

## บทที่ 4

### ผลการทดลอง

#### 4.1 การศึกษาสมบัติของ روยัลเยลลี่แซ่บชี๊ด

วัดคุณภาพงานวิจัยนี้ คือ روยัลเยลลี่ของบริษัท ไอดีมอนด์ แอนด์ วิลล์ จำกัด ซึ่ง เป็น เก็บรากรามจากฟาร์มเลี้ยงผึ้งแล้วจะจัดส่งมาทันทีจากจังหวัดเชียงใหม่ในสภาพแซ่บชี๊ด รอยัลเยลลี่ ส่วนหนึ่งจะนำมารวบรวมกับเคราะห์หองค์ประกอบทาง เคเมี๊ยวของรอยัลเยลลี่ที่แซ่บชี๊ดทันทีและทดสอบปริมาณความ เชื้อมขันต่อสุดของรอยัลเยลลี่ที่แซ่บชี๊ดทันที ที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย ส่วนที่เหลือจะ บรรจุลง HDPE เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ รอยัลเยลลี่ระหว่างเก็บนิสภาพแซ่บชี๊ด นาน 5 เดือน

##### 4.1.1 การวิเคราะห์หองค์ประกอบทาง เคเมี๊ยวของรอยัลเยลลี่หลังจากแซ่บชี๊ดทันที

องค์ประกอบทาง เคเมี๊ยวของรอยัลเยลลี่หลังจากแซ่บชี๊ดทันที แสดงไว้ในตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 องค์ประกอบทาง เคเมี๊ยวของรอยัลเยลลี่แซ่บชี๊ด

องค์ประกอบทาง เคเมี๊ยว	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ความชื้น (%)	65.05 $\pm$ 0.68
โปรตีน (%)	12.34 $\pm$ 0.21
ไขมัน (%)	3.46 $\pm$ 0.48
เก้า (%)	1.05 $\pm$ 0.32
10-hydroxy-2-decanoic acid (%)	1.90
ความเป็นกรด (มิลลิลิตรของ 1N.NaOH ต่อรอยัลเยลลี่ 100 กรัม)	41.80 $\pm$ 0.34

4.1.2 ปริมาณความเข้มข้นต่ำสุดของรอยัลเยลลี่หลังจากแช่แข็งทันทีที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย (MIC)

รอยัลเยลลี่หลังจากแช่แข็งทันทีที่สามารถยับยั้งการเจริญของ B. subtilis ได้ดีที่สุด รองลงมาได้แก่ S. aureus และ E. coli ตามลำดับ โดยค่า MIC ของรอยัลเยลลี่หลังจากแช่แข็งทันทีต่อ B. subtilis มีค่าเป็น  $31.00 \pm 1.41$  มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร แต่ไม่สามารถยับยั้งการเจริญของ L. bulgaricus และ L. plantarum ได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ค่า MIC ของรอยัลเยลลี่แช่แข็งต่อแบคทีเรียชนิดต่าง ๆ

ชนิดของแบคทีเรีย	MIC (มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร)
<u>B. subtilis</u>	$31.00 \pm 1.41^a$
<u>S. aureus</u>	$41.00 \pm 1.41^b$
<u>E. coli</u>	$82.00 \pm 2.83^c$
<u>L. bulgaricus</u>	ไม่มีการยับยั้งการเจริญ
<u>L. plantarum</u>	ไม่มีการยับยั้งการเจริญ

อักษรที่ไม่เหมือนกันในแนวตั้งหมายถึง แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ  
( $P \leq 0.05$ )

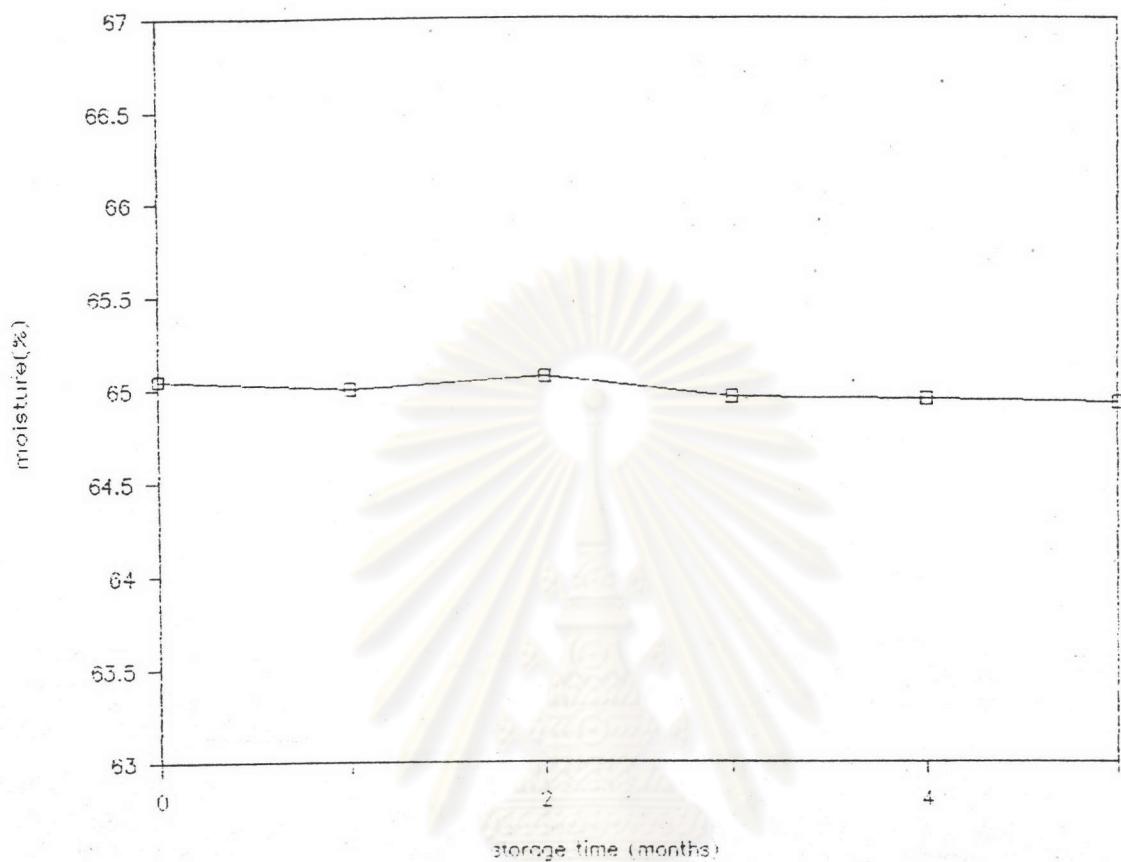
4.1.3 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของรอยัลเยลลี่ที่เก็บในถุง HDPE ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส

วิเคราะห์ปริมาณความชื้น, ปริมาณโปรตีน, ความเป็นกรด และปริมาณ 10-hydroxy-2-decanoic acid ของรอยัลเยลลี่ระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส ในถุง HDPE เป็นเวลา 5 เดือน โดยองค์ประกอบทางเคมีของรอยัลเยลลี่แช่แข็งในระหว่างการเก็บ ที่ศักยภาพได้แก่ ปริมาณความชื้น โปรตีน 10-hydroxy-2-decanoic acid และความเป็นกรดไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ ) เนื่องจากรอยัลเยลลี่ไว้ในถุง HDPE ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 เดือน ดังแสดงในตารางที่ 4.3 และรูปที่ 4.1-4.4

ตารางที่ 4.3 องค์ประกอบทางเคมีของรอยยัลเยลลี่ ระหว่างเก็บท่อพูพูมิ -18 องศาเซลเซียส  
ในถุง HDPE นาน 5 เดือน

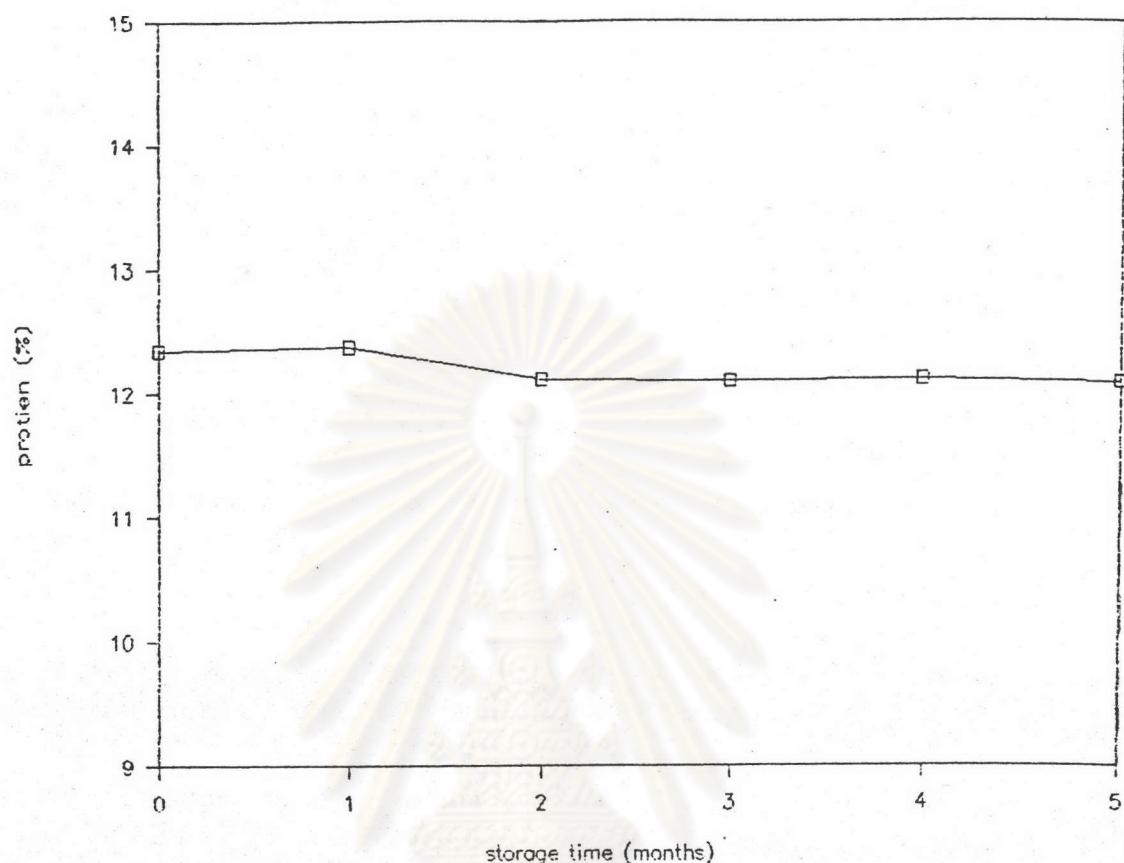
ระยะเวลาเก็บ (เดือน)	ความชื้น (%)	โปรตีน (%)	ความเป็นกรด (มิลลิลิตรของ 1N.NaOH ต่อรอยยัลเยลลี่ 100 กรัม)	10-hydroxy-2-decenoic acid (%)
0	65.05 ± 0.68 <sup>a</sup>	12.34 ± 0.21 <sup>a</sup>	41.80 ± 0.34 <sup>a</sup>	1.90 <sup>a</sup>
1	65.00 ± 0.03 <sup>a</sup>	12.37 ± 0.38 <sup>a</sup>	42.20 ± 0.28 <sup>a</sup>	1.90 <sup>a</sup>
2	65.07 ± 0.06 <sup>a</sup>	12.11 ± 0.08 <sup>a</sup>	41.90 ± 0.04 <sup>a</sup>	1.85 <sup>a</sup>
3	64.96 ± 0.07 <sup>a</sup>	12.10 ± 0.08 <sup>a</sup>	42.20 ± 0.11 <sup>a</sup>	1.88 <sup>a</sup>
4	64.95 ± 0.06 <sup>a</sup>	12.11 ± 0.08 <sup>a</sup>	42.10 ± 0.15 <sup>a</sup>	1.80 <sup>a</sup>
5	64.93 ± 0.08 <sup>a</sup>	12.09 ± 0.07 <sup>a</sup>	42.05 ± 0.11 <sup>a</sup>	1.80 <sup>a</sup>

อักษรไม่เหมือนกันในแนวตั้ง หมายถึง แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )



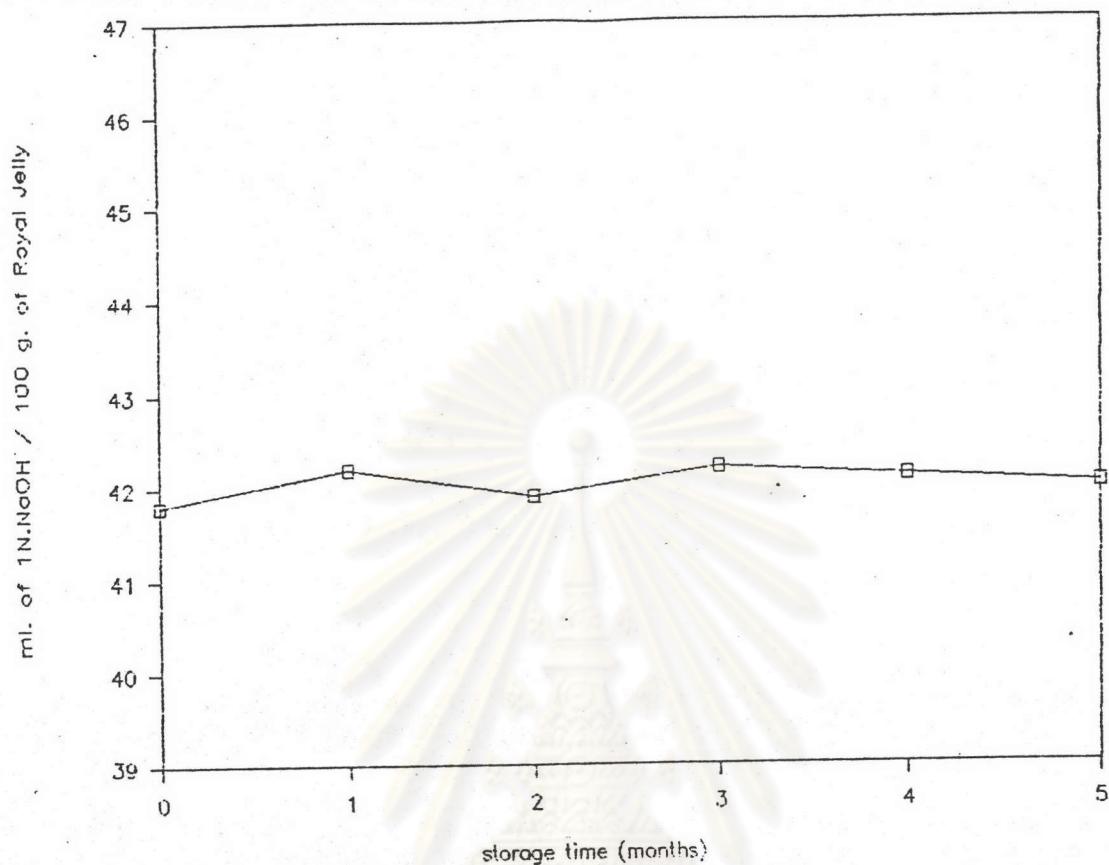
รูปที่ 4.1 ความชื้นของรอยัลไอลส์แพ็คช์งระหว่างเก็บห้องเย็น -18 องศาเซลเซียสในถุง HDPE เป็นเวลา 5 เดือน

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



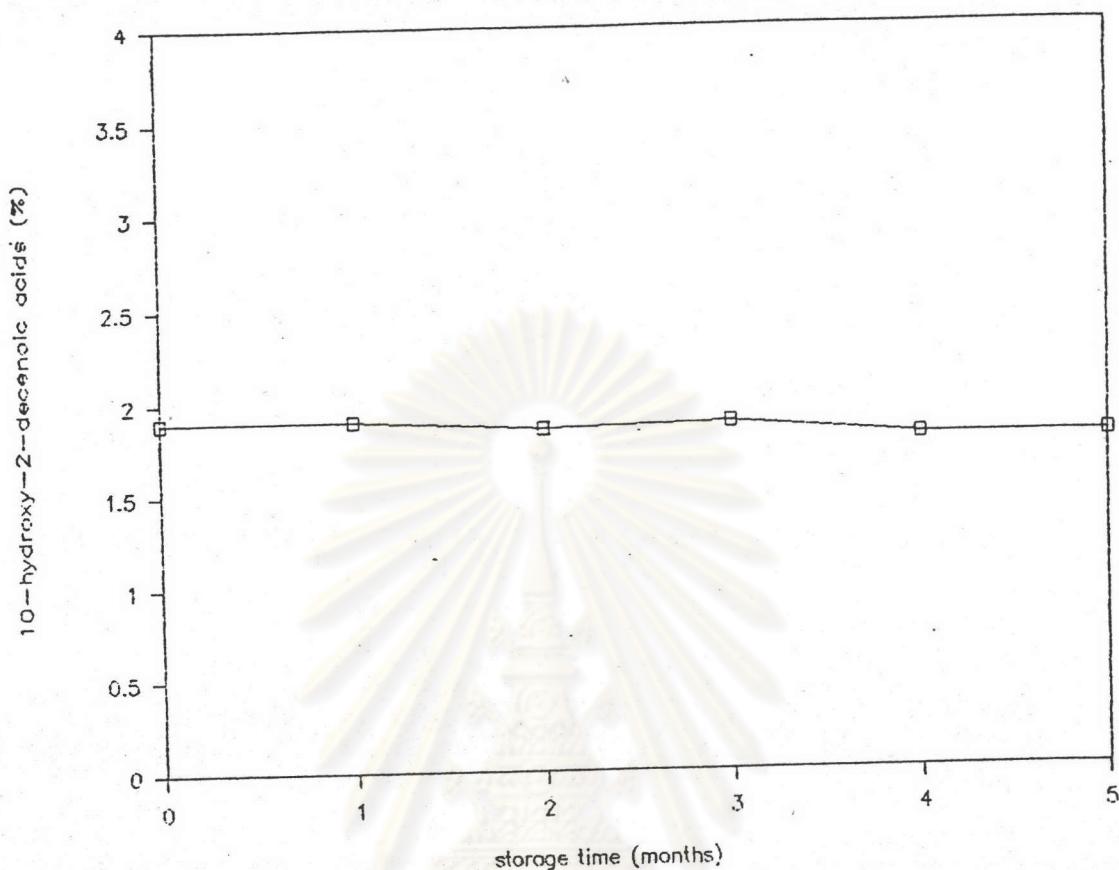
รูปที่ 4.2 ปริมาณโปรตีนของรอยัลเยลลี่ระหว่างแข็ง เก็บที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส  
ในถุง HDPE เป็นเวลา 5 เดือน

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 4.3 ความเป็นกรดของร้อยภายน้ำนมแม่ชีที่เก็บห้องตู้เย็น -18 องศาเซลเซียส ในถุง HDPE เป็นเวลา 5 เดือน

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
อุปสงค์และมหาวิทยาลัย



รูปที่ 4.4 ปริมาณ 10-hydroxy-2-decanoic acid ของร้อยละเปลี่ยน  
ระหว่างเก็บห้องหกมิ -18 องศาเซลเซียส ในถุง HDPE เป็นเวลา 5 เดือน

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ทดสอบหาค่า MIC ของรอยัลเยลลีระหว่างเก็บท่ออุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส นานถุง HDPE เป็นเวลา 1 เดือน แล้วเลือก B. subtilis ที่มีค่า MIC ต่ำสุด เป็นแบคทีเรียที่ใช้ทดสอบค่า MIC นานระหว่างการเก็บท่ออุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 เดือน

ค่า MIC ของรอยัลเยลลีต่อ B. subtilis, S. aureus และ E. coli ระหว่างเก็บท่ออุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสนานถุง HDPE เป็นเวลา 1 เดือน แสดงไว้ในตารางที่ 4.4, 4.5, และ 4.6 ส่วนค่า MIC ของรอยัลเยลลีต่อ B. subtilis ระหว่างเก็บท่ออุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสนาน 5 เดือน แสดงไว้ในตารางที่ 4.7 และรูปที่ 4.5

ตารางที่ 4.4 ค่า MIC ของรอยัลเยลลีแข็งต่อ B. subtilis ระหว่างเก็บท่ออุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส นานถุง HDPE

ระยะเวลาเก็บ (วัน)	MIC (มิลิกรัมต่อมิลลิลิตร)
0	30.00 $\pm$ 0.00 <sup>a</sup>
5	31.00 $\pm$ 1.41 <sup>a</sup>
10	36.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>
15	37.00 $\pm$ 1.41 <sup>b</sup>
20	36.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>
25	36.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>
30	36.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>

อักษรไม่เหมือนกันในแนบทั้ง หมายถึง แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

ตารางที่ 4.5 ค่า MIC ของรอยัลเยลลีช์เช็ค ต่อ S. aureus ระหว่างเก็บที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส จนถึง HDPE

ระยะเวลาเก็บ (วัน)	MIC (มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร)
0	40.00 $\pm$ 0.00 <sup>a</sup>
5	41.00 $\pm$ 1.41 <sup>a</sup>
10	41.00 $\pm$ 1.41 <sup>a</sup>
15	46.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>
20	46.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>
25	47.00 $\pm$ 1.41 <sup>b</sup>
30	47.00 $\pm$ 1.41 <sup>b</sup>

อักษรไม่เหมือนกันในแนวตั้ง หมายถึง แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

ตารางที่ 4.6 ค่า MIC ของรอยัลเยลลีช์เช็ค ต่อ E. coli ระหว่างเก็บที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส จนถึง HDPE

ระยะเวลาเก็บ (วัน)	MIC (มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร)
0	80.00 $\pm$ 0.00 <sup>a</sup>
5	81.00 $\pm$ 1.41 <sup>a</sup>
10	81.00 $\pm$ 1.41 <sup>a</sup>
15	86.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>
20	86.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>
25	87.00 $\pm$ 1.41 <sup>b</sup>
30	87.00 $\pm$ 1.41 <sup>b</sup>

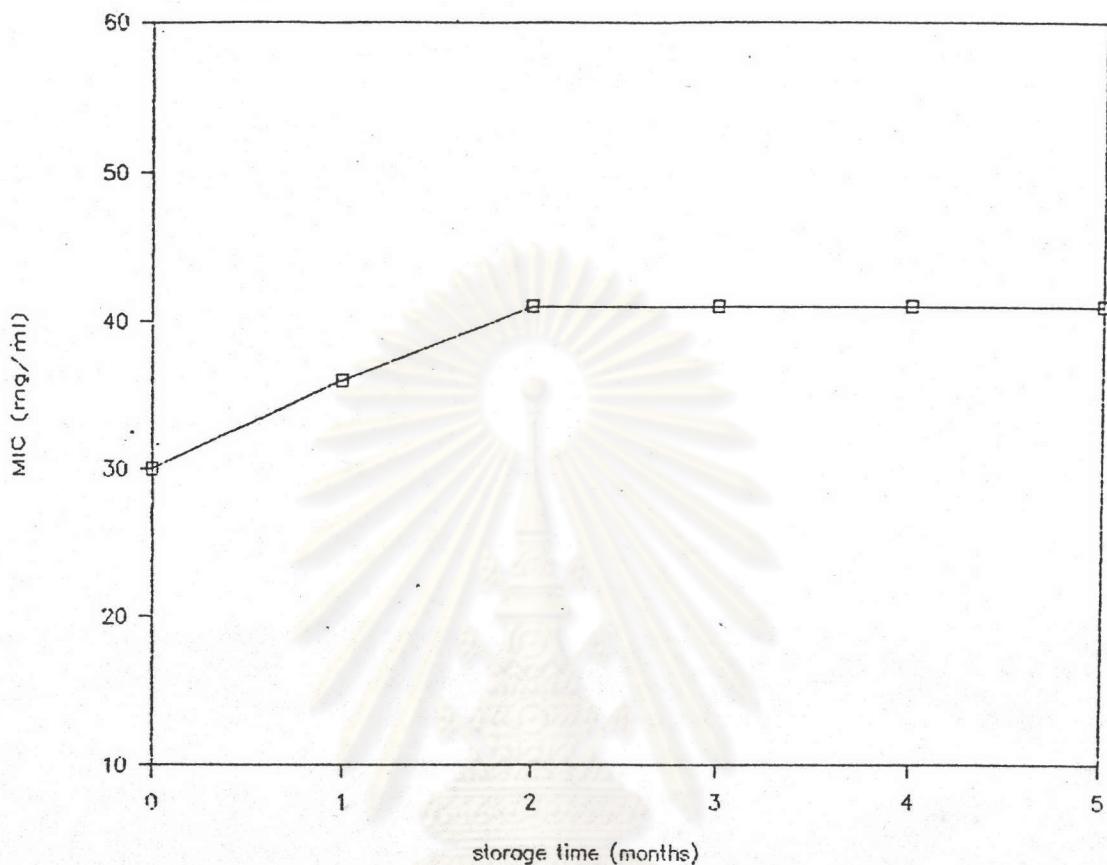
อักษรไม่เหมือนกันในแนวตั้ง หมายถึง แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

ตารางที่ 4.7 ค่า MIC ของรอยลักษณะแข็งต่อ *B. subtilis* ระหว่างเก็บห้องปฏิบัติการ -18 องศาเซลเซียส ในถุง HDPE

ระยะเวลาเก็บ (เดือน)	MIC (มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร)
0	30.00 $\pm$ 0.00 <sup>a</sup>
1	36.00 $\pm$ 0.00 <sup>b</sup>
2	41.00 $\pm$ 1.41 <sup>c</sup>
3	41.00 $\pm$ 0.00 <sup>c</sup>
4	41.00 $\pm$ 1.41 <sup>c</sup>
5	41.00 $\pm$ 1.41 <sup>c</sup>

อักษรไม่เหมือนกันในแนวตั้ง หมายถึง แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณมหาวิทยาลัย



รูปที่ 4.5 ค่า MIC ของรอยัลเยลลีแซ่บชีสต์ต่อ *B. subtilis* ระหว่างเก็บที่อุณหภูมิ  
- 18 องศาเซลเซียส จนถึง HDPE เป็นเวลา 5 เดือน

ศูนย์วิทยทรพยากร  
วิชาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

#### 4.2 การทำแห้งร้อยละโดยการทำแห้ง เยือกแข็ง

ทำแห้งร้อยละโดยวิธีทำแห้ง เยือกแข็ง กำหนดอยู่ที่เริ่มต้นในการทำแห้ง -25 องศาเซลเซียส และให้อุณหภูมิสุดท้ายเป็น 28 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาทำแห้งทั้งหมด 30 ชั่วโมง

##### 4.2.1 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของร้อยละโดยการทำแห้ง

องค์ประกอบทางเคมีของร้อยละที่ผ่านการทำแห้ง เยือกแข็ง แสดงไว้ดังตารางที่ 4.8

##### ตารางที่ 4.8 องค์ประกอบทางเคมีของร้อยละโดยการทำแห้ง

องค์ประกอบทางเคมี	ค่าเฉลี่ย (%) + ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ความชื้น	2.47 ± 0.15
โปรตีน	35.54 ± 0.21
ไขมัน	10.12 ± 0.53
เกล้า	2.92 ± 0.27
10-hydroxy-2-decanoic acid	5.30

4.2.2 ปริมาณความเข้มข้นต่อส่วนของร้อยละแห้งที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย ร้อยละแห้งสามารถยับยั้งการเจริญของ *B. subtilis* ได้ที่สุด รองลงมา ได้แก่ *S. aureus* และ *E. coli* แต่ไม่สามารถยับยั้งการเจริญของ *L. bulgaricus* และ *L. plantarum* ได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ค่า MIC ของร้อยละเยลลีแพ็งต์ต่อบาบค์ที่เรียชนิดต่าง ๆ

ชนิดของแบบค์ที่เรีย	MIC (มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร)
<u>B. subtilis</u>	20.00 ± 0.00 <sup>a</sup>
<u>S. aureus</u>	31.00 ± 1.41 <sup>b</sup>
<u>E. coli</u>	71.00 ± 1.41 <sup>c</sup>
<u>L. bulgaricus</u>	ไม่มีการยับยั้งการเจริญ
<u>L. plantarum</u>	ไม่มีการยับยั้งการเจริญ

อักษรไม่เหมือนกันในแนวตั้งหมายถึง แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

ร้อยละเยลลีแพ็งมีค่า MIC ต่อบาบค์ที่เรียชนิดต่าง ๆ ต่ำกว่าร้อยละเยลลีแพ็ง เมื่อเทียบ拿้าหนกรอยล์ของร้อยละเยลลีแพ็งและร้อยละเยลลีแพ็งให้เท่ากันโดยใช้น้ำหนักแพ็ง ดังแสดงในตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 ค่า MIC ของร้อยละเยลลีแพ็งและร้อยละเยลลีแพ็ง ต่อบาบค์ที่เรีย B. subtilis, S. aureus และ E. coli เมื่อเทียบ拿้าหนกรอยล์เยลลีแพ็งและร้อยละเยลลีแพ็งให้เท่ากันโดยใช้น้ำหนักแพ็ง

ร้อยละเยลลี	ชนิดของแบบค์ที่เรีย	<u>B. subtilis</u>	<u>S. aureus</u>	<u>E. coli</u>
ร้อยละเยลลีแพ็ง		9.94 <sup>a</sup>	13.14 <sup>a</sup>	26.28 <sup>a</sup>
ร้อยละเยลลีแพ็ง		20.00 <sup>b</sup>	31.00 <sup>b</sup>	71.00 <sup>b</sup>

อักษรไม่เหมือนกันในแนวตั้งหมายถึง แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

#### 4.2.3 ผลการใช้สารเพิ่มปริมาณต่อการทำแห้งร้อยเยลลี่

เติมแลคโตส แบ่งมันสำปะหลัง และแลคโตสฟสมแบ่งมันสำปะหลัง (นอัตรา 1:1 โดยน้ำหนัก) ในปริมาณ 10, 20 และ 30% ลงในร้อยเยลลี่ ทำแห้ง เยือกแข็ง โดยที่ภาวะเดียวกันกับข้อ 4.2.1 และ 4.2.2 จากนั้นพิจารณาการที่มีความชื้นสัมพัทธ์ 75% ที่อุณหภูมิห้อง วัดปริมาณการดูดน้ำกับของร้อยเยลลี่ ซึ่งร้อยเยลลี่ที่เติมแลคโตส สามารถดูดน้ำกลับได้ดีสุด รองลงมาได้แก่ ร้อยเยลลี่ที่เติมแลคโตสฟสมแบ่งมันสำปะหลังนอัตรา 1:1 โดยน้ำหนัก และแบ่งมันสำปะหลังตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 4.11-4.12

ตารางที่ 4.11 ปริมาณการดูดน้ำกับของร้อยเยลลี่ที่เติมสารเพิ่มปริมาณแล้วผ่านการทำแห้ง เยือกแข็ง

ชนิดของสารเพิ่มปริมาณ	ปริมาณที่เติม (%)	ปริมาณการดูดน้ำกับของร้อยเยลลี่ (%)
แลคโตส	10	9.17 ± 0.19 <sup>b</sup>
	20	9.02 ± 0.18 <sup>b</sup>
	30	8.50 ± 0.23 <sup>a</sup>
แบ่งมันสำปะหลัง	10	12.34 ± 0.17 <sup>g</sup>
	20	11.95 ± 0.16 <sup>f</sup>
	30	10.67 ± 0.17 <sup>d,e</sup>
แลคโตสฟสมแบ่งมันสำปะหลัง (1:1)	10	10.58 ± 0.21 <sup>d</sup>
	20	10.41 ± 0.20 <sup>d</sup>
	30	9.73 ± 0.18 <sup>c</sup>

อักษรไม่เหมือนกันในแนวตั้งหมายถึง แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

ตารางที่ 4.12 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณการดูดซึมกลับของรอยยักเยลลี่ที่เติมสารเพิ่มปริมาณ แล้วผ่านการทำแห้ง เยือกแข็ง

ปัจจัย	df	MS
ชนิดของสารเพิ่มปริมาณ (A)	2	11.40*
ปริมาณที่เติม (B)	2	1.87*
AB	4	0.15*
ERROR	9	5.68 $\times 10^{-3}$

เครื่องหมาย \* แสดงว่าแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

4.3 ผลของภาคชนะบรรจุ อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้เก็บต่อคุณภาพของรอยยักเยลลี่แห้ง

นำรอยยักเยลลี่ที่ผ่านการทำแห้ง เยือกแข็งแล้วมาบรรจุในถุง PE/Al และ HDPE เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -18, 5 และ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) เป็นเวลานาน 5 เดือน และ ประเมินผลโดยติดตามการเปลี่ยนแปลงปริมาณความชื้น ปริมาณโปรตีน ปริมาณ 10-hydroxy-2-decenoic acid และค่า MIC ต่อ *B. subtilis* ของรอยยักเยลลี่แห้งนานระหว่างเก็บหกเดือน โดยปริมาณความชื้นของรอยยักเยลลี่แห้งนานระหว่างการเก็บ 5 เดือน แสดงไว้ในตาราง 4.13 และ รูปที่ 4.6-4.8 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นของรอยยักเยลลี่แห้งนานระหว่าง เก็บแสดง ไว้ในตารางที่ 4.14, ปริมาณโปรตีนของรอยยักเยลลี่นานระหว่างการเก็บ 5 เดือน แสดงไว้ในตารางที่ 4.15 และรูปที่ 4.9-4.11 การวิเคราะห์แปรปรวนของปรتีนของรอยยักเยลลี่แห้งนานระหว่าง เก็บแสดง ไว้ในตารางที่ 4.16, ปริมาณ 10-hydroxy-2-decenoic acid ของรอยยักเยลลี่แห้งนานระหว่าง เก็บแสดง ไว้ในตารางที่ 4.17 และรูปที่ 4.12-4.14 การวิเคราะห์แปรปรวนของ 10-hydroxy-2-decenoic acid ของรอยยักเยลลี่แห้งนานระหว่างเก็บ 5 เดือน แสดงไว้ในตารางที่ 4.18 และค่า MIC ต่อ *B. subtilis* ของรอยยักเยลลี่แห้งนานระหว่างเก็บ 5 เดือน แสดงไว้ใน ตารางที่ 4.19 และรูปที่ 4.15-4.17 ส่วนการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่า MIC ต่อ *B. subtilis* ของรอยยักเยลลี่แห้งนานระหว่างเก็บ แสดงไว้ในตารางที่ 4.20

ตารางที่ 4.13 ปริมาณความชื้นของรอยล์เมลล์แห้งที่บรรจุในถุง PE/Al และ HDPE เก็บไว้ที่ อุณหภูมิ -18,5 และ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

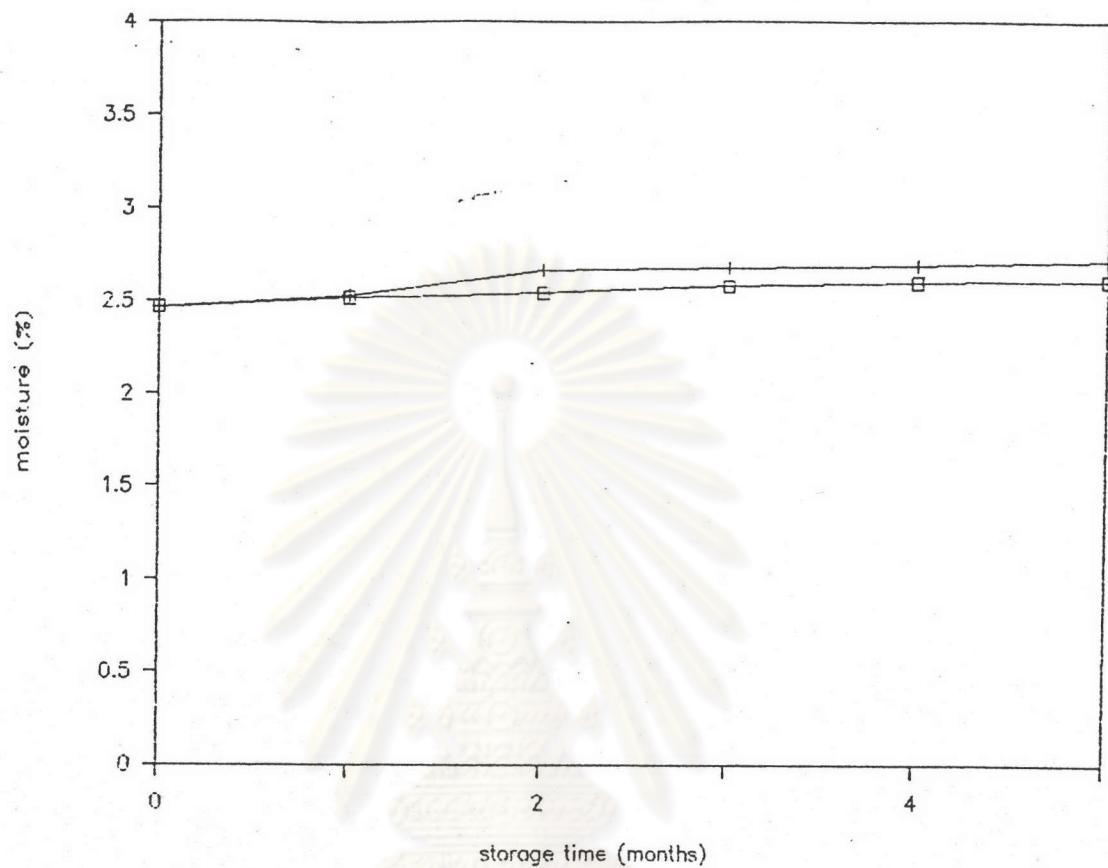
ระยะเวลาเก็บ (เดือน)	ภาชนะบรรจุ	ปริมาณความชื้น (%)		
		อุณหภูมิท่าชี้เก็บ	18 องศาเซลเซียส	5 องศาเซลเซียส
		28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง)		
0	PE/Al	2.47 ± 0.15	2.47 ± 0.15	2.47 ± 0.15
	HDPE	2.47 ± 0.15	2.47 ± 0.15	2.47 ± 0.15
1	PE/Al	2.52 ± 0.06	2.53 ± 0.09	2.53 ± 0.08
	HDPE	2.53 ± 0.07	2.67 ± 0.07	2.91 ± 0.10
2	PE/Al	2.54 ± 0.05	2.63 ± 0.02	2.60 ± 0.04
	HDPE	2.66 ± 0.04	2.75 ± 0.03	3.14 ± 0.03
3	PE/Al	2.58 ± 0.05	2.65 ± 0.01	2.66 ± 0.05
	HDPE	2.68 ± 0.04	2.77 ± 0.02	3.20 ± 0.03
4	PE/Al	2.60 ± 0.02	2.66 ± 0.02	2.67 ± 0.04
	HDPE	2.69 ± 0.02	2.79 ± 0.04	3.23 ± 0.02
5	PE/Al	2.61 ± 0.03	2.68 ± 0.03	2.70 ± 0.05
	HDPE	2.72 ± 0.02	2.79 ± 0.02	3.28 ± 0.04

ตารางที่ 4.14 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณความชื้นของรอยยักเยลลี่แห้งที่บรรจุในถุง PE/Al และ HDPE เก็บท่อหกมิล -18, 5, 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

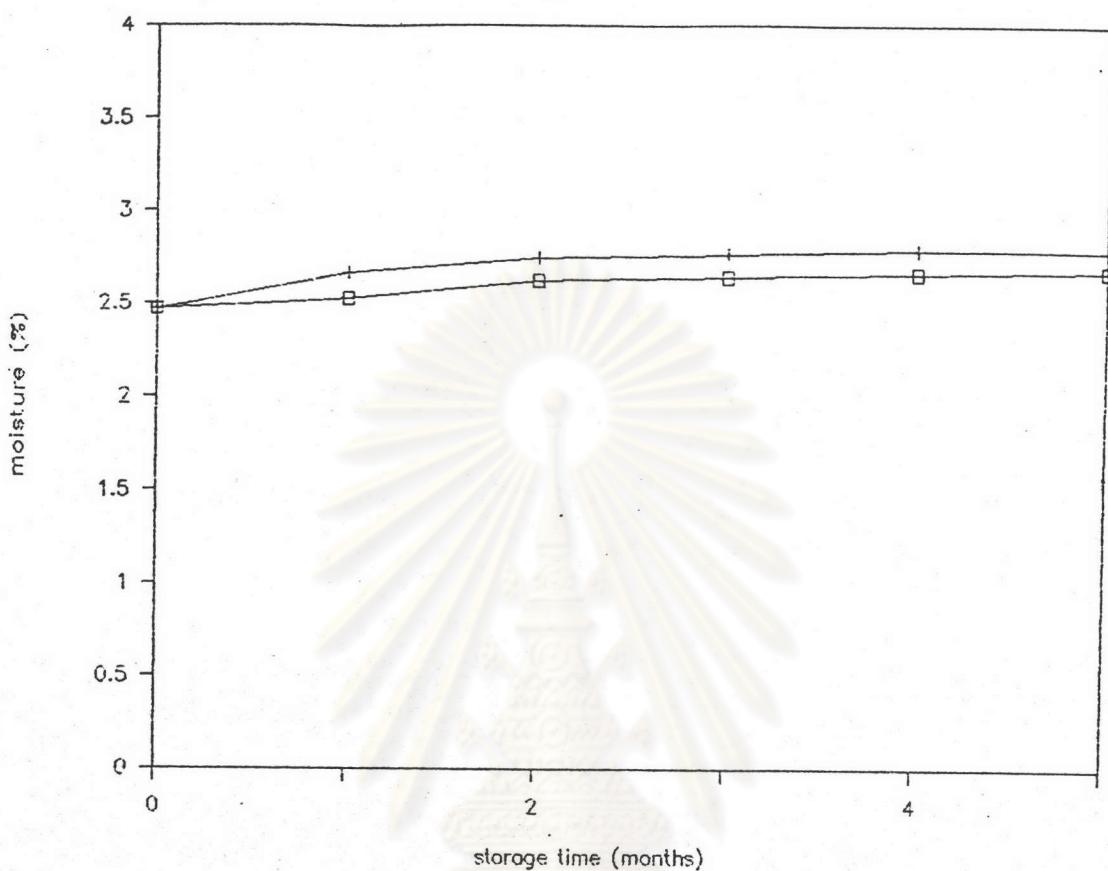
ปัจจัย	df	MS
ระยะเวลาเก็บ (A)	5	0.55*
ภาชนะบรรจุ (B)	1	0.49*
อุณหภูมิที่เก็บ (C)	2	$2.33 \times 10^{-2}**$
AB	5	0.17*
AC	10	$4.47 \times 10^{-2}**$
BC	2	$8.51 \times 10^{-2}**$
ABC	10	$9.35 \times 10^{-2}**$
ERROR	36	$1.25 \times 10^{-3}$

เครื่องหมาย \* แสดงว่าแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

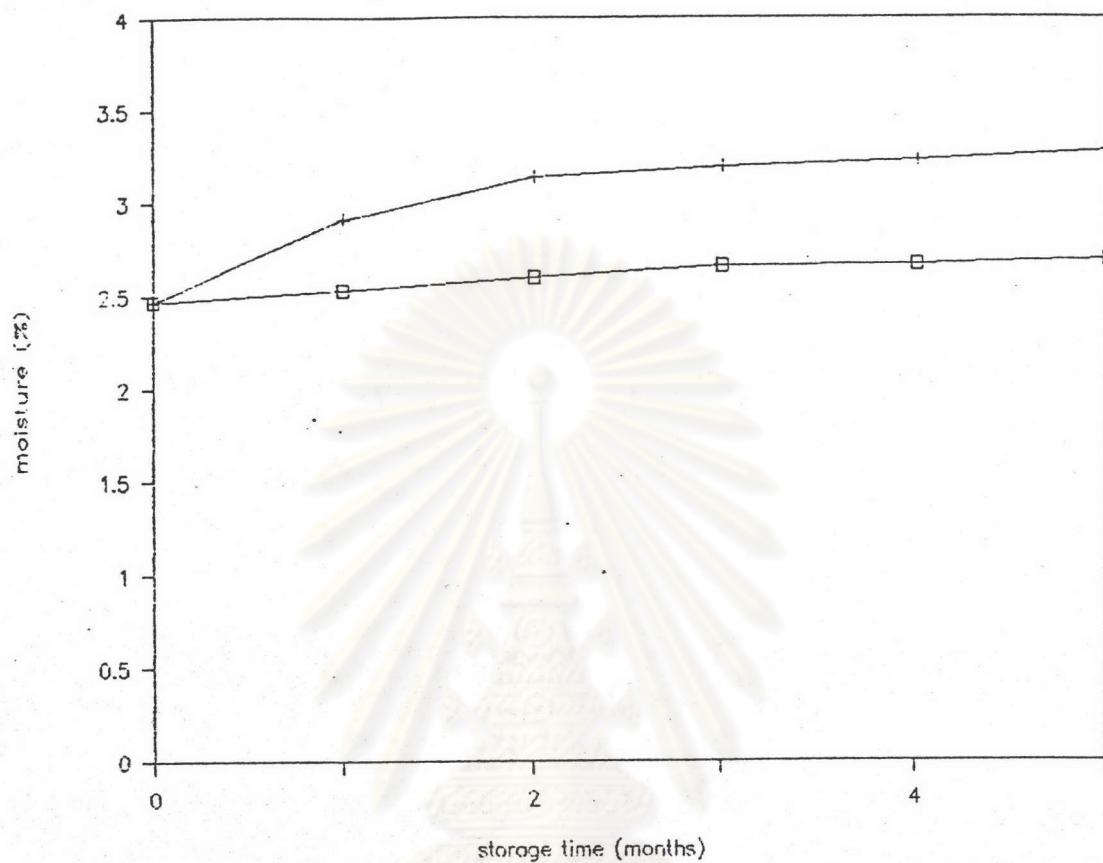
ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 4.6 ปริมาณความชื้นของร้อยกัมเมลล์แพ็คท์บรรจุภัณฑ์ PE/Al (□) และ HDPE (+)  
เก็บที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส นาน 5 เดือน



รูปที่ 4.7 ปริมาณความชื้นของร้อยลิตรถังที่บรรจุน้ำ PE/Al (□) และ HDPE (+)  
เก็บห้องทดลอง 5 องศาเซลเซียส นาน 5 เดือน



รูปที่ 4.8 ปริมาณความชื้นของร้อยส์เยลลีแพ็คท์บรรจุภัณฑ์ PE/Al (□) และ HDPE (+)  
เก็บที่อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

ตารางที่ 4.15 ปริมาณโปรตีนของรอยัลเยลล์แท็งท์เบอร์จูนกุ้ง PE/Al และ HDPE เก็บที่อุณหภูมิ -18, 5 และ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

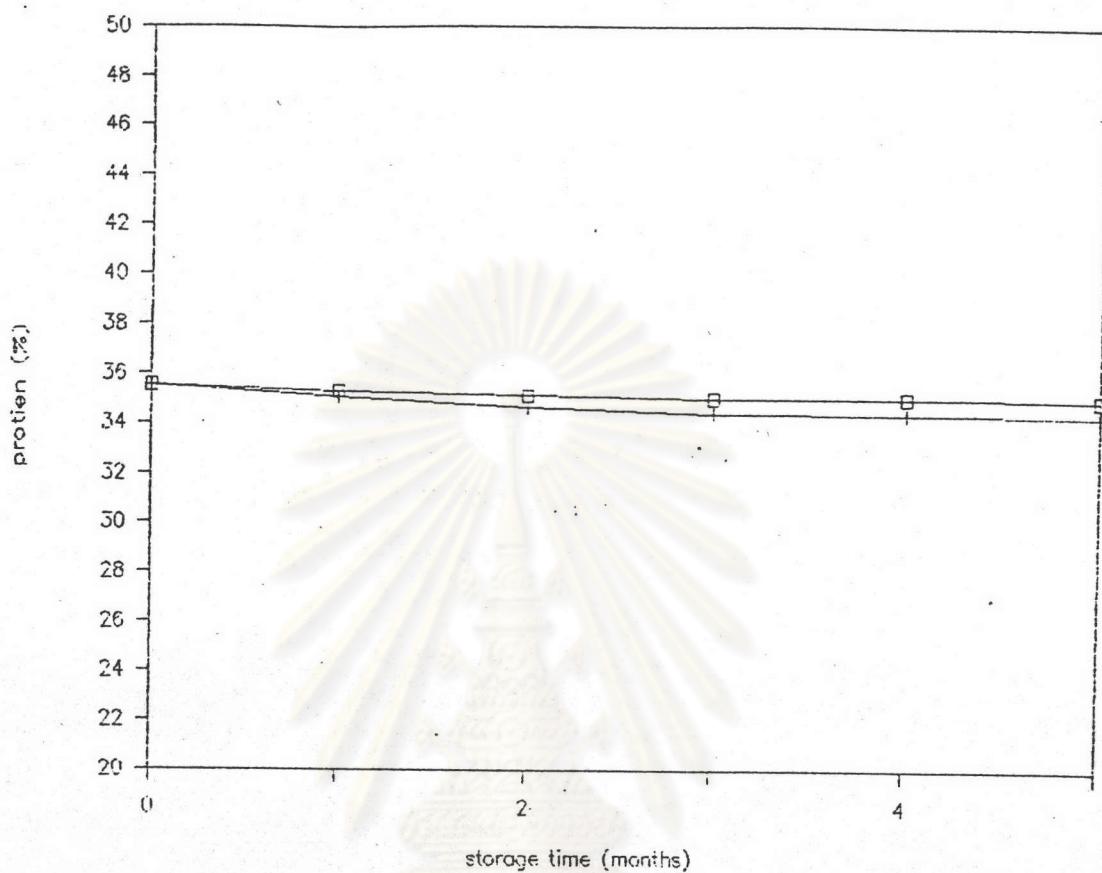
ระยะเวลาเก็บ (เดือน)	ภาชนะบรรจุ	ปริมาณโปรตีน (%)		
		-18 องศาเซลเซียส	5 องศาเซลเซียส	28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง)
		อุณหภูมิที่ใช้เก็บ		
0	PE/Al	35.54 ± 0.21	35.54 ± 0.21	35.54 ± 0.21
	HDPE	35.54 ± 0.21	35.54 ± 0.21	35.54 ± 0.21
1	PE/Al	35.29 ± 0.15	35.26 ± 0.07	35.10 ± 0.18
	HDPE	35.04 ± 0.08	34.51 ± 0.09	34.85 ± 0.15
2	PE/Al	35.11 ± 0.08	35.10 ± 0.07	35.06 ± 0.07
	HDPE	34.65 ± 0.12	34.49 ± 0.17	34.21 ± 0.06
3	PE/Al	35.02 ± 0.11	34.76 ± 0.08	34.93 ± 0.11
	HDPE	34.39 ± 0.07	34.15 ± 0.06	33.99 ± 0.21
4	PE/Al	35.00 ± 0.11	34.73 ± 0.17	34.85 ± 0.12
	HDPE	34.36 ± 0.09	34.16 ± 0.06	33.91 ± 0.13
5	PE/Al	34.97 ± 0.08	34.70 ± 0.08	34.75 ± 0.21
	HDPE	34.33 ± 0.10	34.01 ± 0.11	33.83 ± 0.15

ตารางที่ 4.16 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณโปรดีนของร้อยละyle ลีแห้งที่บรรจุในถุง PE/Al และ HDPE เก็บที่อุณหภูมิ -18, 5, 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

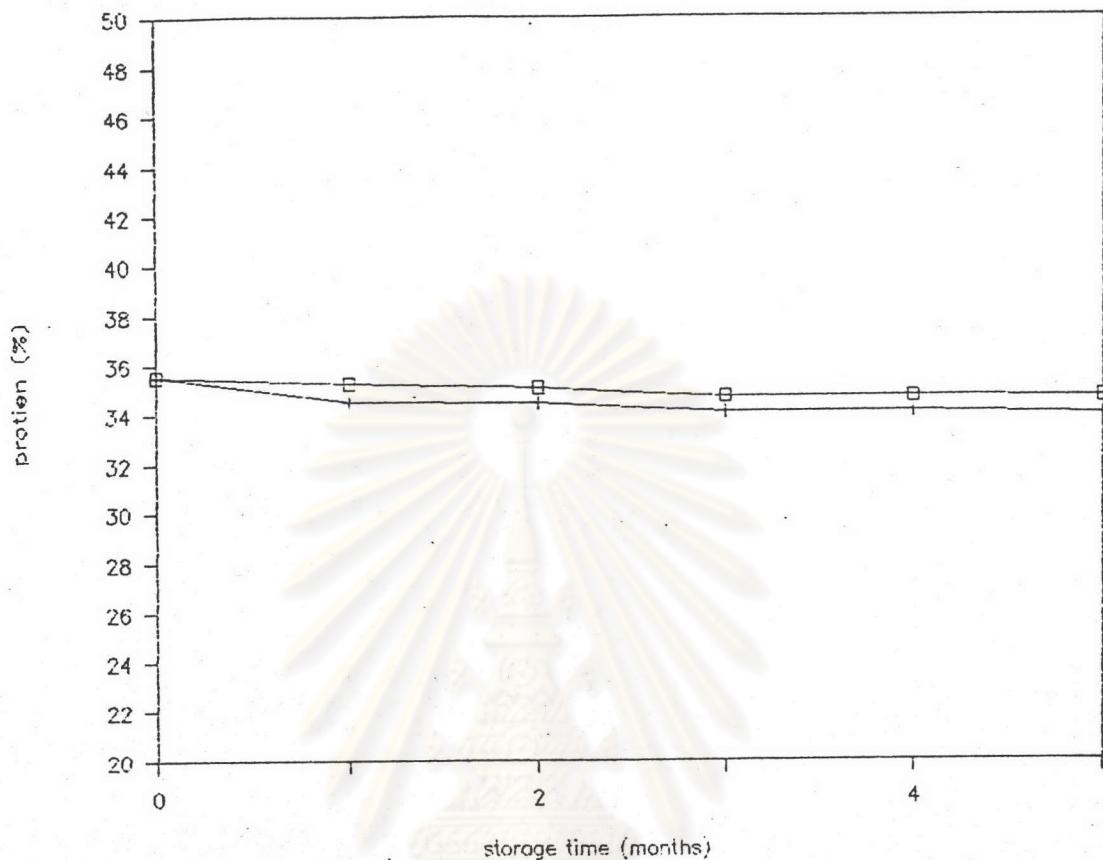
ปัจจัย	df	MS
ระยะเวลาเก็บ (A)	5	50.02*
ภาชนะบรรจุ (B)	1	70.32*
อุณหภูมิที่เก็บ (C)	2	56.91*
AB	5	52.72*
AC	10	52.74*
BC	2	53.68*
ABC	10	52.93*
ERROR	36	56.91

เครื่องหมาย \* แสดงว่าแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

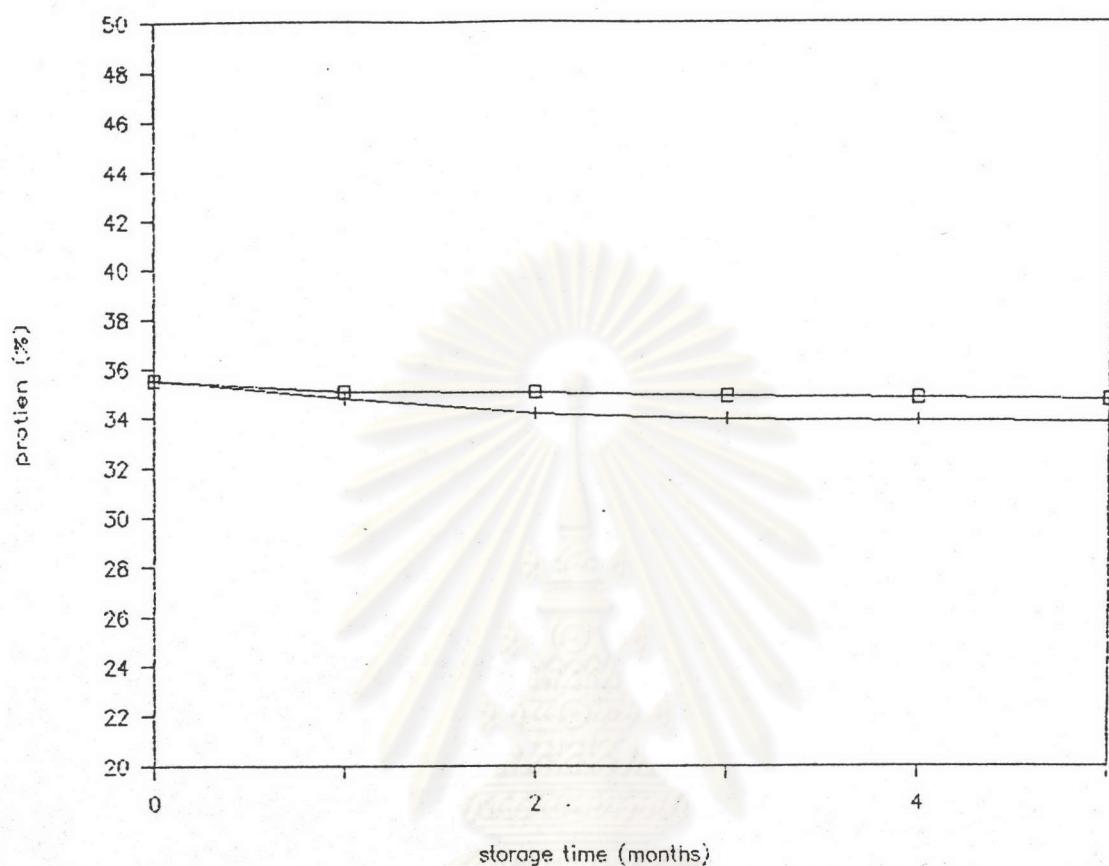


รูปที่ 4.9 ปริมาณโปรตีนของรอยัลเบลกีแห้งที่บรรจุในถุง PE/Al (□) และ HDPE (+)  
เก็บที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส นาน 5 เดือน



รูปที่ 4.10 ปริมาณโปรตีนของร้อยละเยลลี่แห้งที่บรรจุในถุง PE/Al (□) และ HDPE (+)  
เก็บห้องทดลอง 5 องศาเซลเซียส นาน 5 เดือน

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 4.11 บริมาณโปรตีนของร้อยละเยลลี่แห้งที่บรรจุในถุง PE/Al (□) และ HDPE (+) เก็บท่ออัมมูลี 28 องศาเซลเซียส(อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

ตารางที่ 4.17 ปริมาณ 10-hydroxy-2-decenoic acid ของร้อยละเยลลีแห้งที่บรรจุในถุง PE/Al และ HDPE เก็บที่อุณหภูมิ-18,5 และ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง)  
นาน 5 เดือน

ปริมาณ 10-hydroxy-2-decenoic acid (%)

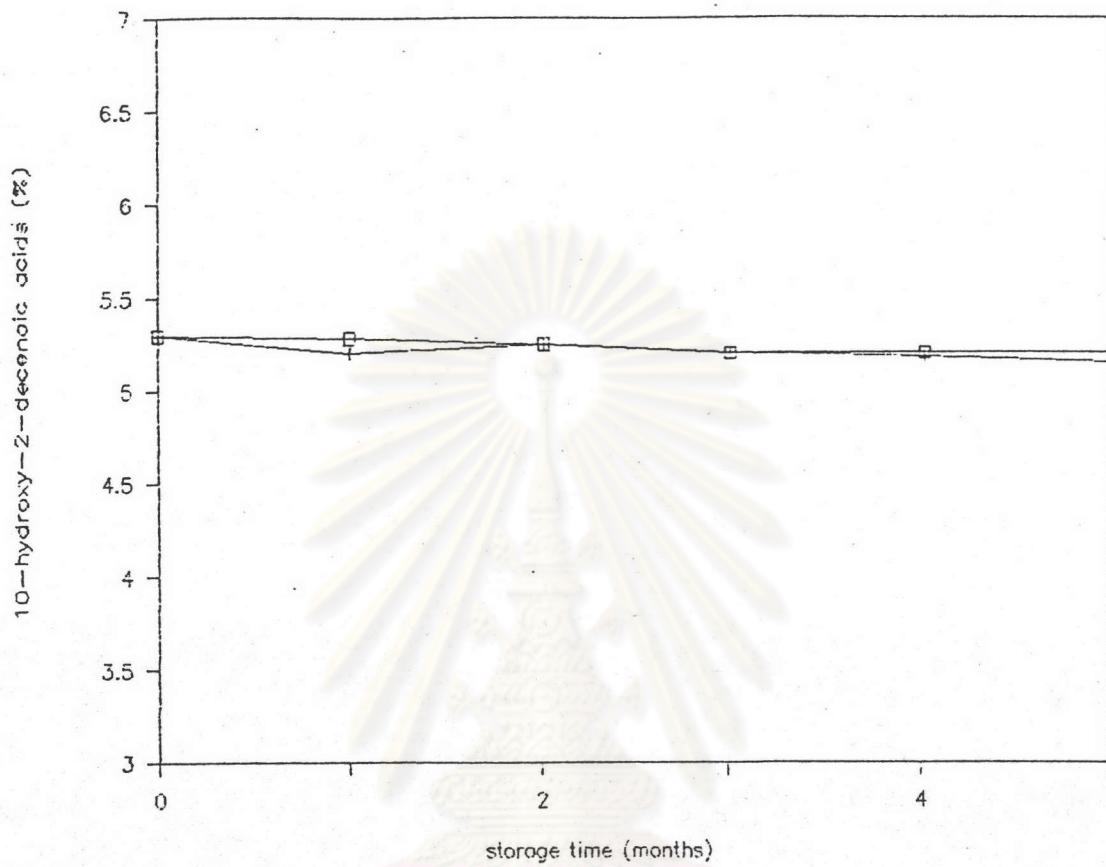
ระยะเวลาเก็บ (เดือน)	ภาชนะบรรจุ	อุณหภูมิที่ใช้เก็บ		
		-18 องศาเซลเซียส	5 องศาเซลเซียส	28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง)
0	PE/Al	5.30	5.30	5.30
	HDPE	5.30	5.30	5.30
1	PE/Al	5.28	5.23	5.18
	HDPE	5.20	5.25	5.20
2	PE/Al	5.25	5.25	5.20
	HDPE	5.25	5.20	5.10
3	PE/Al	5.25	5.15	5.15
	HDPE	5.20	5.15	5.08
4	PE/Al	5.20	5.08	5.10
	HDPE	5.18	5.10	5.05
5	PE/Al	5.20	5.10	5.05
	HDPE	5.15	5.05	5.00

ตารางที่ 4.18 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของ 10-hydroxy-2-decanoic acid ของรอยัลเยลลีแพ็คท์บรรจุภัณฑ์ PE/Al และ HDPE เก็บห้องなく  $-18, 5, 28$  องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

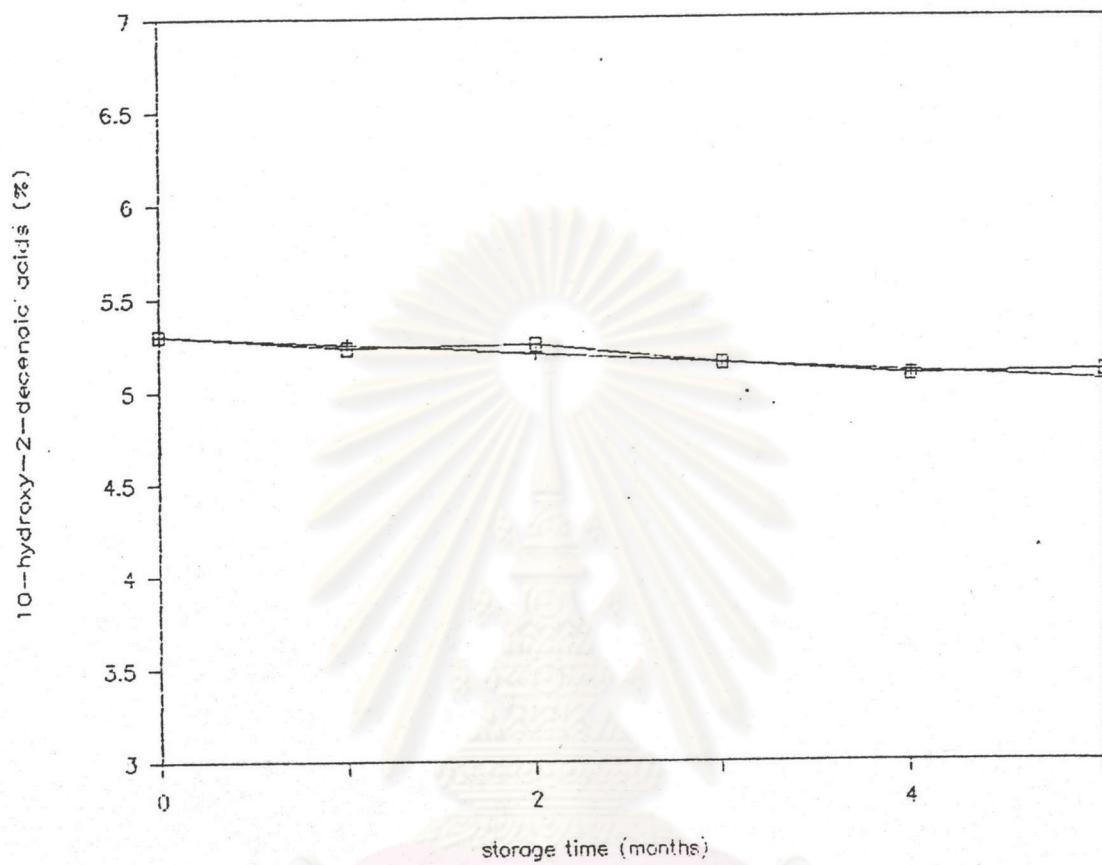
ปัจจัย	df	MS
ระยะเวลาเก็บ (A)	5	$7.69 \times 10^{-2} *$
ภาชนะบรรจุ (B)	1	$1.98 \times 10^{-2} *$
อุณหภูมิที่เก็บ (C)	2	$2.39 \times 10^{-2} *$
AB	5	$1.07 \times 10^{-2} *$
AC	10	$3.20 \times 10^{-3} *$
BC	2	$3.19 \times 10^{-3} *$
ABC	10	$4.32 \times 10^{-3} *$
ERROR	36	$3.88 \times 10^{-3}$

เครื่องหมาย \* แสดงว่าแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

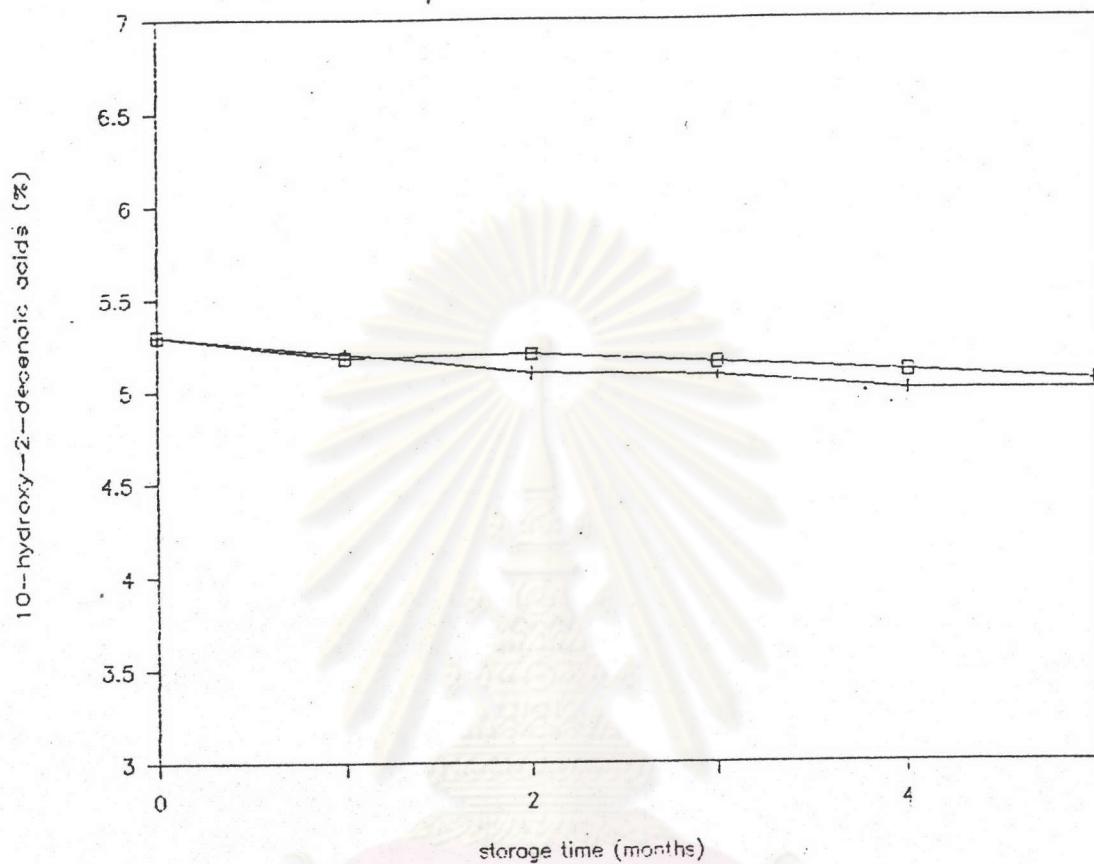
ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 4.12 ปริมาณ 10-hydroxy-2-decanoic acid ของร้อยละเฉลี่ยหลังห้ามรั่ว PE/Al (□) และ HDPE (+) เก็บท่อพลาสติก -18 องศาเซลเซียส นาน 5 เดือน



รูปที่ 4.13 ปริมาณ 10-hydroxy-2-decenoic acid ของร้อยละเฉลี่ยหลังที่บรรจุในถุง PE/Al (□) และ HDPE (+) เก็บห้องทดลอง 5 องศาเซลเซียส นาน 5 เดือน



รูปที่ 4.14 ปริมาณ 10-hydroxy-2-decanoic acid ของร้อยละเยลลี่แห้งที่บรรจุในถุง PE/Al (□) และ HDPE (+) เก็บที่อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.19 ค่า MIC ต่อ B. subtilis ของร้อยละเยลลีแห้งที่บรรจุในถุง PE/Al และ HDPE เก็บที่อุณหภูมิ-18,5 และ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

MIC (มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร)

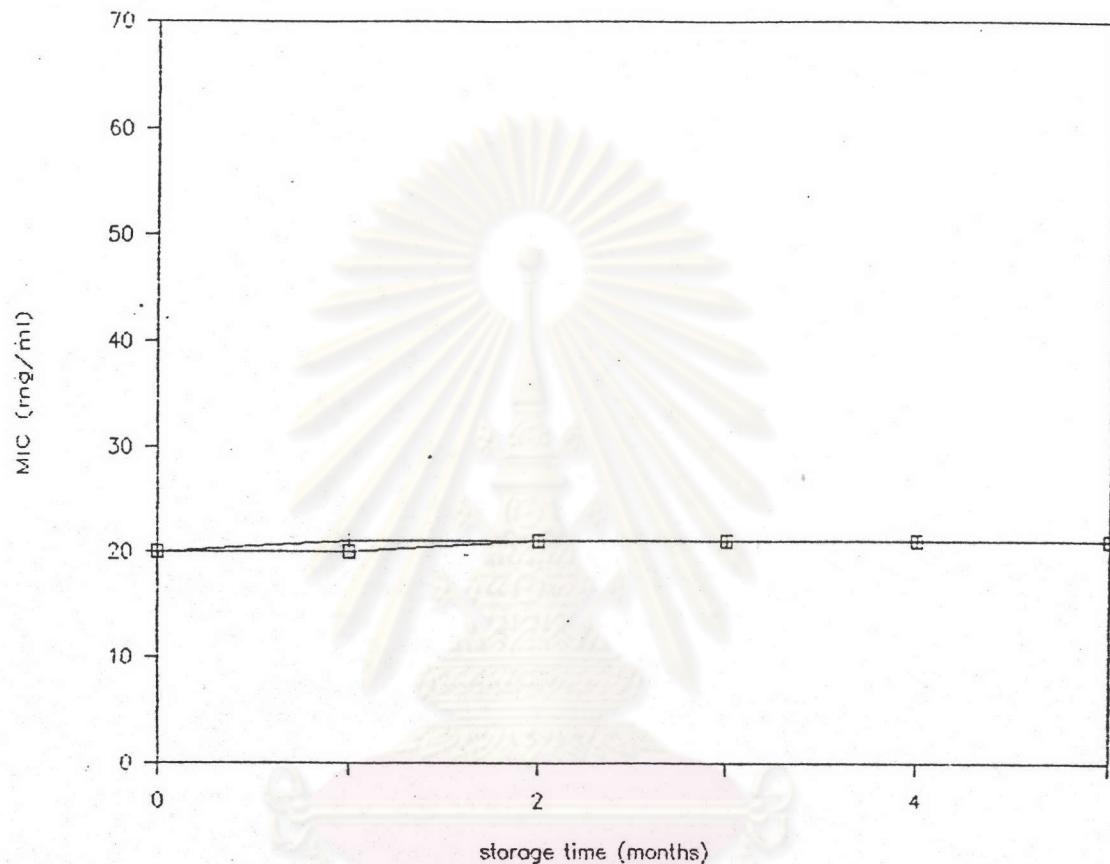
ระยะเวลาเก็บ (เดือน)	ภาชนะบรรจุ	อุณหภูมิที่ใช้เก็บ		
		-18 องศาเซลเซียส	5 องศาเซลเซียส	28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง)
0	PE/Al	20.00 ± 0.00	20.00 ± 0.00	20.00 ± 0.00
	HDPE	20.00 ± 0.00	20.00 ± 0.00	20.00 ± 0.00
1	PE/Al	20.00 ± 0.00	21.00 ± 1.41	21.00 ± 1.41
	HDPE	21.00 ± 1.41	21.00 ± 1.41	25.00 ± 1.41
2	PE/Al	21.00 ± 1.41	21.00 ± 1.41	25.00 ± 1.41
	HDPE	21.00 ± 1.41	25.00 ± 1.41	30.00 ± 2.83
3	PE/Al	21.00 ± 1.41	25.00 ± 1.41	25.00 ± 1.41
	HDPE	21.00 ± 1.41	30.00 ± 2.83	41.00 ± 1.41
4	PE/Al	21.00 ± 1.41	25.00 ± 1.41	30.00 ± 1.41
	HDPE	21.00 ± 1.41	35.00 ± 1.41	45.00 ± 1.41
5	PE/Al	21.00 ± 1.41	25.00 ± 1.41	30.00 ± 1.41
	HDPE	21.00 ± 1.41	35.00 ± 1.41	45.00 ± 1.41

ตารางที่ 4.20 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่า MIC ต่อ B. subtilis  
 รอยัลเยลลีแพ็ทท์บรอนกุน PE/Al และ HDPE เก็บท่อหกมิล -18, 5, 28  
 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน

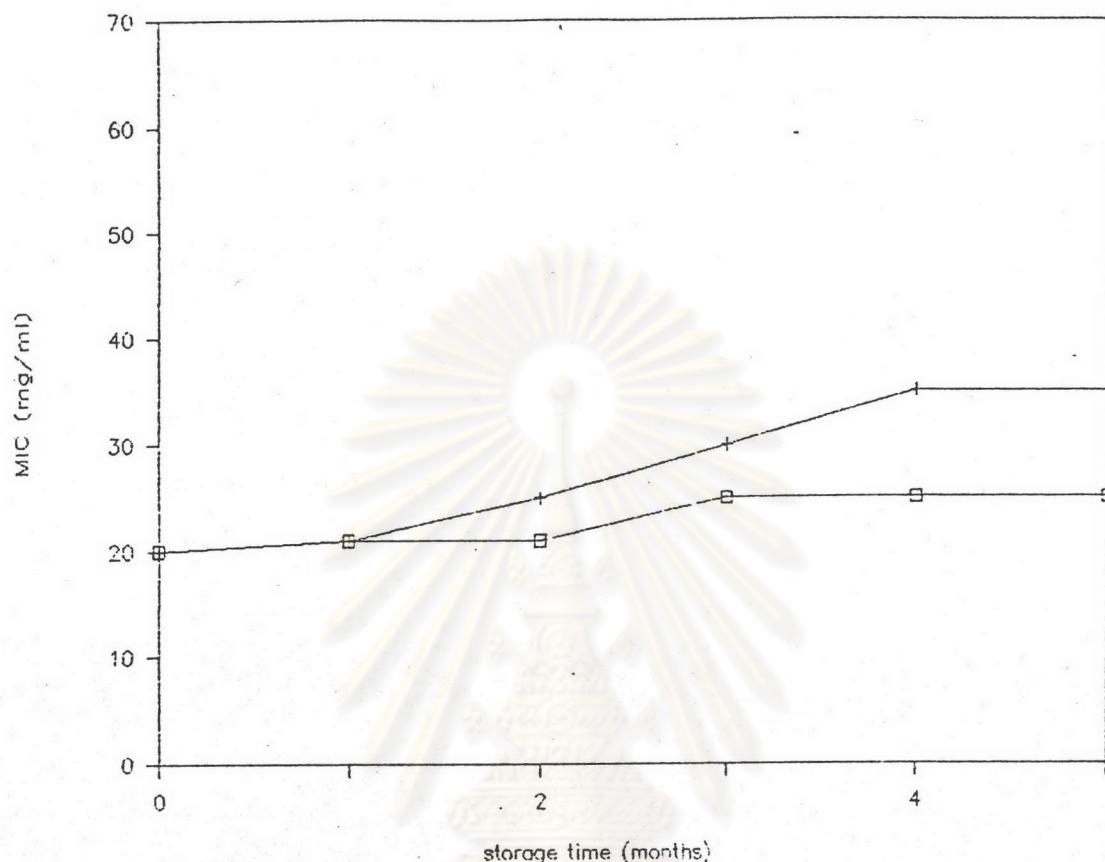
ปัจจัย	df	MS
ระยะเวลาเก็บ (A)	5	4.58x 10 <sup>2</sup> *
ภาค南北 (B)	1	2.27 x 10 <sup>2</sup> *
อุณหภูมิที่เก็บ (C)	2	51.50*
AB	5	30.89*
AC	10	44.83*
BC	2	19.06*
ABC	10	19.59*
ERROR	36	1.25

เครื่องหมาย \* แสดงว่าแตกต่างจากกันมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ )

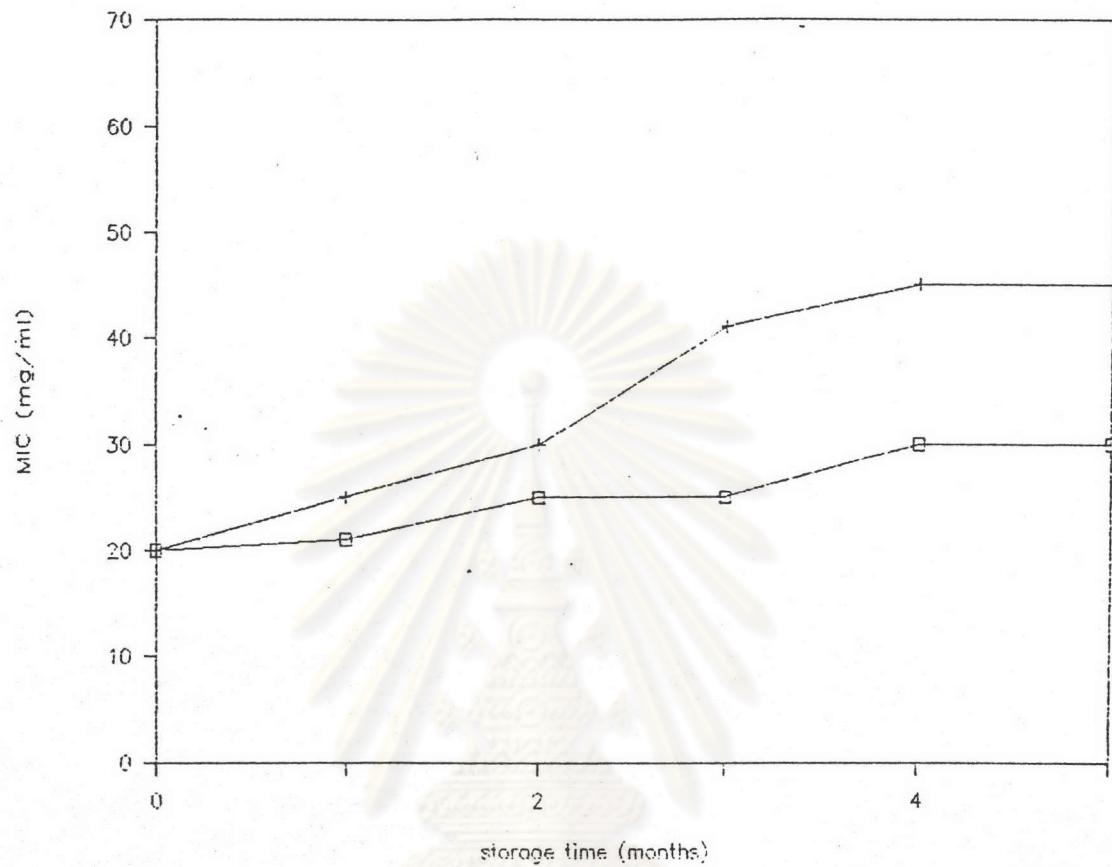
ศูนย์วิทยทรัพยากร  
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 4.15 ค่า MIC ต่อ B. subtilis ของรอยักษ์ยาลลีแห้งที่บรรจุในถุง PE/Al (□)  
และ HDPE (+) เก็บที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส นาน 5 เดือน



รูปที่ 4.16 ค่า MIC ต่อ B. subtilis ของรอยัลเยลล์แพ็คท์บริจูนกุง PE/Al ( □ ) และ HDPE ( + ) เก็บท่อแมกนิ 5 องศาเซลเซียส นาน 5 เดือน



รูปที่ 4.17 ค่า MIC ต่อ B. subtilis ของร้อยละเยลล์แพ็คท์บรรจุภัณฑ์ PE/Al (□)  
และ HDPE (+) เก็บท่ออุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) นาน 5 เดือน