

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ตารางภาคผนวกที่ 1 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก
นำมาชุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|
| Control | 2.65a | 3.51abc | 5.27b | 6.46b | 7.81b | 8.17bc | 9.32bc | 10.9bc | 12.03b |
| benomyl | 2.57a | 4.1a | 6.16a | 7.7a | 9.49a | 11.77a | 11.8a | 14.09a | 15.13a |
| CHECK | 1.55b | 2.85d | 3.79d | 4.74c | 6.16c | 6.66c | 7.37d | 9.01c | 9.72c |
| L14-100 | 1.45b | 2.93cd | 4.01cd | 5.11c | 6.43c | 7.01c | 8.04cd | 9.36c | 9.96c |
| L14-500 | 2.56a | 3.61ab | 5.07b | 6.79ab | 8.49ab | 9.18b | 10.2ab | 12.06b | 12.83b |
| L14-1000 | 2.52a | 3.87ab | 5.45ab | 7.02ab | 8.75ab | 9.68b | 10.7ab | 12.62ab | 13.4ab |
| CRUDE | 2.55a | 3.3bcd | 4.78bc | 6.43b | 8.25ab | 8.77b | 9.9b | 11.95b | 13.21b |
| CV(%) | 17.98 | 12.26 | 11.65 | 12.44 | 10.66 | 12.03 | 11.74 | 11.34 | 10.42 |

ตารางภาคผนวกที่ 2 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก
ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|--------|--------|------|---------|---------|--------|---------|----------|----------|
| Control | 2.65ab | 3.51a | 5.27 | 6.46ab | 7.81abc | 8.17bc | 9.32bc | 10.9bc | 12.03abc |
| benomyl | 2.74a | 3.61a | 4.72 | 6.86a | 8.5a | 9.47a | 10.77a | 12.47a | 13.34a |
| CHECK | 1.73c | 3.06ab | 4.40 | 5.29d | 6.85d | 7.60c | 9.06c | 10.16c | 10.45c |
| L14-100 | 1.99bc | 3.52a | 4.86 | 6.2abc | 7.9ab | 8.78ab | 10.31ab | 12.08ab | 12.97ab |
| L14-500 | 1.79c | 2.71b | 4.22 | 5.52cd | 7.03cd | 7.98bc | 9.84abc | 11.16abc | 11.58bc |
| L14-1000 | 1.87c | 2.91ab | 4.35 | 5.63bcd | 7.33bcd | 7.93bc | 9.2abc | 10.66c | 11.51bc |
| CRUDE | 1.54c | 2.50b | 4.83 | 5.58bcd | 7.11bcd | 7.67c | 9.57bc | 10.89bc | 11.85abc |
| CV(%) | 22.19 | 16.06 | NS | 10.19 | 7.72 | 8.44 | 7.42 | 8.49 | 9.2 |

ตารางภาคผนวกที่ 3 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงที่ขึ้นจากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาชุปสารสกัดจากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|------|----------|---------|--------|---------|----------|----------|----------|----------|
| Control | 2.44 | 3.28bcd | 5.11ab | 6.33bc | 7.98bcd | 8.81abc | 10.24bc | 12.09bc | 13.29bc |
| benomyl | 2.40 | 3.84ab | 5.52a | 6.97ab | 8.89ab | 9.85a | 11.05ab | 12.73ab | 13.69ab |
| CHECK | 2.02 | 3.04d | 4.51bc | 6.07bc | 7.54cd | 8.56bc | 9.48cd | 11.04cd | 11.83cd |
| L14-100 | 2.05 | 3.09cd | 4.78abc | 5.54c | 7.29d | 7.75c | 8.42d | 10.00d | 11.14d |
| L14-500 | 2.45 | 3.69abc | 5.17ab | 6.88ab | 8.61abc | 9.45ab | 10.57abc | 12.05bc | 13.04bc |
| L14-1000 | 2.26 | 3.55abcd | 4.03c | 6.21bc | 7.78bcd | 10.57abc | 9.28cd | 11.06bcd | 12.83bcd |
| CRUDE | 2.70 | 3.95a | 5.62a | 7.49a | 9.38a | 9.79a | 11.88a | 13.97a | 15.21a |
| CV(%) | NS | 11.65 | 12.3 | 11.32 | 10.57 | 8.38 | 9.1 | 9.59 | 9.39 |

ตารางภาคผนวกที่ 4 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของสีผิวผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก นำมาชุปสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|---------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|
| Control | 52.13ab | 51.30ab | 53.30a | 52.60a | 50.58a | 53.33a | 55.23a | 53.20a | 56.50a |
| benomyl | 53.40a | 54.63a | 51.20ab | 49.70a | 53.10a | 52.83a | 56.38a | 56.73a | 52.40a |
| CHECK | 49.03bc | 50.50ab | 48.43ab | 47.53a | 47.68a | 48.70a | 51.90ab | 53.03a | 54.95a |
| L14-100 | 46.20c | 45.53bc | 47.53ab | 50.88a | 48.55a | 47.93a | 50.90ab | 53.43a | 50.55a |
| L14-500 | 47.05c | 51.90ab | 46.53b | 54.98a | 48.56a | 46.53ab | 48.90b | 55.20a | 52.45a |
| L14-1000 | 37.93d | 34.45d | 31.20d | 29.80b | 27.05c | 30.98c | 27.08c | 27.88c | 27.18c |
| CRUDE | 45.18d | 39.20cd | 39.28cd | 35.20b | 38.60b | 39.40b | 32.15c | 39.75c | 39.75b |
| CV(%) | 6.90 | 11.48 | 9.58 | 13.22 | 12.40 | 10.68 | 8.60 | 9.56 | 9.53 |

ตารางภาคผนวกที่ 5 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของสีผิวผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก
ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Control | -8.25 | -7.73 | -6.13 | -6.50 | -6.18 | -4.90 | -2.68 | -0.80 | 0.80 |
| benomyl | -7.73 | -6.85 | -7.58 | -5.55 | -5.63 | -6.70 | -4.00 | -1.03 | -2.53 |
| CHECK | -8.45 | -3.93 | -7.83 | -4.53 | -7.13 | -6.75 | -5.23 | -1.23 | -2.63 |
| L14-100 | -8.45 | -7.93 | -8.20 | -6.93 | -6.93 | -7.33 | -3.90 | -0.15 | -3.70 |
| L14-500 | -5.88 | -5.60 | -1.85 | -4.40 | -2.60 | -1.68 | 0.23 | 1.95 | -2.85 |
| L14-1000 | 0.98 | 3.73 | 4.15 | 4.38 | 3.75 | 6.13 | 4.10 | 4.83 | 5.58 |
| CRUDE | -3.03 | -0.13 | -0.70 | 1.63 | 0.48 | 1.93 | 5.20 | 1.53 | 1.90 |
| CV(%) | 2.89 | 4.45 | 4.16 | 3.67 | 5.19 | 5.19 | 3.58 | 4.27 | 3.42 |

ตารางภาคผนวกที่ 6 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของสีผิวผลที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาชุบ
สารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|---------|--------|---------|--------|----------|---------|---------|---------|---------|
| Control | 28.50ab | 29.95a | 28.48b | 28.95b | 29.78abc | 33.30ab | 37.90a | 39.03b | 37.85ab |
| benomyl | 31.08ab | 31.18a | 29.65b | 29.08b | 29.70abc | 31.48ab | 36.60a | 39.38ab | 35.23b |
| CHECK | 33.93a | 29.95a | 27.83bc | 32.45b | 36.23ab | 29.48ab | 37.20ab | 40.85ab | 42.35a |
| L14-100 | 33.13ab | 31.78a | 39.68a | 41.50a | 38.18a | 34.63a | 41.08a | 46.55a | 40.85ab |
| L14-500 | 28.25b | 28.78a | 28.60b | 30.68b | 26.70bc | 27.50b | 31.78ab | 36.85b | 38.95ab |
| L14-1000 | 18.28c | 12.05c | 8.98d | 6.65d | 4.98d | 9.13d | 9.60c | 8.13d | 7.35d |
| CRUDE | 31.10ab | 20.15b | 23.20c | 18.83d | 24.70c | 21.30c | 19.80b | 21.68c | 24.00c |
| CV(%) | 12.87 | 16.13 | 12.70 | 17.69 | 24.34 | 13.71 | 23.79 | 14.81 | 12.23 |

ตารางภาคผนวกที่ 7 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของสีผิวผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข้าวในแปลงปลูก
นำมาชุบสารสกัดอีกครั้งและเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|--------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|--------|--------|
| Control | 49.98a | 50.35a | 48.33ab | 53.73a | 53.45a | 50.85ab | 55.30a | 52.00a | 53.00a |
| benomyl | 49.80a | 50.23a | 48.05ab | 49.88a | 51.13a | 53.33ab | 53.15a | 56.33a | 56.18a |
| CHECK | 46.30b | 49.45ab | 46.23ab | 48.00a | 49.10a | 55.20a | 55.35a | 55.78a | 54.80a |
| L14-100 | 39.15b | 48.28ab | 48.75ab | 46.93ab | 50.40a | 49.40b | 49.85ab | 53.95a | 52.15a |
| L14-500 | 51.60a | 50.55a | 50.80a | 49.48a | 50.50a | 54.15ab | 56.25a | 55.83a | 51.65a |
| L14-1000 | 41.93c | 40.35c | 31.55c | 33.90c | 28.43b | 29.28c | 31.63c | 30.78c | 30.95c |
| CRUDE | 44.93b | 43.80bc | 42.15b | 39.63bc | 40.30b | 50.5ab | 43.55b | 45.45b | 43.23b |
| CV(%) | 3.77 | 8.97 | 11.55 | 11.93 | 7.42 | 7.11 | 12.84 | 8.60 | 10.94 |

ตารางภาคผนวกที่ 8 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของสีผิวผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข้าวในแปลงปลูก
ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Control | -7.00 | -7.55 | -7.25 | -4.93 | -5.23 | -5.38 | -0.95 | -2.08 | -1.65 |
| benomyl | -7.33 | -8.03 | -7.18 | -6.48 | -5.35 | -4.15 | -1.73 | 0.03 | -1.23 |
| CHECK | -7.53 | -8.10 | -7.33 | -6.85 | -6.35 | -2.55 | -0.70 | 3.13 | 0.50 |
| L14-100 | -8.53 | -7.58 | -8.05 | -7.35 | -4.95 | -5.93 | -5.75 | -1.13 | -2.03 |
| L14-500 | -7.28 | -7.10 | -6.28 | -6.38 | -5.95 | -4.40 | 0.88 | 3.38 | 0.23 |
| L14-1000 | -1.18 | 2.65 | 3.95 | 3.63 | 4.80 | 4.68 | 4.83 | 3.98 | 4.58 |
| CRUDE | -5.00 | -4.20 | -2.73 | 0.05 | -0.08 | -2.40 | 0.30 | 5.35 | 6.18 |
| CV(%) | 1.97 | 3.56 | 3.14 | 3.39 | 3.71 | 2.73 | 4.19 | 4.88 | 3.68 |

ตารางภาคผนวกที่ 9 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของสีผิวผลที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาชุปสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|---------|----------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|
| Control | 26.75b | 28.73abc | 26.50c | 33.68a | 34.03a | 33.63b | 38.68a | 37.05ab | 40.10ab |
| benomyl | 27.70ab | 26.88bcd | 27.70bc | 28.55ab | 30.95ab | 36.85ab | 37.85a | 39.13ab | 40.65ab |
| CHECK | 27.15b | 34.43a | 31.25ab | 34.98a | 32.15a | 40.80a | 42.40a | 42.90ab | 43.63a |
| L14-100 | 25.70bc | 32.18ab | 34.15a | 35.63a | 33.88a | 36.40ab | 39.95a | 44.00a | 43.58a |
| L14-500 | 27.38ab | 26.38cd | 28.20bc | 29.40ab | 30.38ab | 36.63ab | 42.20a | 42.28ab | 40.63ab |
| L14-1000 | 21.83c | 22.38d | 6.45d | 7.85c | 6.43c | 6.38c | 9.15b | 4.45c | 6.48c |
| CRUDE | 31.53a | 26.83bcd | 31.95ab | 24.93b | 25.25b | 40.43a | 31.78a | 35.38b | 33.73b |
| CV(%) | 10.94 | 13.76 | 11.12 | 17.17 | 16.34 | 13.25 | 21.38 | 16.16 | 14.78 |

ตารางภาคผนวกที่ 10 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของสีผิวผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก นำมาชุปสารสกัดอีกครั้งและเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง(การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|----------|-------|-------|-------|----------|-------|-------|
| Control | 52.13 | 51.30 | 53.30ab | 52.60 | 50.58 | 53.33 | 55.20cd | 53.20 | 56.50 |
| benomyl | 52.50 | 55.33 | 50.68bc | 50.48 | 49.78 | 58.18 | 56.28cd | 57.23 | 53.40 |
| CHECK | 53.43 | 53.30 | 54.50a | 52.85 | 50.28 | 57.28 | 53.65d | 57.60 | 54.10 |
| L14-100 | 53.25 | 54.53 | 50.55bc | 52.30 | 54.68 | 55.10 | 59.05a | 56.20 | 55.70 |
| L14-500 | 52.08 | 51.83 | 52.13abc | 51.25 | 52.23 | 53.58 | 57.98ab | 56.13 | 56.48 |
| L14-1000 | 50.23 | 54.20 | 49.38c | 51.78 | 53.90 | 54.00 | 56.65abc | 57.55 | 55.58 |
| CRUDE | 54.10 | 52.28 | 50.95bc | 51.95 | 52.05 | 55.10 | 56.53abc | 56.80 | 53.60 |
| CV(%) | NS | NS | 4.02 | NS | NS | NS | 3.09 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 11 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของสีผิวผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข้าวในแปลงปลูก
ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Control | -8.25 | -7.73 | -6.13 | -6.50 | -6.18 | -4.90 | -2.68 | -0.80 | 0.80 |
| benomyl | -8.25 | -7.00 | -7.63 | -4.70 | -7.40 | -1.15 | -2.43 | -0.78 | -2.40 |
| CHECK | -7.38 | -6.90 | -3.70 | -6.40 | -6.60 | -3.50 | -4.15 | -1.00 | -2.20 |
| L14-100 | -7.80 | -6.25 | -6.83 | -5.73 | -3.85 | -3.35 | 1.80 | -0.25 | -0.10 |
| L14-500 | -7.43 | -6.80 | -4.25 | -6.80 | -6.53 | -4.05 | -0.23 | -0.25 | -1.10 |
| L14-1000 | -7.00 | -6.83 | -7.68 | -6.90 | -4.55 | -5.78 | -2.23 | 1.43 | 0.20 |
| CRUDE | -7.10 | -7.65 | -7.25 | -6.70 | -7.38 | -5.63 | -1.63 | -1.13 | 0.33 |
| CV(%) | NS | NS | NS | NS | NS | NS | NS | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 12 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของสีผิวผลที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาชุบ
สารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|--------|-------|--------|-------|---------|-------|-------|
| Control | 28.50 | 29.95 | 28.48b | 28.95 | 29.78b | 33.30 | 37.90b | 39.03 | 37.85 |
| benomyl | 31.03 | 31.63 | 28.00b | 27.28 | 28.78b | 38.18 | 37.35b | 38.88 | 36.13 |
| CHECK | 28.60 | 28.55 | 32.73a | 29.63 | 24.15c | 35.95 | 33.98c | 39.03 | 36.93 |
| L14-100 | 30.28 | 29.10 | 28.55b | 30.38 | 36.50a | 36.38 | 42.95a | 39.58 | 37.38 |
| L14-500 | 28.73 | 29.38 | 32.90a | 26.98 | 30.80b | 32.48 | 38.08b | 39.70 | 39.45 |
| L14-1000 | 28.03 | 28.95 | 26.78b | 28.83 | 31.65b | 33.20 | 38.88b | 38.45 | 40.13 |
| CRUDE | 28.93 | 28.73 | 28.45b | 27.30 | 28.60b | 33.20 | 36.25bc | 38.13 | 36.83 |
| CV(%) | NS | NS | 8.60 | NS | 9.39 | NS | 5.9 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 13 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของสีเนื้อผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลง
นำมารูบสารสกัดอีกครั้งและเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|--------|----------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Control | 71.55 | 72.40b | 73.20ab | 71.83ab | 63.73 | 55.50 | 58.80 | 59.75 | 52.38 |
| benomyl | 73.13 | 72.75b | 73.40a | 69.68ab | 66.53 | 57.35 | 61.53 | 59.93 | 52.70 |
| CHECK | 72.75 | 72.98b | 72.78ab | 69.70ab | 67.80 | 63.48 | 60.55 | 59.40 | 52.85 |
| L14-100 | 74.00 | 72.65b | 69.25c | 69.28ab | 65.50 | 63.25 | 57.25 | 61.95 | 50.25 |
| L14-500 | 71.70 | 74.73a | 71.28abc | 73.25a | 67.03 | 56.25 | 56.58 | 59.73 | 52.15 |
| L14-1000 | 71.50 | 72.23b | 65.68d | 62.48c | 61.10 | 55.00 | 56.55 | 57.40 | 53.15 |
| CRUDE | 74.45 | 72.80b | 70.48bc | 67.95b | 64.33 | 58.58 | 57.88 | 58.90 | 53.23 |
| CV(%) | NS | 1.45 | 2.67 | 3.91 | NS | NS | NS | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 14 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของสีเนื้อผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก
ไม่นำมารูบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|------|------|------|-------|-------|-------|---------|---------|
| Control | -1.05 | 1.00 | 2.08 | 6.90 | 9.85 | 16.28 | 16.05 | 17.00b | 16.83c |
| benomyl | -1.05 | 0.75 | 1.90 | 8.03 | 11.30 | 14.30 | 14.15 | 17.45b | 17.90bc |
| CHECK | -0.13 | 0.73 | 1.30 | 8.00 | 8.00 | 14.15 | 14.60 | 17.05b | 19.05ab |
| L14-100 | -1.10 | 0.68 | 1.80 | 6.83 | 10.55 | 13.65 | 17.45 | 18.35ab | 17.98bc |
| L14-500 | -1.90 | 0.55 | 1.43 | 6.28 | 8.28 | 14.33 | 17.95 | 18.18ab | 18.30bc |
| L14-1000 | -2.53 | 1.03 | 2.13 | 9.03 | 10.73 | 13.78 | 16.48 | 20.08a | 20.38a |
| CRUDE | -0.68 | 1.08 | 1.58 | 8.25 | 9.48 | 15.83 | 17.08 | 20.40a | 19.28ab |
| CV(%) | NS | NS | NS | NS | NS | NS | NS | 8.35 | 7.25 |

ตารางภาคผนวกที่ 15 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของสีเนื้อผลซึ่งได้จากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาชุบ
สารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|---------|---------|---------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Control | 34.35b | 32.20c | 32.55d | 44.43bc | 51.88 | 52.13 | 51.40 | 54.75 | 48.30 |
| benomyl | 32.35bc | 36.10bc | 35.15cd | 50.85a | 51.93 | 51.30 | 51.50 | 56.53 | 49.30 |
| CHECK | 37.48a | 38.63b | 36.05cd | 50.00ab | 50.35 | 51.00 | 54.25 | 55.08 | 50.80 |
| L14-100 | 32.80bc | 36.70bc | 39.88bc | 44.23c | 54.58 | 54.08 | 54.88 | 55.43 | 49.08 |
| L14-500 | 33.88b | 35.10bc | 34.55cd | 39.00c | 51.28 | 50.53 | 53.20 | 55.75 | 49.03 |
| L14-1000 | 34.43b | 46.10a | 53.53a | 54.65a | 52.10 | 49.68 | 51.13 | 57.50 | 51.30 |
| CRUDE | 30.93c | 35.10bc | 45.75b | 53.28a | 49.38 | 53.35 | 55.30 | 57.93 | 51.68 |
| CV(%) | 4.68 | 9.07 | 10.50 | 7.91 | NS | NS | NS | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 16 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของสีเนื้อผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข้าวในแปลง
นำมาชุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Control | 73.45 | 72.33 | 72.88ab | 69.18 | 68.08 | 61.25 | 58.95 | 60.43 | 50.90 |
| benomyl | 72.75 | 71.38 | 71.55bc | 73.78 | 65.15 | 61.70 | 58.90 | 60.65 | 50.78 |
| CHECK | 74.13 | 72.25 | 74.25a | 71.23 | 71.88 | 59.80 | 59.80 | 61.50 | 50.38 |
| L14-100 | 73.93 | 72.80 | 71.50c | 72.48 | 67.85 | 66.03 | 63.78 | 59.53 | 54.90 |
| L14-500 | 73.48 | 74.28 | 73.63ab | 70.95 | 64.50 | 57.73 | 64.08 | 57.98 | 49.58 |
| L14-1000 | 72.18 | 72.85 | 69.80d | 71.73 | 67.35 | 62.75 | 57.63 | 57.68 | 49.88 |
| CRUDE | 73.73 | 72.58 | 71.63bc | 71.70 | 67.68 | 56.35 | 59.73 | 62.88 | 52.98 |
| CV(%) | NS | NS | 1.47 | NS | NS | NS | NS | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 19 การเปลี่ยนแปลงค่า L ของสีเนื้อผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลง
นำมาหุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Control | 70.83 | 70.43 | 72.88a | 67.45 | 66.65 | 58.93 | 55.58 | 55.45 | 51.00 |
| benomyl | 72.38 | 72.78 | 73.53a | 66.13 | 66.48 | 57.83 | 54.15 | 55.50 | 48.85 |
| CHECK | 73.53 | 72.05 | 73.80a | 62.55 | 64.00 | 56.58 | 60.45 | 54.78 | 50.08 |
| L14-100 | 70.73 | 72.80 | 72.90a | 64.10 | 65.43 | 63.33 | 57.53 | 57.28 | 49.68 |
| L14-500 | 73.93 | 71.93 | 69.55b | 66.00 | 67.80 | 60.18 | 55.30 | 55.13 | 51.43 |
| L14-1000 | 72.23 | 70.43 | 68.33b | 64.28 | 61.43 | 55.28 | 56.43 | 56.18 | 49.75 |
| CRUDE | 73.28 | 72.35 | 72.83a | 58.38 | 60.55 | 54.85 | 53.85 | 56.90 | 50.78 |
| CV(%) | NS | NS | 2.99 | NS | NS | NS | NS | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 20 การเปลี่ยนแปลงค่า a ของสีเนื้อผลที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก
ไม่นำมาหุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|------|------|-------|-------|-------|-------|----------|-------|
| Control | -2.05 | 1.45 | 3.75 | 9.80 | 12.43 | 15.18 | 19.03 | 20.18ab | 20.78 |
| benomyl | -1.18 | 1.78 | 3.88 | 10.15 | 11.20 | 16.15 | 19.30 | 18.88cde | 19.08 |
| CHECK | -0.10 | 3.20 | 3.65 | 12.50 | 8.83 | 14.48 | 16.80 | 19.4bc | 20.33 |
| L14-100 | -1.28 | 2.15 | 3.70 | 10.35 | 11.28 | 14.20 | 17.20 | 18.05e | 18.75 |
| L14-500 | 0.50 | 2.13 | 4.28 | 8.63 | 10.75 | 13.85 | 16.88 | 18.13de | 19.73 |
| L14-1000 | -0.45 | 1.88 | 4.58 | 7.93 | 14.25 | 16.03 | 18.43 | 20.98a | 18.75 |
| CRUDE | -0.80 | 3.13 | 3.75 | 11.93 | 13.65 | 16.18 | 18.83 | 19.33bcd | 19.68 |
| CV(%) | NS | NS | NS | NS | NS | NS | NS | 4.21 | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 21 การเปลี่ยนแปลงค่า b ของสีเนื้อผลซึ่งจากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาซุบ
สารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-----------|----------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Control | 37.05abc | 36.83c | 38.98cd | 49.10 | 52.88 | 50.00 | 50.65 | 52.10 | 47.08 |
| benomyl | 35.45bcd | 37.10c | 38.18d | 49.28 | 47.73 | 50.78 | 50.73 | 53.23 | 45.98 |
| CHECK | 36.75abcd | 43.73a | 37.45d | 52.65 | 50.60 | 49.98 | 54.35 | 52.88 | 47.98 |
| L14-100 | 38.23ab | 38.33bc | 36.05d | 48.90 | 50.23 | 52.08 | 51.03 | 54.25 | 45.78 |
| L14-500 | 33.80d | 38.58bc | 46.55b | 50.10 | 50.28 | 48.23 | 52.18 | 52.78 | 50.58 |
| L14-1000 | 38.75a | 40.65abc | 52.25a | 53.30 | 54.53 | 51.45 | 54.78 | 55.23 | 46.23 |
| CRUDE | 34.68cd | 41.35ab | 43.03bc | 51.03 | 53.10 | 48.08 | 53.55 | 53.75 | 48.98 |
| CV(%) | 5.89 | 6.67 | 7.64 | NS | NS | NS | NS | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 22 ค่าความแน่นเนื้อที่เปลี่ยนแปลงของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข้าว
ในแปลงปลูก นำมาซุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|------|--------|------|
| Control | 9.28 | 9.37bc | 9.05bc | 2.9ab | 1.26bc | 0.3bc | 0.23 | 0.21bc | 0.18 |
| benomyl | 10.75 | 10.79a | 10.41a | 2.69cd | 0.98c | 0.3bc | 0.22 | 0.15c | 0.14 |
| CHECK | 9.23 | 9.08bc | 9.12bc | 2.25cd | 1.09bc | 0.56a | 0.28 | 0.2bc | 0.15 |
| L14-100 | 10.45 | 9.75ab | 9.93ab | 2.97ab | 1.44ab | 0.45ab | 0.33 | 0.32a | 0.18 |
| L14-500 | 9.18 | 7.92d | 7.99c | 3.52a | 1.45ab | 0.31bc | 0.21 | 0.23b | 0.21 |
| L14-1000 | 9.21 | 3.7e | 1.25e | 1.27d | 0.99c | 0.26c | 0.2 | 0.25ab | 0.17 |
| CRUDE | 10.78 | 9.75cd | 2.76d | 2.03c | 1.7a | 0.46ab | 0.29 | 0.24b | 0.18 |
| CV(%) | NS | 8.65 | 11.63 | 19.31 | 20.71 | 32.51 | NS | 24.19 | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 23 ค่าความแน่นเนื้อที่เปลี่ยนแปลงของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่า
ในแปลงปลูก ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|--------|--------|--------|------|-------|------|------|------|
| Control | 9.77 | 9.37b | 7.81bc | 1.6d | 1.12 | 0.3b | 0.21 | 0.19 | 0.18 |
| benomyl | 10.86 | 6.93c | 6.04d | 4.46b | 1.12 | 0.48a | 0.22 | 0.27 | 0.18 |
| CHECK | 10.32 | 9.04b | 8.17ab | 3.78b | 1.45 | 0.31b | 0.21 | 0.24 | 0.23 |
| L14-100 | 10.17 | 7.21c | 7.05cd | 2.32cd | 1.22 | 0.6a | 0.29 | 0.24 | 0.22 |
| L14-500 | 10.29 | 9.17b | 8.09bc | 5.72a | 1.59 | 0.32b | 0.25 | 0.22 | 0.18 |
| L14-1000 | 10.98 | 10.83a | 10.1a | 2.61c | 1.26 | 0.51a | 0.31 | 0.29 | 0.19 |
| CRUDE | 10.42 | 7.65c | 7.92bc | 3.57b | 1.26 | 0.31b | 0.22 | 0.24 | 0.20 |
| CV(%) | NS | 9.63 | 11.32 | 18.63 | NS | 25.84 | NS | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 24 ค่าความแน่นเนื้อที่เปลี่ยนแปลงของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของ
เกษตรกร นำมาชุบสารสกัดจากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|---------|--------|-------|--------|---------|--------|------|------|
| Control | 10.00 | 7.32a | 7.01a | 0.99a | 0.86ab | 0.38ab | 0.15ab | 0.12 | 0.10 |
| benomyl | 10.19 | 5.18bc | 5.64a | 0.99a | 0.93a | 0.34abc | 0.15ab | 0.12 | 0.09 |
| CHECK | 10.21 | 3.33d | 2.88bc | 0.46b | 0.8ab | 0.34abc | 0.18a | 0.12 | 0.11 |
| L14-100 | 10.72 | 6.16ab | 6.59a | 1.02a | 0.82ab | 0.44a | 0.19a | 0.12 | 0.12 |
| L14-500 | 9.74 | 6.92a | 2.13c | 1.18a | 0.70bc | 0.28bcd | 0.1c | 0.08 | 0.08 |
| L14-1000 | 9.28 | 4.73bcd | 2.33c | 0.53b | 0.39d | 0.16d | 0.12bc | 0.10 | 0.10 |
| CRUDE | 9.49 | 4.48cd | 3.97b | 0.53b | 0.5cd | 0.24cd | 0.10c | 0.11 | 0.10 |
| CV(%) | NS | 18.62 | 23.41 | 24.89 | 20.58 | 27.99 | 24.73 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 25 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่า
ในแปลงปลูก นำมาชุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|--------|--------|---------|--------|--------|---------|----------|---------|-------|
| Control | 10.10a | 10.00b | 9.93e | 14.90b | 16.47b | 16.53cd | 16.47c | 18.37a | 17.03 |
| benomyl | 9.30b | 13.10a | 10.43d | 15.87a | 17.73a | 17.97a | 17.50a | 18.37a | 16.70 |
| CHECK | 10.20a | 10.20b | 10.07de | 13.43c | 16.27b | 16.70bc | 16.97abc | 17.20b | 16.33 |
| L14-100 | 10.13a | 10.07b | 11.63b | 13.37c | 15.27a | 15.83d | 16.73bc | 16.83b | 16.47 |
| L14-500 | 10.13a | 10.00b | 10.50d | 12.07d | 17.70a | 17.47ab | 17.10ab | 16.77b | 16.63 |
| L14-1000 | 9.23b | 9.63b | 13.17b | 14.73b | 16.43b | 16.47cd | 16.67bc | 16.77b | 16.23 |
| CRUDE | 8.90b | 10.20b | 14.60a | 13.80c | 14.87c | 15.77d | 16.77bc | 17.60ab | 16.93 |
| CV(%) | 3.26 | 7.11 | 2.41 | 1.94 | 2.76 | 2.64 | 1.96 | 2.71 | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 26 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่า
ในแปลงปลูก ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|--------|---------|-------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Control | 10.10a | 10.00cd | 9.93 | 14.90a | 16.47ab | 16.53b | 16.47c | 18.37ab | 17.03ab |
| benomyl | 9.10b | 10.87b | 9.77 | 11.27d | 15.57b | 18.23a | 17.40b | 16.77e | 17.03bc |
| CHECK | 9.90a | 10.17c | 10.10 | 15.03a | 16.13ab | 16.47b | 17.90a | 17.60c | 17.17bc |
| L14-100 | 9.23b | 10.23bc | 9.80 | 14.10b | 17.13a | 16.60b | 17.20b | 18.33b | 17.70a |
| L14-500 | 9.17b | 9.20d | 9.77 | 13.60b | 14.13c | 14.80d | 17.57ab | 17.17d | 16.30d |
| L14-1000 | 9.60ab | 9.67cd | 9.67 | 12.57c | 16.40ab | 16.00bc | 17.87a | 18.67a | 16.90c |
| CRUDE | 9.93a | 11.93a | 10.13 | 11.17d | 15.53b | 15.27cd | 16.13c | 17.90c | 16.90c |
| CV(%) | 3.61 | 3.61 | NS | 2.47 | 3.65 | 3.15 | 1.21 | 1.04 | 1.59 |

ตารางภาคผนวกที่ 27 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาจุบสารสกัดจากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|---------|---------|---------|---------|--------|-------|----------|-------|
| Control | 9.43 | 10.03c | 10.67ef | 14.63c | 17.63a | 16.47b | 16.33 | 17.33de | 16.60 |
| benomyl | 9.40 | 10.37c | 11.97b | 15.53a | 17.70a | 16.63b | 17.20 | 17.63bcd | 17.03 |
| CHECK | 9.80 | 10.67bc | 11.20de | 13.80d | 17.10ab | 16.76b | 16.43 | 17.70bc | 17.00 |
| L14-100 | 9.67 | 10.43c | 10.37f | 15.30ab | 17.10ab | 16.87b | 17.07 | 17.80bc | 17.30 |
| L14-500 | 9.77 | 11.53ab | 11.80bc | 14.73bc | 16.37b | 18.23a | 17.33 | 18.40a | 16.80 |
| L14-1000 | 10.20 | 11.90a | 12.77a | 15.27ab | 17.27b | 16.83b | 16.50 | 17.13e | 16.63 |
| CRUDE | 9.47 | 10.73bc | 11.37cd | 15.80a | 16.40b | 16.80b | 16.47 | 18.10ab | 16.80 |
| CV(%) | NS | 4.89 | 2.86 | 2.36 | 2.58 | 3.44 | NS | 1.70 | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 28 ปริมาณกรดรวมของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก นำมาจุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|-------|
| Control | 2.73b | 3.13ab | 3.23a | 2.90e | 2.20b | 1.47cd | 0.57c | 0.60bc | 0.30d |
| benomyl | 2.40cd | 2.23d | 2.73bc | 3.07b | 1.67c | 1.47cd | 0.57c | 0.77a | 0.53b |
| CHECK | 2.10d | 2.53cd | 2.50c | 3.00bc | 2.43a | 2.87a | 1.33a | 0.73a | 0.53b |
| L14-100 | 3.20a | 3.07ab | 3.10ab | 3.07b | 1.73c | 2.83a | 0.46c | 0.67ab | 0.53b |
| L14-500 | 2.23d | 2.77bc | 2.63c | 3.83a | 1.50d | 1.37b | 0.50c | 0.47d | 0.40c |
| L14-1000 | 2.60bc | 2.73bc | 2.50c | 2.47cd | 1.67c | 1.70c | 1.00b | 0.70ab | 0.43c |
| CRUDE | 3.13a | 3.23a | 3.40a | 2.87d | 2.30ab | 2.53b | 0.93b | 0.53d | 0.73a |
| CV(%) | 6.64 | 8.73 | 9.06 | 2.14 | 4.48 | 6.86 | 10.52 | 11.28 | 10.49 |

ตารางภาคผนวกที่ 29 ปริมาณกรดรวมของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก
ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|--------|------|------|--------|-------|--------|--------|------|
| Control | 2.73c | 3.70a | 3.30 | 2.69 | 2.20b | 1.47c | 0.57c | 0.60cd | 0.30 |
| benomyi | 3.43a | 2.90b | 2.81 | 2.85 | 1.03b | 1.03d | 0.53c | 0.77ab | 0.40 |
| CHECK | 3.03b | 2.83b | 2.67 | 2.77 | 2.73c | 1.40c | 0.83ab | 0.83a | 0.47 |
| L14-100 | 3.10b | 2.90b | 2.95 | 2.90 | 1.93c | 1.93b | 0.53c | 0.50d | 0.43 |
| L14-500 | 3.13b | 3.40a | 3.37 | 2.90 | 2.50ab | 1.47c | 0.57c | 0.50d | 0.40 |
| L14-1000 | 3.40a | 3.30ab | 3.37 | 3.00 | 2.20b | 2.33a | 0.77b | 0.67bc | 0.43 |
| CRUDE | 3.60a | 3.60a | 3.30 | 3.09 | 2.60a | 1.47c | 1.00a | 0.53d | 0.37 |
| CV(%) | 4.57 | 8.64 | NS | NS | 7.91 | 10.61 | 13.69 | 9.92 | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 30 ปริมาณกรดรวมของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาชุบ
สารสกัดจากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|------|------|------|--------|------|-------|-------|--------|-------|
| Control | 2.77 | 2.77 | 2.86 | 2.30bc | 1.67 | 0.67c | 0.43c | 0.80a | 0.63a |
| benomyi | 3.40 | 3.07 | 2.93 | 2.50b | 1.67 | 0.70c | 0.43c | 0.83a | 0.63a |
| CHECK | 3.17 | 2.70 | 2.50 | 1.90d | 1.87 | 1.47a | 0.73b | 0.63bc | 0.37c |
| L14-100 | 3.13 | 3.00 | 2.70 | 2.13cd | 1.60 | 1.57a | 0.83a | 0.87a | 0.63a |
| L14-500 | 2.77 | 3.00 | 2.60 | 2.17cd | 2.17 | 1.00b | 0.67b | 0.67b | 0.50b |
| L14-1000 | 3.23 | 2.83 | 2.77 | 3.23a | 2.03 | 0.97b | 0.67b | 0.63c | 0.33c |
| CRUDE | 3.20 | 2.40 | 2.40 | 1.90a | 1.93 | 0.50d | 0.50c | 0.53c | 0.33c |
| CV(%) | NS | NS | NS | 7.56 | NS | 7.38 | 7.87 | 9.39 | 9.25 |

ตารางภาคผนวกที่ 31 ค่า pH ของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก
นำมาชุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|------|------|------|--------|---------|---------|--------|-------|--------|
| Control | 2.88 | 3.10 | 3.25 | 3.52ab | 4.06abc | 4.79ab | 5.40a | 5.21b | 5.92ab |
| benomyl | 2.86 | 2.99 | 3.22 | 3.58ab | 4.02abc | 4.84a | 5.14ab | 4.99b | 5.98a |
| CHECK | 2.99 | 3.00 | 3.40 | 3.70a | 3.84bc | 4.35bcd | 4.38c | 5.20b | 5.57bc |
| L14-100 | 2.90 | 3.14 | 3.24 | 3.32c | 4.17ab | 3.97d | 5.43a | 4.63c | 5.87ab |
| L14-500 | 2.97 | 3.16 | 3.25 | 3.45bc | 3.86bc | 4.67ab | 5.21a | 5.20b | 5.28c |
| L14-1000 | 2.99 | 3.22 | 3.26 | 3.64ab | 4.32a | 4.46abc | 4.64bc | 5.27b | 5.94ab |
| CRUDE | 2.99 | 3.22 | 3.46 | 3.53ab | 3.73c | 4.17cd | 4.65bc | 5.94a | 5.44c |
| CV(%) | NS | NS | NS | 3.13 | 5.08 | 5.57 | 6.13 | 3.31 | 3.74 |

ตารางภาคผนวกที่ 32 ค่า pH ของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าในแปลงปลูก
ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|------|------|------|---------|------|---------|--------|------|------|
| Control | 2.88 | 3.10 | 3.25 | 3.52a | 4.06 | 4.79ab | 5.40a | 5.21 | 5.92 |
| benomyl | 2.95 | 3.25 | 3.18 | 3.32abc | 3.91 | 4.95a | 5.36a | 4.83 | 6.05 |
| CHECK | 2.99 | 3.10 | 3.22 | 3.47ab | 3.72 | 4.66abc | 5.01b | 4.92 | 5.62 |
| L14-100 | 2.95 | 3.00 | 3.30 | 3.52a | 4.09 | 4.12de | 5.25a | 5.53 | 5.68 |
| L14-500 | 3.00 | 2.95 | 3.30 | 3.21c | 3.72 | 4.28cde | 4.85bc | 5.20 | 5.62 |
| L14-1000 | 2.97 | 3.20 | 3.31 | 3.35abc | 3.91 | 3.84e | 4.94bc | 5.16 | 5.94 |
| CRUDE | 2.97 | 3.25 | 3.27 | 3.29bc | 4.00 | 4.43bcd | 4.76c | 5.24 | 5.48 |
| CV(%) | NS | NS | NS | 3.54 | NS | 5.72 | 2.16 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 33 ค่า pH ของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร นำมาหีบสารสกัด
จากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|------|------|------|---------|--------|--------|---------|--------|--------|
| Control | 2.97 | 3.02 | 3.23 | 3.80bc | 3.98bc | 4.35c | 5.51a | 5.45a | 5.65c |
| benomyl | 2.94 | 2.97 | 3.52 | 3.47cd | 3.85cd | 4.99ab | 5.60a | 5.14bc | 5.48c |
| CHECK | 2.95 | 3.23 | 3.44 | 4.25a | 5.03a | 4.92b | 4.69d | 5.43a | 5.93bc |
| L14-100 | 2.95 | 3.00 | 3.50 | 3.74bcd | 4.30b | 4.07d | 4.98cd | 5.06c | 5.39c |
| L14-500 | 2.86 | 3.20 | 3.56 | 3.80d | 3.62d | 4.46c | 5.29abc | 5.35ab | 5.80bc |
| L14-1000 | 2.93 | 3.14 | 3.60 | 3.43bc | 3.98bc | 4.84b | 5.06bcd | 5.45a | 6.34ab |
| CRUDE | 3.00 | 3.19 | 3.38 | 3.82b | 4.00bc | 5.20a | 5.45ab | 5.47a | 6.54a |
| CV(%) | NS | NS | NS | 5.03 | 4.59 | 2.91 | 4.39 | 2.72 | 5.64 |

ตารางภาคผนวกที่ 34 คะแนนการประเมินสีเนื้อของผลมะม่วงที่ผ่านการหีบสารสกัดจากข่าใน
แปลงปลูก นำมาหีบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|
| Control | 3.0a | 1.0c | 2.0bc | 3.0d | 3.0d | 5.6a | 6.0a | 4.4c | 6.0a |
| benomyl | 2.0b | 2abc | 2.6b | 4.4bc | 3.8bc | 5.4a | 4.4d | 6.0b | 5.0b |
| CHECK | 1.6bc | 2.2ab | 1.6c | 5.2a | 4.0ab | 4.4b | 5.0c | 6.0b | 5.8a |
| L14-100 | 1.6bc | 1.4c | 2.4b | 4.0c | 4.2ab | 4.2b | 5.0c | 6.0b | 4.2c |
| L14-500 | 1.2c | 2.4a | 2.0b | 2.0e | 4.4a | 4.2b | 4.0c | 6.0b | 5.0b |
| L14-1000 | 1.6bc | 1.6bc | 4.2a | 4.6b | 4.0ab | 4.2b | 6.0a | 7.0a | 6.0a |
| CRUDE | 1.8bc | 2.4a | 3.6a | 4.8ab | 3.4cd | 5.8a | 5.4b | 7.0a | 4.0c |
| CV(%) | 27.87 | 26.86 | 22.73 | 11.26 | 10.12 | 10.21 | 5.23 | 5.58 | 7.23 |

ตารางภาคผนวกที่ 35 คะแนนการประเมินสีเนื้อของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าใน
แปลงปลูก ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|
| Control | 3.0a | 1.4c | 2.0ab | 3.0ab | 3.0c | 5.6b | 6.0a | 4.4b | 6.0b |
| benomyl | 1.4c | 2.2ab | 1.6b | 2.6bc | 2.4d | 4.2d | 6.0a | 6.0a | 7.0a |
| CHECK | 2.2b | 2.0bc | 2.6a | 3.0ab | 2.0d | 6.0a | 4.0d | 6.0a | 5.0c |
| L14-100 | 1.4c | 1.6bc | 2.6a | 3.4a | 4.8a | 3.0e | 5.4b | 6.0a | 4.0d |
| L14-500 | 1.4c | 1.4c | 1.8b | 2.0d | 3.2c | 6.0a | 4.0d | 4.0b | 4.0d |
| L14-1000 | 1.4c | 1.4c | 1.6b | 2.4d | 4.0b | 4.0d | 5.0c | 6.0a | 5.0c |
| CRUDE | 1.6ab | 2.8a | 1.6b | 2.0d | 3.2c | 5.0c | 6.0a | 6.0a | 4.0d |
| CV(%) | 29.67 | 26.68 | 23.74 | 14.38 | 11.71 | 5.35 | 3.98 | 6.16 | 7.56 |

ตารางภาคผนวกที่ 36 คะแนนการประเมินสีเนื้อของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร
นำมาชุบสารสกัดจากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-------|------|-------|------|------|------|-------|
| Control | 1.8bc | 1.8cd | 2.0d | 5.4a | 4.2c | 6.0b | 6.2a | 7.0a | 7.0a |
| benomyl | 1.6c | 1.6d | 2.6cd | 4.0b | 6.6a | 6.0b | 6.0a | 4.4c | 5.6b |
| CHECK | 1.8bc | 4.2a | 2.2d | 5.4a | 2.4e | 6.8a | 5.0b | 7.0a | 4.6c |
| L14-100 | 2.4a | 2.6bc | 3.4b | 3.6b | 5.6b | 4.0d | 6.0a | 7.0a | 5.0bc |
| L14-500 | 1.8bc | 2.8b | 3.0bc | 3.0c | 3.2d | 5.0c | 6.0a | 7.0a | 7.0a |
| L14-1000 | 2.2ab | 2.6bc | 4.4a | 3.6b | 5.4b | 6.0b | 5.0b | 7.0a | 7.0a |
| CRUDE | 2.2ab | 3.2b | 4.4a | 5.6a | 4.6c | 7.0a | 5.0b | 6.0b | 7.0a |
| CV(%) | 19.17 | 27.37 | 17.22 | 9.79 | 11.09 | 2.90 | 3.02 | 6.64 | 9.36 |

ตารางภาคผนวกที่ 37 คะแนนการประเมินกลิ่นของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าใน
แปลงปลูก นำมาชุปสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|
| Control | 2.6a | 1.4b | 1.6d | 3.0cd | 3.0b | 4.0a | 3.4b | 3.8b | 3.8b |
| benomyl | 2.0b | 2.4a | 2.0cd | 3.0cd | 4.0a | 3.2b | 4.0a | 4.0a | 4.0a |
| CHECK | 1.8b | 1.6b | 1.8d | 3.4bc | 4.0a | 3.2b | 4.0a | 4.0a | 4.0a |
| L14-100 | 1.0c | 1.4b | 2.6bc | 3.6ab | 3.0b | 3.0b | 4.0a | 4.0a | 4.0a |
| L14-500 | 1.6b | 2.8a | 2.2cd | 2.6d | 2.6b | 3.0b | 4.0a | 4.0a | 4.0a |
| L14-1000 | 2.0b | 1.2b | 3.4a | 4.0a | 2.6b | 3.0b | 4.0a | 4.0a | 4.0a |
| CRUDE | 1.6b | 2.4a | 3.0ab | 3.6a | 3.6a | 4.0a | 4.0a | 4.0a | 4.0a |
| CV(%) | 21.69 | 30.52 | 23.73 | 12.49 | 11.70 | 6.53 | 5.29 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 38 คะแนนการประเมินกลิ่นของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าใน
แปลงปลูก ไม่นำมาชุปสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-----|-------|-------|-------|------|------|------|-----|
| Control | 2.6a | 1.4 | 1.6cd | 3.0a | 3.0b | 4.0a | 3.4b | 3.8a | 3.8 |
| benomyl | 1.8b | 1.6 | 1.4d | 3.0a | 4.0a | 3.2b | 4.0a | 4.0a | 4.0 |
| CHECK | 1.8b | 1.4 | 2.4b | 2.6ab | 2.4c | 3.0b | 3.8a | 4.0a | 4.0 |
| L14-100 | 1.4bc | 1.2 | 3.0a | 3.0a | 2.2c | 3.0b | 4.0a | 4.0a | 4.0 |
| L14-500 | 1.2c | 1.2 | 2.0bc | 2.0c | 3.2b | 4.0a | 4.0a | 3.0b | 4.0 |
| L14-1000 | 1.6bc | 1.2 | 2.0bc | 2.6ab | 4.0a | 3.0b | 4.0a | 3.0b | 4.0 |
| CRUDE | 1.6bc | 1.8 | 2.0bc | 2.4bc | 2.2c | 4.0a | 4.0a | 4.0a | 4.0 |
| CV(%) | 23.98 | NS | 21.87 | 12.99 | 12.39 | 4.89 | 6.65 | 4.59 | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 39 คะแนนการประเมินกลิ่นของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร
นำมาชุบสารสกัดจากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-----|-------|-------|-------|------|------|-----|-----|-----|
| Control | 2.4 | 1.6b | 2.6b | 3.6ab | 3.0c | 3.2b | 3.8 | 3.8 | 3.8 |
| benomyl | 1.8 | 1.6b | 2.4bc | 3.4bc | 4.0a | 4.0a | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| CHECK | 2.0 | 3.8a | 1.8c | 4.0a | 3.0c | 4.0a | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| L14-100 | 1.8 | 2.2b | 2.8ab | 3.6ab | 4.0a | 3.0b | 3.8 | 4.0 | 3.8 |
| L14-500 | 2.0 | 2.0b | 3.0ab | 3.0c | 3.0c | 3.0b | 3.8 | 3.8 | 4.0 |
| L14-1000 | 2.0 | 1.8b | 3.4a | 4.0a | 4.0a | 4.0a | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| CRUDE | 2.0 | 2.4b | 3.4a | 4.0a | 3.4b | 4.0a | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| CV(%) | NS | 31.52 | 17.96 | 11.93 | 5.94 | 4.70 | NS | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 40 คะแนนการประเมินรสชาติของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าใน
แปลงปลูก นำมาชุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-----|-------|-------|------|-------|-----|------|
| Control | 3.4a | 2.2ab | 2.6 | 4.4a | 2.0c | 5.6a | 5.4a | 6.0 | 5.0b |
| benomyl | 2.4b | 2.8a | 2.6 | 2.6b | 4.2a | 5.4a | 5.0ab | 6.0 | 5.8a |
| CHECK | 2.4b | 2.8a | 2.2 | 3.0b | 4.0a | 3.2c | 4.0d | 5.8 | 5.0b |
| L14-100 | 2.2b | 1.8b | 2.8 | 2.4b | 3.2b | 2.4d | 5.4a | 6.0 | 4.8b |
| L14-500 | 2.4b | 3.0a | 2.2 | 3.0b | 3.0b | 5.8a | 5.4a | 6.0 | 5.2b |
| L14-1000 | 2.2b | 1.8b | 2.6 | 3.8a | 3.4b | 5.8a | 5.0ab | 6.0 | 4.8b |
| CRUDE | 2.0b | 2.2ab | 2.6 | 4.0a | 2.4c | 4.0b | 4.0c | 5.8 | 5.2b |
| CV(%) | 19.36 | 27.3 | NS | 13.97 | 12.21 | 9.95 | 8.03 | NS | 7.87 |

ตารางภาคผนวกที่ 41 คะแนนการประเมินรสชาติของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าใน
แปลงปลูก ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|--------|-----|-------|-------|------|------|------|------|
| Control | 3.4a | 2.2bcd | 2.6 | 4.4a | 2.0c | 5.6a | 5.4b | 6.0a | 5.0b |
| benomyl | 2.4b | 2.8a | 2.2 | 3.4b | 2.2c | 5.0b | 5.0c | 5.0b | 5.8a |
| CHECK | 2.4b | 1.8d | 2.4 | 3.0b | 3.0b | 5.0b | 6.0a | 6.0a | 6.0a |
| L14-100 | 2.2b | 2.0cd | 2.6 | 3.4b | 4.0a | 2.0d | 5.8a | 6.0a | 5.0b |
| L14-500 | 2.2b | 2.0cd | 2.2 | 2.0c | 1.0d | 5.0b | 4.8c | 5.8a | 6.0a |
| L14-1000 | 2.2b | 2.4abc | 2.2 | 2.0c | 3.2b | 5.0b | 6.0a | 5.0b | 6.0a |
| CRUDE | 1.8b | 2.6ab | 2.2 | 2.0c | 1.0d | 4.0c | 5.0c | 5.2b | 6.0a |
| CV(%) | 23.10 | 17.70 | NS | 23.06 | 14.73 | 4.59 | 5.24 | 4.20 | 2.97 |

ตารางภาคผนวกที่ 42 คะแนนการประเมินรสชาติของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของเกษตรกร
นำมาชุบสารสกัดจากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|-----|-----|
| Control | 2.2b | 2.0c | 2.2c | 3.4c | 1.0d | 4.0c | 5.8a | 5.8 | 6.0 |
| benomyl | 2.4ab | 2.6bc | 2.6c | 4.0bc | 4.2d | 4.8b | 5.8a | 6.0 | 6.0 |
| CHECK | 2.4ab | 4.2a | 2.2c | 5.4a | 3.0b | 5.8a | 5.2b | 6.0 | 6.0 |
| L14-100 | 2.8a | 2.8b | 2.8bc | 4.8ab | 3.0b | 3.0d | 5.0b | 5.8 | 6.0 |
| L14-500 | 2.0b | 2.8b | 2.6c | 3.4c | 2.2c | 5.0b | 6.0a | 6.0 | 6.0 |
| L14-1000 | 2.8a | 2.8b | 3.6a | 3.4c | 4.6a | 6.0a | 5.0b | 5.6 | 5.8 |
| CRUDE | 2.4ab | 2.8b | 3.4ab | 5.0a | 4.4a | 5.8a | 6.0a | 6.0 | 6.0 |
| CV(%) | 16.81 | 16.73 | 17.87 | 18 | 11 | 5.79 | 5.57 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 43 คะแนนการประเมินเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าใน
แปลงปลูก นำมาชุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-----|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-----|
| Control | 3.8 | 4.0a | 4.0a | 2.0a | 3.0b | 2.0a | 1.0b | 1.0 | 1.0 |
| benomyl | 3.8 | 3.6abc | 3.6a | 2.0a | 1.0c | 1.8a | 1.0b | 1.0 | 1.0 |
| CHECK | 3.8 | 1.8d | 4.0a | 1.0c | 3.0b | 1.0b | 1.2b | 1.0 | 1.0 |
| L14-100 | 3.8 | 3.2abc | 2.4b | 2.0a | 3.0b | 2.0a | 2.0a | 1.0 | 1.2 |
| L14-500 | 3.8 | 3.8ab | 2.0bc | 1.6b | 3.6a | 2.0a | 1.2b | 1.0 | 1.0 |
| L14-1000 | 4.0 | 3.0bc | 1.6c | 1.4b | 3.0b | 1.0b | 2.0a | 1.2 | 1.0 |
| CRUDE | 4.4 | 2.8c | 2.2b | 1.0c | 2.8b | 1.0b | 1.0b | 1.0 | 1.0 |
| CV(%) | NS | 19.76 | 14.43 | 18.89 | 13.86 | 10.96 | 18.17 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 44 คะแนนการประเมินเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่าใน
แปลงปลูก ไม่นำมาชุบสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-----|
| Control | 3.8 | 4.0bc | 4.0ab | 2.0e | 3.0c | 2.0a | 1.0b | 1.0b | 1.0 |
| benomyl | 3.8 | 3.8c | 4.4a | 3.4c | 3.6b | 1.8b | 1.2b | 1.0b | 1.0 |
| CHECK | 3.8 | 4.0bc | 3.6b | 2.6d | 3.0c | 1.2b | 1.8a | 1.2b | 1.2 |
| L14-100 | 4.2 | 4.6ab | 2.8c | 2.0e | 1.4c | 2.0a | 1.0b | 1.0b | 1.0 |
| L14-500 | 3.8 | 4.8a | 4.0ab | 4.2a | 2.0d | 1.0b | 2.0a | 1.8a | 1.0 |
| L14-1000 | 3.8 | 4.8a | 4.4a | 4.0ab | 3.0c | 1.0b | 2.0a | 2.0a | 1.2 |
| CRUDE | 3.8 | 2.8d | 4.0ab | 3.6bc | 4.4a | 2.0a | 1.0b | 1.0b | 1.0 |
| CV(%) | NS | 11.86 | 11.58 | 13.57 | 12.42 | 14.89 | 18.07 | 18.2 | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 45 คะแนนการประเมินเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของ
เกษตรกร นำมาหุบสารสกัดจากข่า และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-----|--------|-------|-------|-------|-------|------|-----|-----|
| Control | 3.2 | 4.2ab | 3.8ab | 2.4bc | 4.0a | 1.2b | 2.2a | 1.2 | 1.0 |
| benomyl | 3.6 | 3.6bc | 3.8ab | 3.0a | 3.0bc | 2.0a | 2.0a | 1.0 | 1.0 |
| CHECK | 3.4 | 4.0abc | 4.2a | 2.0cd | 3.0bc | 2.2a | 2.0a | 1.0 | 1.0 |
| L14-100 | 3.8 | 4.6a | 3.4b | 2.2bc | 3.0bc | 2.0a | 2.0a | 1.0 | 1.2 |
| L14-500 | 3.8 | 3.2c | 3.4b | 2.6ab | 2.8c | 2.0a | 2.0a | 1.0 | 1.0 |
| L14-1000 | 3.6 | 4.6a | 2.4c | 1.2e | 2.8c | 1.0b | 1.0b | 1.0 | 1.0 |
| CRUDE | 3.8 | 4.0abc | 2.4c | 1.6de | 3.4b | 2.0a | 1.0b | 1.0 | 1.0 |
| CV(%) | NS | 15.98 | 17.15 | 17.04 | 10.3 | 13.78 | 3.7 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 46 คะแนนการประเมินการยอมรับของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข่า
ในแปลงปลูก นำมาหุบสารสกัดอีกครั้ง และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 1)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|--------|-------|-------|-----|------|--------|-------|-----|-----|
| Control | 5.4a | 4.0bc | 4.8ab | 6.6 | 4.4d | 5.0cd | 6.4b | 1.0 | 1.0 |
| benomyl | 5.2ab | 4.2bc | 5.6ab | 6.2 | 7.6a | 5.6bc | 6.2bc | 1.0 | 1.4 |
| CHECK | 4.4c | 6.4a | 4.2bc | 6.2 | 6.8b | 4.4de | 5.6c | 1.0 | 1.4 |
| L14-100 | 4.6bc | 3.6c | 6.0a | 6.2 | 5.4c | 3.8e | 7.2a | 1.0 | 1.2 |
| L14-500 | 4.2c | 5.4ab | 3.2c | 6.2 | 6.8b | 7.4a | 6.8ab | 1.0 | 1.4 |
| L14-1000 | 4.4c | 5.4ab | 6.0a | 6.8 | 6.6b | 4.8cde | 4.6d | 1.2 | 1.0 |
| CRUDE | 4.8abc | 4.0bc | 5.8a | 6.8 | 3.8d | 6.6ab | 2.2e | 1.0 | 1.0 |
| CV(%) | 12.72 | 27.54 | 21.65 | NS | 8.17 | 17.09 | 9.98 | NS | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 47 คะแนนการประเมินการยอมรับของผลมะม่วงที่ผ่านการพ่นสารสกัดจากข้าว
ในแปลงปลูก ไม่นำมาชุปสารสกัด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 2)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-----|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
| Control | 5.4 | 4.0bc | 4.8a | 6.6a | 4.4b | 5.0b | 6.4b | 1.0c | 1.0 |
| benomyl | 4.4 | 5.6a | 1.4b | 5.8ab | 3.4c | 7.2a | 2.0d | 1.0c | 1.0 |
| CHECK | 4.6 | 5.0ab | 4.8a | 5.2b | 7.4a | 6.2a | 6.0bc | 1.0c | 1.0 |
| L14-100 | 5.0 | 3.2c | 5.0a | 5.0b | 2.8d | 3.4c | 2.4d | 1.0c | 1.0 |
| L14-500 | 4.4 | 4.2abc | 4.4a | 2.0d | 2.0e | 2.6c | 5.6c | 5.4b | 1.2 |
| L14-1000 | 4.4 | 5.2ab | 2.0b | 3.6c | 4.2b | 3.4c | 7.4a | 5.8a | 1.0 |
| CRUDE | 4.6 | 4.6abc | 1.8b | 1.8d | 2.0e | 6.2a | 2.2d | 1.0c | 1.0 |
| CV(%) | NS | 23.95 | 31.78 | 15.44 | 11.95 | 16.35 | 9.43 | 11.16 | NS |

ตารางภาคผนวกที่ 48 คะแนนการประเมินการยอมรับของผลมะม่วงที่ซื้อจากแปลงปลูกของ
เกษตรกร นำมาชุปสารสกัดจากข้าว และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง
(การทดลองที่ 3)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|-----|-----|--------|-----|-------|-------|-------|-----|-----|
| Control | 4.6 | 4.6 | 4.0d | 6.2 | 4.4c | 6.4b | 2.4c | 1.0 | 1.4 |
| benomyl | 4.6 | 4.6 | 4.0d | 7.6 | 2.4e | 7.4a | 2.4c | 1.2 | 1.6 |
| CHECK | 4.4 | 5.6 | 4.6cd | 6.4 | 5.6b | 2.4d | 2.2c | 1.0 | 1.2 |
| L14-100 | 4.8 | 5.0 | 5.6bc | 7.6 | 6.0ab | 4.6c | 4.6b | 1.0 | 1.4 |
| L14-500 | 4.4 | 4.6 | 7.0a | 6.4 | 3.6d | 6.8ab | 2.4c | 1.0 | 1.2 |
| L14-1000 | 4.4 | 5.2 | 6.6ab | 6.0 | 6.6a | 2.6d | 7.6a | 1.0 | 1.2 |
| CRUDE | 5.0 | 5.8 | 5.8abc | 6.8 | 6.2ab | 2.6d | 2.0c | 1.0 | 1.2 |
| CV(%) | NS | NS | 17.33 | NS | 11.70 | 15.73 | 14.18 | NS | NS |

ภาคผนวก ข

อาหารเลี้ยงเชื้อ

วิธีการเตรียม

1. Potato dextrose agar (PDA)

ส่วนประกอบ

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Potato | 200 | กรัม |
| Dextrose(or glucose) | 20 | กรัม |
| Agar | 15-18 | กรัม |
| Distilled water | 1.0 | ลิตร |

หั่นมันฝรั่งที่ปอกเปลือกแล้วเป็นชิ้นเล็กๆ ชั่ง 200 กรัม นำมาต้มกับน้ำจำนวน 1 ลิตร นาน 15-20 นาที กรองเอาเฉพาะน้ำออกมาเติมน้ำตาลลงไปและอุ่น ต้มต่อไปจนอุ่นละลายหมด แล้วนำไปหนึ่งฆ่าเชื้อที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว นาน 15-20 นาที

2. Potato dextrose broth (PDB)

ส่วนประกอบ

| | | |
|-----------------|-----|------|
| Potato | 200 | กรัม |
| Dextrose | 20 | กรัม |
| Distilled water | 1.0 | ลิตร |

หั่นมันฝรั่งที่ปอกเปลือกแล้วเป็นชิ้นเล็กๆ ชั่ง 200 กรัม นำมาต้มกับน้ำจำนวน 1 ลิตร นาน 15-20 นาที กรองเอาเฉพาะน้ำออกมาเติมน้ำตาลลงไปจนจนน้ำตาลละลายหมด แล้วนำไปหนึ่งฆ่าเชื้อที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว นาน 15-20 นาที

ข่า ^{1/}

| | |
|-----------------|--|
| ชื่ออื่นๆ | ข่า, ข่าใหญ่, ข่าหลวง, ข่าหยก (ภาคเหนือ), สะเออเคย หรือ สะเอเซย (ชาวกะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน), ข่าตาแดง (ภาคกลาง) |
| ชื่อสามัญ | Galangal, Greater Galangal, False Galangal |
| ชื่อวิทยาศาสตร์ | <i>Alpinia galanga</i> Swartz |
| วงศ์ | ZINGIBERACEAE |
| ลักษณะทั่วไป | <p>ต้น เป็น ไม้ล้มลุกจำพวกหัว(เหง้า) เหง้าใหญ่ขาวอวบ ขอบขึ้นตามทีลุ่ม ต้นสูง ประมาณ 2 เมตร</p> <p>ใบ เป็นรูปใบพายปลายแหลม ยาว 20-50 เซนติเมตร ขอบเรียบมีขนเล็กน้อย ก้านใบสั้น ออกสลับกันรอบๆ ลำต้นบนดิน</p> <p>ดอก ออกเป็นช่อตรงปลายยอด ยาว 15-30 เซนติเมตร อยู่กันหลวมๆ ช่อที่อ่อน จะมีกาบสีเขียวอมเหลืองหุ้มมิด ส่วนดอกสีขาวอมม่วงแดงนั้น จะบาน จากข้างล่างขึ้นด้านบน</p> <p>ผล ลักษณะกลมรี ขนาด 1 เซนติเมตร เมื่อแก่จะมีสีดำและมีเม็ดเล็กๆอยู่ภายใน</p> |
| การขยายพันธุ์ | จะปลูกด้วยเหง้า หรือหน่อ ปลูกได้ทุกฤดูกาล ไม่มีศัตรูรบกวน |
| ส่วนที่ใช้ | เหง้าอ่อน และเหง้าแก่ |
| สรรพคุณ | เหง้าแก่ คำให้ละเอียด ทาบริเวณที่เปื้อน โรคผิวหนัง กลากเกลื้อนอาการคัน ในโรคลมพิษ คำกับมะขามเปียก และ เกลือให้ผู้หญิงรับประทานหลังคลอด ขับเลือด น้ำคาวปลา ขับรก ดมกับน้ำรับประทานแก้ปวดท้อง จุกเสียดแน่น เหง้าแก่ มีน้ำมันหอมระเหยประมาณ 0.04 เปอร์เซ็นต์ |

^{1/} (วิทย์, 2531)

ประวัติผู้เขียน

| | |
|------------------|--|
| ชื่อ | นายอนุวัฒน์ จรัสรัตนไพบูลย์ |
| วัน เดือน ปีเกิด | 7 พฤษภาคม 2517 |
| ประวัติการศึกษา | * สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย ปีการศึกษา 2533 * สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย ปีการศึกษา 2537 * สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2541 |