

ภาคผนวก ง

ตารางการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติ

ผลการวิเคราะห์ทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ ง 1 ค่าการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส (ชนิดของแป้ง)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	23	12.533	5.44*
Treatment	4	108.47	27.11**
Error	92	287.13	3.12
Total	119	520.93	

C.V. = 29.6 %

\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.05

\*\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.01

ตารางภาคผนวกที่ ง 2 การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการศึกษาปริมาณแป้งที่เหมาะสม (สีของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	20	17.85	0.89*
Treatment	4	8.28	2.07*
Error	80	124.92	1.56
Total	104		

C.V. = 38.66 %

\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.05

ตารางภาคผนวกที่ 3 การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการศึกษาชนิดของแป้งที่เหมาะสม (รสชาติของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	20	4.37	1.21*
Treatment	4	3.49	0.87*
Error	80	6.11	1.07
Total	104	113.97	

C.V. = 34.82 %

\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.05

ตารางภาคผนวกที่ 4 การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการศึกษาชนิดของแป้งที่เหมาะสม (กลิ่นคาวของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	20	28.94	1.44*
Treatment	4	12.33	3.08**
Error	80	88.86	1.11
Total	104	130.14	

C.V. = 30.44 %

\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.05

\*\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.01

ตารางภาคผนวกที่ ๕ การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการศึกษาชนิดแบ่งที่เหมาะสม  
(ความเหนียวของลูกชิ้นปลา)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	20	20.37	1.01*
Treatment	4	8.37	2.18*
Error	80	106.87	1.33
Total	104	135.97	

C.V. = 43.68 %

\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.05

ตารางภาคผนวกที่ ๖ การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการศึกษาของแบ่งที่เหมาะสม  
(ความชอบรวมของลูกชิ้นปลา)

S.O.V.	d.f.	S.S.	M.S.
Replication	20	16.65	0.83*
Treatment	4	4.13	1.03*
Error	80	103.07	1.28
Total	104	123.85	

C.V. = 36.49 %

\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.05

ตารางภาคผนวกที่ ๗ การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาสูตรที่ยอมรับลูกชิ้น  
ปลาช่อนทะเลแช่เยือกแข็ง

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	16	8.62	0.57 <sup>ns</sup>
Treatment	3	25.69	8.56**
Error	48	58.56	1.22
Total	119	520.93	

C.V. = 36.21 %

\*\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.01

ns = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ ๘ การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาสูตรที่ยอมรับลูกชิ้น  
ปลาช่อนทะเลแช่เยือกแข็ง (ด้านรสชาติ)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	16	28.74	10.8 <sup>ns</sup>
Treatment	3	6.17	2.06 <sup>ns</sup>
Error	48	54.08	1.13
Total	67	88.99	

C.V. = 35.20 %

ns = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.05

ตารางภาคผนวกที่ 9 การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาสูตรที่ยอมรับลูกชิ้นปลาช่อนทะเลแช่เยือกแข็ง (กลิ่นคาว)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	16	23.06	1.44*
Treatment	3	16.65	3.55**
Error	48	30.35	0.63
Total	67	64.06	

C.V. = 23.41 %

\*\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.01

ตารางภาคผนวกที่ 10 การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาสูตรที่ยอมรับลูกชิ้นปลาช่อนทะเลแช่เยือกแข็ง (ความเหนียว)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	16	13.03	0.81 <sup>ns</sup>
Treatment	3	16.04	5.35**
Error	48	63.21	1.32
Total	67	92.28	

C.V. = 37.06 %

\*\* = แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.01

ns = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ



ตารางภาคผนวกที่ ง 11 การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาสูตรที่ยอมรับลูก  
ชั้นปลาช่อนทะเลแช่เยือกแข็ง (ความชอบรวม)

S.O.V.	df.	SS.	M.S.
Replication	16	21.44	1.34 <sup>ns</sup>
Treatment	3	5.34	1.78 <sup>ns</sup>
Error	48	54.91	1.14
Total	67	81.69	

C.V. = 33.16 %

ns = ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

