

ภาคผนวก ก

ตารางแสดงองค์ประกอบต่าง ๆ ของข้าวพันธุ์ชัยนาท 1 พันธุ์กข 15 และพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ที่
เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 6 เดือน

ตารางที่ ก1 ความชื้นสัมพัทธ์ในบริเวณที่เก็บรักษาข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ชัยนาท 1 ที่อุณหภูมิ
15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ความชื้นสัมพัทธ์ (%)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	73.01 ^{ab} ± 12.04	54.89 ^a ± 4.33	76.96 ^{ab} ± 12.45	54.89 ^a ± 4.33
1	70.55 ^a ± 13.25	52.54 ^b ± 4.03	79.42 ^a ± 12.51	52.54 ^b ± 4.03
2	68.73 ^a ± 11.13	48.31 ^c ± 1.76	75.89 ^{abc} ± 13.04	48.31 ^c ± 1.76
3	74.54 ^{abc} ± 12.89	48.16 ^c ± 0.35	71.20 ^c ± 10.87	48.16 ^c ± 0.35
4	73.66 ^{abc} ± 10.08	48.73 ^c ± 0.87	71.16 ^c ± 11.09	48.73 ^c ± 0.87
5	83.84 ^c ± 17.27	48.46 ^c ± 0.46	71.43 ^{bc} ± 11.10	48.46 ^c ± 0.46
6	82.27 ^{bc} ± 18.11	69.09 ^d ± 2.33	76.71 ^{abc} ± 8.57	69.09 ^d ± 2.33
LSD	9.6944	1.049	5.5932	1.049
%CV	18.3822	4.0202	15.1993	4.0202

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกัน ในคอลัมน์เดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
($p \leq 0.05$)

ตารางที่ ก2 ความชื้นสัมพัทธ์ในบริเวณที่เก็บรักษาข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์กข 15 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ความชื้นสัมพัทธ์ (%)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	69.99 ^a ± 13.28	54.89 ^a ± 4.33	76.96 ^{ab} ± 12.45	54.89 ^a ± 4.33
1	67.15 ^a ± 14.55	52.54 ^b ± 4.03	79.42 ^a ± 12.51	52.54 ^b ± 4.03
2	69.39 ^a ± 10.62	48.31 ^c ± 1.76	75.89 ^{abc} ± 13.04	48.31 ^c ± 1.76
3	75.48 ^{ab} ± 13.09	48.16 ^c ± 0.35	71.20 ^c ± 10.87	48.16 ^c ± 0.35
4	73.66 ^a ± 10.08	48.73 ^c ± 0.87	71.16 ^c ± 11.09	48.73 ^c ± 0.87
5	85.09 ^b ± 16.74	48.46 ^c ± 0.46	71.43 ^{bc} ± 11.10	48.46 ^c ± 0.46
6	75.48 ^{ab} ± 18.59	69.09 ^d ± 2.33	76.71 ^{abc} ± 8.57	69.09 ^d ± 2.33
LSD	9.9115	1.049	5.5932	1.049
%CV	19.1711	4.0202	15.1993	4.0202

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ๓3 ความชื้นสัมพัทธ์ในบริเวณที่เก็บรักษาข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ความชื้นสัมพัทธ์ (%)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	63.23 ^a ± 4.80	48.31 ^a ± 1.76	63.23 ^a ± 4.80	48.31 ^a ± 1.76
1	75.47 ^b ± 10.03	48.16 ^a ± 0.35	75.47 ^b ± 10.03	48.16 ^a ± 0.35
2	67.48 ^a ± 11.03	48.73 ^a ± 0.87	67.48 ^a ± 11.03	48.73 ^a ± 0.87
3	75.47 ^b ± 10.03	48.46 ^a ± 0.46	75.47 ^b ± 10.03	48.46 ^a ± 0.46
4	84.24 ^c ± 7.76	69.09 ^b ± 2.32	84.24 ^c ± 7.76	69.09 ^b ± 2.32
5	81.25 ^c ± 3.05	70.78 ^c ± 1.92	81.25 ^c ± 3.05	70.78 ^c ± 1.92
6	75.96 ^b ± 1.59	75.43 ^d ± 1.01	75.96 ^b ± 1.59	75.43 ^d ± 1.01
LSD	5.417	0.6824	5.417	0.6824
%CV	10.3338	2.3703	10.3338	2.3703

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก4 อุณหภูมิในบริเวณที่เก็บรักษาข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ชัยนาท 1 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	อุณหภูมิ (°C)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	15.94 ^a ± 0.07	24.12 ^a ± 0.60	14.96 ^a ± 0.09	24.12 ^a ± 0.60
1	15.91 ^a ± 0.07	24.53 ^b ± 0.84	14.89 ^b ± 0.05	24.53 ^b ± 0.84
2	15.94 ^a ± 0.09	25.76 ^c ± 0.32	14.81 ^c ± 0.03	25.76 ^c ± 0.32
3	16.18 ^b ± 0.1	25.93 ^c ± 0.14	14.92 ^{bd} ± 0.06	25.93 ^c ± 0.14
4	16.23 ^b ± 0.13	28.84 ^d ± 0.48	14.82 ^c ± 0.04	28.84 ^d ± 0.48
5	14.37 ^c ± 0.11	30.33 ^e ± 0.29	14.80 ^c ± 0.03	30.33 ^e ± 0.29
6	14.67 ^d ± 0.16	30.63 ^f ± 0.29	14.94 ^{ad} ± 0.07	30.63 ^f ± 0.29
LSD	0.0782	0.2059	0.0386	0.2059
%CV	0.7150	1.5374	0.5266	1.5374

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ ก5 อุณหภูมิในบริเวณที่เก็บรักษาข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์กข 15 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	อุณหภูมิ (°C)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	15.98 ^a ± 0.05	24.12 ^a ± 0.60	14.96 ^a ± 0.09	24.12 ^a ± 0.60
1	15.93 ^a ± 0.06	24.53 ^b ± 0.84	14.89 ^b ± 0.05	24.53 ^b ± 0.84
2	15.94 ^a ± 0.10	25.76 ^c ± 0.32	14.81 ^c ± 0.03	25.76 ^c ± 0.32
3	16.16 ^b ± 0.1	25.93 ^c ± 0.14	14.92 ^{bd} ± 0.06	25.93 ^c ± 0.14
4	16.23 ^b ± 0.13	28.84 ^d ± 0.48	14.82 ^c ± 0.04	28.84 ^d ± 0.48
5	14.37 ^c ± 0.11	30.33 ^e ± 0.29	14.80 ^c ± 0.03	30.33 ^e ± 0.29
6	14.63 ^d ± 0.14	30.63 ^f ± 0.29	14.94 ^{ad} ± 0.07	30.63 ^f ± 0.29
LSD	0.0736	0.2059	0.0386	0.2059
%CV	0.6732	1.5374	0.5266	1.5374

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ 6 อุณหภูมิในบริเวณที่เก็บรักษาข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	อุณหภูมิ (°C)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	15.83 ^a ± 0.31	25.76 ^a ± 0.32	15.83 ^a ± 0.31	25.76 ^a ± 0.32
1	16.33 ^b ± 0.14	25.93 ^a ± 0.14	16.33 ^b ± 0.14	25.93 ^a ± 0.14
2	16.18 ^{bc} ± 0.58	28.84 ^b ± 0.48	16.18 ^{bc} ± 0.58	28.84 ^b ± 0.48
3	16.33 ^b ± 0.14	30.33 ^c ± 0.29	16.33 ^b ± 0.14	30.33 ^c ± 0.29
4	15.70 ^a ± 0.25	30.63 ^d ± 0.29	15.70 ^a ± 0.25	30.63 ^d ± 0.29
5	15.82 ^a ± 0.18	29.09 ^e ± 0.54	15.82 ^a ± 0.18	29.09 ^e ± 0.54
6	16.05 ^c ± 0.32	28.36 ^f ± 0.34	16.05 ^c ± 0.32	28.36 ^f ± 0.34
LSD	0.216	0.1802	0.216	0.1802
%CV	1.9217	1.2851	1.9217	1.2851

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มนี้เดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ ๓7 ความชื้นของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ชยันต 1 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ความชื้น (%wet basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	10.2635 ^a ± 0.2178	10.3293 ^a ± 0.1467	10.2635 ^{ab} ± 0.2178	10.3293 ^{ab} ± 0.1467
1	11.2644 ^b ± 0.1433	11.3383 ^b ± 0.0350	10.8392 ^c ± 0.2259	10.7306 ^{cd} ± 0.1006
2	11.3516 ^b ± 0.0203	11.1697 ^b ± 0.3259	10.7006 ^{cd} ± 0.0855	10.8498 ^c ± 0.1657
3	11.3213 ^b ± 0.0771	10.3688 ^a ± 0.3208	10.3257 ^{abc} ± 0.3554	10.4863 ^{bc} ± 0.0657
4	11.7156 ^b ± 0.0173	10.0798 ^a ± 0.1098	10.2939 ^{bc} ± 0.0465	10.4007 ^a ± 0.0615
5	12.6681 ^c ± 0.1799	10.8199 ^c ± 0.0163	10.5436 ^{de} ± 0.1310	10.5958 ^{de} ± 0.0656
6	12.6591 ^c ± 0.0289	11.6955 ^d ± 0.0466	10.1280 ^a ± 0.0604	10.0927 ^f ± 0.0382
LSD	0.486	0.3439	0.2391	0.1715
%CV	2.38	1.81	1.31	0.93

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ ๓๘ ความชื้นของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ข 15 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ความชื้น (%wet basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	13.0889 ^{ab} ± 0.1426	13.0691 ^a ± 0.1523	12.9319 ^{ab} ± 0.1426	12.9891 ^a ± 0.1523
1	13.6162 ^c ± 0.1272	12.6126 ^b ± 0.0721	13.0021 ^{ab} ± 0.1268	12.7964 ^{ab} ± 0.2669
2	12.9051 ^{bd} ± 0.1603	11.3437 ^c ± 0.1433	13.1007 ^a ± 0.0990	12.9480 ^a ± 0.1645
3	12.7447 ^d ± 0.3548	10.5907 ^d ± 0.1040	12.8670 ^{bc} ± 0.5903	12.7762 ^{ab} ± 0.2154
4	12.7779 ^d ± 0.0235	10.1504 ^e ± 0.1115	12.6350 ^d ± 0.0430	12.1682 ^{ab} ± 0.0410
5	13.3828 ^e ± 0.0998	11.1371 ^f ± 0.1432	13.1213 ^a ± 0.2243	12.1932 ^b ± 0.0559
6	13.1163 ^a ± 0.0320	11.8213 ^g ± 0.0313	12.7357 ^{cd} ± 0.0048	12.1687 ^b ± 0.0349
LSD	0.2084	0.1714	0.2391	0.1715
%CV	0.91	0.85	0.96	3.06

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ ๑๑ ความชื้นของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ข้าวหอมมะลิ 105 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ความชื้น (%wet basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	11.0565 ^a ± 0.0771	10.9137 ^a ± 0.1812	11.0565 ^{ab} ± 0.0771	10.9137 ^{ab} ± 0.1812
1	12.2890 ^b ± 0.1795	11.2324 ^b ± 0.2585	11.3440 ^{abc} ± 0.3845	11.5184 ^c ± 0.3007
2	12.1552 ^b ± 0.0498	9.8349 ^c ± 0.0826	11.8247 ^a ± 0.7471	10.6859 ^b ± 0.3702
3	13.5445 ^c ± 0.1281	10.9614 ^a ± 0.0807	10.6630 ^{bc} ± 0.1259	10.0695 ^a ± 0.1002
4	14.6270 ^d ± 0.0673	11.7314 ^d ± 0.0155	10.45562 ^c ± 0.0624	10.2183 ^d ± 0.0267
5	14.8597 ^{de} ± 0.0947	12.4704 ^e ± 0.0667	11.1582 ^{abc} ± 0.0654	11.1229 ^a ± 0.0440
6	15.2610 ^c ± 0.0935	12.7606 ^f ± 0.0807	11.1718 ^{abc} ± 0.1006	11.0467 ^a ± 0.0462
LSD	0.5273	0.2332	0.9971	0.3008
%CV	2.24	1.17	5.10	1.57

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 10 ปริมาณอะมัยโลสของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ชัยนาท 1 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณอะมัยโลส (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	28.7209 ^a ± 0.1487	28.7889 ^a ± 0.0608	28.7900 ^a ± 0.0647	28.8337 ^a ± 0.1110
1	31.3125 ^b ± 0.4527	30.1457 ^b ± 0.1776	31.5566 ^b ± 0.3139	31.7269 ^b ± 0.2765
2	32.0897 ^b ± 0.2461	32.0529 ^c ± 0.3943	31.6904 ^b ± 0.2710	31.5359 ^b ± 0.1257
3	31.9946 ^b ± 0.3295	31.2888 ^c ± 0.2656	31.5738 ^b ± 0.3017	31.6299 ^b ± 0.3991
4	32.2490 ^b ± 0.4417	31.6061 ^c ± 0.2890	31.6336 ^b ± 0.3626	31.3611 ^b ± 0.2484
5	32.1833 ^b ± 0.3487	31.6504 ^c ± 0.2573	31.6094 ^b ± 0.3877	31.7517 ^b ± 0.3442
6	32.2376 ^b ± 0.3861	31.7710 ^c ± 0.1247	31.7276 ^b ± 0.0763	31.7636 ^b ± 0.1865
LSD	1.8311	0.8714	0.4197	0.7929
%CV	3.32	1.60	0.77	1.45

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก11 ปริมาณอะมัยโลสของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์กข15 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณอะมัยโลส (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	16.4659 ^a ± 0.1287	16.3756 ^a ± 0.4092	16.8548 ^a ± 0.20657	16.4427 ^a ± 0.1666
1	18.1515 ^b ± 0.1948	17.3444 ^b ± 0.0443	18.3783 ^b ± 0.2798	17.6674 ^{bc} ± 0.5347
2	18.4101 ^b ± 0.3619	17.4470 ^{bc} ± 0.2761	18.4149 ^b ± 0.3960	18.5250 ^{bc} ± 0.3619
3	18.0042 ^b ± 0.1431	17.3925 ^b ± 0.1810	17.6632 ^b ± 0.2663	17.7344 ^{ab} ± 0.0569
4	18.3716 ^b ± 0.2757	18.3064 ^{cd} ± 0.2863	18.1651 ^b ± 0.3722	18.3774 ^{bc} ± 0.2757
5	18.5438 ^b ± 0.2821	18.2968 ^{bcd} ± 0.0313	18.2469 ^b ± 0.0187	18.0050 ^{bc} ± 0.2795
6	18.5995 ^b ± 0.1088	18.3450 ^d ± 0.2197	18.5830 ^b ± 0.0282	18.4406 ^c ± 0.0537
LSD	0.8924	0.8616	0.8605	0.8325
%CV	2.82	2.79	2.72	2.65

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก12 ปริมาณอะมัยโลสของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณอะมัยโลส (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	16.9341 ± 0.3694	16.3014 ^a ± 0.2214	16.5547 ^a ± 0.1283	16.8079 ^a ± 0.0129
1	16.7320 ± 0.1372	16.3841 ^a ± 0.0909	16.5937 ^a ± 0.4080	15.7976 ^b ± 0.1373
2	17.6938 ± 0.1436	17.8858 ^b ± 0.1436	17.9060 ^b ± 0.2822	17.1053 ^{ac} ± 0.2020
3	17.3208 ± 0.3236	17.8879 ^b ± 0.2594	17.9232 ^b ± 0.0878	17.1737 ^{ac} ± 0.2851
4	17.7948 ± 0.0792	17.9874 ^b ± 0.1682	17.8422 ^b ± 0.1235	17.6741 ^{cd} ± 0.3332
5	17.7960 ± 0.0497	17.6034 ^b ± 0.2309	17.8516 ^b ± 0.1186	17.8009 ^d ± 0.0223
6	17.8066 ± 0.2784	17.7203 ^b ± 0.1988	17.8347 ^b ± 0.2992	17.8121 ^d ± 0.2197
LSD	ns	0.8649	0.5511	0.5748
%CV	4.11	1.99	1.80	1.91

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ns = ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ ก13 ปริมาณกรดไขมันอิสระของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ชัยนาท 1 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณกรดไขมันอิสระ (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.0156 ^a ± 0.0002	0.0169 ^a ± 0.0002	0.0149 ^a ± 0.0007	0.0162 ^a ± 0.0008
1	0.0238 ^a ± 0.0009	0.0256 ^a ± 0.0002	0.0264 ^b ± 0.0001	0.0272 ^a ± 0.0001
2	0.0384 ^b ± 0.0007	0.0399 ^b ± 0.0004	0.0578 ^c ± 0.0008	0.0591 ^b ± 0.0003
3	0.0553 ^c ± 0.0010	0.0590 ^c ± 0.0008	0.0721 ^d ± 0.0003	0.0779 ^b ± 0.0001
4	0.0527 ^c ± 0.0006	0.0715 ^d ± 0.0012	0.0805 ^c ± 0.0004	0.0985 ^c ± 0.0001
5	0.0512 ^{bc} ± 0.0002	0.0735 ^{de} ± 0.0013	0.0825 ^c ± 0.0004	0.1014 ^c ± 0.0002
6	0.0783 ^d ± 0.0004	0.0825 ^c ± 0.0006	0.1222 ^f ± 0.0006	0.1319 ^d ± 0.0003
LSD	0.0136	0.0098	0.0068	0.0187
%CV	17.32	10.64	5.99	14.60

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก14 ปริมาณกรดไขมันอิสระของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์กข 15 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณกรดไขมันอิสระ (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.0307 ^a ± 0.0002	0.0303 ^a ± 0.0002	0.0365 ^a ± 0.0002	0.0378 ^a ± 0.0003
1	0.0391 ^a ± 0.0002	0.0570 ^b ± 0.0001	0.0430 ^a ± 0.0001	0.0501 ^b ± 0.0001
2	0.0671 ^{bc} ± 0.0005	0.0644 ^c ± 0.0001	0.0665 ^b ± 0.0003	0.0849 ^c ± 0.0006
3	0.064 ^{bc} ± 0.0003	0.0666 ^c ± 0.0009	0.0838 ^c ± 0.0004	0.0947 ^d ± 0.0007
4	0.0607 ^b ± 0.0001	0.063 ^c ± 0.0002	0.0901 ^{cd} ± 0.0001	0.0922 ^{cd} ± 0.0003
5	0.0694 ^{bc} ± 0.0003	0.0674 ^c ± 0.0003	0.0981 ^{de} ± 0.0002	0.1034 ^e ± 0.0001
6	0.0738 ^c ± 0.0002	0.0826 ^d ± 0.0005	0.1027 ^c ± 0.0004	0.1040 ^e ± 0.0001
LSD	0.0115	0.0059	0.0088	0.0084
%CV	11.24	5.48	6.75	5.90

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ 15 ปริมาณกรดไขมันอิสระของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณกรดไขมันอิสระ (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.0263 ^a ± 0.0004	0.2999 ^a ± 0.0007	0.0312 ^a ± 0.0001	0.0361 ^{ab} ± 0.0001
1	0.0271 ^b ± 0.0003	0.0280 ^a ± 0.0004	0.0269 ^a ± 0.0002	0.0275 ^a ± 0.0009
2	0.0396 ^{bc} ± 0.0003	0.0297 ^a ± 0.0001	0.0405 ^{ab} ± 0.0006	0.0437 ^b ± 0.0008
3	0.0621 ^d ± 0.0005	0.0575 ^b ± 0.0001	0.0642 ^{bc} ± 0.0006	0.0637 ^c ± 0.0001
4	0.0451 ^c ± 0.0007	0.0635 ^b ± 0.0001	0.0672 ^c ± 0.0004	0.0794 ^d ± 0.0001
5	0.0899 ^c ± 0.0002	0.0949 ^c ± 0.0004	0.1014 ^d ± 0.0001	0.1135 ^e ± 0.0002
6	0.0957 ^c ± 0.0002	0.1031 ^c ± 0.0009	0.1100 ^d ± 0.0004	0.1151 ^c ± 0.0005
LSD	0.0137	0.0164	0.0244	0.0122
%CV	14.16	15.83	22.43	10.28

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก16 ปริมาณโปรตีนของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ชยันต 1 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณโปรตีน (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	8.8917 ± 0.0534	8.9596 ^a ± 0.1951	8.3015 ± 0.0261	8.4170 ^a ± 0.1671
1	8.5564 ± 0.0032	8.8965 ^a ± 0.1329	8.2839 ± 0.3894	8.5069 ^a ± 0.2073
2	8.4545 ± 0.0661	8.4857 ^b ± 0.0001	8.6484 ± 0.0345	8.4804 ^a ± 0.2213
3	8.3354 ± 0.0442	8.4209 ^{bc} ± 0.0536	8.3111 ± 0.0652	8.0419 ^b ± 0.0496
4	8.3205 ± 0.0595	8.3864 ^c ± 0.0680	8.3934 ± 0.0298	8.0212 ^b ± 0.0520
5	8.3415 ± 0.0524	8.1776 ^d ± 0.0523	8.1784 ± 0.0483	8.0159 ^b ± 0.0789
6	8.3336 ± 0.1480	7.9486 ^c ± 0.1834	7.9501 ± 0.0192	7.4246 ^c ± 0.0260
LSD	ns	0.0854	ns	0.2339
%CV	5.15	0.58	6.81	1.64

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ns = ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ ก17 ปริมาณโปรตีนของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ข 15 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณโปรตีน (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	6.9871 ^{ab} ± 0.2006	7.0947 ^{ab} ± 0.3507	7.0584 ^a ± 0.0305	7.0616 ^{ab} ± 0.2141
1	6.5941 ^c ± 0.0926	6.5650 ^{cd} ± 0.1053	6.3840 ^b ± 0.0329	6.6474 ^{bc} ± 0.2459
2	6.9486 ^a ± 0.1093	7.1307 ^b ± 0.0305	7.2884 ^c ± 0.0737	7.2477 ^a ± 0.1742
3	7.3417 ^a ± 0.0718	7.2030 ^a ± 0.0457	7.3154 ^c ± 0.1907	7.3196 ^a ± 0.2138
4	6.6640 ^{bc} ± 0.0198	6.7388 ^c ± 0.0607	6.8294 ^d ± 0.0803	6.9221 ^{ab} ± 0.0841
5	6.4213 ^c ± 0.0092	6.4838 ^d ± 0.1428	6.6855 ^c ± 0.0530	6.4466 ^c ± 0.1208
6	6.9775 ^{ab} ± 0.0794	6.9218 ^b ± 0.0998	6.9240 ^a ± 0.0531	6.7651 ^{bc} ± 0.1209
LSD	0.3695	0.1804	0.1290	0.4541
%CV	3.07	1.50	1.06	3.75

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกัน ในคอลัมน์เดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก18 ปริมาณโปรตีนของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ขาวมะลิ105ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณโปรตีน (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ15°C	อุณหภูมิห้อง
0	7.9414 ^{ab} ± 0.3840	7.9267 ± 0.0973	8.1765 ^a ± 0.1941	8.1111 ± 0.1236
1	7.8518 ^{bc} ± 0.0649	8.0189 ± 0.0648	7.7197 ^{bc} ± 0.0621	7.8177 ± 0.0398
2	7.7069 ^{cd} ± 0.3894	7.6629 ± 0.1027	7.8593 ^{bd} ± 0.1763	7.9008 ± 0.1254
3	8.0563 ^a ± 0.0232	7.6989 ± 0.2381	7.9386 ^d ± 0.0684	8.0293 ± 0.1108
4	7.6244 ^{de} ± 0.1067	7.7459 ± 0.5028	7.9408 ^{ad} ± 0.0542	7.8743 ± 0.0363
5	7.4606 ^c ± 0.0296	7.9783 ± 0.0296	7.8106 ^{bc} ± 0.0585	7.8648 ± 0.0896
6	7.5627 ^{de} ± 0.0212	7.6415 ± 0.0684	7.5435 ^c ± 0.3584	7.6752 ± 0.1172
LSD	0.2045	ns	0.2079	ns
%CV	1.51	3.04	1.51	3.16

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ns = ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก19 ปริมาณเถ้าของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ชัยนาท 1 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณเถ้า (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.3154 ± 0.0051	0.3090 ^a ± 0.0112	0.3110 ± 0.0100	0.3096 ^{ab} ± 0.0045
1	0.3266 ± 0.0079	0.3287 ^b ± 0.1329	0.3193 ± 0.0316	0.3111 ^{ab} ± 0.0153
2	0.3398 ± 0.0131	0.3522 ^c ± 0.0011	0.3243 ± 0.0179	0.3041 ^a ± 0.0091
3	0.3277 ± 0.0138	0.3264 ^{ab} ± 0.0434	0.3267 ± 0.0091	0.3383 ^{cd} ± 0.0103
4	0.3409 ± 0.0138	0.3446 ^{bc} ± 0.0434	0.3488 ± 0.0130	0.3309 ^{bc} ± 0.0138
5	0.3503 ± 0.0163	0.3554 ^c ± 0.0277	0.3426 ± 0.0172	0.3446 ^d ± 0.0348
6	0.3453 ± 0.0064	0.3372 ^{bc} ± 0.0127	0.3419 ± 0.01032	0.3460 ^d ± 0.0146
LSD	ns	0.0185	ns	0.0162
%CV	5.24	3.15	4.82	2.85

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ns = ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก20 ปริมาณเถ้าของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์กข15 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณเถ้า (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.3693 ± 0.0228	0.3647 ± 0.0048	0.3673 ± 0.0041	0.3631 ± 0.0200
1	0.3665 ± 0.0314	0.3603 ± 0.0309	0.3478 ± 0.0054	0.3427 ± 0.0118
2	0.3633 ± 0.0094	0.3505 ± 0.0121	0.3330 ± 0.0737	0.3439 ± 0.0014
3	0.3434 ± 0.0426	0.3741 ± 0.0373	0.3513 ± 0.0119	0.3533 ± 0.0202
4	0.3531 ± 0.0355	0.3656 ± 0.0144	0.3676 ± 0.0127	0.3408 ± 0.0188
5	0.3603 ± 0.0309	0.3665 ± 0.0314	0.3427 ± 0.0054	0.3460 ± 0.0118
6	0.3508 ± 0.0794	0.3539 ± 0.0998	0.3455 ± 0.0531	0.3443 ± 0.1209
LSD	ns	ns	ns	ns
%CV	3.05	5.67	3.47	3.04

ns = ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางที่ ก21 ปริมาณเถ้าของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ขาวมะลิ105 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณเถ้า (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.3499 ± 0.0075	0.3437 ± 0.0100	0.3301 ± 0.0054	0.3360 ± 0.0116
1	0.3514 ± 0.0108	0.3503 ± 0.0199	0.3490 ± 0.0078	0.3428 ± 0.0082
2	0.3576 ± 0.0171	0.3587 ± 0.0300	0.3505 ± 0.0168	0.3577 ± 0.0084
3	0.3577 ± 0.0143	0.3574 ± 0.0062	0.3489 ± 0.0087	0.3572 ± 0.0076
4	0.3500 ± 0.0124	0.3520 ± 0.0037	0.3502 ± 0.0124	0.3563 ± 0.0101
5	0.3598 ± 0.0119	0.3524 ± 0.0099	0.3599 ± 0.0127	0.3595 ± 0.0138
6	0.3537 ± 0.0167	0.3518 ± 0.0163	0.3578 ± 0.0035	0.3510 ± 0.0031
LSD	ns	ns	ns	ns
%CV	4.16	5.14	3.44	2.26

ns = ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ตารางที่ ก22 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ชยันต 1 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.0948 ^a ± 0.0039	0.0754 ^a ± 0.0017	0.0876 ^a ± 0.0207	0.0611 ^a ± 0.0137
1	0.0947 ^a ± 0.0023	0.1331 ^{bc} ± 0.0230	0.1325 ^b ± 0.0065	0.1116 ^b ± 0.0140
2	0.0980 ^a ± 0.0025	0.1439 ^d ± 0.0006	0.1404 ^b ± 0.0093	0.1357 ^c ± 0.0097
3	0.1313 ^b ± 0.0123	0.1683 ^c ± 0.0146	0.1624 ^b ± 0.0185	0.1389 ^c ± 0.0151
4	0.1052 ^b ± 0.0045	0.1237 ^b ± 0.0062	0.1479 ^b ± 0.0246	0.1021 ^b ± 0.0025
5	0.1329 ^b ± 0.0114	0.1331 ^{bc} ± 0.0089	0.1520 ^b ± 0.0063	0.1311 ^c ± 0.0348
6	0.1347 ^b ± 0.0015	0.1365 ^d ± 0.0011	0.1421 ^b ± 0.0245	0.1335 ^c ± 0.0094
LSD	0.0118	0.0106	0.0237	0.0123
%CV	0.060	0.05	0.10	0.06

a ,b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ ก23 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์กข 15 ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ 15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.0991 ^a ± 0.03125	0.0896 ^a ± 0.0224	0.0901 ^a ± 0.0028	0.1052 ^a ± 0.0071
1	0.1020 ^a ± 0.0058	0.1008 ^{ab} ± 0.0038	0.1216 ^b ± 0.0131	0.1181 ^a ± 0.0129
2	0.1316 ^b ± 0.0037	0.1085 ^b ± 0.0147	0.1382 ^b ± 0.0035	0.1389 ^b ± 0.0116
3	0.1752 ^d ± 0.0189	0.1385 ^c ± 0.0169	0.1749 ^c ± 0.0147	0.1479 ^{bc} ± 0.0246
4	0.1282 ^b ± 0.0166	0.1286 ^{cd} ± 0.0178	0.1228 ^b ± 0.0086	0.1400 ^b ± 0.0178
5	0.1609 ^c ± 0.0049	0.1553 ^d ± 0.0134	0.1639 ^c ± 0.0189	0.1598 ^{cd} ± 0.0105
6	0.1675 ^{cd} ± 0.0048	0.1719 ^c ± 0.0162	0.1682 ^c ± 0.0340	0.1653 ^d ± 0.0148
LSD	0.0115	0.0131	0.0166	0.0147
%CV	0.05	0.06	0.07	0.06

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก24 ปริมาณน้ำตาลรีดิวิซ์ของข้าวเปลือกและข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ105ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 6 เดือน

เดือนที่	ปริมาณน้ำตาลรีดิวิซ์ (% dry basis)			
	ข้าวเปลือก		ข้าวสาร	
	อุณหภูมิ15°C	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิ15°C	อุณหภูมิห้อง
0	0.1277 ^a ± 0.0072	0.1235 ^a ± 0.0381	0.1199 ^a ± 0.0013	0.1237 ^a ± 0.0394
1	0.1519 ^b ± 0.0139	0.1681 ^b ± 0.0021	0.1399 ^b ± 0.0068	0.1677 ^{bc} ± 0.0205
2	0.1562 ^{bc} ± 0.0025	0.1833 ^c ± 0.0472	0.1535 ^b ± 0.0016	0.1717 ^{bc} ± 0.0026
3	0.1851 ^d ± 0.0058	0.2206 ^d ± 0.0031	0.1896 ^d ± 0.0064	0.1891 ^d ± 0.0210
4	0.1681 ^{bcd} ± 0.0026	0.1874 ^c ± 0.0053	0.1770 ^{cd} ± 0.0005	0.1817 ^{cd} ± 0.0026
5	0.1701 ^{bcd} ± 0.0038	0.1858 ^c ± 0.0021	0.1782 ^{cd} ± 0.0002	0.1617 ^b ± 0.0004
6	0.1722 ^{cd} ± 0.0023	0.1844 ^c ± 0.0071	0.1728 ^c ± 0.0036	0.1734 ^{bc} ± 0.0011
LSD	0.07	0.01	0.05	0.06

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มนี้แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p ≤ 0.05)

ตารางที่ ก25 คะแนนชิมของข้าวผสมในอัตราส่วนต่าง ๆ ตั้งแต่เดือนที่ 3 ถึงเดือนที่ 6

อัตราส่วน ผสมที่	เดือนที่			
	3	4	5 ^{ns}	6 ^{ns}
1	5.22 ^{ab} ± 1.56	7.29 ^a ± 1.37	6.94 ± 1.06	6.60 ± 1.63
2	4.44 ^a ± 1.51	5.68 ^b ± 1.51	6.11 ± 1.68	6.00 ± 1.63
3	6.22 ^{ab} ± 1.86	6.42 ^{abc} ± 1.39	6.78 ± 1.56	6.64 ± 1.55
4	7.22 ^b ± 1.62	6.45 ^{abc} ± 1.59	6.06 ± 1.55	6.52 ± 1.58
5	5.11 ^{ab} ± 1.62	7.10 ^{ac} ± 1.30	6.50 ± 1.65	6.56 ± 1.45
6	4.56 ^a ± 1.42	5.87 ^{bc} ± 1.82	6.28 ± 1.27	6.48 ^b ± 1.56

a, b, c ... = ตัวเลขที่มีตัวอักษรกำกับต่างกันในกลุ่มเดียวกันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
(p ≤ 0.05)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถามสำหรับทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส

ชื่อ..... วันที่.....

คำชี้แจง โปรดทดสอบตัวอย่างต่อไปนี้และให้ระดับความชอบและไม่ชอบต่อผลิตภัณฑ์แต่ละตัวอย่าง ใช้สเกลที่เหมาะสมเพื่อแสดงให้เห็นว่าท่านได้อธิบายความรู้สึกชอบไม่ชอบในระดับใด โดยการทำเครื่องหมาย X บนสเกลที่อธิบายความรู้สึกของท่านได้ดีที่สุด โปรดให้เหตุผลในการอธิบายความรู้สึกของท่านด้วย ท่านเป็นผู้ทดสอบผู้หนึ่งที่สามารถบอกได้ว่าท่านชอบผลิตภัณฑ์ใด? ในระดับความชอบอย่างไร? การแสดงความรู้สึกของท่านอย่างแท้จริงจะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการทดลองครั้งนี้

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาคือ ข้าวหุงซึ่งเป็นข้าวหุงที่มีการผสมข้าว 3 พันธุ์คือ พันธุ์ชยันต 1 พันธุ์ข 15 และพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ในอัตราส่วนต่าง ๆ

ระดับของความชอบ	ผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง					
	951	725	151	825	442	636
(9) ชอบมากที่สุด						
(8) ชอบมาก						
(7) ชอบปานกลาง						
(6) ชอบเล็กน้อย						
(5) เฉย ๆ						
(4) ไม่ชอบเล็กน้อย						
(3) ไม่ชอบปานกลาง						
(2) ไม่ชอบมาก						
(1) ไม่ชอบมากที่สุด						

เหตุผลของความไม่ชอบผลิตภัณฑ์

951 :

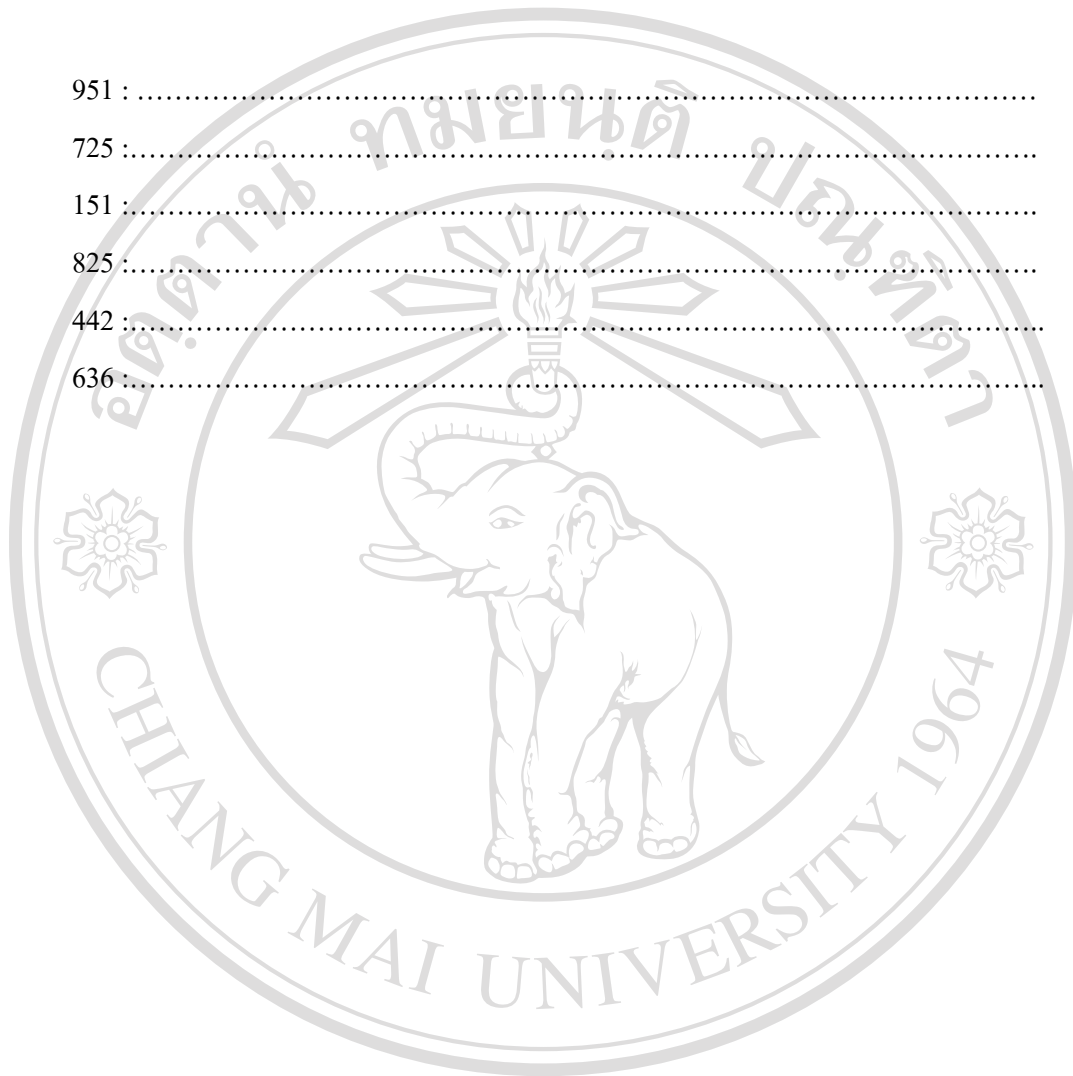
725 :

151 :

825 :

442 :

636 :



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ
วัน เดือน ปี เกิด	23 พฤษภาคม 2523
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนวัดโนนทัยพาศ จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2540 สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2544

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved