

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฌ
สารบัญภาพ	ฎ
สารบัญตารางภาคผนวก	ณ
สารบัญภาพภาคผนวก	ภ
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ตรวจสอบเอกสาร	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	11
บทที่ 4 ผลการทดลอง	15
บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการทดลอง	115
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	124
เอกสารอ้างอิง	125
ภาคผนวก	130
ภาคผนวก ก การวิเคราะห์ตัวอย่างพืช	131
ภาคผนวก ข ข้อมูลการทดลอง	134
ภาคผนวก ค ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	140
ประวัติผู้เขียน	197

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของความชื้นสัมพัทธ์ในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	16
4.2 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของความชื้นสัมพัทธ์ในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	19
4.3 ผลการวิเคราะห์ของความแปรปรวนทางสถิติของอุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้น ความลึก 10 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	21
4.4 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของอุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความ ลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	27
4.5 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของความชื้นของข้าวเปลือกชั้น ความลึก 10 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	31
4.6 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของความชื้นของข้าวเปลือกชั้น ความลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	34
4.7 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ข้าวกล้องชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	39
4.8 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ข้าวกล้องชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	42
4.9 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	44
4.10 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	46
4.11 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ข้าวตั้นชั้นความลึก 10 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	49
4.12 เปอร์เซ็นต์ข้าวตั้นชั้นความลึก 10 เซนติเมตรอายุการเก็บรักษา 8 เดือน	50
4.13 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ข้าวตั้นชั้นความลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	53
4.14 เปอร์เซ็นต์ข้าวตั้นชั้นความลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	54

4.15	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของความแข็งของข้าวกล้องชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	57
4.16	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของความแข็งของข้าวกล้องชั้นความลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	61
4.17	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	67
4.18	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	71
4.19	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	74
4.20	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	77
4.21	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของแมลงผีเสื้อข้าวเปลือกในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตรในระหว่างการเก็บรักษา 8 เดือน	80
4.22	แสดงความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิภายในกองข้าวต่อคุณภาพการสี ความแข็ง ความขาว และเปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสาร วิธีการลดความชื้นด้วยการตากแดด	111
4.23	แสดงความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิภายในกองข้าวต่อคุณภาพการสี ความแข็ง ความขาว และเปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสาร วิธีการลดความชื้นด้วยลมร้อน 40 องศาเซลเซียส	112
4.24	แสดงความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิภายในกองข้าวต่อคุณภาพการสี ความแข็ง ความขาว และเปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสาร วิธีการลดความชื้นด้วยลมร้อน 50 องศาเซลเซียส	113
4.25	แสดงความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิภายในกองข้าวต่อคุณภาพการสี ความแข็ง ความขาว และเปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสาร วิธีการลดความชื้นด้วยลมร้อน 70 องศาเซลเซียส	114

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
4.1 ความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ค่าเริ่มต้น (เดือนที่ 0)	16
4.2 ความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร เดือนที่ 1	17
4.3 พลวัตของความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	18
4.4 ความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 1	19
4.5 พลวัตความของชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษา 8 เดือน	20
4.6 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 1	22
4.7 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 2	22
4.8 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 4	23
4.9 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 5	24
4.10 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 7	25
4.11 พลวัตของอุณหภูมิภายในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษา 8 เดือน	26
4.12 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 5	27
4.13 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 6	28
4.14 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 7	29
4.15 อุณหภูมิในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 8	29
4.16 พลวัตของอุณหภูมิภายในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษา 8 เดือน	30
4.17 ความชื้นข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ค่าเริ่มต้น (เดือนที่ 0)	31
4.18 ความชื้นข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 2	32
4.19 พลวัตของความชื้นของข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษา 8 เดือน	33
4.20 ความชื้นของข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ค่าเริ่มต้น (เดือนที่ 0)	35

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
4.21 ความชื้นของข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 4	35
4.22 ความชื้นของข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 5	36
4.23 ความชื้นของข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 6	37
4.24 พลวัตของความชื้นข้าวเปลือกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	38
4.25 เปอร์เซ็นต์ข้าวกล้องชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ค่าเริ่มต้น (เดือนที่ 0)	39
4.26 เปอร์เซ็นต์ข้าวกล้องชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 4	40
4.27 พลวัตของเปอร์เซ็นต์ข้าวกล้องชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	41
4.28 เปอร์เซ็นต์ข้าวกล้องชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ค่าเริ่มต้น (เดือนที่ 0)	42
4.29 พลวัตของเปอร์เซ็นต์ข้าวกล้องชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	43
4.30 พลวัตของเปอร์เซ็นต์ข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	45
4.31 เปอร์เซ็นต์ข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 2	46
4.32 เปอร์เซ็นต์ข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 8	47
4.33 พลวัตของเปอร์เซ็นต์ข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	48
4.34 พลวัตของเปอร์เซ็นต์ข้าวคั้นชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	52
4.35 พลวัตเปอร์เซ็นต์ข้าวคั้นชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	56
4.36 ความแข็งข้าวกล้องชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 0 (ค่าเริ่มต้น)	57
4.37 ความแข็งข้าวกล้องชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 2	58
4.38 ความแข็งข้าวกล้องชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 3	59

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
4.39 พลวัตของความแข็งแรงของข้าวกล้องงอกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษา 8 เดือน	60
4.40 ความแข็งแรงของข้าวกล้องงอกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 3	62
4.41 ความแข็งแรงของข้าวกล้องงอกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 4	62
4.42 ความแข็งแรงของข้าวกล้องงอกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 5	63
4.43 ความแข็งแรงของข้าวกล้องงอกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 6	63
4.44 ความแข็งแรงของข้าวกล้องงอกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 7	64
4.45 ความแข็งแรงของข้าวกล้องงอกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 8	65
4.46 พลวัตของความแข็งแรงของข้าวกล้องงอกชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษา 8 เดือน	66
4.47 ความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 1	67
4.48 ความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 7	68
4.49 ความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 8	69
4.50 พลวัตความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	70
4.51 ความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 2	71
4.52 ความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 7	72
4.53 พลวัตของความขาวของข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	73
4.54 เปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 0	74
4.55 เปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 1	75
4.56 พลวัตของเปอร์เซ็นต์อมิโลสในข้าวสารชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	76
4.57 เปอร์เซ็นต์อมิโลสของข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 0	77

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
4.58 เปอร์เซ็นต์ต่อมิโลสในข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 1	78
4.59 พลวัตของเปอร์เซ็นต์ต่อมิโลสในข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	79
4.60 พลวัตของจำนวนประชากรผีเสื้อข้าวเปลือกในกองข้าวเปลือกชั้นความลึก 10 เซนติเมตร ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	81
4.61 กราฟแสดงความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในโรงเรือนเก็บรักษาข้าวเปลือก ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	82
4.62 กราฟแสดงอุณหภูมิภายในโรงเรือนเก็บรักษาข้าวเปลือก ระยะเวลาการเก็บรักษา 8 เดือน	83
4.63 แบบจำลองแบบContour quadraticของความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิในกองข้าวบนแสดงของความชื้นสัมพัทธ์ในกองข้าว ล่างแสดงชั้นของอุณหภูมิในกองข้าว	84
4.64 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แบบ Contour quadratic ของความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยการตากแดด ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 0 (ค่าเริ่มต้น)	85
4.65 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แสดงพลวัตของความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยการตากแดด ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	87
4.66 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ของความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 40 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 0 (ค่าเริ่มต้น)	88
4.67 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แสดงพลวัตของความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 40 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	90
4.68 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 50 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 0 (ค่าเริ่มต้น)	91
4.69 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แสดงพลวัตความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 50 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	93
4.70 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ของความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 70 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 0 (ค่าเริ่มต้น)	94

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
4.71 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แสดงพลวัตของความชื้นสัมพัทธ์ภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 70 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	96
4.72 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของอุณหภูมิภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยการตากแดดระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 0 (ค่าเริ่มต้น)	97
4.73 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แสดงพลวัตของอุณหภูมิภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยการตากแดดระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	99
4.74 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของอุณหภูมิภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อนอุณหภูมิ 40 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 0 (ค่าเริ่มต้น)	100
4.75 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แสดงพลวัตของอุณหภูมิภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 40 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	102
4.76 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของอุณหภูมิในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 50 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	103
4.77 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แสดงพลวัตของอุณหภูมิในกองข้าวที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 50 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	105
4.78 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของความร้อนภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 70 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	106
4.79 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์แสดงพลวัตของอุณหภูมิภายในกองข้าวเปลือกที่ลดความชื้นด้วยลมร้อน 70 °C ระยะเวลาการเก็บรักษาเดือนที่ 1- 8	108
4.80 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิภายในกองข้าวเปลือกต่อความชื้นของข้าวเปลือก เปรอร์เซ็นต์ข้าวคั้น ความแข็งข้าวกล้อง ความขาว และ เปรอร์เซ็นต์ต่อมิโลส	123

สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวก	หน้า
1 แสดงอุณหภูมิเฉลี่ยระหว่างวันของการลดความชื้นแบบตากแดด	134
2 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติ(analysis of variance)ของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 0 (ค่าเริ่มต้น)	140
3 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 1	140
4 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 2	140
5 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 3	141
6 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 4	141
7 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 5	141
8 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 6	142
9 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 7	142
10 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในกองข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 8	142

สารบัญตารางภาคผนวก (ต่อ)

ตารางภาคผนวก		หน้า
160	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์มีโลสของเมล็ดข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 5	192
161	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์มีโลสของเมล็ดข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 6	193
162	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์มีโลสของเมล็ดข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 7	193
163	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของเปอร์เซ็นต์มีโลสของเมล็ดข้าวสารชั้นความลึก 20 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 8	193
164	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของจำนวนประชากรของแมลงฝีเสื้อข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 1	194
165	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของจำนวนประชากรของแมลงฝีเสื้อข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 2	194
166	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของจำนวนประชากรของแมลงฝีเสื้อข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 3	194
167	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของจำนวนประชากรของแมลงฝีเสื้อข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 4	195
168	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของ จำนวนประชากรของแมลงฝีเสื้อข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 5	195
169	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของจำนวนประชากรของแมลงฝีเสื้อข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 6	195
170	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของจำนวนประชากรของแมลงฝีเสื้อข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 7	196
171	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของจำนวนประชากรของแมลงฝีเสื้อข้าวเปลือก ชั้นความลึก 10 เซนติเมตร อายุการเก็บรักษาเดือนที่ 8	196

สารบัญภาพภาคผนวก (ต่อ)

ภาพภาคผนวก	หน้า
1 กราฟมาตรฐานระหว่างปริมาณอมิโกลกับค่า absorbance (A_{620})	133
2 อัตราการลดความชื้นของข้าวเปลือก	135
3 แผนผังแสดงการทำงานของเครื่องลดความชื้นเมล็ดพันธุ์ชนิดมร่อน (บุญมี สิริ และคณะ 2546)	136
4 เครื่องอบลดความชื้นข้าวเปลือกชนิดมร่อน	137
5 ถังบรรจุวัสดุคืบ	137
6 การลดความชื้นข้าวเปลือกด้วยการตาก	138
7 การเก็บรักษาข้าวเปลือกแบบวางกอง	138
8 กองของข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ในโรงเรือน	139
9 เครื่องมือวัดความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิ	139