

รายการตาราง

| ตาราง | หน้า |
|--|------|
| 3.1 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวในปี 2552-2553 | 10 |
| 5.1 แสดงค่าพลังงานที่ใช้ในการนึ่งน้ำแป้งที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ที่ความหนา 0.7, 1 และ 1.5 มิลลิเมตร ตามลำดับ ที่ความเร็วสายพาน 6 เมตรต่อนาที ด้วยเครื่องนึ่งที่ใช้ในปัจจุบัน | 34 |
| 5.2 แสดงผลการทดลองการนึ่งน้ำแป้งที่ความหนา 0.7 มิลลิเมตร ที่อุณหภูมิน้ำแป้ง 35, 40, 45, 50, 55 และ 60 องศาเซลเซียส ตามลำดับ | 35 |
| 5.3 แสดงผลการทดลองการนึ่งน้ำแป้งที่ความหนา 1 มิลลิเมตร ที่อุณหภูมิน้ำแป้ง 35, 40, 45, 50, 55 และ 60 องศาเซลเซียส ตามลำดับ | 36 |
| 5.4 แสดงผลการทดลองการนึ่งน้ำแป้งที่ความหนา 1.5 มิลลิเมตร ที่อุณหภูมิน้ำแป้ง 35, 40, 45, 50, 55 และ 60 องศาเซลเซียส ตามลำดับ | 37 |
| 5.5 แสดงอัตราผลิตและอัตราการใช้พลังงานที่อุณหภูมิต่างๆ | 39 |
| 5.6 แสดงการใช้พลังงานไฟฟ้าของเครื่องนึ่งที่ใช้ในปัจจุบันและแบบใหม่ | 41 |
| ก.1 ผลการทดลองการนึ่งน้ำแป้งที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ที่ความหนา 0.7, 1 และ 1.5 มิลลิเมตร ตามลำดับ ที่ความเร็วสายพาน 6 เมตรต่อนาที ด้วยเครื่องนึ่งที่ใช้ในปัจจุบันครั้งที่ 1 | 48 |
| ก.2 ผลการทดลองการนึ่งน้ำแป้งที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ที่ความหนา 0.7, 1 และ 1.5 มิลลิเมตร ตามลำดับ ที่ความเร็วสายพาน 6 เมตรต่อนาที ด้วยเครื่องนึ่งที่ใช้ในปัจจุบันครั้งที่ 2 | 48 |
| ก.3 ผลการทดลองการนึ่งน้ำแป้งที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ที่ความหนา 0.7, 1 และ 1.5 มิลลิเมตร ตามลำดับ ที่ความเร็วสายพาน 6 เมตรต่อนาที ด้วยเครื่องนึ่งที่ใช้ในปัจจุบันครั้งที่ 3 | 49 |
| ก.4 ผลการทดลองการนึ่งน้ำแป้งที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ที่ความหนา 0.7, 1 และ 1.5 มิลลิเมตร ตามลำดับ ที่ความเร็วสายพาน 6 เมตรต่อนาที ด้วยเครื่องนึ่งที่ใช้ในปัจจุบันครั้งที่ 4 | 49 |
| ก.5 ผลการทดลองการนึ่งน้ำแป้งที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ที่ความหนา 0.7, 1 และ 1.5 มิลลิเมตร ตามลำดับ ที่ความเร็วสายพาน 6 เมตรต่อนาที ด้วยเครื่องนึ่งที่ใช้ในปัจจุบันครั้งที่ 5 | 50 |

ตาราง

หน้า

ก.20 ผลการทดลองการนึ่งน้ำแข็งที่ความหนา 1.5 มิลลิเมตร ที่อุณหภูมิ 35, 40, 45, 50 , 55 และ 60 องศาเซลเซียส ตามลำดับ ด้วยเครื่องนึ่งแบบใหม่ครั้งที่ 5

58