

รายการประกอบ

รูปที่	หน้าที่
3.1	ซึ่งมี 2 ชั้นสำหรับนั่งถั่วเหลืองด้วยไอน้ำ 11
3.2	ตำแหน่งการตรวจวัดอุณหภูมิภายในถั่วเหลืองในระหว่างขั้นตอนการอบแห้ง 12
3.3	ส่วนเนื้อถั่วเหลือง (M_c) ส่วนเปลือก (M_h) ส่วนเนื้อติดเปลือก (M_{uh}) และส่วนเศษ (M_f) ของถั่วเหลือง หลังการกะเทาะเปลือก 14
4.1	ตัวอย่างการเปลี่ยนแปลงความชื้นของเมล็ดถั่วเหลืองในขณะอบแห้งที่ 60°C 17
4.2	ตัวอย่างการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของเมล็ดถั่วเหลืองในขณะนั่งด้วยไอน้ำเป็นเวลานาน 15 นาทีและ อบแห้งที่ 160°C 18
4.3	ผลกระทบของสภาวะการนั่งและการอบแห้งเมล็ดถั่วเหลืองต่อพลังงานความร้อนที่ถั่วเหลืองได้รับ 19
4.4	ประสิทธิผลการกะเทาะเปลือกถั่วเหลืองที่ระยะเวลาการนั่งด้วยไอน้ำและอุณหภูมิอบแห้งที่แตกต่างกัน 20
4.5	ผลกระทบของสภาวะการนั่งและการอบแห้งเมล็ดถั่วเหลืองต่อค่าดัชนีการละลายไนโตรเจนของแป้ง ถั่วเหลือง 21
4.6	ผลกระทบของสภาวะการนั่งและการอบแห้งเมล็ดถั่วเหลืองต่อความสามารถในการดูดซับน้ำของแป้ง ถั่วเหลือง 21
4.7	ผลกระทบของสภาวะการนั่งและการอบแห้งเมล็ดถั่วเหลืองต่อความสามารถในการดูดซับน้ำมันของ แป้งถั่วเหลือง 22
4.8	ผลกระทบของสภาวะการนั่งและการอบแห้งเมล็ดถั่วเหลืองต่อค่าสีของแป้งถั่วเหลือง 22