
a_2b_5 (LDPE + 10:20)	9.66ij
a_3b_1 (PP + 0:0)	14.33e
a_3b_2 (PP + 5:10)	8.00k
a_3b_3 (PP + 5:20)	11.33h
a_3b_4 (PP + 10:10)	10.66hi
a_3b_5 (PP + 10:20)	14.66e

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.14 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ

ถุงพลาสติก	อายุการเก็บรักษา (วัน)
PE	36.8a ^{1/}
LDPE	10.33c
PP	11.80b

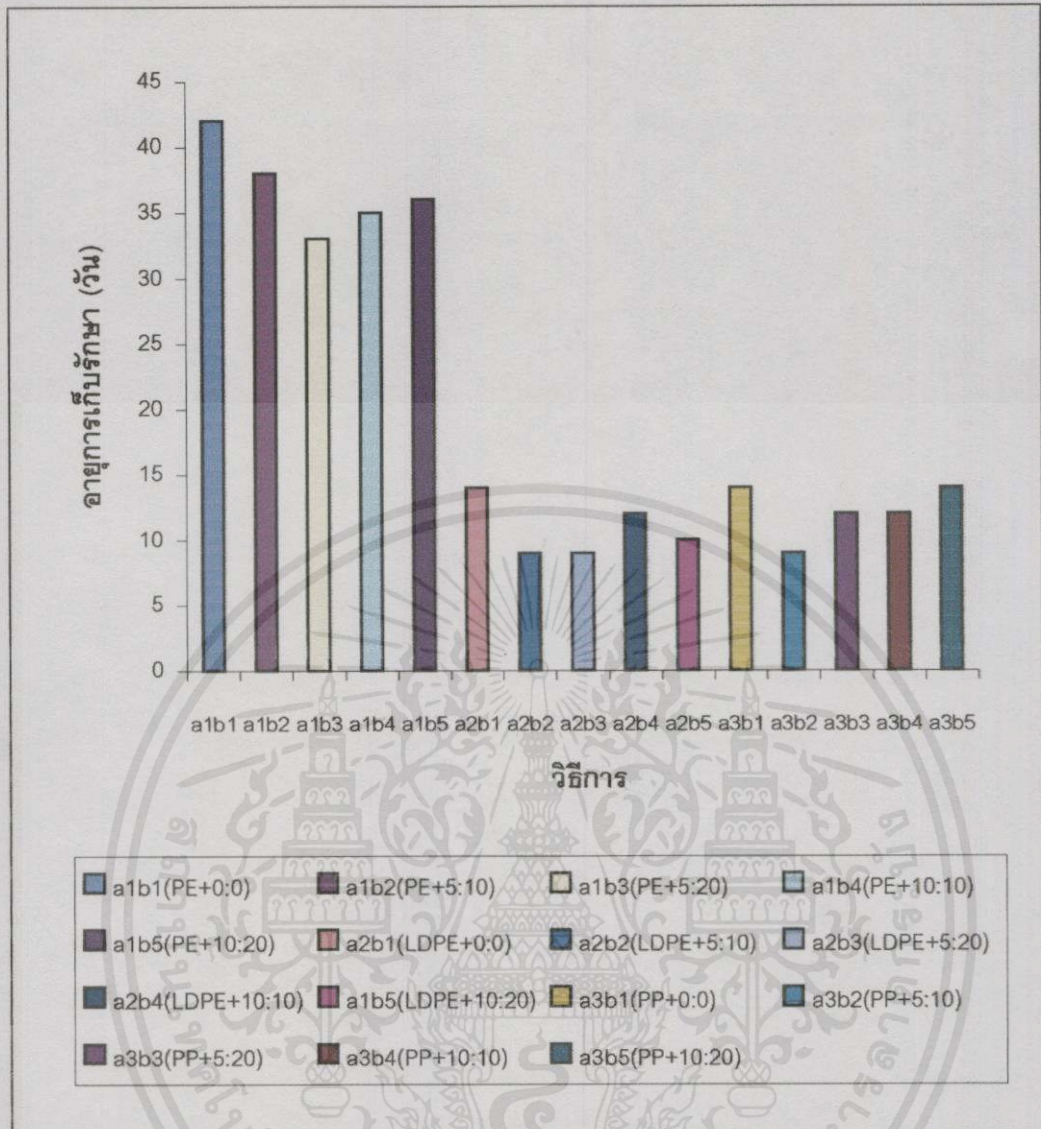
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.15 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

อัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂	อายุการเก็บรักษา (วัน)
PSI	
0:0	23.33a ^{1/}
5:10	18.66ab
5:20	18.00ab
10:10	19.66ab
10:20	20.00ab

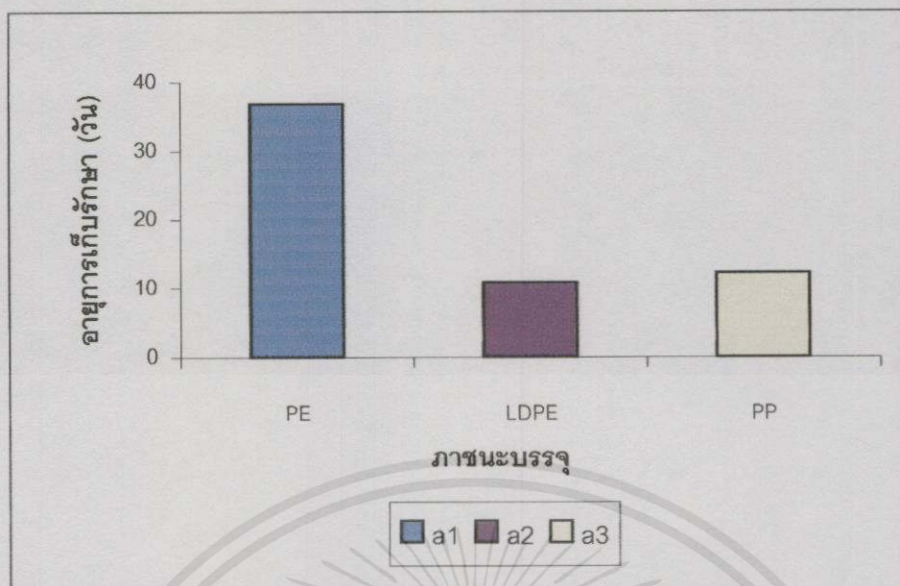
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

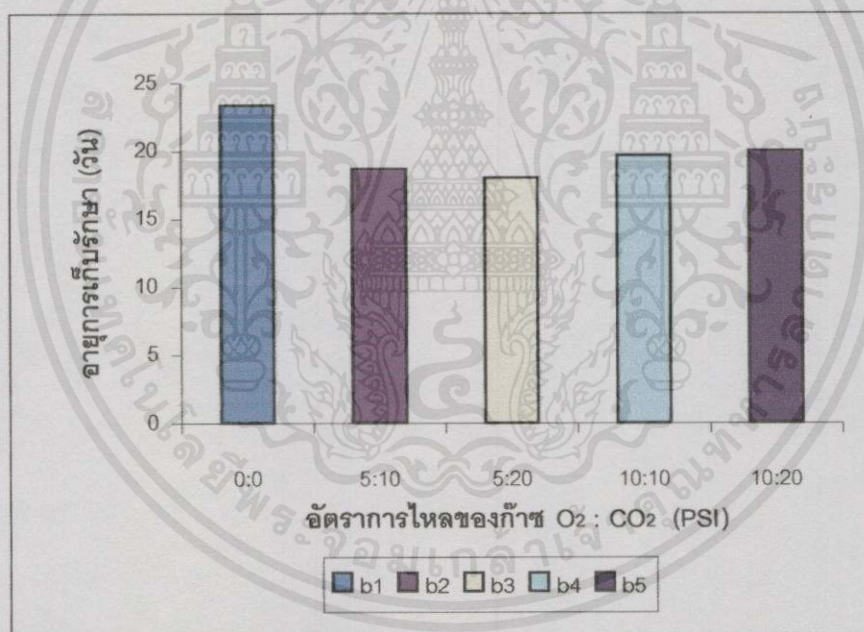


ภาพที่ 4.21 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการผลิตของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.22 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ



ภาพที่ 4.23 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราส่วนไอลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 การทดลองที่ 2

จากการศึกษาอิทธิพลของสารดูดซับเอทิลีน และอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ ต่อคุณภาพและ อายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ $10 - 12 ^\circ C$ ปรากฏว่า

1. เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด

กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่ากระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 5.11 เปอร์เซ็นต์ และมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 2.63 เปอร์เซ็นต์ เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดดังกล่าว ไม่มีผลทำให้ฝักกระเจี๊ยบเขียวเกิดอาการเหี่ยวแต่อย่างใด

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.55 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 0:0 5:7 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.20 1.17 1.14 1.09 0.99 0.99 0.96 0.92 0.91 0.87 0.76 0.76 0.70 และ 0.67 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.64 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.16 ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน อย่างเดียวพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.08 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 7 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.05 และ 1.00 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.69

เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.17 ภาพที่ 4.25)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.06 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 0.99 และ 0.92 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 0.86 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวมีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่4.18 ภาพที่ 4.26)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาพร้อมกับสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.73 1.53 1.51 1.45 1.42 1.36 1.34 1.28 1.22 1.18 1.18 1.10 1.10 และ 1.02 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่4.16 ภาพที่4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน อย่างเดียวพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.46 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 5 เปอร์เซ็นต์ มี

เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.40 และ 1.37 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.08 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.17 ภาพที่ 4.25)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.41 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.33 และ 1.32 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.26 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.18 ภาพที่ 4.26)

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 2.26 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.13 2.11 1.98 1.84 1.74 1.69 1.68 1.61 1.60 1.59 1.59 1.56 1.48 และ 1.44 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.36 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.16 ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน อย่างเดียวพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.92 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.79 และ 1.68 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.52 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.17 ภาพที่ 4.25)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 1.89 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 1.75 และ 1.66 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.61 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.18 ภาพที่ 4.26)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 2.65 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 3:5 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.49 2.45 2.32 2.3 2.25 2.08 2.06 2.03 1.97 1.92 1.87 1.85 1.78 และ 1.69 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ

$O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.62 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.16 ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน อย่างเดียวพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 2.33 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.18 และ 1.98 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.84 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.17 ภาพที่ 4.25)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 2.17 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.13 และ 2.07 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 1.95 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการใช้ของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.18 ภาพที่ 4.26)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 3.67 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 3:5 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 3:5 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 3.63 3.08 3.07 3.06 3.06 2.99 2.94 2.72 2.67 2.57 2.36 2.25 2.16 และ 2.15 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย

น้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 2.12 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักสดมีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.16 ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน เพียงอย่างเดียวพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 3.18 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.96 และ 2.61 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 2.37 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.17 ภาพที่ 4.25)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 3.09 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 3:5 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 2.89 และ 2.60 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 2.54 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุมีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.18 ภาพที่ 4.26)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 5.11 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 7:10 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 4.60 4.22 3.74 3.57 3.48 3.43 3.28 3.15 3.12 3.08 2.93 2.91 2.86 และ 2.79 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์

ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 2.63 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.16 ภาพที่ 4.24)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีนอย่างเดียว กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 4.42 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 9 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 3.34 และ 3.00 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 2.97 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจียบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.17 ภาพที่ 4.25)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 3.83 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 7:10 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด 3.41 และ 3.27 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุดคือ 3.22 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจียบเขียวมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.18 ภาพที่ 4.26)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับครูใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.16 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสาร
ดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา (%)					
	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a ₁ b ₁	0.76efg ^{1/}	1.51abc ^{1/}	1.74bcd ^{1/}	2.65a ^{1/}	2.99abc ^{1/}	3.28cd ^{1/}
a ₁ b ₂	0.92cdef	1.18cde	1.48cd	1.97bcd	3.06ab	3.08cd
a ₁ b ₃	0.99bcde	1.18cde	2.11ab	2.25abcd	2.72bcd	3.57bcd
a ₁ b ₄	1.55a	1.73ab	1.84abcd	1.85bcd	3.06ab	3.43bcd
a ₂ b ₁	1.17b	1.42bcde	1.98abc	2.30abc	2.67bcd	2.91d
a ₂ b ₂	0.91cdef	1.34bcde	1.61cd	1.62d	2.12d	2.86d
a ₂ b ₃	1.09bcd	1.28cde	1.59cd	1.92bcd	3.07ab	3.48bcd
a ₂ b ₄	1.14bc	1.45abcd	1.56cd	2.08abcd	2.57bcd	2.63d
a ₃ b ₁	0.99bcde	1.10cde	1.60cd	2.06abcd	2.36bcd	3.74bcd
a ₃ b ₂	0.96bcde	1.53abc	2.13ab	2.45ab	3.08ab	4.60ab
a ₃ b ₃	1.20b	1.86a	2.26a	2.32abc	3.63a	5.11a
a ₃ b ₄	0.87defg	1.36bcde	1.69bcd	2.49ab	3.67a	4.22abc
a ₄ b ₁	0.76efg	1.02de	1.68bcd	1.69cd	2.15d	2.93d
a ₄ b ₂	0.64g	1.22cde	1.44d	1.78cd	2.16d	3.12cd
a ₄ b ₃	0.70fg	1.00e	1.59cd	2.03abcd	2.94abc	3.15cd
a ₄ b ₄	0.67fg	1.10cde	1.36d	1.87bcd	2.25cd	2.79d

^{1/} ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.17 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสาร
ดูดซับเอทิลีนต่างๆกัน

สารดูดซับเอทิลีน(เปอร์เซ็นต์)	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา (%)					
	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
0	1.05a ^{1/}	1.40a ^{1/}	1.79ab ^{1/}	2.18ab ^{1/}	2.96a ^{1/}	3.34b ^{1/}
5	1.08a	1.37a	1.68bc	1.98bc	2.61b	2.97b
7	1.00a	1.46a	1.92a	2.33a	3.18a	4.42a
9	0.69b	1.08b	1.52c	1.84c	2.37b	3.00b

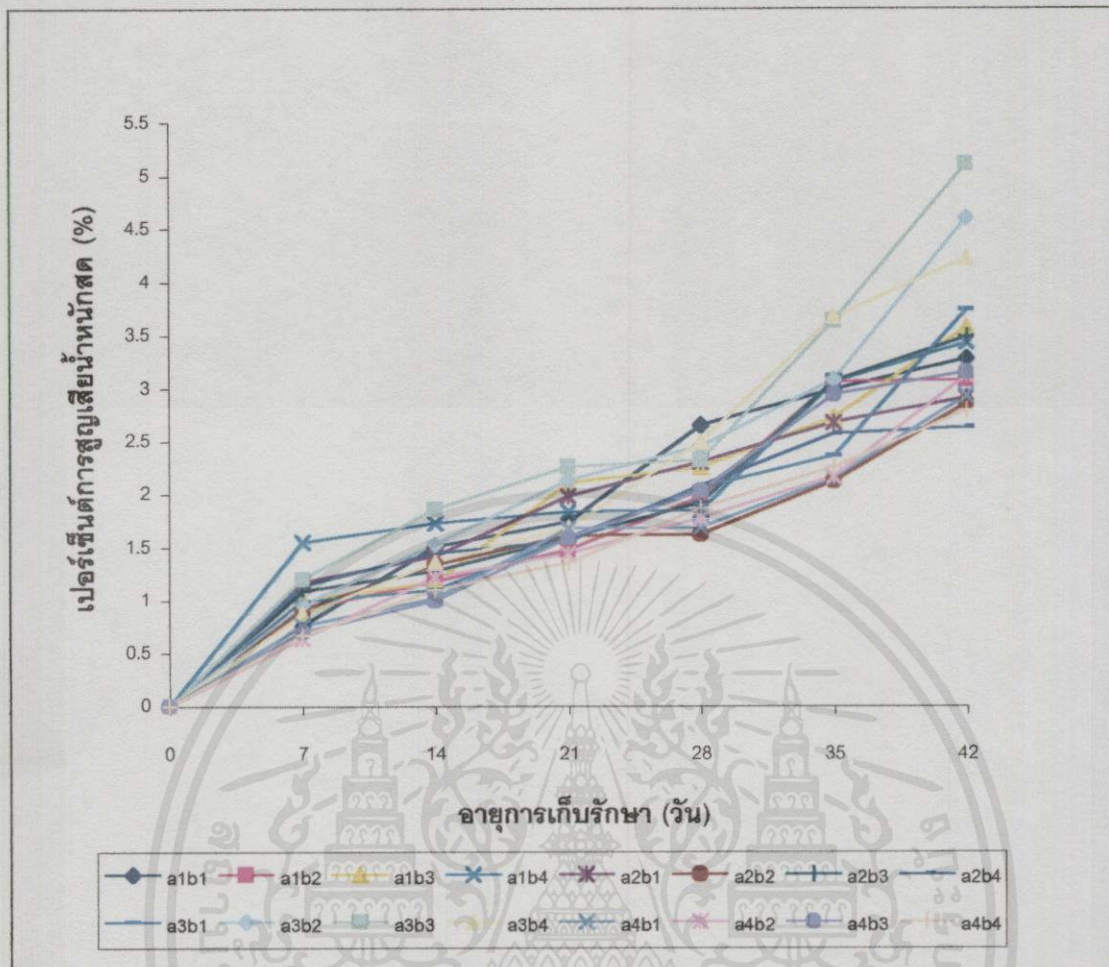
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.18 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาพร้อมกับอัตรา
การไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

อัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂	แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดภายหลังการเก็บรักษา (%)					
	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
PSI						
0:0	0.92bc ^{1/}	1.26a ^{1/}	1.75ab ^{1/}	2.17a ^{1/}	2.54c ^{1/}	3.22b ^{1/}
3:5	0.86c	1.32a	1.66ab	1.95a	2.60bc	3.41ab
5:7	0.99ab	1.33a	1.89a	2.13a	3.09a	3.83a
7:10	1.06a	1.41a	1.61b	2.07a	2.89bc	3.27ab

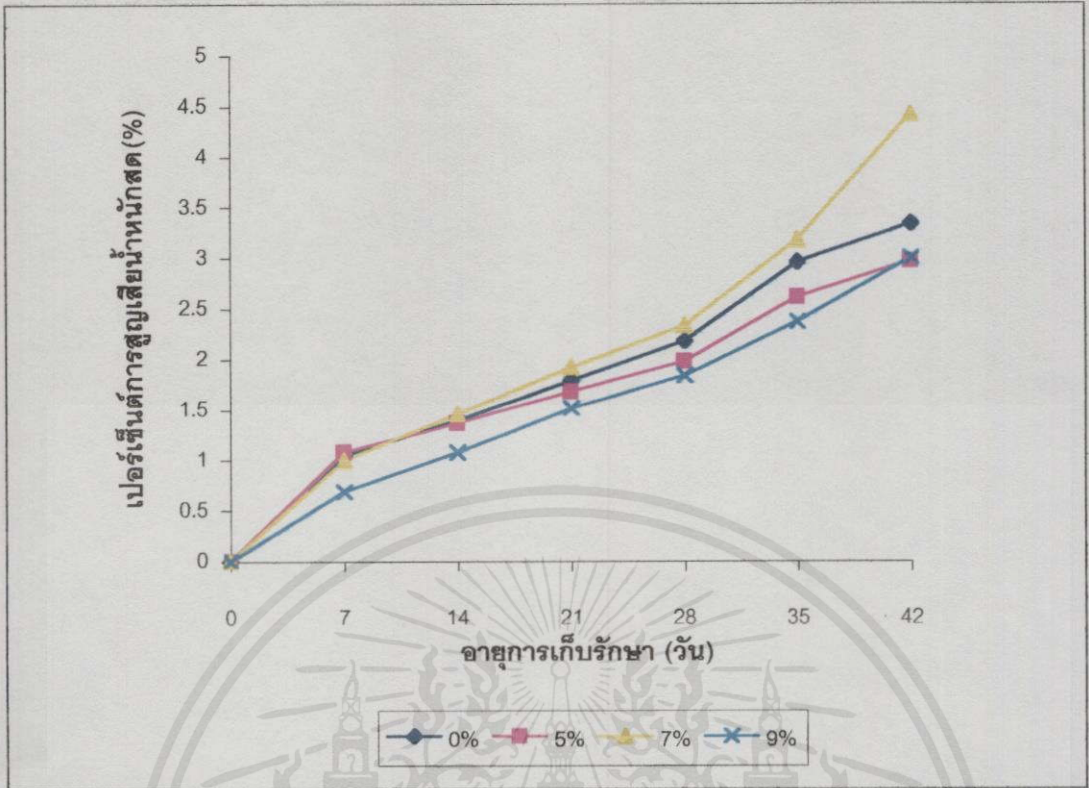
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

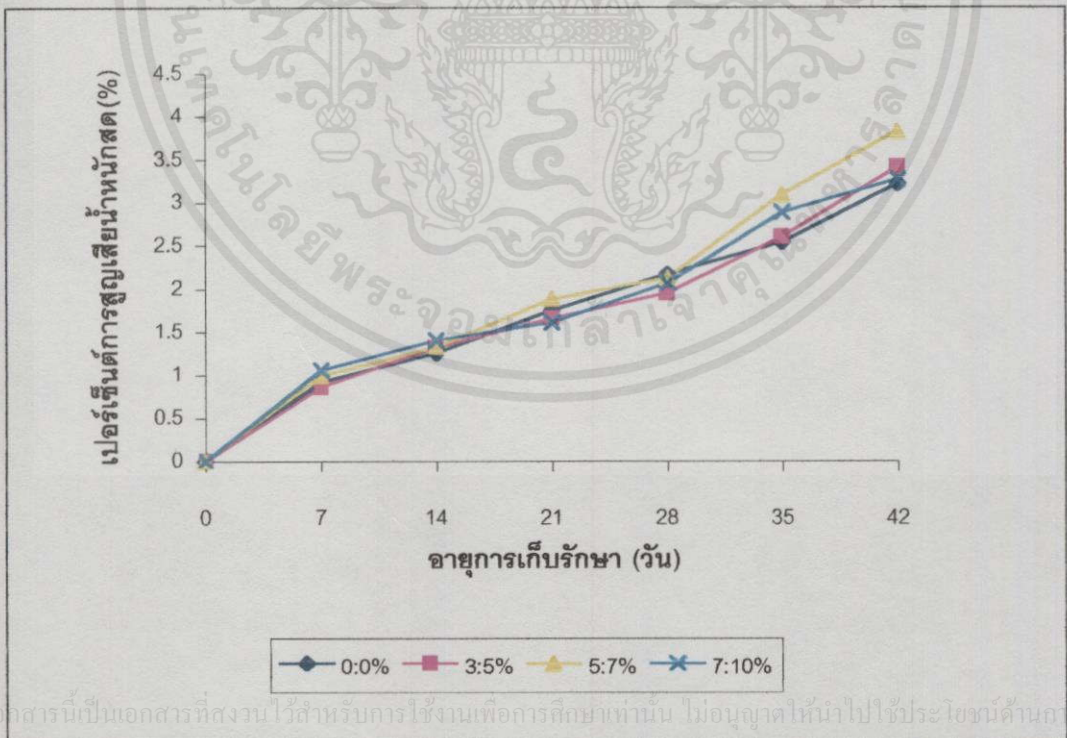


ภาพที่ 4.24 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.25 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสاردูดซับเอทิลีนต่างกัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ภาพที่ 4.26 แสดงเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการใช้ก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

2. สีเปลือก

ภายหลังการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวเป็นเวลาต่างๆกัน กระเจี๊ยบเขียวมีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกเพียงเล็กน้อย ก่อนการทดลองปรากฏว่า สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีสีเปลือกเขียวเข้ม - เขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม GG137C - YGG144B (Green Group 137C - Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.19 ภาพที่ 4.27)

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม GG137C - YGG144B (Green Group 137C - Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.19 ภาพที่ 4.28)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A - YGG144B (Yellow Green Group 144A - Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.19 ภาพที่ 4.29)

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A - YGG144B (Yellow Green Group 144A - Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.19 ภาพที่ 4.30)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A - YGG144B (Yellow Green Group 144A - Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.19 ภาพที่ 4.31)

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A – YGG144B (Yellow Green Group 144A – Yellow Green Group 144B) (ตารางที่ 4.19 ภาพที่ 4.32)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

สีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกเพียงเล็กน้อยซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม YGG144A – YGG146B (Yellow Green Group 144A – Yellow Green Group 146B) (ตารางที่ 4.19 ภาพที่ 4.33)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.19 แสดงสีเปลือกของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทริลีน ร่วมกับอัตรา
การไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงสีเปลือกภายหลังการเก็บรักษา						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a ₁ b ₁	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG146B
a ₁ b ₂	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a ₁ b ₃	GG137C	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B
a ₁ b ₄	GG137C	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a ₂ b ₁	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A
a ₂ b ₂	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A
a ₂ b ₃	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A
a ₂ b ₄	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a ₃ b ₁	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a ₃ b ₂	GG137C	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B
a ₃ b ₃	YGG144A	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a ₃ b ₄	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a ₄ b ₁	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a ₄ b ₂	YGG144A	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG144B
a ₄ b ₃	GG137C	GG137C	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A
a ₄ b ₄	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144A	YGG144B

หมายเหตุ : GG = Green Group

YGG = Yellow Green Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ลักษณะพื้นฐาน

3.1 สีเนื้อ

ภายหลังการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้นเป็นระยะเวลาต่างๆกัน ปรากฏว่ากระเจี๊ยบเขียวมีการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อเพียงเล็กน้อย ก่อนการทดลองปรากฏว่าสีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวมีลักษณะสีเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG144C – YGG145A (Yellow Green Group 144C – Yellow Green Group 145A) (ตารางที่ 4.20 ภาพที่ 4.27)

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งมีลักษณะสีเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG144C – YGG145A (Yellow Green Group 144C – Yellow Green Group 145A) (ตารางที่ 4.20 ภาพที่ 4.28)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อซึ่งมีลักษณะสีเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG144C – YGG145A (Yellow Green Group 144C – Yellow Green Group 145A) (ตารางที่ 4.20 ภาพที่ 4.29)

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อเล็กน้อย มีลักษณะสีเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG145A – YGG145B (Yellow Green Group 145A – Yellow Green Group 145B) (ตารางที่ 4.20 ภาพที่ 4.30)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

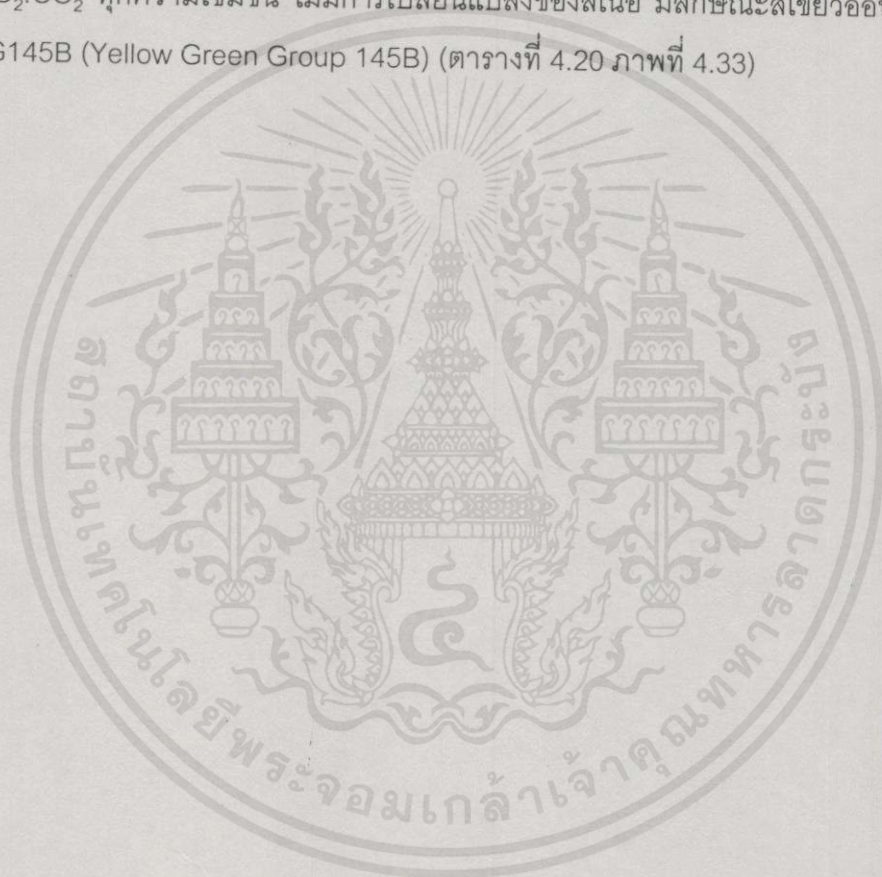
สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อ มีลักษณะสีเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG145A – YGG145B (Yellow Green Group 145A – Yellow Green Group 145B) (ตารางที่ 4.20 ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อเพียงเล็กน้อย มีลักษณะสีเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG145B (Yellow Green Group 145B) (ตารางที่ 4.20 ภาพที่ 4.32)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

สีเนื้อของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อ มีลักษณะสีเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG145B (Yellow Green Group 145B) (ตารางที่ 4.20 ภาพที่ 4.33)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.20 แสดงสีเนื้อของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงสีเนื้อภายหลังการเก็บรักษา						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a_1b_1	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_1b_2	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_1b_3	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_1b_4	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_2b_1	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_2b_2	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_2b_3	YGG145A	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B	YGG145B	YGG145B
a_2b_4	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_3b_1	YGG144C	YGG144C	YGG144C	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_3b_2	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_3b_3	YGG144C	YGG144C	YGG144C	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_3b_4	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_4b_1	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_4b_2	YGG144C	YGG144C	YGG144C	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_4b_3	YGG144C	YGG144C	YGG144C	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B
a_4b_4	YGG144B	YGG144B	YGG144B	YGG145A	YGG145A	YGG145B	YGG145B

YGG = Yellow Green Group

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 สีเมล็ด

ภายหลังการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้นเป็นระยะเวลาต่าง ๆ กัน ปรากฏว่ากระเจี๊ยบเขียวมีการเปลี่ยนแปลงสีเมล็ดเพียงเล็กน้อย ก่อนการทดลองปรากฏว่าสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวมีลักษณะสีเหลืองอมเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.21 ภาพที่ 4.27)

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

สีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งมีลักษณะสีเหลืองอมเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.21 ภาพที่ 4.28)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

สีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งมีลักษณะสีเหลืองอมเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.21 ภาพที่ 4.29)

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

สีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งมีลักษณะสีเหลืองอมเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.21 ภาพที่ 4.30)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

สีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดซึ่งมีลักษณะสีเหลืองอมเขียวอ่อน จัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D (Yellow Green Group 150D) (ตารางที่ 4.21 ภาพที่ 4.31)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

สีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดเพียงเล็กน้อยจากสีเหลืองอม

เขียวอ่อน เป็นสีเหลืองนวล จัดอยู่ในกลุ่ม YGG150D - YGG154D (Yellow Green Group 150D - Yellow Green Group 154D) (ตารางที่ 4.21 ภาพที่ 4.32)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

สีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนทุกระดับ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีการเปลี่ยนแปลงของสีเมล็ดเป็นสีเหลืองนวล จัดอยู่ในกลุ่ม YGG154D (Yellow Green Group 154D) (ตารางที่ 4.21 ภาพที่ 4.33)



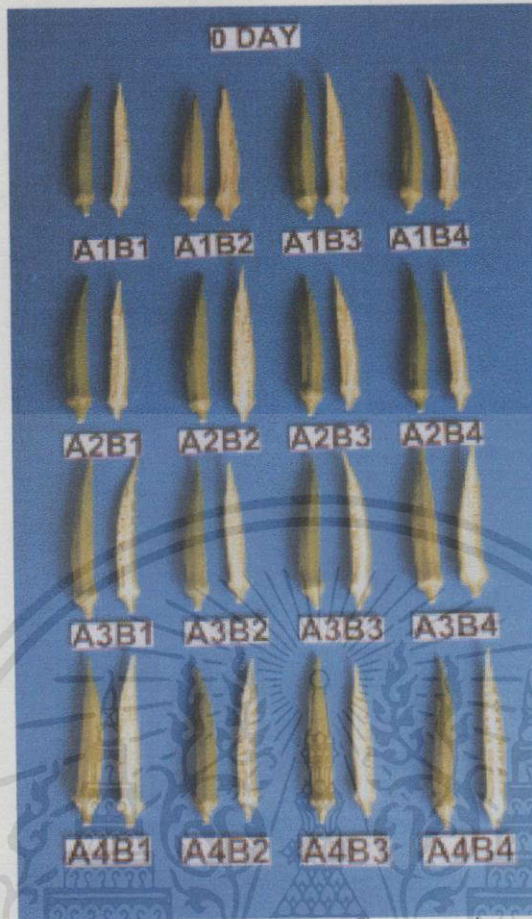
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.21 แสดงสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงสีเมล็ดภายหลังการเก็บรักษา						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a ₁ b ₁	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D
a ₁ b ₂	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a ₁ b ₃	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a ₁ b ₄	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D
a ₂ b ₁	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a ₂ b ₂	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a ₂ b ₃	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D
a ₂ b ₄	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D
a ₃ b ₁	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D
a ₃ b ₂	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a ₃ b ₃	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a ₃ b ₄	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D	YGG154D
a ₄ b ₁	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D
a ₄ b ₂	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D
a ₄ b ₃	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D
a ₄ b ₄	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG150D	YGG154D

YGG = Yellow Green Group

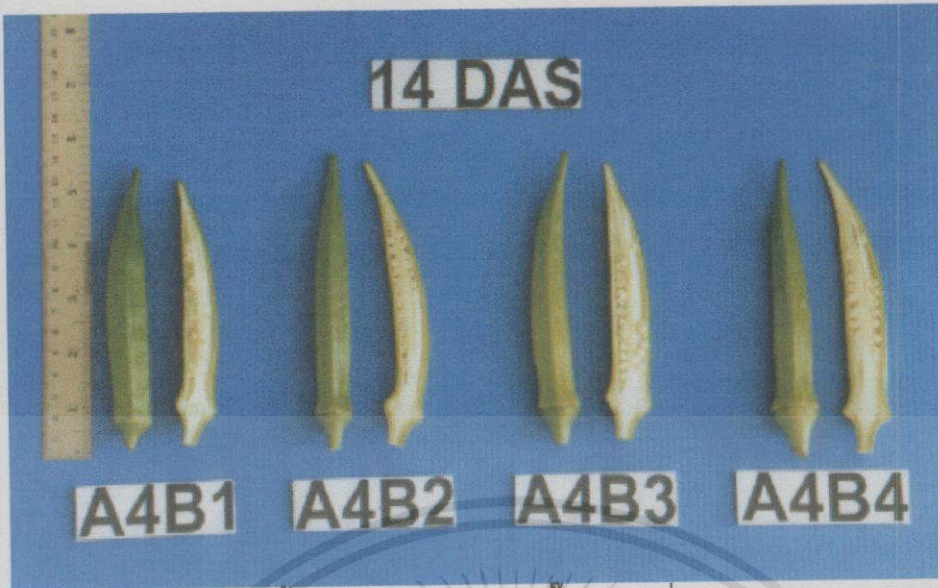
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.27 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.28 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.29 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



ภาพที่ 4.30 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

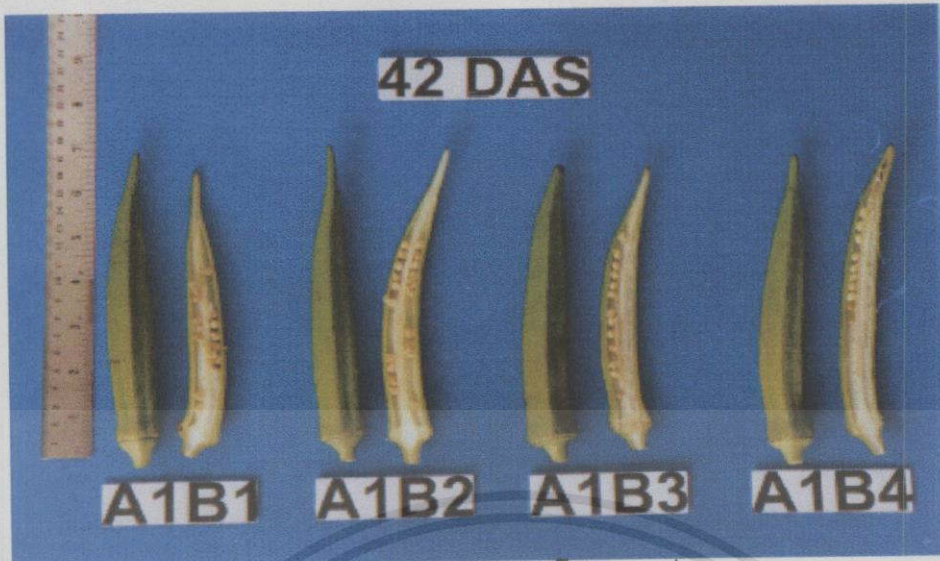


ภาพที่ 4.31 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราคาร์บอนไดออกไซด์ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

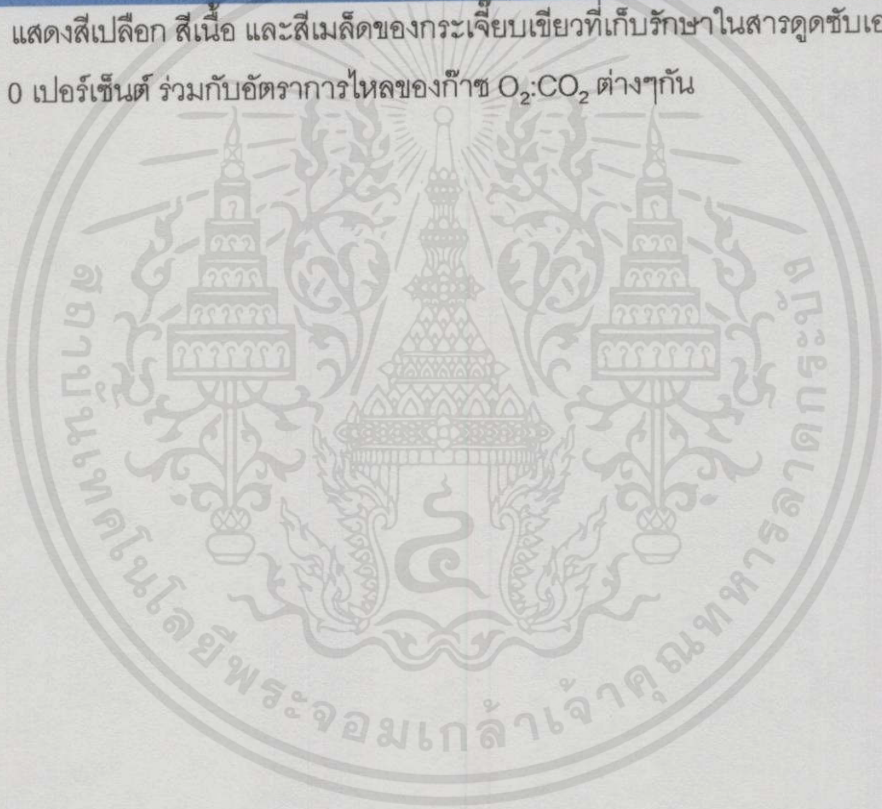


ภาพที่ 4.32 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราคาร์บอนไดออกไซด์ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.33 แสดงสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ดของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ปริมาณเส้นใย

ภายหลังการทดลองปรากฏว่า กระเจี๊ยบเขียวที่มีปริมาณเส้นใยที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามอายุ การเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ก่อนการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่มีปริมาณเส้นใย ระหว่าง 0.15 – 0.25 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 4.22 ภาพที่ 4.34)

ภายหลังการทดลอง 7 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ ก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.60 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียว ที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 0:0 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.55 0.52 0.50 0.50 0.49 0.48 0.48 0.47 0.45 0.44 0.42 0.42 0.37 และ 0.33 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใย น้อยที่สุดคือ 0.30 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณเส้นใยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.22 ภาพที่ 4.34)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน อย่างเดียว พบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษา ในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.53 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใย 0.47 และ 0.41 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มี ปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.41 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้ปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.23 ภาพที่ 4.35)

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.48 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.47 และ 0.45 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.41 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจียบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.24 ภาพที่ 4.36)

ภายหลังการทดลอง 14 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทธิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.82 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทธิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 5:7 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทธิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.77 0.72 0.72 0.68 0.66 0.64 0.61 0.61 0.59 0.57 0.57 0.55 0.53 และ 0.49 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทธิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.47 เปอร์เซ็นต์จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณเส้นใยมีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.22 ภาพที่ 4.34)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทธิลีน อย่างเดียว กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทธิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.67 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทธิลีน 9 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใย 0.65 และ 0.59 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทธิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มี

ปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.59 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้ไม่มีผลทำให้ปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.23 ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.65 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.64 และ 0.62 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.58 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24 ภาพที่ 4.36)

ภายหลังการทดลอง 21 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.09 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใย 1.00 0.98 0.94 0.87 0.87 0.83 0.81 0.80 0.78 0.74 0.72 0.72 0.68 และ 0.67 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.62 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณเส้นใยมีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.22 ภาพที่ 4.34)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน อย่างเดียวพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.94 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใย 0.88 และ 0.75 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.71 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.23 ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.85 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใย 0.82 และ 0.82 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.78 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.24 ภาพที่ 4.36)

ภายหลังการทดลอง 28 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.18 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 PSI มีปริมาณเส้นใย 1.13 1.12 1.12 1.09 1.06 1.04 1.01 0.99 0.98 0.97 0.89 0.89 0.88 และ 0.80 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.71 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณเส้นใยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.22 ภาพที่ 4.34)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน อย่างเดียว กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาใน สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.12 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใย 1.06 และ 0.92 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มี ปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.87 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณสาร ดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจียบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.23 ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจียบ เขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.03 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 PSI มีปริมาณเส้นใย 1.00 และ 0.97 เปอร์เซ็นต์ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของ ก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.96 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทาง สถิติปรากฏว่า อัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจียบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตก ต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.24 ภาพที่ 4.36)

ภายหลังการทดลอง 35 วัน

กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ ก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.41 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจียบ เขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สาร ดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลี น 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหล ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณเส้นใย 1.32 1.30 1.25 1.24 1.17 1.13 1.12 1.11 1.09 1.08 1.07 0.99 0.98 และ 0.97 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ

0.90 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณเส้นใยมีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.22 ภาพที่ 4.34)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีน อย่างเดียวพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.27 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใย 1.18 และ 1.10 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 0.98 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.23 ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.18 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใย 1.16 และ 1.10 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 1.08 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่า อัตราการใช้ของก๊าซในการบรรจุมีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.24 ภาพที่ 4.36)

ภายหลังการทดลอง 42 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.83 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 5:7 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใย 1.69 1.47 1.45 1.43 1.39 1.38 1.36 1.34 1.31 1.29 1.27 1.25 1.22 และ 1.21 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10

PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 1.00 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณเส้นใยมีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.22 ภาพที่ 4.34)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีนอย่างเดียว กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.42 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 9 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใย 1.41 และ 1.32 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 1.32 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้ไม่มีผลทำให้กระเจียบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 4.23 ภาพที่ 4.35)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการผลิตของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการผลิตของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 1.48 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการผลิตของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 0:0 PSI มีปริมาณเส้นใย 1.45 และ 1.29 เปอร์เซ็นต์ ส่วนกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการผลิตของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณเส้นใยน้อยที่สุดคือ 1.25 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าอัตราการผลิตของก๊าซในการบรรจุมีผลทำให้กระเจียบเขียวมีปริมาณเส้นใยแตกต่างทางสถิติ(ตารางที่ 4.24 ภาพที่ 4.36)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.22 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	แสดงปริมาณเส้นใยภายหลังการเก็บรักษา (%)						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a ₁ b ₁	0.19abc ^{1/}	0.30e ^{1/}	0.64abcde ^{1/}	1.00ab ^{1/}	1.18a ^{1/}	1.41a ^{1/}	1.45bc ^{1/}
a ₁ b ₂	0.20abc	0.42bcde	0.57cde	0.80bcdef	1.13a	1.32ab	1.36c
a ₁ b ₃	0.22abc	0.45abcde	0.61bcde	1.09a	1.12a	1.12de	1.43bc
a ₁ b ₄	0.19abc	0.48abcd	0.53cde	0.87bcde	1.06ab	1.25abcd	1.39c
a ₂ b ₁	0.20abc	0.37cde	0.55cde	0.72ef	0.88bcd	1.09de	1.21cd
a ₂ b ₂	0.15b	0.33de	0.49de	0.72ef	1.01abc	1.24abcd	1.38c
a ₂ b ₃	0.25a	0.52abc	0.72abc	0.87bcde	0.99abc	1.08de	1.69ab
a ₂ b ₄	0.21abc	0.42bcde	0.59bcde	0.68ef	0.80cd	0.97ef	1.00d
a ₃ b ₁	0.15bc	0.44abcde	0.47e	0.83bcde	0.98abc	1.17bcd	1.22cd
a ₃ b ₂	0.23abc	0.47abcd	0.82a	0.98abc	1.09ab	1.11de	1.83a
a ₃ b ₃	0.22abc	0.48abcd	0.66abcde	0.78cdef	1.04ab	1.30abc	1.34c
a ₃ b ₄	0.22abc	0.5abc	0.72abc	0.94abcd	1.12a	0.90cde	1.29c
a ₄ b ₁	0.24ab	0.55ab	0.68abcd	0.74def	0.97abc	1.07de	1.27cd
a ₄ b ₂	0.25a	0.60a	0.61bcde	0.62f	0.89bcd	0.98ef	1.25cd
a ₄ b ₃	0.23abc	0.49abcd	0.57cde	0.67ef	0.71d	0.90f	1.47bc
a ₄ b ₄	0.23abc	0.50abc	0.77ab	0.81bcdef	0.89bcd	0.99ef	1.31c

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.23 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีนต่างๆกัน

สารดูดซับเอทิลีน (เปอร์เซ็นต์)	แสดงปริมาณเส้นใยภายหลังการเก็บรักษา (%)						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
0	0.20a ^{1/}	0.41b ^{1/}	0.59a ^{1/}	0.94a ^{1/}	1.12a ^{1/}	1.27a ^{1/}	1.41a ^{1/}
5	0.20a	0.41b	0.59a	0.75b	0.92b	1.1c	1.32a
7	0.20a	0.47ab	0.67a	0.88a	0.06a	1.18b	1.42a
9	0.23a	0.53a	0.65a	0.71b	0.87b	0.98d	1.32a

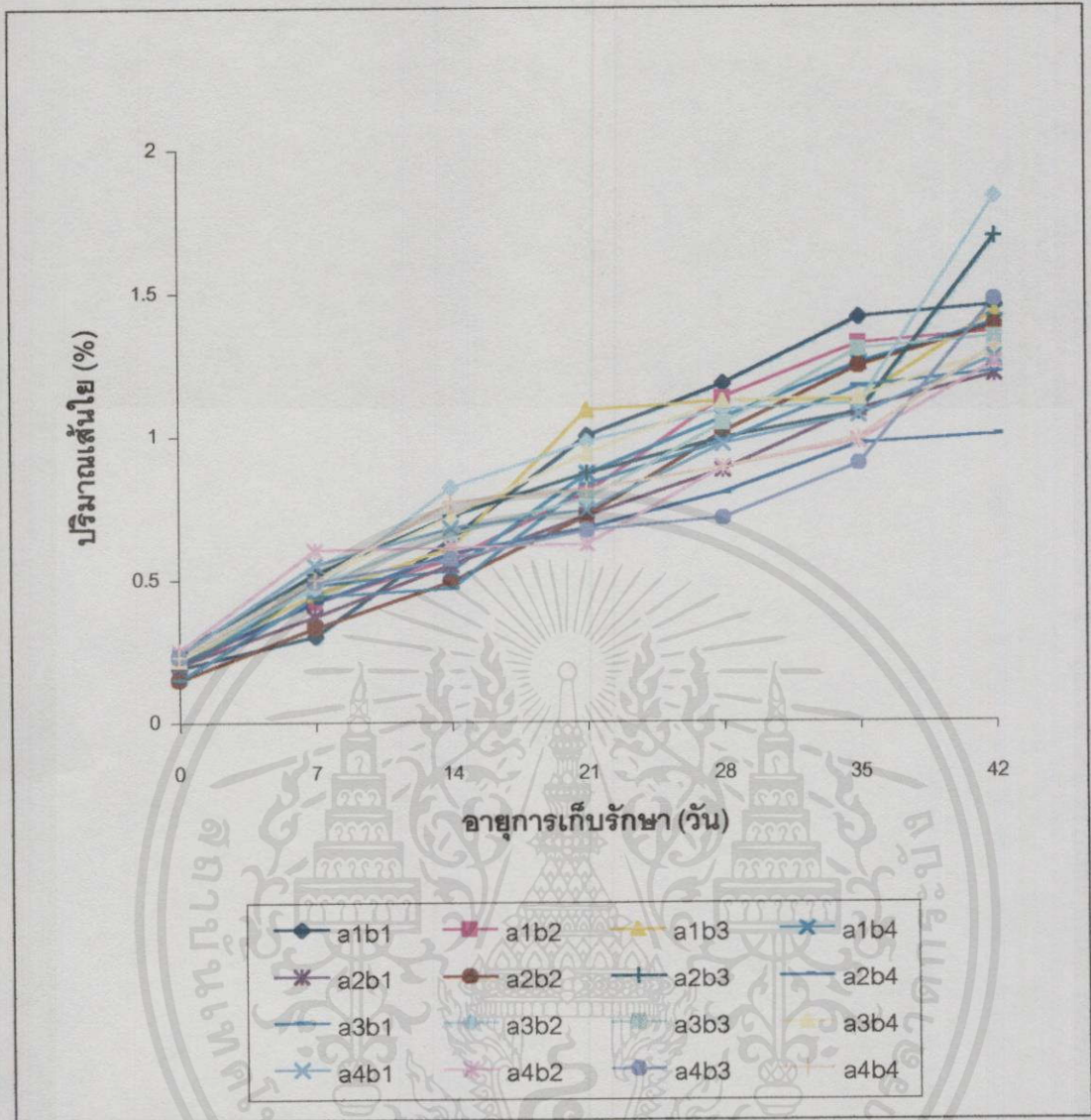
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 %

ตารางที่ 4.24 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

อัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂	แสดงปริมาณเส้นใยภายหลังการเก็บรักษา (%)						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
PSI							
0:0	0.19a ^{1/}	0.41a ^{1/}	0.58a ^{1/}	0.82a ^{1/}	1.00a ^{1/}	1.18a ^{1/}	1.29b ^{1/}
3:5	0.20a	0.45a	0.62a	0.78a	1.03a	1.16ab	1.45a
5:7	0.23a	0.48a	0.64a	0.85a	0.96a	1.10b	1.48a
7:10	0.21a	0.47a	0.65a	0.82a	0.97a	1.08b	1.25b

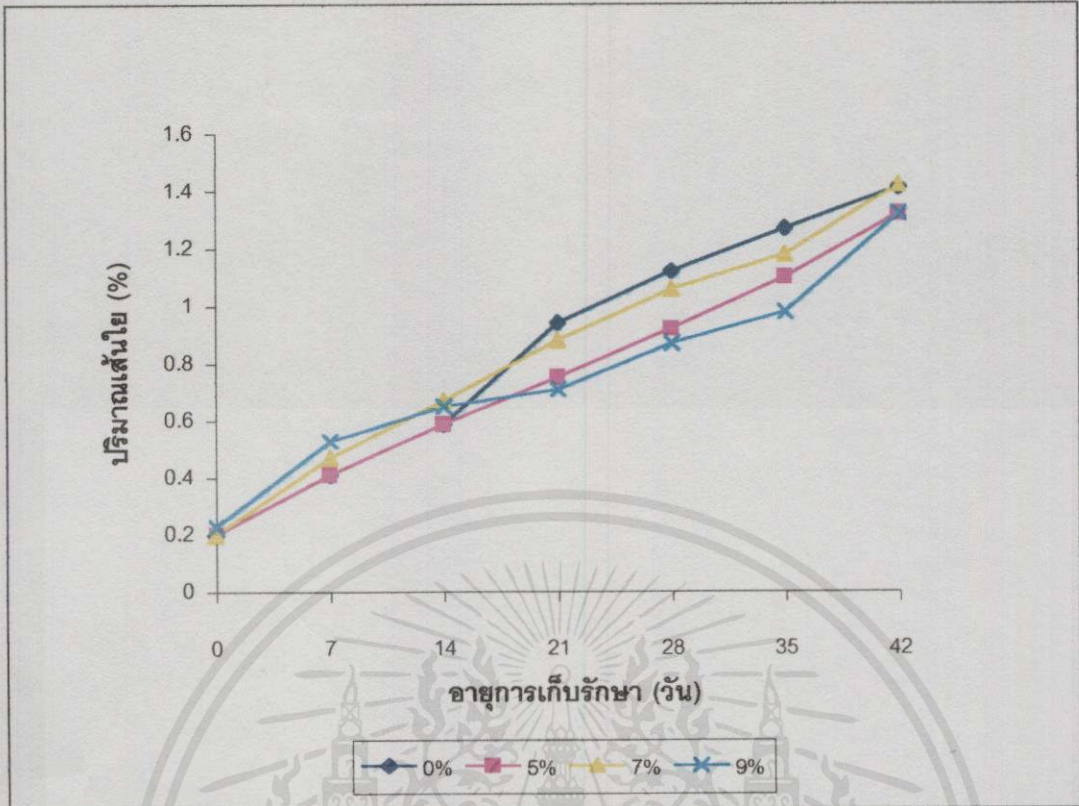
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 %

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

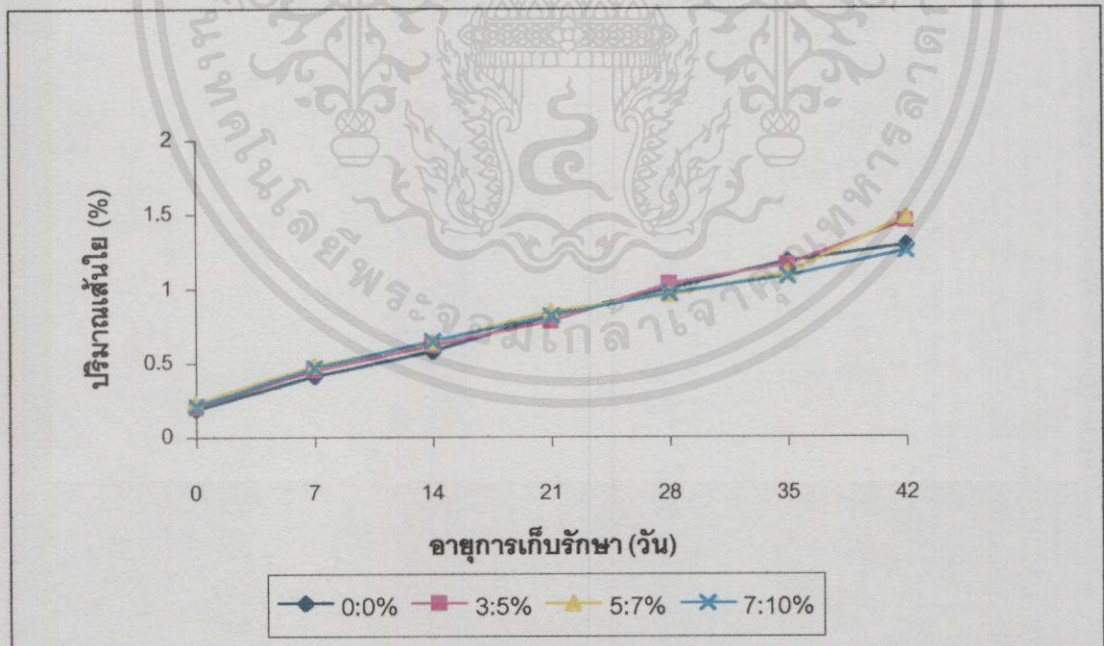


ภาพที่ 4.34 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะพิมพ์ใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.35 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทรีลินต่าง ๆ กัน



ภาพที่ 4.36 แสดงปริมาณเส้นใยของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซเอทรีลินเป็นเอทรีลินที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า O₂:CO₂ ต่าง ๆ กัน

ไม่ว่ากรณีใดๆก็ตาม อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ปริมาณ total soluble solid

ภายหลังการทดลองปรากฏว่า กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS ลดลงเรื่อยๆตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น เมื่อสิ้นสุดการทดลองกระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 3.83 brix ก่อนการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวมีค่าเฉลี่ยของ TSS ระหว่าง 5.83 – 6.33 brix (ตารางที่ 4.25 ภาพที่ 37)

ภายหลังการเก็บรักษา 7 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 6.33 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS 6.33 6.16 6.16 6.16 6.16 6.16 6.16 6.00 6.00 5.83 5.50 และ 5.50 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 5.33 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.25 ภาพที่ 4.37)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีนอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 6.08 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 9 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS 6.00 และ 5.95 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 5.95 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้ไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 ภาพที่ 4.38)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 6.08 brix

รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 5:7 PSI มีปริมาณ TSS 6.08 และ 5.95 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 5.87 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ(ตารางที่ 4.27 ภาพที่ 4.39)

ภายหลังการเก็บรักษา 14 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 6.16 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS 6.00 6.00 6.00 5.66 5.66 5.50 5.33 5.33 5.33 5.16 5.16 5.16 5.00 และ 5.00 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.83 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.25 ภาพที่ 4.37)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีนอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.87 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 7 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS 5.50 และ 5.41 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 5.04 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ(ตารางที่ 4.26 ภาพที่ 4.38)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 5.54 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 0:0 PSI มี

ปริมาณ TSS 5.54 และ 5.41 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 5.33 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ(ตารางที่ 4.27 ภาพที่ 4.39)

ภายหลังการเก็บรักษา 21 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 6.14 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณ TSS 5.91 5.83 5.66 5.41 5.41 5.23 5.18 5.16 5.00 5.00 5.00 4.86 และ 4.83 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.66 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.25 ภาพที่ 4.37)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีนอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.76 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 7 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS 5.31 และ 5.12 Brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.87 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ(ตารางที่ 4.26 ภาพที่ 4.38)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 5.34 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 7:10 PSI มีปริมาณ TSS 5.28 และ 5.23 brix ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ

$O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 5.21 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า อัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 4.27 ภาพที่ 4.39)

ภายหลังการเก็บรักษา 28 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 0:0 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.83 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณ TSS 5.66 5.33 5.33 5.25 5.16 4.91 4.91 4.91 4.83 4.83 4.75 4.66 และ 4.66 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.58 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (ตารางที่ 4.25 ภาพที่ 4.37)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีนอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.62 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 7 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS 5.04 และ 4.93 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.77 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ(ตารางที่ 4.26 ภาพที่ 4.38)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 5.12 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 7:10 0:0 PSI มีปริมาณ TSS 5.10 และ 5.10 brix ตามลำดับ และต้องอ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 5.04 brix จากการวิเคราะห์ผลทาง

สถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ(ตารางที่ 4.27 ภาพที่ 4.39)

ภายหลังการเก็บรักษา 35 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 0:0 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.66 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 9 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 3:5 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 3:5 PSI มีปริมาณ TSS 5.41 5.16 5.10 5.08 4.83 4.75 4.66 4.66 4.50 4.50 4.50 4.41 และ 4.25 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.14 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ(ตารางที่ 4.25 ภาพที่ 4.37)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีนอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.46 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 7 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS 4.91 และ 4.54 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.41 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ(ตารางที่ 4.26 ภาพที่ 4.38)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุด คือ 4.87 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 0:0 PSI มีปริมาณ TSS 4.87 และ 4.80 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.77 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุไม่มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 4.27 ภาพที่ 4.39) ปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายหลังการเก็บรักษา 42 วัน

กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 5.00 brix รองลงมาคือ กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 PSI สารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 0:0 5:7 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS 4.83 4.66 4.50 4.50 4.50 4.50 4.25 4.25 4.25 4.08 4.00 3.97 และ 3.88 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 7 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI สารดูดซับเอทิลีน 5 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 5:7 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 3.83 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณ TSS ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 4.25 ภาพที่ 4.37)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัย สารดูดซับเอทิลีนอย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 9 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 4.70 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 5 7 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS 4.31 และ 4.20 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 3.98 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทิลีนที่ใช้มีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 4.26 ภาพที่ 4.38)

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ อย่างเดียว กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 7:10 PSI มีปริมาณ TSS มากที่สุดคือ 4.52 brix รองลงมาคือกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 0:0 5:7 PSI มีปริมาณ TSS 4.35 และ 4.22 brix ตามลำดับ ส่วนกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ 3:5 PSI มีปริมาณ TSS น้อยที่สุดคือ 4.11 brix จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติปรากฏว่าอัตราการไหลของก๊าซในการบรรจุมีผลทำให้กระเจี๊ยบเขียวมีปริมาณ TSS แตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 4.27 ภาพที่ 4.39)

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.25 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	ปริมาณ TSS ภายหลังการเก็บรักษา (brix)						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
a ₁ b ₁	6.16a ^{1/}	6.16ab ^{1/}	5.16abc ^{1/}	5.00cde ^{1/}	4.91bc ^{1/}	4.14d ^{1/}	4.00de ^{1/}
a ₁ b ₂	6.33a	6.33a	5.00bc	5.00cde	4.91bc	4.5bcd	3.88e
a ₁ b ₃	6.16a	6.00abc	4.83c	4.83de	4.66bc	4.5bcd	3.97e
a ₁ b ₄	5.83a	5.33c	5.16abc	4.66e	4.58c	4.5bcd	4.08de
a ₂ b ₁	6.16a	6.00abc	6.00ab	5.91ab	5.83a	5.66a	4.66abc
a ₂ b ₂	6.33a	6.33a	6.00ab	5.83abc	5.83a	5.66a	4.25cde
a ₂ b ₃	6.33a	6.16ab	6.16a	6.14a	5.66a	5.41ab	3.83e
a ₂ b ₄	6.00a	5.83abc	5.33abc	5.18bcde	5.16abc	5.10abcd	4.5bcd
a ₃ b ₁	6.16a	6.16ab	5.33abc	5.23bcde	4.83bc	4.66bcd	4.25cde
a ₃ b ₂	5.83a	5.5bc	5.00bc	4.86de	4.66bc	4.25cd	3.83e
a ₃ b ₃	6.33a	6.16ab	5.66abc	5.00cde	4.91bc	4.41cd	4.25cde
a ₃ b ₄	6.33a	6.16ab	5.66abc	5.41abcde	5.33ab	4.83abcd	4.5bcd
a ₄ b ₁	6.16a	6.00abc	5.16abc	5.00cde	4.83bc	4.75abcd	4.5bcd
a ₄ b ₂	6.33a	6.16ab	5.33abc	5.16bcde	4.75bc	4.66bcd	4.5bcd
a ₄ b ₃	6.00a	5.5bc	5.5abc	5.41abcde	5.25abc	5.16abc	4.83ab
a ₄ b ₄	6.16a	6.16ab	6.00ab	5.66abcd	5.33ab	5.08abcd	5.00a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.26 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทริลีนต่างๆกัน

สารดูดซับเอทริลีน (เปอร์เซ็นต์)	แสดงปริมาณ TSS ภายหลังการเก็บรักษา (brix)						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
0	6.12a ^{1/}	5.95a ^{1/}	5.04b ^{1/}	4.87c ^{1/}	4.77b ^{1/}	4.41c ^{1/}	3.98ca ^{1/}
5	6.20a	6.08a	5.87a	5.76a	5.62a	5.46a	4.31b
7	6.16a	6.00a	5.41ab	5.12bc	4.93b	4.54bc	4.20bc
9	6.16a	5.95a	5.50ab	5.31b	5.04b	4.91b	4.70a

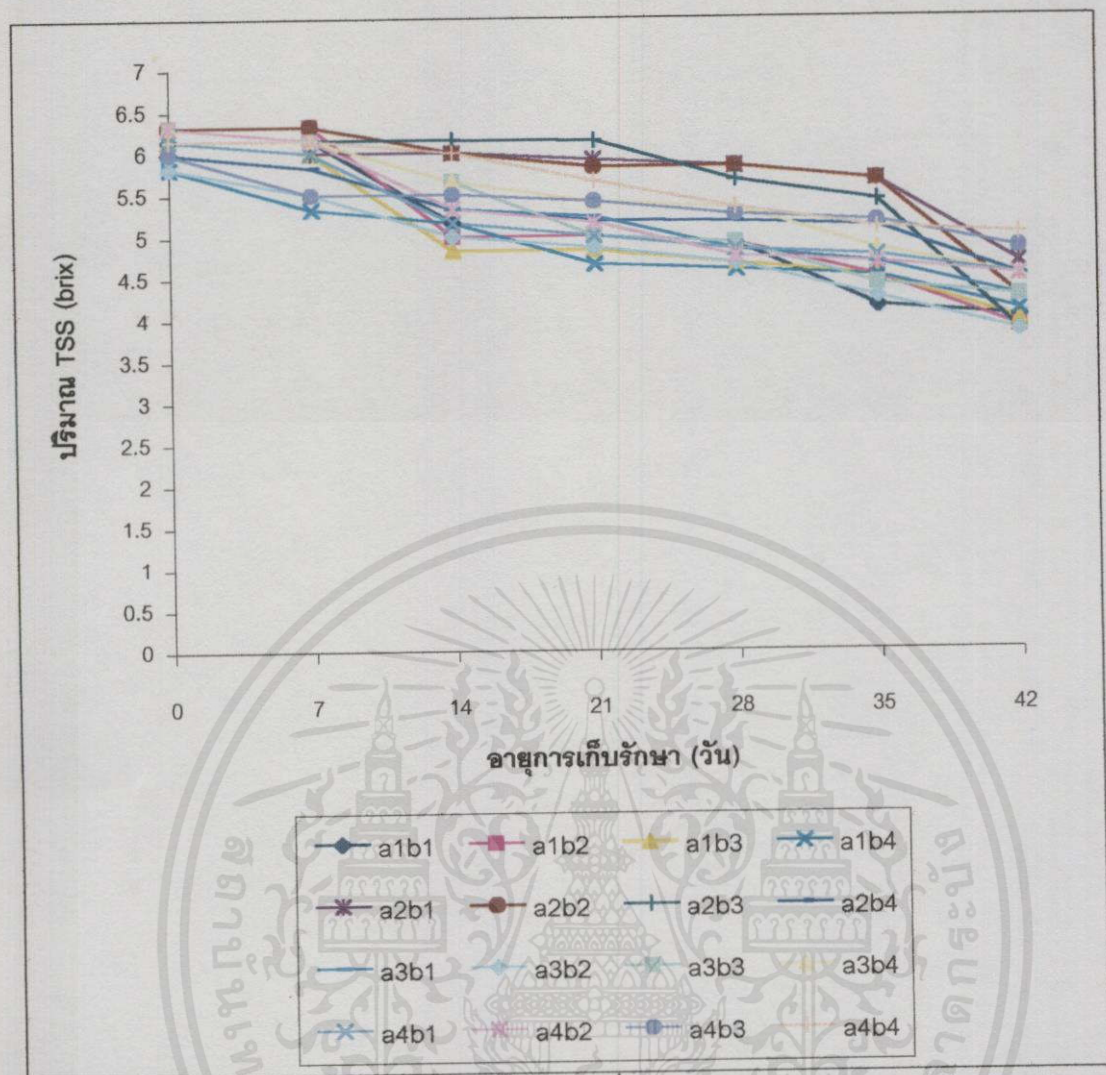
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.27 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาพร้อมในอัตราการไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

อัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂	แสดงปริมาณ TSS ภายหลังการเก็บรักษา (brix)						
	0 วัน	7 วัน	14 วัน	21 วัน	28 วัน	35 วัน	42 วัน
PSI							
0:0	6.16a ^{1/}	6.08a ^{1/}	5.41a ^{1/}	5.28a ^{1/}	5.10a ^{1/}	4.80a ^{1/}	4.35ab ^{1/}
3:5	6.20a	6.08a	5.33a	5.21a	5.04a	4.77a	4.11b
5:7	6.20a	5.95a	5.54a	5.34a	5.12a	4.87a	4.22b
7:10	6.08a	5.87a	5.54a	5.23a	5.10a	4.87a	4.52a

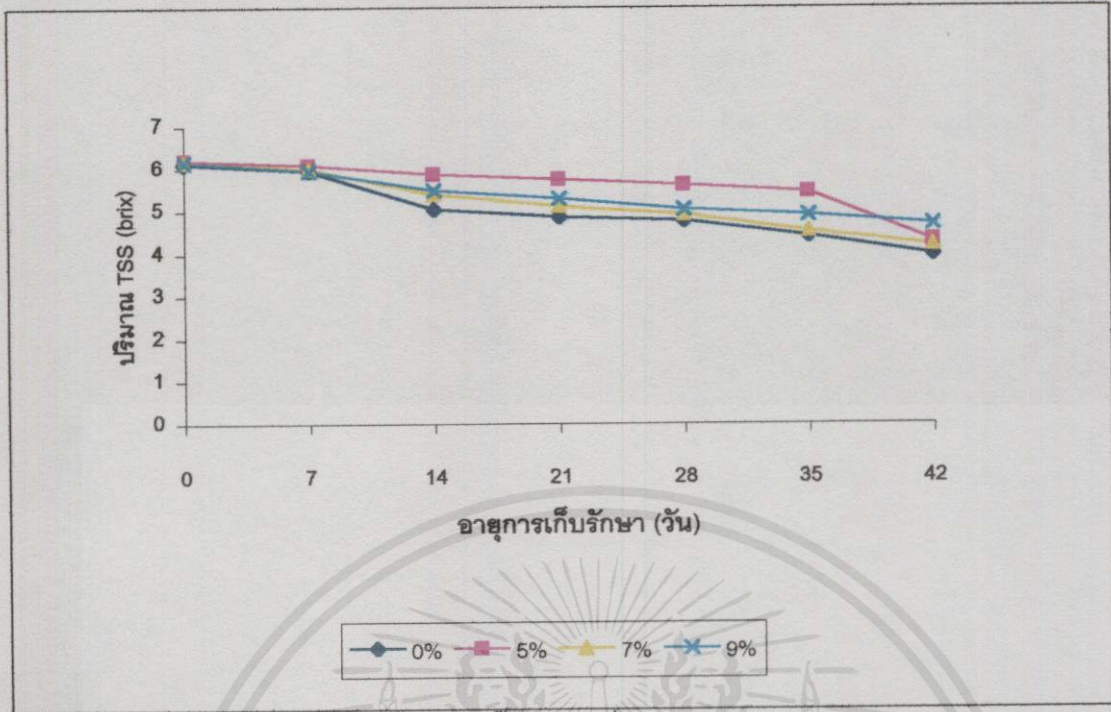
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ทำกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

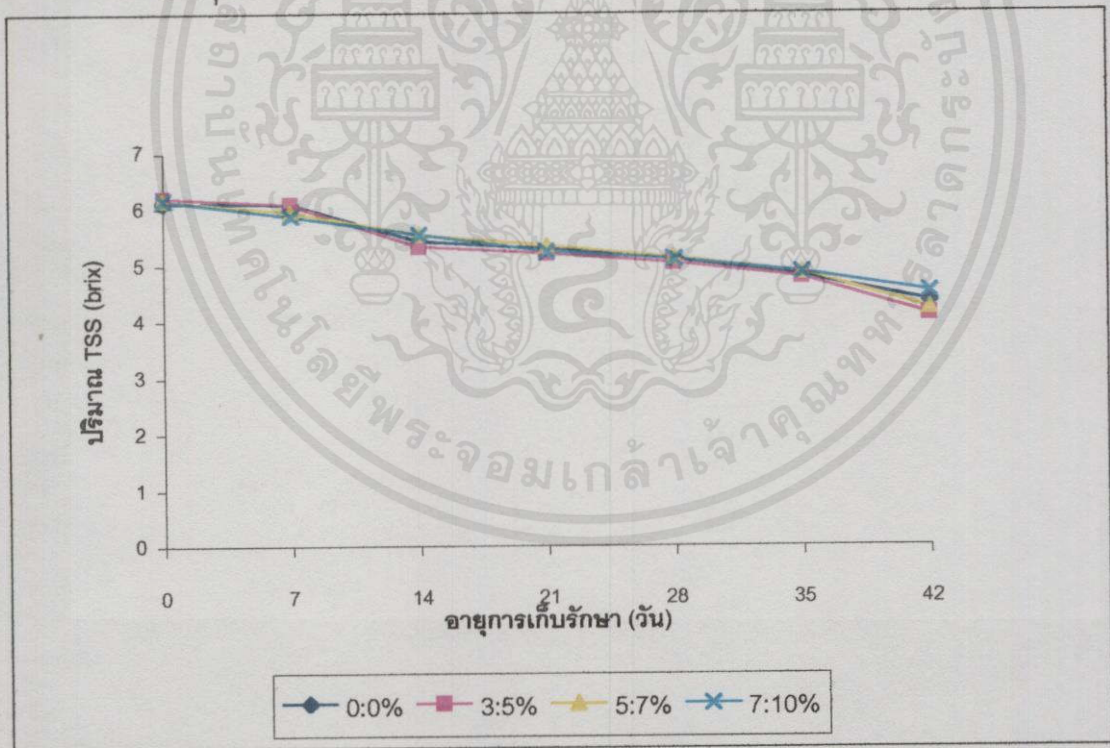


ภาพที่ 4.37 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.38 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทรีลินต่าง ๆ กัน



ภาพที่ 4.39 แสดงปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่าง ๆ กัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารเชิงวิชาการที่ได้รับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. อายุการเก็บรักษา

จากการทดลองพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน 0.5 7.9 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักฝักสด ร่วมกับอัตราการใช้ของก๊าซ $O_2 : CO_2$ 0:0 3:5 5:7 7:10 PSI มีอายุการเก็บรักษามากกว่า 42 วัน จากการวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอายุการเก็บรักษาไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แสดงให้เห็นว่าการทดลองครั้งนี้ สามารถเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวด้วยวิธีการดังกล่าวได้นานเป็นที่พึงพอใจเป็นอย่างมาก(ตารางที่ 4.28 ภาพที่ 4.40)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.28 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับอัตรา
การไหลของก๊าซ $O_2:CO_2$ ต่างๆกัน

Treatment Combinations	อายุการเก็บรักษา (วัน)
a_1b_1	มากกว่า 42a ^{1/}
a_1b_2	มากกว่า 42a
a_1b_3	มากกว่า 42a
a_1b_4	มากกว่า 42a
a_2b_1	มากกว่า 42a
a_2b_2	มากกว่า 42a
a_2b_3	มากกว่า 42a
a_2b_4	มากกว่า 42a
a_3b_1	มากกว่า 42a
a_3b_2	มากกว่า 42a
a_3b_3	มากกว่า 42a
a_3b_4	มากกว่า 42a
a_4b_1	มากกว่า 42a
a_4b_2	มากกว่า 42a
a_4b_3	มากกว่า 42a
a_4b_4	มากกว่า 42a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดย
การเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.29 แสดงอายุการเก็บรักษากระเจียบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน ปริมาณต่างๆกัน

สารดูดซับเอทิลีน (เปอร์เซ็นต์)	อายุการเก็บรักษา (วัน)
0	มากกว่า42a ^{1/}
5	มากกว่า42a
7	มากกว่า42a
9	มากกว่า42a

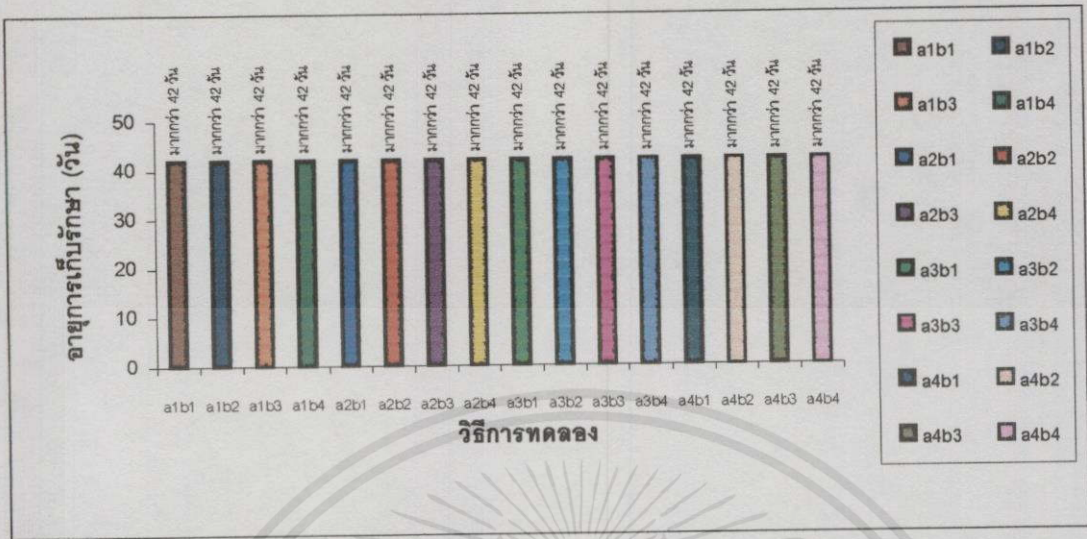
1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตารางที่ 4.30 แสดงอายุการเก็บรักษากระเจียบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราการไหลของก๊าซ O₂:CO₂ ปริมาณต่างๆกัน

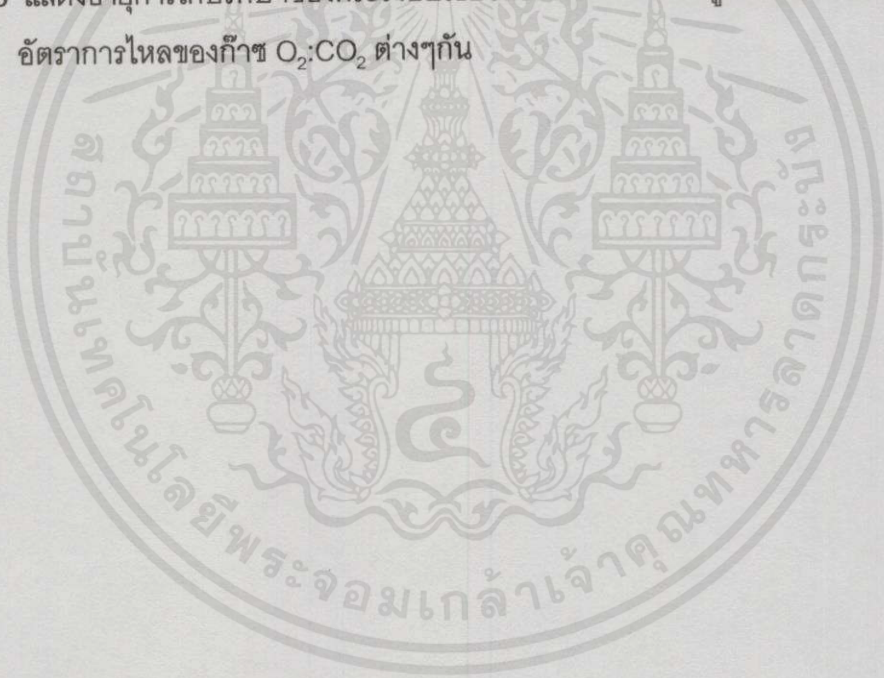
อัตราการไหลของก๊าซ O ₂ :CO ₂ (PSI)	อายุการเก็บรักษา (วัน)
0:0	มากกว่า42a ^{1/}
3:5	มากกว่า42a
5:7	มากกว่า42a
7:10	มากกว่า42a

1/ ตัวเลขที่กำกับด้วยตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติโดยการเปรียบเทียบแบบ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

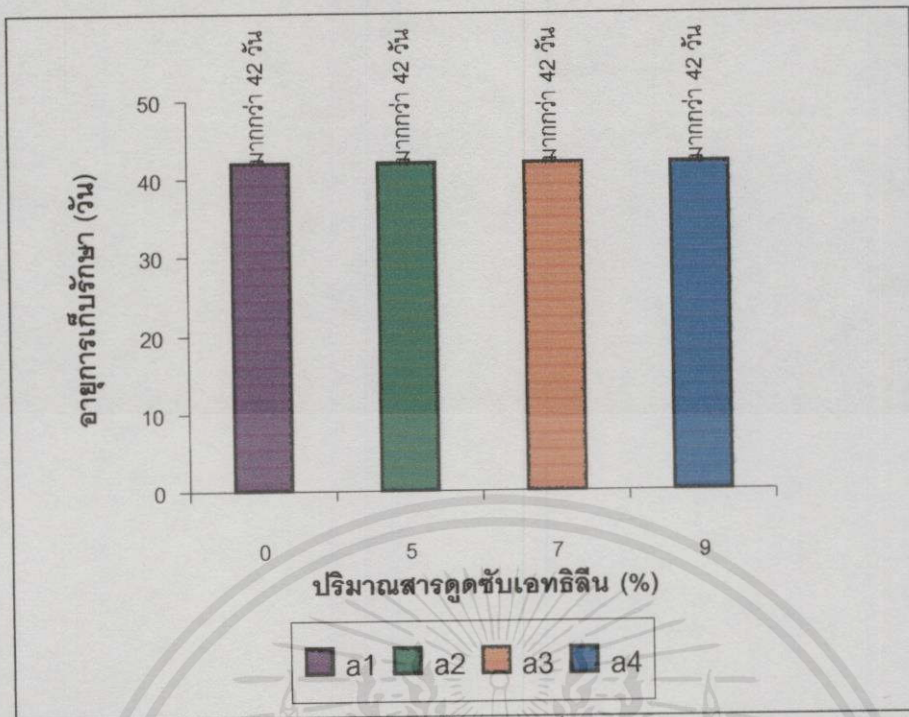
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



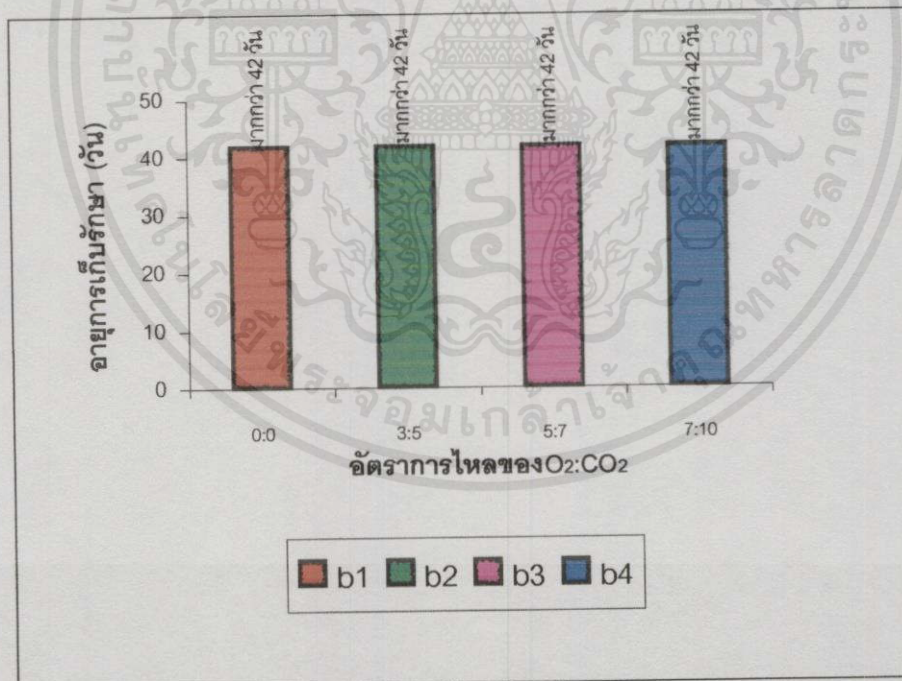
ภาพที่ 4.40 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในสารดูดซับเอทิลีน ร่วมกับ อัตราการไหลของก๊าซ O_2 ; CO_2 ต่างๆกัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.41 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน ปริมาณต่างๆกัน



ภาพที่ 4.42 แสดงอายุการเก็บรักษาของกระเจียบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับอัตราส่วนของ O₂:CO₂ ต่างๆกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิจารณ์ผลการทดลอง

จากการทดลองพบว่ากระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน ที่อุณหภูมิ 10 - 12 องศาเซลเซียสมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานที่สุด โดยสามารถเก็บรักษาได้นานมากกว่า 42 วันโดยไม่ต้องเติมก๊าซออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ โดยที่คุณภาพภายใน และภายนอกของกระเจี๊ยบเขียวยังคงสภาพความสดและไม่พบการเหี่ยวของฝักกระเจี๊ยบเขียวแต่อย่างใด อาจเป็นเพราะว่าช่องว่างภายในผลมีก๊าซออกซิเจนอยู่ซึ่งอาจเพียงพอต่อการหายใจของกระเจี๊ยบเขียว และการปฏิบัติต่อกระเจี๊ยบเขียวภายหลังการเก็บเกี่ยวที่ดีทำให้มีความเสียหายน้อยซึ่งสอดคล้องกับคำกล่าวของ ดนัย บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์ (2535) ที่ว่าผลผลิตทางการเกษตรจะมีคุณภาพดี และเก็บรักษาได้นานถ้าเก็บเกี่ยวในระยะความแก่อ่อนที่เหมาะสม เพราะการเก็บเกี่ยวฝักและผลไม้ที่มีอายุอ่อนเกินไปจะทำให้ได้คุณภาพต่ำ และมีอายุการวางขายสั้นเกิดความเสื่อมสลายได้ง่าย ไม่เหมาะในการเก็บรักษาหรือขนส่งไปขายในระยะทางไกล (Brydson.1969) กล่าวว่างพลาสติค PE มีคุณสมบัติในการยอมให้อากาศผ่านเข้าออกได้มากจึงไม่เกิดการหายใจโดยไม่ใช้ก๊าซออกซิเจนซึ่งสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ซึ่งสอดคล้องกับประพันธ์ บุญกลืนขจร (2526) กล่าวว่าการใช้แผ่นพลาสติกห่อผลไม้และฝักบางชนิดเป็นอีกวิธีหนึ่งในการเก็บรักษาแบบดัดแปลงบรรยากาศ ซึ่งจะช่วยลดปริมาณของก๊าซออกซิเจน ทำให้อัตราการหายใจลดลง และการผลิตก๊าซเอทิลีนต่ำลง ขณะเดียวกันระดับของคาร์บอนไดออกไซด์ในเซลล์เพิ่มขึ้น ทำให้ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์บางชนิด นอกจากนี้ยังลดการสูญเสียน้ำหนักสามารถป้องกันการเน่าเนื่องจากเชื้อราได้บ้างบางชนิดจากการปนเปื้อนเช่นเดียวกับ สุชีรา เยี่ยงยุคดีสากล.(2537) กล่าวว่าการใช้สารดูดซับเอทิลีน (ethylene absorbent,EA) ร่วมกับการใช้ถุงพลาสติกสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลผลิตได้ EA ที่รู้จักกันดีคือ ด่างทับทิม (potassium permanganate, $KMnO_4$) ซึ่งจะทำปฏิกิริยาทางเคมีกับ C_2H_4 เกิดเป็นสารใหม่ 2 ชนิดคือ แมงกานีสไดออกไซด์ (manganese dioxide, MnO_2) และเอทิลีนไกลคอล (ethylene glycol, $C_2H_6O_2$) ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนกลับไปเป็นเอทิลีนได้อีกสารดูดซับเอทิลีน สามารถดูดซับเอทิลีนที่ผลไม้ปลดปล่อยออกมาออกผล ช่วยลดปริมาณเอทิลีน จึงชะลอการสุกได้นอกจากนี้ Weichmann(1987) พบว่าการเก็บกล้วยหอมในถุงพลาสติกปิดสนิทโดยมีสารดูดซับเอทิลีนช่วยชะลออัตราการเปลี่ยนแปลงทางสรีระ โดยอัตราการหายใจ การสังเคราะห์เอทิลีน และการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ ช่วยให้อายุของกล้วยหอมสุกช้าลง และเก็บรักษากล้วยหอมได้นาน 30 วัน โดยที่กล้วยหอมมีสภาพดี สีเขียว ไม่มีนิม

สลายตัวของคลอโรฟิลล์ ช่วยให้อายุของผลสุกช้าลง และเก็บรักษาผลสุกได้นาน 30 วัน โดยที่ผลสุกมีสภาพดี สีเขียว ไม่นิ่ม

เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด พบว่ามีการเพิ่มขึ้นที่ละน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้นอาจเนื่องมาจากกระเจียบเขียวมีการหายใจระดับต่ำและมีปริมาณการผลิตเอทิลีนต่ำ ที่ 0.1 - 1.0 (C_2H_4 /กก.ชม.) (จริงแท้ ศิริพานิช. 2541) ผลผลิตสดทั้งก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวจะมีการหายใจอย่างต่อเนื่องตลอดเวลาที่ยังมีชีวิตอยู่ เนื่องจากสิ่งมีชีวิตต้องการพลังงานในการดำเนินปฏิกิริยาการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ พลังงานที่ได้นั้นมาจากกระบวนการหายใจ ซึ่งอัตราการหายใจนั้นแตกต่างกันไปตามระยะและสภาพแวดล้อม (สมชาย กล้าหาญ. 2543) การเปลี่ยนแปลงของสีเปลือก สีเนื้อ และสีเมล็ด ในถุงพลาสติก PE พบว่ามีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อย จริงแท้ ศิริพานิช. (2541) กล่าวว่าการลดอุณหภูมิของผลผลิตลงภายใต้สภาพบรรยากาศที่มีปริมาณออกซิเจนต่ำสามารถชะลอการสูญเสียคลอโรฟิลล์ได้ซึ่งสอดคล้องกับ สมชาย กล้าหาญ.(2543) ที่กล่าวว่า การลดลงของคลอโรฟิลล์พบว่าผักและผลไม้ที่เก็บรักษาไว้ด้วยการควบคุมสภาพของบรรยากาศจะทำให้ปริมาณคลอโรฟิลล์เปลี่ยนแปลงเล็กน้อย ที่เป็นเช่นนี้เพราะปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์เป็นปัจจัยที่สำคัญในการป้องกันการลดลงของคลอโรฟิลล์ ซึ่งต้องพิจารณาถึงปัจจัยทางด้านอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการเก็บรักษาด้วย ส่วนในถุงพลาสติก LDPE, PP พบว่ามีการเปลี่ยนแปลงของสีอย่างรวดเร็ว โดยเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาลเมื่อมีอายุการเก็บรักษาได้ 8 วัน เป็นต้นไปอาจเนื่องจากมีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์สะสมภายในถุงมาก จนทำให้เกิดลักษณะอาการผิดปกติที่เรียกว่า CO_2 injury ซึ่งเกิดขึ้นเนื่องจากคาร์บอนไดออกไซด์ไปยับยั้งกิจกรรมของ succinic dehydrogenase ทำให้เกิดการสะสมของกรด succinic ซึ่งเป็นอันตรายต่อเนื้อเยื่อพืช (Hulme.1956) การเก็บรักษาผลผลิตโดยการควบคุมสภาพบรรยากาศกับพีชชั้นสูงพบว่า เมื่อมีคาร์บอนไดออกไซด์กับออกซิเจนอยู่รวมกันพบว่าเซลล์พืชจะมี acetaldehyde เกิดขึ้นและถ้าในเซลล์ที่ชั้นนั้นมี acetaldehyde เกิดขึ้นในปริมาณมากจะทำให้เซลล์หรือเนื้อเยื่อมีลักษณะเป็นสีน้ำตาลได้(สมชาย กล้าหาญ.2543)

ปริมาณเส้นใยพบว่าการเพิ่มขึ้นที่ละน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ที่สอดคล้องกับ คำกล่าวของ จิรา ณ หนองคาย (2531) ที่กล่าวว่า กระเจียบเขียวที่เก็บไว้นานจะเกิดการเพิ่มปริมาณเส้นใยทำให้เหนียว มีคุณภาพไม่ดี สามารถลดความเหนียวได้โดยการเก็บไว้ในสภาพบรรยากาศที่มีคาร์บอนไดออกไซด์ 12 เปอร์เซ็นต์ และมีความชื้นสูง

ปริมาณ TSS พบว่าลดลงที่ละน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้นซึ่งสอดคล้องกับ จริงแท้ ศิริพานิช. (2541) ที่กล่าวว่า โดยปกติผลผลิตซึ่งมีการหายใจอยู่ตลอดเวลาจะใช้น้ำตาลเป็นแหล่งอาหารหรือพลังงานเป็นส่วนใหญ่ ทำให้ปริมาณน้ำตาลที่มีสะสมอยู่ลดน้อยลง เช่น

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การทดลองที่ 1

การศึกษาอิทธิพลของภาชนะบรรจุและอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ $10 - 12^{\circ}C$

ชนิดของภาชนะบรรจุ และอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ นั้นมีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว โดยมีภาชนะบรรจุเป็นปัจจัยสำคัญส่วนอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ นั้นเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวลำดับรองลงมา โดยพบว่าถุงพลาสติก PP ทำให้มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักมากที่สุด ส่วนถุงพลาสติก PE มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด และสามารถคงสภาพของสีเปลือก สีเนื้อและสีของเมล็ดตลอดอายุการเก็บรักษาได้ดีกว่าถุงพลาสติก PP และ LDPE ที่มีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก สีเนื้อและสีของเมล็ดภายหลังการเก็บรักษา 9 วัน ส่วนปริมาณ TSS ในแต่ละวิธีการมีปริมาณที่ลดลงทีละน้อยเมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น และถุงพลาสติก PE มีปริมาณ TSS ลดลงน้อยกว่าถุงพลาสติก LDPE และ PP ตลอดอายุการเก็บรักษา ส่วนปริมาณเส้นใยในแต่ละวิธีการมีปริมาณที่เพิ่มขึ้นทีละน้อยโดยพบว่าถุงพลาสติก PE มีปริมาณเส้นใยที่เพิ่มขึ้นน้อยกว่าการเก็บรักษาในถุงพลาสติก PP, LDPE ส่วนอายุการเก็บรักษาพบว่าถุงพลาสติก PE สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนานที่สุด โดยถุงพลาสติก PE ที่ไม่เติมก๊าซออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์มีอายุการเก็บรักษายาวนานที่สุดคือ 41 วัน

การทดลองที่ 2

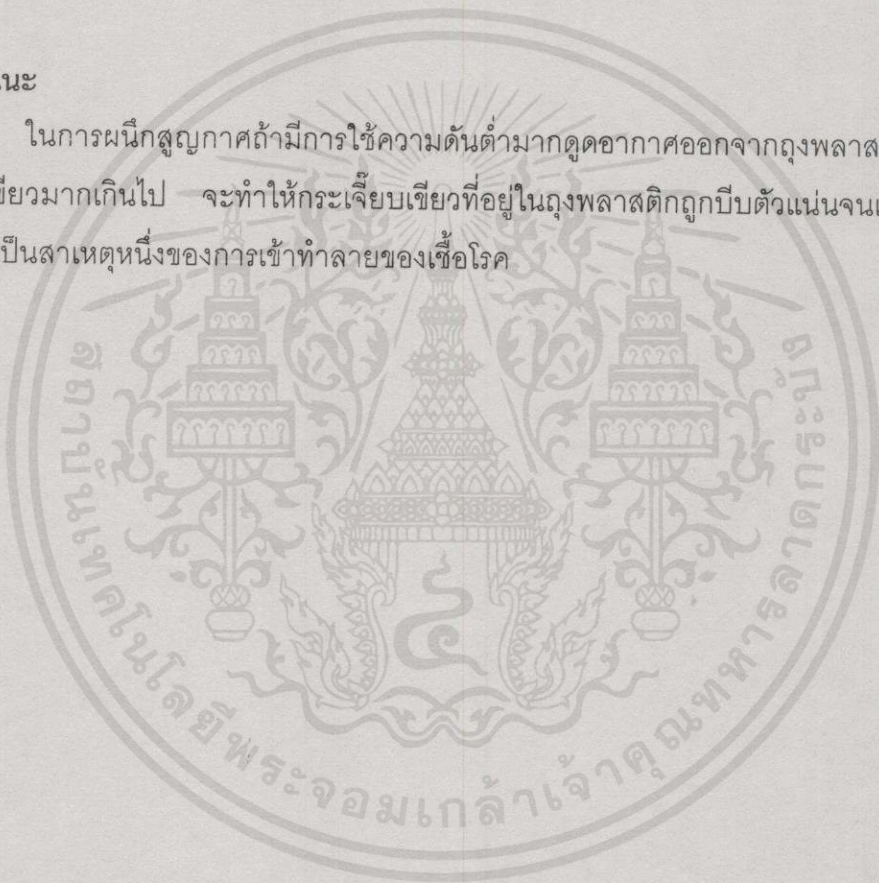
การศึกษาอิทธิพลของสารดูดซับเอทิลีน และอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวที่อุณหภูมิ $10 - 12^{\circ}C$

ปริมาณสารดูดซับเอทิลีน และอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของกระเจี๊ยบเขียว โดยมีปริมาณสารดูดซับเอทิลีนเป็นปัจจัยสำคัญ ส่วนอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ นั้นเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียวลำดับรองลงมา โดยพบว่าสารดูดซับเอทิลีนที่ระดับความเข้มข้น 7 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด และที่ระดับความเข้มข้น 9 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด ส่วนอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้นมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดไม่แตกต่างกัน สำหรับการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก สีเนื้อ และสีของเมล็ดทุกวิธีการมีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อยจนสิ้นสุดการทดลอง ในการเก็บรักษา 14 วันปริมาณเส้นใยในทุกวิธีการมีการเพิ่มขึ้นของเส้นใย

เพียงเล็กน้อย และมีความแตกต่างกันมากขึ้นเมื่ออายุการเก็บรักษา 21 วัน โดยพบว่าปริมาณสารดูดซับเอทรีลีนเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ปริมาณเส้นใยเพิ่มขึ้น ปริมาณสารดูดซับเอทรีลีนที่ความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์มีปริมาณเส้นใยมากที่สุด และทั้งสารดูดซับเอทรีลีนทุกระดับ และอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้นมีผลทำให้ปริมาณ TSS ของกระเจี๊ยบเขียวลดลงเพียงเล็กน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น กระเจี๊ยบเขียวที่เก็บรักษาร่วมกับสารดูดซับเอทรีลีนทุกระดับ และอัตราการไหลของ $O_2:CO_2$ ทุกความเข้มข้น มีค่าเฉลี่ยอายุการเก็บรักษาไม่แตกต่างกันทางสถิติ โดยทุกวิธีการสามารถมีอายุการเก็บรักษามากกว่า 42 วัน และสามารถพัฒนาในการบรรจุเพื่อการขนส่งระยะไกลทางเรือได้

ข้อเสนอแนะ

1. ในการพ่นกัญญาภาศถ้ามีการใช้ความดันต่ำมากดูดอากาศออกจากถุงพลาสติกที่บรรจุกระเจี๊ยบเขียวมากเกินไป จะทำให้กระเจี๊ยบเขียวที่อยู่ในถุงพลาสติกถูกบีบตัวแน่นจนเกิดอาการช้ำได้ และเป็นสาเหตุหนึ่งของการเข้าทำลายของเชื้อโรค



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ลินคอร์นโปรโมชัน.
- จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผัก ผลไม้และดอกไม้. กรุงเทพฯ: แมสพับลิชชิง.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จันทนา ไชคพาชื่น. 2543. "อิทธิพลของสัดส่วนคาร์บอนไดออกไซด์ และออกซิเจนต่อพัฒนาการสุกและคุณภาพหลังการเก็บรักษากล้วยไข่." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ชำนาญ ทองกลัด และนรินทร์ พูลเพิ่ม. 2531. การปลูกกระเจี๊ยบเขียว. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตร.
- दनัย บุญยเกียรติ และนิธยา รัตนพานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- เบ็ญจวรรณ ชูติชูเดช. 2534. " การศึกษาดัชนีการเก็บเกี่ยว การทำ precooling การบรรจุและการเก็บรักษาผักกระเจี๊ยบเขียว." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประพันธ์ บุญกลินขจร. 2526. "การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด." หน้า 119 – 134. ใน เอกสารประกอบการอบรม. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยและสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ภาคเหนือ.
- พันธุ์ศรี สุจักร์. 2526. "ผลกระทบของอุณหภูมิและคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของถั่วลันเตา (*Pisum sativum* L. var. *macrocarpon*). ประเภทผักใหญ่." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มานิตย์ โฆษิตตระกูล. 2524. "การเก็บรักษาผลท้อ (*Prunus persica* L. Batsch) พันธุ์พลอริดา เรดในบรรยากาศดัดแปลง." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยุพัตถา คำดี. 2543. "อิทธิพลของสัดส่วนคาร์บอนไดออกไซด์ และ ออกซิเจน ต่ออายุของผัก ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาข้าวโพดหวาน." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ศิริลักษณ์ ชมิศท์. 2529. "ผลกระทบของอุณหภูมิและคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของถั่วลันเตา (*Pisum sativum* L. var. *macrocarpon*.) ประเภทผักเล็ก." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สมชาย กล้าหาญ. 2543. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

สมชาย สุคนธ์สิงห์ และอำภา ตันติสิระ. 2536. กระเจี๊ยบเขียว. [Online]. Available : <http://www.doae.go.th/plant/kajeab.htm>.

สมชาย ภูชัย. 2535. "ผลกระทบของอุณหภูมิและคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาของบรอกโคลี." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุชีรา เยี่ยงยุกดีสากล. 2537. "การเก็บรักษาผลและเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่หุ้มด้วยฟิล์ม." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

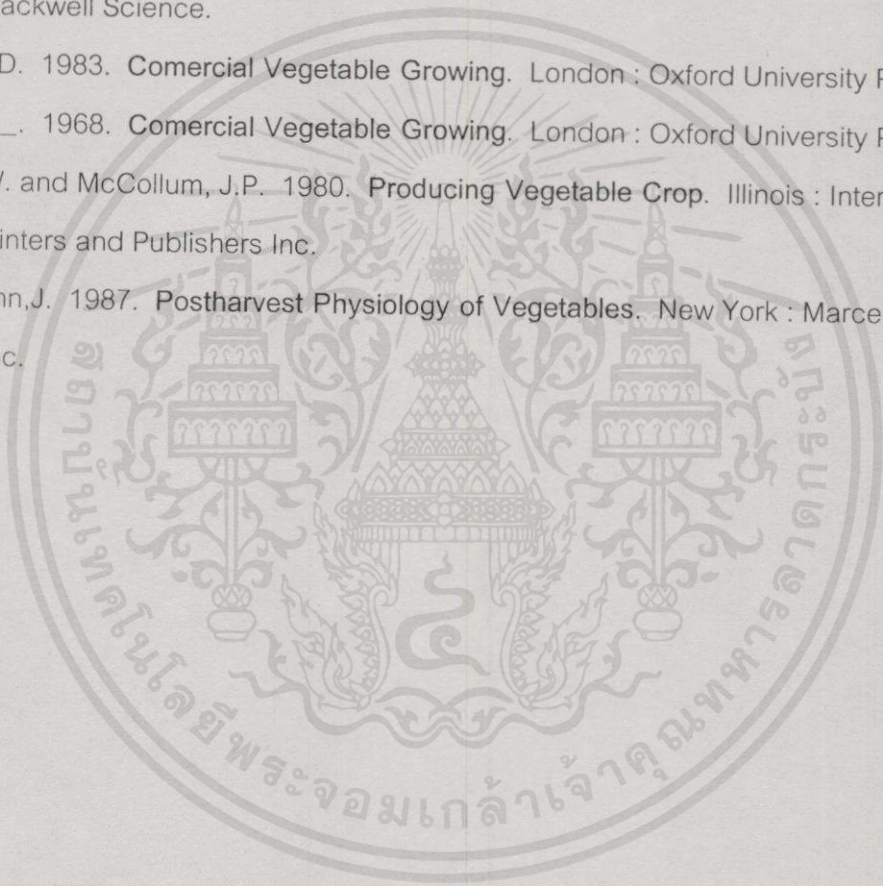
อภิรัตน์ เพ็ชรดี. 2543. "อิทธิพลของอัตราส่วนคาร์บอนไดออกไซด์ และออกซิเจนชนิดของภาชนะบรรจุและสารดูดซับเอทิลีนต่ออายุการเก็บรักษาผลน้อยหน่า." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

อรรถัย วงค์เมธา. 2543. "อิทธิพลของปริมาณ CO₂; O₂ ต่ออายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองในสภาพบรรยากาศดัดแปลง." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

อรรษา แก้วเกษตรกรรม. 2536. "ความเสียหายหลังการเก็บเกี่ยวและอิทธิพลของบรรยากาศดัดแปลง การห่อด้วยฟิล์มพลาสติก การได้รับ CO₂ ในความเข้มข้นสูงเป็นระยะเวลาสั้นก่อนการเก็บรักษาและอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลเงาะพันธุ์โรงเรียน." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- Brydson, J.A. 1969. *Plastics Materials*. London : Chapel River Press.
- Dangini, S.L. and Prabawati, S. 1989. "Storage of rambutan fruits in polyethylene (PE) bags at ambient Temperature." *Agriasia Jurnal*. 28(4) : 36 –41.
- Glahan S. and Kerdsiri T .2000 . "Influence of CO₂ : O₂ Proportion on Quality After Storage of Gros Michel 'Hom Thong.'" 55. Abstracts The International Conference Tropical Agriculture Technology for Better Health and Environment. Nakhon Pathom: Kasetsart University.
- Glahan, S. and Puchangthong, S. 2000 . " Influence of CO₂ : O₂ Proportion on the Quality After Storage of Asparagus (*Asparagus officinalis* Linn.)." 52. Abstracts The International Conference Tropical Agriculture Technology for Better Health and Environment. Nakhon Pathom: Kasetsart University.
- Glahan S. and Wichitrattananon W. 2000. "Influence of CO₂ : O₂ Proportion on Quality and Storage Life of Mangosteen (*Garcinia mangostana* Linn.)." 54. Abstracts The International Conference Tropical Agriculture Technology for Better Health and Environment. Nakhon Pathom: Kasetsart University.
- Glahan, S. and Youryon, P. 2000. "Influence of Maturation and CO₂ Concentration on Ripening Development, Quality and Storage Life of Banana 'Kluai Kai' (*Musa*.AA group)." 53. Abstracts The International Conference Tropical Agriculture Technology for Better Health and Environment. Nakhon Pathom : Kasetsart University.
- Hardenburg, R.E. 1986. "Moisture losses of vegetables packaged in transparent films and their effect on shelf-life." *Horticultural Science Jurnal*. 53 : 426-430.
- Hulme, A.C. 1956. "CO₂ injury and the presence of succinic acid in apple." *Nature*. 178 : 218-219.
- Kader, A.A. 1993. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. New York : Division of Agriculture and Natural Resources.
- _____. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. New York : Division of Agriculture and Natural Resources.
- Mcglisson, B.*et.al.* 1998. *Postharvest : an introduction to the physiology & handling of fruit, vegetables & ornamentals*. South Australia : Hyde park press.

- Pantastico, Er.B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*. Westport : AVI publishing.
- Paull, R.E. and Rohrbach, K.G. 1985. "Symptom Development of Chilling Injury in Pineapple Fruit." *Horticultural Science Journal*. 110(1) : 100 – 105.
- Perice, L.C. 1987. *Vegetables : Characteristics, Production and Marketing*. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Thompson, A.K. 1995. *Postharvest Technology of Fruit and Vegetables*. New York : Blackwell Science.
- Tindall, H.D. 1983. *Commercial Vegetable Growing*. London : Oxford University Press.
- _____. 1968. *Commercial Vegetable Growing*. London : Oxford University Press.
- Ware, G.W. and McCollum, J.P. 1980. *Producing Vegetable Crop*. Illinois : Interstate Printers and Publishers Inc.
- Weichmann, J. 1987. *Postharvest Physiology of Vegetables*. New York : Marcel Dekker, Inc.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

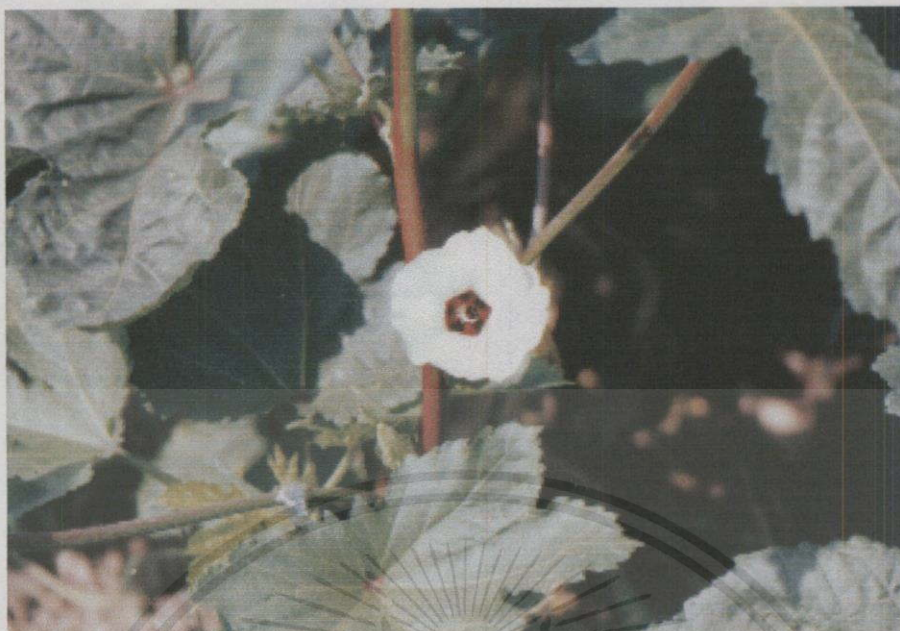


ภาพผนวกที่ 1 แสดงลักษณะของต้นกระเจียบเขียวที่ปลูกในแปลงทดลอง



ภาพผนวกที่ 2 แสดงลักษณะของต้นกระเจียบเขียวที่เริ่มออกดอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 3 แสดงลักษณะของดอกบานเต็มตัวของกระเจียบเขียว



ภาพผนวกที่ 4 แสดงลักษณะฝักของกระเจียบเขียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

นางสาวสุภาณดา ศรีวันทนาสกุล เกิดวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2520 ที่จังหวัดสุรินทร์ สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนอุดรดิตถ์ดรุณี สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี (เกษตรศาสตร์) จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2543



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้