

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำผสมด่างทับทิม น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนตและน้ำผสมเกลือ ขอนำเสนอผลการศึกษาใน 3 เรื่อง ดังนี้

1. ผลการเปรียบเทียบปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำผสมด่างทับทิม น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนตและน้ำผสมเกลือ จากตลาดเมืองใหม่ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (ที่รับมาจากอำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน เก็บครั้งที่ 1+2)

2. ผลการเปรียบเทียบปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำผสมด่างทับทิม น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนตและน้ำผสมเกลือ จากตลาดเมืองใหม่ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (ที่รับมาจากอำเภอบ้านโฮ่ง จังหวัดลำพูน เก็บครั้งที่ 1+2)

3. ผลการเปรียบเทียบปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำผสมด่างทับทิม น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนตและน้ำผสมเกลือ จากตลาดเมืองใหม่ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

1. ผลการเปรียบเทียบปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำผสมด่างทับทิม น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนตและน้ำผสมเกลือ จากตลาดเมืองใหม่ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (ที่รับมาจากอำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูนเก็บครั้งที่ 1+2) รายละเอียดแสดงในตาราง 4.1

ตารางที่ 4.1 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและผลต่าง ของปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม) ก่อนและหลังการล้างด้วยวิธีต่างๆ (n=2 คือ เก็บครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ของอำเภอเมืองลำพูน)

วิธีล้าง	ก่อนล้าง	หลังล้าง	ผลต่าง*	ผลต่าง**	Wilcoxon Value	ค่า P
	$\bar{X}\pm SD$	$\bar{X}\pm SD$				
1. น้ำผสมน้ำส้มสายชู	81.86±14.90	111.00±8.92	+29.14	+13.63	1.34	0.18
2. น้ำผสมด่างทับทิม	102.04±37.73	113.13±32.59	+11.09	+15.76	1.34	0.18
3. น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต	90.12±6.31	83.73±9.02	-6.39	-13.64	1.34	0.18
4. น้ำผสมเกลือ	120.13±18.55	104.61±36.75	-15.52	+7.24	1.34	0.18
ค่าเฉลี่ยรวม	98.54±16.61	103.12±15.13				

หมายเหตุ ผลต่าง* หมายถึง ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (หลังล้าง)-(ก่อนล้าง)

ผลต่าง** หมายถึง ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (หลังล้าง)-(ค่าเฉลี่ยรวมก่อนล้าง)

จากตารางที่ 4.1 พบว่า ก่อนล้างผักคะน้ามีปริมาณแคลเซียมโดยเฉลี่ยเท่ากับ 98.54±16.61 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม โดยในกองที่จะล้างด้วยน้ำผสมเกลือ มีปริมาณแคลเซียมมากที่สุด คือ เท่ากับ 120.13±18.55 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม แต่หลังจากการล้างด้วยวิธีต่างๆ พบว่า มีปริมาณแคลเซียมโดยรวมเฉลี่ยเพิ่มขึ้นเท่ากับ 103.12±15.13 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม โดยผักคะน้าที่ล้างด้วยน้ำผสมด่างทับทิมมีปริมาณแคลเซียมมากที่สุด และผักคะน้าที่ล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชูมีความแตกต่างของปริมาณแคลเซียมหลังล้างมากกว่าก่อนล้างมากที่สุด คือ เท่ากับ +29.14 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม เมื่อทดสอบด้วยสถิติวิลคอกชัน พบว่า ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยวิธีต่างๆ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

2. ผลการเปรียบเทียบปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำผสมด่างทับทิม น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนตและน้ำผสมเกลือ จากตลาดเมืองใหม่ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (ที่รับมาจากอำเภอบ้านโฮ่ง จังหวัดลำพูน เก็บครั้งที่ 1+2) รายละเอียดแสดงในตาราง 4.2

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและผลต่าง ของปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม) ก่อนและหลังการล้างด้วยวิธีต่างๆ (n=2 คือ เก็บครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ของอำเภอบ้านโฮ่ง)

วิธีล้าง	ก่อนล้าง	หลังล้าง	ผลต่าง*	ผลต่าง**	Wilcoxon Value	ค่า P
	$\bar{X} \pm SD$	$\bar{X} \pm SD$				
1. น้ำผสมน้ำส้มสายชู	113.40±19.98	132.87±33.35	+19.47	+1.97	0.45	0.18
2. น้ำผสมด่างทับทิม	125.84±29.73	121.62±7.86	-4.22	-9.28	1.34	0.66
3. น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต	138.18±23.50	121.97±17.35	-16.21	-8.93	0.45	0.66
4. น้ำผสมเกลือ	143.27±50.29	145.83±40.03	+2.56	+14.93	0.45	0.66
ค่าเฉลี่ยรวม	130.90±11.69	130.57±11.43				

หมายเหตุ ผลต่าง* หมายถึง ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (หลังล้าง)-(ก่อนล้าง)

ผลต่าง** หมายถึง ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (หลังล้าง)-(ค่าเฉลี่ยรวมก่อนล้าง)

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ก่อนล้างผักคะน้ามีปริมาณแคลเซียมโดยเฉลี่ยเท่ากับ 130.17±8.96 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม โดยในกองที่จะล้างด้วยน้ำผสมเกลือ มีปริมาณแคลเซียมมากที่สุด คือ เท่ากับ 143.27±50.29 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม แต่หลังจากการล้างด้วยวิธีต่างๆ พบว่า มีปริมาณแคลเซียมโดยรวมเฉลี่ยเพิ่มขึ้นเท่ากับ 130.57±11.43 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม โดยผักคะน้าที่ล้างด้วยน้ำผสมเกลือมีปริมาณแคลเซียมมากที่สุด และผักคะน้าที่ล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชูมีความแตกต่างของปริมาณแคลเซียมหลังล้างมากกว่าก่อนล้างมากที่สุด คือ เท่ากับ +19.47 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม เมื่อทดสอบด้วยสถิติวิลคอกซัน พบว่า ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยวิธีต่างๆ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

3. ผลการเปรียบเทียบปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำผสมด่างทับทิม น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนตและน้ำผสมเกลือ จากตลาดเมืองใหม่ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ รายละเอียดแสดงในตาราง 4.3

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและผลต่าง ของปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม) ก่อนและหลังการล้างด้วยวิธีต่างๆ (n=4 คือ เก็บครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ของอำเภอเมืองลำพูน และอำเภอบ้านโฮ่งรวมกัน)

วิธีล้าง	ก่อนล้าง $\bar{x} \pm SD$	หลังล้าง $\bar{x} \pm SD$	ผลต่าง*	ผลต่าง**	Wilcoxon Value	ค่า P
1. น้ำผสมน้ำส้มสายชู	97.63±23.21	121.93±23.60	+24.30	+7.80	1.83	0.07
2. น้ำผสมด่างทับทิม	113.94±30.95	117.38±19.96	+3.44	+3.25	0.37	0.72
3. น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต	114.15±31.10	102.85±24.80	-11.30	-11.28	0.73	0.47
4. น้ำผสมเกลือ	131.70±33.71	125.22±39.38	-6.48	+11.09	0.73	0.47
ค่าเฉลี่ยรวม	114.13±12.06	116.85±9.87				

หมายเหตุ ผลต่าง* หมายถึง ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (หลังล้าง)-(ก่อนล้าง)

ผลต่าง** หมายถึง ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้า (หลังล้าง)-(ค่าเฉลี่ยรวมก่อนล้าง)

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ก่อนล้างผักคะน้ามีปริมาณแคลเซียมโดยเฉลี่ยเท่ากับ 114.36±13.91 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม โดยในกองที่จะล้างด้วยน้ำผสมเกลือ มีปริมาณแคลเซียมมากที่สุด คือ เท่ากับ 131.70±31.23 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม แต่หลังจากการล้างด้วยวิธีต่างๆ พบว่า มีปริมาณแคลเซียมโดยรวมเฉลี่ยเพิ่มขึ้นเท่ากับ 116.85±9.87 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม โดยผักคะน้าที่ล้างด้วยน้ำผสมเกลือมีปริมาณแคลเซียมมากที่สุด และผักในกองที่ล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชูมีความแตกต่างของปริมาณแคลเซียมหลังล้างมากกว่าก่อนล้างมากที่สุด คือ เท่ากับ +24.30 มิลลิกรัม/น้ำหนักสด 100 กรัม เมื่อทดสอบด้วยสถิติวิลคอกชัน พบว่า ปริมาณแคลเซียมในผักคะน้าก่อนและหลังการล้างด้วยวิธีต่างๆ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ