

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ปริมาณกรดอะมิโนอิสระ ในข้าวพันธุ์ Haiminori ที่ผ่านการแช่น้ำ	5
2 ประโยชน์ของสารชีวภาพในข้าวกล้องงอกต่อโภชนาการบำบัด	16
3 ค่าอุณหภูมิอินเวอร์ชัน จากงานวิจัยต่างๆ	22
4 ชั้นของเมล็ดข้าวตามมาตรฐานข้าวไทยและสหรัฐอเมริกา	25
5 สีของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง	46
6 คุณภาพการหุงต้ม เปอร์เซ็นต์การร้าว และปริมาณสาร GABA ของข้าวกล้องงอก หลังการอบแห้ง	55

ตารางผนวกที่	หน้า
ก1 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C	73
ก2 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C	74
ก3 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C	75
ก4 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C	76
ก5 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C	77
ก6 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C	78
ก7 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C	79
ก8 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C	80
ก9 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C	81
ก10 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C	82

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
ก11 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C	83
ก12 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C	84
ก13 ผลการทดสอบหาเวลาในการหุงสุกของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน	85
ก14 ผลการทดสอบหาเวลาในการหุงสุกของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง	85
ก15 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C	86
ก16 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C	86
ก17 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C	87
ก18 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C	87
ก19 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C	88
ก20 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C	88
ก21 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s	89

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
ก22 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย อากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s	90
ก23 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย อากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s	91
ก24 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย อากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s	92
ก25 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย อากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s	93
ก26 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย อากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s	94
ก27 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย อากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s	95
ก28 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย อากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s	96
ก29 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย อากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s	97
ก30 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s	98
ก31 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s	99
ก32 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s	100

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
ก33 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s	101
ก34 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s	102
ก35 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s	103
ก36 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s	104
ก37 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s	105
ก38 ผลการทดสอบหาการยึดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s	106
ก39 ผลการทดสอบหาการร้าวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน	107
ก40 ผลการทดสอบหาการร้าวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง	108