

ตารางผนวกที่ ก1 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C

ความเร็ว	1.0 m/s		1.5 m/s		2.0 m/s	
เวลา (min)	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))
0	150.00	53.74	150.81	52.86	150.84	49.25
2	148.49	52.19	148.80	50.82	148.68	47.11
4	146.66	50.32	146.60	48.59	146.00	44.46
6	144.85	48.46	144.51	46.47	143.04	41.53
8	143.12	46.69	141.73	43.65	139.94	38.47
10	140.61	44.12	139.11	41.00	137.32	35.87
20	130.57	33.83	126.73	28.45	124.32	23.01
30	122.34	25.39	117.57	19.17	114.93	13.72
40	115.18	18.05	110.66	12.16	109.35	8.20
50	110.59	13.35	106.50	7.95	106.30	5.18
60	107.47	10.15	104.06	5.47	104.47	3.37
80	103.66	6.25	102.13	3.52	102.80	1.72
100	102.02	4.57	101.12	2.49	102.18	1.10
120	101.06	3.58	100.64	2.01	101.78	0.71
140	100.54	3.05	-	-	-	-

ตารางผนวกที่ ก2 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C

ความเร็ว	1.0 m/s		1.5 m/s		2.0 m/s	
เวลา (min)	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))
0	155.10	54.52	149.01	54.06	148.72	54.14
2	153.43	52.86	146.82	51.80	145.72	51.03
4	151.68	51.12	144.93	49.85	141.82	46.98
6	149.16	48.60	142.65	47.49	138.03	43.06
8	146.98	46.43	139.68	44.42	134.16	39.05
10	144.47	43.93	136.76	41.40	130.31	35.05
20	131.61	31.12	122.44	26.59	114.35	18.51
30	120.71	20.26	111.63	15.42	105.54	9.38
40	113.81	13.39	105.51	9.09	101.13	4.81
50	109.01	8.60	102.44	5.91	99.53	3.15
60	106.44	6.04	100.90	4.32	98.55	2.14
80	104.18	3.79	99.52	2.90	97.66	1.22
100	103.22	2.84	98.91	2.26	97.30	0.84
120	102.69	2.31	98.55	1.89	-	-

ตารางผนวกที่ ก3 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C

ความเร็ว	1.0 m/s		1.5 m/s		2.0 m/s	
เวลา (min)	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))
0	151.38	50.23	151.50	49.87	151.80	49.54
2	149.29	48.15	149.25	47.65	148.10	45.89
4	147.22	46.10	145.99	44.42	144.34	42.19
6	144.35	43.25	142.86	41.33	140.24	38.15
8	141.29	40.22	139.36	37.86	136.10	34.07
10	138.57	37.52	135.73	34.27	132.63	30.65
20	124.62	23.67	119.37	18.09	115.76	14.04
30	114.26	13.39	111.06	9.87	107.78	6.18
40	107.96	7.14	106.27	5.13	104.32	2.77
50	104.98	4.18	104.12	3.00	102.92	1.39
60	103.54	2.75	103.06	1.95	102.03	0.51
80	101.95	1.17	101.89	0.80	101.58	0.07
100	101.17	0.40	101.44	0.35	-	-

ตารางผนวกที่ ก4 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C

ความเร็ว	1.0 m/s		1.5 m/s		2.0 m/s	
เวลา (min)	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))
0	150.16	46.32	150.12	46.99	150.12	47.88
2	160.70	56.59	160.31	56.97	159.10	56.72
4	159.75	55.66	159.17	55.86	157.80	55.44
6	158.77	54.71	157.97	54.68	156.32	53.98
8	158.06	54.02	156.70	53.44	154.80	52.49
10	156.98	52.96	155.59	52.35	153.30	51.01
20	153.07	49.15	150.34	47.21	146.55	44.36
30	149.52	45.70	145.39	42.36	140.12	38.03
40	146.00	42.27	140.51	37.58	133.94	31.94
50	142.90	39.24	136.17	33.33	129.11	27.18
60	139.83	36.25	131.89	29.14	124.54	22.68
80	134.27	30.84	125.08	22.48	117.50	15.74
100	129.48	26.17	119.61	17.12	112.96	11.27
120	125.07	21.87	115.47	13.07	110.42	8.77
140	121.17	18.07	112.64	10.29	108.92	7.29
160	118.18	15.16	110.69	8.39	108.25	6.63
180	115.83	12.87	109.76	7.47	-	-
200	113.81	10.90	109.16	6.89	-	-
220	112.44	9.56	-	-	-	-

ตารางผนวกที่ ก5 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C

ความเร็ว	1.0 m/s		1.5 m/s		2.0 m/s	
เวลา (min)	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))
0	149.93	50.54	151.44	51.21	150.72	49.85
2	159.74	60.39	159.94	59.70	158.03	57.12
4	158.82	59.46	158.13	57.89	155.67	54.78
6	157.02	57.65	156.18	55.94	153.27	52.39
8	155.25	55.88	153.79	53.56	150.53	49.67
10	153.50	54.12	152.11	51.88	148.26	47.41
20	144.51	45.09	142.19	41.98	136.70	35.92
30	135.14	35.69	132.60	32.40	126.12	25.40
40	126.66	27.17	124.00	23.81	119.47	18.78
50	120.87	21.36	118.26	18.08	114.34	13.68
60	116.13	16.60	113.73	13.56	110.76	10.12
80	109.87	10.31	108.31	8.15	107.05	6.44
100	106.69	7.12	105.86	5.70	105.44	4.83
120	105.43	5.86	104.71	4.55	104.68	4.08
140	104.71	5.13	104.37	4.21	-	-
160	104.42	4.84	-	-	-	-

ตารางผนวกที่ ก6 การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C

ความเร็ว	1.0 m/s		1.5 m/s		2.0 m/s	
เวลา (min)	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))	ข้าวกล้องงอก (g)	ความชื้น (% (d.b.))
0	150.25	52.04	150.09	50.22	150.03	49.34
2	157.29	59.16	156.71	56.85	155.73	55.01
4	156.10	57.96	153.74	53.87	152.24	51.54
6	153.21	55.04	150.45	50.58	148.29	47.61
8	150.27	52.06	147.31	47.44	145.00	44.33
10	148.05	49.81	144.41	44.54	141.93	41.28
20	136.86	38.49	130.75	30.86	126.14	25.56
30	125.92	27.42	120.24	20.35	116.03	15.50
40	118.58	19.99	113.13	13.23	109.85	9.34
50	112.32	13.66	108.74	8.84	106.76	6.27
60	108.28	9.57	106.35	6.44	105.13	4.65
80	104.06	5.30	104.13	4.22	103.60	3.12
100	102.45	3.67	103.16	3.25	103.01	2.54
120	101.67	2.88	102.73	2.82	-	-

ตารางผนวกที่ ก7 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน
อุณหภูมิ 120°C

ความเร็ว	1.0 m/s			1.5 m/s			2.0 m/s		
No.	L	a	b	L	a	b	L	a	b
1	56.51	3.45	15.85	58.43	2.82	15.98	56.78	2.94	16.02
2	56.57	3.40	15.88	58.47	2.74	16.04	56.80	2.98	16.01
3	56.50	3.43	15.85	58.47	2.79	16.05	56.72	3.00	15.97
4	56.57	3.40	15.91	58.42	2.84	15.96	56.85	2.89	16.08
5	57.47	2.80	15.77	58.30	2.91	16.93	56.77	2.77	16.25
6	57.31	2.97	15.62	59.16	2.06	17.27	56.69	2.85	16.20
7	57.45	2.83	15.77	58.31	2.92	16.37	57.35	2.15	16.88
8	57.43	2.84	15.73	58.34	2.88	16.41	56.74	2.77	16.25
9	56.93	3.07	15.96	57.77	2.81	16.28	57.00	2.88	15.80
10	56.77	3.22	15.83	57.54	2.97	16.03	57.12	2.77	15.91
11	56.91	3.80	15.99	57.86	2.71	16.36	57.45	2.37	16.33
12	56.85	3.13	15.92	57.69	2.85	16.20	57.05	2.83	15.86
13	56.74	3.19	16.14	57.77	2.82	16.39	56.89	2.54	15.90
14	56.71	3.18	16.11	57.82	2.76	16.44	56.85	2.61	15.87
15	56.74	3.18	16.12	57.73	2.89	16.31	56.84	2.65	15.80
16	56.68	3.23	16.07	57.84	2.77	16.44	56.91	2.57	15.90
17	57.12	3.05	15.94	57.04	3.13	16.27	58.76	2.65	16.13
18	57.23	2.92	16.06	57.04	3.07	16.23	58.73	2.72	16.10
19	57.22	2.97	16.03	57.22	2.93	16.45	58.78	2.64	16.20
20	56.95	3.19	15.76	57.13	3.03	16.33	58.87	2.63	16.32
เฉลี่ย	56.93	3.16	15.92	57.92	2.84	16.34	57.30	2.71	16.09

ตารางผนวกที่ ก8 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน
อุณหภูมิ 140°C

ความเร็ว		1.0 m/s			1.5 m/s			2.0 m/s		
No.	L	a	b	L	a	b	L	a	b	
1	59.97	3.13	16.11	60.84	3.11	16.09	60.80	2.99	16.11	
2	60.05	3.11	16.15	60.84	3.12	16.08	60.84	2.98	16.12	
3	60.09	3.11	16.17	60.89	3.10	16.16	60.78	3.00	16.09	
4	60.23	2.96	16.35	60.88	3.12	16.13	60.73	3.04	16.01	
5	59.97	3.16	16.09	61.01	3.00	16.24	60.81	3.02	16.10	
6	59.36	3.15	16.03	60.23	3.10	15.87	59.86	3.04	15.83	
7	59.41	3.08	16.08	60.17	3.08	15.83	59.90	3.03	15.86	
8	59.83	2.66	16.54	60.20	3.08	15.83	59.95	3.05	15.92	
9	59.46	3.03	16.14	60.22	3.05	15.87	59.89	3.04	15.86	
10	59.35	3.13	16.03	60.17	3.10	15.83	59.88	3.05	15.80	
11	58.82	3.36	16.05	60.46	3.14	15.95	61.34	2.93	16.05	
12	58.87	3.35	16.13	60.54	3.10	16.02	61.38	2.89	16.10	
13	58.85	3.33	16.07	60.46	3.14	15.94	61.32	2.93	16.04	
14	58.88	3.33	16.07	60.64	2.98	16.12	61.34	2.90	16.04	
15	58.96	3.25	16.17	60.45	3.16	15.93	61.53	2.74	16.22	
16	59.27	3.33	16.08	61.31	2.97	16.03	60.28	2.94	15.80	
17	59.36	3.27	16.19	61.48	2.82	16.23	60.31	2.93	15.82	
18	59.34	3.30	16.18	61.27	2.98	15.98	60.29	2.99	15.78	
19	59.35	3.28	16.16	61.44	2.87	16.14	60.35	2.91	15.86	
20	59.38	3.29	16.17	61.34	2.96	16.02	60.29	2.96	15.82	
เฉลี่ย	59.44	3.18	16.15	60.74	3.05	16.01	60.59	2.97	15.96	

ตารางผนวกที่ ก9 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยอากาศร้อน
อุณหภูมิ 160°C

ความเร็ว		1.0 m/s		1.5 m/s			2.0 m/s		
No.	L	a	b	L	a	b	L	a	b
1	58.50	3.40	16.02	58.75	3.24	16.10	58.66	3.46	16.67
2	58.48	3.42	15.99	58.91	3.13	16.27	58.54	3.56	16.54
3	58.45	3.43	15.94	58.90	3.11	16.31	58.55	3.55	16.54
4	58.55	3.37	16.05	58.93	3.07	16.33	58.57	3.51	16.58
5	58.48	3.40	15.98	58.78	3.16	16.14	58.59	3.51	16.61
6	58.67	3.48	16.41	58.61	3.42	16.15	57.81	3.60	16.44
7	58.63	3.52	16.35	58.62	3.43	16.18	57.80	3.65	16.42
8	58.63	3.50	16.35	58.73	3.32	16.31	57.82	3.63	16.46
9	58.63	3.49	16.38	58.67	3.39	16.23	57.91	3.54	16.52
10	58.63	3.51	16.38	58.67	3.42	16.20	57.77	3.63	16.39
11	58.56	3.58	16.49	58.89	3.34	16.07	58.52	3.51	16.37
12	58.59	3.56	16.54	58.88	3.37	16.04	58.52	3.48	16.34
13	58.55	3.56	16.49	59.07	3.16	16.26	58.55	3.50	16.37
14	58.61	3.52	16.58	58.87	3.35	16.05	58.54	3.49	16.39
15	58.73	3.43	16.67	58.88	3.35	16.04	58.56	3.52	16.39
16	58.55	3.48	16.27	59.99	3.30	16.47	57.68	3.46	16.09
17	58.57	3.46	16.34	59.97	3.27	16.50	57.65	3.48	16.01
18	58.58	3.44	16.30	59.95	3.29	16.43	57.69	3.45	16.08
19	58.61	3.40	16.37	59.97	3.33	16.44	57.66	3.47	16.04
20	58.55	3.50	16.31	59.96	3.31	16.45	57.68	3.49	16.04
เฉลี่ย	58.58	3.47	16.31	59.10	3.29	16.25	58.15	3.52	16.36

ตารางผนวกที่ ก10 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อน
ชนิดขี้ อนุหภูมิ 120°C

ความเร็ว		1.0 m/s		1.5 m/s			2.0 m/s		
No.	L	a	b	L	a	b	L	a	b
1	42.40	6.88	16.38	44.77	5.78	16.16	47.76	5.74	16.75
2	42.37	6.87	16.34	44.77	5.74	16.16	47.75	5.71	16.78
3	42.40	6.88	16.39	44.78	5.74	16.17	47.78	5.75	16.73
4	42.38	6.91	16.33	44.79	5.73	16.19	47.77	5.74	16.71
5	43.02	6.43	16.12	44.56	5.61	16.04	47.45	5.41	16.35
6	43.03	6.38	16.27	44.57	5.61	16.02	47.45	5.44	16.33
7	43.05	6.32	16.31	44.56	5.59	16.08	47.44	5.50	16.29
8	43.02	6.34	16.27	44.56	5.63	16.00	47.45	5.48	16.31
9	43.14	6.45	16.62	45.12	5.50	16.08	48.70	5.27	16.81
10	43.12	6.45	16.61	45.12	5.49	16.09	48.69	5.27	16.77
11	43.13	6.44	16.57	45.11	5.44	16.01	48.68	5.30	16.74
12	43.13	6.46	16.52	45.11	5.48	16.09	48.70	5.27	16.79
13	42.64	6.61	16.18	44.97	5.43	15.98	48.23	5.70	16.96
14	42.65	6.61	16.17	44.97	5.42	16.02	48.30	5.69	16.99
15	42.65	6.60	16.16	44.94	5.49	15.92	48.30	5.66	16.99
16	42.65	6.60	16.20	44.96	5.46	15.99	48.26	5.72	16.93
17	41.18	6.89	15.94	44.62	5.28	16.13	47.92	5.43	16.66
18	41.21	6.88	16.01	44.64	5.21	16.14	47.93	5.41	16.60
19	41.23	6.85	16.01	44.63	5.28	16.16	47.92	5.42	16.65
20	41.19	6.92	15.95	44.65	5.22	16.18	47.93	5.43	16.61
เฉลี่ย	42.48	6.64	16.27	44.81	5.51	16.08	48.02	5.52	16.69

ตารางผนวกที่ ก11 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อน
ชนิดขี้ อนุหภูมิ 140°C

ความเร็ว		1.0 m/s		1.5 m/s			2.0 m/s		
No.	L	a	b	L	a	b	L	a	b
1	45.45	5.77	16.34	47.25	5.59	16.98	47.49	5.54	16.74
2	45.44	5.82	16.37	47.25	5.60	16.98	47.49	5.53	16.76
3	45.45	5.75	16.41	47.28	5.60	16.94	47.49	5.51	16.75
4	45.46	5.76	16.41	47.29	5.59	16.98	47.50	5.50	16.75
5	45.20	5.68	16.31	47.75	5.62	16.68	48.53	5.34	16.66
6	45.21	5.73	16.24	47.73	5.59	16.71	48.54	5.36	16.60
7	45.20	5.76	16.24	47.75	5.53	16.64	48.53	5.33	16.63
8	45.17	5.74	16.21	47.75	5.60	16.71	48.55	5.36	16.62
9	45.46	5.84	16.56	47.18	5.85	16.86	47.26	5.24	16.53
10	45.43	5.86	16.51	47.19	5.83	16.86	47.28	5.25	16.51
11	45.46	5.82	16.59	47.18	5.88	16.85	47.27	5.31	16.52
12	45.45	5.80	16.60	47.21	5.82	16.88	47.27	5.30	16.49
13	45.16	5.78	16.06	47.00	5.79	16.84	47.92	5.54	16.78
14	45.19	5.68	16.11	47.00	5.78	16.79	47.91	5.54	16.77
15	45.16	5.69	16.12	47.01	5.85	16.71	47.94	5.53	16.78
16	45.20	5.69	16.09	47.00	5.81	16.79	47.91	5.52	16.80
17	46.24	5.48	16.51	46.96	5.50	16.64	48.23	5.55	16.62
18	46.24	5.49	16.49	46.96	5.51	16.62	48.22	5.53	16.68
19	46.24	5.52	16.51	46.96	5.53	16.64	48.24	5.55	16.65
20	46.24	5.53	16.50	46.97	5.53	16.69	48.23	5.56	16.64
เฉลี่ย	45.50	5.71	16.36	47.23	5.67	16.79	47.89	5.44	16.66

ตารางผนวกที่ ก12 ผลการทดสอบหาค่าสี L a b ของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อน
ชนิดขี้ อนุภูมิ 160°C

ความเร็ว		1.0 m/s		1.5 m/s			2.0 m/s		
No	L	a	b	L	a	b	L	a	b
1	46.85	6.12	16.80	47.33	5.49	16.63	47.19	5.73	16.31
2	46.83	6.09	16.77	47.33	5.47	16.66	47.19	5.62	16.32
3	46.83	6.13	16.73	47.34	5.46	16.66	47.20	5.76	16.21
4	46.84	6.14	16.74	47.31	5.47	16.61	47.22	5.66	16.30
5	45.76	6.52	16.69	47.22	5.81	16.69	48.52	5.22	16.57
6	45.75	6.54	16.56	47.21	5.82	16.62	48.50	5.28	16.52
7	45.76	6.56	16.65	47.22	5.81	16.68	48.50	5.22	16.54
8	45.79	6.49	16.67	47.20	5.80	16.67	48.51	5.23	16.55
9	45.91	5.98	16.43	47.50	5.63	16.50	47.53	5.47	16.36
10	45.91	5.91	16.41	47.49	5.66	16.54	47.51	5.49	16.42
11	45.93	5.93	16.31	47.48	5.66	16.50	47.50	5.49	16.37
12	45.92	5.96	16.39	47.49	5.65	16.48	47.53	5.47	16.40
13	46.30	6.05	16.60	46.38	5.46	16.32	48.79	5.10	16.43
14	46.28	6.02	16.60	46.37	5.51	16.32	48.80	5.14	16.44
15	46.26	6.04	16.63	46.37	5.56	16.25	48.78	5.18	16.39
16	46.29	6.06	16.59	46.39	5.48	16.34	48.79	5.13	16.41
17	46.01	6.53	16.83	46.86	5.53	16.51	48.10	5.61	16.29
18	46.04	6.46	16.82	46.87	5.53	16.52	48.12	5.63	16.35
19	46.03	6.44	16.82	46.85	5.55	16.53	48.11	5.61	16.34
20	46.01	6.46	16.85	46.86	5.52	16.51	48.11	5.62	16.26
เฉลี่ย	46.17	6.22	16.64	47.05	5.59	16.53	48.03	5.43	16.39

ตารางผนวกที่ ก13 ผลการทดสอบหาเวลาในการหุงสุกของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
อากาศร้อน

อุณหภูมิ (°C)	120			140			160		
ความเร็ว (m/s)	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0
No	เวลาในการหุงสุก (min)								
1	19.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
2	20.00	19.00	20.00	20.00	20.00	20.00	21.00	21.00	20.00
3	19.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	19.00	21.00
เฉลี่ย	19.33	19.67	20.00	20.00	20.00	20.00	20.33	20.00	20.33

ตารางผนวกที่ ก14 ผลการทดสอบหาเวลาในการหุงสุกของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
ไอน้ำร้อนยวดยิ่ง

อุณหภูมิ (°C)	120			140			160		
ความเร็ว (m/s)	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0
No	เวลาในการหุงสุก (min)								
1	17.00	16.00	18.00	18.00	19.00	18.00	18.00	18.00	18.00
2	17.00	17.00	19.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00
3	16.00	18.00	19.00	18.00	19.00	18.00	18.00	18.00	18.00
เฉลี่ย	16.67	17.00	18.67	18.00	18.67	18.00	18.00	18.00	18.00

ตารางผนวกที่ ก15 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
อากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C

ความเร็ว	1.0 m/s			1.5 m/s			2.0 m/s		
	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid
No.	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss
	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)
1	14.84	14.90	3.13	15.32	15.36	2.42	15.11	15.19	3.87
2	16.21	16.28	3.89	14.62	14.71	4.72	14.38	14.46	4.04
3	15.19	15.26	3.44	15.21	15.28	3.44	15.15	15.22	3.45
เฉลี่ย	15.41	15.48	3.49	15.05	15.12	3.53	14.88	14.96	3.79

ตารางผนวกที่ ก16 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
อากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C

ความเร็ว	1.0 m/s			1.5 m/s			2.0 m/s		
	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid
No.	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss
	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)
1	15.12	15.19	3.46	15.02	15.10	3.69	14.55	14.64	4.30
2	15.06	15.12	2.78	15.05	15.12	3.52	15.29	15.36	3.87
3	14.99	15.05	3.14	14.79	14.85	3.01	14.52	14.59	3.71
เฉลี่ย	15.06	15.12	3.13	14.95	15.02	3.40	14.79	14.87	3.96

ตารางผนวกที่ ก17 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
อากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C

ความเร็ว	1.0 m/s			1.5 m/s			2.0 m/s		
	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid
No.	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss
	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)
1	14.63	14.71	3.76	15.11	15.18	3.51	15.08	15.14	3.40
2	14.81	14.90	4.35	15.12	15.19	3.51	14.91	14.97	3.41
3	15.50	15.57	3.35	16.68	16.75	3.76	14.99	15.07	4.31
เฉลี่ย	14.98	15.06	3.82	15.64	15.71	3.59	14.99	15.06	3.71

ตารางผนวกที่ ก18 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
ไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C

ความเร็ว	1.0 m/s			1.5 m/s			2.0 m/s		
	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid
No.	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss
	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)
1	15.28	15.31	1.69	14.93	14.97	1.98	15.20	15.23	1.72
2	15.13	15.17	1.74	15.31	15.35	2.02	14.78	14.82	1.86
3	14.61	14.64	1.55	15.21	15.25	1.95	14.92	14.96	1.83
เฉลี่ย	15.01	15.04	1.66	15.15	15.19	1.98	14.97	15.00	1.80

ตารางผนวกที่ ก19 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C

ความเร็ว	1.0 m/s			1.5 m/s			2.0 m/s		
	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid
	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss
No.	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)
1	15.23	15.26	1.47	15.96	15.99	1.34	16.04	16.07	1.47
2	14.80	14.83	1.41	15.16	15.19	1.51	14.71	14.74	1.38
3	14.76	14.79	1.40	15.14	15.17	1.44	15.04	15.07	1.56
เฉลี่ย	14.93	14.96	1.43	15.42	15.45	1.43	15.27	15.29	1.47

ตารางผนวกที่ ก20 ผลการทดสอบหาการสูญเสียเนื้อแป้งของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C

ความเร็ว	1.0 m/s			1.5 m/s			2.0 m/s		
	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid	น้ำหนัก	น้ำหนัก	Solid
	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss	ก่อน	หลัง	Loss
No.	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)	(g)	(g)	(%)
1	15.33	15.36	1.49	14.70	14.73	1.52	15.25	15.28	1.49
2	14.93	14.96	1.56	15.03	15.07	1.61	15.71	15.75	1.65
3	15.01	15.05	1.68	15.19	15.22	1.49	15.24	15.26	1.45
เฉลี่ย	15.09	15.12	1.58	14.97	15.00	1.54	15.40	15.43	1.53

ตารางผนวกที่ ก21 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.21	8.75	7.71	9.20	8.31	9.10
2	8.17	8.50	8.22	8.70	8.22	9.50
3	7.73	9.19	7.73	9.04	7.88	8.69
4	8.19	9.18	8.04	9.03	8.24	9.28
5	7.76	8.47	8.11	9.22	8.06	9.02
6	7.82	9.01	8.17	9.06	7.82	8.91
7	7.58	9.19	8.13	9.09	7.83	9.19
8	7.64	8.33	8.29	8.53	8.14	9.43
9	7.60	8.72	8.05	9.07	7.55	9.82
10	7.90	8.66	8.25	8.66	8.20	9.21
เฉลี่ย	7.86	8.80	8.07	8.96	8.03	9.22
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	11.96		11.03		14.83	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	12.61					

ตารางผนวกที่ ก22 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	7.66	8.90	8.16	9.30	8.06	9.00
2	7.72	8.50	7.67	8.90	7.87	8.85
3	7.68	8.54	8.23	8.69	8.13	8.69
4	7.69	8.68	8.29	8.58	8.09	8.53
5	8.01	8.82	7.76	8.97	8.01	8.42
6	7.87	8.81	8.07	8.81	8.07	8.41
7	8.08	8.24	8.38	9.34	7.63	8.54
8	8.14	9.08	8.19	8.37	8.14	8.63
9	8.25	8.47	8.05	8.82	8.00	9.02
10	7.60	8.41	8.05	9.01	7.70	9.06
เฉลี่ย	7.87	8.65	8.09	8.88	7.97	8.72
การยืดตัวตามความยาว (%)	9.85		9.82		9.35	
การยืดตัวตามความยาวเฉลี่ย	9.67					

ตารางผนวกที่ ก23 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.31	9.05	8.01	8.25	8.06	8.80
2	8.27	9.10	8.07	8.75	8.02	8.60
3	8.23	8.29	8.08	9.24	8.53	8.54
4	8.14	9.13	8.29	8.83	8.19	9.08
5	7.71	8.37	7.71	8.77	8.06	9.07
6	8.12	8.86	8.17	8.31	8.22	8.81
7	8.03	9.04	7.83	8.44	7.88	8.54
8	8.34	8.58	8.04	9.03	8.09	8.68
9	8.10	9.02	8.25	8.27	8.05	8.42
10	8.05	8.91	7.70	8.81	7.70	8.71
เฉลี่ย	8.13	8.84	8.02	8.67	8.08	8.73
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	8.67		8.17		7.98	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	8.28					

ตารางผนวกที่ ก24 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	7.66	7.99	8.41	8.49	8.01	9.01
2	7.77	8.65	7.72	9.13	8.12	8.83
3	7.73	8.51	8.28	9.00	8.28	8.60
4	8.19	9.11	7.74	9.21	7.79	8.95
5	8.11	8.47	7.56	8.38	7.91	8.71
6	8.07	9.24	7.82	8.44	8.02	8.74
7	7.88	8.44	7.78	8.65	8.13	8.59
8	8.14	8.61	7.79	8.47	7.89	8.87
9	7.60	8.60	8.25	9.40	8.10	8.92
10	8.10	8.23	8.05	8.59	8.20	8.68
เฉลี่ย	7.93	8.59	7.94	8.78	8.05	8.79
การยืดตัวตาม	8.33		10.53		9.26	
ความยาว (%)						
การยืดตัวตาม						
ความยาวเฉลี่ย	9.37					

ตารางผนวกที่ ก25 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน (g)	น้ำหนักหลัง (g)	น้ำหนักก่อน (g)	น้ำหนักหลัง (g)	น้ำหนักก่อน (g)	น้ำหนักหลัง (g)
1	8.11	8.78	8.11	9.22	7.61	8.95
2	8.12	8.52	8.27	8.60	8.17	9.02
3	7.88	8.61	8.43	9.40	7.83	8.74
4	8.34	9.32	7.89	8.79	7.69	8.88
5	8.16	9.26	7.86	8.84	7.71	9.18
6	7.82	8.84	8.37	8.54	8.37	8.71
7	8.13	8.84	7.93	8.88	8.08	8.57
8	8.24	9.25	8.34	9.57	7.69	9.25
9	8.05	9.07	7.60	8.22	8.20	8.72
10	8.10	8.82	7.55	8.65	8.05	8.80
เฉลี่ย	8.10	8.93	8.04	8.87	7.94	8.88
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	10.33		10.40		11.86	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	10.87					

ตารางผนวกที่ ก26 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.31	9.16	8.16	8.94	8.31	8.85
2	8.32	8.64	7.72	9.51	8.22	9.01
3	8.08	8.87	8.18	8.87	8.03	8.89
4	8.04	8.48	8.19	9.07	8.09	8.94
5	7.76	8.65	7.66	8.78	8.31	8.61
6	7.62	8.73	7.67	8.50	8.17	8.54
7	7.63	9.02	7.83	8.79	7.83	9.04
8	8.34	8.42	8.04	8.62	8.29	9.20
9	8.05	8.41	7.75	8.44	8.05	9.31
10	8.10	8.99	8.10	8.37	8.15	9.25
เฉลี่ย	8.03	8.74	7.93	8.79	8.15	8.96
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	8.87		10.83		10.06	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	9.92					

ตารางผนวกที่ ก27 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.31	8.99	8.06	8.75	8.01	8.65
2	8.32	8.98	8.02	9.29	8.32	8.53
3	7.73	8.67	8.13	8.77	8.43	9.51
4	8.09	8.59	8.04	8.77	8.24	8.62
5	8.11	9.03	7.86	8.64	8.11	8.68
6	7.62	8.84	7.72	8.80	7.92	9.20
7	7.73	9.29	7.78	8.74	8.23	8.90
8	8.14	8.68	8.04	8.82	7.84	8.87
9	7.90	8.81	8.15	8.74	8.20	8.74
10	7.85	8.69	8.20	8.63	8.20	9.32
เฉลี่ย	7.98	8.86	8.00	8.80	8.15	8.90
การยืดตัวตาม	10.99		9.94		9.23	
ความยาว (%)						
การยืดตัวตาม						
ความยาวเฉลี่ย	10.05					

ตารางผนวกที่ ก28 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน (g)	น้ำหนักหลัง (g)	น้ำหนักก่อน (g)	น้ำหนักหลัง (g)	น้ำหนักก่อน (g)	น้ำหนักหลัง (g)
1	8.06	8.86	8.21	8.92	8.31	8.64
2	7.82	8.54	7.82	8.93	7.72	8.94
3	8.08	8.69	7.68	9.25	7.88	9.27
4	8.09	8.60	8.44	8.88	7.94	8.54
5	8.26	8.79	7.81	8.93	8.01	9.07
6	8.07	8.98	8.02	9.13	7.72	8.84
7	7.63	8.93	8.43	9.04	7.23	8.83
8	8.19	9.01	8.19	8.87	8.44	9.05
9	8.05	8.57	8.05	8.82	8.05	8.78
10	7.65	8.96	8.30	8.69	8.20	8.78
เฉลี่ย	7.99	8.79	8.10	8.95	7.95	8.87
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	10.05		10.51		11.62	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	10.73					

ตารางผนวกที่ ก29 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.41	9.01	8.16	8.70	8.06	8.85
2	8.12	8.64	8.22	9.00	7.82	8.91
3	8.18	9.19	8.48	8.91	8.13	8.99
4	8.19	8.68	7.74	8.70	7.94	9.38
5	8.06	9.47	8.16	8.98	8.21	8.77
6	7.92	8.18	8.17	8.52	8.07	8.38
7	8.38	9.40	8.08	8.96	8.18	8.77
8	8.14	9.65	8.24	9.28	8.19	9.01
9	8.30	8.69	8.20	8.62	8.50	8.89
10	7.70	9.26	8.10	8.96	8.15	9.01
เฉลี่ย	8.14	9.02	8.16	8.86	8.13	8.90
การยืดตัวตามความยาว (%)	10.77		8.68		9.49	
การยืดตัวตามความยาวเฉลี่ย	9.65					

ตารางผนวกที่ ก30 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.10	9.37	7.51	8.30	8.12	8.82
2	7.88	8.94	7.64	9.11	7.71	8.80
3	7.74	8.85	8.02	8.54	8.04	8.77
4	8.24	9.08	7.91	9.01	7.94	8.48
5	7.82	8.79	7.96	9.43	7.61	8.37
6	7.67	9.12	8.03	8.57	7.87	8.34
7	7.83	8.42	8.01	8.63	8.10	8.29
8	8.08	8.50	8.26	8.88	7.75	8.90
9	7.66	8.87	8.27	8.87	7.60	8.45
10	7.93	9.28	8.16	8.71	8.09	8.78
เฉลี่ย	7.90	8.92	7.98	8.81	7.88	8.60
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	13.01		10.38		9.10	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	10.83					

ตารางผนวกที่ ก31 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.00	9.12	7.93	8.81	7.74	8.52
2	8.22	8.81	7.73	8.43	7.78	8.71
3	7.70	8.60	7.64	8.64	8.06	8.74
4	8.28	8.73	7.83	8.52	7.68	8.59
5	8.06	8.53	8.36	8.27	7.93	8.21
6	8.13	8.78	8.02	8.63	8.09	8.33
7	7.67	8.46	7.88	8.90	8.24	8.49
8	7.87	8.05	8.32	8.74	7.88	8.39
9	8.15	8.21	8.11	8.36	7.85	8.74
10	7.76	8.27	7.95	8.68	7.95	8.72
เฉลี่ย	7.98	8.56	7.98	8.60	7.92	8.54
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	7.16		7.78		7.78	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	7.61					

ตารางผนวกที่ ก32 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 120°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	7.84	8.43	7.83	8.76	8.11	8.49
2	7.85	8.40	8.26	8.90	7.91	8.72
3	7.61	8.66	8.14	8.89	8.30	8.42
4	7.64	8.23	8.18	8.06	7.98	8.91
5	7.89	8.70	8.00	8.78	7.83	8.75
6	8.10	8.70	7.78	7.46	7.80	8.65
7	7.91	8.90	8.15	8.67	7.74	8.45
8	7.84	8.55	8.29	8.94	7.62	9.11
9	8.09	8.88	8.37	8.73	8.24	8.64
10	8.34	8.65	8.31	8.84	7.96	8.16
เฉลี่ย	7.91	8.61	8.13	8.60	7.95	8.63
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	8.84		5.80		8.57	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	7.74					

ตารางผนวกที่ ก33 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.22	8.69	8.24	8.42	7.80	8.71
2	8.00	8.35	8.23	8.78	7.74	8.26
3	8.05	8.24	7.89	8.60	7.77	8.20
4	8.24	8.71	7.86	8.48	7.70	8.63
5	8.02	8.71	7.73	8.49	8.03	8.41
6	8.06	8.20	7.83	8.31	8.14	8.78
7	8.17	8.60	7.77	8.16	8.10	8.63
8	7.80	8.90	8.03	8.17	7.96	8.83
9	8.02	8.63	7.66	8.92	7.76	8.84
10	7.84	8.85	7.73	8.59	8.10	7.87
เฉลี่ย	8.04	8.59	7.90	8.49	7.91	8.52
การยืดตัวตามความยาว (%)	6.79		7.53		7.66	
การยืดตัวตามความยาวเฉลี่ย	7.33					

ตารางผนวกที่ ก34 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	7.60	8.42	8.03	8.61	7.68	8.69
2	7.72	8.86	7.83	8.76	8.02	8.19
3	8.15	8.85	8.16	8.74	7.88	8.51
4	7.84	8.35	7.97	8.38	8.48	8.61
5	8.10	8.47	8.17	7.98	8.07	8.60
6	8.43	8.80	7.52	8.45	8.01	9.19
7	7.83	8.76	7.84	8.71	7.76	8.75
8	8.23	8.48	7.89	8.33	8.04	8.58
9	8.32	8.35	8.16	8.85	7.84	8.30
10	7.78	9.11	8.06	8.46	8.56	9.04
เฉลี่ย	8.00	8.65	7.96	8.53	8.03	8.65
การยืดตัวตาม	8.06		7.08		7.62	
ความยาว (%)						
การยืดตัวตาม						
ความยาวเฉลี่ย	7.59					

ตารางผนวกที่ ก35 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 140°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.33	8.90	8.04	8.35	8.36	8.65
2	7.98	8.87	7.99	8.58	7.99	8.59
3	7.80	8.51	8.51	8.49	8.04	8.62
4	8.28	8.31	8.42	8.74	8.01	8.49
5	8.21	8.58	7.95	8.95	8.62	8.79
6	8.33	8.60	7.98	8.34	8.41	9.23
7	8.10	8.46	7.62	8.40	8.04	8.50
8	8.17	8.50	7.91	8.40	8.13	8.83
9	7.98	8.56	8.49	9.12	8.29	8.53
10	7.76	8.15	7.96	8.50	8.21	8.87
เฉลี่ย	8.09	8.54	8.09	8.59	8.21	8.71
การยืดตัวตามความยาว (%)	5.56		6.18		6.09	
การยืดตัวตามความยาวเฉลี่ย	5.94					

ตารางผนวกที่ ก36 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.13	8.50	8.23	8.67	7.98	8.83
2	8.01	8.86	7.64	8.51	7.90	9.23
3	8.19	8.47	8.21	8.53	7.70	8.35
4	7.75	8.12	8.51	9.03	7.70	8.04
5	7.64	8.30	7.98	8.31	8.68	8.99
6	7.70	8.43	8.11	8.16	8.28	8.59
7	8.47	8.44	7.92	8.37	8.52	8.60
8	8.04	8.54	7.64	8.20	8.10	8.81
9	8.33	8.26	7.93	8.64	7.80	8.95
10	8.04	8.71	7.69	8.61	8.37	8.45
เฉลี่ย	8.03	8.46	7.99	8.50	8.10	8.68
การยืดตัวตาม	5.39		6.47		7.17	
ความยาว (%)						
การยืดตัวตาม			6.35			
ความยาวเฉลี่ย						

ตารางผนวกที่ ก37 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.5 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	7.81	8.54	8.29	9.26	8.12	8.50
2	8.32	9.08	8.40	9.08	8.25	8.85
3	8.17	8.59	8.23	8.70	8.57	8.31
4	8.23	8.34	7.82	8.57	8.39	8.12
5	8.32	8.64	8.24	8.72	7.80	9.07
6	8.16	8.76	7.90	8.73	8.18	8.85
7	8.11	8.81	7.91	8.73	8.11	8.80
8	7.93	8.93	8.31	8.08	8.12	8.99
9	8.28	8.63	8.13	8.70	8.46	8.82
10	8.08	9.03	8.33	9.07	8.19	8.83
เฉลี่ย	8.14	8.74	8.16	8.76	8.22	8.71
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	7.30		7.45		6.02	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	6.92					

ตารางผนวกที่ ก38 ผลการทดสอบหาการยืดตัวตามความยาวของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้ง
ด้วยไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง อุณหภูมิ 160°C ความเร็วตัวกลาง 2.0 m/s

ครั้งที่	1		2		3	
No.	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง	น้ำหนักก่อน	น้ำหนักหลัง
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
1	8.06	8.74	8.12	8.70	8.71	8.20
2	8.50	8.35	8.20	8.62	8.05	8.53
3	7.93	8.84	8.15	8.81	8.54	7.90
4	8.41	8.49	8.04	8.51	8.42	8.60
5	8.05	8.39	8.44	8.32	7.70	8.73
6	8.38	8.40	7.98	8.60	7.84	8.51
7	7.91	8.37	7.91	8.79	7.97	8.76
8	7.96	8.35	8.18	8.58	7.97	8.69
9	7.84	8.80	7.92	8.47	8.18	9.03
10	8.09	8.90	8.22	8.64	8.10	9.49
เฉลี่ย	8.11	8.56	8.12	8.60	8.15	8.64
การยืดตัวตาม ความยาว (%)	5.55		6.01		6.09	
การยืดตัวตาม ความยาวเฉลี่ย	5.88					

ตารางผนวกที่ ก39 ผลการทดสอบหาเปอร์เซ็นต์การรั่วของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
อากาศร้อน

อุณหภูมิ (°C)	120			140			160		
ความเร็ว (m/s)	1	1.5	2	1	1.5	2	1	1.5	2
No.	เปอร์เซ็นต์การรั่ว (%)								
1	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
2	99.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
3	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
4	100.00	100.00	99.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
5	100.00	99.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
6	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
7	100.00	100.00	99.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
8	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
9	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
10	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
เฉลี่ย	99.90	99.90	99.80	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

ตารางผนวกที่ ก40 ผลการทดสอบหาเปอร์เซ็นต์การรั่วของข้าวกล้องงอกหลังการอบแห้งด้วย
ไอน้ำร้อนชนิดยิ่ง

อุณหภูมิ (°C)	120			140			160		
ความเร็ว (m/s)	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0
No.	เปอร์เซ็นต์การรั่ว (%)								
1	84.00	89.00	97.00	79.00	90.00	97.00	94.00	92.00	98.00
2	79.00	90.00	100.00	91.00	97.00	95.00	91.00	88.00	97.00
3	76.00	85.00	99.00	89.00	96.00	99.00	94.00	93.00	98.00
4	67.00	85.00	100.00	83.00	92.00	98.00	96.00	89.00	99.00
5	77.00	84.00	100.00	94.00	94.00	100.00	90.00	95.00	99.00
6	76.00	87.00	99.00	86.00	95.00	98.00	95.00	90.00	98.00
7	76.00	86.00	99.00	78.00	94.00	97.00	97.00	94.00	100.00
8	77.00	88.00	99.00	89.00	93.00	94.00	95.00	85.00	98.00
9	81.00	79.00	100.00	86.00	96.00	98.00	89.00	95.00	98.00
10	73.00	92.00	98.00	88.00	97.00	93.00	93.00	96.00	100.00
เฉลี่ย	76.60	86.50	99.10	86.30	94.40	96.90	93.40	91.70	98.50