

ภาคผนวก ข.
ตารางทางสถิติ

ตารางผนวกที่ ข.1 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เมล็ดขมรมควันที่ผ่านการต้มในน้ำเดือด อบแห้ง และทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ 160 °ซ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1 7 และ 15 วัน

เวลา เก็บรักษา (วัน)	คะแนนการยอมรับเฉลี่ย			
	สี-กลิ่น ^{๓๓}	เนื้อสัมผัส ^{๓๓}	รสชาติ ^{๓๓}	คุณลักษณะรวม ^{๓๓}
1	3.6 ± 1.43	3.5 ± 1.35	3.3 ± 0.95	3.4 ± 1.07
7	3.1 ± 1.20	3.2 ± 1.32	3.4 ± 1.35	3.2 ± 1.32
15	3.3 ± 0.95	3.4 ± 0.84	3.4 ± 1.07	3.5 ± 1.08

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากผู้ทดสอบ 10 คน (คะแนนสูงสุดคือ 7 = ยอมรับมากที่สุด ,....., คะแนนต่ำสุดคือ 1 = ไม่ยอมรับมากที่สุด)
^{๓๓} ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางผนวกที่ ๒.2 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เมล็ดขนุนรมควันที่ผ่าน การต้มในน้ำเดือด อบแห้ง และทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ 130 °ซ บรรจุใน ถุงโพลีเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1 7 และ 15 วัน

เวลา เก็บรักษา (วัน)	คะแนนการยอมรับเฉลี่ย			
	สี-กลิ่น ^a	เนื้อสัมผัส ^a	รสชาติ ^a	คุณลักษณะรวม ^a
1	3.6 ± 1.84	2.6 ± 1.65	3.4 ± 1.43	3.3 ± 1.55
7	2.6 ± 1.17	1.8 ± 1.23	2.1 ± 1.29	1.9 ± 1.29
15	2.8 ± 1.32	2.8 ± 1.62	2.6 ± 1.51	2.7 ± 1.34

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากผู้ทดสอบ 10 คน (คะแนนสูงสุดคือ 7 = ยอมรับมากที่สุด , , คะแนนต่ำสุดคือ 1 = ไม่ยอมรับมากที่สุด)
^a ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางผนวกที่ ๒.3 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เมล็ดขนุนรมควันที่ไม่ผ่านการต้มในน้ำเดือด อบแห้ง และทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ 160 °ซ บราวน์ ในถุงไนลีนเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1 7 และ 15 วัน

เวลา เก็บรักษา (วัน)	คะแนนการยอมรับเฉลี่ย			
	สี-กลิ่น ^{ns}	เนื้อสัมผัส ^{ns}	รสชาติ ^{ns}	คุณลักษณะรวม ^{ns}
1	2.3 ± 1.34	1.3 ± 0.67	2.3 ± 1.16	1.6 ± 0.70
7	2.3 ± 0.82	1.4 ± 0.52	1.7 ± 0.82	1.4 ± 0.70
15	2.8 ± 1.99	2.1 ± 1.73	1.6 ± 0.70	1.5 ± 0.71

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากผู้ทดสอบ 10 คน (คะแนนสูงสุดคือ

7 = ยอมรับมากที่สุด ,....., คะแนนต่ำสุดคือ 1 = ไม่ยอมรับมากที่สุด)

^{ns} ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางแผนวทที่ ข.4 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เมล็ดขนุนรมควันที่ไม่ผ่านการต้มในน้ำเดือด อบแห้ง และทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ 130 °ซ บรรจุในถุงไนลีนเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1 7 และ 15 วัน

เวลา เก็บรักษา (วัน)	คะแนนการยอมรับเฉลี่ย			
	สี-กลิ่น ^a	เนื้อสัมผัส ^a	รสชาติ ^a	คุณลักษณะรวม ^a
1	2.8 ± 1.23	1.0 ± 0.0 ^a	1.8 ± 1.14	1.8 ± 1.23
7	2.2 ± 0.92	1.7 ± 0.82 ^{ab}	2.0 ± 0.82	1.7 ± 0.82
15	2.1 ± 1.60	1.9 ± 0.88 ^b	1.5 ± 0.71	1.2 ± 0.42

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากผู้ทดสอบ 10 คน (คะแนนสูงสุดคือ 7 = ยอมรับมากที่สุด ,....., คะแนนต่ำสุดคือ 1 = ไม่ยอมรับมากที่สุด)
ค่าในสดมภ์เดียวกันที่มีตัวอักษรเหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ (p < 0.05)

^a ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางผนวกที่ 5 วาเรี่ยนซ์ของการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของผลิตภัณฑ์เมล็ด
ขนุนรมควัน ที่ผ่านการต้มในน้ำเดือด อบแห้ง และทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ
160 °ซ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1, 7 และ
15 วัน

การยอมรับ	SOURCE	SUM OF SQUARES	D.F.	MEAN SQUARE	F RATIO
สี-กลิ่น	TREATMENT	1.267	2	.633	.406 ^{ns}
	BLOCK	11.333	9	1.259	.808
	ERROR	28.067	18	1.559	
	TOTAL	40.667	29		
เนื้อสัมผัส	TREATMENT	.467	2	.233	.120 ^{ns}
	BLOCK	3.633	9	.404	.208
	ERROR	34.867	18	1.937	
	TOTAL	38.967	29		
รสชาติ	TREATMENT	.067	2	.033	.023 ^{ns}
	BLOCK	8.300	9	.922	.624
	ERROR	26.600	18	1.478	
	TOTAL	34.967	29		
คุณลักษณะรวม	TREATMENT	.467	2	.233	.133 ^{ns}
	BLOCK	4.967	9	.552	.315
	ERROR	31.533	18	1.752	
	TOTAL	36.967	29		

^{ns} ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางผนวกที่ ๖ วาเรียม์ของการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของผลิตภัณฑ์เมล็ด
ขนุนรมควัน ที่ผ่านการต้มในน้ำเดือด อบแห้ง และทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ
130 °ซ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1, 7 และ
15 วัน

การยอมรับ	SOURCE	SUM OF SQUARES	D.F.	MEAN SQUARE	F RATIO
สี-กลิ่น	TREATMENT	8.600	2	4.300	1.656 ^{ns}
	BLOCK	25.367	9	2.819	1.086
	ERROR	46.733	18	2.596	
	TOTAL	80.700	29		
เนื้อสัมผัส	TREATMENT	3.800	2	1.900	1.496 ^{ns}
	BLOCK	10.533	9	1.170	.921
	ERROR	22.867	18	1.270	
	TOTAL	37.200	29		
รสชาติ	TREATMENT	2.867	2	1.433	1.705 ^{ns}
	BLOCK	7.467	9	.830	.987
	ERROR	15.133	18	.841	
	TOTAL	25.467	29		
คุณลักษณะรวม	TREATMENT	.200	2	.100	.184 ^{ns}
	BLOCK	3.500	9	.389	.714
	ERROR	9.800	18	.544	
	TOTAL	13.500	29		

^{ns} ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางผนวกที่ 7 วาเรี่ยนซ์ของการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของผลิตภัณฑ์เมล็ดพันธุ์
 รมควัน ที่ไม่ผ่านการต้มในน้ำเดือด อบแห้ง และทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ
 160 °ซ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1, 7 และ
 15 วัน

การยอมรับ	SOURCE	SUM OF SQUARES	D.F.	MEAN SQUARE	F RATIO
สี-กลิ่น	TREATMENT	1.267	2	.633	.328 ^{ns}
	BLOCK	9.367	9	1.041	.539
	ERROR	34.733	18	1.930	
	TOTAL	45.367	29		
เนื้อสัมผัส	TREATMENT	5.600	2	2.800	1.248 ^{ns}
	BLOCK	21.200	9	2.356	1.050
	ERROR	40.400	18	2.244	
	TOTAL	67.200	29		
รสชาติ	TREATMENT	8.600	2	4.300	2.758 ^{ns}
	BLOCK	25.633	9	2.848	1.827
	ERROR	28.067	18	1.559	
	TOTAL	62.300	29		
คุณลักษณะรวม	TREATMENT	9.867	2	4.933	2.883 ^{ns}
	BLOCK	24.300	9	2.700	1.578
	ERROR	30.800	18	1.711	
	TOTAL	64.967	29		

^{ns} ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางผนวกที่ 8 วาเรียนซ์ของการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของผลิตภัณฑ์เมล็ดขม
รวมควัน ที่ไม่ผ่านการต้มในน้ำเดือด อบแห้ง และทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ
130 °ซ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1, 7 และ
15 วัน

การยอมรับ	SOURCE	SUM OF SQUARES	D.F.	MEAN SQUARE	F RATIO
สี-กลิ่น	TREATMENT	2.867	2	1.433	.886 ^{ns}
	BLOCK	14.967	9	1.663	1.027
	ERROR	29.133	18	1.619	
	TOTAL	46.967	29		
เนื้อสัมผัส	TREATMENT	4.467	2	2.233	3.699*
	BLOCK	2.133	9	.744	.393
	ERROR	10.867	18	.856	
	TOTAL	17.467	29		
รสชาติ	TREATMENT	1.262	2	.633	.740 ^{ns}
	BLOCK	6.700	9	.237	.870
	ERROR	15.400	18	.604	
	TOTAL	23.367	29		
คุณลักษณะรวม	TREATMENT	2.067	2	1.033	1.274 ^{ns}
	BLOCK	6.700	9	.744	.918
	ERROR	14.600	18	.811	
	TOTAL	23.367	29		

* มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 95%

^{ns} ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ