

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัยเรื่อง

การศึกษาความสามารถของตาข่ายที่ทำจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรในการ
ป้องกันผลมะม่วงจากการกระแทก

โดย

บัณฑิต จริโมภาส

ศุภกิตต์ สายสุนทร

ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม

เสนอต่อ

โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ADB)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่

พฤษภาคม 2548

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| สารบัญ | 1 |
| กิตติกรรมประกาศ | 2 |
| บทคัดย่อ | 3 |
| Abstract | 4 |
| บทนำ | 5 |
| วัตถุประสงค์ | 5 |
| ตรวจเอกสาร | 5 |
| อุปกรณ์และวิธีการ | 8 |
| ผลและวิจารณ์ | 19 |
| สรุปและข้อเสนอแนะ | 24 |
| เอกสารอ้างอิง | 26 |
| ภาคผนวก | |
| ภาคผนวก ก ตารางบันทึกผลการทดสอบการกระแทก | 27 |
| ภาคผนวก ข ตารางบันทึกผลลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | 33 |

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณ โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้ (ADB) ของ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่กรุณาสับสนุนทุนวิจัย

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เพื่อ ศึกษาสมบัติเชิงกลบางประการของผลมะม่วงภายใต้การกระแทก และหากระดาศกัน กระแทกที่เหมาะสมปกป้องผลมะม่วงจากการช้ำ เนื่องการกระแทก โดยทำการทดสอบกับมะม่วงสองระยะด้วยกัน คือ มะม่วงสุก (Ripe) และ มะม่วงแก่ (Mature) ใช้มะม่วง 5 ผล/ระดับพลังงานกระแทก ใช้ระดับพลังงานกระแทก 6 ระดับ ได้แก่ 0.5, 1.0, 1.5, 2.0, 2.5 และ 3.0 จูล กับมะม่วงแก่ สำหรับมะม่วงสุก (Ripe) ใช้พลังงานกระแทก 5 ระดับ ได้แก่ 0.25, 0.5, 0.75, 1.0 และ 1.25 จูล วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เลือกมาทดสอบได้แก่ 1.) กระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face) (ด้านที่เป็นลอนลูกฟูกสัมผัสกับมะม่วงหรือลอนอยู่ด้านใน), 2.) แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face) (ด้านที่เป็นแผ่นเรียบสัมผัสผิวกับมะม่วงหรือลอนอยู่ด้านนอก), 3) แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ยังไม่ผ่านการใช้งาน และ 4.) แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ผ่านการใช้งานแล้ว จากการทดสอบพบว่า ปริมาตรช้ำจะเพิ่มขึ้นเมื่อพลังงานกระแทกเพิ่มสูงขึ้น ,ยิ่งมะม่วงดูดซับพลังงานมาก จะเกิดการช้ำมาก และ ที่ระดับพลังงานเดียวกัน มะม่วงไม่หุ้มบรรจุภัณฑ์ จะเกิดความช้ำเสียหายมากกว่ามะม่วงที่หุ้มบรรจุภัณฑ์ ผลที่ได้คือ มะม่วงแก่ ไม่ปรากฏรอยช้ำในทุกะดับพลังงานกระแทก มะม่วงสุกพบรอยช้ำและสามารถวัดค่ารอยช้ำได้ วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีความสามารถในการป้องกันดีที่สุด เรียงตามลำดับได้แก่ 1.) แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face) (ด้านที่เป็นแผ่นเรียบสัมผัสผิวกับมะม่วงหรือลอนอยู่ด้านนอก) 2.) กระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face) (ด้านที่เป็นลอนลูกฟูกสัมผัสกับมะม่วงหรือลอนอยู่ด้านใน) , 3) แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ผ่านการใช้งานแล้ว และ 4.) แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ยังไม่ผ่านการใช้งาน

Abstract

This research was to study some physical properties of mangoes under impact loading and find the appropriate corrugated paper to protect mangoes from damage from impact loading. Mangoes were tested with two-maturity stage, ripe stage and mature stage. 5 mangoes per impact energy level. 6 impact energy levels as 0.5, 1.0, 1.5, 2.0, 2.5 and 3.0 J., for mangoes at mature stages, for mangoes at ripe stage is 0.25, 0.5, 0.75, 1.0 and 1.25 J. Selected cushioning material were 1.) Single face (corrugate medium inside or corrugate medium touch with mango), 2.) Single face (corrugate medium outside or flat side touch with mango), 3.) Double wall (new) and 4.) Double wall (used). From the experimental found that bruise volume will increase when impact energy increase, the more absorb energy the more bruise and at the same energy level naked mango more damage than mango with cushioning material. Result shown that mango at mature stage were not found any bruise at each energy levels, mango at ripe stage found the bruise and can measured the bruise. The cushioning materials arrange by the protective performance was 1.) Single face (corrugate medium outside or flat side touch with mango), 2.) Single face (corrugate medium inside or corrugate medium touch with mango), 3.) Double wall (used) and 4.) Double wall (new).

บทนำ

ในปัจจุบันถ้าเราเดินตามตลาดสด หรือซูเปอร์มาร์เก็ตเพื่อหาซื้อผลไม้ เช่น แอปเปิ้ล, แดงโม, สับปะรด ฯลฯ มักพบว่า ผลไม้เหล่านั้น มีการห่อหุ้มด้วยโฟมตาข่าย หรือ แผ่นพลาสติกกันกระแทก สาเหตุที่ต้องห่อหุ้ม เพราะเพื่อป้องกันไม่ให้ผลไม้ช้ำเนื่องจากแรงกระทำภายนอก แต่โฟมตาข่าย และแผ่นพลาสติกกันกระแทก ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จึงได้มีความคิดที่จะนำวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทอื่นมาใช้ทดแทน ซึ่งวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่จะนำมาใช้ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติที่ใกล้เคียงกันกับโฟมตาข่าย คือ ป้องกันความเสียหายของผลไม้ได้ดี, สะดวกในการใช้งาน, มีช่องว่างเพื่อให้เกิดการถ่ายเท ก๊าซ ความชื้น และความร้อนจากกระบวนการหายใจของผลไม้และมีราคาไม่แพง

วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่จะนำมาศึกษาเพื่อใช้ทดแทนโฟมตาข่าย คือ วัสดุประเภทกระดาษ ซึ่งเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพราะสามารถย่อยสลายได้ในธรรมชาติ (Bio-degradable) หรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้ (Recycle) วัสดุประเภทกระดาษที่จะนำมาใช้ในงานวิจัยนี้ได้แก่ แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single Face) และแผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น(Double Wall) ผลไม้ที่ถูกเลือกมาใช้ในการทดสอบ ได้แก่ มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ โดยใช้การทดสอบการกระแทกเป็นเครื่องมือวัดและประเมินความสามารถในการป้องกันผลมะม่วงจากความเสียหาย

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาสมบัติเชิงกลบางประการของผลมะม่วงภายใต้การกระแทก และหากระดาษกันกระแทกที่เหมาะสมปกป้องผลมะม่วงจากการช้ำ เนื่องการกระแทก

ตรวจเอกสาร

มะม่วง

มะม่วงเป็นพืชที่ปลูกเพื่อรับประทานผล และผลที่ได้นั้น สามารถรับประทานได้ทั้งดิบและสุก มะม่วงสามารถปลูก และผลิตดอกออกผลได้ดีในพื้นที่ทุกจังหวัด และทุกภาคของประเทศ แต่จะให้ผลแตกต่างกันไปตามสภาพของท้องถิ่น มะม่วงหลายพันธุ์ยังเป็นผลไม้ที่ตลาดต่างประเทศต้องการอีกด้วย

มะม่วงเป็นไม้ผลขนาดใหญ่ ปลูกได้ในดินทั่วไป ยกเว้นดินเค็มและดินที่มีน้ำขัง ถ้าปลูกในดินร่วนซุยมีอินทรีย์วัตถุมาก และมีการระบายน้ำดีก็จะยิ่งให้ผลผลิตดี นอกจากนี้มะม่วงยังมีความต้านทานต่อสภาพแห้งแล้งได้ดี จะเริ่มให้ผลหลังจากการปลูกด้วยกิ่งทาบประมาณ 3 ปี สามารถให้ผลผลิตมากกว่า 15 ปี และผลผลิตจะสูงขึ้นเฉลี่ยปีที่ 8 ประมาณ 50-100 กก./ต้น โดยเฉลี่ยอายุจากดอกบาน เก็บผลแก่อยู่ระหว่าง 90-115 วัน น้ำหนักผลมะม่วงเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 260 กรัม ฤดูกลาง ผลผลิตอยู่ระหว่างปลายเดือนมีนาคม-มิถุนายน (www.doae.go.th/plant/mango.htm)

พันธุ์มะม่วง

มะม่วงมีมากมายหลายสิบพันธุ์ อาจแบ่งเป็นพวกได้ตามลักษณะการใช้ประโยชน์ คือ

- (1) มะม่วงสำหรับรับประทานผลดิบ เช่น พิมเสนมัน แรด เขียวเสวย มันทองแสง ฟาลัน เป็นต้น
- (2) มะม่วงสำหรับรับประทานผลสุก เช่น อกร่อง น้ำดอกไม้ หนังกกลางวัน ทองดำ เป็นต้น
- (3) มะม่วงที่ปลูกเพื่อการอุตสาหกรรมแปรรูปผลไม้
 - มะม่วงสำหรับดอง เช่น มะม่วงแก้ว เป็นต้น
 - มะม่วงสำหรับบรรจุกระป๋อง เช่น ทำน้ำคั้น มะม่วงแช่อิ่ม เช่น มะม่วงสามปี เป็นต้น

สำหรับมะม่วงพันธุ์ที่ตลาดต่างประเทศต้องการ ได้แก่ มะม่วงสุกพันธุ์หนังกกลางวัน น้ำดอกไม้ ทองดำ และมะม่วงแก้ว ซึ่งตลาดต่างประเทศที่ประเทศไทยส่งไปจำหน่ายมากได้แก่ ฮองกง สิงคโปร์และมาเลเซีย

(<http://web.ku.ac.th/agri/mango1/>)

การเก็บเกี่ยว

การเก็บผลมะม่วงเป็นขั้นตอนที่สำคัญอีกขั้นตอนหนึ่ง ต้องเก็บให้ถูกต้อง เพื่อให้ผลมะม่วงที่ได้มีคุณภาพดี เป็นที่ต้องการของตลาด ไม่อ่อนเกินไป หรือปลอยไว้จนสุกงอมเกินไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ของมะม่วง และความใกล้เคียงของตลาด เป็นสำคัญ ข้อสังเกตต่างๆ ว่ามะม่วงจะแก่เมื่อใดนั้น สิ่งที่น่าสังเกต 2 ประการคือ

1. แก้มผลทั้ง 2 ข้างพองโตเต็มที่ สีผิวเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีขาวจาง สังเกตจากผิวของผลมะม่วงมีสีขาวนวล หรือไขปกคลุมผล

2. เก็บตัวอย่างผลมะม่วงมา 2-3 ผล เพื่อทดสอบ โดยนำมะม่วงมาแช่น้ำดู หากผลมะม่วงจมน้ำ แสดงว่าแก่จัด ถ้าลอยแสดงว่ายังอ่อนอยู่พอเก็บได้ และเวลาเก็บต้องอย่าให้ช้า มิฉะนั้นจะเน่าและเสียได้ง่ายเวลามะม่วงสุก

เกษตรกรสามารถนับอายุของมะม่วงเพื่อการเก็บเกี่ยว แสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 อายุการเก็บเกี่ยวของมะม่วง

| พันธุ์ | อายุการเก็บเกี่ยว (วัน) | นับตั้งแต่ |
|-----------------|-------------------------|---------------------|
| 1. เขียวเสวย | 110 | เริ่มออกดอก |
| 2. น้ำดอกไม้ | 100 | ดอกบานเต็มที่ |
| 3. หนังกกลางวัน | 110-115 | ดอกบานเต็มที่ |
| 4. ทองดำ | 102 | ดอกบานเต็มที่ |
| 5. ฟาลัน | 70 | หลังช่อดอกติดผล 50% |
| 6. แรด | 77 | หลังช่อดอกติดผล 50% |
| 7. พิมเสน | 95 | ดอกบานเต็มที่ |

กระดาษลูกฟูก

แผ่นกระดาษลูกฟูก ประกอบด้วยกระดาษผิวเรียบ ผนึกติดกับกระดาษที่ขึ้นรูปเป็นลอนลูกฟูกไว้อยู่แล้ว โดยมีโครงสร้างของลอนลูกฟูก เป็นหัวใจของคุณสมบัติพิเศษ ที่สามารถซึมซับแรงกระแทกโดยรอบ และรับน้ำหนัก หรือแรงกดทับที่มากระทำต่อหน้าตัดของลอนได้ดี จึงเป็นวัสดุยอดนิยมในการทำหีบห่อสินค้า โดยที่ชนิดผิวเรียบทั้งสองด้าน จะนำไปทำกล่องใส่สินค้ามากที่สุด และชนิดผิวเรียบด้านเดียว อีกด้านเปิดโชว์ลอนลูกฟูก จะนำไปใช้ห่อหุ้มสินค้าที่แตกง่าย หรือใช้รองกันกระแทกภายในกล่อง กระดาษลูกฟูกที่พบเห็นกันทั่วไป มีโครงสร้างการประกอบชั้นลูกฟูก อยู่ใน 4 แบบนี้ (สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, 2545)คือ

1. แผ่นกระดาษลูกฟูก 1 ชั้น (Single Wall) คือ แบบที่มีลอนลูกฟูก 1 ชั้นอยู่ตรงกลาง ประกอบด้วยกระดาษผิวเรียบทั้ง 2 ด้าน ใช้กระดาษรวม 3 ชั้น มาประกอบกันเป็น 1 แผ่น ดังภาพที่ 1 เป็นแบบมาตรฐานที่ใช้กันทั่วไป ความแข็งแรงจะแปรผันตามเกรดของกระดาษ ที่นำมาประกอบกัน



ภาพที่ 1 แผ่นกระดาษลูกฟูก 1 ชั้น (Single Wall)

2. แผ่นกระดาษลูกฟูก 2 ชั้น (Double Wall) จะมีลอนลูกฟูก 2 ชั้น คั่นระหว่างกระดาษผิวเรียบ 3 แผ่น ใช้กระดาษรวม 5 ชั้น มาประกอบกันเป็น 1 แผ่น อาจใช้ลอนลูกฟูกขนาดต่างกันได้ ดังภาพที่ 2 มีความแข็งแรงสูง นิยมใช้ทำกล่องใส่สินค้า ที่ต้องการความแข็งแรงเป็นพิเศษ



ภาพที่ 2 แผ่นกระดาษลูกฟูก 2 ชั้น (Double Wall)

3. แผ่นกระดาษลูกฟูก 3 ชั้น (Triple Wall) จะมีลอนลูกฟูก 3 ชั้น คั่นระหว่างกระดาษผิวเรียบ 4 แผ่น ใช้กระดาษรวม 7 ชั้น มาประกอบกันเป็น 1 แผ่น อาจใช้ลอนลูกฟูกขนาดต่างกันได้ ดังภาพที่ 3 มีความแข็งแรงทนทานมาก แต่หายาก มักเป็นกระดาษ Reuse ที่ได้จากกล่องบรรจุเครื่องจักรขนาดใหญ่



ภาพที่ 3 แผ่นกระดาษลูกฟูก 3 ชั้น (Triple Wall)

4. กระดาษลูกฟูกโซว์ลอน(Single Faced) คือ แบบที่มีกระดาษบุผิวเพียงแผ่นเดียว ผูกกับลอนลูกฟูก 1 แผ่น เปิดโซว์ให้เห็นผิวลอนลูกฟูกอีกด้านอย่างชัดเจน เป็นการซ้อนทับเพียงแบบเดียว ที่ยังคงความอ่อนตัว ยอมให้ม้วนได้ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 กระดาษลูกฟูกโซว์ลอน(Single Faced)

อุปกรณ์และวิธีการ

วัสดุและอุปกรณ์

1. เครื่องทดสอบการกระแทก(Ballistic Pendulum) (ภาพที่ 5)
2. เครื่องวัดรัศมีความโค้ง (Radius of Curvature) (บัณฑิต และอุดมศักดิ์, 2547) (ภาพที่ 7)
3. เวอร์เนียคาลิเปอร์ (Vernier Caliper)
4. เครื่องชั่งน้ำหนัก Sartorius รุ่น BA2100s
5. มีด
6. ไม้บรรทัด
7. ตลับเมตร
8. ปากกาเขียนถาวร
9. แผ่นกระดาษลูกฟูก หน้าเดียว (Single face) ลอน C ขนาดกว้าง 15 ซม. ยาว 20 ซม. จำนวน 120 ชิ้น
10. แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall)ยังไม่ผ่านการใช้งาน ขนาดกว้าง 15 ซม. ยาว 20 ซม. จำนวน 60 ชิ้น
11. แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ผ่านการใช้งานแล้ว ขนาดกว้าง 15 ซม. ยาว 20 ซม. จำนวน 60 ชิ้น
12. ผลไม้ที่ใช้ในการทดลอง : ผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ เบอร์ 000

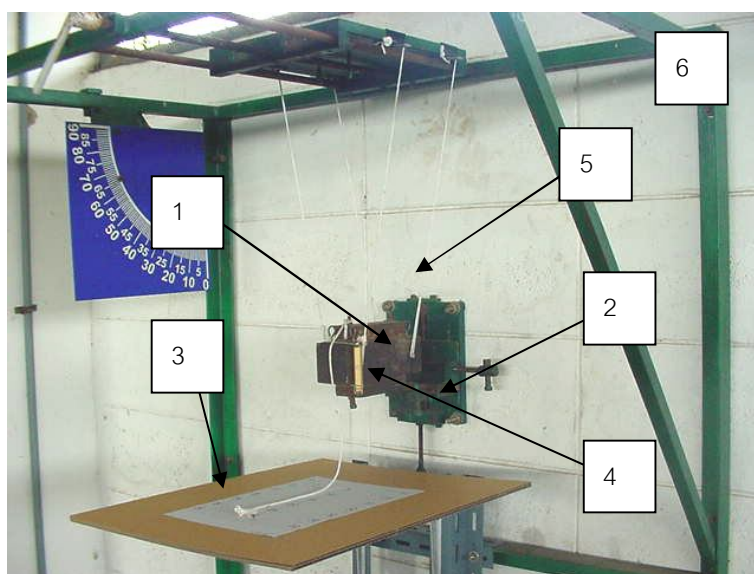
วิธีการ

แบ่งการทดสอบความสามารถของวัสดุบรรจุภัณฑ์ในการปกป้องผลมะม่วง ออกเป็น 5 การทดสอบด้วยกันคือ

1. การทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ที่ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์
2. การทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ที่ห่อหุ้มด้วยแผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face)(ด้านที่เป็นลอนลูกฟูกสัมผัสกับมะม่วงหรือลอนอยู่ด้านใน)

3. การทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ที่ห่อหุ้มด้วยแผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face)(ด้านที่เป็นแผ่นเรียบสัมผัสผิวกับมะม่วงหรือลอนอยู่ด้านนอก)
4. การทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ที่ห่อหุ้มด้วยแผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ยังไม่ผ่านการใช้งาน
5. การทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ที่ห่อหุ้มด้วยแผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ผ่านการใช้งานแล้ว

ในแต่ละการทดสอบใช้มะม่วง 5 ผล/ระดับพลังงานกระแทก ใช้มะม่วงน้ำดอกไม้ 2 ระยะ ได้แก่ มะม่วงแก่ (Mature) และมะม่วงสุก การหาระยะแก่ที่เหมาะสมทำได้โดยใช้การหาความถ่วงจำเพาะ ใช้ระดับพลังงานกระแทก 6 ระดับ ได้แก่ 0.5, 1.0, 1.5, 2.0, 2.5 และ 3.0 จูล กับมะม่วงแก่ สำหรับมะม่วงสุก (Ripe) ได้มาจากการนำมะม่วงแก่ มาบ่มจนสุก และใช้ระดับพลังงานกระแทก 5 ระดับ ได้แก่ 0.25, 0.5, 0.75, 1.0 และ 1.25 จูล



ภาพที่ 5 เครื่องทดสอบการกระแทก (Ballistic Pendulum) ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. ตู้น้ำหนัก ขนาด 3.84 กิโลกรัม | 4. pointer |
| 2. ฐานรองผลไม้ | 5. เชือกยาว 0.45 เมตร |
| 3. แผ่นอ่านค่ามุม | 6. โครงเหล็ก |

1. วิธีการทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ปราศจากวัสดุห่อหุ้ม

1. เขียนหมายเลขบนผลมะม่วงและเครื่องหมายให้ตรงกับช่วงที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางมากที่สุด ด้วยปากกาเขียนถาวร
2. ชั่งน้ำหนักมะม่วง(ภาพที่ 6) บันทึกผล
3. วัดลักษณะทางกายภาพของแอปเปิ้ล โดยใช้เวอร์เนียคาลิเปอร์ วัดความยาวผล(y) (ภาพที่ 7ก.),

ความหนา(x) (ภาพที่ 7ข.) และใช้เครื่องวัดรัศมีมีความโค้ง วัดรัศมีมีความโค้งของผลมะม่วง โดยวัดในแนวขนานแกนชั่วผล (ภาพที่ 7ค.) และตั้งฉากชั่วผล(ภาพที่ 7ง.) บันทึกผล

4. วางผลมะม่วงที่เครื่องทดสอบการกระแทก ณ ที่ตั้ง Sample โดยวางผลมะม่วง ให้แนบกับผนังของเครื่องทดสอบ (ให้ด้านที่เขียนหมายเลขไว้หันหน้าเข้าหาลูกตุ้ม) จรดลูกตุ้มให้ตรงกับแนวสัมผัสกับผิวมะม่วง (ภาพที่ 8)

5. เลื่อนแผ่นอ่านค่ามุมให้ตำแหน่งศูนย์อยู่ตรงกับลำแสงของ Pointer พอดี(ภาพที่ 9)

6. จับตุ้มน้ำหนักเคลื่อนที่ไปมุมตกกระทบ ที่ต้องการ โดยดูจากลำแสงของ Pointer จากนั้นปล่อยตุ้มน้ำหนักให้กระแทกผลมะม่วง อ่านค่ามุมสะท้อน และจับลูกตุ้มไว้ ระวังไม่ให้ลูกตุ้มน้ำหนักไปกระแทกมะม่วงซ้ำ

6.1 สำหรับมะม่วงสุก มุมตกกระทบเริ่มต้นที่ 9.9 องศา สมนัยกับระดับพลังงานกระแทก 0.25 จูล

6.2 สำหรับมะม่วงแก่ มุมตกกระทบเริ่มต้นที่ 14 องศา สมนัยกับระดับพลังงานกระแทก 0.5 จูล

7. ทำการทดลองซ้ำในข้อ 4-6. จนครบ 5 ผล



ภาพที่ 6 ชั่งน้ำหนักมะม่วง



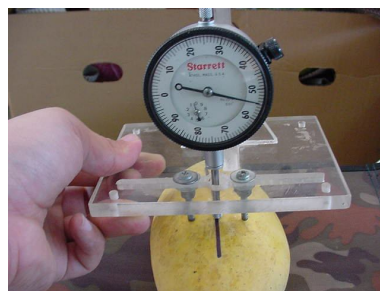
ภาพที่ 7ก. วัดความยาวผล(y)



ภาพที่ 7ข. วัดความหนาผล(x)



ภาพที่ 7ค. วัดในแนวขนานแกนชี้วัด

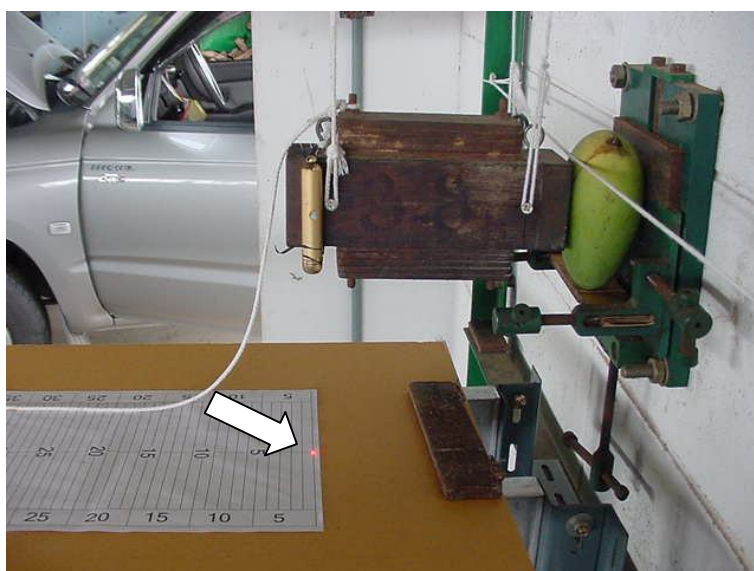


ภาพที่ 7ง. วัดในแนวตั้งฉากชี้วัด

ภาพที่ 7 การวัดลักษณะทางกายภาพผลมะม่วง



ภาพที่ 8 วางมะม่วงที่เครื่องทดสอบการกระแทก



ภาพที่ 9 จรดลูกตุ้มให้ตรงกับแนวสัมผัสกับผิวมะม่วง เลื่อนแผ่นอ่านค่ามุมให้ตำแหน่งศูนย์อยู่ตรงกับ
แสงของ Pointer

8. สำหรับมะม่วงสุกทำการทดสอบที่มุม 14, 17.2, 19.8 และ 22.2 (สมนัยกับระดับพลังงานกระแทก 0.5, 0.75, 1.0 และ 1.25 จูล ตามลำดับ) สำหรับมะม่วงแก่ทำการทดสอบที่มุม 19.8, 24.3, 28.1, 31.6 และ 34.6 (สมนัยกับระดับพลังงานกระแทกเท่ากับ 1.0, 1.5, 2.0, 2.5 และ 3.0 ตามลำดับ)

9. เมื่อทดสอบครบแล้ว สำหรับมะม่วงแก่ นำไปป่มโดยใช้แก๊สก้อน(แคลเซียม คาร์ไบด์) เป็นเวลา 2 วัน (ภาพที่ 10) หรือจนกว่ามะม่วงสุก หุ้มโฟมตาข่ายที่ผลมะม่วง เพื่อป้องกันผลมะม่วงช้ำจากการกดทับกัน สำหรับมะม่วงสุก เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ชั่วโมง(ภาพที่ 11)

10. เมื่อครบกำหนด นำมะม่วงแก่ และมะม่วงสุก มาปลอกเปลือก เพื่อผ่าดูรอยช้ำของมะม่วง

11. วัดความกว้าง (ในแนวขนานชั่วผล, ตั้งฉากชั่วผล แล้วนำมาหาค่าเฉลี่ย) และความลึกรอยช้ำ โดยวัดด้านที่ผลมะม่วงถูกลูกตุ้มกระแทก บันทึกผล

12. วิเคราะห์ผล หาค่าเฉลี่ย, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่า CV ของมะม่วง

13. วิเคราะห์ผล หาความสัมพันธ์ระหว่าง ปริมาณเนื้อช้ำ(VB) กับพลังงานกระแทก(EI) และพลังงานดูดกลืน(EA)



ภาพที่ 10 ป่มมะม่วงแก่โดยใช้แก๊สก้อน



ภาพที่ 11 มะม่วงสุกเก็บที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมง

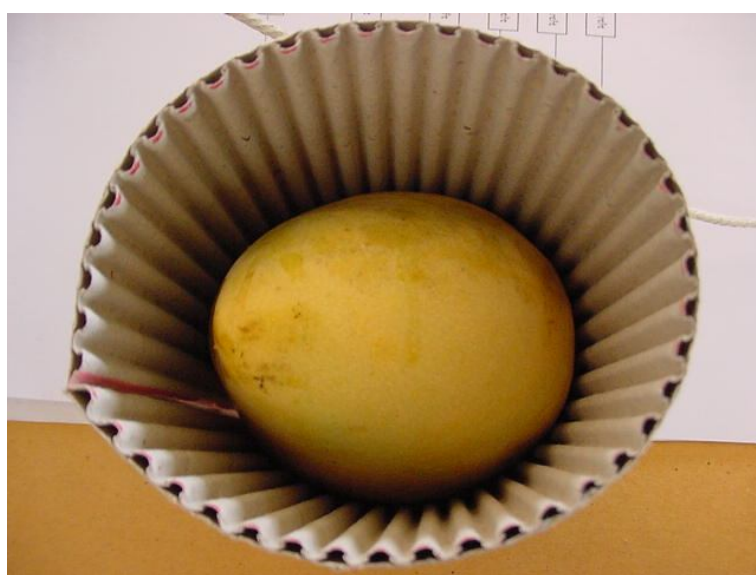
ทดลองซ้ำโดยเปลี่ยนวัสดุห่อหุ้มมะม่วงดังนี้

2. การทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ที่ห่อหุ้มด้วยแผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face) โดยให้ด้านที่เป็นลอนลูกฟูกสัมผัสกับมะม่วง

2.1 ทำเช่นเดียวกับการทดสอบการกระแทกผลมะม่วง โดยไม่ห่อหุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ ในขั้นตอนที่ 1-3

2.2 ตัดแผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว(ลอน C) ให้มีขนาด 15 x 25 เซนติเมตร

2.3 นำแผ่นกระดาษที่ตัดแล้วมาห่อหุ้มมะม่วง โดยหันด้านที่เป็นลอนลูกฟูกเข้าหามะม่วง (ภาพที่ 12) แล้วใช้เทปใสติดที่ผิวกระดาษด้านนอก จากนั้นทำการทดลองต่อไปในขั้นตอนที่ 4-6 เช่นเดียวกับการทดสอบการกระแทกผลมะม่วง โดยไม่ห่อหุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ (ภาพที่ 13)



ภาพที่ 12 การใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียวห่อหุ้มมะม่วง โดยให้ด้านที่เป็นลอนลูกฟูกสัมผัสกับมะม่วง



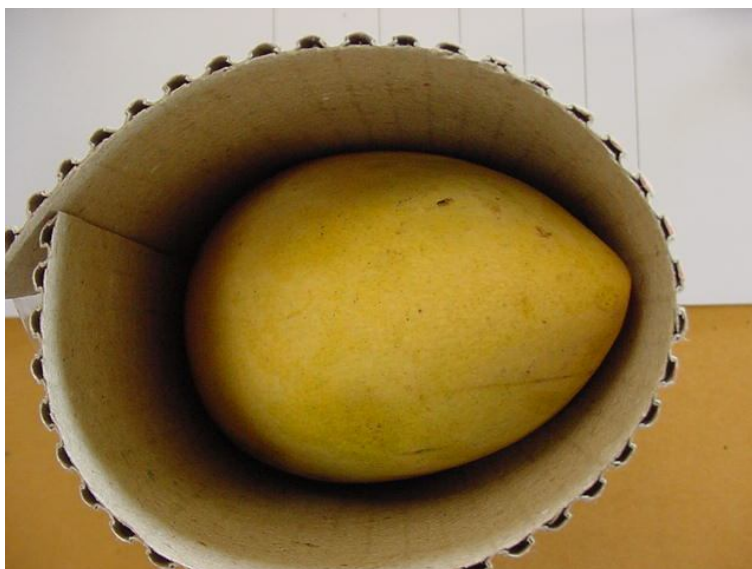
ภาพที่ 13 การกระแทกมะม่วง โดยใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียวเป็นวัสดุห่อหุ้ม(ลอนอยู่ด้านใน)

3. การทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ที่ห่มหุ้มด้วยแผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face) โดยหันด้านที่เป็นลอนลูกฟูกออกนอก

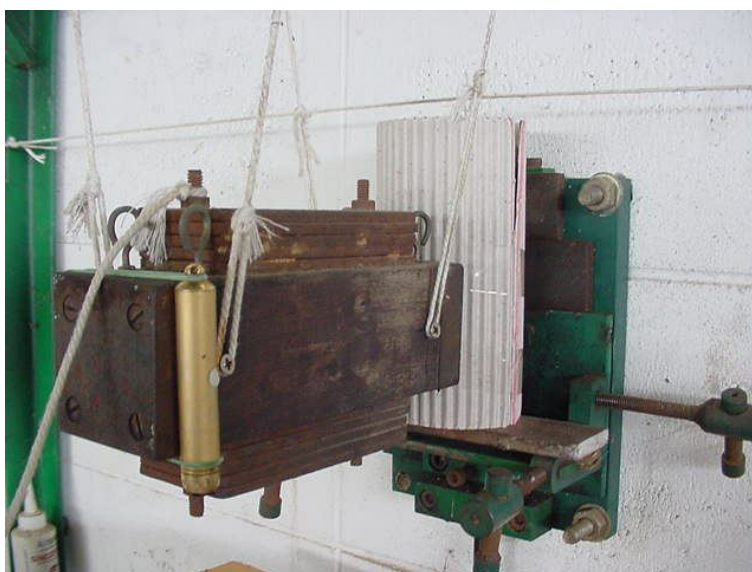
3.1 ทำเช่นเดียวกับการทดสอบการกระแทกผลมะม่วง โดยไม่ห่มหุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ ในขั้นตอนที่ 1-3

3.2 ตัดแผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว(ลอน C) ให้มีขนาด 15 x 25 เซนติเมตร

3.3 นำแผ่นกระดาษที่ตัดแล้วมาห่มมะม่วง โดยหันด้านที่เป็นลอนลูกฟูกออกนอก (ภาพที่ 14) แล้วใช้เทปใสติดที่ผิวกระดาษด้านนอก จากนั้นทำการทดลองต่อไปในขั้นตอนที่ 4-6 เช่นเดียวกับการทดสอบการกระแทกผลมะม่วง โดยไม่ห่มหุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ (ภาพที่ 15)



ภาพที่ 14 การใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียวห่อมะม่วง โดยหันด้านที่เป็นลอนลูกฟูกออกนอก



ภาพที่ 15 การกระแทกผลมะม่วง โดยใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียวเป็นวัสดุห่อหุ้ม(ลอนอยู่ด้านนอก)

4. การทดสอบการกระแทกผลมะม่วง ที่ห่อหุ้มด้วยแผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน

4.1 ทำเช่นเดียวกับการทดสอบการกระแทกผลมะม่วง โดยไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ ในขั้นตอนที่ 1-3

4.2 ตัดแผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน ตามภาพที่ 16 ให้มีขนาด 10 x 20 เซนติเมตร

4.3 ใช้ตัวหนีบกระดาษ หนีบปลายกระดาษเข้าด้วยกันเป็นรูปทรงกระบอก จากนั้นนำแผ่นกระดาษที่ตัดแล้วมาหุ้มมะม่วง (ภาพที่ 17) ทำการทดลองต่อไปในขั้นตอนที่ 4-6 เช่นเดียวกับการทดสอบการกระแทกผลมะม่วง โดยไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ (ภาพที่ 18)



ภาพที่ 16 แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ยังไม่ผ่านการใช้งาน



ภาพที่ 17 การใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน ห่อมะม่วง



ภาพที่ 18 การแกะแท่งผลมะม่วง โดยใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ยังไม่ผ่านการใช้งาน ห่อ มะม่วง

5. การทดสอบการแกะแท่งผลมะม่วง ที่ห่อหุ้มด้วยแผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ผ่านการใช้งานแล้ว

5.1 ทำเช่นเดียวกับการทดสอบการแกะแท่งผลมะม่วง โดยไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ ในขั้นตอนที่ 1-3

5.2 ตัดแผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ผ่านการใช้งานแล้ว ตามภาพที่ 19 ให้มีขนาด 10 x 20 เซนติเมตร

5.3 ใช้ตัวหนีบกระดาษ หนีบปลายกระดาษเข้าด้วยกันเป็นรูปทรงกระบอก นำแผ่นกระดาษที่ตัดแล้วมาหุ้ม มะม่วง ทำการทดลองต่อไปเช่นเดียวกับการทดสอบการแกะแท่งมะม่วง โดยไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 19 แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ที่ผ่านการใช้งานแล้ว

การวิเคราะห์ข้อมูล (บัณฑิตและคณะ, 2543)

พลังงานที่ใส่ให้ (Input Energy) = $mgh_1 = mgR(1-\cos\theta_i)$ (1)
 หรือ พลังงานกระทบ (Impact Energy)

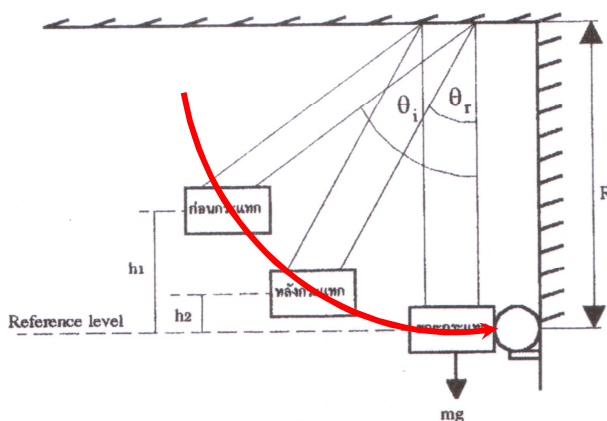
พลังงานคืนกลับ (Recovery Energy) = $mgh_2 = mgR(1-\cos\theta_r)$ (2)

พลังงานดูดกลืน (Absorbed Energy) = Input Energy - Recovery Energy
 = $mgh_1 - mgh_2$
 = $mgR(1-\cos\theta_i) - mgR(1-\cos\theta_r)$
 = $mgR(\cos\theta_r - \cos\theta_i)$ (3)

เมื่อ

- m = มวลลูกตุ้ม (กิโลกรัม)
- R = ความยาวเชือก (เมตร)
- h_1 = ความสูงของตุ้มน้ำหนักก่อนปล่อย (เมตร)
- h_2 = ความสูงของตุ้มน้ำหนักเมื่อสะท้อนกลับสูงสุด (เมตร)
- θ_i = มุมที่เส้นเชือกทำกับแนวดิ่งก่อนปล่อย (มุมตกกระทบ, องศา)
- θ_r = มุมที่เส้นเชือกทำกับแนวดิ่งเมื่อสะท้อนกลับสูงสุด (มุมสะท้อน, องศา)

ตัวแปรของเครื่องทดสอบการกระทบแสดงในภาพที่ 20



ภาพที่ 20 ตัวแปรของเครื่องทดสอบการกระทบ

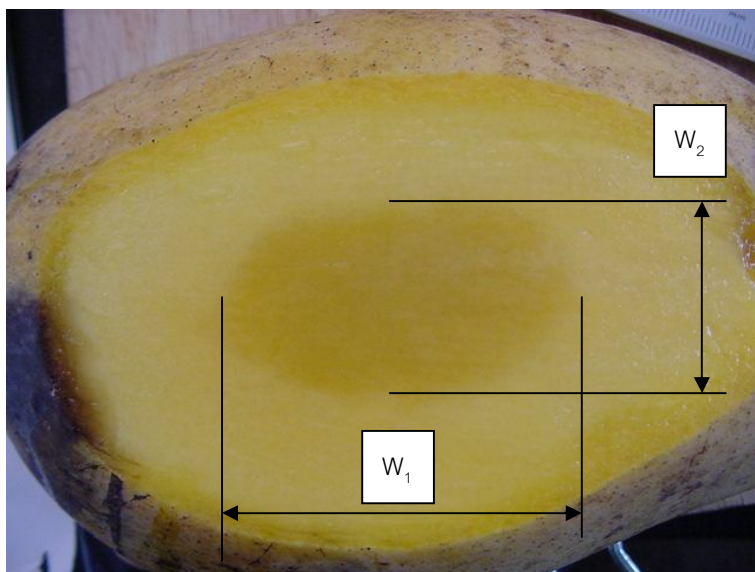
ปริมาตรช้ำ (Bruise Volume) = $\pi/8 * W^2 * D$ (4) (บัณฑิตและศุภกิตต์, 2547)

ความกว้างรอยช้ำเฉลี่ย (Average bruise width) = $(W_1+W_2)/2$ (5)

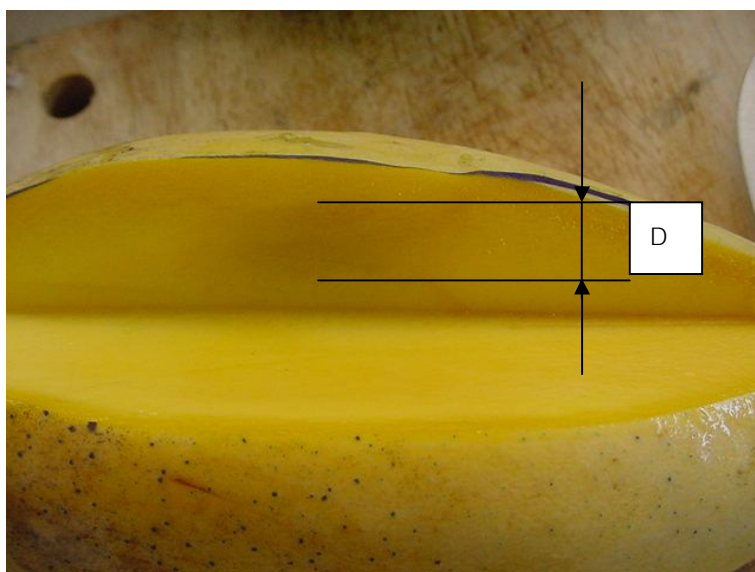
เมื่อ

- W = ความกว้างรอยช้ำเฉลี่ย (มิลลิเมตร)
- W_1 = ความกว้างรอยช้ำ ตามแนวขนานกับขั้วผล (มิลลิเมตร)
- W_2 = ความกว้างรอยช้ำ ตามแนวตั้งฉากกับขั้วผล (มิลลิเมตร)
- D = ความลึกรอยช้ำ (มิลลิเมตร)

ตัวแปรของการหาค่าปริมาตรช้ำแสดงในภาพที่ 21 และภาพที่ 22



ภาพที่ 21 การวัดค่าความกว้างรอยช้ำ ตามแนวขนานกับขั้วผล(W_1) และ ตามแนวตั้งฉากกับขั้วผล (W_2)



ภาพที่ 22 การวัดค่าความลึกรอยช้ำ (D)

ผลการทดสอบและวิจารณ์

1. ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วงน้ำดอกไม้

ตารางที่ 1 ค่าสถิติของลักษณะทางกายภาพของมะม่วงน้ำดอกไม้

| ประเภท | มะม่วงสุก | | | | | มะม่วงแก่ | | | | |
|--------|-----------------------|------------------------|----------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|---------------------|-------------------|
| | น้ำหนัก ผล (ก.) | ความ ยาวผล (มม.) | ความ หนา (มม.) | รัศมีความโค้ง (มม.) | | น้ำหนัก ผล (ก.) | ความ ยาวผล (มม.) | ความ หนา (มม.) | รัศมีความโค้ง (มม.) | |
| | | | | แนวขนาน ซั้วผล | แนวขวาง ซั้วผล | | | | แนวขนาน ซั้วผล | แนวขวาง ซั้วผล |
| Mean | 439.30 | 152.95 | 70.42 | 78.72 | 41.95 | 441.86 | 154.16 | 70.35 | 80.56 | 43.13 |
| Std | 27.00 | 6.45 | 2.83 | 16.65 | 6.31 | 21.38 | 3.77 | 2.38 | 15.57 | 5.80 |
| CV% | 6.15 | 4.22 | 4.01 | 21.15 | 15.04 | 4.84 | 2.45 | 3.39 | 19.33 | 13.44 |

จากตารางที่ 1 มะม่วงน้ำดอกไม้ทั้งสองระยะที่นำมาทดสอบมีลักษณะทางกายภาพ ดังนี้ มะม่วงสุก มีน้ำหนักเฉลี่ย เท่ากับ 439.30 กรัม (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 27.00), ความยาวผล 152.95 มม. และ ความหนาผล 70.42 มม. (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 6.45 และ 2.83 ตามลำดับ) และมีรัศมีความโค้ง ในแนวขนานซั้วผล เท่ากับ 78.72 มม. รัศมีความโค้งในแนวขวางซั้วผล 41.95 มม.(ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 6.65 และ 6.31 ตามลำดับ) โดยน้ำหนักผลมีค่า %CV เท่ากับ 6.15 ความยาวผล และความหนาผล มีค่า %CV เท่ากับ 4.22 และ 4.01 ตามลำดับ และ รัศมีความโค้งในแนวขนานซั้วผล กับรัศมีความโค้งในแนวขวางซั้วผล มีค่า %CV เท่ากับ 21.15 และ 15.04 ตามลำดับ

สำหรับมะม่วงแก่ มีน้ำหนักเฉลี่ย เท่ากับ 441.86 กรัม (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 21.38), ความยาวผล 154.16 มม. และ ความหนาผล 70.35 มม. (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 3.77 และ 2.38 ตามลำดับ) และมีรัศมีความโค้ง ในแนวขนานซั้วผล เท่ากับ 80.56 มม. รัศมีความโค้งในแนวขวางซั้วผล 43.13 มม.(ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 15.57 และ 5.80 ตามลำดับ) โดยน้ำหนักผลมีค่า %CV เท่ากับ 4.84 ความยาวผล และความหนาผล มีค่า %CV เท่ากับ 2.45 และ 3.39 ตามลำดับ และ รัศมีความโค้งในแนวขนานซั้วผล กับรัศมีความโค้งในแนวขวางซั้วผล มีค่า %CV เท่ากับ 19.33 และ 13.44 ตามลำดับ

2. ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรซ้ำกับพลังงานกระแทก

สำหรับมะม่วงแก่ เมื่อนำมาปลอกเปลือก ปรากฏว่าไม่พบรอยซ้ำ(ภาพที่ 23) สำหรับมะม่วงสุกสามารถพบเห็นรอยซ้ำได้ และวัดค่าความกว้างรอยซ้ำ (และความลึกรอยซ้ำได้, ภาพที่ 24)



ภาพที่ 23 มะม่วงแก่เมื่อนำไปป่ม แล้วผ่า ไม่พบรอยช้ำ



ภาพที่ 24 การวัดความลึกรอยช้ำ

มะม่วงแก่ที่ถูกกระแทก แล้วนำมาปอกเปลือก ปรากฏว่าไม่พบรอยช้ำ (ภาพที่ 23) มะม่วงสุกเมื่อถูกกระแทกสามารถเห็นและวัดขนาดรอยช้ำได้ ปริมาตรช้ำแปรผันตามพลังงานกระแทก EI สำหรับผลมะม่วงสุกที่ห่อหุ้มและไม่ได้ห่อหุ้มวัสดุกันกระแทก ความสัมพันธ์ EI กับ VB สามารถถูกจำลองเป็นกราฟเส้นตรงได้ดีมากที่สุดที่ $R^2 > 0.92$ (ภาพที่ 25 ภาพสี) ในกรณีผลมะม่วงสุกที่ไม่ได้ห่อหุ้ม ยังพบว่า EA แปรผันตรงกับ VB ที่ $R^2 > 0.92$ ยิ่งมะม่วงดูคลิ่นพลังงานมาก ก็จะทำให้ความช้ำมาก (ภาพที่ 26) Bajema และ Hyde (1998) กล่าวว่าความต้านทานรอยช้ำ หมายถึง อัตราส่วนพลังงานต่อหน่วยปริมาตรรอยช้ำ ซึ่งก็คือความชันของกราฟ EI-VB นั่นเอง โดยจุด intercept ของสมการเชิงเส้นตรงระหว่างความช้ำและพลังงานแล้ว ในทางปฏิบัติไม่ต้องนำมาพิจารณาได้ (Holt และ Schooli, 1980) นำค่าจากภาพที่ 25 มาเรียงลำดับตามความสามารถในการป้องกัน โดยดูจากค่า Slope

จะได้ค่าในตารางที่ 2 จะพบว่า ความต้านทานรอยขีดข่วนของผลมะม่วงที่ใช้กระดาษลูกฟูกแบบ Single face โดยเอาลอนไว้ด้านนอก จะสูงที่สุด เพราะว่าให้ความชันของกราฟสูงที่สุด เมื่อเทียบกับผลมะม่วงนี้ไม่มีวัสดุกันกระแทก ห่อหุ้มที่ต่ำที่สุด เพราะว่าให้ความชันที่ต่ำที่สุด

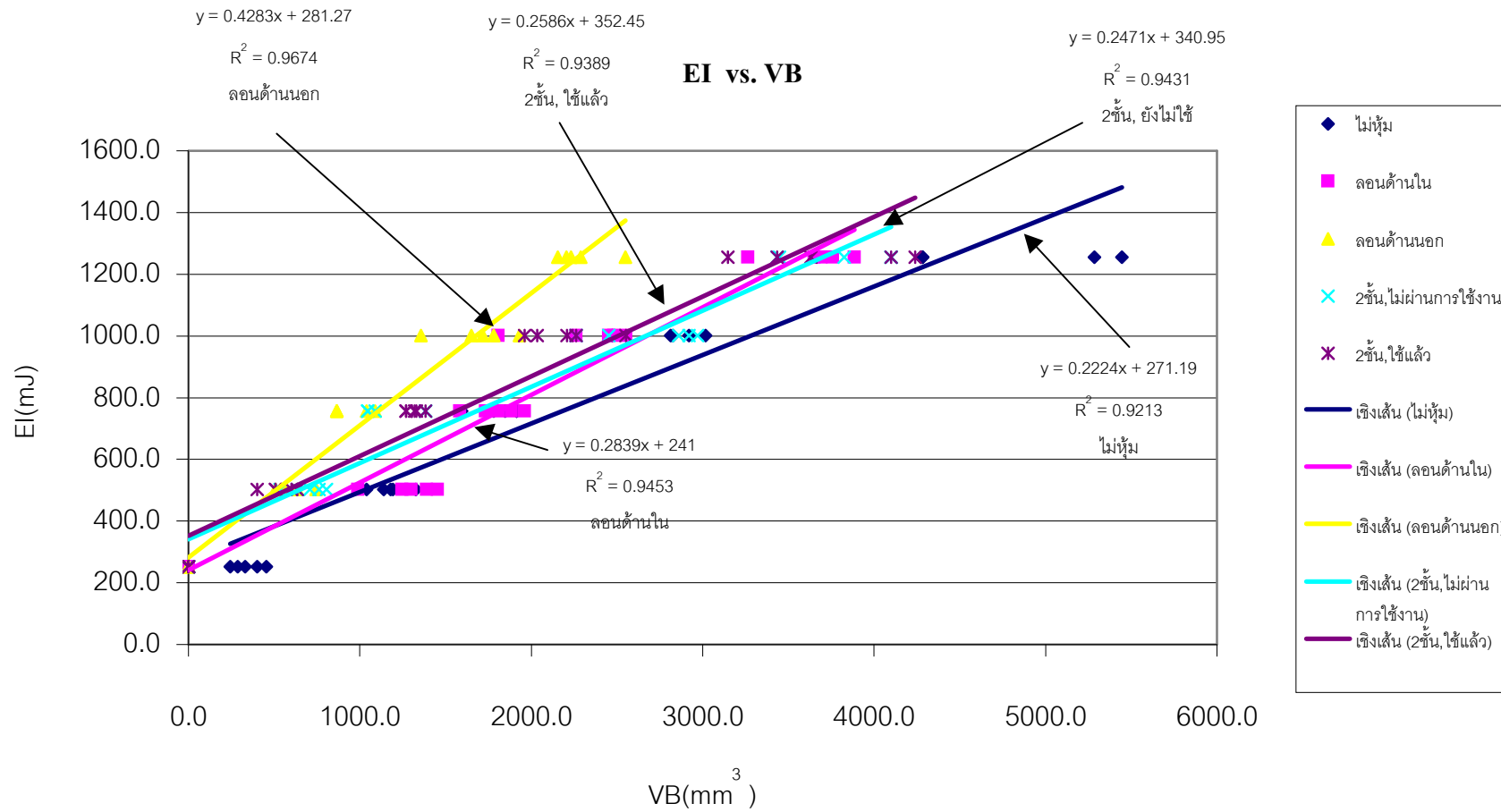
เราอาจจะพิจารณาความสามารถของวัสดุกันกระแทกในการปกป้องผลมะม่วงได้จาก อัตราส่วนความต้านทานรอยขีดข่วนของผลมะม่วงที่ห่อหุ้มด้วยวัสดุกันกระแทก ต่อความต้านทานรอยขีดข่วนของผลมะม่วงที่ปราศจากวัสดุห่อหุ้มได้ วัสดุกันกระแทกสำหรับผลมะม่วงน้ำดอกไม้สุกที่ดีที่สุด คือ กระดาษลูกฟูก Single face ลอนอยู่ด้านนอก เพราะว่าให้อัตราส่วนความต้านทานรอยขีดข่วนสูงที่สุด

จากตารางที่ 2 พบว่า วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันกระแทกได้ดีที่สุดลดต้นทุนลงไปเรียงตามลำดับ ได้แก่ 1.) แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว ลอนลูกฟูกอยู่ด้านนอก 2.) แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว ลอนลูกฟูกอยู่ด้านใน 3.) แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น ที่ผ่านการใช้งานแล้ว และ 4.) แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน สำหรับการทดสอบมะม่วงแก่ ที่ระดับพลังงาน 0.5 จนถึง 3.0 จูล ไม่พบรอยขีดข่วน สำหรับมะม่วงสุก ไม่หุ้มบรรจุภัณฑ์ เริ่มพบรอยขีดข่วน (Bruise threshold) ที่ระดับพลังงานกระแทก เท่ากับ 0.25 จูล ส่วนมะม่วงสุก ที่หุ้มบรรจุภัณฑ์ทั้ง 4 ชนิด พบรอยขีดข่วนเริ่มต้นที่ระดับพลังงานกระแทก 0.5 จูล

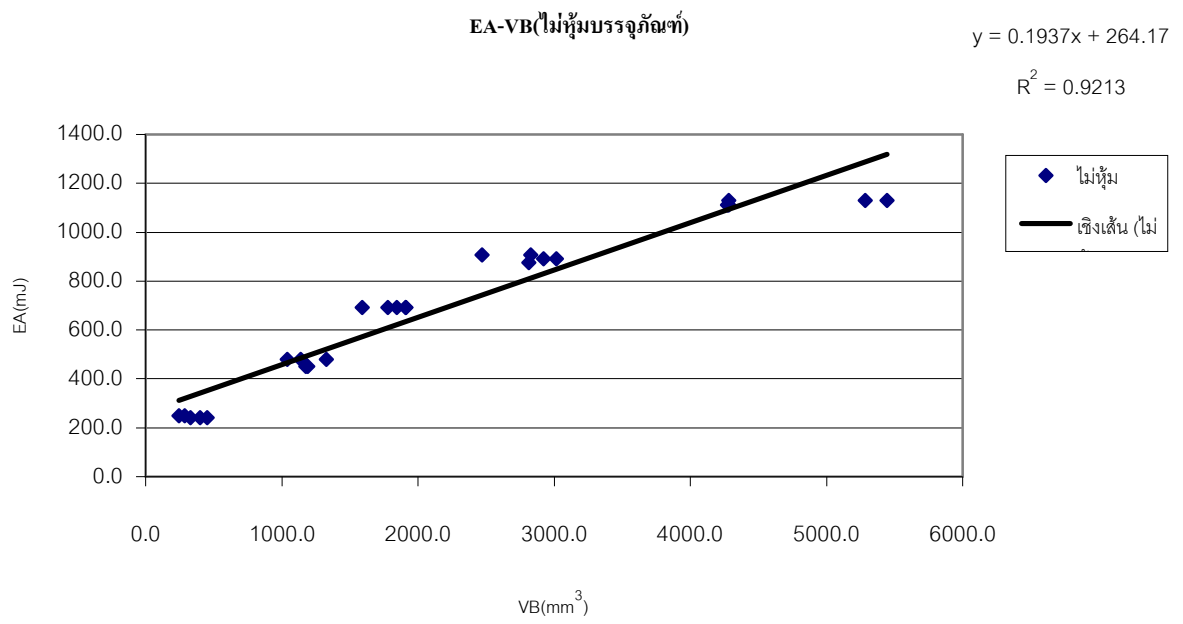
ตารางที่ 2 ความสามารถในการป้องกันของวัสดุบรรจุภัณฑ์

| ลำดับที่ | ประเภทวัสดุห่อหุ้ม | สมการ | ค่า R ² | ความสามารถในการปกป้อง (%) ผลมะม่วงของวัสดุกันกระแทก |
|----------|--|--|--------------------|---|
| 1 | ไม่หุ้ม | EA = 0.1937VB + 264.17 EI = 0.2224VB + 271.19 | 0.9213 0.9213 | 0 0 |
| 2 | แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว ลอนลูกฟูกอยู่ด้านนอก | EI = 0.4238VB + 281.27 | 0.9674 | 190% |
| 3 | แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว ลอนลูกฟูกอยู่ด้านใน | EI = 0.2839VB + 241 | 0.9453 | 127% |
| 4 | แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น ที่ผ่านการใช้งานแล้ว | EI = 0.2586VB + 352.45 | 0.9389 | 116% |
| 5 | แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น ยังไม่ผ่านการใช้งาน | EI = 0.2471VB + 340.95 | 0.9431 | 111% |

$$\text{ความสามารถในการปกป้อง (\%)} = \frac{\text{ความต้านทานรอยขีดข่วนของผลมะม่วงที่ห่อหุ้มด้วยวัสดุบรรจุภัณฑ์}}{\text{ความต้านทานรอยขีดข่วนของผลมะม่วงที่ไม่มีวัสดุห่อหุ้ม}}$$



ภาพที่ 25 กราฟ VB-EI รวมบรรจุดัณฑ์ทุกชนิด



ภาพที่ 26 กราฟ EA - VB (ไม้หุ้มบรรจุภัณฑ์)

สรุปผลการทดสอบ และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดสอบ

จากการทดสอบการกระแทกมะม่วง พบว่า

1. ปริมาตรน้ำจะเพิ่มขึ้นเมื่อพลังงานกระแทกเพิ่มสูงขึ้น
2. ยิ่งมะม่วงดูดซับพลังงานมาก จะเกิดการช้ำมาก
3. ที่ระดับพลังงานเดียวกัน มะม่วงไม่หุ้มบรรจุภัณฑ์ จะเกิดความช้ำเสียหายมากกว่ามะม่วงที่หุ้ม

บรรจุภัณฑ์

4. การทดสอบการกระแทกมะม่วงแก่ ที่ระดับพลังงานกระแทก 0.5 – 3.0 J ไม่พบรอยช้ำ
5. การทดสอบการกระแทกมะม่วงสุก ที่ระดับพลังงานกระแทก 0.25 – 1.25 J พบรอยช้ำของผล

มะม่วง

6. จากการทดสอบการกระแทกมะม่วงสุก พบว่าบรรจุภัณฑ์จากกระดาษลูกฟูกทั้ง 4 ชนิด เรียงตามความสามารถในการป้องกัน(Slope) ได้แก่ 1.) แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว ลอนลูกฟูกอยู่ด้านนอก 2.) แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว ลอนลูกฟูกอยู่ด้านใน 3.) แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น ที่ผ่านการใช้งานแล้ว และ 4.) แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน

ข้อเสนอแนะ

ในความเป็นจริงเราไม่สามารถ ดูความสามารถในการป้องกันจาก Slope เพียงอย่างเดียวเท่านั้น ต้องดูปัจจัยอื่นๆ ประกอบด้วย เช่น ความเสียหายที่ผิว (ภาพที่ 33) และ การช้ำแบบเป็นจุด (Point load) ภาพที่ 34



ภาพที่ 33 ความเสียหายที่ผิว

ภาพที่ 33 เกิดจากการทดสอบการกระแทกโดยใช้กระดาษลูกฟูกหน้าเดียว(ลอนด้านใน) พบว่าเกิดรอยชำบริเวณผิวด้วย ซึ่งเป็นจุดที่เห็นได้ชัด และมีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค



ภาพที่ 34 การชำแบบเป็นจุด

ภาพที่ 34 เกิดจากการทดสอบการกระแทกโดยใช้กระดาษลูกฟูกสองชั้น(ยังไม่ผ่านการใช้งาน) แสดงให้เห็นรอยชำแบบเป็นจุด ในเนื้อมะม่วง ซึ่งเกิดจากรอยกดของกระดาษลูกฟูก เมื่อโดนกระแทก เนื่องจากรอยตัดของกระดาษมีลักษณะเป็นสัน

ดังนั้นปัจจัยที่ควรใช้ในการพิจารณาความสามารถของบรรจุภัณฑ์ จากการกระแทก ควรดูจาก 1.) ค่าความชัน(Slope) ของกราฟ VB-EI 2.) รอยที่ปรากฏบนผิวของมะม่วง

เอกสารอ้างอิง

www.doae.go.th/plant/mango.htm

<http://web.ku.ac.th/agri/mango1/>

บัณฑิต จริโมภาส, วสันต์ แสงนิล และ ศุภลักษณ์ วรรณพงษ์. 2543. การศึกษาการใช้โฟมตาข่ายห่อหุ้มผลไม้ที่ถูกกระทำด้วยภาวะการกระทบ. วารสารวิชาการเกษตร 18 (2) : 126 - 136.

บัณฑิต จริโมภาส และ ศุภกิตต์ สายสุนทร. 2547. การปรับปรุงเครื่องทดสอบการกระทบแบบ Ballistic Pendulum. วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย 11 (1) : 51-56

บัณฑิต จริโมภาส และอุดมศักดิ์ กิจทวี. 2547. การรับรู้ความแน่นเนื้อของผลมะม่วงภายใต้การกระทำกระทบ. วิศวกรรมสาร มก. 18(52) : 19 - 26

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2545. คู่มือการใช้กระดาษเพื่อการหีบห่อ. อรุณการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 128 น.

Bajima, R. W. and G. M. Hyde. 1998. Instrumented Pendulum for Impact Characteristic of Whole Fruit and Vegetable Specimens. Transaction of ASAE. Vol. 41(5) : 1399-1405.

Schoorl D. and J. E. Holt. 1980. Bruise Resistance Measurements in Apples. Journal of Texture Studies. Vol 11 : 389-394

ภาคผนวก ก

ตารางบันทึกผลการทดสอบการกระแทก

ตารางผนวคที่ 1 การทดสอบการกระแทกมะม่วงสุก โดยไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์

| ลำดับที่ | มุมตกกระทบ (องศา) | มุมสะท้อน (องศา) | ความซ้ำผลมะม่วง | | | | EI(J) | ER(J) | EA(J) | VB(มม ³) | หมายเหตุ |
|----------|----------------------|---------------------|-----------------------|---------|--------|------------------|-------|-------|-------|----------------------|----------|
| | | | ความกว้างรอยซ้ำ (มม.) | | | ความลึก (มม.) | | | | | |
| | | | ตั้งฉาก(x) | ขนาน(y) | เฉลี่ย | | | | | | |
| 1 | 9.9 | 2 | 14 | 20 | 17 | 4 | 0.252 | 0.010 | 0.242 | 453.73 | |
| 2 | 9.9 | 1 | 10 | 15 | 12.5 | 4 | 0.252 | 0.003 | 0.250 | 245.31 | |
| 3 | 9.9 | 2 | 14 | 15 | 14.5 | 4 | 0.252 | 0.010 | 0.242 | 330.09 | |
| 4 | 9.9 | 1 | 12 | 15 | 13.5 | 4 | 0.252 | 0.003 | 0.250 | 286.13 | |
| 5 | 9.9 | 2 | 14 | 18 | 16 | 4 | 0.252 | 0.010 | 0.242 | 401.92 | |
| 6 | 14 | 3 | 18 | 26 | 22 | 6 | 0.503 | 0.023 | 0.480 | 1139.82 | |
| 7 | 14 | 3 | 16 | 30 | 23 | 5 | 0.503 | 0.023 | 0.480 | 1038.16 | |
| 8 | 14 | 4.5 | 18 | 31 | 24.5 | 5 | 0.503 | 0.052 | 0.451 | 1177.99 | |
| 9 | 14 | 3 | 20 | 32 | 26 | 5 | 0.503 | 0.023 | 0.480 | 1326.65 | |
| 10 | 14 | 4.5 | 17 | 28 | 22.5 | 6 | 0.503 | 0.052 | 0.451 | 1192.22 | |
| 11 | 17.2 | 5 | 21 | 35 | 28 | 6 | 0.757 | 0.064 | 0.693 | 1846.32 | |
| 12 | 17.2 | 5 | 17 | 35 | 26 | 6 | 0.757 | 0.064 | 0.693 | 1591.98 | |
| 13 | 17.2 | 5 | 23 | 34 | 28.5 | 6 | 0.757 | 0.064 | 0.693 | 1912.85 | |
| 14 | 17.2 | 5 | 22 | 35 | 28.5 | 6 | 0.757 | 0.064 | 0.693 | 1912.85 | |
| 15 | 17.2 | 5 | 21 | 34 | 27.5 | 6 | 0.757 | 0.064 | 0.693 | 1780.97 | |
| 16 | 19.8 | 7 | 26 | 38 | 32 | 7 | 1.001 | 0.126 | 0.875 | 2813.44 | |
| 17 | 19.8 | 6 | 25 | 35 | 30 | 7 | 1.001 | 0.093 | 0.908 | 2472.75 | |
| 18 | 19.8 | 6.5 | 27 | 34 | 30.5 | 8 | 1.001 | 0.109 | 0.892 | 2920.99 | |
| 19 | 19.8 | 6 | 27 | 33 | 30 | 8 | 1.001 | 0.093 | 0.908 | 2826.00 | |
| 20 | 19.8 | 6.5 | 28 | 34 | 31 | 8 | 1.001 | 0.109 | 0.892 | 3017.54 | |
| 21 | 22.2 | 7.5 | 29 | 37 | 33 | 10 | 1.255 | 0.145 | 1.110 | 4274.33 | |
| 22 | 22.2 | 7.5 | 27 | 36 | 31.5 | 11 | 1.255 | 0.145 | 1.110 | 4284.04 | |
| 23 | 22.2 | 7 | 27 | 36 | 31.5 | 11 | 1.255 | 0.126 | 1.129 | 4284.04 | |
| 24 | 22.2 | 7 | 30 | 38 | 34 | 12 | 1.255 | 0.126 | 1.129 | 5444.76 | |
| 25 | 22.2 | 7 | 30 | 37 | 33.5 | 12 | 1.255 | 0.126 | 1.129 | 5285.80 | |

ตารางผนวกที่ 2 การทดสอบการกระแทกมะม่วงสุก โดยใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face)

ลอนอยู่ด้านในเป็นวัสดุห่อหุ้ม

| ลำดับที่ | มุมตกกระทบ (องศา) | มุมสะท้อน (องศา) | ความซ้ำผลมะม่วง | | | | EI(J) | VB(มม ³) | หมายเหตุ |
|----------|----------------------|---------------------|-----------------------|---------|--------|------------------|-------|----------------------|----------|
| | | | ความกว้างรอยซ้ำ (มม.) | | | ความลึก (มม.) | | | |
| | | | ตั้งฉาก(x) | ขนาน(y) | เฉลี่ย | | | | |
| 1 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 2 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 3 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 4 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 5 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 6 | 14 | - | 13 | 28 | 20.5 | 6 | 0.503 | 989.69 | |
| 7 | 14 | - | 16 | 31 | 23.5 | 6 | 0.503 | 1300.55 | |
| 8 | 14 | - | 14 | 32 | 23 | 7 | 0.503 | 1453.43 | |
| 9 | 14 | - | 15 | 30 | 22.5 | 7 | 0.503 | 1390.92 | |
| 10 | 14 | - | 14 | 32 | 23 | 6 | 0.503 | 1245.80 | |
| 11 | 17.2 | - | 16 | 32 | 24 | 8 | 0.757 | 1808.64 | |
| 12 | 17.2 | - | 20 | 30 | 25 | 8 | 0.757 | 1962.50 | |
| 13 | 17.2 | - | 17 | 30 | 23.5 | 8 | 0.757 | 1734.07 | |
| 14 | 17.2 | - | 18 | 31 | 24.5 | 8 | 0.757 | 1884.79 | |
| 15 | 17.2 | - | 18 | 30 | 24 | 7 | 0.757 | 1582.56 | |
| 16 | 19.8 | - | 19 | 29 | 24 | 8 | 1.001 | 1808.64 | |
| 17 | 19.8 | - | 18 | 30 | 24 | 10 | 1.001 | 2260.80 | |
| 18 | 19.8 | - | 20 | 31 | 25.5 | 10 | 1.001 | 2552.23 | |
| 19 | 19.8 | - | 21 | 32 | 26.5 | 9 | 1.001 | 2480.70 | |
| 20 | 19.8 | - | 20 | 30 | 25 | 10 | 1.001 | 2453.13 | |
| 21 | 22.2 | - | 23 | 37 | 30 | 11 | 1.255 | 3885.75 | |
| 22 | 22.2 | - | 20 | 36 | 28 | 12 | 1.255 | 3692.64 | |
| 23 | 22.2 | - | 17 | 38 | 27.5 | 11 | 1.255 | 3265.11 | |
| 24 | 22.2 | - | 22 | 39 | 30.5 | 10 | 1.255 | 3651.23 | |
| 25 | 22.2 | - | 22 | 37 | 29.5 | 11 | 1.255 | 3757.30 | |

ตารางผนวคที่ 3 การทดสอบการกระแทกมะม่วงสุก โดยใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกหน้าเดียว (Single face)

ลอนอยู่ด้านนอกเป็นวัสดุห่อหุ้ม

| ลำดับที่ | มุมตกกระทบ (องศา) | มุมสะท้อน (องศา) | ความซ้ำผลมะม่วง | | | | EI(J) | VB(มม ³) | หมายเหตุ |
|----------|----------------------|---------------------|-----------------------|---------|--------|------------------|-------|----------------------|----------|
| | | | ความกว้างรอยซ้ำ (มม.) | | | ความลึก (มม.) | | | |
| | | | ตั้งฉาก(x) | ขนาน(y) | เฉลี่ย | | | | |
| 1 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 2 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 3 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 4 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 5 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 6 | 14 | - | 14 | 22 | 18 | 5 | 0.503 | 635.85 | |
| 7 | 14 | - | 14 | 22 | 18 | 4 | 0.503 | 508.68 | |
| 8 | 14 | - | 13 | 25 | 19 | 4 | 0.503 | 566.77 | |
| 9 | 14 | - | 15 | 24 | 19.5 | 5 | 0.503 | 746.24 | |
| 10 | 14 | - | 14 | 23 | 18.5 | 4 | 0.503 | 537.33 | |
| 11 | 17.2 | - | 16 | 26 | 21 | 5 | 0.757 | 865.46 | |
| 12 | 17.2 | - | 19 | 24 | 21.5 | 6 | 0.757 | 1088.60 | |
| 13 | 17.2 | - | 17 | 25 | 21 | 5 | 0.757 | 865.46 | |
| 14 | 17.2 | - | 16 | 26 | 21 | 6 | 0.757 | 1038.56 | |
| 15 | 17.2 | - | 16 | 26 | 21 | 5 | 0.757 | 865.46 | |
| 16 | 19.8 | - | 22 | 33 | 27.5 | 6 | 1.001 | 1780.97 | |
| 17 | 19.8 | - | 21 | 32 | 26.5 | 7 | 1.001 | 1929.43 | |
| 18 | 19.8 | - | 18 | 30 | 24 | 6 | 1.001 | 1356.48 | |
| 19 | 19.8 | - | 19 | 31 | 25 | 7 | 1.001 | 1717.19 | |
| 20 | 19.8 | - | 19 | 30 | 24.5 | 7 | 1.001 | 1649.19 | |
| 21 | 22.2 | - | 21 | 32 | 26.5 | 8 | 1.255 | 2205.07 | |
| 22 | 22.2 | - | 24 | 33 | 28.5 | 7 | 1.255 | 2231.66 | |
| 23 | 22.2 | - | 22 | 35 | 28.5 | 8 | 1.255 | 2550.47 | |
| 24 | 22.2 | - | 22 | 34 | 28 | 7 | 1.255 | 2154.04 | |
| 25 | 22.2 | - | 20 | 34 | 27 | 8 | 1.255 | 2289.06 | |

ตารางผนวคที่ 4 การทดสอบการกระแทกมะม่วงสุก โดยใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall) ยังไม่ผ่านการใช้งาน เป็นวัสดุห่อหุ้ม

| ลำดับที่ | มุมตกกระทบ (องศา) | มุมสะท้อน (องศา) | ความชำลผลมะม่วง | | | | EI(J) | VB(มม ³) | หมายเหตุ |
|----------|----------------------|---------------------|----------------------|---------|-------|------------------|-------|----------------------|----------|
| | | | ความกว้างรอยชำ (มม.) | | | ความลึก (มม.) | | | |
| | | | ตั้งฉาก(x) | ขนาน(y) | เฉียง | | | | |
| 1 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 2 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 3 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 4 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 5 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 6 | 14 | - | 13 | 20 | 16.5 | 5 | 0.503 | 534.29 | |
| 7 | 14 | - | 15 | 21 | 18 | 5 | 0.503 | 635.85 | |
| 8 | 14 | - | 14 | 22 | 18 | 6 | 0.503 | 763.02 | |
| 9 | 14 | - | 15 | 22 | 18.5 | 6 | 0.503 | 806.00 | |
| 10 | 14 | - | 16 | 22 | 19 | 5 | 0.503 | 708.46 | |
| 11 | 17.2 | - | 14 | 29 | 21.5 | 6 | 0.757 | 1088.60 | |
| 12 | 17.2 | - | 16 | 26 | 21 | 8 | 0.757 | 1384.74 | |
| 13 | 17.2 | - | 17 | 22 | 19.5 | 7 | 0.757 | 1044.74 | |
| 14 | 17.2 | - | 15 | 24 | 19.5 | 7 | 0.757 | 1044.74 | |
| 15 | 17.2 | - | 15 | 27 | 21 | 8 | 0.757 | 1384.74 | |
| 16 | 19.8 | - | 18 | 32 | 25 | 10 | 1.001 | 2453.13 | |
| 17 | 19.8 | - | 20 | 32 | 26 | 11 | 1.001 | 2918.63 | |
| 18 | 19.8 | - | 18 | 30 | 24 | 10 | 1.001 | 2260.80 | |
| 19 | 19.8 | - | 22 | 32 | 27 | 10 | 1.001 | 2861.33 | |
| 20 | 19.8 | - | 20 | 35 | 27.5 | 10 | 1.001 | 2968.28 | |
| 21 | 22.2 | - | 17 | 35 | 26 | 13 | 1.255 | 3449.29 | |
| 22 | 22.2 | - | 19 | 40 | 29.5 | 12 | 1.255 | 4098.88 | |
| 23 | 22.2 | - | 18 | 41 | 29.5 | 12 | 1.255 | 4098.88 | |
| 24 | 22.2 | - | 20 | 37 | 28.5 | 12 | 1.255 | 3825.70 | |
| 25 | 22.2 | - | 18 | 36 | 27 | 12 | 1.255 | 3433.59 | |

ตารางผนวคที่ 5 การทดสอบการกระแทกมะม่วงสุก โดยใช้แผ่นกระดาษลูกฟูกสองชั้น (Double Wall)
ผ่านการใช้งานแล้ว เป็นวัสดุห่อหุ้ม

| ลำดับที่ | มุม ตกกระทบ (องศา) | มุม สะท้อน (องศา) | ความชำผลมะม่วง | | | | EI(J) | VB(มม ³) | หมายเหตุ |
|----------|--------------------------|-------------------------|----------------------|---------|-------|------------------|-------|----------------------|----------|
| | | | ความกว้างรอยชำ (มม.) | | | ความลึก (มม.) | | | |
| | | | ตั้งฉาก(x) | ขนาน(y) | เฉียง | | | | |
| 1 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 2 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 3 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 4 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 5 | 9.9 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.252 | 0.00 | |
| 6 | 14 | - | 13 | 22 | 17.5 | 5 | 0.503 | 601.02 | |
| 7 | 14 | - | 12 | 20 | 16 | 4 | 0.503 | 401.92 | |
| 8 | 14 | - | 13 | 23 | 18 | 4 | 0.503 | 508.68 | |
| 9 | 14 | - | 14 | 22 | 18 | 4 | 0.503 | 508.68 | |
| 10 | 14 | - | 15 | 21 | 18 | 5 | 0.503 | 635.85 | |
| 11 | 17.2 | - | 16 | 25 | 20.5 | 8 | 0.757 | 1319.59 | |
| 12 | 17.2 | - | 15 | 27 | 21 | 8 | 0.757 | 1384.74 | |
| 13 | 17.2 | - | 17 | 26 | 21.5 | 7 | 0.757 | 1270.03 | |
| 14 | 17.2 | - | 15 | 28 | 21.5 | 7 | 0.757 | 1270.03 | |
| 15 | 17.2 | - | 15 | 29 | 22 | 7 | 0.757 | 1329.79 | |
| 16 | 19.8 | - | 18 | 32 | 25 | 8 | 1.001 | 1962.50 | |
| 17 | 19.8 | - | 19 | 31 | 25 | 9 | 1.001 | 2207.81 | |
| 18 | 19.8 | - | 18 | 30 | 24 | 9 | 1.001 | 2034.72 | |
| 19 | 19.8 | - | 19 | 29 | 24 | 10 | 1.001 | 2260.80 | |
| 20 | 19.8 | - | 18 | 33 | 25.5 | 10 | 1.001 | 2552.23 | |
| 21 | 22.2 | - | 18 | 36 | 27 | 11 | 1.255 | 3147.46 | |
| 22 | 22.2 | - | 20 | 38 | 29 | 11 | 1.255 | 3631.02 | |
| 23 | 22.2 | - | 19 | 41 | 30 | 12 | 1.255 | 4239.00 | |
| 24 | 22.2 | - | 20 | 39 | 29.5 | 12 | 1.255 | 4098.88 | |
| 25 | 22.2 | - | 18 | 36 | 27 | 12 | 1.255 | 3433.59 | |

ภาคผนวก ข

ตารางบันทึกผลลักษณะทางกายภาพของมะม่วง

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(สุก)

อุณหภูมิ...34 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....80 %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 388 | 70 | 157 | 91 | 40 | 35.40 | |
| 2 | 406 | 69 | 146 | 64 | 31 | 50.00 | |
| 3 | 482 | 72 | 152 | 75 | 46 | 42.92 | |
| 4 | 437 | 70 | 155 | 77 | 43 | 41.78 | |
| 5 | 456 | 72 | 160 | 88 | 50 | 36.71 | |
| 6 | 440 | 71 | 148 | 94 | 40 | 34.28 | |
| 7 | 407 | 72 | 150 | 82 | 64 | 39.53 | |
| 8 | 431 | 71 | 158 | 71 | 41 | 45.24 | |
| 9 | 429 | 76 | 146 | 82 | 48 | 39.33 | |
| 10 | 437 | 68 | 143 | 88 | 55 | 36.78 | |
| 11 | 420 | 69 | 144 | 84 | 37 | 38.27 | |
| 12 | 473 | 74 | 161 | 79 | 46 | 40.77 | |
| 13 | 428 | 68 | 153 | 72 | 30 | 44.48 | |
| 14 | 476 | 72 | 160 | 81 | 34 | 39.63 | |
| 15 | 418 | 71 | 149 | 92 | 50 | 35.15 | |
| 16 | 425 | 67 | 155 | 81 | 46 | 39.78 | |
| 17 | 420 | 69 | 151 | 86 | 38 | 37.40 | |
| 18 | 436 | 71 | 156 | 101 | 41 | 31.96 | |
| 19 | 436 | 72 | 146 | 87 | 42 | 37.03 | |
| 20 | 420 | 68 | 152 | 93 | 47 | 34.74 | |
| 21 | 415 | 69 | 147 | 65 | 48 | 49.46 | |
| 22 | 430 | 71 | 143 | 71 | 51 | 45.37 | |
| 23 | 461 | 72 | 150 | 72 | 54 | 44.78 | |
| 24 | 421 | 65 | 144 | 68 | 46 | 47.28 | |
| 25 | 468 | 62 | 148 | 70 | 45 | 45.93 | |
| ค่าเฉลี่ย | 434.40 | 70.04 | 150.96 | | | 40.56 | |
| std | 23.44 | 2.85 | 5.59 | | | 4.96 | |
| CV% | 5.40 | 4.07 | 3.71 | | | 12.24 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(สุก)

อุณหภูมิ...30 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....78.. %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 383 | 65 | 152 | 71 | 40 | 45.23 | |
| 2 | 387 | 68 | 150 | 80 | 38 | 40.17 | |
| 3 | 391 | 69 | 149 | 89 | 48 | 36.28 | |
| 4 | 452 | 70 | 158 | 58 | 21 | 55.01 | |
| 5 | 404 | 68 | 153 | 105 | 39 | 30.73 | |
| 6 | 475 | 68 | 171 | 58 | 46 | 55.33 | |
| 7 | 430 | 68 | 159 | 91 | 41 | 35.41 | |
| 8 | 427 | 69 | 148 | 81 | 38 | 39.68 | |
| 9 | 423 | 71 | 136 | 64 | 39 | 50.10 | |
| 10 | 413 | 67 | 152 | 63 | 34 | 50.83 | |
| 11 | 428 | 66 | 157 | 95 | 20 | 33.68 | |
| 12 | 433 | 65 | 160 | 63 | 33 | 50.82 | |
| 13 | 403 | 67 | 157 | 83 | 45 | 38.82 | |
| 14 | 408 | 70 | 157 | 84 | 32 | 38.20 | |
| 15 | 393 | 68 | 155 | 89 | 36 | 36.13 | |
| 16 | 475 | 74 | 160 | 79 | 28 | 40.55 | |
| 17 | 416 | 69 | 148 | 78 | 38 | 41.19 | |
| 18 | 487 | 73 | 159 | 63 | 42 | 50.93 | |
| 19 | 463 | 65 | 152 | 82 | 45 | 39.29 | |
| 20 | 477 | 74 | 152 | 76 | 52 | 42.44 | |
| 21 | 452 | 68 | 151 | 83 | 49 | 38.88 | |
| 22 | 409 | 69 | 149 | 84 | 47 | 38.39 | |
| 23 | 425 | 72 | 144 | 63 | 46 | 50.98 | |
| 24 | 412 | 63 | 156 | 79 | 50 | 40.82 | |
| 25 | 473 | 71 | 148 | 84 | 37 | 38.27 | |
| ค่าเฉลี่ย | 429.56 | 68.68 | 153.32 | | | 42.33 | |
| std | 31.35 | 2.81 | 6.68 | | | 6.85 | |
| CV% | 7.30 | 4.09 | 4.36 | | | 16.17 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(สุก)

อุณหภูมิ...33 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....86 %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่ห่มวัสดุบรรจุกัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 413 | 67 | 152 | 70 | 35 | 45.80 | |
| 2 | 443 | 72 | 151 | 73 | 49 | 44.12 | |
| 3 | 401 | 68 | 155 | 88 | 40 | 36.59 | |
| 4 | 421 | 72 | 148 | 76 | 40 | 42.28 | |
| 5 | 487 | 72 | 158 | 82 | 49 | 39.34 | |
| 6 | 491 | 74 | 151 | 81 | 40 | 39.71 | |
| 7 | 422 | 72 | 150 | 83 | 42 | 38.79 | |
| 8 | 454 | 70 | 157 | 83 | 32 | 38.66 | |
| 9 | 418 | 69 | 146 | 87 | 45 | 37.07 | |
| 10 | 475 | 71 | 153 | 74 | 38 | 43.39 | |
| 11 | 480 | 68 | 165 | 63 | 50 | 51.03 | |
| 12 | 431 | 72 | 152 | 85 | 38 | 37.84 | |
| 13 | 470 | 70 | 159 | 70 | 46 | 45.94 | |
| 14 | 496 | 77 | 167 | 75 | 36 | 42.79 | |
| 15 | 418 | 70 | 153 | 83 | 46 | 38.84 | |
| 16 | 439 | 69 | 161 | 78 | 38 | 41.19 | |
| 17 | 438 | 70 | 144 | 67 | 30 | 47.77 | |
| 18 | 433 | 70 | 157 | 78 | 57 | 41.43 | |
| 19 | 451 | 72 | 148 | 72 | 43 | 44.64 | |
| 20 | 428 | 75 | 151 | 74 | 51 | 43.55 | |
| 21 | 432 | 71 | 156 | 69 | 44 | 46.57 | |
| 22 | 411 | 74 | 144 | 81 | 39 | 39.69 | |
| 23 | 436 | 77 | 152 | 75 | 42 | 42.87 | |
| 24 | 450 | 68 | 149 | 76 | 46 | 42.36 | |
| 25 | 428 | 69 | 156 | 75 | 47 | 42.93 | |
| ค่าเฉลี่ย | 442.64 | 71.16 | 153.40 | | | 42.21 | |
| std | 26.75 | 2.67 | 5.83 | | | 3.56 | |
| CV% | 6.04 | 3.76 | 3.80 | | | 8.43 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(สุก)

อุณหภูมิ...31 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....79 %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 400 | 68 | 160 | 83 | 47 | 38.85 | |
| 2 | 471 | 71 | 162 | 49 | 31 | 65.19 | |
| 3 | 497 | 72 | 167 | 67 | 30 | 47.77 | |
| 4 | 459 | 69 | 164 | 50 | 41 | 64.02 | |
| 5 | 473 | 74 | 159 | 75 | 43 | 42.88 | |
| 6 | 474 | 72 | 158 | 58 | 36 | 55.20 | |
| 7 | 430 | 72 | 149 | 88 | 48 | 36.69 | |
| 8 | 452 | 70 | 149 | 73 | 58 | 44.23 | |
| 9 | 430 | 70 | 149 | 81 | 40 | 39.71 | |
| 10 | 416 | 67 | 150 | 65 | 40 | 49.35 | |
| 11 | 452 | 67 | 154 | 88 | 44 | 36.64 | |
| 12 | 425 | 69 | 153 | 97 | 44 | 33.29 | |
| 13 | 460 | 70 | 161 | 92 | 30 | 34.89 | |
| 14 | 450 | 73 | 150 | 82 | 39 | 39.21 | |
| 15 | 435 | 71 | 144 | 71 | 41 | 45.24 | |
| 16 | 444 | 72 | 146 | 72 | 39 | 44.59 | |
| 17 | 409 | 68 | 147 | 89 | 38 | 36.16 | |
| 18 | 416 | 71 | 144 | 75 | 53 | 43.01 | |
| 19 | 433 | 71 | 152 | 64 | 43 | 50.16 | |
| 20 | 448 | 75 | 152 | 71 | 45 | 45.29 | |
| 21 | 450 | 68 | 153 | 69 | 47 | 46.61 | |
| 22 | 423 | 69 | 146 | 74 | 42 | 43.44 | |
| 23 | 451 | 77 | 149 | 73 | 38 | 43.98 | |
| 24 | 433 | 75 | 158 | 81 | 49 | 39.82 | |
| 25 | 421 | 76 | 142 | 78 | 49 | 41.33 | |
| ค่าเฉลี่ย | 442.08 | 71.08 | 152.72 | | | 44.30 | |
| std | 23.01 | 2.77 | 6.76 | | | 7.97 | |
| CV% | 5.21 | 3.89 | 4.43 | | | 18.00 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(สุก)

อุณหภูมิ...34 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....80 %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 423 | 67 | 148 | 76 | 33 | 42.20 | |
| 2 | 436 | 67 | 153 | 60 | 33 | 53.34 | |
| 3 | 430 | 72 | 141 | 81 | 38 | 39.68 | |
| 4 | 417 | 71 | 153 | 74 | 30 | 43.29 | |
| 5 | 468 | 69 | 170 | 57 | 36 | 56.16 | |
| 6 | 420 | 67 | 159 | 76 | 34 | 42.21 | |
| 7 | 481 | 73 | 158 | 62 | 50 | 51.84 | |
| 8 | 490 | 72 | 156 | 90 | 39 | 35.77 | |
| 9 | 487 | 74 | 167 | 64 | 29 | 49.98 | |
| 10 | 398 | 68 | 157 | 86 | 36 | 37.38 | |
| 11 | 477 | 75 | 157 | 62 | 28 | 51.57 | |
| 12 | 486 | 73 | 164 | 77 | 35 | 41.68 | |
| 13 | 469 | 74 | 149 | 57 | 39 | 56.20 | |
| 14 | 431 | 69 | 162 | 93 | 48 | 34.75 | |
| 15 | 469 | 74 | 160 | 86 | 49 | 37.54 | |
| 16 | 450 | 73 | 150 | 82 | 39 | 39.21 | |
| 17 | 435 | 71 | 144 | 71 | 41 | 45.24 | |
| 18 | 452 | 70 | 149 | 73 | 58 | 44.23 | |
| 19 | 440 | 71 | 148 | 94 | 40 | 34.28 | |
| 20 | 407 | 72 | 150 | 82 | 64 | 39.53 | |
| 21 | 416 | 69 | 148 | 78 | 38 | 41.19 | |
| 22 | 487 | 73 | 159 | 63 | 42 | 50.93 | |
| 23 | 430 | 72 | 149 | 88 | 48 | 36.69 | |
| 24 | 456 | 72 | 160 | 88 | 50 | 36.71 | |
| 25 | 440 | 71 | 148 | 94 | 40 | 34.28 | |
| ค่าเฉลี่ย | 447.80 | 71.16 | 154.36 | | | 43.03 | |
| std | 27.76 | 2.36 | 7.27 | | | 7.01 | |
| CV% | 6.20 | 3.31 | 4.71 | | | 16.30 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(แก่)

อุณหภูมิ...34 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....80 %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 412 | 73 | 158 | 82 | 51 | 39.37 | |
| 2 | 423 | 72 | 147 | 74 | 49 | 43.53 | |
| 3 | 400 | 73 | 154 | 76 | 49 | 42.40 | |
| 4 | 435 | 72 | 152 | 62 | 43 | 51.76 | |
| 5 | 465 | 71 | 154 | 74 | 40 | 43.41 | |
| 6 | 444 | 72 | 155 | 64 | 40 | 50.12 | |
| 7 | 432 | 71 | 152 | 71 | 45 | 45.29 | |
| 8 | 412 | 73 | 151 | 80 | 47 | 40.28 | |
| 9 | 450 | 74 | 158 | 74 | 48 | 43.52 | |
| 10 | 451 | 70 | 157 | 73 | 42 | 44.03 | |
| 11 | 428 | 72 | 152 | 81 | 48 | 39.81 | |
| 12 | 431 | 73 | 151 | 73 | 46 | 44.08 | |
| 13 | 432 | 69 | 150 | 75 | 47 | 42.93 | |
| 14 | 474 | 72 | 159 | 82 | 34 | 39.15 | |
| 15 | 462 | 71 | 158 | 78 | 38 | 41.19 | |
| 16 | 413 | 68 | 148 | 63 | 46 | 50.98 | |
| 17 | 456 | 73 | 157 | 88 | 35 | 36.52 | |
| 18 | 490 | 72 | 162 | 60 | 25 | 53.23 | |
| 19 | 451 | 71 | 153 | 94 | 42 | 34.31 | |
| 20 | 462 | 69 | 158 | 93 | 45 | 34.71 | |
| 21 | 431 | 68 | 152 | 84 | 47 | 38.39 | |
| 22 | 452 | 73 | 153 | 70 | 48 | 45.97 | |
| 23 | 426 | 71 | 149 | 73 | 47 | 44.09 | |
| 24 | 428 | 67 | 148 | 88 | 49 | 36.70 | |
| 25 | 439 | 64 | 152 | 76 | 45 | 42.35 | |
| ค่าเฉลี่ย | 439.96 | 70.96 | 153.6 | | | 42.72 | |
| std | 21.40 | 2.34 | 3.93 | | | 5.04 | |
| CV% | 4.86 | 3.29 | 2.56 | | | 11.79 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(แก่)

อุณหภูมิ...30 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....78.. %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 476 | 67 | 159 | 82 | 40 | 39.23 | |
| 2 | 451 | 70 | 154 | 71 | 40 | 45.23 | |
| 3 | 421 | 71 | 152 | 72 | 49 | 44.72 | |
| 4 | 411 | 68 | 148 | 68 | 53 | 47.36 | |
| 5 | 422 | 69 | 153 | 78 | 42 | 41.24 | |
| 6 | 435 | 69 | 153 | 67 | 46 | 47.97 | |
| 7 | 465 | 71 | 155 | 78 | 41 | 41.23 | |
| 8 | 456 | 72 | 155 | 72 | 42 | 44.63 | |
| 9 | 425 | 70 | 149 | 74 | 45 | 43.48 | |
| 10 | 461 | 65 | 158 | 78 | 42 | 41.24 | |
| 11 | 413 | 65 | 148 | 80 | 45 | 40.26 | |
| 12 | 425 | 66 | 148 | 94 | 40 | 34.28 | |
| 13 | 437 | 69 | 153 | 82 | 42 | 39.25 | |
| 14 | 467 | 71 | 155 | 78 | 35 | 41.15 | |
| 15 | 412 | 74 | 152 | 63 | 42 | 50.93 | |
| 16 | 436 | 68 | 154 | 88 | 42 | 36.61 | |
| 17 | 469 | 72 | 158 | 97 | 30 | 33.11 | |
| 18 | 459 | 71 | 158 | 92 | 38 | 34.99 | |
| 19 | 483 | 67 | 160 | 82 | 21 | 38.99 | |
| 20 | 426 | 72 | 153 | 71 | 42 | 45.25 | |
| 21 | 433 | 70 | 153 | 69 | 42 | 46.55 | |
| 22 | 424 | 71 | 153 | 81 | 45 | 39.77 | |
| 23 | 431 | 70 | 154 | 75 | 42 | 42.87 | |
| 24 | 418 | 62 | 148 | 76 | 48 | 42.39 | |
| 25 | 437 | 70 | 148 | 73 | 42 | 44.03 | |
| ค่าเฉลี่ย | 439.72 | 69.2 | 153.24 | | | 41.870003 | |
| std | 21.54 | 2.71 | 3.63 | | | 4.37 | |
| CV% | 4.90 | 3.91 | 2.37 | | | 10.44 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(แก่)

อุณหภูมิ...33 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....86 %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่ห่มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 465 | 68 | 153 | 69 | 38 | 46.50 | |
| 2 | 409 | 71 | 145 | 80 | 51 | 40.34 | |
| 3 | 421 | 69 | 155 | 91 | 45 | 35.46 | |
| 4 | 416 | 72 | 149 | 72 | 42 | 44.63 | |
| 5 | 435 | 72 | 150 | 81 | 49 | 39.82 | |
| 6 | 465 | 73 | 151 | 92 | 38 | 34.99 | |
| 7 | 412 | 71 | 151 | 81 | 45 | 39.77 | |
| 8 | 435 | 68 | 157 | 86 | 42 | 37.45 | |
| 9 | 413 | 70 | 145 | 101 | 43 | 31.98 | |
| 10 | 475 | 72 | 161 | 75 | 35 | 42.78 | |
| 11 | 458 | 68 | 158 | 77 | 48 | 41.84 | |
| 12 | 428 | 72 | 159 | 57 | 47 | 56.30 | |
| 13 | 447 | 71 | 154 | 93 | 48 | 34.75 | |
| 14 | 479 | 72 | 158 | 86 | 32 | 37.33 | |
| 15 | 436 | 68 | 150 | 82 | 42 | 39.25 | |
| 16 | 432 | 70 | 154 | 70 | 43 | 45.90 | |
| 17 | 423 | 69 | 156 | 73 | 40 | 44.00 | |
| 18 | 418 | 68 | 152 | 83 | 41 | 38.77 | |
| 19 | 426 | 71 | 150 | 84 | 41 | 38.32 | |
| 20 | 458 | 73 | 154 | 63 | 37 | 50.87 | |
| 21 | 440 | 71 | 152 | 79 | 35 | 40.63 | |
| 22 | 431 | 72 | 156 | 84 | 35 | 38.24 | |
| 23 | 430 | 76 | 154 | 76 | 34 | 42.21 | |
| 24 | 425 | 72 | 152 | 60 | 46 | 53.50 | |
| 25 | 463 | 71 | 158 | 81 | 42 | 39.73 | |
| ค่าเฉลี่ย | 437.6 | 70.8 | 153.36 | | | 41.41 | |
| std | 20.55 | 1.98 | 4.06 | | | 5.80 | |
| CV% | 4.70 | 2.80 | 2.65 | | | 14.00 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(แก่)

อุณหภูมิ...31 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....79 %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 440 | 72 | 158 | 74 | 41 | 43.43 | |
| 2 | 478 | 71 | 157 | 49 | 34 | 65.23 | |
| 3 | 442 | 72 | 154 | 74 | 32 | 43.31 | |
| 4 | 438 | 71 | 154 | 63 | 40 | 50.90 | |
| 5 | 438 | 72 | 152 | 74 | 43 | 43.45 | |
| 6 | 421 | 73 | 153 | 70 | 36 | 45.81 | |
| 7 | 460 | 68 | 158 | 76 | 48 | 42.39 | |
| 8 | 414 | 74 | 144 | 62 | 49 | 51.83 | |
| 9 | 430 | 73 | 152 | 90 | 40 | 35.79 | |
| 10 | 422 | 72 | 154 | 64 | 40 | 50.12 | |
| 11 | 410 | 74 | 153 | 70 | 44 | 45.92 | |
| 12 | 465 | 67 | 159 | 69 | 30 | 46.40 | |
| 13 | 461 | 67 | 158 | 74 | 29 | 43.27 | |
| 14 | 434 | 71 | 157 | 73 | 39 | 43.99 | |
| 15 | 430 | 72 | 157 | 81 | 40 | 39.71 | |
| 16 | 410 | 73 | 152 | 78 | 38 | 41.19 | |
| 17 | 477 | 67 | 163 | 65 | 30 | 49.23 | |
| 18 | 452 | 69 | 155 | 76 | 34 | 42.21 | |
| 19 | 460 | 68 | 155 | 60 | 41 | 53.44 | |
| 20 | 418 | 75 | 152 | 81 | 46 | 39.78 | |
| 21 | 433 | 72 | 153 | 74 | 47 | 43.50 | |
| 22 | 439 | 72 | 154 | 72 | 44 | 44.66 | |
| 23 | 437 | 72 | 151 | 78 | 45 | 41.28 | |
| 24 | 442 | 73 | 152 | 70 | 42 | 45.89 | |
| 25 | 468 | 68 | 152 | 64 | 30 | 49.99 | |
| ค่าเฉลี่ย | 440.76 | 71.12 | 154.36 | | | 45.71 | |
| std | 19.95 | 2.39 | 3.63 | | | 5.84 | |
| CV% | 4.53 | 3.35 | 2.35 | | | 12.79 | |

ตารางบันทึกผลการทดลอง ลักษณะทางกายภาพของผลมะม่วง(แก่)

อุณหภูมิ...34 องศาเซลเซียส.....ความชื้นสัมพัทธ์.....80 %Rh.....ขนาดมะม่วง.....000.....

ชนิดของการทดลอง ไม่หุ้มวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านใน กระจายลูกฟูกหน้าเดียวลอนอยู่ด้านนอก

แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นยังไม่ผ่านการใช้งาน แผ่นกระจายลูกฟูก 2 ชั้นผ่านการใช้งานแล้ว

| ลำดับ ที่ | ลักษณะทางกายภาพของมะม่วง | | | | | | หมายเหตุ |
|--------------|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| | น้ำหนัก (กรัม) | ขนาด (หนา x ยาว) | | รัศมี | | รัศมีเฉลี่ย (มม.) | |
| | | หนา (มม.) | ยาว (มม.) | ขวางแกน x 0.001 นิ้ว | ขนานแกน x 0.001 นิ้ว | | |
| 1 | 444 | 67 | 157 | 72 | 32 | 44.50 | |
| 2 | 423 | 71 | 154 | 90 | 31 | 35.67 | |
| 3 | 450 | 68 | 156 | 67 | 32 | 47.79 | |
| 4 | 467 | 69 | 155 | 64 | 28 | 49.96 | |
| 5 | 430 | 72 | 154 | 86 | 32 | 37.33 | |
| 6 | 488 | 67 | 162 | 61 | 30 | 52.43 | |
| 7 | 451 | 68 | 155 | 63 | 37 | 50.87 | |
| 8 | 423 | 71 | 153 | 83 | 46 | 38.84 | |
| 9 | 465 | 70 | 157 | 84 | 38 | 38.28 | |
| 10 | 481 | 67 | 157 | 61 | 26 | 52.38 | |
| 11 | 470 | 68 | 158 | 64 | 27 | 49.95 | |
| 12 | 462 | 69 | 165 | 86 | 31 | 37.31 | |
| 13 | 423 | 70 | 154 | 62 | 40 | 51.72 | |
| 14 | 450 | 70 | 154 | 77 | 42 | 41.77 | |
| 15 | 413 | 72 | 153 | 57 | 49 | 56.32 | |
| 16 | 465 | 69 | 157 | 65 | 35 | 49.29 | |
| 17 | 487 | 65 | 161 | 74 | 27 | 43.25 | |
| 18 | 455 | 70 | 158 | 57 | 49 | 56.32 | |
| 19 | 461 | 69 | 157 | 64 | 36 | 50.07 | |
| 20 | 466 | 72 | 157 | 62 | 52 | 51.87 | |
| 21 | 420 | 71 | 152 | 71 | 48 | 45.33 | |
| 22 | 430 | 72 | 154 | 73 | 40 | 44.00 | |
| 23 | 437 | 72 | 155 | 78 | 42 | 41.24 | |
| 24 | 440 | 72 | 155 | 75 | 45 | 42.90 | |
| 25 | 481 | 71 | 156 | 60 | 32 | 53.32 | |
| ค่าเฉลี่ย | 451.28 | 69.68 | 156.24 | | | 46.51 | |
| std | 22.31 | 1.97 | 2.98 | | | 6.22 | |
| CV% | 4.94 | 2.83 | 1.90 | | | 13.37 | |