

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

ตารางสภาพผนวกที่ 1 คุณสมบัติการระเหยเป่าแห้งและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายใต้อุณหภูมิของทำการทดลอง

Time(hr.)	NAV1			A3V1			A6V1			NAV2			A3V2			A6V2		
	Tdb, °C	Twb, °C	RH, %	Tdb, °C	Twb, °C	RH, %	Tdb, °C	Twb, °C	RH, %	Tdb, °C	Twb, °C	RH, %	Tdb, °C	Twb, °C	RH, %	Tdb, °C	Twb, °C	RH, %
0	30.7	28.5	84.7	29.3	27.5	85.0	33.2	30.2	83.7	34.0	30.0	74.0	32.5	30.3	86.0	30.3	28.5	85.3
1	31.0	28.7	85.7	30.0	28.2	85.3	32.5	31.0	90.7	32.8	30.0	79.7	33.0	31.2	88.7	30.8	28.7	83.3
2	29.2	28.5	92.3	30.7	28.3	85.7	32.0	31.2	93.0	33.5	30.2	77.7	32.2	30.5	88.7	30.3	28.5	85.3
3	29.2	27.5	92.0	30.7	28.3	82.0	31.7	29.8	86.0	33.5	30.0	77.7	32.0	30.2	88.7	30.0	28.7	90.0
4	28.2	27.2	92.0	29.7	28.5	90.0	30.8	28.7	85.3	32.8	29.5	77.3	31.5	30.3	92.7	29.8	28.3	87.7
6	26.8	26.0	92.0	28.5	26.8	84.0	29.5	27.2	82.7	30.7	28.0	83.0	29.7	28.5	92.3	29.0	27.7	89.7
8	26.5	25.7	92.0	27.3	26.2	89.7	28.2	26.7	89.7	29.3	27.5	87.3	28.3	27.3	92.0	28.2	27.2	92.0
10	26.5	25.7	92.0	26.7	25.5	92.0	27.3	26.2	92.0	27.8	26.3	89.7	27.7	26.5	92.0	27.8	26.3	92.0
12	25.8	25.3	92.0	26.2	25.3	92.0	26.5	25.7	92.0	26.7	25.0	89.3	27.0	25.8	92.0	27.3	26.3	92.0
14	25.7	25.0	92.0	25.8	25.0	92.0	26.0	25.0	92.0	26.0	25.0	92.0	26.2	25.3	92.0	26.7	25.3	92.0
16	25.7	25.0	92.3	25.7	24.8	92.0	25.8	24.8	92.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	25.7	25.0	92.3	25.8	24.8	92.0	26.2	25.0	92.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 2 ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยของอากาศภายในห้องอบ

Time(hr.)	RH, %															
	NAV1		A3V1		A6V1		NAV2		A3V2		A6V2					
	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 8	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 8	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 8	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 8	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 8	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 8				
0	10.8	10.8	10.5	10.5	10.9	10.9	10.9	10.9	10.8	10.8	10.5	10.5				
1	59.7	63.8	57.5	61.3	55.5	61.7	54.7	51.3	56.5	55.5	59.7	56.7				
2	59.0	62.8	54.7	57.3	54.3	56.0	52.8	50.7	54.3	53.2	54.5	52.0				
3	57.7	62.2	53.3	55.0	52.0	58.7	50.5	48.8	52.7	51.5	53.0	51.0				
4	55.8	55.0	51.0	60.0	51.3	54.3	49.5	47.0	49.3	57.0	51.2	49.0				
6	52.7	52.2	47.2	55.0	49.7	54.3	45.3	46.3	47.7	51.5	48.5	47.0				
8	49.8	49.7	46.7	49.7	47.5	52.2	46.2	45.0	46.8	46.5	46.3	47.0				
10	47.7	47.7	45.8	48.5	46.7	49.8	46.0	45.0	45.8	45.7	46.0	46.3				
12	46.0	46.3	44.8	46.3	45.2	46.7	45.0	44.5	45.5	45.3	45.0	45.0				
14	45.3	45.7	44.3	45.8	44.8	45.8	45.0	44.3	45.0	44.8	44.2	44.5				
16	45.2	45.3	44.3	45.5	44.3	45.0	-	-	-	-	-	-				
17	44.8	45.0	44.3	45.0	44.3	44.8	-	-	-	-	-	-				

ตารางภาคผนวกที่ 3 อุณหภูมิภายในตู้เฉลี่ยของแต่ละถาดในการทดลอง NAV1

ชั่วโมงที่	อุณหภูมิแต่ละถาด, °C							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	44.3	43.3	45.7	44.5	45.0	44.7	44.7	43.2
2	45.3	44.7	46.2	44.3	44.8	45.2	45.3	44.2
3	45.7	45.2	46.7	44.7	46.3	45.0	46.0	44.0
4	47.2	46.8	49.0	48.0	49.3	48.0	49.0	48.3
6	49.5	49.2	52.2	50.7	51.3	50.3	50.8	50.0
8	51.8	51.8	54.2	52.3	53.3	52.3	53.8	53.0
10	54.0	53.7	55.8	54.0	55.8	53.8	55.2	54.7
12	56.0	56.2	57.5	55.5	56.3	55.2	56.7	56.3
14	57.7	57.2	58.7	57.0	57.3	56.8	57.7	56.0
16	59.0	59.3	61.3	59.7	59.0	59.3	60.3	59.5
17	59.0	59.8	62.0	60.0	59.0	59.3	60.7	60.0

ตารางภาคผนวกที่ 4 อุณหภูมิภายในตู้เฉลี่ยของแต่ละถาดในการทดลอง A3V1

ชั่วโมงที่	อุณหภูมิแต่ละถาด, °C							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	46.3	44.8	48.0	46.5	47.0	46.7	45.8	44.0
2	46.7	45.8	48.8	47.5	47.8	47.3	47.0	44.8
3	47.8	47.5	50.3	48.3	48.5	48.3	47.7	45.8
4	51.7	50.8	52.3	47.2	46.7	47.2	45.5	44.3
6	53.7	53.0	54.7	51.8	49.0	50.0	48.0	46.7
8	53.0	53.0	55.3	52.2	52.0	52.5	54.0	51.7
10	56.5	56.2	56.8	54.7	54.3	54.0	54.0	52.3
12	57.3	57.7	58.0	56.8	55.0	56.7	56.8	55.7
14	57.0	57.3	58.0	56.3	56.3	57.5	59.0	58.0
16	57.7	57.8	58.7	57.2	56.5	58.2	59.3	58.8
17	59.0	59.0	59.7	58.5	57.7	59.3	60.0	59.0

ตารางภาคผนวกที่ 5 อุณหภูมิภายในตู้เฉลี่ยของแต่ละถาดในการทดลอง A6V1

ชั่วโมงที่	อุณหภูมิแต่ละถาด, °C							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	46.7	45.3	48.3	46.8	47.5	47.2	47.3	44.7
2	47.3	46.0	48.8	47.5	48.5	47.7	48.0	45.3
3	49.3	47.7	50.5	49.0	49.5	49.8	50.7	49.2
4	50.5	49.5	51.5	50.2	50.0	50.7	51.3	49.8
6	52.3	51.3	52.5	50.5	50.5	50.7	50.7	49.3
8	55.5	55.3	57.2	55.3	53.2	54.0	53.0	51.8
10	57.5	57.7	59.3	57.2	55.2	56.5	55.7	54.2
12	57.8	57.8	59.7	58.5	56.3	57.7	57.5	56.5
14	58.0	58.2	59.8	57.8	57.0	58.3	59.0	57.5
16	58.7	58.8	60.0	58.3	58.5	59.2	59.2	58.8
17	59.0	59.3	60.7	58.7	58.7	59.3	60.7	60.0

ตารางภาคผนวกที่ 6 อุณหภูมิภายในตู้เฉลี่ยของแต่ละถาดในการทดลอง NAV2

ชั่วโมงที่	อุณหภูมิแต่ละถาด, °C							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	49.3	48.7	51.5	54.0	55.0	51.7	50.3	49.0
2	50.7	49.7	53.3	54.0	54.3	52.7	52.0	51.0
3	51.7	50.7	55.3	56.8	57.7	53.7	53.5	52.3
4	53.2	52.8	57.7	59.2	60.0	56.2	56.2	55.0
6	56.5	57.0	60.2	61.3	60.5	61.0	61.5	58.2
8	61.3	61.5	61.7	62.5	61.0	62.0	62.4	61.7
10	63.0	63.7	64.0	62.2	61.3	63.8	64.3	63.5
12	64.0	65.0	65.7	64.3	64.0	65.7	65.3	64.7
14	64.7	66.2	67.0	66.0	64.8	66.0	66.0	66.3

ตารางภาคผนวกที่ 7 อุณหภูมิภายในตู้เฉลี่ยของแต่ละภาคในการทดลอง A3V2

ชั่วโมงที่	อุณหภูมิแต่ละภาค, °C							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	47.7	46.8	50.5	50.7	52.7	49.3	48.3	46.3
2	49.0	48.5	51.8	52.0	53.0	50.7	50.7	49.5
3	50.5	49.7	53.5	53.7	54.8	53.7	51.7	50.2
4	54.7	54.7	54.3	51.5	49.0	49.3	49.7	48.3
6	57.0	57.2	56.8	54.2	51.8	53.5	53.5	52.5
8	57.8	58.2	60.5	60.3	59.8	58.8	59.7	59.0
10	62.2	62.8	63.0	60.8	60.3	62.7	63.3	62.2
12	63.3	64.3	64.5	62.7	63.2	65.3	65.7	64.3
14	63.7	65.2	66.0	64.3	64.2	65.2	65.7	65.0

ตารางภาคผนวกที่ 8 อุณหภูมิภายในตู้เฉลี่ยของแต่ละภาคในการทดลอง A6V2

ชั่วโมงที่	อุณหภูมิแต่ละภาค, °C							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	49.3	48.7	51.5	54.0	55.0	51.7	50.3	49.0
2	50.7	49.7	53.3	54.0	54.3	52.7	52.0	51.0
3	51.7	50.7	55.3	56.8	57.7	53.7	53.5	52.3
4	53.2	52.8	57.7	59.2	60.0	56.2	56.2	55.0
6	56.5	57.0	60.2	61.3	61.0	63.3	64.3	58.2
8	61.3	61.5	61.7	60.0	59.3	60.7	61.2	58.5
10	63.0	63.7	64.0	62.2	61.3	63.8	64.3	63.5
12	64.0	65.0	65.7	64.3	64.0	65.7	65.3	64.7
14	64.7	66.2	67.0	66.0	64.8	66.0	66.0	66.3

ตารางภาคผนวกที่ 9 การลดความชื้นของลำไยเมื่อใช้ความเร็วลมที่ 1

time (hr.)	M_w (% w.b.)			M_d (% d.b.)		
	NAV1	A3V1	A6V1	NAV1	A3V1	A6V1
0	82.50b	82.31b	81.60a	471.32	465.29	443.43
1	78.20a	80.06a	78.80a	358.68	401.50	371.78
2	77.62b	77.33b	75.97a	346.90	341.11	316.07
3	75.24c	73.89b	72.04a	303.95	283.00	257.64
4	71.64c	70.09b	67.34a	252.55	234.34	206.18
6	62.70b	59.57a	57.29a	168.10	147.34	134.15
8	50.80b	44.97a	43.94a	103.27	81.72	78.37
10	38.61b	32.07a	31.16a	62.88	47.21	45.27
12	26.82b	22.23a	21.14a	36.65	28.58	26.81
14	18.77c	16.94b	15.30a	23.11	20.39	18.07
16	15.16b	14.84b	12.99a	17.87	17.43	14.92
17	12.96b	13.57b	10.72a	14.89	15.70	12.01

หมายเหตุ : ตัวเลขในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ($p \geq 0.05$)

ตารางภาคผนวกที่ 10 การลดความชื้นของลำไยเมื่อใช้ความเร็วลมที่ 2

time (hr.)	M_w (% w.b.)			M_d (% d.b.)		
	NAV2	A3V2	A6V2	NAV2	A3V2	A6V2
0	82.84a	82.55a	82.52a	482.75	473.04	472.04
1	79.81b	79.79ab	79.37a	395.29	394.84	384.68
2	76.30b	76.52ab	75.76a	321.94	325.90	312.46
3	71.69a	72.72a	71.21b	253.23	266.53	247.34
4	66.56a	67.74b	65.69a	199.04	209.94	191.50
6	51.58a	53.89b	50.53a	106.53	116.86	102.16
8	34.51ab	36.92b	32.78a	52.70	58.54	48.76
10	23.25b	22.63b	20.10a	30.29	29.24	25.15
12	14.59b	14.62b	13.19a	17.08	17.12	15.19
14	12.04a	11.52a	11.92a	13.69	13.02	13.54

หมายเหตุ : ตัวเลขในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ($p \geq 0.05$)

ตารางภาคผนวกที่ 11 อัตราการลดความชื้นของลำไยเมื่อใช้ความเร็วลมที่ 1

time (hr.)	Drying rate (% (d.b.)/hr.)		
	NAV1	A3V1	A6V1
1	66.31a	63.82a	71.77b
2	58.65ab	60.34b	55.39a
3	43.89a	58.26b	58.28b
4	50.37a	48.56b	50.65a
6	41.78b	43.54b	36.03a
8	33.18b	32.25ab	28.26a
10	20.53b	17.84a	16.66a
12	13.21b	9.31a	9.17a
14	7.11b	4.09a	4.43a
16	2.70b	1.48a	1.59a
17	1.84b	0.86a	1.46b

หมายเหตุ : ตัวเลขในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ($p \geq 0.05$)

ตารางภาคผนวกที่ 12 อัตราการลดความชื้นของลำไยเมื่อใช้ความเร็วลมที่ 2

time (hr.)	Drying rate (% (d.b.)/hr.)		
	NAV2	A3V2	A6V2
1	87.15b	78.08a	87.37b
2	73.42b	68.73a	72.22ab
3	68.2b	57.67a	65.08b
4	54.23a	56.40a	55.81a
6	47.52a	46.23a	44.60a
8	27.98b	29.50a	26.79a
10	11.82a	14.99b	11.76a
12	6.68a	6.19a	5.20a
14	1.74b	2.08b	0.84a

หมายเหตุ : ตัวเลขในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ($p \geq 0.05$)

ตารางภาคผนวกที่ 13 การลดความชื้นของลำไยในแต่ละภาคของการทดลอง NAV1

ชั่วโมงที่	M_w (% w.b.)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
0	82.57	82.69	82.56	82.54	82.30	82.48	82.75	82.87
1	80.19	80.86	80.36	80.28	80.35	80.46	80.20	79.88
2	77.46	78.24	78.02	77.93	78.14	77.97	77.24	76.99
3	74.98	75.92	74.55	76.12	76.18	76.15	74.71	74.00
4	70.95	72.57	71.18	71.92	73.35	73.37	71.02	70.01
6	61.07	65.50	62.26	62.24	67.28	65.35	59.98	59.49
8	51.39	52.50	52.27	53.07	55.47	51.33	45.22	44.51
10	39.37	39.61	40.63	41.62	42.34	39.33	33.94	33.22
12	26.34	26.83	26.23	31.38	29.40	30.20	23.90	23.67
14	18.71	17.95	20.73	20.23	21.06	19.53	19.11	15.30
16	16.55	14.86	16.96	16.40	15.69	14.76	16.09	13.85
17	13.31	12.95	12.80	12.19	13.41	12.89	13.71	12.41

ตารางภาคผนวกที่ 14 การลดความชื้นของลำไยในแต่ละภาคของการทดลอง A3V1

ชั่วโมงที่	M_w (% w.b.)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
0	82.37	82.08	81.98	81.71	82.13	82.86	82.35	83.02
1	80.01	79.52	79.88	79.58	80.09	80.69	80.10	80.60
2	76.86	76.65	77.51	77.11	77.50	78.40	77.01	77.62
3	72.75	72.84	74.47	74.29	74.71	75.56	73.87	72.61
4	67.91	68.49	70.52	70.47	70.54	71.60	71.33	69.91
6	56.12	59.26	61.43	60.20	60.09	61.64	59.26	58.57
8	43.06	44.37	47.75	46.67	46.38	48.59	42.84	42.73
10	30.92	30.76	34.55	32.46	33.77	34.90	29.60	29.57
12	22.86	22.07	24.15	21.51	22.26	23.62	18.94	22.41
14	17.68	15.53	17.18	16.75	16.64	17.96	15.49	18.27
16	15.48	14.19	15.46	13.72	15.35	15.73	13.68	15.10
17	13.67	12.80	13.66	12.35	14.45	15.27	13.21	13.16

ตารางภาคผนวกที่ 15 การลดความชื้นของลำไยในแต่ละภาคของการทดลอง A6V1

ชั่วโมงที่	M_w (% w.b.)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
0	81.89	81.50	81.55	81.81	81.84	82.19	81.76	81.84
1	78.95	78.57	79.04	79.66	58.78	79.76	79.07	78.98
2	75.73	75.59	76.46	77.23	76.93	77.42	75.92	75.91
3	71.29	71.78	72.94	73.98	73.83	74.52	71.70	71.39
4	67.17	66.49	68.55	70.24	70.27	70.65	67.35	66.65
6	53.60	56.65	59.21	61.12	61.21	61.27	55.28	54.73
8	39.73	43.32	45.10	47.54	47.07	47.95	39.22	38.81
10	28.38	29.96	31.81	34.23	33.26	34.33	27.43	26.75
12	19.12	21.37	20.77	23.85	20.65	23.65	18.67	19.52
14	14.52	15.40	14.68	16.45	14.85	17.37	14.46	15.36
16	12.72	13.20	13.31	13.37	13.51	13.85	12.69	13.54
17	11.33	11.35	11.02	11.50	12.10	12.43	11.29	11.20

ตารางภาคผนวกที่ 16 การลดความชื้นของลำไยในแต่ละภาคของการทดลอง NAV2

ชั่วโมงที่	M_w (% w.b.)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
0	82.64	83.22	82.95	82.52	82.87	82.75	82.88	83.30
1	79.37	80.21	80.27	79.74	79.98	79.57	79.58	79.96
2	74.99	76.20	76.76	76.41	76.41	75.96	75.56	75.93
3	69.70	71.74	72.56	72.53	72.43	71.49	70.76	70.98
4	63.65	65.90	67.21	67.63	67.36	66.18	65.35	64.59
6	48.19	50.37	53.37	54.52	53.30	50.99	51.46	47.37
8	28.90	33.37	37.26	38.22	37.24	33.46	31.39	30.28
10	19.46	22.30	23.32	27.06	24.60	21.08	19.89	19.39
12	11.53	16.11	15.32	16.30	14.89	14.28	13.91	13.30
14	10.44	12.32	12.08	12.12	12.77	12.14	12.28	12.18

ตารางภาคผนวกที่ 17 การลดความชื้นของลำไยในแต่ละภาคของการทดลอง A3V2

ชั่วโมงที่	M_w (% w.b.)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
0	82.10	82.78	82.54	82.69	82.51	82.71	82.56	82.51
1	78.95	79.85	80.08	80.42	79.82	80.05	79.75	79.42
2	75.22	76.38	77.19	77.52	76.98	76.84	76.46	75.59
3	71.02	72.54	73.79	74.62	72.57	73.30	72.74	71.14
4	65.58	68.16	69.28	70.55	67.66	67.97	67.50	65.21
6	47.14	56.80	56.91	59.42	53.11	53.79	53.01	50.91
8	29.73	39.71	40.67	44.54	36.50	36.46	35.14	32.65
10	18.23	25.51	25.13	29.50	20.88	21.37	20.72	19.67
12	11.99	15.33	15.96	17.54	13.99	14.45	13.26	14.42
14	10.02	11.97	11.22	12.94	11.57	11.57	11.32	11.54

ตารางภาคผนวกที่ 18 การลดความชื้นของลำไยในแต่ละภาคของการทดลอง A6V2

ชั่วโมงที่	M_w (% w.b.)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
0	82.48	82.28	82.62	82.15	82.43	82.38	83.07	82.43
1	79.39	79.28	80.04	79.18	79.68	79.53	80.26	79.22
2	75.51	75.42	77.02	75.93	76.43	76.04	76.90	75.20
3	71.01	70.89	73.02	72.13	72.53	71.50	72.46	70.01
4	64.81	65.41	68.06	66.91	67.19	66.10	66.86	63.54
6	49.61	50.30	55.40	53.94	54.04	51.85	52.69	46.94
8	31.39	34.35	37.63	38.76	35.52	33.32	34.68	28.23
10	19.96	20.25	24.42	23.44	21.64	20.69	20.51	17.97
12	12.89	13.32	14.51	13.12	14.52	12.41	14.35	11.67
14	10.42	9.40	12.11	10.73	12.12	10.41	11.44	9.66

ตารางภาพผนวกที่ 19 การลดความชื้นของลำไยในแต่ละภาคของเครื่องอบแบบภาคของเกษตรกร

time (hr.)	M _w (% w.b.)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	เฉลี่ย	
0	82.40	82.66	84.27	82.37	82.95	83.28	83.86	82.70	83.44	82.28	82.50	81.78	82.87	
2	79.27	79.58	77.46	79.74	77.41	79.40	71.25	77.66	76.96	78.65	71.48	77.82	77.22	
4	71.08	79.00	66.45	77.69	71.48	76.38	63.64	73.66	68.83	76.05	60.71	73.89	71.57	
6	56.61	73.75	60.26	69.07	63.76	63.68	52.79	56.96	62.15	67.78	54.08	59.99	61.74	
8	41.70	63.25	49.67	44.91	56.51	43.70	43.52	36.97	51.83	49.37	44.75	36.53	46.89	
10	28.24	35.52	44.08	34.71	45.64	33.51	36.74	31.60	48.39	43.56	35.00	29.48	37.21	
12	18.89	23.75	20.53	24.67	28.12	28.13	34.38	23.93	31.48	26.16	25.08	19.97	25.42	
14	11.16	12.91	11.18	11.86	13.02	11.11	12.14	11.76	11.69	11.39	11.6	12.35	11.85	

ตารางภาคผนวกที่ 20 อัตราการลดความชื้นของลำไยในแต่ละภาคของเครื่องอบแบบภาคของเกษตรกร

time (hr.)	Drying rate (% (d.b.)/hr.)												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	เฉลี่ย
2	42.88	43.54	96.03	36.87	71.86	56.25	135.95	65.16	84.93	47.96	110.29	48.90	70.05
4	68.34	6.80	72.85	22.69	45.99	31.09	36.36	34.00	56.62	25.39	48.08	33.96	40.18
6	57.62	47.62	23.18	62.40	37.36	74.01	31.62	73.66	28.31	53.61	18.38	66.55	47.86
8	29.48	54.42	26.49	70.91	22.99	48.85	17.39	36.83	28.31	56.43	18.38	46.18	38.06
10	16.08	58.50	9.93	14.18	22.99	13.62	9.48	6.23	6.92	10.16	13.57	7.88	15.80
12	8.04	11.97	26.49	10.21	22.42	5.62	2.85	7.37	23.91	20.88	10.18	8.42	13.20
14	5.36	8.16	6.62	9.64	12.07	13.32	19.29	9.07	16.36	11.29	10.18	5.43	10.57

ตารางภาคผนวกที่ 21 ค่าเฉลี่ยการวัดค่าสีและค่า Aw ของลำไยหลังอบเมื่อใช้ความเร็วลมที่ 1

คุณภาพ		NAV1	A3V1	A6V1
ค่าสี	L	37.40±0.61	38.81±0.38	38.68±3.03
	a	+9.81±0.70a	+9.98±0.07ab	+10.70±0.18b
	b	+18.56±0.61	+18.39±0.46	+18.66±1.12
	Chroma	21.02±0.84	20.94±0.40	21.54±0.12
	Hue	61.35±1.04	61.44±0.69	60.14±0.35
Aw		0.373±0.01	0.360±0.02	0.351±0.02

หมายเหตุ : ตัวเลขในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ($p \geq 0.05$)

ตารางภาคผนวกที่ 22 ค่าเฉลี่ยการวัดค่าสีและค่า Aw ของลำไยหลังอบเมื่อใช้ความเร็วลมที่ 2

คุณภาพ		NAV2	A3V2	A6V2
ค่าสี	L	37.82±0.40	37.91±0.24	38.51±0.40
	a	+10.61±0.40a	+10.54±0.37a	+11.51±0.21b
	b	+19.08±0.41	+19.26±0.57	+18.90±1.60
	Chroma	21.84±0.24	21.98±0.55	22.16±0.81
	Hue	60.84±1.36	61.15±1.19	58.55±1.99
Aw		0.332±0.01ab	0.320±0.01a	0.349±0.02b

หมายเหตุ : ตัวเลขในแนวนอนที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ($p \geq 0.05$)

ตารางภาคผนวกที่ 23 ข้อมูลคุณภาพค่าสีและค่า Aw ของลำไยหลังอบของเกษตรกร

วิธีการทดลอง	คุณภาพ		วัดครั้งที่ 1	วัดครั้งที่ 2	วัดครั้งที่ 3	เฉลี่ย
Farmer	ค่าสี	L	40.94	41.73	40.31	40.98
		a	+9.54	+8.89	+9.24	+9.22
		b	+20.67	+21.15	+19.79	+20.52
		Chroma	22.77	22.95	21.85	22.50
		Hue	65.20	67.19	64.94	65.76
	ค่า Aw	0.325	0.348	0.454	0.375	

ตารางภาคผนวกที่ 24 ข้อมูลการประเมินค่า Mean ideal ratio score ของคุณลักษณะที่สำคัญและค่าการยอมรับโดยรวมของลำไยอบแห้งแบบแกะเปลือก

วิธีการทดลอง	คนที่	สีเนื้อลำไย	กลิ่น	รสหวาน	ความแข็ง	ความเหนียว	การยอมรับรวม
NAV1	1	0.47	0.41	1.18	0.85	0.71	0.50
	2	0.94	0.92	1.06	1.02	0.86	0.60
	3	1.10	1.03	1.31	0.94	1.93	0.70
	4	1.10	0.70	1.06	0.49	0.60	0.50
	5	1.10	0.89	1.13	1.11	1.02	0.85
	6	1.02	0.82	1.02	0.98	1.05	0.69
	7	1.12	0.98	0.98	0.98	1.00	0.83
	8	1.10	0.92	1.16	0.49	1.31	0.60
	9	1.14	0.67	1.11	1.13	1.62	0.52
	10	1.47	0.94	1.47	1.17	1.79	0.80
A3V1	1	1.02	1.14	0.87	0.57	0.76	0.4
	2	1.02	0.95	0.94	1.06	0.93	0.67
	3	1.24	1.12	1.26	0.89	1.4	0.73
	4	0.88	1.18	1.26	0.66	0.83	0.80
	5	1.10	0.89	1.13	1.04	1.02	0.87
	6	1.02	0.82	1.10	1.04	0.98	0.62
	7	1.12	0.98	0.98	1.08	1.12	0.80
	8	1.24	0.86	1.16	0.49	1.17	0.50
	9	1.02	0.94	0.82	0.98	1.33	0.67
	10	1.47	0.48	1.48	0.60	1.79	0.70
A6V1	1	0.78	0.45	1.31	1.09	1.26	0.60
	2	1.04	1.03	1.19	1.11	1.05	0.63
	3	1.20	1.21	1.35	0.87	1.31	0.80
	4	0.88	1.00	1.26	0.66	1.19	0.80
	5	0.98	0.89	1.13	1.11	1.05	0.85
	6	1.02	0.82	1.05	1.09	0.98	0.75
	7	0.98	0.98	0.98	1.06	1.12	0.80
	8	0.98	0.92	1.16	0.66	1.55	0.50
	9	0.88	1.09	0.98	0.83	1.81	0.80
	10	1.47	0.83	1.47	0.60	1.79	0.70

ตารางภาคผนวกที่ 24 (ต่อ)

วิธีการทดลอง	คนที่	สีเนื้อลำไย	กลิ่น	รสหวาน	ความแข็ง	ความเหนียว	การยอมรับรวม
NAV2	1	0.45	0.82	1.32	0.40	0.50	0.61
	2	1.43	0.11	1.27	0.75	1.00	0.55
	3	1.55	1.05	1.11	1.57	2.02	0.5
	4	0.65	1.00	0.98	0.79	1.40	0.70
	5	1.00	1.00	1.05	1.08	1.26	0.87
	6	1.08	1.08	1.00	1.26	1.31	0.70
	7	1.20	0.65	1.06	0.94	1.19	0.77
	8	1.14	0.89	0.73	0.75	1.86	0.46
	9	0.29	1.27	1.37	0.91	1.12	0.91
	10	0.80	1.02	0.97	0.96	1.43	0.80
A3V2	1	1.00	1.09	1.32	0.6	0.76	0.61
	2	1.43	0.71	1.27	0.47	1.52	0.46
	3	1.35	1.08	1.15	1.21	1.55	0.65
	4	1.12	1.24	1.32	1.19	1.57	0.60
	5	1.08	0.79	1.26	1.00	1.26	0.75
	6	1.00	0.89	0.92	1.4	1.00	0.90
	7	0.94	0.80	1.06	1.00	1.12	0.77
	8	0.90	1.03	0.94	0.87	1.43	0.28
	9	1.67	1.27	1.37	0.91	1.12	0.91
	10	1.18	0.91	1.13	0.91	1.12	0.70
A6v2	1	1.39	1.39	1.32	0.17	0.31	0.82
	2	1.43	1.24	1.27	1.45	0.71	0.70
	3	1.49	0.88	0.97	0.94	1.1	0.10
	4	0.65	0.76	0.73	0.68	0.81	0.40
	5	1.08	0.94	1.16	1.00	1.36	0.80
	6	1.02	0.95	0.53	1.13	1.14	0.40
	7	1.08	0.64	1.13	1.00	1.19	0.77
	8	0.71	1.18	0.82	0.60	1.64	0.63
	9	0.65	1.27	1.37	0.91	0.60	0.81
	10	0.61	1.21	0.89	0.75	1.19	0.75

ตารางภาคผนวกที่ 24 (ต่อ)

วิธีการทดลอง	คนที่	สีเนื้อลำไย	กลิ่น	รสหวาน	ความแข็ง	ความเหนียว	การยอมรับรวม
Farmer	1	0.12	0.18	1.32	1.00	1.26	1.00
	2	0.45	0.30	1.00	1.08	0.43	0.59
	3	1.29	1.12	1.31	1.11	1.31	0.70
	4	0.65	1.24	1.32	0.58	1.26	0.80
	5	0.45	0.86	1.26	0.87	1.07	0.68
	6	1.08	0.76	0.61	1.53	0.38	0.50
	7	0.94	0.65	0.77	1.00	1.14	0.77
	8	0.55	1.27	0.65	0.49	0.74	0.78
	9	0.29	0.21	0.56	0.91	0.33	0.81
	10	1.16	0.32	0.73	0.6	0.5	0.69

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาวสุนีย์รัตน์ ตัญญา

เดือน ปี เกิด 22 มกราคม 2519

ภูมิลำเนา 176 หมู่ 4 ตำบลไชยสถาน อำเภอเมือง จังหวัดน่าน

ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต
(เกษตรศาสตร์) สาขาเคมีการเกษตร จากมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ ปีการศึกษา 2540