

ภาคผนวก ก

ข้อมูลอุณหภูมิแช่แข็งทุเรียนภายในห้องแช่แข็ง Air Blast

ตารางผนวกที่ 1 ข้อมูลอุณหภูมิแช่แข็งทุเรียนภายในห้องแช่แข็ง Air blast

วันที่	อุณหภูมิของห้องแช่แข็ง (°ซ)			ระยะเวลาแช่แข็งเฉลี่ย (ชม.)		ระยะเวลาแช่แข็งเฉลี่ย (ชม.)	
	ของสินค้าในห้องแช่แข็ง A			ของสินค้าในห้องแช่แข็ง B			
	ห้อง A	ห้อง B	อุณหภูมิเฉลี่ย*	DNS	WD	DNS	WD
13/8/2004	-29.3	n/a	-29.3	5:20	-	-	-
14/8/2004	-28.1	n/a	-28.1	-	12:30	-	-
15/8/2004	-28.5	n/a	-28.5	5:20	-	-	-
16/8/2004	n/a	-30.4	-30.4	-	-	-	15:40
17/8/2004	-28.3	-31.5	-29.9	-	14:18	-	11:00
18/8/2004	-26.8	-24.4	-25.6	-	13:40	4:00	-
19/8/2004	-26.2	n/a	-26.2	-	15:30	-	-
20/8/2004	-18.2	n/a	-18.2	3:40	-	-	-
21/8/2004	-24.5	n/a	-24.5	5:00	-	-	-
22/8/2004	-31.4	-30.2	-30.8	-	8:00	-	7:40
23/8/2004	n/a	n/a	0.0	-	-	-	-
24/8/2004	-27.5	n/a	-27.5	4:05	-	-	-
25/8/2004	n/a	n/a	0.0	-	-	-	-
26/8/2004	n/a	n/a	0.0	-	-	-	-
27/8/2004	n/a	n/a	0.0	-	-	-	-
28/8/2004	-26.1	n/a	-26.1	5:00	-	-	-
29/8/2004	-26.5	n/a	-26.5	4:30	-	-	-
30/8/2004	-27.2	n/a	-27.2	4:19	-	-	-
31/8/2004	-29.6	n/a	-29.6	4:00	-	-	-
1/9/2004	n/a	-27.5	-27.5	-	-	3:49	-
2/9/2004	n/a	-31.2	-31.2	-	-	6:00	-
3/9/2004	-26.9	n/a	-26.9	-	7:40	-	-
4/9/2004	-27.4	n/a	-27.4	5:10	-	-	-
5/9/2004	-25.9	n/a	-25.9	6:05	-	-	-
6/9/2004	n/a	n/a	0.0	n/a	-	-	-
7/9/2004	-25.8	n/a	-25.8	-	7:50	-	-
8/9/2004	-30.3	-30.5	-30.4	5:10	-	6:30	-
9/9/2004	-22.9	-26.4	-24.7	-	8:00	-	7:40
10/9/2004	-25.5	-29.7	-27.6	6:21	-	-	7:41

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

วันที่	อุณหภูมิของห้องแช่แข็ง (°ซ)			ระยะเวลาแช่แข็งเฉลี่ย (ชม.)		ระยะเวลาแช่แข็งเฉลี่ย (ชม.)	
				ของสินค้าในห้องแช่แข็ง A		ของสินค้าในห้องแช่แข็ง B	
	ห้อง A	ห้อง B	อุณหภูมิเฉลี่ย*	DNS	WD	DNS	WD
11/9/2004	-33.4	-33.4	-33.4	-	7:10	-	9:30
12/9/2004	-26.0	-27.4	-26.7	6:30	-	6:00	-
13/9/2004	n/a	n/a	0.0	-	-	-	-
14/9/2004	-26.5	n/a	-26.5	6:30	-	-	-
15/9/2004	-27.6	-28.3	-28.0	-	7:00	-	9:00
16/9/2004	-25.6	n/a	-25.6	5:00	-	-	-
17/9/2004	-31.6	n/a	-31.6	6:30	-	-	-
18/9/2004	-29.5	n/a	-29.5	6:50	-	-	-
19/9/2004	-31.8	n/a	-31.8	6:00	-	-	7:10
อุณหภูมิเฉลี่ย** =			-27.8				
ค่าค่าความแปรปรวน =			2.8				

อุณหภูมิเฉลี่ย* = อุณหภูมิเฉลี่ยของห้องแช่แข็งในระหว่างทำการแช่แข็งทุเรียน แต่ละวัน

อุณหภูมิเฉลี่ย** = อุณหภูมิเฉลี่ยของห้องแช่แข็งในช่วงวันที่ 13 ส.ค. 2547 ถึง 19 ก.ย. 2547

ระยะเวลาเฉลี่ย* = เวลาที่ใช้แช่แข็งทุเรียนเฉลี่ยของห้องเย็นในระหว่างทำการแช่แข็งทุเรียน แต่ละวัน

DNS = ทุเรียน ไม่มีเปลือก และแกะเมล็ดออก ใช้เวลาแช่แข็งประมาณ 3-6 ชั่วโมง

WD = ทุเรียนทั้งลูก ใช้เวลาแช่แข็ง 7 ชั่วโมงขึ้นไป