

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

ตารางภาคผนวกที่ 3 : ข้อมูลค่าเปอร์เซ็นต์ความชื้นมาตรฐานเปียก (%M_w) ของพริกแห้งที่ไม่ลวก
ก่อนอบ สลับลมร้อนทุก 3,5 และ 7 ชั่วโมง

ระยะ เวลา อบ(ชม.)	เปอร์เซ็นต์ความชื้นมาตรฐานเปียก (%M _w)								
	กลับลมทุก 3 ชั่วโมง			กลับลมทุก 5 ชั่วโมง			กลับลมทุก 7 ชั่วโมง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
0		75.32	75.16	75.33	74.55	73.33	75.01	74.58	75.13
2		69.67	69.73	68.20	69.74	67.39	70.20	69.21	70.14
4		65.31	65.16	62.52	64.92	60.22	64.82	63.43	65.25
6		60.03	59.54	54.72	58.85	52.55	57.71	56.02	58.55
8		52.85	50.51	44.51	52.25	41.20	48.92	46.82	50.14
10		43.66	39.09	32.30	41.89	31.24	38.32	34.64	37.79
12		34.02	29.29	25.53	29.50	20.29	26.24	21.58	26.18
14		20.39	17.09	14.00	10.66	11.00	13.87	11.49	11.91
15		13.20	10.68						

ตารางภาคผนวกที่ 4 : ข้อมูลค่าเปอร์เซ็นต์ความชื้นมาตรฐานแห้ง (%M_d) ของพริกแห้งที่ไม่ลวก
ก่อนอบ สลับลมร้อนทุก 3,5 และ 7 ชั่วโมง

ระยะ เวลา อบ(ชม.)	เปอร์เซ็นต์ความชื้นมาตรฐานแห้ง (%M _d)								
	กลับลมทุก 3 ชั่วโมง			กลับลมทุก 5 ชั่วโมง			กลับลมทุก 7 ชั่วโมง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
0		305.19	302.58	305.35	292.93	274.95	300.16	293.39	302.09
2		229.71	230.36	214.47	230.47	206.65	235.57	224.78	234.89
4		188.27	187.03	166.81	185.06	151.38	184.25	173.45	187.77
6		150.19	147.16	120.85	143.01	110.75	136.46	127.38	141.25
8		112.09	102.06	80.21	109.42	70.07	95.77	88.04	100.56
10		77.49	64.18	47.71	72.09	45.43	62.13	52.99	60.75
12		51.56	41.42	34.28	41.84	25.45	35.57	27.52	35.46
14		25.61	20.61	16.28	11.93	12.36	16.10	12.98	13.52
15		15.21	11.96						

ตารางภาคผนวกที่ 5 : ข้อมูลอัตราการลดความชื้น(dM/dT, %M_o/hr) ของพริกแห้งที่ลวก
ก่อนอบ สลับลมร้อนทุก 3.5 และ 7 ชั่วโมง

ระยะ เวลา อบ(ชม.)	อัตราการลดความชื้น(dM/dT, %M _o /hr)								
	กลับลมทุก 3 ชั่วโมง			กลับลมทุก 5 ชั่วโมง			กลับลมทุก 7 ชั่วโมง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
2	27.26	22.67	31.97	47.83	29.52	31.37	34.57	27.55	33.82
4	20.56	27.67	25.10	20.29	21.09	22.77	24.66	27.22	21.15
6	20.56	24.21	21.58	22.92	22.77	19.52	23.78	21.29	21.72
8	18.20	22.51	22.46	19.39	18.53	18.69	21.12	21.30	21.02
10	14.24	20.76	20.73	15.86	18.81	15.54	20.25	17.30	19.42
12	12.66	14.71	12.09	7.24	13.81	11.14	12.32	12.94	11.81
14	9.95	12.11	7.78	6.00	12.58	8.13	5.28	8.61	10.43
15	3.84	3.46	8.65	10.58	3.04	6.02	2.14	6.30	11.46

ตารางภาคผนวกที่ 6 : ข้อมูลอัตราการลดความชื้น(dM/dT, %M_o/hr) ของพริกแห้งที่ไม่ลวก
ก่อนอบ สลับลมร้อนทุก 3,5 และ 7 ชั่วโมง

ระยะ เวลา อบ(ชม.)	อัตราการลดความชื้น(dM/dT, %M _o /hr)								
	กลับลมทุก 3 ชั่วโมง			กลับลมทุก 5 ชั่วโมง			กลับลมทุก 7 ชั่วโมง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
2		37.74	36.11	45.44	31.23	34.15	32.29	34.31	33.60
4		20.72	21.67	23.83	22.71	27.64	25.66	25.67	23.56
6		19.04	19.94	22.98	21.03	20.32	23.89	23.04	23.26
8		19.05	22.55	20.32	16.79	20.34	20.35	19.67	20.35
10		17.30	18.94	16.25	18.67	12.32	16.82	17.53	19.91
12		12.97	11.38	6.72	15.13	9.99	13.28	12.74	12.65
14		12.98	10.41	9.00	14.96	6.55	9.74	7.27	10.97
15		10.40	8.65						

ตารางภาคผนวกที่ 7 : ข้อมูลการตรวจวัดสีพริกที่ ลวกก่อนอบแห้ง

		ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		เฉลี่ย	
		ก่อนอบ	หลังอบ	ก่อนอบ	หลังอบ	ก่อนอบ	หลังอบ	ก่อนอบ	หลังอบ
กลับลม ทุกๆ 3 ชั่วโมง	L	39.84	36.87	39.23	35.34	37.94	37.33	39.00	36.51
	L	35.56	34.81	37.89	36.83	39.45	36.83	37.63	36.16
	L	40.21	32.76	40.63	35.18	36.42	35.18	39.09	34.37
	a	+35.70	+24.78	+39.29	+24.14	+39.35	+19.21	+38.11	+22.71
	a	+34.07	+24.15	+36.21	+27.59	+39.45	+18.61	+36.58	+23.45
	a	+41.89	+21.38	+41.39	+29.89	+39.13	+18.62	+40.80	+23.29
	b	+16.27	+9.17	+15.80	+10.76	+15.61	+8.53	+15.89	+9.49
	b	+13.47	+9.03	+11.51	+11.72	+16.34	+7.70	+13.77	+9.48
	b	+16.74	+7.03	+17.38	+14.41	+16.17	+7.19	+16.77	+9.54
กลับลม ทุกๆ 5 ชั่วโมง	L	39.30	35.82	35.63	34.70	37.65	36.79	37.53	35.77
	L	37.90	35.57	36.20	32.66	40.58	36.44	38.23	34.89
	L	37.13	34.04	41.26	35.68	37.63	33.79	38.67	34.50
	a	+37.54	+14.39	+33.39	+26.70	+35.54	+20.12	+35.49	+20.40
	a	+37.10	+14.78	+35.40	+18.48	+36.23	+19.78	+36.24	+17.68
	a	+36.22	+19.98	+40.23	+22.15	+37.10	+19.73	+37.85	+20.62
	b	+16.22	+3.50	+11.95	+10.57	+14.30	+13.35	+14.16	+9.14
	b	+13.37	+9.68	+12.99	+6.88	+14.85	+7.78	+13.74	+8.11
	b	+12.91	+8.69	+17.61	+8.85	+14.02	+6.70	+14.85	+8.08
กลับลม ทุกๆ 7 ชั่วโมง	L	38.06	30.86	42.17	33.73	36.87	36.69	39.03	33.76
	L	37.86	34.17	37.26	32.43	37.26	37.68	37.46	34.76
	L	35.77	34.15	33.43	34.24	37.04	34.95	35.41	34.45
	a	+37.08	+20.77	+40.12	+20.52	+35.43	+23.65	+37.54	+21.64
	a	+34.08	+23.57	+37.03	+18.51	+37.42	+22.88	+36.18	+21.65
	a	+33.08	22.62	+31.27	+20.67	+37.14	+22.80	+33.83	+22.03
	b	+14.84	+9.24	+17.92	+7.09	+12.49	+15.36	+15.08	+10.56
	b	+12.98	+12.28	+14.59	+7.55	+13.97	+14.42	+13.85	+11.42
	b	+12.83	+9.70	+10.76	+8.43	+13.84	+13.02	+12.48	+10.38

ตารางภาคผนวกที่ 8 : ข้อมูลการตรวจวัดสีฟริกที่ ไม่ลวกก่อนอบแห้ง

		ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		เฉลี่ย	
		ก่อนอบ	หลังอบ	ก่อนอบ	หลังอบ	ก่อนอบ	หลังอบ	ก่อนอบ	หลังอบ
กลับลม ทุกๆ 3 ชั่วโมง	L	39.84	30.87	39.23	31.97	37.94	36.51	39.00	33.12
	L	35.56	33.18	37.89	31.85	39.45	28.35	37.63	31.13
	L	40.21	30.23	40.63	28.64	36.42	29.88	39.09	29.53
	a	+35.70	+17.74	+39.29	+14.28	+39.35	+15.10	+38.11	+15.71
	a	+34.07	+16.87	+36.21	+15.51	+39.45	+10.86	+36.58	+14.41
	a	+41.89	+15.59	+41.39	+14.38	+39.13	+13.43	+40.80	+14.47
	b	+16.27	+3.37	+15.80	+4.38	+15.61	+3.32	+15.89	+3.69
	b	+13.47	+3.54	+11.51	+2.61	+16.34	+3.37	+13.77	+3.17
	b	+16.74	+2.81	+17.38	+2.54	+16.17	+2.53	+16.77	+2.63
กลับลม ทุกๆ 5 ชั่วโมง	L	39.30	31.27	35.63	32.07	37.65	33.79	37.53	32.38
	L	37.90	28.35	36.20	35.99	40.58	34.17	38.23	32.84
	L	37.13	29.88	41.26	36.05	37.63	33.99	38.67	33.31
	a	+37.54	+15.10	+33.39	+19.19	+35.54	+19.81	+35.49	+18.03
	a	+37.10	+10.86	+35.40	+21.67	+36.23	+21.43	+36.24	+17.99
	a	+36.22	+13.43	+40.23	+22.56	+37.10	+17.68	+37.85	+17.89
	b	+16.22	+3.32	+11.95	+8.55	+14.30	+7.00	+14.16	+6.29
	b	+13.37	+3.37	+12.99	+9.99	+14.85	+7.85	+13.74	+7.07
	B	+12.91	+2.53	+17.61	+9.17	+14.02	+7.67	+14.85	+6.46
กลับลม ทุกๆ 7 ชั่วโมง	L	38.06	35.19	42.17	32.80	36.87	34.50	39.03	34.16
	L	37.86	35.23	37.26	33.19	37.26	31.76	37.46	33.39
	L	35.77	34.42	33.43	34.86	37.04	31.16	35.41	33.48
	a	+37.08	+17.67	+40.12	+12.95	+35.43	+18.48	+37.54	+16.37
	a	+34.08	+19.55	+37.03	+18.75	+37.42	+18.60	+36.18	+18.97
	a	+33.08	22.23	+31.27	+21.03	+37.14	+18.93	+33.83	+20.73
	b	+14.84	+7.57	+17.92	+7.25	+12.49	+5.93	+15.08	+6.92
	b	+12.98	+8.60	+14.59	+7.33	+13.97	+6.92	+13.85	+7.62
	b	+12.83	+8.77	+10.76	+8.32	+13.84	+6.75	+12.48	+7.95

ตารางภาคผนวกที่ 9 เปอร์เซ็นต์ความชื้นมาตรฐานเปียก(%Mw)ของพริกในถุงบน กลาง ล่าง
ที่อบโดยสลับถุงและสลับลมทุก 7 ชั่วโมง

ระยะเวลา อบ(ชั่วโมง)	ถุงบน		ถุงกลาง		ถุงล่าง	
	สลับลม	สลับถุง	สลับลม	สลับถุง	สลับลม	สลับถุง
0	71.75	70.26	71.75	70.26	71.75	70.26
2	70.09	69.59	68.68	67.05	59.25	58.66
4	67.56	67.09	63.61	61.96	38.59	43.22
6	63.55	63.48	55.33	54.65	18.35	27.30
8	54.01	54.65	46.04	48.07	14.17	19.65
10	39.78	39.74	40.59	42.32	13.15	17.92
12	26.69	27.07	33.19	36.21	12.69	15.81
14	12.98	17.33	24.83	28.66	12.09	13.58
15	8.26	12.59	20.44	24.17	11.74	11.92

ตารางภาคผนวกที่ 10 เปอร์เซ็นต์ความชื้นมาตรฐานแห้ง(%Md)ของพริกในถุงบน กลาง ล่าง
ที่อบโดยสลับถุงและสลับลมทุก 7 ชั่วโมง

ระยะเวลา อบ(ชั่วโมง)	ถุงบน		ถุงกลาง		ถุงล่าง	
	สลับลม	สลับถุง	สลับลม	สลับถุง	สลับลม	สลับถุง
0	253.98	236.25	253.98	236.25	253.98	236.25
2	234.34	228.84	219.28	203.49	145.39	141.89
4	208.26	203.86	174.80	162.88	62.84	76.12
6	174.35	173.82	123.86	120.51	22.47	37.55
8	117.44	120.51	85.32	92.57	16.51	24.46
10	66.06	65.95	68.32	73.37	15.14	21.83
12	36.41	37.12	49.68	56.76	14.53	18.78
14	14.92	20.96	33.03	40.17	13.75	15.71
15	9.00	14.40	25.69	31.87	13.30	13.53

ตารางภาคผนวกที่ 11 เปอร์เซ็นต์ความขึ้นมาตรฐานเปียก(%Mw) ของพริกก่อนอบ และ
หลังอบเปรียบเทียบระหว่างการสับดู และสับลมร้อนทุก 7 ชั่วโมง

	ก่อนอบ	ดูบน	ดูกลาง	ดูล่าง
สับดูพริก ทุก 7 ชั่วโมง	71.29	11.49	25.46	11.62
	70.15	12.80	25.93	11.38
	69.46	11.11	24.33	11.24
สับลมร้อน ทุก 7 ชั่วโมง	72.37	7.40	23.26	12.89
	70.14	8.19	20.80	11.76
	72.74	9.52	21.12	12.39

ตารางภาคผนวกที่ 12 เปอร์เซ็นต์ความขึ้นมาตรฐานเปียก(%Mw) ของพริกก่อนอบและหลังอบ
เปรียบเทียบระหว่างการลวกและไม่ลวกอบโดยสับลมร้อนทุก 3,5 และ 7 ชั่วโมง

% ความขึ้นมาตรฐาน เปียก (Mw)	กลับลมทุก 3 ชั่วโมง			กลับลมทุก 5 ชั่วโมง			กลับลมทุก 7 ชั่วโมง		
	ครั้งที่1	ครั้งที่2	ครั้งที่3	ครั้งที่1	ครั้งที่2	ครั้งที่3	ครั้งที่1	ครั้งที่2	ครั้งที่3
% Mw เริ่มต้น (ก่อนอบ)	73.60	75.39	75.27	75.40	74.64	73.54	73.75	76.06	75.15
	72.50	75.23	75.10	75.27	73.63	73.22	73.57	74.48	74.92
	73.25	75.34	75.11	75.32	75.38	73.23	77.68	73.20	75.32
% Mw หลังอบ (ลวก)	14.41	11.39	11.11	13.88	13.42	11.38	11.95	11.79	10.67
	14.15	11.95	11.16	13.53	14.57	10.65	12.27	12.00	10.80
	13.38	10.77	11.15	14.05	13.71	11.21	13.88	14.10	10.36
% Mw หลังอบ (ไม่ลวก)	13.68	13.53	13.00	13.30	11.81	11.48	13.56	12.44	12.66
	12.04	13.76	12.28	13.65	13.19	11.26	13.42	12.00	13.04
	12.05	14.26	13.06	13.07	12.07	12.27	13.52	12.13	13.08

ตารางภาคผนวกที่ 13 ผลการตรวจวัดสีพริกแห้งที่บรรจุในถุงชั้นบน, กลาง, ล่าง อบโดย
วิธีสลับลมร้อนและสลับถุงทุก 7 ชั่วโมง

วิธีการอบ	ค่าสี	ก่อนอบ	หลังอบ			
			ถุงบน	ถุงกลาง	ถุงล่าง	
อบโดยวิธี สลับถุง ทุก 7 ชม.	L	33.92	43.36	34.66	32.76	
		34.25	38.83	35.88	34.92	
		39.87	38.19	34.16	33.71	
	a	+33.21	+16.10	+18.79	+19.07	
		+34.13	+16.74	+17.27	+18.04	
		+36.07	+16.83	+18.01	+14.83	
	b	+11.91	+13.87	+6.44	+7.42	
		+12.62	+13.45	+9.97	+7.84	
		+14.33	+10.83	+7.56	+5.68	
	a/b	+2.79	+1.16	+2.92	+2.57	
		+2.70	+1.24	+1.73	+2.30	
		+2.52	+1.55	+2.38	+2.61	
	อบโดยวิธี สลับลม ร้อนทุก 7 ชม.	L	38.98	35.83	33.28	35.37
			39.82	34.41	34.22	39.30
			35.64	35.33	37.00	39.21
a		+37.89	+21.44	+19.07	+18.97	
		+37.58	+20.22	+19.29	+22.86	
		+32.89	+21.18	+23.92	+22.06	
b		+16.40	+8.32	+6.10	+9.17	
		+15.62	+8.98	+6.37	+12.75	
		+12.11	+10.24	+6.99	+11.87	
a/b		+2.31	+2.58	+3.13	+2.07	
	+2.41	+2.25	+3.03	+1.79		

ตารางภาคผนวกที่ 14 ข้อมูลการอบพริก โดยวิธีสลับลมร้อนทุก 3 ชั่วโมง ครั้งที่ 1

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
				ขาเข้า	ขาออก		
		ลวก	ไม่ลวก		ลวก	ไม่ลวก	
0	67.0	31.0	23.0	3.3	0.1	0.2	68.25
1	73.0	37.0	40.0	-	-	-	65.0
2	74.5	40.5	41.0	-	-	-	69.5
3	75.0	41.5	41.0	2.9	0.2	0.2	69.5
4	76.0	43.0	45.0	-	-	-	78.0
5	76.0	44.0	46.0	-	-	-	73.5
6	76.0	44.0	46.0	3.3	0.3	0.2	66.0
7	76.0	46.5	46.0	-	-	-	66.0
8	75.0	48.0	46.5	-	-	-	69.0
9	75.5	48.0	47.0	2.9	0.1	0.2	64.0
10	75.0	48.5	51.0	-	-	-	64.0
11	74.0	50.0	52.0	-	-	-	60.0
12	75.0	52.0	54.0	3.3	0.1	0.1	66.0
13	75.5	52.0	52.0	-	-	-	66.0
14	75.0	57.0		-	-	-	77.0
15	74.5	60.0		2.9	0.2		76.5
16	74.0	62.0					76.0

ตารางภาคผนวกที่ 15 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับลมร้อนทุก 3 ชั่วโมง ครั้งที่ 2

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
				ขาเข้า	ขาออก		
		ลวก	ไม่ลวก		ลวก	ไม่ลวก	
0	68.0	33.0	37.5	3.4	0.2	0.3	62.75
1	75.5	32.0	43.0	-	-	-	64.50
2	75.5	40.0	43.0	-	-	-	59.0
3	74.5	44.0	44.0	2.5	0.2	0.1	62.0
4	76.0	44.5	44.0	-	-	-	57.0
5	75.0	45.5	45.0	-	-	-	62.0
6	77.0	45.5	44.0	3.4	0.1	0.2	62.0
7	76.0	45.5	46.0	-	-	-	62.0
8	76.0	45.0	47.0	-	-	-	64.0
9	76.0	48.0	48.0	2.5	0.2	0.2	64.0
10	75.5	48.0	47.0	-	-	-	67.0
11	74.5	49.0	48.0	-	-	-	67.0
12	76.0	50.0	48.0	3.4	0.1	0.1	70.5
13	76.0	52.0	54.0	-	-	-	63.75
14	75.0	53.0	55.0	-	-	-	67.0
15	76.0	57.0	57.0	2.5	0.1	0.2	67.0
16	75.0		63.0				63.5

ตารางภาคผนวกที่ 16 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับลมร้อนทุก 3 ชั่วโมง ครั้งที่ 3

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
				ขาเข้า	ขาออก		
		ลวก	ไม่ลวก		ลวก	ไม่ลวก	
0	72.5	32.0	35.0	3.4	0.2	0.2	73.5
1	74.0	37.5	43.5	-	-	-	70.5
2	75.0	40.5	44.5	-	-	-	67.5
3	76.0	43.0	43.0	2.3	0.2	0.2	65.0
4	76.5	43.0	43.0	-	-	-	65.0
5	76.5	44.5	44.0	-	-	-	65.0
6	75.0	46.0	44.0	3.4	0.1	0.1	68.0
7	75.0	45.5	48.0	-	-	-	68.0
8	75.0	46.5	48.0	-	-	-	71.5
9	74.0	47.0	49.5	2.3	0.1	0.1	74.5
10	75.5	51.0	47.0	-	-	-	74.0
11	75.0	52.0	47.0	-	-	-	74.0
12	76.0	54.0	48.5	3.4	0.1	0.3	74.0
13	74.0	54.0	57.0	-	-	-	73.5
14	74.5	56.5	59.0	-	-	-	73.0
15	73.5	59.0	59.0	2.3	0.1	0.1	77.0

ตารางภาคผนวกที่ 17 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสับลมร้อนทุก 5 ชั่วโมง ครั้งที่ 1

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
		ลวก	ไม่ลวก	ขาเข้า	ขาออก		
					ลวก	ไม่ลวก	
0	68.0	40.0	29.0	3.4	0.3	0.1	60.0
1	75.5	41.0	30.0	-	-	-	60.0
2	76.5	40.0	39.0	-	-	-	61.0
3	76.0	42.0	41.0	-	0.2	0.1	61.0
4	75.5	44.5	41.0	-	-	-	58.5
5	75.5	45.0	40.0	2.5	-	-	61.0
6	75.0	45.0	45.0	-	0.2	0.1	61.0
7	76.0	46.0	46.0	-	-	-	63.75
8	75.0	46.0	46.0	-	-	-	67.0
9	75.5	47.0	47.0	-	0.2	0.1	67.0
10	76.0	48.0	47.5	3.4	-	-	73.0
11	74.5	55.0	47.5	-	-	-	73.0
12	74.0	57.0	49.5	-	0.2	0.1	73.0
13	73.0	58.0	50.5	-	-	-	73.0
14	74.5	61.5	55.0	-	-	-	73.0
15	75.0	63.0	57.0	2.5	0.1	0.1	73.0
16	75.0		62.0				73.0

ตารางภาคผนวกที่ 18 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับลมร้อนทุก 5 ชั่วโมง ครั้งที่ 2

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
				ขาเข้า	ขาออก		
		ลวก	ไม่ลวก		ลวก	ไม่ลวก	
0	71.0	39.0	42.0	3.2	0.1	0.2	81.0
1	74.5	41.0	44.0	-	-	-	66.0
2	75.5	44.0	46.0	-	-	-	70.5
3	74.5	46.0	47.0	-	0.1	0.2	67.0
4	74.5	46.0	47.0	-	-	-	60.0
5	74.5	47.0	48.0	2.7	-	-	60.0
6	75.0	48.0	46.0	-	0.2	0.1	63.5
7	76.0	44.0	45.0	-	-	-	70.5
8	75.0	44.0	45.0	-	-	-	66.0
9	75.5	45.0	45.0	-	0.2	0.1	69.5
10	75.0	45.0	45.0	3.2	-	-	69.0
11	74.0	50.5	50.5	-	-	-	65.0
12	74.5	52.5	52.5	-	0.2	0.1	68.5
13	74.5	54.0	53.0	-	-	-	72.0
14	74.5	55.0	55.0	-	-	-	72.0
15	74.0	55.0		-	0.1	-	72.0

ตารางภาคผนวกที่ 19 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับลมร้อนทุก 5 ชั่วโมง ครั้งที่ 3

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
				ขาเข้า	ขาออก		
		ลวก	ไม่ลวก		ลวก	ไม่ลวก	
0	67.0	36.0	34.0	3.3	0.1	0.1	89.0
1	75.5	38.0	41.0	-	-	-	85.0
2	75.5	41.0	43.0	-	-	-	73.0
3	76.5	42.5	45.0	-	0.2	0.2	69.5
4	76.0	44.0	46.0	-	-	-	66.0
5	76.0	45.0	47.0	2.9	-	-	62.75
6	77.0	43.5	47.5	-	0.2	0.1	66.0
7	77.5	44.5	48.0	-	-	-	77.5
8	76.5	45.0	49.0	-	-	-	73.0
9	75.0	46.0	48.0	-	0.2	0.2	72.0
10	73.5	47.0	49.0	3.3	-	-	72.0
11	75.5	51.0	53.0	-	-	-	72.0
12	75.5	54.0	56.0	-	0.2	0.1	76.0
13	76.0	55.0	57.0	-	-	-	71.0
14	74.0	61.5		-	-	-	75.5
15	74.0	63.0			0.1	-	80.0

ตารางภาคผนวกที่ 20 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับลมร้อนทุก 7 ชั่วโมง ครั้งที่ 1

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
				ขาเข้า	ขาออก		
		ลวก	ไม่ลวก		ลวก	ไม่ลวก	
0	68.0	39.0	30.0	3.6	0.1	0.2	68.0
1	75.5	42.0	42.5	-	-	-	68.0
2	76.0	43.5	44.0	-	-	-	72.5
3	76.5	46.0	47.0	-	0.2	0.2	69.0
4	76.5	46.0	47.0	-	-	-	69.0
5	76.5	46.5	46.0	-	-	-	66.0
6	75.0	48.0	48.5	-	0.2	0.1	66.0
7	75.5	48.0	48.5	2.8	-	-	68.5
8	76.0	47.0	47.5	-	-	-	68.0
9	75.5	49.0	48.0	-	0.2	0.2	71.0
10	74.5	50.0	49.0	-	-	-	74.0
11	73.5	50.5	49.5	-	-	-	74.0
12	75.0	54.0	51.0	-	0.2	0.2	74.0
13	75.0	54.0	53.0	-	-	-	78.0
14	75.5	58.0	54.5	3.6	-	-	78.0

ตารางภาคผนวกที่ 21 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับลมร้อนทุก 7 ชั่วโมง ครั้งที่ 2

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
				ขาเข้า	ขาออก		
		ลวก	ไม่ลวก		ลวก	ไม่ลวก	
0	68.5	39.0	40.0	3.2	0.1	0.1	85.5
1	71.5	38.0	43.0	-	-	-	90.0
2	74.5	42.0	44.0	-	-	-	70.5
3	75.5	43.5	46.5	-	0.2	0.2	61.0
4	75.5	45.0	46.5	-	-	-	64.5
5	76.5	46.0	47.0	-	-	-	60.5
6	76.5	47.5	48.0	-	0.2	0.1	63.5
7	76.0	49.0	48.0	2.7	-	-	74.5
8	76.0	48.0	49.0	-	-	-	74.0
9	75.5	47.0	49.0	-	0.2	0.2	78.0
10	75.5	47.5	49.0	-	-	-	73.0
11	75.5	49.0	51.0	-	-	-	81.5
12	76.5	51.5	51.0	-	0.2	0.2	81.5
13	75.0	53.0	55.0	-	-	-	81.5
14	74.5	54.5	55.0	3.2	-	-	81.0
15	76.0	58.0					81.0

ตารางภาคผนวกที่ 22 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับลมร้อนทุก 7 ชั่วโมง ครั้งที่ 3

Time	Temp in	Temp out		ความเร็วลม (m/s)			%RH
				ขาเข้า	ขาออก		
		ลวก	ไม่ลวก		ลวก	ไม่ลวก	
0	76.5	35.0	26.0	3.6	0.1	0.2	85.5
1	75.0	35.0	38.0	-	-	-	85.5
2	75.5	39.0	42.0	-	-	-	77.5
3	75.0	41.5	44.5	-	0.2	0.2	78.5
4	76.5	42.5	45.5	-	-	-	78.5
5	76.0	44.5	46.5	-	-	-	70.5
6	76.5	46.5	47.0	-	0.2	0.1	70.5
7	76.5	48.0	48.0	2.7	-	-	67.0
8	74.5	45.0	47.0	-	-	-	74.0
9	75.0	44.5	48.0	-	0.2	0.2	74.0
10	75.0	46.0	49.0	-	-	-	73.0
11	74.0	48.0	51.0	-	-	-	73.0
12	75.0	49.0	52.5	-	0.2	0.2	73.0
13	75.0	51.0	55.0	-	-	-	73.0
14	74.0	56.5	57.0	3.6	-	-	77.0
15	73.0		57.5				77.0

ตารางภาคผนวกที่ 23 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับตุงพริกทุก 7 ชั่วโมง

Time	Temp in	Temp out	ความเร็วลม (m/s)		%RH
			ขาเข้า	ขาออก	
0	75.0	33.5	3.2	0.1	67.0
1	74.0	41.0	-	-	58.0
2	77.0	43.5	-	-	56.0
3	77.0	46.0	-	0.1	56.0
4	75.0	45.0	-	-	59.5
5	76.0	47.0	-	-	62.0
6	75.0	48.0	-	0.1	65.0
7	75.0	51.0	2.7	-	68.0
8	76.0	53.0	-	-	71.5
9	76.0	55.0	-	0.1	67.0
10	76.0	56.5	-	-	67.0
11	75.5	58.0	-	-	70.5
12	75.0	61.0	-	0.1	66.0
13	74.5	61.0	-	-	69.5
14	74.0	61.0	3.2	-	68.5
15	74.0	62.0	-	-	68.5
16	74.5	68.0	-	-	68.5

ตารางภาคผนวกที่ 24 ข้อมูลการอบพริกโดยวิธีสลับลมร้อนทุก 7 ชั่วโมง

Time	Temp in	Temp out	ความเร็วลม (m/s)		%RH
			ขาเข้า	ขาออก	
0	70.0	34.0	3.4	0.1	77.0
1	75.0	37.0	-	-	73.5
2	77.0	39.5	-	-	67.0
3	77.0	42.5	-	0.1	64.5
4	77.0	44.5	-	-	55.5
5	76.0	46.0	-	-	58.5
6	76.0	49.0	-	0.1	61.0
7	77.0	49.0	2.9	-	61.0
8	76.0	53.0	-	-	63.5
9	76.0	55.0	-	0.1	67.0
10	77.0	55.0	-	-	70.0
11	75.0	55.0	-	-	66.0
12	74.0	57.0	-	0.1	69.5
13	74.0	58.0	-	-	69.5
14	74.5	59.0	3.4	-	69.5
15	75.0	60.0	-	-	73.0

ตารางภาคผนวกที่ 25 คุณค่าทางอาหารของพริกชี้หนูและพริกชี้ฟ้าในส่วนที่รับประทานได้
100 กรัม(จากหนังสือคู่มือการเกษตร 2524) มีดังนี้

พลังงาน	103.0	แคลอรี
ไขมัน	2.4	กรัม
คาร์โบไฮเดรต	19.9	กรัม
เยื่อใย	6.5	กรัม
โปรตีน	4.7	กรัม
แคลเซียม	45.0	มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	85.0	มิลลิกรัม
เหล็ก	2.5	มิลลิกรัม
วิตามินเอ	11,050.0	หน่วยสากล
วิตามินบี 1	0.24	มิลลิกรัม
วิตามินบี 2	0.29	มิลลิกรัม
ไนอาซิน	2.10	มิลลิกรัม
วิตามินซี	70.0	มิลลิกรัม

ประวัติผู้เขียน

- เดือน ปี เกิด 11 กุมภาพันธ์ 2514
- ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมปีที่ 6 จากโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัย
เชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น
จังหวัดขอนแก่น เมื่อปีการศึกษา 2536
- ประสบการณ์ในการทำงาน
- พ.ศ. 2536-2539 ทำงานในตำแหน่ง นักวิจัย
โรงงานมาลีสามพรานจำกัด (มหาชน) อำเภอสามพราน
จังหวัดนครปฐม
- พ.ศ.2540 ทำงานในตำแหน่ง รองหัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ
โรงงานเชียงใหม่ฟรอสเซนส์ฟู้ดส์จำกัด (มหาชน)
อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่