



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 ลักษณะปรากฏ (คะแนน) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์ เล็งเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 10 วัน

กรรมวิธี	ลักษณะปรากฏ (คะแนน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	5.00±0.00	4.55±0.60	4.10±1.02 ^b	4.00±0.53 ^b	3.20±0.68 ^b	3.00±0.71 ^b	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิกส์	5.00±0.00	4.75±0.55	4.45±0.94 ^a	4.73±0.46 ^a	4.60±0.51 ^a	4.53±0.52 ^a	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	5.00±0.00	4.80±0.42 ^a	4.60±0.52 ^a	4.40±0.55	4.20±0.63	4.20±0.45	3.60±0.97	3.60±0.55	2.40±0.55 ^b	-	-
4	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a	4.90±0.32 ^a	4.60±0.52	4.60±0.52	4.40±0.55	4.30±0.67	4.20±0.45	3.80±1.03 ^a	3.80±0.45 ^a	2.80±0.40
8	5.00±0.00	4.90±0.32 ^a	4.80±0.42 ^a	4.60±0.55	4.40±0.55	4.40±0.55	4.20±0.79	3.90±0.99	3.80±0.45 ^a	2.60±0.55 ^b	-
ห้อง	5.00±0.00	3.90±0.57 ^b	2.80±0.63 ^b	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	-	ns	*	*	*	*	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	-	*	*	ns	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 2 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	0	1.92±0.86	3.49±1.43 ^b	4.63±1.18 ^b	6.02±1.29 ^b	8.56±1.93	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิกส์	0	2.37±0.81	4.32±1.22 ^b	5.98±1.20 ^b	7.34±1.44 ^a	8.61±1.77	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0	2.22±1.03	3.88±1.38 ^{ab}	5.70±1.55	7.08±1.73	10.21±1.07 ^a	11.52±0.86 ^a	13.29±0.92 ^a	14.74±1.19 ^a	-	-
4	0	1.98±0.67	3.15±1.04 ^b	5.06±1.22	6.70±1.38	8.78±1.15 ^{ab}	10.27±1.22 ^{ab}	12.41±1.51 ^a	13.58±1.51 ^{ab}	15.28±1.56	19.15±1.68
8	0	1.94±0.96	3.57±0.95 ^b	5.15±1.32	6.26±1.41	7.69±1.74 ^b	8.64±1.43 ^b	9.88±1.83 ^b	11.63±1.86 ^b	13.04±2.27	-
ห้อง	0	2.45±0.75	4.86±1.63 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	-	ns	*	*	*	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	-	ns	*	ns	ns	*	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	*	ns	*	*	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 3 ค่า L* ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	54.23±6.82	54.26±5.90	57.06±4.06	58.02±2.34	53.34±3.07	58.16±1.96	-	-	-	-	-
ไฮโดร โพนิกส์	54.02±5.62	56.05±4.24	58.00±4.51	57.33±4.53	52.67±6.29	56.43±3.89	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	55.42±5.83	55.99±3.85	58.45±2.83 ^a	59.95±2.68 ^a	54.68±4.95	59.64±2.73 ^a	59.28±1.48 ^{ab}	57.31±5.50	58.77±4.03	-	-
4	53.74±6.99	53.46±6.89	54.70±5.40 ^b	56.29±3.10 ^b	51.34±5.20	54.53±2.92 ^b	57.84±2.05 ^b	53.13±2.42	58.45±4.36	58.96±1.97	59.91±2.52
8	55.52±4.95	56.65±4.85	56.78±3.89 ^{ab}	56.78±3.91 ^b	56.00±4.35	56.74±3.55 ^{ab}	60.39±1.24 ^a	57.24±3.69	59.37±5.23	57.70±3.65	-
ห้อง	51.83±6.90	54.53±4.73	50.17±2.85 ^c	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	ns	*	*	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 4 ค่า chroma ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ
ต่างๆ นาน 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	22.67±3.75	21.36±4.22	22.36±3.09	24.18±2.75	22.50±3.04	25.24±0.97	-	-	-	-	-
ไฮโดร โพนิกส์	21.22±4.04	22.78±4.98	23.24±3.89	25.03±3.06	20.42±4.49	25.56±3.02	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	21.60±4.13	23.71±4.98	25.45±2.77 ^a	26.13±2.69 ^b	22.91±4.42	25.93±3.51	25.71±3.11	24.92±2.39	24.21±1.75	-	-
4	22.54±2.80	20.99±3.42	21.45±2.12 ^b	23.23±2.85 ^b	20.04±2.77	24.38±1.49	27.08±5.09	24.29±2.47	24.85±1.77	23.72±1.95	21.83±2.40
8	22.92±4.92	22.93±5.81	22.45±4.10 ^b	24.46±2.63 ^{ab}	21.43±4.19	25.80±2.70	26.73±2.14	24.44±4.69	23.60±3.12	23.38±3.16	-
ห้อง	20.72±3.76	20.65±3.79	21.87±3.16 ^b	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	*	ns	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ "ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ"

ตารางภาคผนวก 5 ค่า hue (องศา) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	120.07±1.23	119.86±0.98	120.66±1.27	120.10±0.91	119.65±1.09	119.44±1.21	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิกส์	120.15±1.01	120.11±0.78	121.71±1.11	120.21±1.05	119.66±0.77	119.71±1.17	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	119.96±0.58	119.79±0.94	120.97±1.13 ^a	119.71±0.78 ^b	120.25±0.53 ^b	120.04±1.27	119.46±1.16	118.84±1.44	119.82±0.97	-	-
4	120.28±0.80	120.07±0.63	121.81±0.62 ^a	120.40±0.53 ^{ab}	119.34±0.93 ^b	119.82±0.97	119.50±0.87	119.28±0.69	120.20±0.62	119.74±0.78	119.68±0.90
8	120.41±1.01	120.13±0.66	120.93±1.05 ^a	119.92±0.98 ^{ab}	119.37±1.01 ^b	119.55±1.21	120.12±0.87	119.37±0.55	119.88±0.50	120.06±0.82	-
ห้อง	119.78±1.76	119.94±1.27	119.94±1.27 ^b	120.59±1.28 ^a	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	*	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 6 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นานา 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	11.20±2.02	9.83±1.55	10.22±2.00 ^a	11.39±1.46	10.35±1.94	8.33±1.64	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิคส์	8.40±1.24	9.58±1.44	8.57±1.36 ^b	10.58±1.40	10.35±1.94	7.73±2.00	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	9.80±2.25	10.17±1.80	9.43±1.39 ^{ab}	10.87±1.29	9.47±1.63	6.88±0.89 ^b	8.59±2.42	8.04±1.58	6.54±1.01 ^b	-	-
4	9.80±2.25	9.50±1.51	9.59±2.04 ^{ab}	11.21±1.86	10.61±1.48	9.42±2.25 ^a	7.81±1.21	8.39±1.33	8.17±0.80 ^a	7.69±1.22	6.60±3.93
8	9.80±2.25	9.83±1.59	10.38±2.05 ^a	10.87±1.29	10.98±2.34	7.61±1.75 ^{ab}	8.20±1.28	8.39±1.88	8.50±1.01 ^a	7.37±1.45	-
ห้อง	9.80±2.25	9.33±0.98	8.18±1.47 ^b	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	ns	*	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 7 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นานา 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	2.60±0.15 ^a	2.41±0.25	2.50±0.24	2.73±0.31	3.10±0.16	3.30±0.00 ^a	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิคส์	2.30±0.31 ^b	2.60±0.30	2.32±0.26	2.63±0.28	2.93±0.24	2.99±0.32 ^b	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	2.45±0.30	2.55±0.23 ^{ab}	2.20±0.17 ^b	2.95±0.31 ^a	3.07±0.22	3.07±0.22	3.33±0.21	3.37±0.15 ^a	3.40±0.10 ^b	-	-
4	2.45±0.30	2.27±0.33 ^b	2.43±0.24 ^{ab}	2.67±0.16 ^b	3.05±0.23	2.93±0.32	3.53±0.06	3.37±0.21 ^a	3.40±0.10 ^b	3.53±0.06	3.53±0.06
8	2.45±0.30	2.62±0.26 ^a	2.62±0.29 ^a	2.43±0.10 ^b	2.93±0.23	3.03±0.31	3.23±0.29	2.97±0.12 ^b	3.10±0.10 ^b	3.33±0.06	-
ห้อง	2.45±0.30	2.58±.24 ^{ab}	2.38±0.18 ^{ab}	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	ns	*	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	*	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 8 ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นานา 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลัดใบ												
ปกติ	0.13±0.02 ^a	0.13±0.03	0.12±0.04	0.12±0.04	0.17±0.02 ^a	0.18±0.01	-	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิกส์	0.09±0.02 ^b	0.13±0.03	0.20±0.03	0.14±0.02	0.15±0.03 ^b	0.17±0.02	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	0.11±0.03	0.14±0.02 ^{ab}	0.11±0.01 ^b	0.13±0.04	0.17±0.02 ^a	0.18±0.01	0.20±0.01	0.18±0.01 ^{ab}	0.19±0.03 ^{ab}	-	-	-
4	0.11±0.03	0.12±0.03 ^{bc}	0.15±0.04 ^a	0.12±0.03	0.16±0.03 ^a	0.16±0.03	0.18±0.04	0.20±0.03 ^a	0.21±0.03 ^a	0.20±0.03	0.20±0.02	-
8	0.11±0.03	0.15±0.02 ^a	0.12±0.03 ^b	0.13±0.03	0.14±0.03 ^b	0.16±0.03	0.19±0.03	0.15±0.03 ^b	0.15±0.04 ^b	0.15±0.03	-	-
ห้อง	0.11±0.03	0.11±0.03 ^c	0.10±0.03 ^b	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	*	ns	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	ns	*	ns	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 9 ปริมาณคลอโรฟิลล์ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	0.05±0.01 ^a	0.07±0.04	0.06±0.02	0.06±0.02	0.08±0.01	0.08±0.01	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิคส์	0.04±0.01 ^b	0.06±0.01	0.06±0.02	0.06±0.01	0.08±0.02	0.08±0.01	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.05±0.01	0.08±0.05 ^a	0.05±0.01 ^c	0.06±0.02	0.10±0.01 ^a	0.09±0.01	0.10±0.01	0.09±0.01 ^{ab}	0.10±0.01 ^b	-	-
4	0.05±0.01	0.06±0.01 ^{ab}	0.07±0.02 ^a	0.06±0.01	0.08±0.01 ^a	0.07±0.02	0.12±0.06	0.10±0.02 ^a	0.10±0.01 ^a	0.09±0.01	0.10±0.02
8	0.05±0.01	0.07±0.01 ^{ab}	0.06±0.02 ^{ab}	0.06±0.01	0.07±0.01 ^b	0.08±0.01	0.09±0.01	0.07±0.02 ^b	0.09±0.01 ^b	0.07±0.01	-
ห้อง	0.05±0.01	0.05±0.01 ^b	0.05±0.01 ^{bc}	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	ns	*	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 10 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	0.18±0.03 ^a	0.19±0.06	0.18±0.06	0.18±0.05	0.25±0.03	0.26±0.02	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิกส์	0.13±0.03 ^b	0.20±0.04	0.18±0.04	0.20±0.03	0.23±0.05	0.25±0.04	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.15 ±0.04	0.22±0.06 ^a	0.16±0.02 ^b	0.18±0.06	0.27±0.03 ^a	0.27±0.01	0.30±0.02	0.27±0.02 ^{ab}	0.28±0.03 ^{ab}	-	-
4	0.15 ±0.04	0.18±0.04 ^b	0.22±0.06 ^a	0.19±0.04	0.24±0.04 ^a	0.24±0.05	0.30±0.08	0.30±0.05 ^a	0.31±0.03 ^a	0.30±0.04	0.30±0.01
8	0.15 ±0.04	0.22±0.03 ^a	0.19±0.04 ^b	0.20±0.04	0.21±0.04 ^b	0.24±0.04	0.27±0.04	0.23±0.05 ^b	0.24±0.04 ^b	0.23±0.05	-
ห้อง	0.15 ±0.04	0.16±0.04 ^c	0.16±0.05 ^b	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	ns	*	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 11 ปริมาณ ไนเตรท (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมน้ำหนักสด) ของฟักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 10 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลัดผัก											
ปกติ	211.13±27.75	158.15±34.01	215.52±77.28	167.58±33.30	214.85±196.27	239.82±122.84	-	-	-	-	-
ไฮโดรโปนิคส์	231.85±21.18	156.96±48.68	186.43±42.83	184.58±34.76	206.35±147.38	219.63±79.24	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	221.49±28.27	156.16±25.01	179.26±36.78	165.72±29.69 ^a	152.18±92.92	161.7±47.30	211.13±21.56	243.00±51.11 ^{ab}	235.04±35.24 ^b	-	-
4	221.49±28.27	172.09±58.68	188.03±43.23	155.36±28.36 ^b	238.22±154.80	254.16±81.45	222.29±41.67	337.02±70.74 ^a	346.58±43.81 ^a	292.40±38.34	314.71±15.37
8	221.49±28.27	148.99±49.92	235.83±72.15	207.15±21.89 ^a	241.41±240.22	241.41±101.77	249.38±104.11	201.57±23.58 ^b	241.41±39.13 ^b	238.22±36.20	-
ห้อง	221.49±28.27	152.97±28.80	200.78±86.83	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	ns	ns	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 12 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์

กรรมวิธี	อายุการเก็บรักษา (วัน)
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก	
ปกติ	4.08±1.24 ^b
ไฮโดรโปนิกส์	7.08±2.18 ^a
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	
0	6.17±2.14 ^a
4	7.00±2.97 ^a
8	7.00±1.90 ^a
ห้อง	2.17±0.41 ^b
ปัจจัยที่ 1	*
ปัจจัยที่ 2	*
ปัจจัยที่ 1 X 2	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ms คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 13 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมพร้อมบรรจุที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	0	0.75±0.41	1.58±0.70	2.32±1.03	2.98±1.27	2.44±0.29	-	-
ไฮโดร โพนิกส์	0	0.86±0.51	1.76±0.94	2.58±1.18	3.38±1.38	4.18±1.44	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	0	1.13±0.44 ^a	2.34±0.62 ^a	3.36±0.78 ^a	4.29±0.88 ^a	5.36±0.93 ^a	6.17±0.74	7.17±0.82
ไม่จุ่มคลอรีน	0	0.48±0.12 ^b	1.01±0.20 ^b	1.55±0.25 ^b	2.07±0.34 ^b	2.71±0.50 ^b	3.51±0.86	4.33±0.70
ปัจจัยที่ 1	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	-	*	*	*	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 14 ค่า L* ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดร โพนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	57.59±3.21	56.44±2.78	59.24±3.92	57.88±2.49	59.29±4.79	57.94±3.25	-	-
ไฮโดร โพนิกส์	56.43±3.52	56.24±3.76	57.61±6.14	55.79±5.10	56.60±5.07	57.77±2.69	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุลสารละลายคลอรีน								
จุลคลอรีน 100 ppm	57.28±3.11	55.21±3.25	59.72±4.77	58.08±3.39	59.01±4.50	58.51±3.32	57.11±2.35	56.07±3.02
ไม่จุลคลอรีน	56.74±3.69	57.47±2.90	57.13±5.31	55.59±4.43	56.88±5.47	57.48±2.58	56.96±3.04	56.95±4.12
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 15 ค่า chroma ของผักกาดหอมพร้อมบรรจุที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโพนิคส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	28.13±2.80	26.90±4.12	26.70±3.04	26.67±3.73	25.76±2.76	25.40±1.05	-	-
ไฮโดรโพนิคส์	28.23±2.91	28.12±2.29	16.07±3.65	25.33±4.62	24.81±3.09	26.35±2.58	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุลินทรีย์สายตายาลอริเน								
จุลินทรีย์ 100 ppm	28.47±3.02	29.52±2.83 ^a	27.93±2.58 ^b	21.54±3.43	26.88±2.43 ^a	27.95±2.63 ^a	27.30±2.33	26.42±2.16
ไม่จุลินทรีย์	27.88±2.65	25.51±2.46 ^b	24.84±3.29 ^b	24.46±4.38	23.68±2.46 ^b	25.08±1.16 ^b	24.76±1.60	24.80±2.95
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	ns	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	*	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์
 * คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 16 ค่า hue (องศา) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	0	1	2	3	4	5	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก							
ปกติ	119.57±0.92 ^b	119.63±1.26 ^b	119.90±1.87 ^b	120.01±1.58 ^b	119.78±1.90 ^b	122.40±2.28	-
ไฮโดรโปนิคส์	121.05±1.17 ^a	121.26±0.85 ^a	121.36±0.89 ^a	122.86±1.39 ^a	123.18±0.92 ^a	122.88±1.18	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน							
จุ่มคลอรีน 100 ppm	120.28±0.85	119.78±1.15 ^b	120.10±1.26	121.04±2.06	121.14±2.05	122.58±1.12	122.82±0.88
ไม่จุ่มคลอรีน	120.34±1.64	121.11±1.23 ^a	121.16±1.81	121.83±2.08	121.82±2.53	122.79±1.80	123.44±0.72
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 1×2	*	ns	ns	ns	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 17 การเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัด (คะแนน) ของฝักกาตหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโพนิคส์ เล็งเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	การเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัด (คะแนน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลัดฝัก								
ปกติ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.80±0.63 ^a	2.50±0.53	3.30±0.67 ^a	3.80±0.45 ^a	-	-
ไฮโดรโพนิคส์	1.00±0.00	1.00±0.00	1.10±0.32 ^b	2.10±0.32	2.40±0.52 ^b	2.20±0.42 ^b	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	1.00±0.00	1.00±0.00	1.30±0.48	2.40±0.52	3.10±0.74	2.20±0.45	3.40±0.55	3.80±0.45
ไม่จุ่มคลอรีน	1.00±0.00	1.00±0.00	1.60±0.70	2.20±0.42	2.60±0.70	3.00±0.94	3.20±0.45	3.60±0.55
ปัจจัยที่ 1	-	-	*	ns	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 2	-	-	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	*	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 18 การเกิดกลิ่นผิดปกติ (คะแนน) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	การเกิดกลิ่นผิดปกติ (คะแนน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลัดผัก								
ปกติ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	-	-
ไฮโดร โพนิกส์	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00
ไม่จุ่มคลอรีน	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 19 การสูญเสียความกรอบ (คะแนน) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโพนิคส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	การสูญเสียความกรอบ (คะแนน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลัดผัก								
ปกติ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.40±0.52 ^a	1.30±0.48	1.50±0.53	2.00±0.00	-	-
ไฮโดรโพนิคส์	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.30±0.48	1.40±0.52	1.50±0.53	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.10±0.32 ^b	1.20±0.45 ^b	1.20±0.45	1.40±0.55
ไม่จุ่มคลอรีน	1.00±0.00	1.00±0.00	1.40±0.52 ^a	1.60±0.52 ^a	1.80±0.42 ^a	1.90±0.32 ^a	1.80±0.45	2.00±0.00
ปัจจัยที่ 1	-	-	*	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	-	-	*	*	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	*	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 20 คุณภาพการยอมรับ โดยรวม (คะแนน) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดร โพนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	คุณภาพการยอมรับ โดยรวม (คะแนน)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	9.00±0.00	8.40±0.52	7.70±0.67	7.10±0.74	6.20±0.79 ^b	5.60±0.55 ^b	-	-
ไฮโดร โพนิกส์	9.00±0.00	8.60±0.52	8.00±0.47	7.50±0.53	7.10±0.32 ^a	6.70±0.48 ^a	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	9.00±0.00	8.60±0.52	7.80±0.63	7.20±0.79	6.40±0.97 ^b	6.80±0.45	6.80±0.45	5.60±0.55
ไม่จุ่มคลอรีน	9.00±0.00	8.40±0.52	7.90±0.57	7.40±0.52	6.90±0.32 ^a	6.10±0.74	6.80±0.45	5.40±0.55
ปัจจัยที่ 1	-	ns	ns	ns	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 2	-	ns	ns	ns	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	ns	ns	ns	*	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 21 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	8.45±1.64	7.23±1.28	6.12±1.51	6.43±0.79	6.16±1.23	6.29±0.98	-	-
ไฮโดรโปนิคส์	9.14±1.86	6.74±1.01	7.14±1.38	6.93±1.04	6.67±1.55	5.03±1.23	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	8.45±1.86	6.74±1.32	6.12±1.51	6.26±0.58 ^b	6.16±0.87	4.40±0.98	5.03±0.98	4.17±0.78
ไม่จุ่มคลอรีน	9.14±1.64	7.23±0.97	7.14±1.38	7.10±1.05 ^a	6.67±1.8	5.98±1.09	5.35±0.77	5.45±0.78
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 22 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมพร้อมบรรจุที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	3.32±0.35 ^a	3.58±0.57 ^a	3.22±0.39	3.37±0.38 ^a	3.62±0.49 ^a	3.93±0.21	-	-
ไฮโดรโปนิกส์	3.05±0.77 ^b	2.98±0.20 ^b	2.97±0.30	2.93±0.36 ^b	2.90±0.23 ^b	3.28±0.45	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	2.70±0.39 ^b	2.97±0.21 ^b	3.13±0.45	2.85±0.28 ^b	2.97±0.31 ^b	2.97±0.40 ^b	2.73±0.12	2.63±0.06
ไม่จุ่มคลอรีน	3.67±0.20 ^a	3.60±0.55 ^a	3.05±0.28	3.45±0.31 ^a	3.55±0.55 ^a	3.77±0.26 ^a	3.17±0.23	3.57±0.38
ปัจจัยที่ 1	*	*	ns	*	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	*	*	ns	*	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	*	*	*	ns	*	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 23 ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพร้อมบรรจุที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	0.14±0.03	0.13±0.02 ^a	0.11±0.04 ^b	0.04±0.03 ^b	0.10±0.02 ^b	0.15±0.03	-	-
ไฮโดรโปนิคส์	0.13±0.02	0.08±0.04 ^a	0.16±0.06 ^a	0.15±0.04 ^a	0.13±0.02 ^a	0.12±0.04	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	0.12±0.02 ^b	0.09±0.04 ^b	0.13±0.07	0.09±0.05	0.10±0.02 ^b	0.09±0.02 ^b	0.09±0.02	0.12±0.01
ไม่จุ่มคลอรีน	0.14±0.02 ^a	0.12±0.03 ^a	0.14±0.05	0.10±0.08	0.12±0.03 ^a	0.15±0.04 ^a	0.15±0.03	0.14±0.03
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	*	*	ns	ns	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	*	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 24 ปริมาณคลอโรฟิลล์บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดร โพนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	0.06±0.01	0.06±0.01 ^a	0.05±0.01 ^b	0.05±0.02	0.04±0.01 ^b	0.07±0.01	-	-
ไฮโดร โพนิกส์	0.06±0.01	0.04±0.02 ^b	0.09±0.03 ^a	0.07±0.02	0.06±0.01 ^a	0.05±0.02	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	0.05±0.01	0.04±0.02 ^b	0.07±0.04	0.04±0.02	0.05±0.01	0.04±0.01 ^b	0.04±0.01	0.06±0.01
ไม่จุ่มคลอรีน	0.06±0.01	0.06±0.01 ^a	0.07±0.02	0.08±0.02	0.05±0.02	0.07±0.02 ^a	0.06±0.02	0.06±0.01
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	ns	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	*	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 25 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมหรือมปรูงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิคส์แล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	0.20±0.04	0.19±0.03 ^a	0.16±0.05 ^b	0.09±0.08 ^b	0.13±0.02 ^b	0.22±0.04	-	-
ไฮโดร โพนิกส์	0.18±0.03	0.12±0.06 ^b	0.25±0.09 ^a	0.22±0.05 ^a	0.19±0.03 ^a	0.17±0.06	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน								
จุ่มคลอรีน 100 ppm	0.18±0.03 ^b	0.13±0.06 ^b	0.20±0.10	0.13±0.07	0.15±0.03	0.14±0.03 ^b	0.13±0.03	0.18±0.02
ไม่จุ่มคลอรีน	0.20±0.04 ^a	0.18±0.05 ^a	0.21±0.07	0.18±0.11	0.11±0.04	0.21±0.05 ^a	0.21±0.05	0.20±0.04
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	*	*	ns	ns	ns	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 26 ปริมาณไนเตรท (มิลลิกรัม/ลิตร) น้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก								
ปกติ	1127.37±134.86	1149.68±152.70	1222.98±194.03	1171.99±132.29	1162.43±170.64 ^b	1406.23±73.18	-	-
ไฮโดรโปนิกส์	1201.47±187.53	1336.12±197.10	1164.02±158.17	1319.38±209.15	1356.03±94.91 ^a	1348.86±193.56	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การกุ่มสารละลายคลอรีน								
กุ่มคลอรีน 100 ppm	1108.25±153.23	1230.15±211.62	1087.54±167.22 ^b	1152.87±141.12	1185.53±187.98 ^b	1238.91±180.79	1238.91±65.95	1266.00±59.00
ไม่กุ่มคลอรีน	1220.59±159.99	1255.65±194.54	1299.47±99.20 ^a	1338.51±183.55	1332.93±110.66 ^a	1432.52±113.38	1391.89±163.82	1159.24±395.39
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	*	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 27 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (\log_{10} CFU/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดรโปนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

กรรมวิธี	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (\log_{10} CFU/100 กรัมน้ำหนักสด)						
	0	3	5	6	7		
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก							
ปกติ	5.88±0.29 ^a	6.35±0.10 ^a	5.98±0.13	-	-		
ไฮโดรโปนิกส์	5.46±0.38 ^b	5.43±0.51 ^b	5.59±0.32	-	-		
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน							
จุ่มคลอรีน 100 ppm	5.43±0.36 ^b	5.64±0.73 ^b	5.34±0.18 ^b	5.79±0.12	5.68±0.05		
ไม่จุ่มคลอรีน	5.91±0.26 ^a	6.14±0.31 ^a	5.91±0.16 ^a	6.20±0.05	6.37±0.05		
ปัจจัยที่ 1	*	*	ns	-	-		
ปัจจัยที่ 2	*	*	*	-	-		
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	-	-	-		

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 28 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติและในระบบไฮโดร โพนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	อายุการเก็บรักษา (วัน)
ปีจัดชี้ 1 : ระบบการผลิตผัก ปกติ ไฮโดร โพนิกส์	4.17±0.75 ^b 7.17±0.75 ^a
ปีจัดชี้ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน จุ่มคลอรีน 100 ppm ไม่จุ่มคลอรีน	5.17±1.72 ^b 6.17±1.72 ^a
ปีจัดชี้ 1 ปีจัดชี้ 2 ปีจัดชี้ 1×2	* * ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

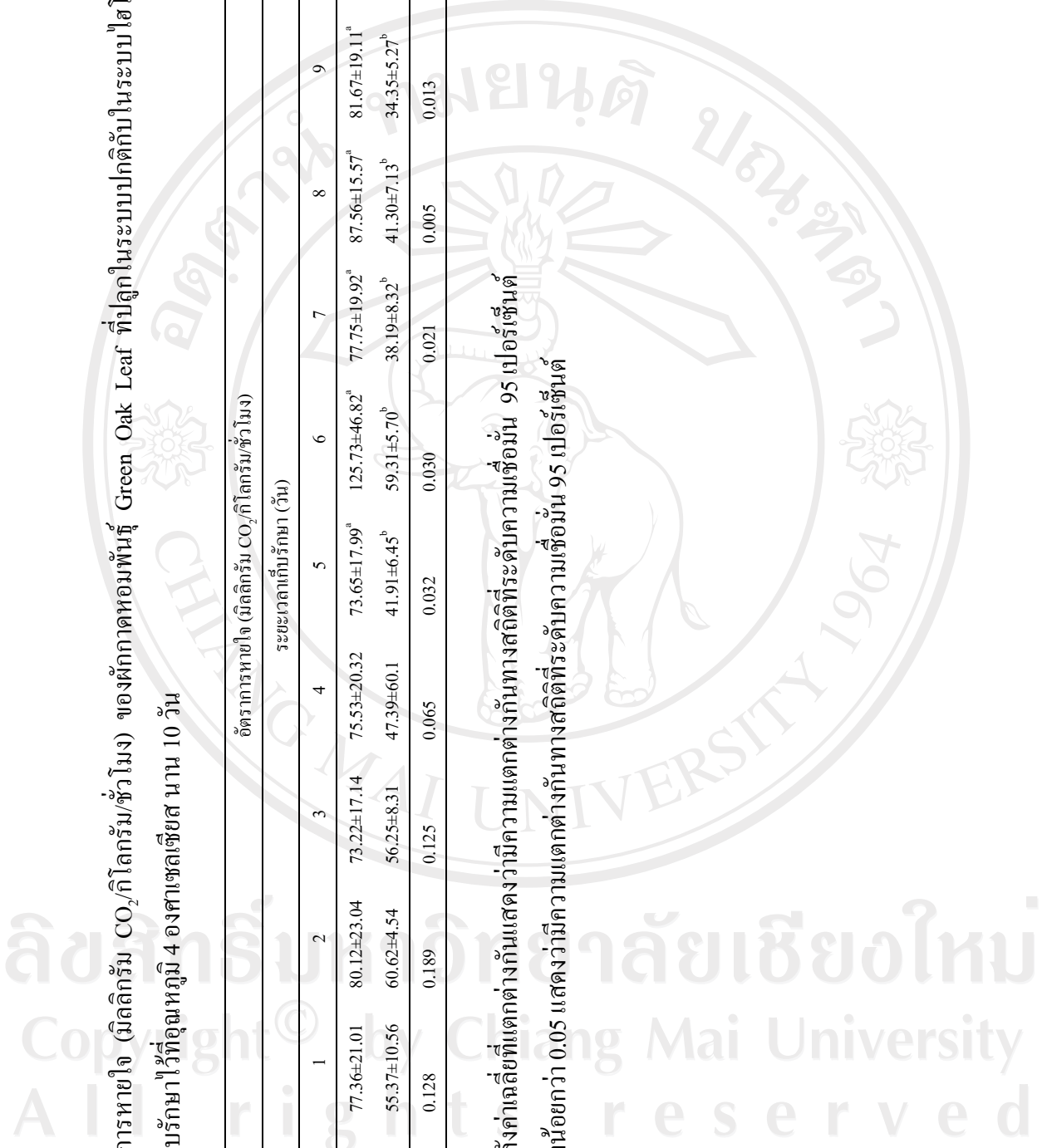
* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 29 อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO₂/กิโลกรัม/ชั่วโมง) ของฟักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ที่ปลูกในระบบปกติกับในระบบไฮโดรโปนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

ชนิดผัก	อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO ₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ผักปกติ	78.8±20.50	77.36±21.01	80.12±23.04	73.22±17.14	75.53±20.32	73.65±17.99 ^a	125.73±46.82 ^a	77.75±19.92 ^a	87.56±15.57 ^a	81.67±19.11 ^a	75.76±22.84
ผักไฮโดรโปนิกส์	54.97±7.28	55.37±10.56	60.62±4.54	56.25±8.31	47.39±60.1	41.91±6.45 ^b	59.31±5.70 ^b	38.19±8.32 ^b	41.30±7.13 ^b	34.35±5.27 ^b	50.36±11.55
2-Tail Sig	0.098	0.128	0.189	0.125	0.065	0.032	0.030	0.021	0.005	0.013	0.111

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ตารางภาคผนวก 30 อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO₂/กิ โกลรัม/ชั่วโมง) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf ทั้งหัวและพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติกับในระบบไฮโดรโปนิกส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน

กรรมวิธี	อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO ₂ /กิ โกลรัม/ชั่วโมง)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการผลิตผัก											
ปกติ	51.16±13.13 ^a	49.79±12.27 ^a	54.64±13.33 ^a	69.66±14.56 ^a	57.89±15.49 ^a	63.51±13.33 ^a	29.22±8.59	15.88±8.19 ^a	22.57±9.73	37.20±6.82 ^a	34.52±3.96
ไฮโดรโปนิกส์	37.33±14.37 ^b	34.69±13.26 ^b	22.50±7.20 ^b	24.00±9.40 ^b	31.55±7.46 ^b	25.96±5.33 ^b	27.18±5.04	9.69±4.69 ^b	20.31±8.49	13.78±4.03 ^b	16.06±6.18
C.V. (%)	31.11	30.24	27.78	26.17	27.19	22.69	24.97	52.19	42.60	21.99	20.53
ปัจจัยที่ 2 : การแปรรูป											
ทั้งหัว	34.70±12.04 ^b	35.58±13.25 ^b	30.61±14.89 ^b	38.83±22.39 ^b	37.25±10.54 ^b	38.90±17.18 ^b	26.42±5.38	12.29±3.42	20.84±12.12	24.33±13.89	-
พร้อมปรุง	53.78±11.62 ^a	48.90±13.41 ^a	46.53±21.28 ^a	54.83±29.06 ^a	52.19±21.30 ^a	50.57±25.28 ^a	29.98±8.09	13.29±9.93	22.04±4.70	26.65±13.43	-
C.V. (%)	26.75	31.56	47.62	55.39	37.57	48.31	24.35	58.11	42.87	53.60	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	ns	*	ns	*	-
ปัจจัยที่ 2	*	*	*	*	*	*	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	*	ns	ns	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 31 อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO₂/กิโลกรัมชั่วโมง) ของผักกาดหอมพันธุ์ Green Oak Leaf พร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติกับในระบบไฮโดรโปนิคส์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 9 วัน

กรรมวิธี	อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO ₂ /กิโลกรัมชั่วโมง)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ระบบการตัดผัก										
ปกติ	58.27±8.90	54.18±10.99	51.90±39.90	41.05±20.96 ^b	63.20±47.79	46.76±29.95	24.59±6.87 ^b	11.77±2.51	20.32±11.62	15.72±4.53
ไฮโดรโปนิคส์	70.36±40.70	64.83±32.64	61.63±8.50	78.19±9.50 ^a	64.66±10.76	66.64±12.74	50.36±25.51 ^a	12.81±4.51	23.78±3.23	37.57±9.06
C.V. (%)	45.81	40.93	50.81	27.29	54.19	40.59	49.85	29.70	38.69	26.87
ปัจจัยที่ 2 : การจุ่มสารละลายคลอรีน										
จุ่มคลอรีน 100 ppm	74.85±37.83	70.11±28.53 ^a	67.00±32.03	64.41±20.52	75.67±40.41	62.83±23.67	42.76±31.01	-	-	-
ไม่จุ่มคลอรีน	53.78±11.62	48.90±13.41 ^b	46.53±21.28	54.83±29.06	52.19±21.30	50.57±25.28	32.19±7.18	-	-	-
C.V. (%)	43.51	37.46	47.90	42.19	50.52	43.18	60.07	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	*	ns	ns	*	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	*	*	*	ns	*	*	*	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาววารินทร์ ใจวิเสน
วัน เดือน ปีเกิด	2 มกราคม 2525
ที่อยู่ติดต่อได้	9 ซอย 3 ถนนวิภาวดี ตำบลทรายขาว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนอนุบาลเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2537 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนวัฒโนทัยพายัพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2540 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนวัฒโนทัยพายัพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2543 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะผลิตกรรมการเกษตร สาขาพืชศาสตร์ (พืชสวนประดับ) มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2547