

บทที่ 4

ผลการวิจัยและวิจารณ์ผลการวิจัย

4.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสมบัติของบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่นโครงการหลวงเปรียบเทียบกับบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่นที่ขายในท้องตลาด

4.1.1 รูปแบบการบรรจุ

1) รูปแบบการบรรจุท้องถิ่นโครงการหลวง

ช่วงระยะเวลาที่ผ่านมาโรงคัดบรรจุโครงการหลวงได้ทำการบรรจุผลลงพื้น Beauty Seedless ในกล่องกระดาษพิมพ์ลาย (กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม) ดังแสดงในภาพที่ 4.1 (ก) โดยได้ทำการบรรจุผลลงพื้น ลงบนถาดโฟม polystyrene (PS) แล้วห่อด้วยฟิล์มยืด (stretch film) ที่ทำจากวัสดุ polyvinyl chloride (PVC) จากนั้นวางลงในกล่องกระดาษแบบเดิม ดังแสดงในภาพที่ 4.1 (ข) แล้วทำการปิดฝา แต่ในปัจจุบันโครงการหลวง ได้ทำการบรรจุลงในกล่องพลาสติกในรูปแบบของ กล่องพลาสติก clamshell (กล่องพลาสติก clamshell เดิม) ซึ่งทำจากวัสดุ polyethylene terephthalate (PET) ดังแสดงในภาพที่ 4.2 ซึ่งบรรจุภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดดังกล่าว มีข้อดี/ข้อด้อย ต่างกัน คือ

จุดเด่น/จุดด้อยของกล่องกระดาษ

จุดเด่น

- สวยงาม พิมพ์ลวดลายบนกล่องกระดาษได้
- ทำการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของกล่องได้ง่าย หากต้องการเพิ่มหรือลดขนาดกล่องหรือ เปลี่ยนลวดลายกราฟฟิคบนบรรจุภัณฑ์สามารถทำได้โดยง่าย
- มีความสามารถในการเรียงซ้อนในระหว่างการขนส่งและเก็บรักษาได้ดี
- ปกป้องสินค้าจากการบอบช้ำได้ดีกว่ากล่องพลาสติก clamshell
- เป็นได้ทั้งบรรจุภัณฑ์เพื่อการค้าปลีกและบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง
- เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

จุดด้อย

- สูญเสียความแข็งแรงเมื่อโดนความชื้น
- ไม่สามารถมองเห็นสินค้าภายในได้ หากต้องการมองเห็นสินค้าจะต้องทำการเจาะ หน้าต่างบนกล่อง ทำให้ความแข็งแรงของกล่องลดลงและการมองเห็นสินค้าไม่ทั่วถึง เท่ากล่องพลาสติก clamshell
- ราคาต้นทุนต่อหน่วยบรรจุสูง

จุดเด่น/จุดด้อยของกล่องพลาสติก clamshell ที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน

จุดเด่น

- ราคาต้นทุนต่อหน่วยบรรจุถูก

- สามารถเห็นสินค้าที่บรรจุอยู่ภายในได้อย่างชัดเจนและทั่วถึงจุดด้อย
- ไม่แข็งแรง การปกป้องผลองุ่นจากการกดทับในระหว่างการขนส่งต่ำ
- ไม่สามารถเรียงซ้อนได้
- ขนาดไม่พอดีกับปริมาณสินค้าที่บรรจุ หากต้องการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสินค้า แต่ละชนิด จะต้องทำการผลิตแม่พิมพ์เพื่อขึ้นรูปกล่องพลาสติกใหม่
- ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



(ก)



(ข)

ภาพที่ 4.1 กล่องกระดาษที่โครงการหลวงเคยใช้บรรจุผลองุ่น (ก) และรูปแบบการบรรจุองุ่น (ข) พันธุ์ Beauty Seedless ของมูลนิธิโครงการหลวง



ภาพที่ 4.2 กล่องพลาสติก clamshell เดิม ที่ใช้บรรจุผลองุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ของมูลนิธิโครงการหลวงในปัจจุบัน

2) รูปแบบการบรรจุลงในท้องตลาด

ในซูเปอร์มาเก็ตขนาดใหญ่และร้านค้าปลีกผลไม้ มีการวางขายองุ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) การบรรจุองุ่นลงในถุงพลาสติกแบบมีซิปล

การบรรจุองุ่นลงในถุงพลาสติกแบบมีซิปล ดังแสดงในภาพที่ 4.3 มักใช้กับองุ่นราคาสูง ที่นำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งองุ่นประเภทนี้เป็นองุ่นพันธุ์ที่มีลักษณะแข็งกรอบ บอบช้ำยาก กว่าองุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ถุงพลาสติกที่ใช้มีการพิมพ์ลายและเจาะรูระบายอากาศ เพื่อลดการเกาะของไอน้ำภายในถุง ซึ่งการบรรจุลักษณะนี้มีต้นทุนต่ำแต่ไม่สามารถปกป้อง สินค้าจากการกดทับ การกระแทกหรือการสัมผัสเทือนในระหว่างการขนส่ง ไม่สามารถวาง เรียงซ้อนได้ทำให้เปลืองพื้นที่ในการขนส่งและ การวางจำหน่าย



ภาพที่ 4.3 การบรรจุองุ่นที่ขายในท้องตลาดในถุงพลาสติกแบบมีซิปล

(2) การบรรจุองุ่นลงบนถาดโฟมหรือถาดพลาสติกห่อด้วยฟิล์มยืด

การบรรจุองุ่นลงบนถาดโฟมหรือถาดพลาสติกห่อด้วยฟิล์มยืด ดังแสดงในภาพที่ 4.4 คล้ายกับวิธีการที่โครงการหลวงใช้อยู่เดิม แต่องุ่นที่จำหน่ายในท้องตลาดไม่ได้ทำการบรรจุถาด โฟมที่ห่อด้วยฟิล์มยืดแล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษอีกชั้นหนึ่ง เนื่องจากกล่องกระดาษมีต้นทุน ที่สูง การใช้เฉพาะถาดโฟมร่วมกับฟิล์มยืดมีต้นทุนที่ต่ำกว่ามาก แต่มีปัญหาในลักษณะ เดียวกับการบรรจุในถุงพลาสติก เนื่องจากไม่สามารถวางซ้อนทำให้เปลืองพื้นที่ในการวาง จำหน่ายและการเก็บรักษา



ภาพที่ 4.4 การบรรจุถุงที่ขายในท้องตลาดลงบนถาดโฟมหรือถาดพลาสติกห่อด้วยฟิล์มยืด

(3) การบรรจุถุงลงในกล่องพลาสติก clamshell

การบรรจุถุงลงในกล่องพลาสติก clamshell ดังแสดงในภาพที่ 4.5 ทำให้เกิดความน่าซื้อ มากกว่า 2 แบบแรก อย่างไรก็ตามการออกแบบกล่องพลาสติก clamshell ที่ดีสามารถเพิ่ม คุณค่าในด้านอื่นอีก เช่น ความสามารถในการเรียงซ้อน จำนวนรูที่เจาะบนกล่องพลาสติก clamshell ที่เหมาะสมสามารถลดการผ่านออกของน้ำได้ในระดับหนึ่ง ซึ่งส่งผลให้ลดการ สูญเสียน้ำหนักของผลิตผลที่บรรจุอยู่ ทำให้ผลิตผลเหี่ยวช้าลง ในขณะที่เดียวกันต้องไม่เกิดการ เกาะตัวของไอน้ำบริเวณผิวด้านใน ซึ่งเป็นสาเหตุหลักของการเจริญของเชื้อราอีกด้วย บรรจุภัณฑ์ กล่องพลาสติก clamshell ที่ขายในท้องตลาดหรือที่โครงการหลวงใช้อยู่ในปัจจุบันไม่ได้ถูก ออกแบบมาเพื่อการเรียงซ้อน หากทำการเรียงซ้อนจะไม่เสถียร เกิดการล้มง่าย ส่งผลให้ผลิตผล เสียหายได้ นอกจากนี้กล่องพลาสติก clamshell ที่ขายในท้องตลาดไม่ได้ออกแบบมาเฉพาะ เพื่อผลิตผลอย่างใดอย่างหนึ่ง จึงอาจไม่เหมาะสมต่อการใช้งานในผลิตผลหลายๆ ชนิด เช่น การเจาะรูระบายอากาศ ขนาด ของกล่องพลาสติก clamshell เป็นต้น



ภาพที่ 4.5 การบรรจุผลไม้ขายในท้องตลาดในกล่องพลาสติก clamshell

3) การใช้พื้นที่ในการบรรจุต่อหนึ่งตะกร้า

การใช้พื้นที่ของการบรรจุผลไม้ในตะกร้าพลาสติกที่ใช้ในการขนส่งแสดงในตารางที่ 4.1 พบว่า กล่องกระดาษแบบเดิม สามารถบรรจุได้เพียง 12 กล่องต่อตะกร้าพลาสติกที่โครงการหลวงใช้ขนส่ง จริงหรือเท่ากับ 6 กิโลกรัมต่อหนึ่งตะกร้า (ปริมาณบรรจุ 500 กรัมต่อกล่อง) ส่วนกล่องพลาสติก clamshell ที่โครงการหลวงใช้อยู่ในปัจจุบัน สามารถบรรจุได้ 21 กล่องต่อตะกร้า หรือ 10.5 กิโลกรัม ซึ่งมีประสิทธิภาพสูงกว่าการใช้กล่องกระดาษถึง 1.75 เท่า

ตารางที่ 4.1 ปริมาณการบรรจุบรรจุภัณฑ์โครงการหลวงลงในตะกร้าพลาสติกขนาด 34 x 52 x 28 เซนติเมตร

ชนิดบรรจุภัณฑ์	จำนวนบรรจุภัณฑ์ต่อตะกร้า (กล่อง/ถุง)	ประสิทธิภาพในการขนส่ง
กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม	12	100%
กล่องพลาสติก clamshell เดิม	21	175%

*การคำนวณประสิทธิภาพในการขนส่ง คำนวณโดยการเปรียบเทียบกับกล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)

4.1.2 ความง่ายในการบรรจุ

ความง่ายในการบรรจุ เป็นส่วนหนึ่งที่บ่งบอกประสิทธิภาพในการบรรจุ หากสินค้าบรรจุง่าย ใช้เวลาบรรจุน้อย จะส่งผลให้กำลังการผลิตเพิ่มขึ้น ใช้แรงงานลดลง ประหยัดค่าใช้จ่าย

ในการจ้าง แรงงานได้ จากการศึกษาค้นคว้าความยากง่ายในการบรรจุสำหรับบรรจุภัณฑ์ที่โครงการหลวงใช้อยู่ในปัจจุบัน พบว่าการขึ้นรูปกล่องกระดาษจากกระดาษแผ่นเรียบที่ผ่านการ die-cut ให้เป็นรูปแบบกล่องร่วมกับ การบรรจุผลองุ่นลงในกล่องกระดาษแบบเดิม โดยการวางผลองุ่นบนถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มยืด ใช้เวลารวม ทั้งสิ้น 54 ± 3 วินาที ซึ่งน้อยกว่าการบรรจุผลองุ่นลงในกล่องพลาสติก clamshell เดิม เนื่องจากกล่อง พลาสติก clamshell มีขนาดไม่เหมาะสมกับปริมาณผลองุ่นที่จะทำการบรรจุ ดังแสดงในภาพที่ 4.6 ผู้ปฏิบัติงานมีความจำเป็นจะต้องพยายามบรรจุผลองุ่นลงไปในการบรรจุให้ได้น้ำหนักตามที่กำหนด ซึ่งใช้เวลา ทั้งสิ้น 60 ± 3 วินาที ต่อการบรรจุ 1 กล่อง อีกทั้งยังพบการแตกเสียหายของผลองุ่นในระหว่างการบรรจุ ด้วย



ภาพที่ 4.6 ปริมาณผลองุ่นจำนวน 500 กรัมที่ต้องบรรจุลงในกล่องพลาสติก clamshell เดิม

4.1.3 เปรียบเทียบการสูญเสียขององุ่นในบรรจุภัณฑ์ที่โครงการหลวงใช้อยู่ในปัจจุบัน โดย vibration test และการขนส่งจริง

1) เปรียบเทียบการสูญเสียขององุ่นในบรรจุภัณฑ์ที่โครงการหลวงใช้อยู่ในปัจจุบัน โดย vibration test

vibration test เป็นการจำลองการขนส่งสินค้า โดยนำสินค้ามาทดสอบบนเครื่องเลียนแบบการสั่นสะเทือนที่เกิดจากการขนส่งสินค้าจริงแต่ใช้ระยะเวลาในการทดสอบสั้นกว่าเพื่อลดค่าใช้จ่ายในการขนส่งสินค้าจริง จากการสำรวจของ Jarimopas *et al.* (2005) พบว่าพิจารณาจากความเร็วและ ชนิดของรถบรรทุกมีอิทธิพลต่อระดับความสั่นสะเทือนที่วัดเป็น Power Spectrum Density ในช่วงความถี่ 2-5 Hz.

ความเสียหายที่เกิดจากการทดสอบในห้องปฏิบัติการนี้มักเกิดมากหรือรุนแรงกว่าความเสียหาย ที่เกิดขึ้นจริงหลังการขนส่ง จากการบรรจุองุ่นลงในบรรจุภัณฑ์ของโครงการหลวงทั้ง 2 ชนิด คือ แบบที่ 1 การบรรจุองุ่นลงบนถาดโฟมแล้วห่อหุ้มด้วยฟิล์มยืดและบรรจุลงในกล่องกระดาษแบบเดิม และแบบที่ 2 การบรรจุองุ่นลงในกล่องพลาสติก clamshell เดิม แล้วบรรจุลงในตะกร้าพลาสติก เรียงซ้อน 3 ชั้น เมื่อทำการเขย่าตามมาตรฐาน ASTM D999 ด้วยความถี่ 2.2 Hz เป็น

ระยะเวลา 1 ชั่วโมง พบว่าอุณหภูมิที่บรรจุแบบที่ 1 พบความเสียหาย 4.99 ± 3.07 เปอร์เซ็นต์ ส่วนใหญ่เกิดจากผลแตกหรือ ถูกกดทับจากบรรจุภัณฑ์ที่อยู่ด้านบน แต่เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C เป็นเวลา 7 วัน และย้ายออกมา ที่อุณหภูมิ 25°C เป็นเวลา 2 วัน (7+2 วัน) แล้วทำการตรวจสอบความเสียหายอีกครั้ง พบความเสียหาย เพิ่มขึ้นเป็น 9.57 ± 6.68 เปอร์เซ็นต์ ส่วนการบรรจุในกล่องพลาสติก clamshell เดิม พบความเสียหายทันที หลังเขย่าและหลังจากการเก็บรักษาเท่ากับ 1.54 ± 1.33 และ 7.13 ± 7.07 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

2) เปอร์เซ็นต์การสูญเสียของอุณหภูมิในบรรจุภัณฑ์ที่โครงการหลวงใช้อยู่ในปัจจุบัน โดยทำการศึกษาจากการขนส่งจริง

จากการบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ของโครงการหลวงทั้ง 2 ชนิด คือ แบบที่ 1 การบรรจุอุณหภูมิลงบน ถาดโฟมแล้วห่อหุ้มด้วยฟิล์มยืดและบรรจุลงในกล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิมและแบบที่ 2 การบรรจุ อุณหภูมิลงในกล่องพลาสติก clamshell เดิม แล้วบรรจุลงในตะกร้าพลาสติก เมื่อทำการขนส่งจริง โดยรถบรรทุกควบคุมอุณหภูมิของโครงการหลวงจากโรงคัดบรรจุ สถานีเกษตรหลวงปางดะไปยัง โรงคัดบรรจุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่าอุณหภูมิที่บรรจุทั้ง 2 แบบ เกิดความเสียหายน้อยกว่า อุณหภูมิที่ผ่านการทดสอบจำลองสภาวะการขนส่งโดย vibration test โดยพบความเสียหายของอุณหภูมิที่บรรจุแบบที่ 1 และแบบที่ 2 ทันทีหลังการขนส่งเพียง 0.42 ± 0.56 และ 2.56 ± 1.60 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนใหญ่เกิดจากผลแตก หรือถูกกดทับจากบรรจุภัณฑ์ที่อยู่ด้านบน แต่เมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 25°C เป็นเวลา 7 วันและย้ายออกมา ที่อุณหภูมิ 5°C เป็นเวลา 2 วัน (7+2 วัน) แล้วทำการตรวจสอบ ความเสียหายอีกครั้ง พบความเสียหายเพิ่มขึ้นเป็น 3.82 ± 0.70 และ 7.43 ± 5.17 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ซึ่งในการขนส่งจริง การบรรจุอุณหภูมิลงในกล่องพลาสติก clamshell เดิม พบความเสียหายมากกว่าการบรรจุใน กล่องกระดาษแบบเดิมและมีค่าใกล้เคียงกับการทดสอบโดย vibration test ดังแสดงในตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียของอุณหภูมิในบรรจุภัณฑ์ที่โครงการหลวงใช้อยู่ในปัจจุบัน โดย vibration test และการขนส่งจริง

การเกิดความเสียหาย	เปอร์เซ็นต์การสูญเสียของอุณหภูมิ	
	กล่องกระดาษโครงการหลวง	กล่องพลาสติก clamshell เดิม
ทันทีหลัง vibration test	4.99 ± 3.07	1.54 ± 1.33
Vibration test และเก็บรักษา 7+2 วัน	9.57 ± 6.68	7.13 ± 7.07
ทันทีหลังการขนส่งจริง	0.21 ± 0.44	1.28 ± 1.71
ขนส่งจริงและเก็บรักษา 7+2 วัน	3.85 ± 0.59	6.81 ± 4.09

4.1.4 ลักษณะและรูปแบบของการสูญเสียที่เกิดขึ้น

การสูญเสียหลักที่เกิดขึ้นอันเนื่องมาจากการขนส่งทั้งในบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษแบบเดิมและ กล่อง พลาสติก clamshell เดิม คือ ความเสียหายเชิงกลจากการกดทับกันของผลองุ่นในระหว่าง การบรรจุ ขนส่งและจัดจำหน่าย ทำให้ผลองุ่นที่ถูกกดทับแตก มีน้ำไหลออกมาส่งผลให้เป็นอาหารของ จุลินทรีย์และเกิดการเน่าเสียตามมาในที่สุด นอกจากนี้ยังพบการหลุดร่วงของผลอีกด้วย ส่วนอีกปัจจัยที่ ก่อให้เกิดความเสียหายของผลองุ่นคือ ขนาดของกล่องพลาสติก clamshell ที่โครงการหลวงใช้อยู่ ไม่ได้ถูกออกแบบมาให้พอดีกับตะกร้าพลาสติก (crate) ที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง ดังแสดง ในภาพที่ 4.7 ทำให้เกิดช่องว่างและเกิดการเคลื่อนที่ของกล่องพลาสติก clamshell เดิม ในระหว่างการขนส่ง ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้สินค้าเสียหาย



ภาพที่ 4.7 การบรรจุกล่องพลาสติก clamshell ลงในตะกร้าที่ใช้เพื่อการขนส่งในปัจจุบัน

4.1.5 อายุการวางจำหน่าย ดัชนีที่ใช้บ่งบอกอายุการวางจำหน่าย

1) ดัชนีที่ใช้บ่งบอกอายุการวางจำหน่าย

(1) การปรากฏของเชื้อราในระหว่างการเก็บรักษา

ผลิตผลจะไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค หากพบการเจริญของเชื้อราในระหว่างการ วางจำหน่าย ซึ่งองุ่นโครงการหลวงไม่ได้ทำการทรีตด้วยสารเคมีใดๆ ก่อนทำการบรรจุเพื่อลด ปริมาณเชื้อเริ่มต้น ดังนั้นเชื้อราที่ติดมากับผลองุ่นจะเจริญในระหว่างการเก็บรักษา ซึ่งปกติผลไม้มักจะมีการคายน้ำในระหว่างการบรรจุ หากบรรจุภัณฑ์กักเก็บน้ำมากเกินไป ย่อมส่งผลให้เชื้อราที่ติดมากับผลผลิตเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นบรรจุภัณฑ์ควรยอมให้น้ำผ่านออกบ้างแต่ไม่มากเกินไป เพื่อรักษาความสดของก้านและผลองุ่น

(2) ลักษณะปรากฏด้านความสด

การเปลี่ยนสีของก้านองุ่นจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาลและความสดของผลองุ่น เป็นดัชนีหนึ่ง ที่ผู้บริโภคมักใช้ประเมินคุณภาพองุ่น ณ จุดซื้อ ซึ่งค่าการสูญเสียน้ำหนักในระหว่างการเก็บรักษา ส่งผลโดยตรงต่อลักษณะปรากฏด้านความสด หากผลิตผลสูญเสียน้ำหนักออกไปมากจะทำให้ก้านแห้ง และผลเหี่ยว ซึ่งดัชนีนี้เป็นดัชนีรองที่ใช้บ่งบอกอายุการวางจำหน่าย

2) อายุการวางจำหน่าย

ดูผลการทดลองในหัวข้อ 4.3.4

4.1.6 ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ของโครงการหลวง

ราคาต้นทุนกล่องพลาสติก clamshell เดิม ซึ่งทำจากวัสดุ polyethylene terephthalate (PET) มีราคาต่อหน่วยคือ 5.86 บาท ต่อปริมาณการสั่งซื้อ 6,000 ชิ้น ทั้งนี้ยังไม่รวมราคาสติ๊กเกอร์ ที่ติดด้านบนกล่อง ส่วนกล่องกระดาษแบบเดิมมีราคาต่อหน่วยเท่ากับ 13.14 บาท แต่ปัจจุบัน หากสั่งซื้อใหม่ ราคากล่องกระดาษเพิ่มขึ้นเป็น 16.40 บาท เมื่อรวมกับกระดาษ 1.04 บาท และฟิล์มยัด 0.50 บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 17.94 บาท

4.2 แนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่จากประเด็นที่เป็นปัญหาอยู่

4.2.1 ประเด็นที่เป็นปัญหาและกรอบแนวคิดในการออกแบบ

1) ประเด็นที่เป็นปัญหาอยู่

- (1) กล่องกระดาษแบบเดิมมีขนาดใหญ่ ทำให้ต้นทุนสูงและสิ้นเปลืองพื้นที่ในการขนส่ง
- (2) กล่องกระดาษและกล่องพลาสติก clamshell เดิมมีขนาดไม่พอดีกับตะกร้าที่ใช้ในการขนส่ง ทำให้ผลผลิตเคลื่อนที่ในระหว่างขนส่งและก่อให้เกิดความเสียหาย
- (3) กล่องพลาสติก clamshell เดิมมีขนาดเล็กเกินไปต่อการบรรจุองุ่น 500 กรัม ทำให้การบรรจุองุ่นลงกล่องใช้เวลานานและ ผลองุ่นแตกเสียหายจำนวนมาก
- (4) กล่องพลาสติก clamshell เดิมไม่สามารถเรียงซ้อนได้ ทำให้เปลืองพื้นที่ในการขนส่ง

2) กรอบแนวคิดในการออกแบบ

จากข้อมูลที่มีทั้งหมด จึงมีแนวทางในการออกแบบดังนี้

- 1) ออกแบบกล่องกระดาษที่มีขนาดเล็กลง โดยให้กล่องมีความสามารถในการปกป้องความเสียหาย ที่เกิดกับผลองุ่นในระหว่างการบรรจุ ขนส่ง และจัดจำหน่ายได้ไม่ต่างจากบรรจุภัณฑ์เดิม โดยมี ต้นทุนที่ลดต่ำลงไม่น้อยกว่า 10% ของต้นทุนเดิม ดังแสดงในภาพที่ 4.8 เมื่อเปรียบเทียบขนาด ของกล่องกระดาษเดิมและกล่องที่ออกแบบใหม่ ดังแสดงในภาพที่ 4.9 พบว่ากล่องที่ออกแบบ ใหม่มีขนาดเล็กลง

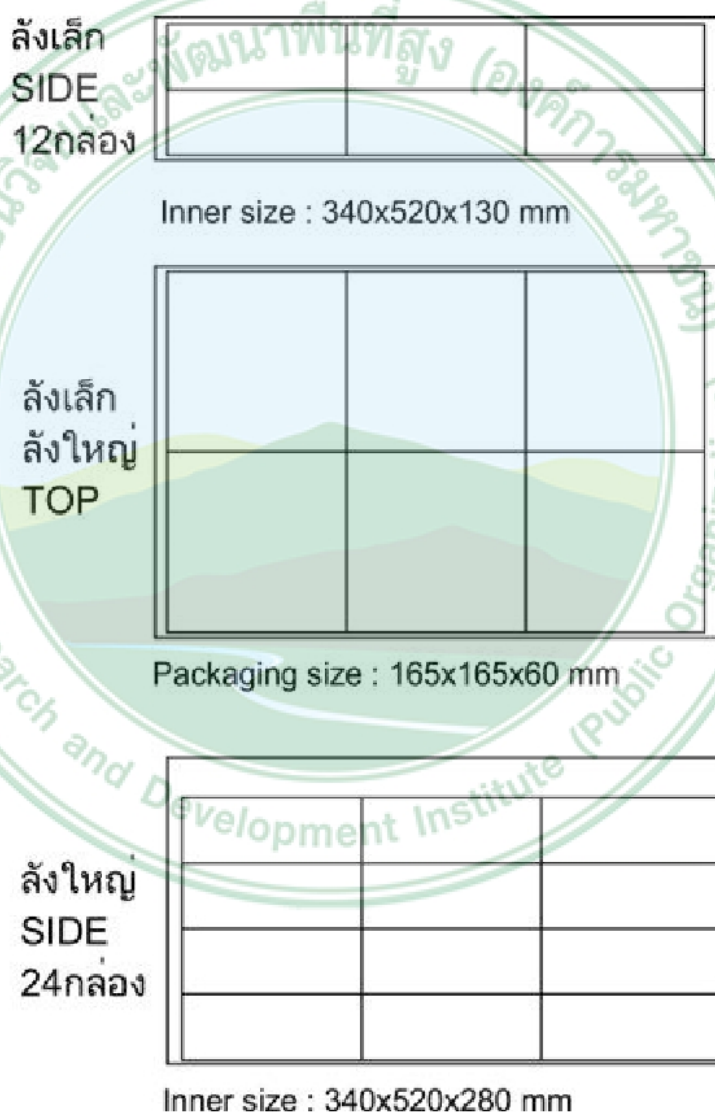


ภาพที่ 4.8 ขนาดกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่มีขนาดกว้าง x ยาว x ลึก 16.5x16.5x6 เซนติเมตร

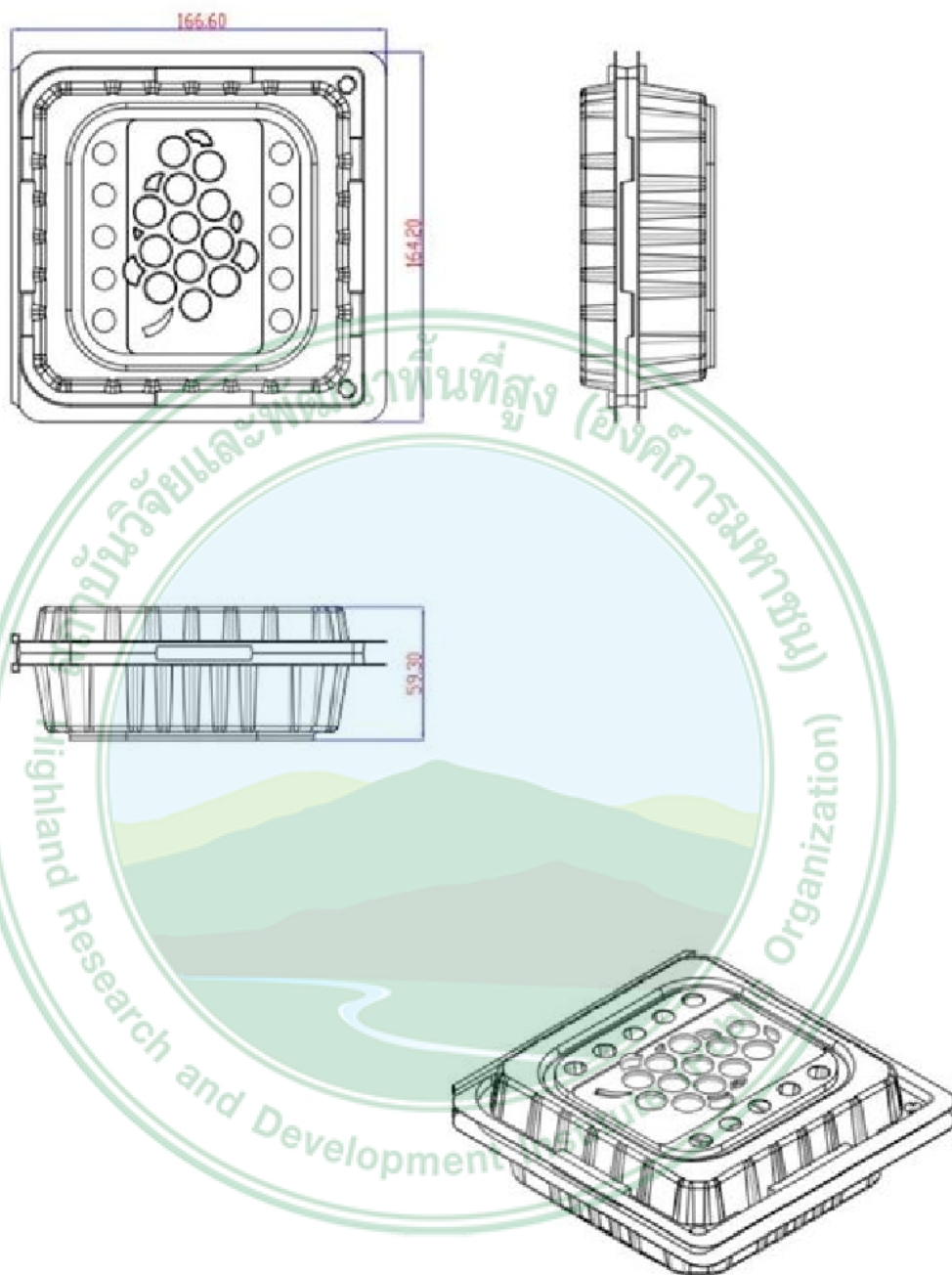


ภาพที่ 4.9 ขนาดกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (กลาง) ซึ่งมีขนาดเล็กลงเมื่อเปรียบเทียบกับกล่องกระดาษ แบบเดิม (ซ้าย)

- 2) กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ควรมีขนาดที่สามารถบรรจุในตะกร้าพลาสติกได้เต็มพอดี ดังแสดงใน ภาพที่ 4.10 เพื่อป้องกันการเคลื่อนที่ของสินค้าในระหว่างการขนส่ง ซึ่งขนาดภายในของตะกร้า พลาสติกที่โครงการหลวงใช้มี 2 ขนาด ได้แก่ 34x52x13 เซนติเมตร และ 34x52x28 เซนติเมตร โดยตะกร้าขนาดเล็กสามารถบรรจุกล่องกระดาษได้ 12 กล่อง ในขณะที่ตะกร้าขนาดใหญ่สามารถ บรรจุกล่อง กระดาษได้ 24 กล่อง
- 3) ออกแบบกล่องพลาสติก clamshell ที่มีขนาดพอดีกับตะกร้าพลาสติกเช่นเดียวกับกล่องกระดาษ สามารถบรรจุผลลงได้ง่าย รวดเร็ว แข็งแรง สามารถเรียงซ้อนกันได้โดยไม่ล้ม ไม่เกิดการกดทับและ เกิดความเสียหายในระหว่างการขนส่ง ดังแสดงในภาพที่ 4.11



ภาพที่ 4.10 ขนาดกล่องกระดาษที่สามารถบรรจุในตะกร้าพลาสติกได้เต็มพอดีทั้งตะกร้าที่มีความลึก 13 และ 28 เซนติเมตร



ภาพที่ 4.11 แบบร่างของกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่

4.2.2 การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ในการจำหน่ายปลีกสำหรับผลองุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่มีต้นทุนต่ำและ มีคุณสมบัติเท่ากับหรือดีกว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในปัจจุบัน

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยทำต้นแบบกล่องกระดาษดังแสดงในภาพที่ 4.12 และกล่องพลาสติก clamshell ดังแสดงในภาพที่ 4.13 เพื่อใช้ในการทดลองต่อไป

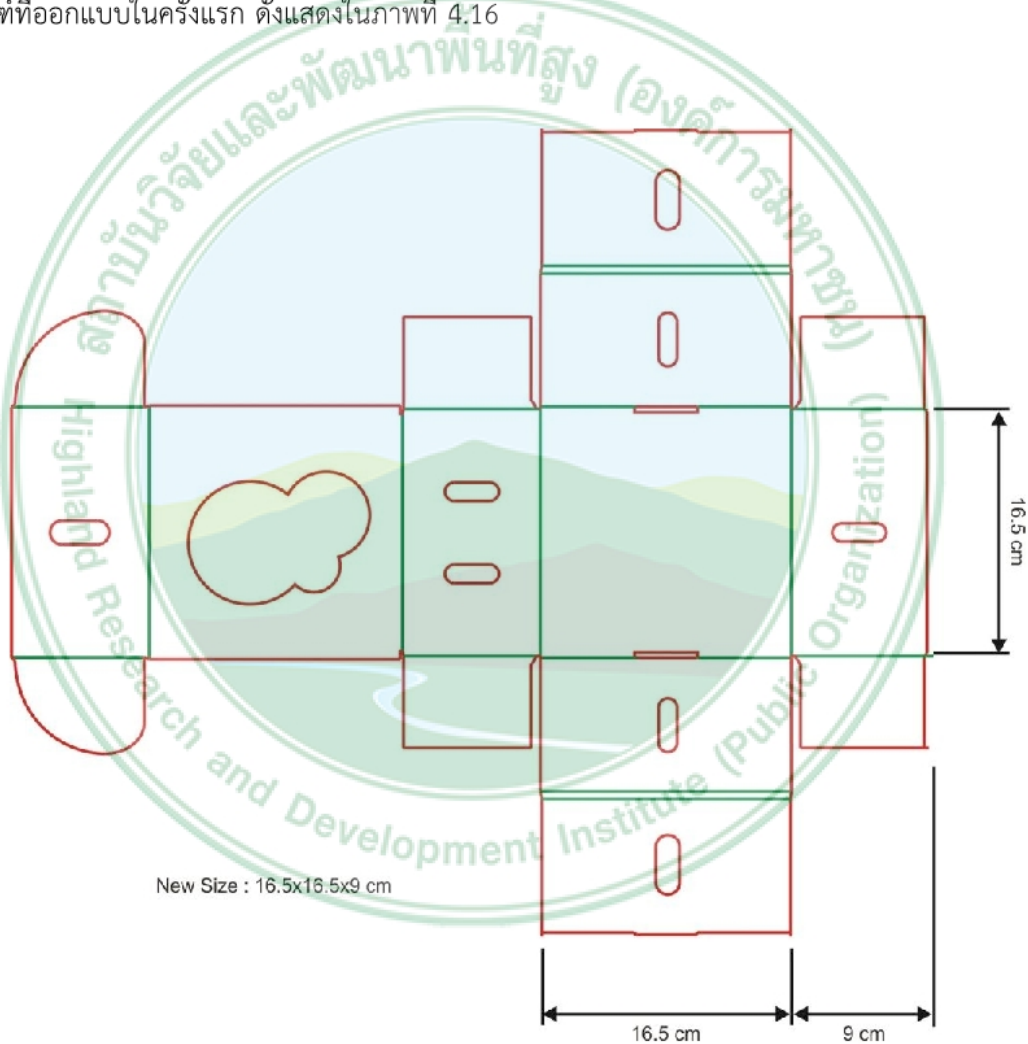


ภาพที่ 4.12 กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่

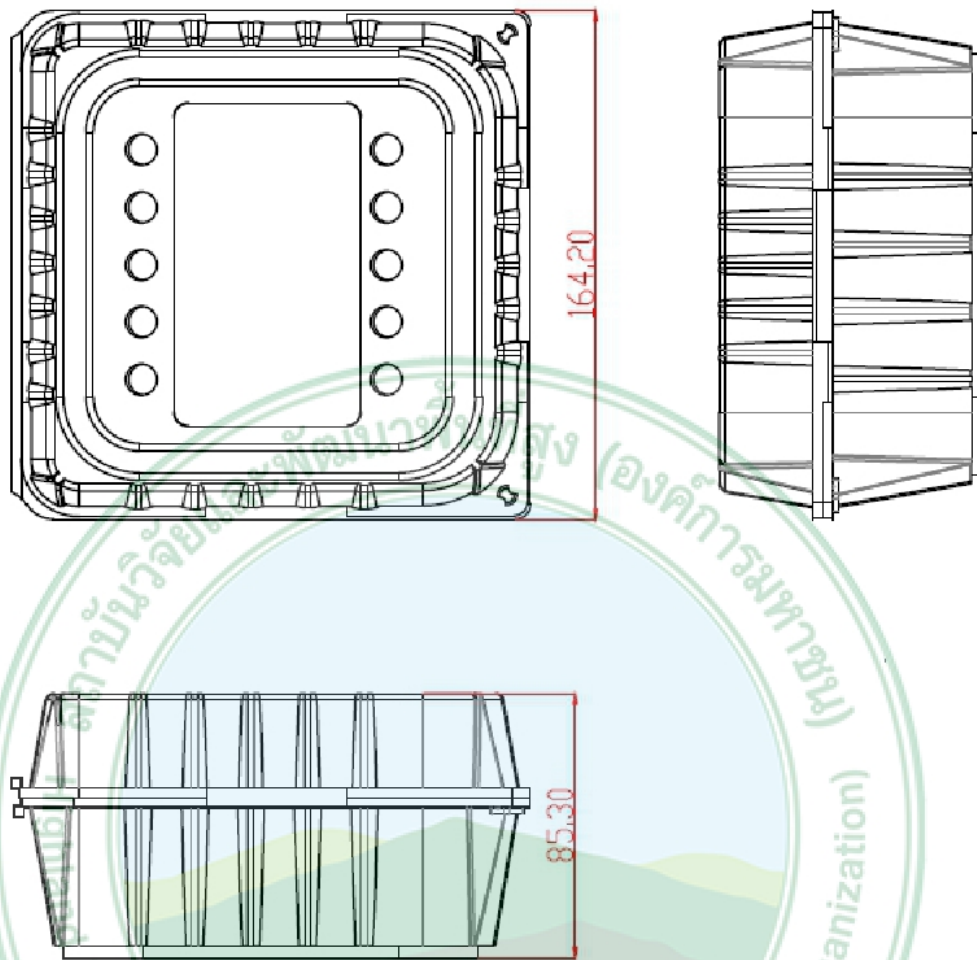


ภาพที่ 4.13 กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่

ต้นแบบกล่องกระดาษและกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบดังกล่าวมีขนาด $16.5 \times 16.5 \times 6.0$ เซนติเมตร เมื่อนำไปบรรจุในตะกร้าพลาสติกที่ใช้ในการขนส่งจริงพบว่ากล่องทั้งสองชนิดสามารถบรรจุได้เต็มลัง พลาสติกที่ใช้ในการขนส่งพอดี ไม่มีการเคลื่อนที่ของกล่องกระดาษในระหว่างการขนส่ง อย่างไรก็ตามขนาดกล่อง ดังกล่าวยังมีความลึกน้อยเกินไป ยากแก่การปิดฝา โดยเฉพาะเมื่ออุณหภูมิในบางฤดูกาลที่มีน้ำหนักร้อยๆ ขนาดไม่สม่ำเสมอ ทำให้มีช่องว่างระหว่างผลในพวงมาก จึงทำให้บรรจุยากและใช้เวลาในการบรรจุนาน หากเร่งรีบจะทำให้ ผลอ่อนแตกเสียหาย ผู้วิจัยจึงทำการปรับขนาดกล่องกระดาษและกล่องพลาสติก clamshell ใหม่ให้มีความลึก เพิ่มขึ้น ดังภาพที่ 4.14 และ 4.15 อย่างไรก็ตาม เมื่อเพิ่มความสูงของกล่อง ทำให้จำนวนบรรจุต่อตะกร้าลดลงจาก 24 กล่องเป็น 18 กล่องเมื่อเทียบกับบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบในครั้งแรก ดังแสดงในภาพที่ 4.16

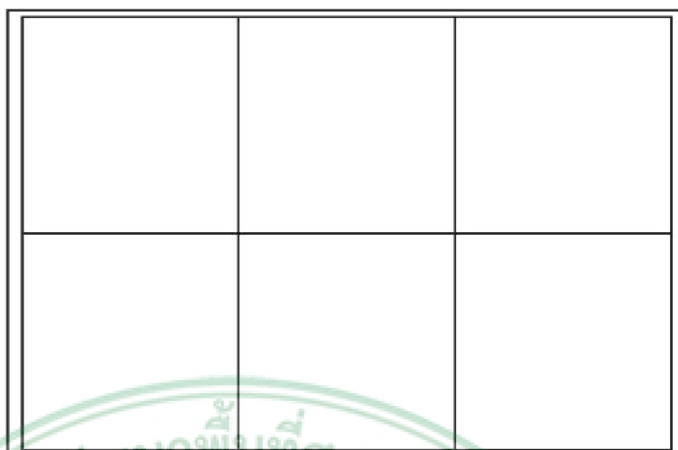


ภาพที่ 4.14 กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่โดยทำการเพิ่มความลึก จาก 6 เป็น 9 เซนติเมตร



ภาพที่ 4.15 กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่โดยทำการเพิ่มความลึกจาก 5.9 เป็น 8.5 เซนติเมตร

ลังใหญ่
TOP



Packaging size : 165x165x90 mm

ลังใหญ่
SIDE
18กล่อง



Inner size : 340x520x280 mm

ภาพที่ 4.16 จำนวนกล่องที่เพิ่มความสูงแล้วสามารถบรรจุต่อหนึ่งตะกร้า เท่ากับ 18 กล่องต่อหนึ่งตะกร้า

ต้นแบบกล่องกระดาษทำจากกระดาษลูกฟูกลอน E มีขนาดกว้าง x ยาว x ลึก เท่ากับ 16.5 x 16.5 x 6.0 เซนติเมตร มีการเจาะหน้าต่างด้านบนเพื่อให้มองเห็นผลองุ่นที่บรรจุอยู่ด้านใน มีช่องระบายอากาศด้านข้างเป็น รูปวงรี จำนวนทั้งสิ้น 5 รู คิดเป็นพื้นที่ 1.7% ของพื้นที่กล่องกระดาษ

กล่องพลาสติก clamshell ทำจากพลาสติก polyethylene terephthalate ขึ้นรูปโดยใช้ความร้อน มีขนาดกว้าง x ยาว x ลึก เท่ากับ 16.42 x 16.42 x 8.53 เซนติเมตร ทั้ง 2 แบบ คือกล่องพลาสติก clamshell แบบเจาะรู (E) และกล่องพลาสติก clamshell แบบไม่เจาะรู (F) มีช่องระบายอากาศด้านล่างเป็นรูปวงกลม จำนวนทั้งสิ้น 10 รูและด้านข้างที่เป็นรอยประกบระหว่างตัวกล่องและฝาทั้ง 2 ด้าน ส่วนการเจาะรูด้านบน เป็นการจำแนกกล่องพลาสติก clamshell ออกเป็น 2 ชุดการทดลองคือ กล่องพลาสติก clamshell แบบเจาะรู (E) ซึ่งมีการเจาะรูฝาด้านบนจำนวน 10 รูเพิ่มขึ้น คิดเป็นพื้นที่เจาะรูรวม 1.5% ของพื้นที่กล่องพลาสติก clamshell ส่วนกล่องพลาสติก clamshell แบบไม่เจาะรู (F) ไม่มีการเจาะรูฝาด้านบน คิดเป็นพื้นที่เจาะรูรวม 0.85% ของพื้นที่กล่องพลาสติก clamshell

4.3 การศึกษาเปรียบเทียบสมบัติของบรรจุภัณฑ์อุณหภูมิคงที่โครงการหลวงที่ใช้ในปัจจุบันกับบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบใหม่

4.3.1 รูปแบบการบรรจุและความยากง่ายในการบรรจุ

การศึกษาประสิทธิภาพในการใช้พื้นที่ มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพการใช้พื้นที่ ในการขนส่ง โดยเปรียบเทียบจำนวนบรรจุภัณฑ์ที่สามารถบรรจุในหนึ่งตะกร้า หากปริมาณการบรรจุต่อ หนึ่งตะกร้ามากย่อมส่งผลให้ต้นทุนในการขนส่งต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ลดลง ส่วนการศึกษาความ ยากง่ายในการบรรจุเป็นการประเมินระยะเวลาที่ใช้ในการปฏิบัติการบรรจุผลผลิต หากสามารถออกแบบ บรรจุภัณฑ์ให้บรรจุง่าย ใช้เวลาในการบรรจุสั้น จะสามารถเพิ่มกำลังการผลิตและลดค่าใช้จ่ายในการ จ้างแรงงานด้วย โดยในการทดลองนี้มีสิ่งทดลองดังนี้

A : ทำการบรรจุอุณหภูมิคงที่บนถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มยืดแล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษโครงการหลวง (วิธีการบรรจุของโครงการหลวงแบบเดิม) (ภาพที่ 4.17)

B : ทำการบรรจุอุณหภูมิคงที่บนถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มยืดแล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (ภาพที่ 4.18)

C : ทำการบรรจุอุณหภูมิคงที่ในกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (ภาพที่ 4.19)

D : ทำการบรรจุอุณหภูมิคงที่ในกล่องพลาสติก clamshell เดิม (ภาพที่ 4.20)

E : ทำการบรรจุอุณหภูมิคงที่ในกล่องพลาสติก clamshell แบบใหม่เจาะรู (ภาพที่ 4.21)

F : ทำการบรรจุอุณหภูมิคงที่ในกล่องพลาสติก clamshell แบบใหม่ไม่เจาะรู

G : ทำการบรรจุอุณหภูมิคงที่ในกล่องพลาสติกฟอเลทิลีน (ภาพที่ 4.22)



ภาพที่ 4.17 การบรรจุอุณหภูมิคงที่บนถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มยืดแล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษโครงการหลวง (วิธีการบรรจุของโครงการหลวงแบบเดิม) (แบบ A)



ภาพที่ 4.18 การบรรจุถุงบนถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มยืดแล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (แบบ B)



ภาพที่ 4.19 การบรรจุถุงในกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (แบบ C)



ภาพที่ 4.20 การบรรจุลงในกล่องพลาสติก clamshell เดิม (แบบ D)



ภาพที่ 4.21 การบรรจุลงในกล่องพลาสติก clamshell แบบใหม่เจาะรูและไม่เจาะรู (แบบ E, F)



ภาพที่ 4.22 การบรรจุลงในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (แบบ G)

หลังจากการปรับขนาดให้กล่องกระดาษและกล่องพลาสติก clamshell มีความลึกเพิ่มขึ้น ทำให้ปริมาณที่สามารถบรรจุต่อหนึ่งตะกร้าพลาสติกเปลี่ยนไป ซึ่งปริมาณการบรรจุดังกล่าวส่งผลต่อ ค่าใช้จ่ายในการขนส่ง ปริมาณการบรรจุต่อหนึ่งตะกร้าได้แสดงไว้ในตารางที่ 4.3 แม้กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D) มีประสิทธิภาพในด้านการประหยัดพื้นที่ในการขนส่ง สูงที่สุดคือ 175% แต่ใน ด้านคุณภาพพบว่ากล่องพลาสติก clamshell เดิม (D) มีขนาดเล็กเกินไป ส่งผลให้ผลล่องนแตกเป็น จำนวนมากขณะบรรจุและระหว่างการขนส่ง กล่องกระดาษและกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบ ใหม่ (B, C, E, F) มีประสิทธิภาพในด้านการประหยัดพื้นที่รองลงมา คือ 150% เมื่อเปรียบเทียบกับ กล่องกระดาษของโครงการหลวง (A)

นอกจากนี้ ความยากง่ายในการบรรจุส่งผลต่อระยะเวลาทั้งหมดที่ใช้ในการบรรจุ โดยระยะเวลา ที่ใช้ในการบรรจุที่ทำการศึกษานี้จะไม่นับรวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการขน น้ำหนักอ่งุ่น โดยเริ่มทำ การจับเวลาเฉพาะการขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์ การบรรจุอ่งุ่นลงในบรรจุภัณฑ์ และการปิดผนึกบรรจุภัณฑ์เท่านั้น ดังแสดงในตารางที่ 4.4 พบว่าการบรรจุอ่งุ่นลงในถุงพลาสติก ใช้เวลาน้อยที่สุด รองลงมาคือกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (E, F) ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับกล่องพลาสติก clamshell เดิม (D) ผู้ปฏิบัติงานสามารถบรรจุได้เร็วกว่าถึง 4 เท่า เนื่องจากมีขนาดที่เหมาะสม ง่ายต่อการบรรจุและปิดฝา ส่วนการใช้ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (A, B) เป็นการปฏิบัติงานที่ใช้เวลานาน ซึ่งผู้ปฏิบัติงานจะต้องทำการใช้ ฟิล์มยืดห่อหุ้มถาดโฟมที่บรรจุล่องุ่นและทำการติดสก็อตเทปอีกรอบ เพื่อให้ฟิล์มยืดไม่หลุดจากถาดโฟม หรือเกิดการห่อ ตัว

ตารางที่ 4.3 ปริมาณการบรรจุบรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ ลงในตะกร้าพลาสติกขนาด 34 x 52 x 28 เซนติเมตร

ชนิดบรรจุภัณฑ์	จำนวนบรรจุภัณฑ์ต่อตะกร้า (กล่อง/ถุง)	ประสิทธิภาพในการขนส่ง
กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)	12	100%
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (B, C)	18	150%
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	21	175%
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (E,F)	18	150%
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	14	117%

*การคำนวณประสิทธิภาพในการขนส่ง คำนวณโดยการเปรียบเทียบกับกล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)

ตารางที่ 4.4 ความยากง่ายในการบรรจุถุงพันธุ์ Beauty Seedless ลงในบรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ

ชนิดบรรจุภัณฑ์	ระยะเวลาที่ใช้ในการบรรจุ (วินาที)	ประสิทธิภาพในการบรรจุ*
กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)	54±3b	100%
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ร่วมกับ ถาดโฟมและฟิล์มยืด (B)	50±2c	108%
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	18±1d	300%
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	60±3a	90%
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (E,F)	15±1e	360%
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	10±1f	540%

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

*การคำนวณประสิทธิภาพในการบรรจุ คำนวณโดยการเปรียบเทียบกับกล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)

4.3.2 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียของถุงในบรรจุภัณฑ์ปัจจุบัน โดย vibration test และการขนส่งจริง

การศึกษาความเสียหายของผลองุ่นซึ่งเกิดขึ้นในระหว่างการขนส่ง ได้ทำการศึกษาการขนส่งโดย จำลองสภาพการขนส่ง (vibration test) และทำการขนส่งจริง โดยในสภาวะการจำลองการขนส่ง ได้ทำการ บรรจุลงลงในบรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ แล้วบรรจุลงในตะกร้าพลาสติกที่โครงการหลวงใช้ในการขนส่งจริง แล้ว ทำการเขย่าโดยเครื่อง vibration tester ที่ความถี่ 2.2 เฮิรตซ์ เป็นระยะเวลา 1 ชั่วโมง แล้วทำการแกะถุงออกจากบรรจุภัณฑ์เพื่อตรวจสอบความเสียหายที่เกิดขึ้น 2 ช่วงเวลา คือทำ การตรวจสอบความเสียหายในทันทีภายหลังจากการทดสอบบนเครื่อง vibration tester อาจพบความ เสียหายในลักษณะผลแตกหรือหลุดร่วง แต่เนื่องจากถุงไม่มีเปลือกสีเข้มจึงสังเกตความเสียหายที่เกิดจาก การฉีกหรือความเสียหายที่เกิดบริเวณด้านในของเปลือกได้ยาก

และไม่สามารถตรวจพบได้ในทันที จึงทำการ เก็บรักษาต่อในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5°C เป็นระยะเวลา 7 วันและย้ายออกมาที่อุณหภูมิ 25°C เป็นระยะเวลา 2 วัน (7+2 วัน) เพื่อให้ความเสียหายที่ไม่สามารถตรวจพบในทันทีแสดงอาการที่ชัดเจนขึ้นในภายหลัง และทำการตรวจสอบอีกครั้ง

ภายหลังจากการแช่เยือก เมื่อตรวจสอบความเสียหายในทันทีพบว่าอุณหภูมิที่อุณหภูมิต่ำกว่าการ ตรวจสอบภายหลังการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5°C เป็นระยะเวลา 7+2 วัน อุณหภูมิบรรจุในกล่อง พลาสติก clamshell ทั้งแบบเดิม (D) และที่ออกแบบใหม่ (E, F) และถุงพลาสติก (G) พบ ความเสียหายน้อยกว่าการบรรจุในกล่องกระดาษทุกชนิด ดังแสดงในตารางที่ 4.5 แต่เมื่อ ภายหลังจากการ เก็บรักษาเป็นระยะเวลา 7+2 วัน พบว่ากล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (E, F) และกล่องกระดาษ (C) พบความเสียหายน้อยที่สุดแม้จะพบความเสียหายเพิ่มขึ้นเมื่อ เปรียบเทียบกับการตรวจสอบทันทีหลังแช่เยือก ส่วนถุงพลาสติก (G) พบความเสียหายเนื่องจากการ เน่าเสียมากที่สุด ดังแสดงในตารางที่ 4.6 เนื่องจาก การสัมผัสที่อุณหภูมิสูงส่งผลให้อุณหภูมิของบรรจุภัณฑ์และความเสียหายบริเวณด้านในเปลือกจำนวนมาก ส่งผลให้เห็นการ เน่าเสียชัดเจนในเวลาต่อมา ใน ส่วนของการใช้ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มยืด (B, A) พบความเสียหาย รองลงมาคือ 13.89% และ 9.57% ตามลำดับ ส่วนใหญ่เกิดจากการเน่าเสียของผลองุ่นซึ่งทั้งการใช้ถุงพลาสติก และการห่อด้วยฟิล์มยืด อาจไม่เหมาะสมต่ออุณหภูมิ Beauty Seedless เนื่องจากถุงและฟิล์มยืด ยอมให้อุณหภูมิ และก๊าซผ่าน ได้น้อย ซึ่งจะเห็นได้จากการสะสมของไอน้ำภายในบรรจุภัณฑ์ ซึ่งก่อให้เกิดการเน่าเสียในที่สุด

ส่วนในสภาวะการขนส่งจริง การบรรจุอุณหภูมิต่ำลงในถุงพลาสติกไม่เหมาะสมแก่การขนส่งระยะ ทางไกล เนื่องจากผลองุ่นแตกเป็นจำนวนมากที่สุด การบรรจุอุณหภูมิต่ำลงในถุงพลาสติกอาจใช้กรณีที่มี การขายในพื้นที่ ใกล้เคียงเนื่องจากถุงพลาสติกมีราคาต้นทุนที่ต่ำกว่าบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่นมาก อุณหภูมิ บรรจุในกล่องพลาสติก clamshell แบบเดิมพบความเสียหายรองจากอุณหภูมิที่บรรจุในถุงพลาสติก ซึ่ง พบความเสียหายมากบริเวณ ก้นกล่องและฝากล่องเนื่องจากอุณหภูมิถูกกดทับจากกล่องอุณหภูมิต่ำด้านบน ดัง แสดงในตารางที่ 4.7 เมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลา 7+2 วัน พบความเสียหายเพิ่มขึ้น เช่นเดียวกับการทดสอบ vibration test และการบรรจุอุณหภูมิต่ำลงในถุงพลาสติกและกล่องพลาสติก clamshell แบบเดิมพบความเสียหายมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับผลการ ตรวจสอบทันทีภายหลังจากการขนส่ง ส่วนการบรรจุอุณหภูมิต่ำลงในกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู พบความ เสียหายน้อยที่สุด ดังแสดงในตารางที่ 4.8 Chonhenchob *et al.* (2009) ได้ศึกษาการขนส่ง สินค้าเกษตร ได้แก่ กะหล่ำ ผักกาด ลูกพลัมและลูกแพร์ จากโรงคัดบรรจุไปยังศูนย์กระจายสินค้ารายใหญ่ และ กระจายสินค้าไปยังรายย่อยโดยรถบรรทุกขนาดเล็ก พบว่าการสัมผัสที่อุณหภูมิสูงและการกดทับส่งผล ให้ สินค้าเกษตรเกิดความเสียหาย โดยพบระดับการเกิดการสัมผัสที่อุณหภูมิสูงที่สุดในระหว่างการ ขนส่งจากแหล่ง ปลูกถึงโรงคัดบรรจุ ซึ่งตรวจพบความเสียหายของผลิตผลสูงสุดด้วย รองลงมา คือจากโรงคัดบรรจุถึง ศูนย์กระจายสินค้าและจากศูนย์กระจายสินค้าถึงร้านค้าปลีกเกิดการ สัมผัสที่อุณหภูมิต่ำที่สุด ระดับการสัมผัส ที่อุณหภูมิในรถบรรทุกมีความสัมพันธ์โดยตรงกับความเสียหาย ที่เกิดกับผลิตผล โดยความเสียหายที่เกิดขึ้น คือการช้ำกับการเกิดรอยขีดข่วนมากที่สุด

กล่องกระดาษมีความแข็งแรงมากกว่ากล่องพลาสติก clamshell ค่าความแข็งแรงของกล่องซึ่งวัด จากความต้านทานแรงกด ดังแสดงในตารางที่ 4.9 และ 4.10 โดยกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่มี ความแข็งแรง 978.8 N ซึ่งแข็งแรงกว่ากล่องกระดาษแบบเดิม 12.5% ส่วนกล่องพลาสติก clamshell แบบเดิมมีค่าความแข็งแรงเพียง 36.38 N ซึ่งน้อยกว่ากล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (64.76 N) เกือบ 2 เท่า ดังนั้นอุณหภูมิที่บรรจุในกล่องพลาสติก clamshell แบบเดิมจึงเกิดความเสียหายในระหว่าง การขนส่งมากกว่าการบรรจุอุณหภูมิในกล่องกระดาษหรือกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ในสภาวะ การขนส่งจริงที่มีการกดทับเป็นระยะเวลานานในระหว่างการขนส่ง

ตารางที่ 4.5 เปอร์เซ็นต์การเสียหายของอุณหภูมิ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 7 ชนิด หลังแช่เย็น ทันที ในสภาวะการขนส่งจำลอง

ชนิดบรรจุภัณฑ์	เปอร์เซ็นต์การเสียหายหลังแช่เย็นทันที
กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)	4.99±3.07a
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ร่วมกับถาดโฟม และฟิล์มยืด (B)	3.95±1.81b
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	3.78±2.42b
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	1.54±1.33c
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	0.30±0.48d
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	0.29±0.25d
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	1.11±0.62cd

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.6 เปอร์เซ็นต์การเสียหายของอุณหภูมิ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 7 ชนิด หลังจาก การเก็บรักษา 7+2 วัน ในสภาวะการขนส่งจำลอง

ชนิดบรรจุภัณฑ์	เปอร์เซ็นต์การเสียหายหลังแช่เย็น 7+2 วัน
กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)	9.57±6.68c
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ร่วมกับถาดโฟม และฟิล์มยืด (B)	13.89±4.96b
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	5.85±4.47cd
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	7.13±7.07c
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	2.06±1.47d
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	2.22±0.89d
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	36.57±9.22a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.7 เปอร์เซ็นต์การเสียหายขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 7 ชนิด หลังขนส่งจริง

ชนิดบรรจุภัณฑ์	เปอร์เซ็นต์การเสียหายหลังขนส่งจริง
กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)	0.21±0.44c
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ร่วมกับภาตโฟมและฟิล์มยืด (B)	0.26±0.43c
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	0c
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	1.28±1.71b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	0c
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	0c
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	3.65±2.25a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.8 เปอร์เซ็นต์การเสียหายขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 7 ชนิด หลังจาก การเก็บรักษา 7+2 วัน ในสภาวะการขนส่งจริง

ชนิดบรรจุภัณฑ์	เปอร์เซ็นต์การเสียหายหลังเก็บรักษา 7+2 วัน
กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)	3.85±0.59b
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ร่วมกับภาตโฟมและฟิล์มยืด (B)	3.95±2.60b
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	2.90±1.89b
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	6.81±4.09a
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	1.41±1.10c
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	2.65±1.75b
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	6.73±3.08a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.9 ค่าความแข็งแรงของกล่องกระดาษที่ใช้อยู่เดิมและที่ออกแบบใหม่

ชนิดบรรจุภัณฑ์	Maximum Load (N)	Stress (N/mm ²)
กล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)	856.51±79.04a	88.51±79.04a
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (B, C)	978.80±194.54a	101.14±20.10a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.10 ค่าความแข็งแรงของกล่องพลาสติก clamshell ที่ใช้อยู่เดิมและที่ออกแบบใหม่

ชนิดบรรจุภัณฑ์	Maximum Load (N)	Stress (N/mm ²)
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	36.38±11.37a	3.76±1.18a
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (E, F)	64.76±6.88b	6.69±0.71b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

4.3.3 ลักษณะและรูปแบบของการสูญเสียที่เกิดขึ้น

ลักษณะและรูปแบบการสูญเสียของผลองุ่น แบ่งออกเป็น 2 ประเด็นหลัก ได้แก่

- 1) การสูญเสียที่เกิดจากการขนส่ง ได้แก่ ผลแตก ผลแบนจากการถูกกดทับ ก่อให้เกิด การเจริญ และลูกกลมของเชื้อราบริเวณรอยแผล การเยิ้มของน้ำองุ่นที่ไหลออกจากผล เปราะเปื้อนบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ควรปกป้องผลองุ่นจากความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการ กดทับและการสัมผัสเพื่อนในระหว่างการขนส่ง
- 2) การสูญเสียที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บรักษา
 - (1) การเหี่ยว ก้านองุ่นและผลที่เหี่ยวเกิดจากการสูญเสียน้ำ หากเลือกบรรจุภัณฑ์ ที่ป้องกันการผ่านของไอน้ำออกได้ จะช่วยชะลอการเหี่ยวของผลผลิตได้
 - (2) การเกิดเชื้อรา เชื้อราจะเจริญบริเวณก้านและผล การเจริญของเชื้อราจะพบมากหากองุ่นมีรอยบาดแผล นอกจากนี้บรรจุภัณฑ์ที่กักเก็บความชื้นที่มากเกินไปจะส่ง ผลให้เชื้อราเจริญได้อย่างรวดเร็ว

4.3.4 อายุการวางจำหน่าย ดัชนีที่ใช้บ่งบอกอายุการวางจำหน่าย

ในการทดสอบการเปลี่ยนแปลงทางคุณภาพขององุ่นในระหว่างการวางจำหน่ายเพื่อบ่งชี้ อายุการวางจำหน่ายนี้ บรรจุภัณฑ์ปฐมภูมิหรือบรรจุภัณฑ์ชั้นแรก จะส่งผลโดยตรงต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ ของผลองุ่นในระหว่างการเก็บรักษา ดังนั้นในการทดลองชุดนี้ผู้วิจัยได้รวมชุดการทดลองที่ทำการบรรจุ องุ่นลงในถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มยืดแล้วบรรจุลงในกล่องโครงการหลวงเดิม (A) และชุดการทดลองที่ทำการ บรรจุองุ่นลงในถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มยืดแล้วบรรจุลงในกล่องโครงการหลวงใหม่ (B) เป็นการบรรจุองุ่น ลงบนถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มยืด (AB) ซึ่งกล่องกระดาษภายนอกไม่ได้ส่งผลต่อคุณภาพขององุ่นในระหว่าง การเก็บรักษา ทั้งนี้องุ่นที่ใช้ในการทดลองที่ 25°C และ 5°C เป็นองุ่นที่เก็บเกี่ยวในวันที่ 13 และ 8 กรกฎาคม 2558 ตามลำดับ จึงทำให้ค่าทุกค่าที่วัดในวันเริ่มต้น (Day 0) มีความแตกต่างกันเล็กน้อย

1) เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก

องุ่นมีการเปลี่ยนแปลงกิจกรรมทางชีวเคมีภายหลังจากการเก็บเกี่ยวในอัตราที่ต่ำ แต่เกิดการสูญเสียน้ำ ค่อนข้างมาก (Crisosto *et al.*, 2001) การสูญเสียน้ำของพวงองุ่นก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง 3 ประการ (1) การเหี่ยวของก้านซึ่งทำให้ก้านเปราะและทำให้ผลองุ่นหลุดร่วง (2) การเปลี่ยนสีของก้านเป็นสีน้ำตาล (3) ผลองุ่นนิ่มและสูญเสียความกรอบ จากค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักในระหว่างการ

เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C เป็นระยะเวลา 2 วัน ดังแสดงในตารางที่ 4.11 พบว่าอุณหภูมิที่บรรจุในถุงพลาสติก (G) และอุณหภูมิบรรจุใน ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB) มีค่าการสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด เนื่องจากพลาสติกที่ใช้ในการผลิตถุง (พอลิเอทิลีน) และฟิล์มยืด (พอลิไวนิลคลอไรด์) สามารถป้องกันการผ่านของไอน้ำออกจากบรรจุภัณฑ์ได้ดี แต่อย่างไรก็ตาม เกิดการสะสมของไอน้ำภายในถุงพลาสติกและฟิล์มยืดและการบดบัง การมองเห็นผลิตภัณฑ์บรรจุอยู่ด้านใน อีกทั้ง ยังเป็นสาเหตุให้เร่งการเจริญของเชื้อราและการเน่าเสียของ ผลองุ่นอีกด้วย อย่างไรก็ตามการบรรจุลงในกล่อง กระดาษโดยตรง (C) แม้เป็นการประหยัดเวลาที่ใช้ ในการบรรจุ แต่กล่องกระดาษไม่สามารถป้องกันการสูญเสีย ความชื้นออกจากผลองุ่นได้ ผลองุ่นจึงเหี่ยว อย่างรวดเร็ว ส่วนกล่องพลาสติก clamshell มีความสามารถในการ ปกป้องการสูญเสียความชื้นได้ แต่ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ การเจาะรูของกล่องพลาสติก clamshell ในการทดลองนี้ กล่องพลาสติก clamshell ที่ ออกแบบใหม่ที่ไม่เจาะรู (F) สามารถป้องกันความชื้น ซึมผ่านได้ดีกว่ากล่องพลาสติก clamshell ที่ใช้ อยู่ เดิม (D) และกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ที่เจาะรู อย่างไรก็ตามกล่องพลาสติก clamshell ที่ไม่ทำการเจาะรูสามารถระบายความชื้นออกได้บางส่วนจากรูด้านข้างที่เจาะอยู่ระหว่างรอยประกบ ของ ตัวกล่องและฝา clamshell ที่ออกแบบมาไม่ให้ประกบกันแบบปิดสนิท Ngcobo *et al.* (2012) รายงาน ว่าอัตราการสูญเสีย น้ำของผลองุ่นที่บรรจุในฟิล์มที่ไม่มีการเจาะรูมีค่าต่ำกว่าอุณหภูมิที่บรรจุในถุงที่เจาะรู อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ อย่างไรก็ตามในวันที่ 4 ของการทดลอง พบการปรากฏของเชื้อราในบรรจุภัณฑ์ ทุกประเภทซึ่งการปรากฏของเชื้อราส่งผลต่อน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นจึงหยุดการทดลองเพื่อหาค่า เปรียบเทียบ การสูญเสีย น้ำหนักไว้ที่ 2 วัน

ที่อุณหภูมิ 5°C ให้ผลการทดลองเช่นเดียวกับที่อุณหภูมิ 25°C เมื่อเก็บรักษาอุณหภูมิเป็นระยะเวลา 10 วัน พบว่าอุณหภูมิที่บรรจุในถาดโฟมห่อด้วยฟิล์มยืด (AB) มีการสูญเสีย น้ำหนักต่ำที่สุด ดังแสดงในตาราง ที่ 4.12 ซึ่งเกิดการสูญเสีย น้ำหนักออกจากผลองุ่นเพียง 1.43% รองลงมาคืออุณหภูมิที่บรรจุลงในถุงพลาสติกเจาะ รู (G) ซึ่งสูญเสีย น้ำหนักเท่ากับ 2.19% Ngcobo *et al.* (2012) พบว่าการบรรจุอุณหภูมิในถุงพลาสติกพอลิเอ ทิลีนที่ไม่เจาะรู ให้ผลดีที่สุดในการป้องกันการสูญเสียความชื้นออกจากก้านและผลองุ่นโดยไม่มี รายงานการเน่าเสียแต่อย่างใด อาจเนื่องจากอุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาอุณหภูมิในการทดลองของ Ngcobo *et al.* เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาอุณหภูมิในการทดลองนี้ ซึ่งอุณหภูมิที่บรรจุในถุงพลาสติก (G) ในการทดลองนี้ พบการเน่าเสีย จำนวนมากในวันที่ 10 ของการเก็บรักษา กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่แบบไม่เจาะรู (F) มีการสูญเสีย น้ำหนักต่ำกว่า กล่องพลาสติก clamshell แบบเดิม (D) และกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จะเห็นได้ชัดว่าการไม่ เจาะรูกล่องพลาสติก clamshell ช่วยลดการสูญเสีย น้ำได้ และส่งผลให้อายุคงความสดได้ดีกว่าการใช้ กล่องพลาสติก clamshell แบบเจาะรู Bautista and Yang (2012) รายงานว่าบลูเบอร์รี่บรรจุในกล่อง พลาสติก clamshell ที่มีการเจาะรู 0.12% สามารถป้องกันการสูญเสีย น้ำหนัก ของผลบลูเบอร์รี่ได้ดีกว่า กล่องพลาสติก clamshell ทางการค้าที่มีการเจาะรู 3.39% และมีอายุการเก็บที่นานกว่าด้วย

ตารางที่ 4.11 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)	
	0	2
	เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก	
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	0e	0.82±0.02cd
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	0e	3.82±0.46a
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	0e	2.04±1.21b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	0e	2.17±0.71b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	0e	1.39±0.64c
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	0e	0.55±0.63de

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.12 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)		
	0	5	10
	เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก		
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	0g	0.72±0.23f	1.43±0.15e
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	0g	3.35±0.72c	9.13±0.63a
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	0g	3.38±0.73c	9.20±1.23a
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	0g	3.62±0.46c	8.97±0.57a
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	0g	3.03±0.28c	8.02±0.61b
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	0g	1.23±0.13ef	2.19±0.34d

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

2) การเกิดเชื้อรา

การเสื่อมเสียหลักขององุ่นในระหว่างการเก็บรักษาคือการพบการเจริญของเชื้อรา ซึ่งมักเกิดจากเชื้อรา *Botrytis cinerea* หรือเชื้อราสีเทา การเจริญของเชื้อราพบทั้งบริเวณก้านองุ่นและผลองุ่น ส่วนใหญ่จะทำการ ควบคุมเชื้อรานี้ในองุ่นด้วยการใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ โดยอาจจะทำการรมองุ่นด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ก่อนการบรรจุหรือทำการบรรจุองุ่นด้วยแผ่นที่ปลดปล่อยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfer

dioxide generator pad) ในขณะที่องุ่นอยู่ในบรรจุภัณฑ์ (Luvisi *et al.*, 1992) ซึ่งการใช้ซิลเวอร์ไดออกไซด์อาจส่งผลต่อรสชาติองุ่น และทำให้องุ่นเกิดความเสียหาย เช่น ผลแตก หรือ ฟอกสีองุ่น ในบางประเทศในยุโรปห้ามใช้ซิลเวอร์ไดออกไซด์ เนื่องจากซิลเวอร์ไดออกไซด์ส่งผลต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพมนุษย์ (Taylor, 1993) องุ่นที่ใช้ในการทดลองนี้ ไม่ผ่านการทรีทใดๆ ก่อนนำมาบรรจุ ดังแสดงในภาพที่ 23 เมื่อทำการบรรจุองุ่นในบรรจุภัณฑ์ต่างชนิดและ เก็บรักษาองุ่นที่ 25°C ทุกชุดการทดลองพบการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บรักษาในวันที่ 2 คือก้านองุ่น จะเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล ขั้วองุ่นแห้งลง พบเชื้อราในองุ่นที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทุกชนิดในวันที่ 4 ของการเก็บรักษา โดยบรรจุภัณฑ์ที่ยอมให้น้ำผ่านได้น้อย คือถุงพลาสติกและถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืดพบการเจริญ ของเชื้อรามากที่สุด ส่วนกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่พบการเจริญของเชื้อราน้อยที่สุด แต่ก้านองุ่นที่บรรจุในกล่องกระดาษเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและเหี่ยวมากที่สุด ดังแสดงในตารางที่ 4.13 และภาพที่ 24-29

เมื่อทำการเก็บรักษาองุ่นที่อุณหภูมิ 5°C พบการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บรักษา คือก้านองุ่นจะ ค่อยๆ เปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล ขั้วองุ่นค่อยๆ แห้งลง อย่างไรก็ตามการเปลี่ยนแปลงนี้เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว ในองุ่นที่บรรจุในกล่องกระดาษ (C) และกล่องพลาสติก clamshell เดิมของโครงการหลวง (D) เนื่องจากมีช่องเปิด ที่ทำให้เกิดการสูญเสีย น้ำออกจากบรรจุภัณฑ์ได้มาก โดยองุ่นที่บรรจุในกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (E, F) มีก้านเขียวกว่าอย่างเห็นได้ชัด ส่วนการห่อองุ่นด้วยฟิล์มยืด (A, B) เป็นการชะลอการสูญเสีย น้ำออกจากบรรจุภัณฑ์ แต่พบการเกิดฝ้าเนื่องจากการควบแน่นของไอน้ำบนผิวด้านในของฟิล์ม ซึ่งทำให้เกิด ลักษณะปรากฏที่ไม่ดี ส่วนการบรรจุองุ่นลงในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G) ช่วยรักษาความเป็นสีเขียวของก้าน ได้ดีที่สุดใน อย่างไรก็ตามการสะสมของไอน้ำในถุงพลาสติกก่อให้เกิดการเน่าอย่างรวดเร็วจึงองุ่นในถุงชนิดนี้มีอายุ การเก็บเพียง 4 วันเท่านั้น (โดยใช้การเน่าของผลองุ่นเป็นดัชนีบ่งอายุการเก็บรักษา ซึ่งพบการเน่าชัดเจนในวันที่ 6 ของการเก็บรักษา) ดังแสดงในตารางที่ 4.14 และภาพที่ 30-36 การเกิดเชื้อราเกิดขึ้นไม่มากนักเนื่องจาก การเก็บรักษาองุ่นที่อุณหภูมิ ต่ำ (5°C) การเก็บที่อุณหภูมิต่ำไม่เป็นเพียงการชะลอการเปลี่ยนแปลงที่ไม่พึงประสงค์ทางด้านเมแทบอลิซึมและการเกิดความร้อนจากการหายใจของผลผลิต แต่ช่วยลดการเจริญของเชื้อราและ การเน่าเสียด้วย อย่างไรก็ตามยังพบการเจริญของเชื้อราบ้างเล็กน้อยซึ่งพบในวันที่ 10 ของการเก็บรักษา ในองุ่นที่บรรจุในกล่องกระดาษ (C), กล่องพลาสติก clamshell เดิมของโครงการหลวง (D) และถุงพลาสติก พอลิเอทิลีน (G) ซึ่งในกล่องพลาสติก clamshell เดิมของโครงการหลวง (D) พบการแตกเสียหายของ ผลองุ่นจำนวนมากเนื่องจากขนาดกล่องเล็ก เกินไปสำหรับการบรรจุองุ่นน้ำหนัก 500 กรัม ดังนั้นจากการ ทดลองในส่วนนี้สามารถสรุปได้ว่ากล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (E) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด Savoy and Hatton (1980) รายงานว่าองุ่น muscadine มีอายุการเก็บ 7-10 วันเมื่อเก็บรักษาในตู้เย็น

ตารางที่ 4.13 ลักษณะปรากฏและการเกิดเชื้อราขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ ต่างๆ เก็บรักษาองุ่นที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส นาน 6 วัน

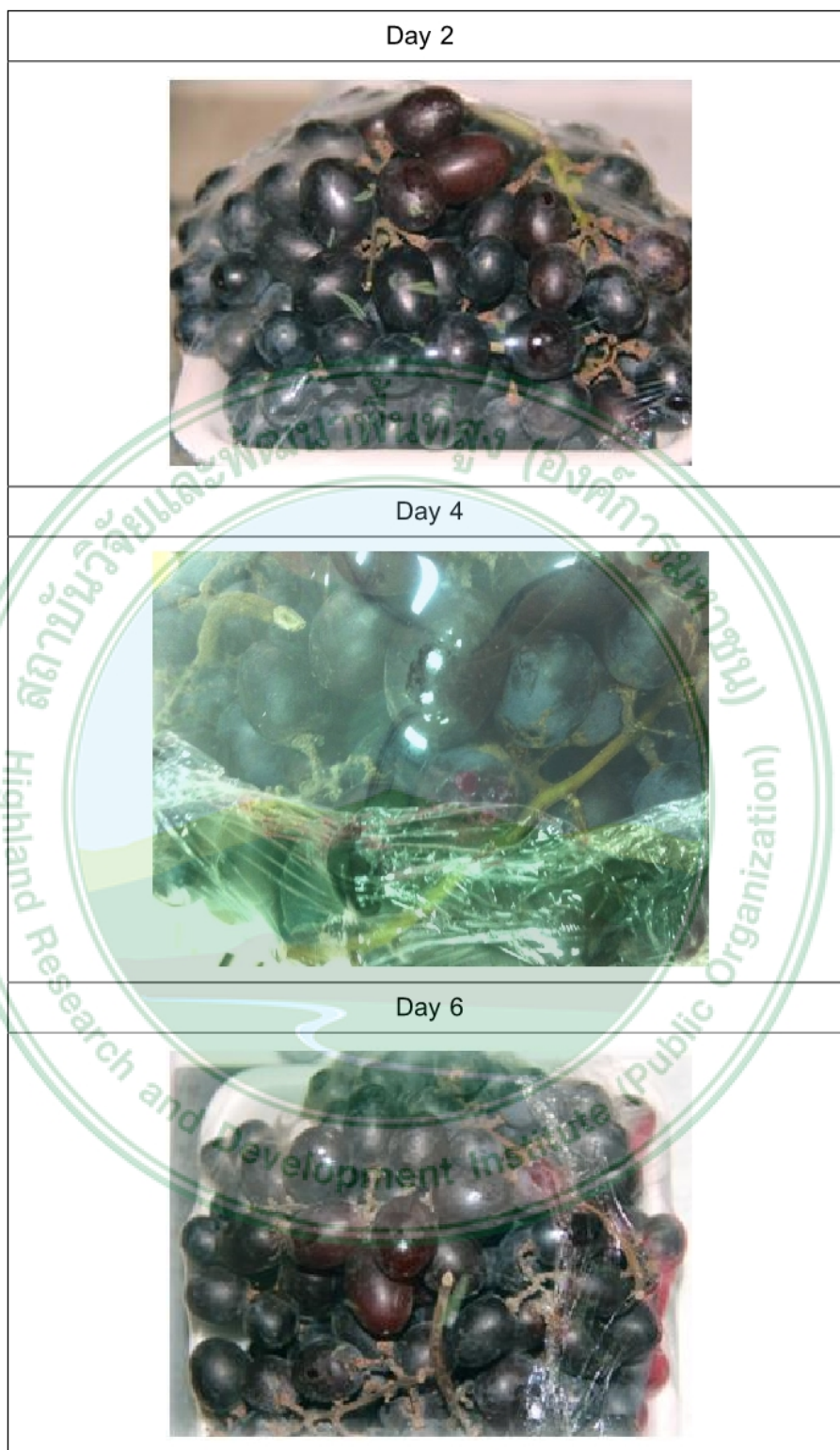
สิ่งทดลอง	ลักษณะปรากฏและการเกิดเชื้อรา
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	- ก้านขององุ่น มีสีเขียว - ชั่วขององุ่นแห้งลงเล็กน้อย - มีการควบแน่นของไอน้ำที่ผิวบรรจุภัณฑ์ - พบเชื้อราจำนวนมากในวันที่ 4 ของการเก็บรักษา
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	- ก้านขององุ่นเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล - ชั่วขององุ่นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและแห้ง - ลูกองุ่นจะมีลักษณะเหี่ยวพองๆ กับที่บรรจุในกล่องพลาสติก clamshell เดิม (D) - ในวันที่ 4 พบราสีขาวเกิดขึ้นที่ก้านก้านเพียงเล็กน้อย
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	- ก้านขององุ่นเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล - ชั่วขององุ่นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและแห้ง - ลูกองุ่นจะมีลักษณะเหี่ยวมากกว่ากล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E) และพบผลเน่า - พบเชื้อราในวันที่ 4 ของการเก็บรักษา
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	- ก้านขององุ่นเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีเขียวออกน้ำตาล และค่อยๆแห้ง - ชั่วขององุ่นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและแห้ง - ลูกองุ่นจะมีลักษณะเหี่ยวเพิ่มขึ้น พบผลเน่าบ้าง - พบเชื้อราในวันที่ 4 ของการเก็บรักษา
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	- ก้านขององุ่นมีสีเขียว - ชั่วขององุ่นแห้งลงเล็กน้อย - พบเชื้อราจำนวนมากในวันที่ 4 ของการเก็บรักษา
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	- ก้านขององุ่นมีสีเขียว - ชั่วขององุ่นแห้งลงเล็กน้อย - มีการควบแน่นของไอน้ำที่ผิวบรรจุภัณฑ์จำนวนมาก - พบลูกองุ่นแตกและเน่าและจำนวนมาก ในวันที่ 6 - พบเชื้อราจำนวนมากในวันที่ 4 ของการเก็บรักษา

ตารางที่ 4.14 ลักษณะปรากฏและการเกิดเชื้อราขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ ต่างๆ เก็บรักษาองุ่นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

สิ่งทดลอง	ลักษณะปรากฏและการเกิดเชื้อรา
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	- ก้านขององุ่น จะเริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล และค่อยๆ แห้งลง - หัวขององุ่นจะค่อยๆ แห้งลง - มีการควบแน่นของไอน้ำที่ผิวบรรจุภัณฑ์
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	- ก้านขององุ่น เปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล และแห้งอย่างรวดเร็ว - หัวขององุ่นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและแห้งอย่างรวดเร็ว - ก้านและหัวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทั้งหมด ในวันที่ 8 - ลูกองุ่นจะมีลักษณะเหี่ยวเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ - มีราสีขาวเกิดขึ้นที่ตัวก้าน (เริ่มสังเกตได้ ในวันที่ 10)
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	- ก้านขององุ่น เปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล และแห้งอย่างรวดเร็ว - หัวขององุ่นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและแห้ง - ก้านและหัวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทั้งหมด ในวันที่ 8 - ลูกองุ่นจะมีลักษณะเหี่ยวเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ - ลูกองุ่นมีการแตกเสียหายจำนวนมาก - มีราสีขาวเกิดขึ้นที่ตัวก้าน (เริ่มสังเกตได้ ในวันที่ 10)
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	- ก้านขององุ่น เปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาลออกน้ำตาล และค่อยๆ แห้ง - หัวขององุ่นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและแห้ง - ลูกองุ่นจะมีลักษณะเหี่ยวเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	- ก้านขององุ่น เปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาลออกน้ำตาลอย่างช้าๆ - หัวขององุ่นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและแห้งช้ากว่าองุ่นที่เก็บในพลาสติก clamshell แบบ D และ E - ลูกองุ่นเริ่มมีลักษณะเหี่ยวเพียงเล็กน้อย
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	- ก้านขององุ่น ยังคงเป็นสีเขียว - หัวขององุ่นยังคงดูสดเขียว - มีการควบแน่นของไอน้ำที่ผิวบรรจุภัณฑ์จำนวนมาก - ลูกองุ่นจะมีลักษณะสด แต่จะมีการแตกและเน่าของลูกองุ่น (เริ่มเห็นการแตกในวันที่ 6 และในวันที่ 14 จะมีลูกองุ่นที่แตกเน่า เป็นจำนวน 63%) - มีราสีขาวขึ้นที่ลูกองุ่น (เริ่มมีราเกิดขึ้นในวันที่ 10 ประมาณ 13% และวันที่ 14 มีการติดเชื้อ 44%) - ในวันที่ 12 และ 14 เมื่อเปิดถุงจะมีกลิ่นองุ่นเน่าที่รุนแรง



ภาพที่ 4.23 องุ่นสดพันธุ์ Beauty Seedless



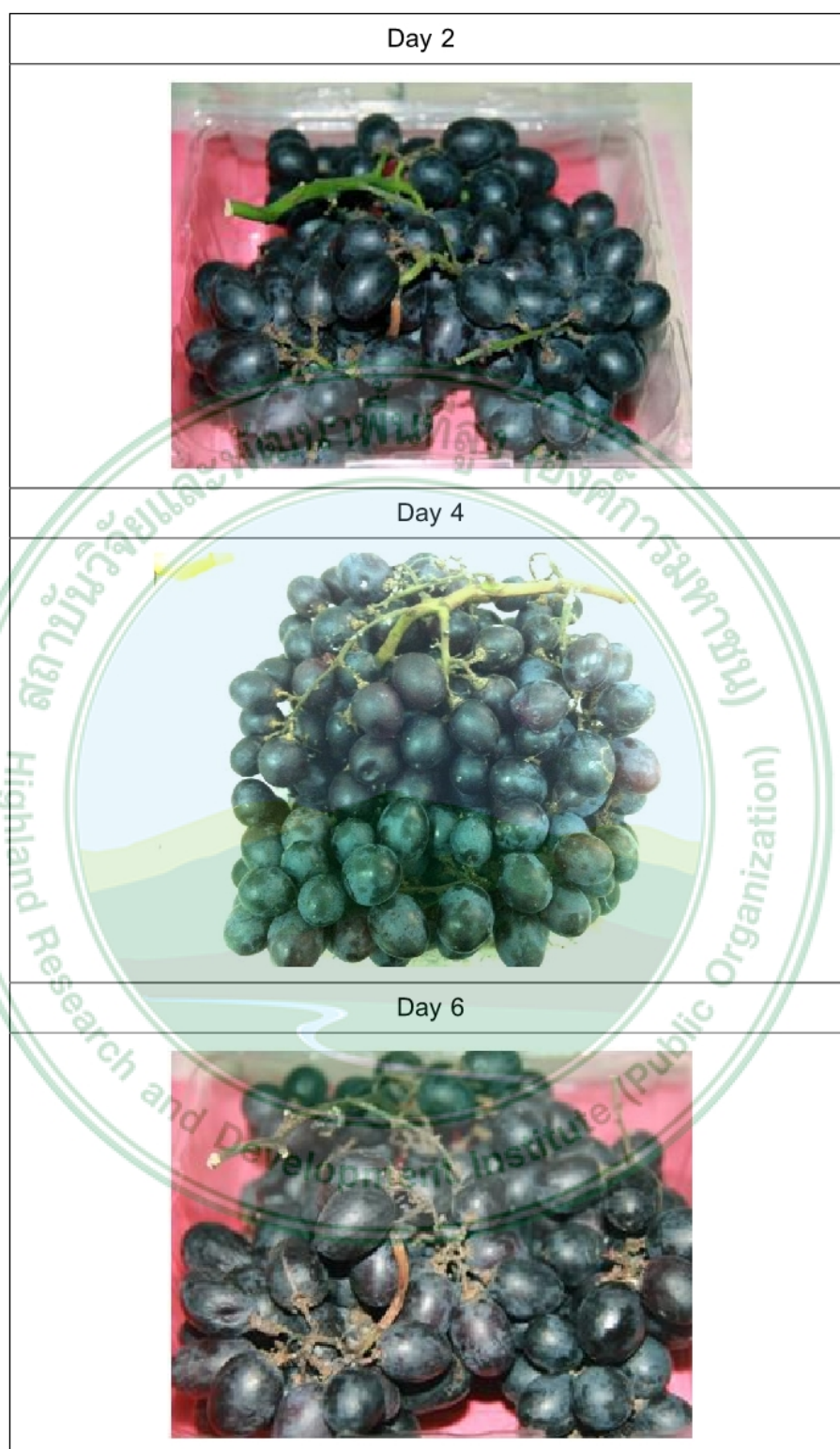
ภาพที่ 4.24 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ A, B ที่อุณหภูมิ 25°C นาน 2, 4 และ 6 วัน



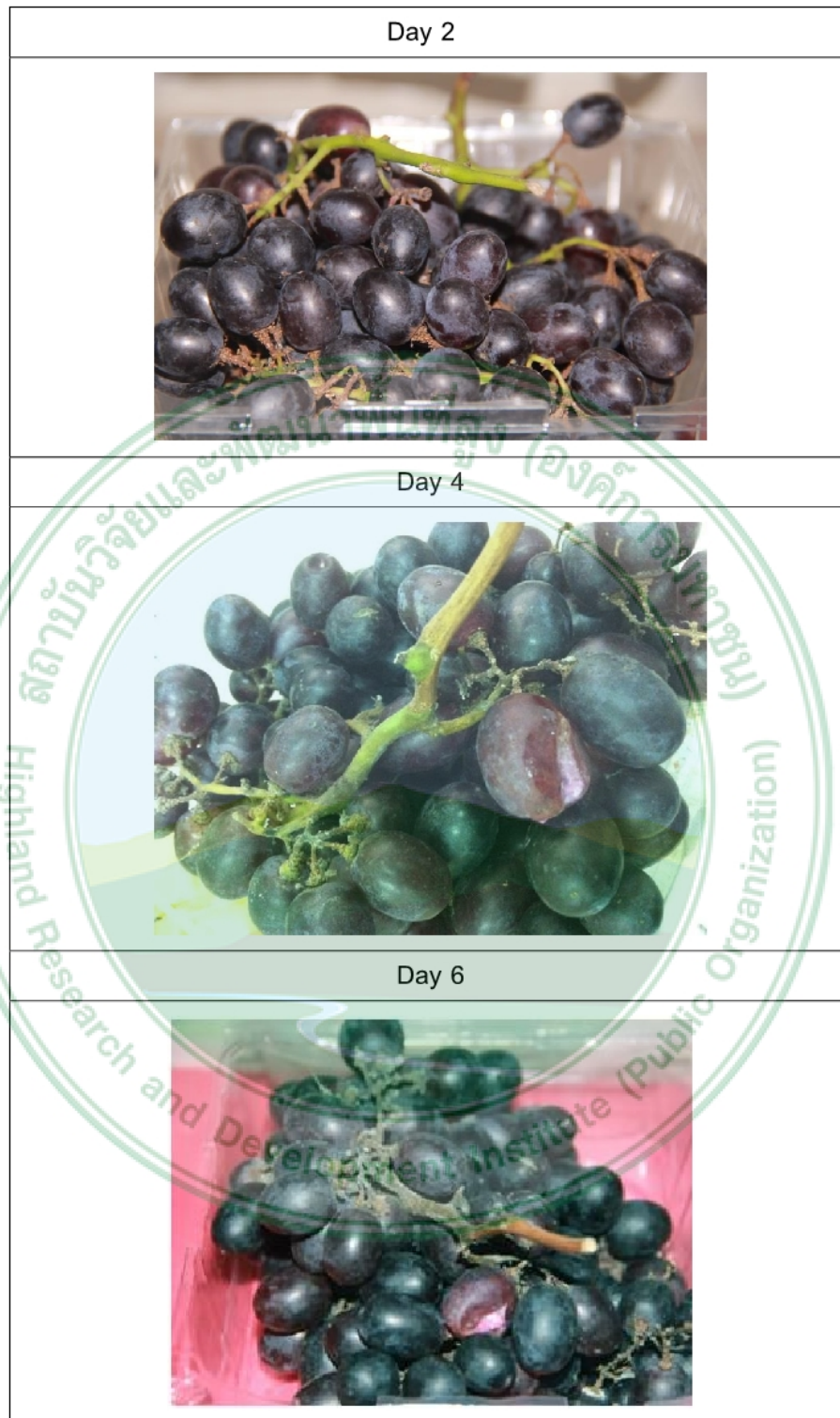
ภาพที่ 4.25 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ C ที่อุณหภูมิ 25°C นาน 2, 4 และ 6 วัน



ภาพที่ 4.26 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ D ที่อุณหภูมิ 25°C นาน 2, 4 และ 6 วัน



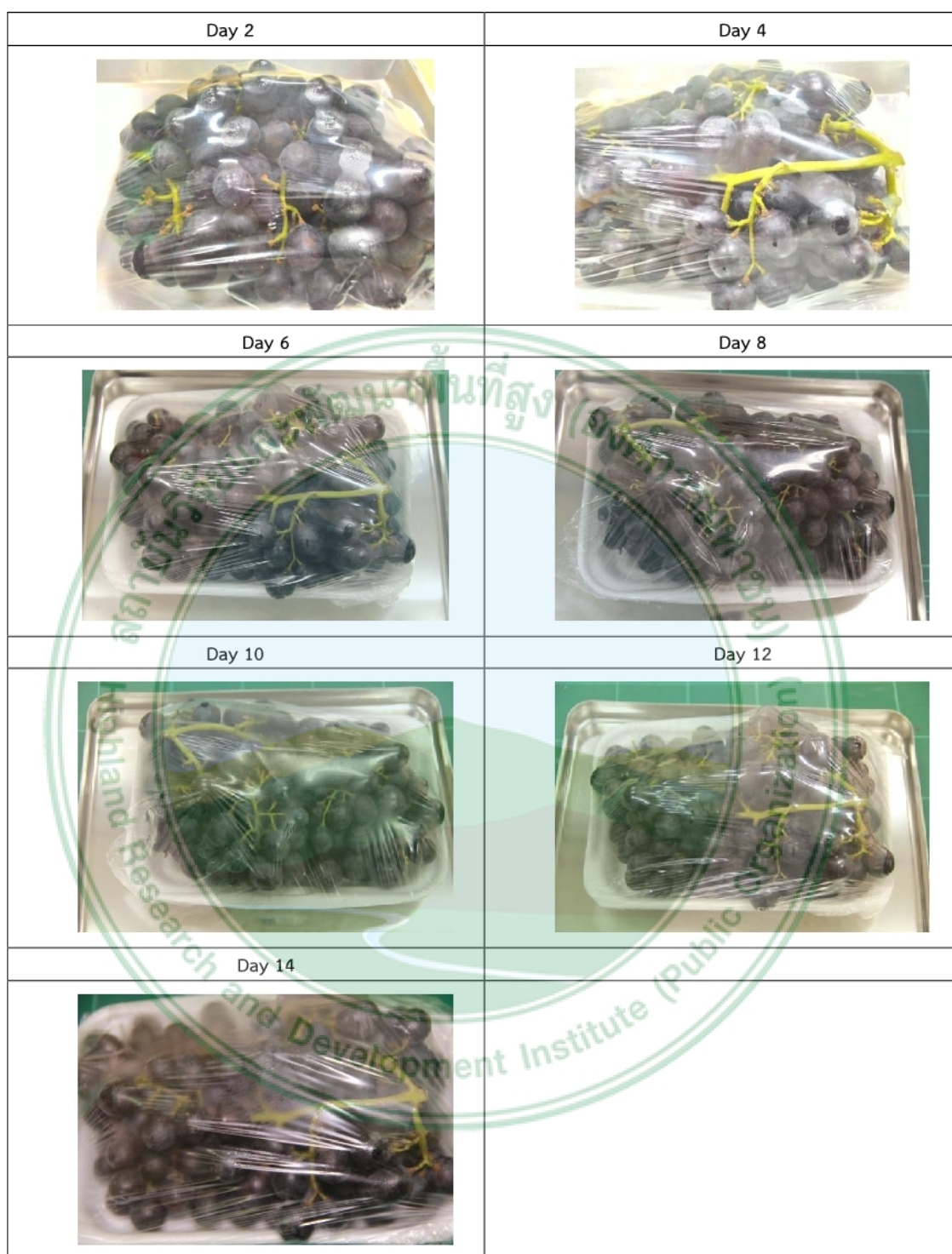
ภาพที่ 4.27 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ E ที่อุณหภูมิ 25°C นาน 2, 4 และ 6 วัน



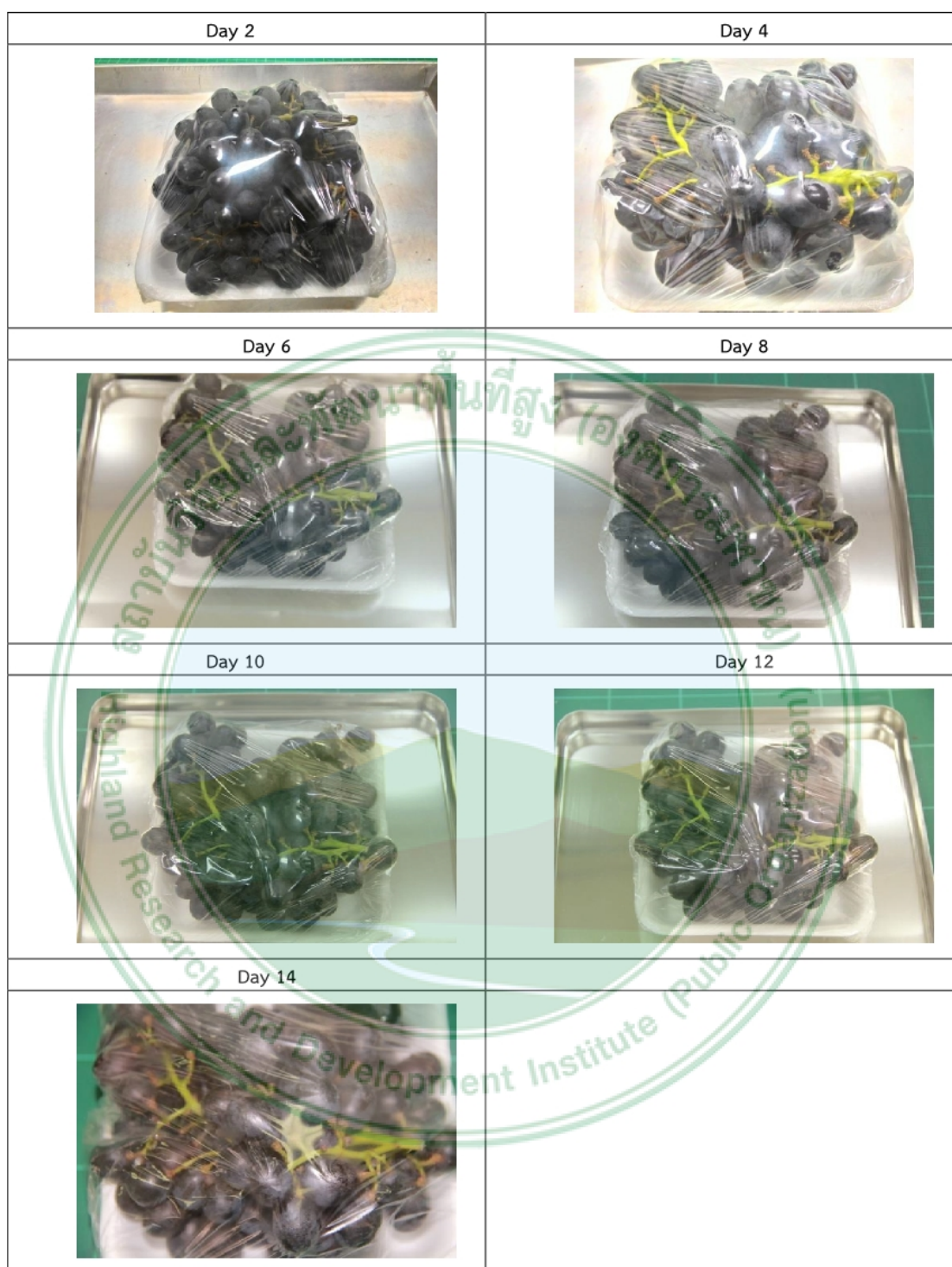
ภาพที่ 4.28 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ F ที่อุณหภูมิ 25°C นาน 2, 4 และ 6 วัน



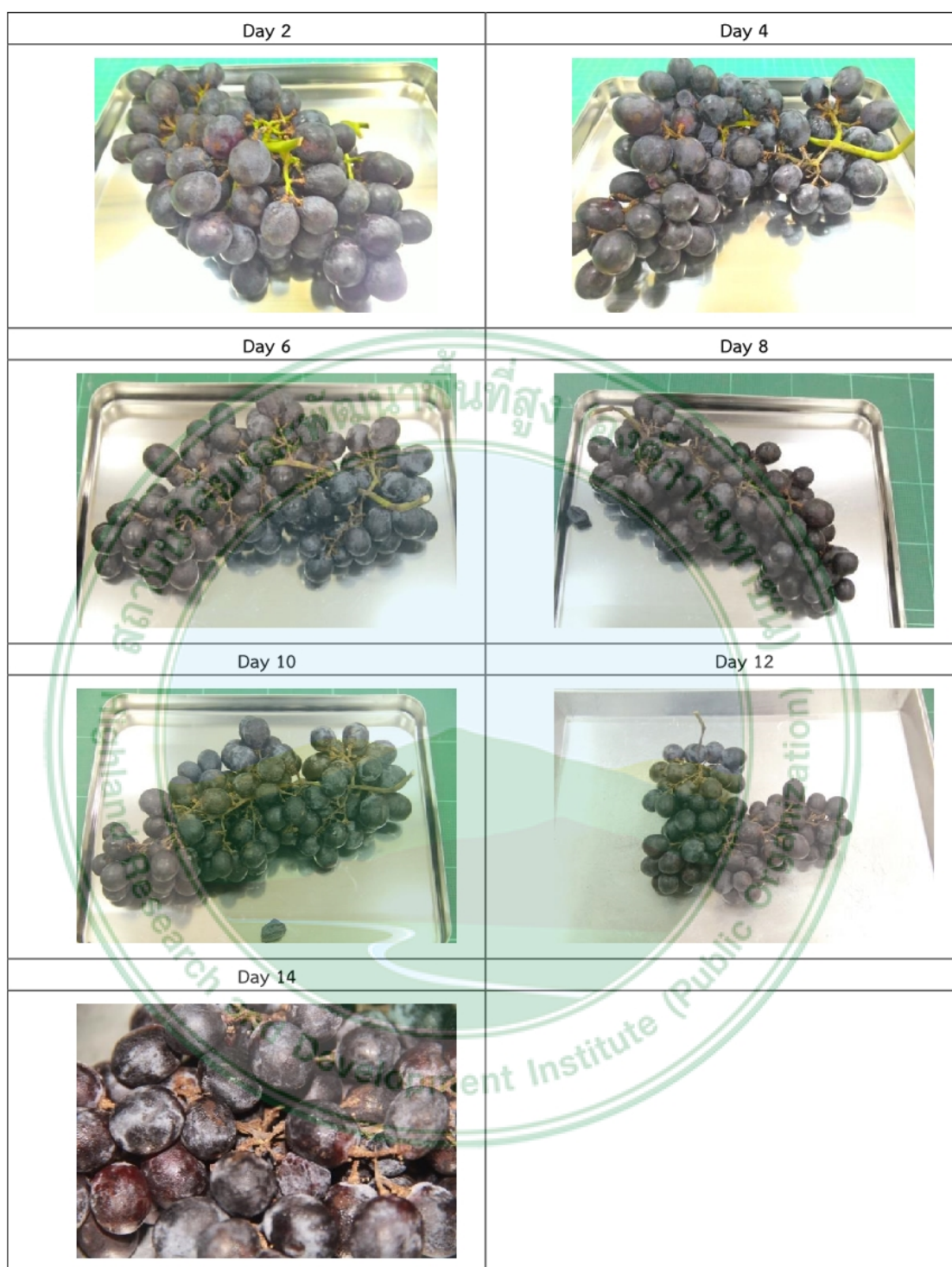
ภาพที่ 4.29 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ G ที่อุณหภูมิ 25°C นาน 2, 4 และ 6 วัน



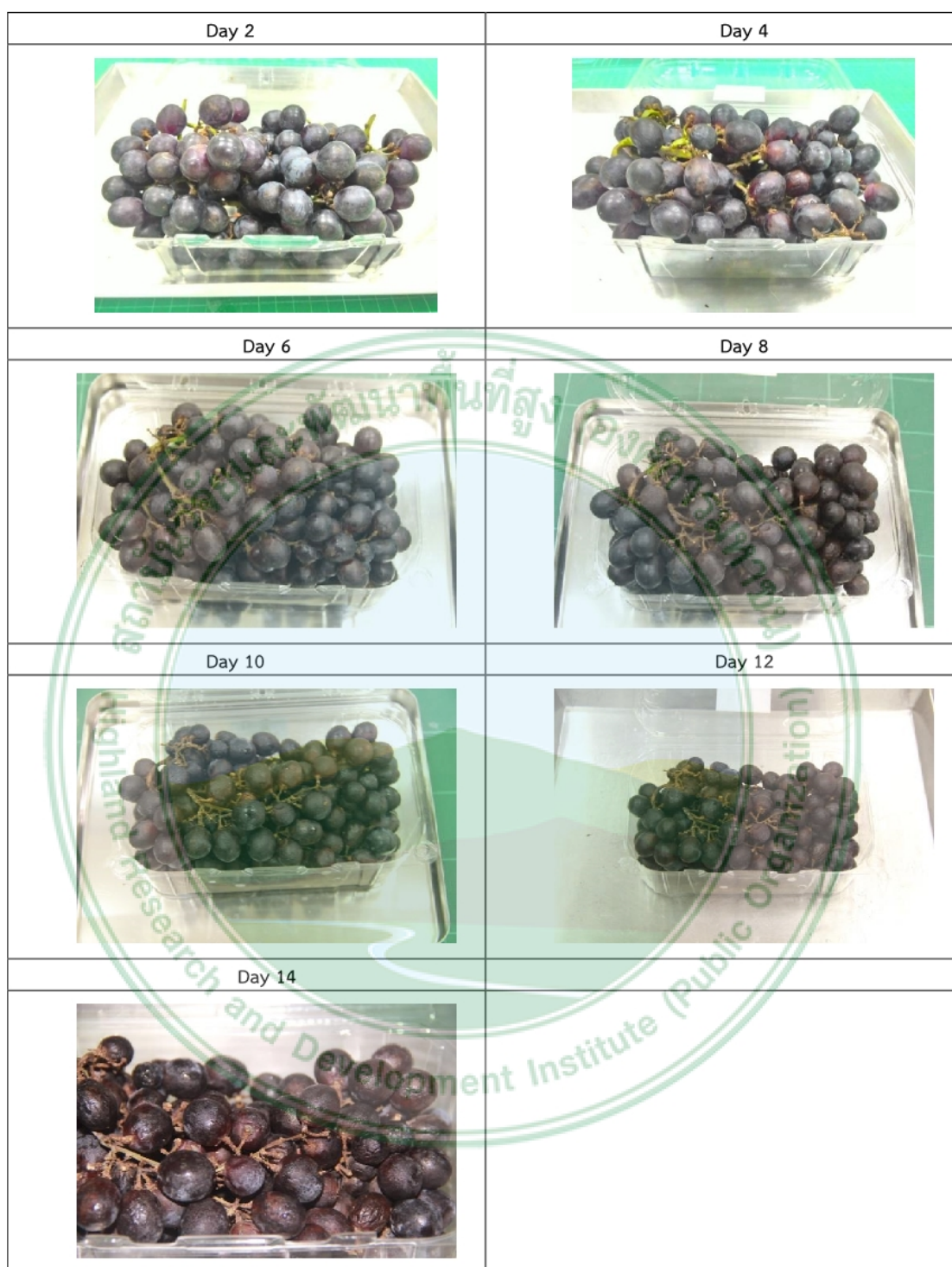
ภาพที่ 4.30 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ A ที่อุณหภูมิ 5°C นาน 2, 4, 6, 8, 10, 12 และ 14 วัน



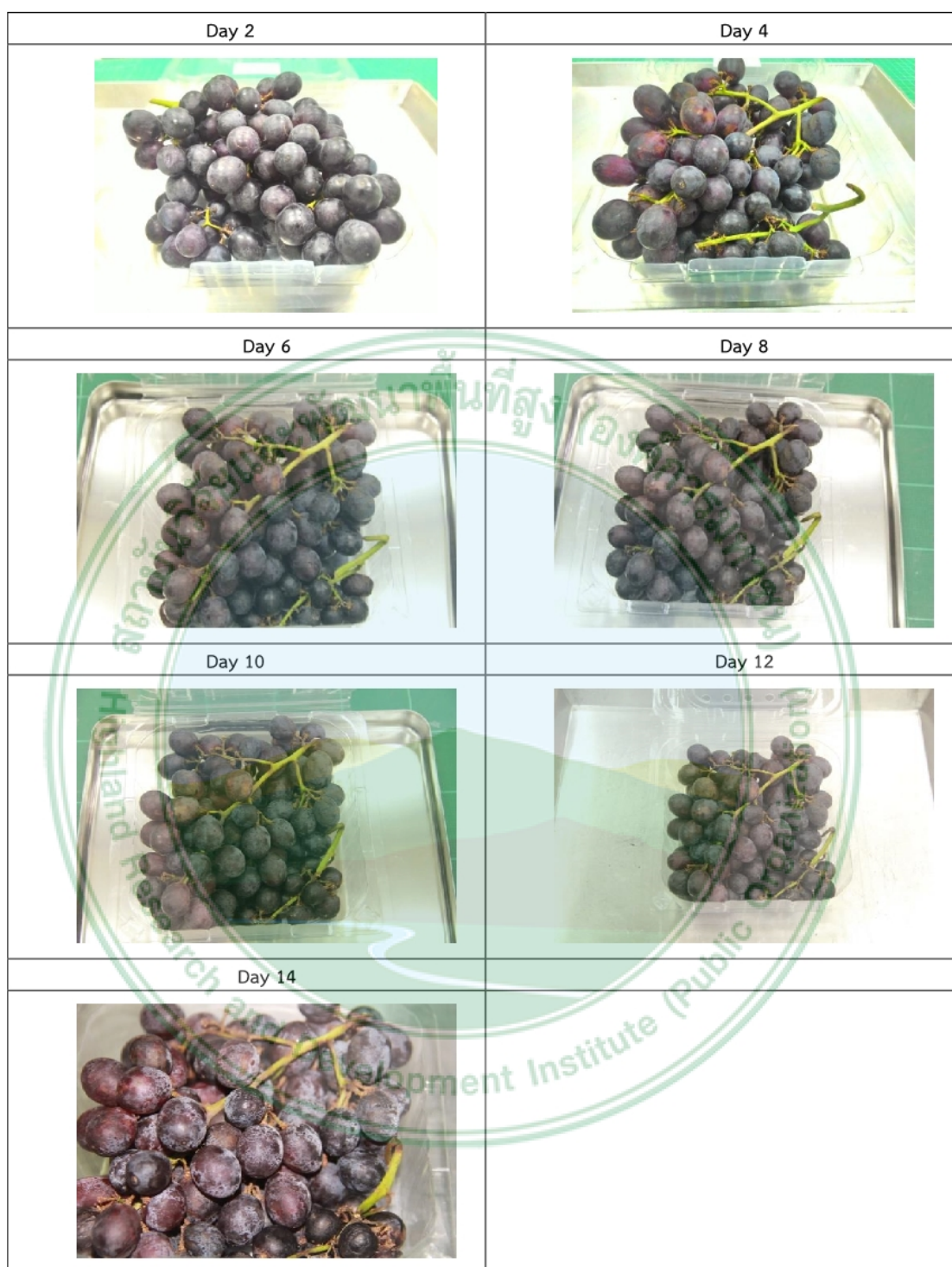
ภาพที่ 4.31 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ B ที่อุณหภูมิ 5°C นาน 2, 4, 6, 8, 10, 12 และ 14 วัน



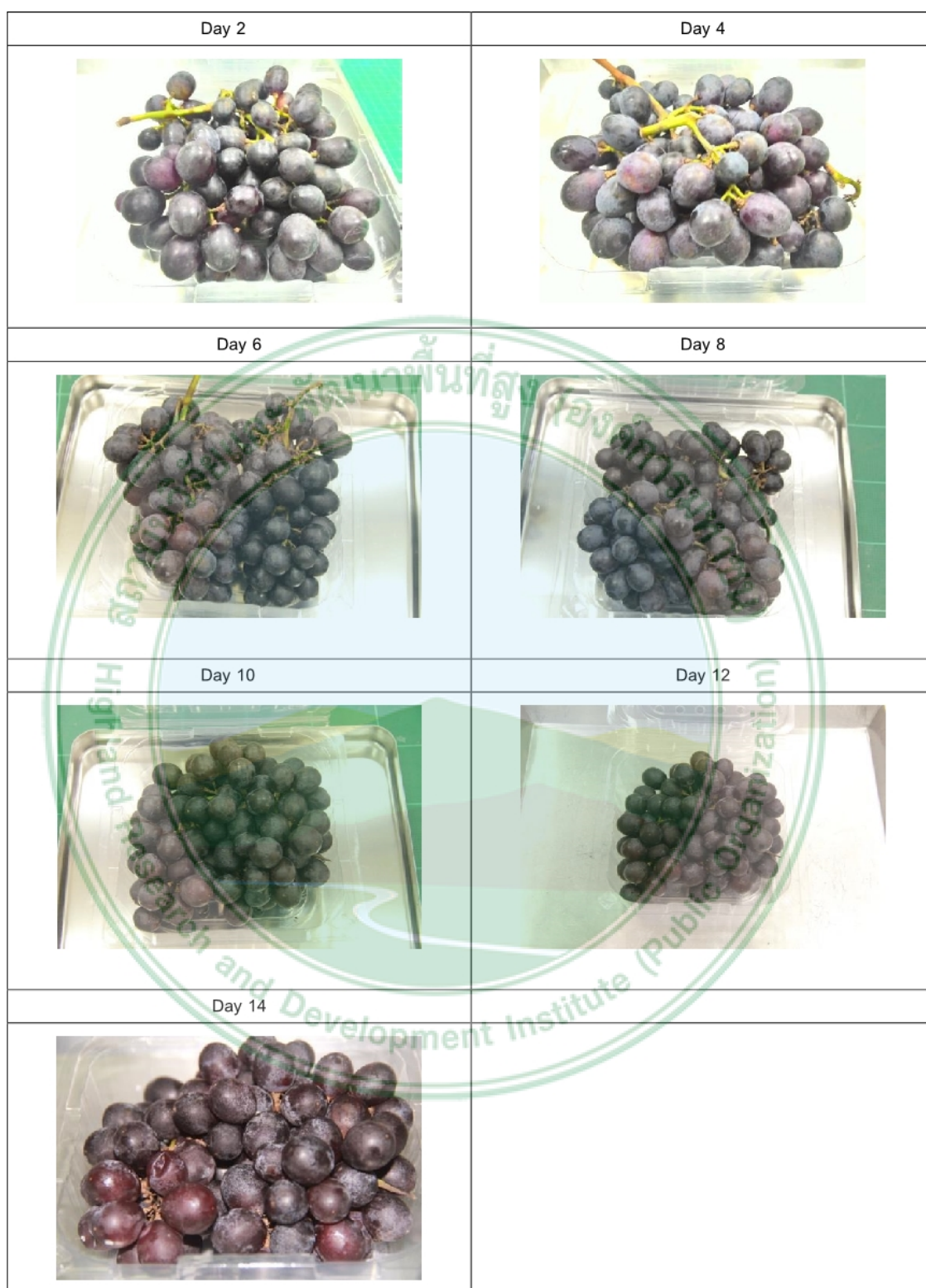
ภาพที่ 4.32 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ C ที่อุณหภูมิ 5°C นาน 2, 4, 6, 8, 10, 12 และ 14 วัน



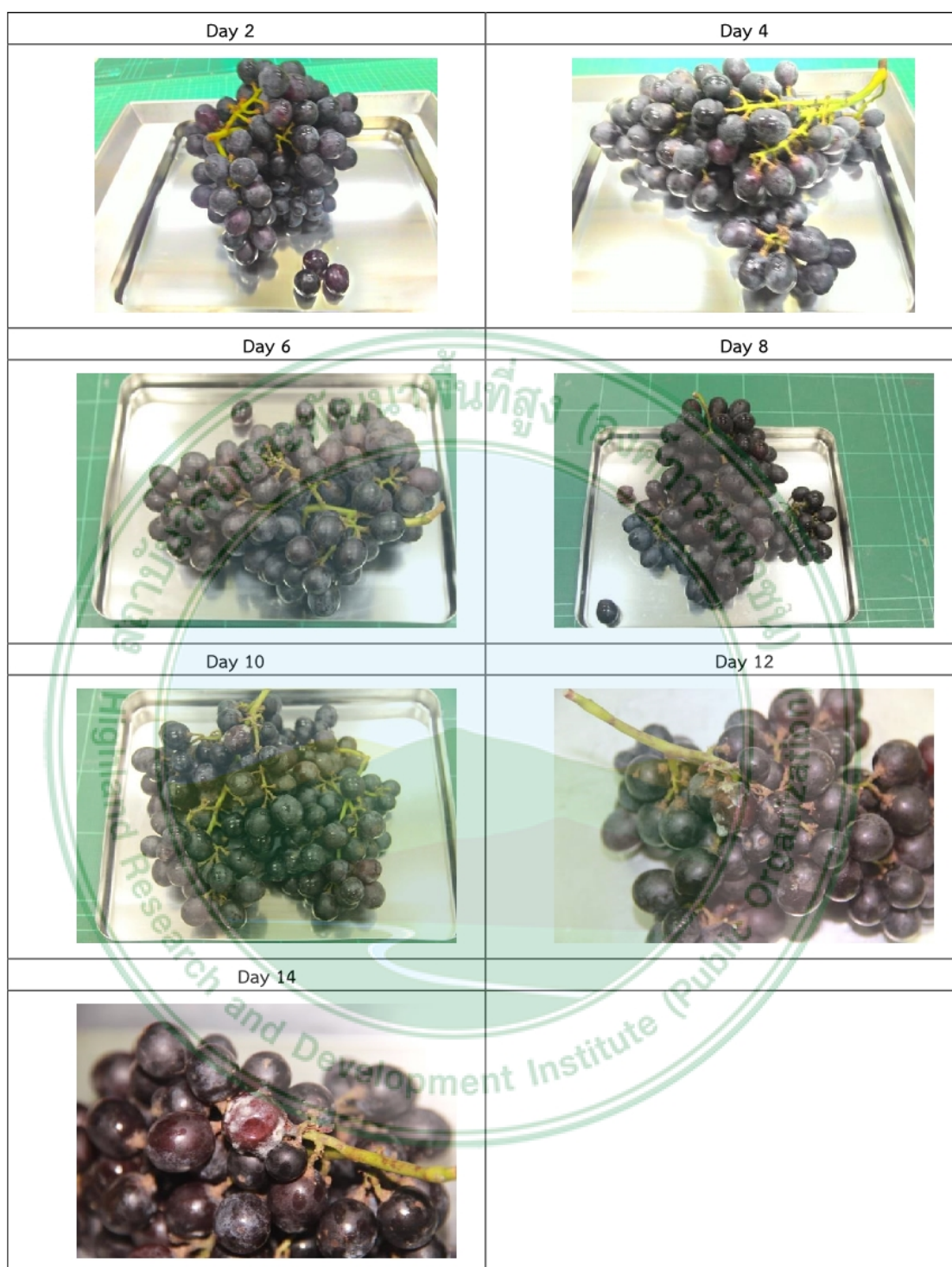
ภาพที่ 4.33 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ D ที่อุณหภูมิ 5°C นาน 2, 4, 6, 8, 10, 12 และ 14 วัน



ภาพที่ 4.34 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ E ที่อุณหภูมิ 5°C นาน 2, 4, 6, 8, 10, 12 และ 14 วัน



ภาพที่ 4.35 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ F ที่อุณหภูมิ 5°C นาน 2, 4, 6, 8, 10, 12 และ 14 วัน



ภาพที่ 4.36 การเปลี่ยนแปลงขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless เมื่อบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์แบบ G ที่อุณหภูมิ 5°C นาน 2, 4, 6, 8, 10, 12 และ 14 วัน

3) ความแน่นเนื้อ

ค่าความแน่นเนื้อแสดงในตารางที่ 4.15 และ 4.16 องุ่นที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C เป็นเวลา 2 วัน มีค่าความแน่นเนื้อไม่แตกต่างจากองุ่นสด เช่นเดียวกับองุ่นที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C เป็นเวลา 10 วัน ยกเว้นองุ่นที่เก็บรักษาในกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ที่ไม่มีการใช้ฟิล์มยึดร่วมด้วย (C) และกล่องพลาสติก clamshell ของโครงการหลวง (D) ซึ่งมีค่าความแน่นเนื้อลดลง ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะปรากฏโดยองุ่นในบรรจุภัณฑ์ 2 ชนิดนี้แสดงอาการเหี่ยวอย่างชัดเจน

ตารางที่ 4.15 ค่าความแน่นเนื้อของผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ทั้ง 6 ชนิดใน สภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)	
	0	2
ค่าความแน่นเนื้อ (กรัมแรง)		
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยึด (AB)	887±180b	902±202b
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	887±180b	904±313b
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	887±180b	889±202b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	887±180b	867±162b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	887±180b	1048±237a
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	887±180b	865±224b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.16 ค่าความแน่นเนื้อของผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ทั้ง 6 ชนิดใน สภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)		
	0	5	10
ค่าความแน่นเนื้อ (กรัมแรง)			
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยึด (AB)	887±180abc	838±247bcde	894±231ab
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	887±180abc	880±245abc	727±179f
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	887±180abc	754±156ef	779±186def
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	887±180abc	798±169cdef	849±215abc
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	887±180abc	849±259abcd	927±199ab
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	887±180abc	837±162bcde	939±184a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

4) ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด

ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดแสดงในตารางที่ 4.17 และ 4.18 องุ่นที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C เป็นเวลา 2 วัน มีค่าปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดอยู่ใน ช่วง 14.1-14.9 °Brix ในขณะที่องุ่นที่เก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 5°C มีค่าปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดเพิ่มขึ้นจากค่าเริ่มต้น ซึ่งมีค่าเท่ากับ 13.5 °Brix เพิ่มขึ้นอยู่ในช่วง 14.1-15.8 °Brix เมื่อ เก็บรักษาเป็นระยะเวลา 10 วัน

ตารางที่ 4.17 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดของผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)	
	0	2
	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (°Brix)	
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	14.1±0.1c	14.1±0.3c
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	14.1±0.1c	14.7±0.1b
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	14.1±0.1c	14.0±0.1c
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	14.1±0.1c	14.5±0.3b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	14.1±0.1c	14.9±0.2a
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	14.1±0.1c	14.0±0.1c

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.18 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดของผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)		
	0	5	10
	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (°Brix)		
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	13.5±0.2f	14.6±0.1d	15.2±0.3bc
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	13.5±0.2f	14.0±0.1e	15.8±0.2a
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	13.5±0.2f	13.9±0.2e	14.1±0.2e
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	13.5±0.2f	15.0±0.1c	15.3±0.2b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	13.5±0.2f	14.6±0.1d	15.2±0.2bc
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	13.5±0.2f	15.1±0.2c	15.4±0.2b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

4) ปริมาณกรดที่ไตรเทรทได้ทั้งหมด

ปริมาณกรดที่ไตรเทรทได้ทั้งหมดแสดงในตารางที่ 4.19 และ 4.20 อุ่นที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C เป็นเวลา 2 วัน มีค่าปริมาณกรดที่ไตรเทรทได้ทั้งหมดอยู่ใน ช่วง 0.55-0.75% ในขณะที่อุ่นที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C มีค่าปริมาณกรดที่ไตรเทรทได้ทั้งหมดลดลงจากค่าเริ่มต้นซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.14% ลดลงอยู่ในช่วง 0.51-0.71% เมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลา 10 วัน

ตารางที่ 4.19 เปอร์เซ็นต์ของปริมาณกรดที่ไตรเทรทได้ทั้งหมดของผลิตภัณฑ์อุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)	
	0	2
	เปอร์เซ็นต์ของปริมาณกรดทั้งหมด	
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	0.55±0.04c	0.56±0.03bc
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	0.55±0.04c	0.62±0.05b
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	0.55±0.04c	0.55±0.04c
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	0.55±0.04c	0.75±0.06a
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	0.55±0.04c	0.60±0.02bc
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	0.55±0.04c	0.61±0.03b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.20 เปอร์เซ็นต์ของปริมาณกรดที่ไตรเทรทได้ทั้งหมดของผลิตภัณฑ์อุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)		
	0	5	10
	เปอร์เซ็นต์ของปริมาณกรดทั้งหมด		
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	1.14±0.05a	0.66±0.06de	0.55±0.04f
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	1.14±0.05a	0.83±0.02b	0.51±0.03f
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	1.14±0.05a	0.82±0.12b	0.67±0.03de
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	1.14±0.05a	0.75±0.03c	0.71±0.04cd
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	1.14±0.05a	0.69±0.03cde	0.71±0.04cd
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	1.14±0.05a	0.67±0.07de	0.63±0.03e

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

5) ปริมาณวิตามินซี

ปริมาณวิตามินซีหรือกรดแอสคอร์บิกแสดงในตารางที่ 4.21 และ 4.22 องุ่นที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C มีค่าปริมาณวิตามินซีลดลงอย่างรวดเร็ว โดยค่าปริมาณวิตามินซีเริ่มต้นจาก 13.44 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิก ต่อองุ่น 100 กรัมเหลืออยู่ในช่วง 4.29-7.94 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่อองุ่น 100 กรัม ซึ่งลดลง 41-68% ภายในระยะเวลาเพียง 2 วัน ในขณะที่องุ่นที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C มีปริมาณวิตามินซีลดลงจาก ปริมาณวิตามินซีเริ่มต้นเท่ากับ 15.13 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่อองุ่น 100 กรัม เหลือ 6.44-10.09 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่อองุ่น 100 กรัม ซึ่งลดลง 33-57% เมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 5 วัน ซึ่งการสูญเสียวิตามินซีที่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C เป็นระยะเวลา 5 วันเกิดน้อยกว่าการเก็บรักษาที่ 25°C เป็นระยะเวลาเพียง 2 วันและเหลือ 2.44-5.45 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่อองุ่น 100 กรัม ซึ่งลดลง 64-84% เมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 10 วัน ปริมาณวิตามินซีในองุ่นที่บรรจุในถุงพลาสติก (G) เหลืออยู่น้อยที่สุด เนื่องจากองุ่นเริ่มเกิดการเน่าเสีย

ตารางที่ 4.21 ปริมาณวิตามินซีของผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)	
	0	2
	วิตามินซี (mg ascorbic/100g)	
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	13.44±3.01a	4.29±1.28c
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	13.44±3.01a	7.80±1.56b
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	13.44±3.01a	7.94±0.99b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	13.44±3.01a	6.09±0.98bc
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	13.44±3.01a	7.28±1.60b
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	13.44±3.01a	5.74±0.92bc

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ตารางที่ 4.22 ปริมาณวิตามินซีของผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)		
	0	5	10
	วิตามินซี (mg ascorbic/100g)		
ภาตโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	15.13±2.59a	6.88±0.81de	3.83±0.00fgh
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	15.13±2.59a	10.09±1.36b	3.77±1.26fgh
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	15.13±2.59a	6.81±2.11de	4.56±1.19fg
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	15.13±2.59a	7.55±0.90cd	2.99±0.68gh
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	15.13±2.59a	9.06±1.28bc	5.45±1.35ef
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	15.13±2.59a	6.44±1.14de	2.44±0.86h

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

6) คะแนนประเมินทางประสาทสัมผัส

ผลการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ที่ อุณหภูมิ 25°C โดยทำการสุ่มตัวอย่างทุกๆ 2 วัน มาทดสอบกับผู้บริโภค (N=100) โดยให้ผู้บริโภคให้คะแนน ความชอบ 5-point Hedonic Scale (1 = ไม่ชอบมาก, 3 = เฉยๆ, 5 = ชอบมาก) ในด้านความเขียวของก้าน องุ่น ความสดของผลองุ่น ความกรอบ ความหวาน กลิ่นรสและความชอบโดยรวม ซึ่งผลการทดลองค่าคะแนน ความชอบในแต่ละคุณลักษณะแสดงดังตารางที่ 4.23 - 4.27

จากผลค่าคะแนนความชอบของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C ดังตารางที่ 4.23 และ 4.24 พบว่าองุ่นที่เก็บ ในวันที่ 0 (องุ่นสด) มีค่าคะแนนความชอบในเกือบทุกคุณลักษณะสูงกว่าตัวอย่างองุ่นที่เก็บไว้ในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิด เมื่อมีอายุการเก็บ 2 วัน กล่าวคือ เมื่อทำการเก็บรักษาองุ่นในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดนานขึ้น แนวโน้ม ของค่าคะแนนความชอบขององุ่นดังกล่าวมีค่าลดลง อย่างไรก็ตามองุ่นที่เก็บในบางบรรจุภัณฑ์เมื่อมีอายุการเก็บ นาน 2 วัน ยังคงมีค่าคะแนนความชอบในบางคุณลักษณะที่ไม่แตกต่างจากองุ่นสด ได้แก่ ผู้บริโภคให้ค่าคะแนน ความชอบในด้านความกรอบ ความหวานและความชอบโดยรวมขององุ่นที่บรรจุในภาตโฟมหุ้มฟิล์มยืดไม่แตกต่าง ไปจากองุ่นสด สำหรับองุ่นที่บรรจุในกล่องพลาสติก clamshell แบบใหม่ไม่เจาะรู ผู้บริโภคจะให้ค่าคะแนน ความชอบในด้านความสดของผลองุ่น ความกรอบ ความหวานและความชอบโดยรวมไม่แตกต่างจากองุ่นสด และ องุ่นที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก ผู้บริโภคให้ค่าคะแนนความชอบในด้านความกรอบไม่แตกต่างจากองุ่นสด เมื่อ เปรียบเทียบชนิดของบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิด พบว่า การห่อองุ่นด้วยฟิล์มยืดและการบรรจุองุ่นด้วยกล่องพลาสติก clamshell แบบไม่เจาะรู

สามารถรักษาคุณภาพทางด้านความเขียวของก้านองุ่นและความสดของผลองุ่นได้ดีกว่า การบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์อื่นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ผลการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ที่สภาวะอุณหภูมิ 5°C ดังแสดงในตารางที่ 4.25, 4.26 และ 4.27 พบว่าค่าคะแนนความชอบของผู้บริโภค ในแต่ละคุณลักษณะต่อผลิตภัณฑ์องุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิด เมื่อมีอายุการเก็บในวันที่ 5 และ 10 มีแนวโน้มลดลงอย่างช้าๆ ซึ่งผู้บริโภคยังคงให้ค่าคะแนนความชอบในทุกคุณลักษณะอยู่ในช่วงเฉยๆ จนถึงชอบเล็กน้อย เมื่อเทียบกับตัวอย่างองุ่นสด (วันที่ 0) ผู้บริโภคให้คะแนน ความชอบขององุ่นที่บรรจุในถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืดและถุงพลาสติก เมื่อทำการเก็บรักษาวันที่ 5 ไม่แตกต่างจาก องุ่นสด ทั้งนี้ตัวอย่างองุ่นที่บรรจุในถุงพลาสติกเมื่อทำการเก็บรักษาวันที่ 5 มีค่าคะแนนความชอบในด้านความสด ของผลองุ่น ความกรอบ ความหวาน กลิ่นรสและความชอบ โดยรวมไม่แตกต่างจากองุ่นสด แต่อย่างไรก็ตาม องุ่นที่เก็บในถุงพลาสติกจะมีการขึ้นราได้ง่ายและเร็วกว่าองุ่นที่เก็บในบรรจุภัณฑ์อื่น ส่วนองุ่นในบรรจุภัณฑ์อื่น จะเริ่มมีการปรากฏของเชื้อราและเหี่ยวเมื่อเก็บเป็นเวลา 15 วัน ซึ่งทำให้ผู้บริโภคไม่ยอมรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เมื่อเปรียบเทียบชนิดของบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิด พบว่าการห่อองุ่นด้วยฟิล์มยืดสามารถรักษาคุณภาพทางด้าน ความเขียวของก้านองุ่น ได้ดีกว่าการบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์อื่นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 10 วัน ส่วนคะแนนความชอบโดยรวมทุกชุดการทดลองไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ



ตารางที่ 4.23 ค่าคะแนนความชอบในด้านความเขียวของก้านอ่อน ความสดของผลอ่อนและความกรอบของอ่อน พันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)		อายุการเก็บรักษา (วันที่)		อายุการเก็บรักษา (วันที่)	
	0	2	0	2	0	2
	ความเขียวของก้านอ่อน		ความสดของผลอ่อน		ความกรอบ	
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	4.2±0.9a	3.5±1.1bc	4.1±0.9a	3.7±1.0b	4.0±1.0a	3.9±1.0ab
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	4.2±0.9a	3.1±1.0d	4.1±0.9a	3.4±1.1c	4.0±1.0a	3.7±1.1b
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	4.2±0.9a	3.0±1.0d	4.1±0.9a	3.3±1.0c	4.0±1.0a	3.7±1.1b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	4.2±0.9a	3.2±1.0cd	4.1±0.9a	3.2±1.0c	4.0±1.0a	3.2±1.1c
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	4.2±0.9a	3.7±1.0b	4.1±0.9a	3.9±1.0ab	4.0±1.0a	4.0±1.0ab
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	4.2±0.9a	3.4±1.1c	4.1±0.9a	3.7±0.9b	4.0±1.0a	3.9±1.0ab

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test

ส่วนค่าคะแนน =1 คือไม่ชอบมากที่สุด, คะแนน=2 คือไม่ชอบเล็กน้อย, คะแนน=3 คือเฉยๆ, คะแนน=4 คือชอบเล็กน้อยและคะแนน=5 คือชอบมากที่สุด

ตารางที่ 4.24 ค่าคะแนนความชอบในด้านความหวาน กลิ่นรสและความชอบโดยรวมขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

ชนิดบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)		อายุการเก็บรักษา (วันที่)		อายุการเก็บรักษา (วันที่)	
	0	2	0	2	0	2
	ความหวาน		กลิ่นรส		ความชอบโดยรวม	
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	3.9±0.9a	3.6±1.1ab	4.0±0.7a	3.7±1.0b	4.0±0.8a	3.8±1.0ab
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	3.9±0.9a	3.5±1.1bc	4.0±0.7a	3.5±1.0bc	4.0±0.8a	3.5±1.0bc
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	3.9±0.9a	3.4±1.1bc	4.0±0.7a	3.4±0.9bc	4.0±0.8a	3.6±1.0b
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	3.9±0.9a	3.2±1.1c	4.0±0.7a	3.2±1.0c	4.0±0.8a	3.3±1.0c
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	3.9±0.9a	3.7±1.0ab	4.0±0.7a	3.7±1.0b	4.0±0.8a	3.8±1.0ab
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	3.9±0.9a	3.5±1.0b	4.0±0.7a	3.5±0.9b	4.0±0.8a	3.6±0.9b

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี Duncan's multiple comparison test
 ส่วนค่าคะแนน =1 คือไม่ชอบมากที่สุด, คะแนน=2 คือไม่ชอบเล็กน้อย, คะแนน=3 คือเฉยๆ, คะแนน=4 คือชอบเล็กน้อยและคะแนน=5 คือชอบมากที่สุด

ตารางที่ 4.25 ค่าคะแนนความเขียวของก้านอ่อนและความสดของอ่อนพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุ
ในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชนิดของ บรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)				อายุการเก็บรักษา (วันที่)			
	0	5	10	15	0	5	10	15
	ความเขียวของก้านอ่อน (คะแนน)				ความสดของผลอ่อน (คะแนน)			
ถาดโฟมหุ้ม ฟิล์มยืด (AB)	4.2±0.9 a	3.7±1.1 bc	3.8±0.8 b	1.6±0.9 h	4.1±0.9 a	3.7±1.0 bcd	3.8±0.9 abc	1.4±0.9 fg
กล่องกระดาษที่ ออกแบบใหม่ (C)	4.2±0.9 a	3.3±1.0 de	3.0±0.9 ef	1.3±0.6 i	4.1±0.9 a	3.6±1.0 bcd	3.4±1.0 de	1.2±0.4 g
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	4.2±0.9 a	3.1±1.0 ef	2.9±0.9 f	1.3±0.6 hi	4.1±0.9 a	3.3±1.0 e	3.5±1.0 bcde	1.1±0.4 g
กล่องพลาสติก clamshell ที่ ออกแบบใหม่ เจาะรู (E)	4.2±0.9 a	3.6±0.9 bcd	3.1±1.0 ef	1.5±0.7 hi	4.1±0.9 a	3.6±1.0 bcd	3.5±1.0 cde	1.3±0.7 g
กล่องพลาสติก clamshell ที่ ออกแบบใหม่ ไม่เจาะรู (F)	4.2±0.9 a	3.5±1.2 cd	3.3±1.0 de	2.2±1.2 g	4.1±0.9 a	3.7±1.1 bcd	3.5±1.0 bcde	1.7±0.8 f
ถุงพลาสติกพอลิ เอทิลีน (G)	4.2±0.9 a	3.6±1.1 bcd	ขึ้นรา	ขึ้นรา	4.1±0.9 a	3.8±0.9 ab	ขึ้นรา	ขึ้นรา

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี

Duncan's multiple comparison test

ส่วนค่าคะแนน =1 คือไม่ชอบมากที่สุด, คะแนน=2 คือไม่ชอบเล็กน้อย, คะแนน=3 คือเฉยๆ, คะแนน=4 คือชอบเล็กน้อยและ

คะแนน=5 คือชอบมากที่สุด

ตารางที่ 4.26 ค่าคะแนนความกรอบและความหวานขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)			อายุการเก็บรักษา (วันที่)		
	0	5	10	0	5	10
	ความกรอบ (คะแนน)			ความหวาน (คะแนน)		
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	4.0±1.0a	3.8±1.0ab	3.7±1.0bcd	4.0±0.7a	3.6±1.0bc	3.4±0.8c
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	4.0±1.0a	3.6±1.1bcd	3.5±1.1bcd	4.0±0.7a	3.6±0.9bc	3.4±1.0c
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	4.0±1.0a	3.4±1.2cd	3.7±1.1bcd	4.0±0.7a	3.3±1.0c	3.4±1.1bc
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	4.0±1.0a	3.5±1.1bcd	3.5±1.1cd	4.0±0.7a	3.5±0.9bc	3.4±0.9bc
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	4.0±1.0a	3.5±1.2bcd	3.5±1.1bcd	4.0±0.7a	3.5±1.0bc	3.3±1.0c
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	4.0±1.0a	3.8±1.1abc	ขั้นรา	4.0±0.7a	3.7±0.9ab	ขั้นรา

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) โดยใช้วิธี

Duncan's multiple comparison test

ส่วนค่าคะแนน =1 คือไม่ชอบมากที่สุด, คะแนน=2 คือไม่ชอบเล็กน้อย, คะแนน=3 คือเฉยๆ, คะแนน=4 คือชอบเล็กน้อยและคะแนน=5 คือชอบมากที่สุด

ตารางที่ 4.27 ค่าคะแนนกลิ่นรสและความชอบโดยรวมขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิดในสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วันที่)			อายุการเก็บรักษา (วันที่)			
	0	5	10	0	5	10	15
	กลิ่นรส (คะแนน)			ความชอบโดยรวม (คะแนน)			
ถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด (AB)	4.0±0.7 a	3.6±1.0 bc	3.4±0.8 c	4.0±0.8 a	3.7±1.0 bc	3.6±0.8 bcd	1.4±0.8 ef
กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (C)	4.0±0.7 a	3.6±0.9 bc	3.4±1.0 c	4.0±0.8 a	3.7±0.9 bc	3.5±1.0 bcd	1.2±0.4 f
กล่องพลาสติก clamshell เดิม (D)	4.0±0.7 a	3.3±1.0 c	3.4±1.1 bc	4.0±0.8 a	3.3±1.1 d	3.6±1.0 bcd	1.2±0.5 f
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่เจาะรู (E)	4.0±0.7 a	3.5±0.9 bc	3.4±0.9 bc	4.0±0.8 a	3.6±0.9 bcd	3.4±0.9 cd	1.4±0.7 ef
กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ไม่เจาะรู (F)	4.0±0.7 a	3.5±1.0 bc	3.3±1.0 c	4.0±0.8 a	3.5±1.1 bcd	3.4±1.0 cd	1.6±0.8 e
ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (G)	4.0±0.7 a	3.7±0.9 ab	ขึ้นรา	4.0±0.8 a	3.8±0.9 ab	ขึ้นรา	ขึ้นรา

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันในแต่ละคอลัมน์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยใช้วิธี

Duncan's multiple comparison test

ส่วนค่าคะแนน =1 คือไม่ชอบมากที่สุด, คะแนน=2 คือไม่ชอบเล็กน้อย, คะแนน=3 คือเฉยๆ, คะแนน=4 คือชอบเล็กน้อยและ

คะแนน=5 คือชอบมากที่สุด

4.3.5 ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น

ต้นทุนรวมต่อหน่วยบรรจุและต้นทุนที่ลดลงของบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่างๆ เมื่อเปรียบเทียบกับกล่อง กระดาษโครงการหลวงเดิม (A) ดังตารางที่ 4.26

ตารางที่ 4.26 ต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless รูปแบบต่างๆ เปรียบเทียบกับกล่อง กระดาษโครงการหลวงเดิม (A)

ชนิดบรรจุภัณฑ์	รายละเอียด	ต้นทุนรวมต่อหน่วยบรรจุ (บาท)	ต้นทุนที่ลดลง* (%)
A	กล่องกระดาษโครงการหลวงเดิม (16.3), ภาดโฟม (1.04), ฟิล์มยัด (0.50) *ปริมาณการสั่งซื้อ 30,500 ชิ้น	17.94	0
B	กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (12.80*), ภาดโฟม (1.04), ฟิล์มยัด (0.50) *ปริมาณการสั่งซื้อ 30,500 ชิ้น	14.34	20.07
C	กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ (12.80*) *ปริมาณการสั่งซื้อ 30,500 ชิ้น	12.80	28.65
D	กล่องพลาสติก clamshell ของ โครงการหลวงเดิม (5.86), สติกเกอร์ (1.20) *ปริมาณการสั่งซื้อ 6,000 ชิ้น	7.06	60.64
E, F	กล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ (5.00*), สติกเกอร์ (1.20) *ปริมาณการสั่งซื้อ 108,000 ชิ้น	6.20	68.05
G	ถุง *ปริมาณการสั่งซื้อ 100 ถุง	0.95	94.67

*การคำนวณต้นทุนที่ลดลง คำนวณโดยการเปรียบเทียบกับกล่องกระดาษโครงการหลวงแบบเดิม (A)

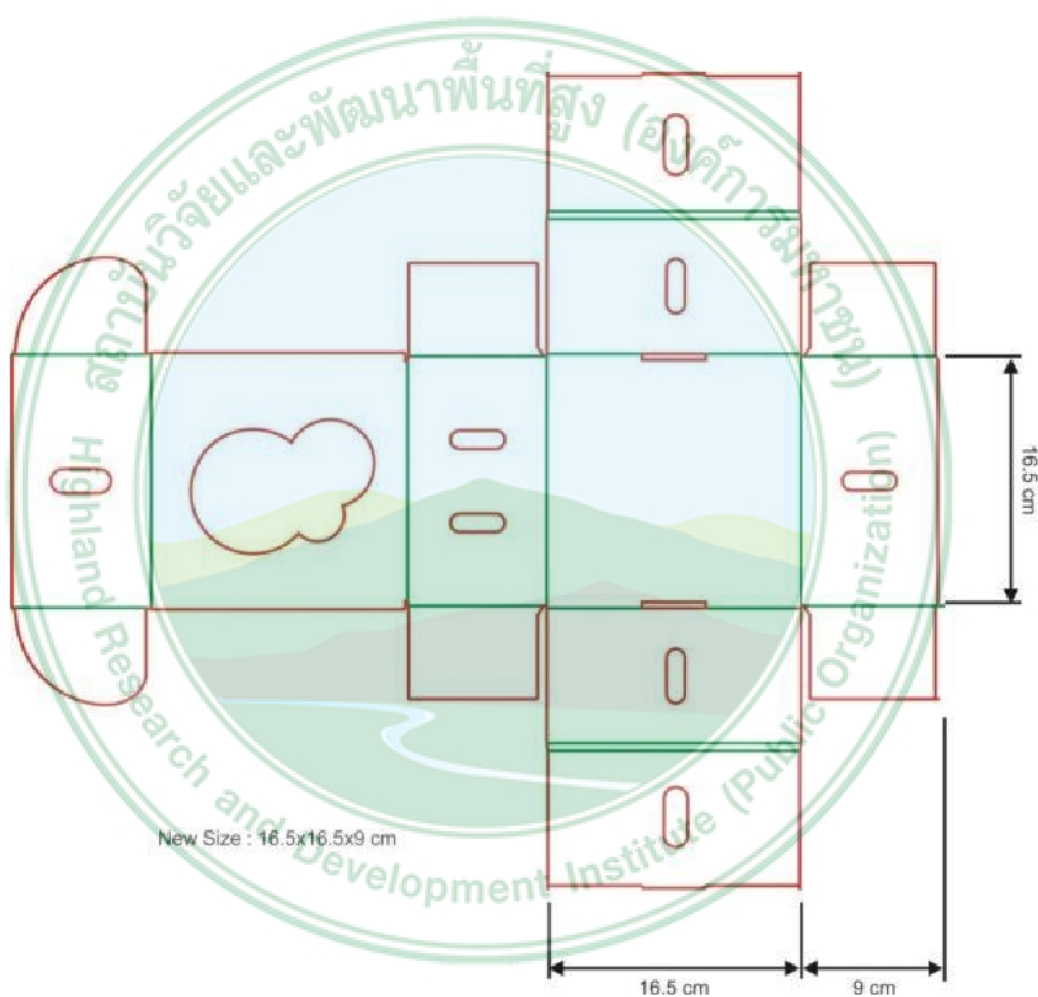
4.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์/ฉลากสินค้าของโครงการหลวงเพื่อเป็นการส่งเสริมการขายผลผลิตองุ่นโครงการหลวง

4.4.1 การออกแบบกล่องกระดาษลูกฟูก

บรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษลูกฟูกเหมาะสำหรับสินค้าที่ต้องการเน้นความแข็งแรงและการพิมพ์ที่หรูหรา สวยงามได้รอบกล่อง รวมถึงการใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสามารถนำกลับไป recycle ได้ทั้งหมด กล่องกระดาษลูกฟูกจึงมีความจำเป็นต่อวงการอุตสาหกรรม เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยสนับสนุนหรือส่งเสริมการ จำหน่ายได้ดีอีกชนิดหนึ่งเนื่องจากสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าได้ด้วย การออกแบบ การพิมพ์หรือเทคนิค การพิมพ์ต่างๆ ได้ดี สำหรับในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของงานวิจัยนี้ ได้ดำเนินการออกแบบกล่องกระดาษลูกฟูก ใหม่ โดยแบ่งเป็นการออกแบบโครงสร้าง และกราฟิก 3 รูปแบบดังนี้

1) การออกแบบโครงสร้าง (Structural design)

การออกแบบโครงสร้างของกล่องอุ้งนเป็นแบบอัดตัดขึ้นรูป (Die cut) รูปแบบกล่องลูกฟูก มีหน้าต่าง (Window style carton box) ชนิดพับขึ้นรูปโดยไม่มีการใช้กาว ดังแสดงในภาพที่ 4.37 ออกแบบพิเศษสำหรับบรรจุอุ้งนโดยเฉพาะ โดยส่วนฝาปิดจะมีช่องหน้าต่างปิดด้วยแผ่นพลาสติกใสชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) เพื่อให้มองเห็นอุ้งนและป้องกันฝุ่น ยึดติดกับกระดาษด้วยกาว ด้านข้างของฝาปิด จะไม่มีลิ้นเสียบลงข้างกล่องเนื่องจากจะไปเสียดสีกับผิวอุ้งนทำให้เกิดร่องรอยเสียหาย ด้านข้างกล่อง โดยรอบเจาะรูรูปทรงสี่เหลี่ยมมุมมนทั้งสี่ด้านเพื่อการระบายอากาศและความชื้น กล่องกระดาษที่ออกแบบ ใหม่มีขนาดเล็กกว่าเดิมและสามารถบรรจุได้เต็มตะกร้าพลาสติก ดังแสดงในภาพที่ 4.38



ภาพที่ 4.37 ขนาดและรูปแบบโครงสร้างแผ่นคลี่ของกล่องกระดาษลูกฟูก



ภาพที่ 4.38 รูปแบบกล่องกระดาษลูกฟูกเมื่อจัดเรียงลงในลังพลาสติกเพื่อการขนส่ง

2) การออกแบบกราฟิก (Graphic design)

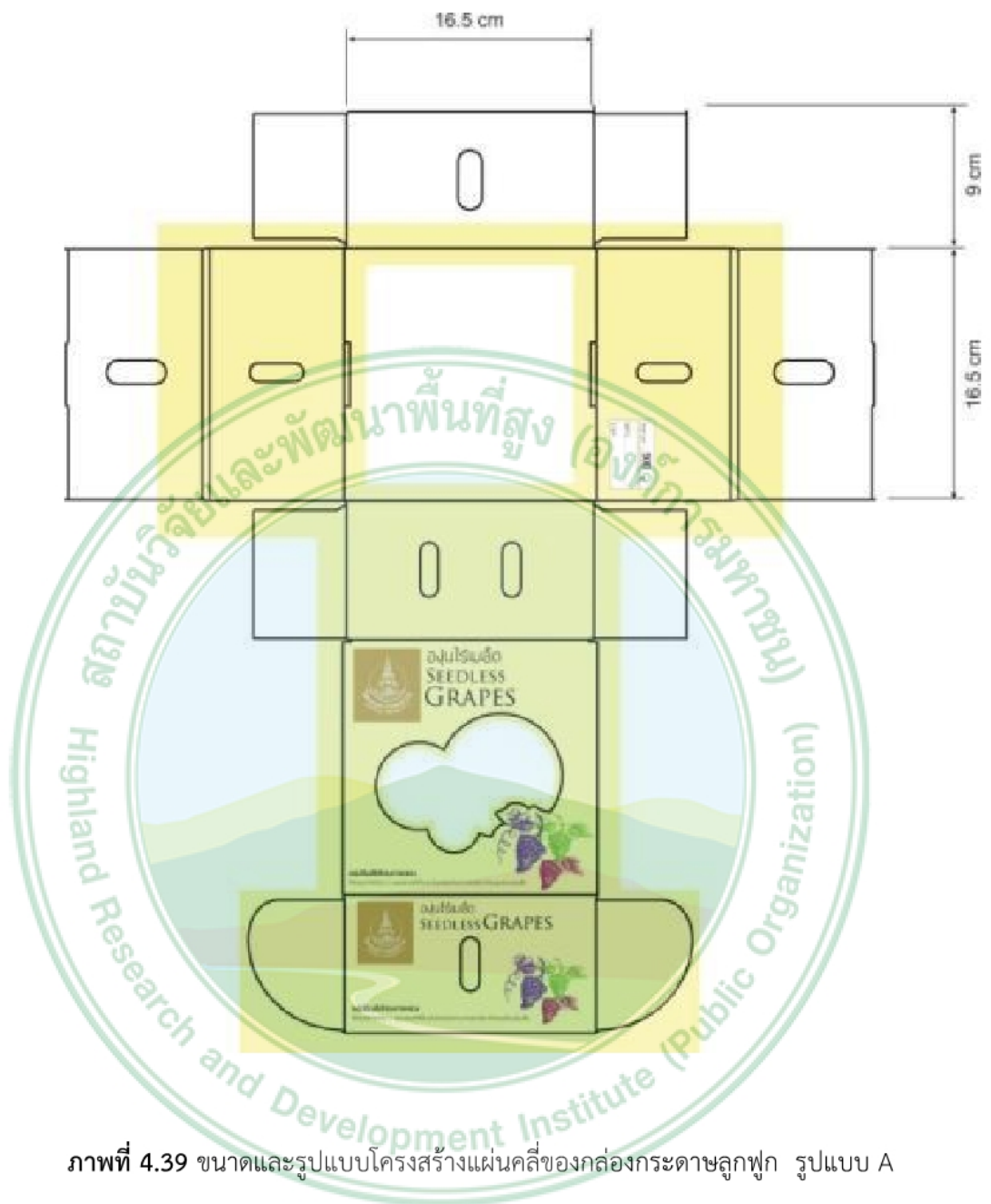
(1) รูปแบบ A

แนวคิดในการออกแบบ : ด้านหน้าและด้านบนฝากล่องวางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้าย ตามลักษณะการอ่านหนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ตรงกลางวางชื่อสินค้า โดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบน ภาษาอังกฤษด้านขวาล่างเป็นรูปทรง 3 สี เป็นกราฟิกลายเส้น เพื่อป้องกันการโต้แย้งของลูกค้า กรณีที่ภาพไม่เหมือนหรือสวยสดกว่าสินค้าจริง อันจะเป็นการล่อลวงผู้บริโภคให้หลงเข้าใจผิดได้ คำโปรย วางที่ด้านล่างมุมซ้าย สีสนั้ใช้โทนสีครีม ทอง ดำ เพื่อให้สว่าง ด้านข้างของกล่องเป็นข้อมูลน้ำหนัก วันที่ผลิตและวันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.39 และ 4.40

ขนาดภายนอกเมื่อพับขึ้นรูป : (กว้างxยาวxสูง) 16.5x16.5x9 cm

วัสดุ : ฝิวนอกกระดาษอาร์ต 310 แกรมปะลูกฟูกลอน E หลัง KI / หน้าต่าง PVC

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซ็ท 4 สี (CMYK) ขัดเงา



ภาพที่ 4.39 ขนาดและรูปแบบโครงสร้างแผ่นคลี่ของกล่องกระดาษลูกฟูก รูปแบบ A



ภาพที่ 4.40 รูปต้นแบบของกล่องกระดาษลูกฟูกเมื่อพับขึ้นรูป รูปแบบ A

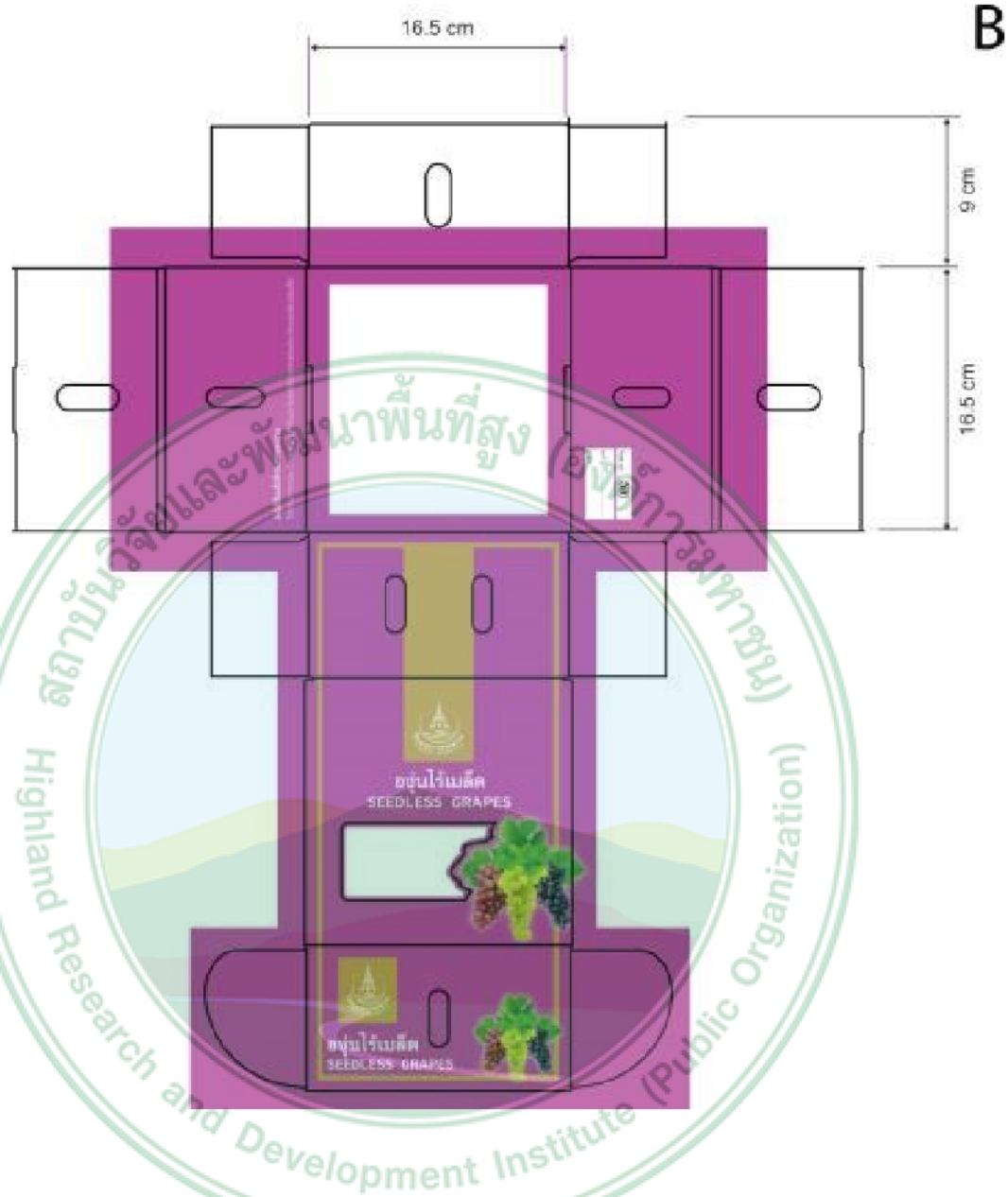
(2) รูปแบบ B

แนวคิดในการออกแบบ : ด้านหน้าและด้านบนฝากช่องว่างตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ ศูนย์กลาง ชื่อสินค้าโดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบนอังกฤษ ด้านขวาล่างเป็นรูปองุ่น 3 สี เป็นกราฟฟิคลายเส้น เพื่อป้องกันการโต้แย้งของลูกค้านั้นที่ภาพไม่เหมือนหรือสวยสดกว่าสินค้าจริง อันจะเป็นการล่อลวง ผู้บริโภคให้หลงเข้าใจผิดได้ คำโปรยวางที่ด้านล่างข้างกล่อง สีสนใช้โทนสีม่วง ทอง ขาว เพื่อให้ดูหรูหรา ด้านข้างของกล่องเป็นข้อมูล น้ำหนัก วันที่ผลิต และวันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.41 และ 4.42

ขนาดภายนอกเมื่อพับขึ้นรูป : (กว้างxยาวxสูง) 16.5x16.5x9 cm

วัสดุ : ฝวนอกกระดาษอาร์ต 310 แกรมปะลูกฟูกลอน E หลัง KI / หน้าต่าง PVC

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซต 4 สี (CMYK) ขัดเงา



ภาพที่ 4.41 ขนาดและรูปแบบโครงสร้างแผ่นคลี่ของกล่องกระดาษลูกฟูก รูปแบบ B



ภาพที่ 4.42 รูปต้นแบบของกล่องกระดาษลูกฟูกเมื่อพับขึ้นรูป รูปแบบ B

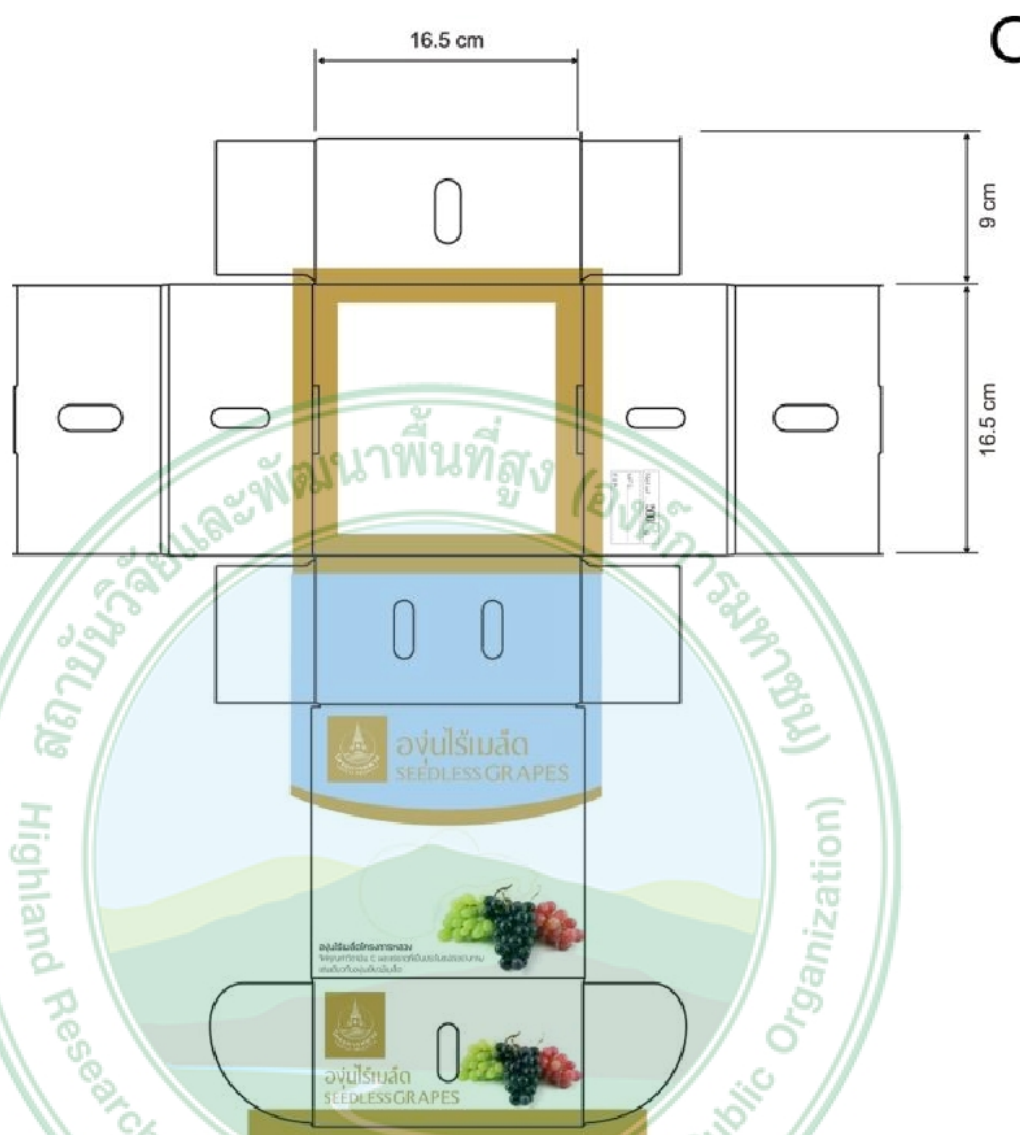
(3) รูปแบบ C

แนวคิดในการออกแบบ : ด้านหน้าและด้านบนฝากช่องว่างตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้าย ตามลักษณะการอ่านหนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ตรงกลางวางชื่อสินค้า โดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบน ภาษาอังกฤษด้านขวาล่างเป็นรูปองุ่น 3 สี เป็นภาพถ่ายจริง คำโปรยวางที่ด้านล่างซ้าย สีเส้นใช้โทนสีฟ้า ทอง ดำ ด้านข้างของกล่องเป็นข้อมูล น้ำหนัก วันที่ผลิตและวันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.43 และ 4.44

ขนาดภายนอกเมื่อพับขึ้นรูป : (กว้างxยาวxสูง) 16.5x16.5x9 cm

วัสดุ : ฝวอกกระดาษอาร์ต 310 แกรมปะลูกฟูกลอน E หลัง KI / หน้าต่าง PVC

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซต 4 สี (CMYK) ขัดเงา



ภาพที่ 4.43 ขนาดและรูปแบบโครงสร้างแผ่นคลี่ของกล่องกระดาษลูกฟูก รูปแบบ C



ภาพที่ 4.44 รูปต้นแบบของกล่องกระดาษลูกฟูกเมื่อพับขึ้นรูป รูปแบบ C

4.4.2 การออกแบบฉลากสินค้าสำหรับใช้กับบรรจุภัณฑ์ PET

บรรจุภัณฑ์เป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ที่จะต้องทำหน้าที่คุ้มครองสินค้าไม่ให้เสียหาย ขนส่งได้ง่าย ใช้งาน ได้สะดวกในทุกๆ ด้าน อีกทั้งยังต้องทำหน้าที่ส่งเสริมในการขายด้วยการให้ข้อมูลของสินค้าที่ถูกต้องและมี รูปแบบสีสรรที่สามารถดึงดูดเพื่อกระตุ้นความรู้สึกทางจิตวิทยาให้กับผู้ซื้อ สำหรับในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ของงานวิจัยนี้ได้ดำเนินการออกแบบฉลาก สินค้าสำหรับใช้กับบรรจุภัณฑ์ PET แบบใหม่ จำนวน 8 รูปแบบ ดังนี้

1) รูปแบบ A

แนวคิดในการออกแบบ: วางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้ายตามลักษณะการอ่าน หนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ตรงกลางวางชื่อสินค้าโดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบน ภาษาอังกฤษ ด้านขวาเป็นรูปองุ่น 3 สี เป็นกราฟฟิคลายเส้นเพื่อป้องกันการโต้แย้งของลูกค้า กรณีที่ภาพไม่เหมือน หรือสวดยสดกว่าสินค้าจริงอันจะเป็นการล่อลวงผู้บริโภคให้หลงเข้าใจผิดได้ สีสนั้ใช้โทนสีครีม ทอง ดำ เพื่อให้สว่างเมื่อบรรจุองุ่นจะมีสีดำขององุ่นเป็นพื้นหลัง ซึ่งจะทำให้ฉลากโดดเด่นขึ้นมาด้านล่างของ ฉลากเป็นข้อมูลที่เสริมรองลงมา ได้แก่ คำโปรย น้ำหนัก วันที่ผลิตและวันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.45 และ 4.46

ขนาด : กว้าง 6 x ยาว 9.8 ซม.ได้ค้ทเป็นรูปสี่เหลี่ยม

วัสดุ : สติกเกอร์ชนิดพีวีซี (PVC)

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซ็ท 4 สี (CMYK) ไม่เคลือบ



ภาพที่ 4.45 ฉลากสินค้ารูปแบบ A สำหรับใช้กับกล่องพลาสติก clamshell



ภาพที่ 4.46 การติดฉลากสินค้ารูปแบบ A บนกล่องพลาสติก clamshell

2) รูปแบบ B

แนวคิดในการออกแบบ: วางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้ายตามลักษณะการอ่าน หนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ตรงกลางถึงขวาวางชื่อสินค้าโดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบนภาษา อังกฤษ พื้นหลังเล่นลวดลายกราฟฟิก สีสันทันโทนสีม่วง ทอง ขาว ด้านล่างของฉลากเป็นข้อมูลที่ เสริมรองลงมา ได้แก่ คำโปรย น้ำหนัก วันที่ผลิตและวันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.47 และ 4.48

ขนาด : กว้าง 6 x ยาว 9.8 ซม.ได้คัทเป็นรูปสี่เหลี่ยม

วัสดุ : สติกเกอร์ชนิดพีวีซี (PVC)

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซต 4 สี (CMYK) ไม่เคลือบ



ภาพที่ 4.47 ฉลากสินค้ารูปแบบ B สำหรับใช้กับกล่องพลาสติก clamshell



ภาพที่ 4.48 การติดฉลากสินค้ารูปแบบ B บนกล่องพลาสติก clamshell

3) รูปแบบ C

แนวคิดในการออกแบบ: วางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้ายตามลักษณะการอ่าน หนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ด้านล่างวางชื่อสินค้าโดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบนภาษาอังกฤษ มุมบนด้านขวาเป็นรูปองุ่น 3 สี เป็นรูปถ่ายองุ่นจริง สีสันทึ้นใช้โทนสีขาว ทอง ม่วงเข้ม เพื่อให้สื่อถึงความเป็นองุ่น ด้านล่างของฉลากเป็นข้อมูลที่เสริมรองลงมา ได้แก่ คำโปรย น้ำหนัก วันที่ผลิตและวันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.49 และ 4.50

ขนาด: กว้าง 6 x ยาว 9.8 ซม.ได้คัทเป็นรูปสี่เหลี่ยม

วัสดุ: สติกเกอร์ชนิดพีวีซี (PVC)

การพิมพ์/การเคลือบผิว: พิมพ์ด้วยระบบออฟเซต 4 สี (CMYK) ไม่เคลือบ



ภาพที่ 4.49 ฉลากสินค้ารูปแบบ C สำหรับใช้กับกล่องพลาสติก clamshell



ภาพที่ 4.50 การติดฉลากสินค้ารูปแบบ C บนกล่องพลาสติก clamshell

4) รูปแบบ D

แนวคิดในการออกแบบ: วางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้ายตามลักษณะการอ่าน หนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ตรงกลางวางชื่อสินค้าโดยให้ภาษาอังกฤษอยู่ด้านบนภาษาไทย มุมบนด้านขวาเป็นรูปองุ่น 3 สี เป็นรูปถ่ายองุ่นจริง สีสนั้ใช้โทนสีขาว ทอง ม่วง เพื่อให้สื่อถึงความเป็นองุ่น เมื่อบรรจุองุ่นจะมีสีดาขององุ่นเป็นพื้นหลัง ซึ่งจะทำให้ฉลากโดดเด่น ขึ้นมาด้านล่างของฉลากเป็นข้อมูลที่เสริมรองลงมา ได้แก่ คำโปรย น้ำหนัก วันที่ผลิต และ วันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.51 และ 4.52

ขนาด : กว้าง 6 x ยาว 9.8 ซม.ได้ค้ทเป็นรูปสี่เหลี่ยม

วัสดุ : สติกเกอร์ชนิดพีวีซี (PVC)

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซ็ท 4 สี (CMYK) ไม่เคลือบ



ภาพที่ 4.51 ฉลากสินค้ารูปแบบ D สำหรับใช้กับกล่องพลาสติก clamshell



ภาพที่ 4.52 การติดฉลากสินค้ารูปแบบ D บนกล่องพลาสติก clamshell

5) รูปแบบ E

แนวคิดในการออกแบบ: วางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้ายตามลักษณะการอ่าน หนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ตรงกลางถึงขวาวางชื่อสินค้าโดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบนภาษา อังกฤษ พื้นหลังเล่นลวดลายกราฟฟิกเหมือนผลองุ่น สีสันทันโทนสีขาว ทอง ครีม เพื่อให้สว่าง สีขององุ่นจะสดใส เมื่อบรรจุองุ่นจะมีสีดำขององุ่นเป็นพื้นหลัง ซึ่งจะทำให้ฉลากโดดเด่นขึ้นมาด้านล่างของฉลากเป็นข้อมูลที่เสริมรองลงมา ได้แก่ คำโปรย น้ำหนัก วันที่ผลิตและวันหมดอายุ

ขนาด : กว้าง 6 x ยาว 9.8 ซม.ได้คัทเป็นรูปสี่เหลี่ยม ดังแสดงในภาพที่ 4.53 และ 4.54

วัสดุ : สติกเกอร์ชนิดพีวีซี (PVC)

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซต 4 สี (CMYK) ไม่เคลือบ



ภาพที่ 4.53 ฉลากสินค้ารูปแบบ E สำหรับใช้กับกล่องพลาสติก clamshell



ภาพที่ 4.54 การติดฉลากสินค้ารูปแบบ E บนกล่องพลาสติก clamshell

6) รูปแบบ F

แนวคิดในการออกแบบ: วางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้ายตามลักษณะการอ่าน หนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ตรงกลางวางชื่อสินค้าโดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบน ภาษาอังกฤษ มุมล่างขวาเป็นรูปองุ่น 3 สี เป็นรูปถ่ายองุ่นจริง กรอบฉลากเป็นสีทอง สีเส้นใช้โทนสีขาว ทอง ดำ เพื่อให้สว่างสีขององุ่นจะสดใส เมื่อบรรจุองุ่นจะมีสีดำขององุ่นเป็นพื้นหลัง ซึ่งจะทำให้ฉลากโดดเด่น ขึ้นมา ด้านล่างของฉลากเป็นข้อมูลที่เสริมรองลงมา ได้แก่ คำโปรย น้ำหนัก วันที่ผลิตและ วันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.55 และ 4.56

ขนาด : กว้าง 6 x ยาว 9.8 ซม.ได้คัทเป็นรูปสี่เหลี่ยม

วัสดุ : สติกเกอร์ชนิดพีวีซี (PVC)

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซต 4 สี (CMYK) ไม่เคลือบ



ภาพที่ 4.55 ฉลากสินค้ารูปแบบ F สำหรับใช้กับกล่องพลาสติก clamshell



ภาพที่ 4.56 การติดฉลากสินค้ารูปแบบ F บนกล่องพลาสติก clamshell

7) รูปแบบ G

แนวคิดในการออกแบบ: วางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้ายตามลักษณะการอ่าน หนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ด้านบนตรงกลางวางชื่อสินค้าโดยให้ภาษาไทยอยู่ด้านบนภาษา อังกฤษ พื้นหลังเล่นลวดลายกราฟฟิกพื้นฐานโดยอ้างอิงสีขององุ่น สีสนั้ใช้โทนสีขาว เมื่อบรรจุ องุ่นจะมีสีดำขององุ่นเป็นพื้นหลัง ซึ่งจะทำให้ฉลากโดดเด่นขึ้นมา ด้านล่างของฉลากเป็นข้อมูลที่เสริมรองลงมา ได้แก่ คำโปรย น้ำหนัก วันที่ผลิตและวันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.57 และ 4.58

ขนาด : กว้าง 6 x ยาว 9.8 ซม.ได้ค้ทเป็นรูปสี่เหลี่ยม

วัสดุ : สติกเกอร์ชนิดพีวีซี (PVC)

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซ็ท 4 สี (CMYK) ไม่เคลือบ



ภาพที่ 4.57 ฉลากสินค้ารูปแบบ G สำหรับใช้กับกล่องพลาสติก clamshell



ภาพที่ 4.58 การติดฉลากสินค้ารูปแบบ G บนกล่องพลาสติก clamshell

8) รูปแบบ H

แนวคิดในการออกแบบ: วางตำแหน่งตราโครงการหลวงไว้ด้านบนมุมซ้ายตามลักษณะการอ่าน หนังสือแบบไทยจากซ้ายไปขวา ตรงกลางถึงขวาวางชื่อสินค้าโดยให้ภาษาอังกฤษอยู่ด้านบนภาษาไทย ส่วนกลางเป็นรูปองุ่น 3 สี เป็นรูปถ่ายองุ่นจริง สีสันทึทอนสีขาว ทอง ดำ เพื่อให้สว่างสีขององุ่นจะสดใส เมื่อบรรจุองุ่นจะมีสีดำขององุ่นเป็นพื้นหลัง ซึ่งจะทำให้ฉลากโดดเด่น ขึ้นมาด้านล่างของฉลากเป็นข้อมูลที่เสริมรองลงมา ได้แก่ คำโปรย น้ำหนัก วันที่ผลิต และ วันหมดอายุ ดังแสดงในภาพที่ 4.59 และ 4.60

ขนาด : กว้าง 6 x ยาว 9.8 ซม.ได้คัทเป็นรูปสี่เหลี่ยม

วัสดุ : สติกเกอร์ชนิดพีวีซี (PVC)

การพิมพ์/การเคลือบผิว : พิมพ์ด้วยระบบออฟเซต 4 สี (CMYK) ไม่เคลือบ



ภาพที่ 4.59 ฉลากสินค้ารูปแบบ H สำหรับใช้กับกล่องพลาสติก clamshell



ภาพที่ 4.60 การติดฉลากสินค้ารูปแบบ H บนกล่องพลาสติก clamshell

3) ผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค

จากการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อกราฟฟิกบนกล่องกระดาศที่ออกแบบใหม่ 3 แบบ และ ฉลากจำนวน 8 แบบ ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้ชายร้อยละ 44 และผู้หญิงร้อยละ 56 ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ระหว่าง 21-40 ปี มีอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชนและมีรายได้ในช่วง 15,001 – 25,000 บาท ดังแสดงในตารางที่ 4.29

ผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อกราฟฟิกบนกล่องกระดาศที่ออกแบบใหม่ 3 แบบ พบว่ากล่องกระดาศแบบ A ที่มีสีสันโทนสีครีม ทอง ดำ ทำให้รู้สึกสว่าง ได้รับคะแนนความพึงพอใจสูงสุด คือ 247 คะแนน ซึ่งผู้บริโภคร้อยละ 62 ชอบกราฟฟิกแบบ A มากที่สุด ส่วนกราฟฟิกแบบ B ซึ่งใช้โทนสีม่วง ทอง ขาว เพื่อให้ดูหรูหรา ได้รับคะแนนความพึงพอใจมากเป็นอันดับสอง คือ 203 คะแนน โดยผู้บริโภคร้อยละ 53 ชอบแบบนี้เป็นอันดับสอง ส่วนกราฟฟิกแบบ C ซึ่งใช้สีสันโทนสีฟ้า ทอง ดำ ได้รับคะแนนความพึงพอใจน้อยที่สุด เพียง 120 คะแนน ดังแสดงในตารางที่ 4.30

ผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อฉลากที่ออกแบบใหม่เพื่อใช้ติดบนกล่องพลาสติก clamshell จำนวน 8 แบบ พบว่าฉลากแบบ A ที่มีสีสันโทนสีครีม ทอง ดำ ทำให้รู้สึกสว่าง ได้รับคะแนนความพึงพอใจสูงสุด คือ 172 คะแนน ซึ่งผู้บริโภคร้อยละ 39 ชอบกราฟฟิกแบบ A มากที่สุด ส่วนฉลากแบบ D ซึ่งใช้โทนสีขาว ทอง ม่วง ได้รับคะแนนความพึงพอใจมากเป็นอันดับสอง คือ 138 คะแนน โดยผู้บริโภคร้อยละ 23 ชอบฉลาก แบบนี้มากที่สุด ส่วนฉลากแบบ H ซึ่งใช้สีสันโทนสีขาว ทอง ดำ ได้รับคะแนนความพึงพอใจเป็นอันดับสาม คือ 102 คะแนน ดังแสดงในตารางที่ 4.31

เมื่อให้ผู้บริโภคทำการเลือกระหว่างบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาศที่ออกแบบใหม่กับบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาศที่โครงการหลวงเคยใช้ พบว่าผู้บริโภคทั้งหมด 100 คนหรือร้อยละ 100 เลือกกล่องกระดาศที่ออกแบบใหม่ จากการสอบถาม ดังแสดงในตารางที่ 4.32 ผู้บริโภคให้เหตุผลว่ากล่องกระดาศที่ออกแบบใหม่มีความสวยงาม ดูน่าซื้อกว่าแบบเดิม นอกจากนี้เมื่อทำการสอบถามผู้บริโภคให้เลือกระหว่างกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่และกล่องพลาสติก clamshell ที่โครงการหลวงใช้อยู่ปรากฏว่าผู้บริโภคร้อยละ 95 เลือกกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ จากการสอบถามสาเหตุที่เลือกกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่พบว่าผู้บริโภคชอบที่ความสวยงาม ดูมีขนาดใหญ่ ดูคุ้มค่าคุ้มราคากว่ากล่องพลาสติก clamshell แบบเดิม

ตารางที่ 4.29 ร้อยละของข้อมูลทางประชากรศาสตร์

ข้อมูลทางประชากรศาสตร์	ร้อยละ
1. เพศ	
ชาย	44
หญิง	56
2. ช่วงอายุ	
ต่ำกว่า 20 ปี	8
21 - 30 ปี	43
31 - 40 ปี	39
41 - 50 ปี	8
มากกว่า 50	2
3. อาชีพ	
นักเรียน/นักศึกษา	12
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	6
พนักงานบริษัทเอกชน	49
ธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย	19
พ่อบ้าน/แม่บ้าน	1
อื่นๆ	13
4. ช่วงรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	
ต่ำกว่า 10,000	10
10,001 - 15,000	15
15,001 - 20,000	29
20,001 - 25,000	24
25,001 - 30,000	16
มากกว่า 30,001	6

ตารางที่ 4.30 ร้อยละความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อแบบกราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่

แบบกราฟฟิก บนบรรจุภัณฑ์ กล่องกระดาษ	จำนวนคน			คะแนนรวม
	ชอบมากที่สุด (3 คะแนน)	ชอบมากเป็นอันดับ 2 (2 คะแนน)	ชอบมากเป็นอันดับ 3 (1 คะแนน)	
แบบ A	62	23	15	247
แบบ B	25	53	22	203
แบบ C	13	24	63	120

ตารางที่ 4.31 ร้อยละความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อแบบฉลากที่ออกแบบใหม่ที่ใช้ติดกล่องพลาสติก clamshell

แบบกราฟฟิค บนบรรจุภัณฑ์ กล่องกระดาษ	จำนวนคน			คะแนนรวม
	ชอบมากที่สุด (3 คะแนน)	ชอบมากเป็นอันดับ 2 (2 คะแนน)	ชอบมากเป็นอันดับ 3 (1 คะแนน)	
แบบ A	39	19	17	172
แบบ B	4	2	7	23
แบบ C	8	12	16	64
แบบ D	23	25	19	138
แบบ E	0	0	0	0
แบบ F	19	11	12	91
แบบ G	0	0	0	0
แบบ H	7	31	19	102

ตารางที่ 4.32 ร้อยละความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อแบบบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบใหม่เปรียบเทียบกับแบบเดิม

ชนิดบรรจุภัณฑ์	จำนวนร้อยละของผู้บริโภคที่เลือก
กล่องกระดาษ	
- แบบใหม่	100
- แบบเดิม	0
กล่องพลาสติก clamshell	
- แบบใหม่	95
แบบเดิม	5

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาประสิทธิภาพในการขนส่งเมื่อใช้บรรจุภัณฑ์ทั้ง 7 รูปแบบ พบว่าการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ ออกแบบใหม่ทั้งในรูปแบบกล่องกระดาษ (B, C) และกล่องพลาสติก clamshell (E, F) มีประสิทธิภาพ ในด้านการใช้พื้นที่ในการขนส่งเพิ่มขึ้น 1.5 เท่าเมื่อเปรียบเทียบกับกล่องกระดาษที่ โครงการหลวงเคยใช้อยู่ เดิม (A) โดยที่อุณหภูมิบรรจุในกล่องพลาสติก clamshell แบบเจาะรู (E) เกิดความเสียหายหลังจากการขนส่ง และเก็บรักษาน้อยที่สุดเนื่องจากกล่องที่ออกแบบใหม่มีความแข็งแรงมากกว่ากล่องแบบเดิม (D) และสามารถ เรียงซ้อนได้ โดยที่เมื่อบรรจุอุณหภูมิ 500 กรัม ในกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ มีปริมาณอุณหภูมิในกล่องไม่เต็มถึงขอบด้านบน การเรียงซ้อนหรือการกดทับจากกล่องที่วางซ้อนอยู่ด้านบน ในระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษาจึงไม่ก่อให้เกิดการกดทับผลองุ่น นอกจากนี้การเรียงซ้อนยังมีความ เสถียร เนื่องจากการล็อกกันระหว่าง เตียบบริเวณกันกล่องที่อยู่ด้านบนและหลุมบนฝากล่องที่อยู่ด้านล่าง ส่วนการบรรจุอุณหภูมิลงใน ถูพลาสติกพอลิเอทิลีน (G) และกล่องพลาสติก clamshell แบบเดิม (D) เกิดความเสียหายมากที่สุดเนื่องจากบรรจุภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดนี้ไม่สามารถปกป้องผลองุ่นจากการกดทับหรือ การเรียงซ้อนในระหว่างการขนส่ง อุณหภูมิจึงเป็นตัวรับแรงโดยตรงทำให้ผลองุ่นแตก ช้ำและเสียหายจำนวนมาก ในด้าน ความยากง่ายในการบรรจุ พบว่าการบรรจุอุณหภูมิลงในกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ใช้เวลา ในการบรรจุน้อยกว่าการบรรจุอุณหภูมิลงในกล่องพลาสติก clamshell แบบเดิมและกล่องกระดาษที่ โครงการหลวงเคยใช้เดิมถึง 4 เท่า เนื่องจากกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่มีขนาดเหมาะสมสามารถ บรรจุอุณหภูมิลงในกล่องได้โดยง่ายและมีขั้นตอนในการบรรจุไม่ยุ่งยากเหมือนกล่อง กระดาษที่โครงการหลวงเคยใช้ เดิม เมื่อประเมินโดยภาพรวมพบว่ากล่องพลาสติก clamshell แบบ เจาะรู (E) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มี ประสิทธิภาพในการขนส่งและปฏิบัติงานสามารถบรรจุอุณหภูมิลงในกล่องได้ ง่ายที่สุด

การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลองุ่นที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต่างชนิดในการทดลองนี้ใช้ ดัชนีด้าน การปรากฏของเชื้อรา การเน่าเสีย ความเขียวของก้าน ความสดของผลและการยอมรับ โดยรวมจากการ ทดสอบทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค โดยในวันที่ 10 ของการเก็บรักษาอุณหภูมิทุกชุด การทดลองมีค่าคะแนน ความเขียวของก้าน ความสดและการยอมรับโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ โดยได้คะแนนมากกว่า 2.5 จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน แม้คะแนนในแต่ละชุดการทดลองอาจมีความ มากน้อยแตกต่างกัน โดยคะแนน ด้านความเขียวของก้านและความสดมีความสัมพันธ์กับค่าการ สูญเสียน้ำหนักของผลองุ่น แต่การเก็บรักษา อุณหภูมิในบรรจุภัณฑ์ต่างชนิดที่อุณหภูมิ 5°C พบการ ปรากฏของเส้นใยเชื้อราบนก้านองุ่นในระหว่างวันที่ 10 และ 12 ซึ่งการปรากฏของเส้นใยเชื้อราและ การเน่าเสียเป็นตัวบ่งชี้อายุการวางจำหน่าย ส่วนการเน่าเสียพบว่า ผลองุ่นที่บรรจุในถูพลาสติกเกิด การเน่าเสียเร็วที่สุด โดยพบการเน่าเสียเกิดขึ้นในวันที่ 6 ดังนั้นอุณหภูมิที่บรรจุใน ถูพลาสติกจึงมีอายุการ เก็บสั้นที่สุดเพียงแค่ 4 วัน ส่วนอุณหภูมิที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่นมีอายุการเก็บ 8 วัน

ในด้านความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อกราฟฟิกบนกล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ 3 แบบ พบว่า กล่องกระดาษแบบ A ที่มีสีสันโทนสีครีม ทอง ดำ ทำให้รู้สึกสว่าง ได้รับคะแนนความพึงพอใจ สูงสุด คือ 247 คะแนน ซึ่งผู้บริโภคร้อยละ 62 ชอบกราฟฟิกแบบ A มากที่สุด ส่วนความพึงพอใจของ ผู้บริโภคต่อฉลาก ที่ออกแบบใหม่เพื่อให้ติดบนกล่องพลาสติก clamshell จำนวน 8 แบบ พบว่า

ฉลากแบบ A ที่มีสีสันโทนสีครีม ทอง ดำ ทำให้รู้สึกสว่าง ได้รับคะแนนความพึงพอใจสูงสุด คือ 172 คะแนน ซึ่งผู้บริโภคร้อยละ 39 ชอบกราฟฟิกแบบ A มากที่สุด เมื่อให้ผู้บริโภคทำการเลือกกระหว่างบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่ กับบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษที่โครงการหลวงเคยใช้ พบว่าผู้บริโภคร้อยละ 100 เลือกกล่องกระดาษที่ออกแบบ ใหม่ โดยให้เหตุผลว่ากล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่มีความสวยงาม ดูน่าซื้อกว่าแบบเดิม นอกจากนี้เมื่อให้ ผู้บริโภคเลือกกระหว่างกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่และกล่องพลาสติก clamshell ที่โครงการหลวงใช้อยู่ พบว่าผู้บริโภคร้อยละ 95 เลือกกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่ โดยให้เหตุผลว่ากล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่มีความสวยงาม ดูมีขนาดใหญ่ ดูคุ้มค่าคุ้มราคากว่ากล่องพลาสติก clamshell แบบเดิม

ในด้านต้นทุนบรรจุภัณฑ์พบว่า กล่องกระดาษที่ออกแบบใหม่มีต้นทุนลดลง 20% เมื่อเทียบกับกล่องกระดาษที่ใช้อยู่เดิม ส่วนกล่องพลาสติก clamshell ที่ออกแบบใหม่พร้อมฉลากมีต้นทุนลดลง 12% เมื่อเทียบกับ กล่องพลาสติก clamshell ที่ใช้อยู่เดิม

ตารางที่ 5.1 สรุปรวมผลของบรรจุภัณฑ์ทั้ง 7 ชนิดต่อประสิทธิภาพในการขนส่งและความยากง่ายในการบรรจุ

บรรจุภัณฑ์	จำนวนบรรจุภัณฑ์ต่อตะกร้า	ความเสียหายจากการขนส่ง	ความยากง่ายในการบรรจุ
A	*	****	***
B	***	***	***
C	***	*****	*****
D	****	**	*
E	***	*****	*****
F	***	*****	*****
G	**	*	*****

หมายเหตุ: จำนวน * ที่มากกว่าแสดงถึงประสิทธิภาพที่สูงกว่าในแต่ละประเด็น

ตารางที่ 5.2 สรุปรวมผลของบรรจุภัณฑ์ทั้ง 7 ชนิดต่อคุณภาพของผลองุ่นในระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์	พบการปรากฏของเชื้อรา	พบการเน่าเสีย	อายุการเก็บ	การสูญเสียน้ำหนัก	ความเขียวของก้าน/ความสด	การยอมรับโดยรวม
A	วันที่ 12	วันที่ 10	8 วัน	****	***	*
B	วันที่ 12	วันที่ 10	8 วัน	****	***	*
C	วันที่ 10	หลังวันที่ 10	8 วัน	*	*	*
D	วันที่ 10	วันที่ 10	8 วัน	**	**	*
E	วันที่ 12	วันที่ 10	8 วัน	**	**	**
F	วันที่ 12	วันที่ 10	8 วัน	***	**	**
G	วันที่ 10	วันที่ 6	4 วัน	****	-	-

หมายเหตุ: จำนวน * ที่มากกว่าแสดงถึงประสิทธิภาพที่สูงกว่าในแต่ละลักษณะที่ประเมิน