



ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ภาคผนวก ก

แบบทดสอบชิมผลิตภัณฑ์

ชื่อผู้ทดสอบชิม.....นามสกุล.....วันที่.....เวลา.....

กรุณาทดสอบชิมลำดับที่ให้และใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับข้อความที่ท่านคิดว่า

ใกล้เคียงกับตัวอย่างมากที่สุด

1. คุณลักษณะดี

ความชอบ	ตัวอย่าง	
	ตัวอย่างแบบกล่องยาว	ตัวอย่างแบบเต็นท์
ชอบมากที่สุด		
ชอบมาก		
ชอบปานกลาง		
ชอบเล็กน้อย		
เฉยๆ		
ไม่ชอบเล็กน้อย		
ไม่ชอบเลย		

2. ลักษณะเนื้อสัมผัส

ความชอบ	ตัวอย่าง	
	ตัวอย่าง ดูบแห้งแบบกล่องยาว	ตัวอย่าง ดูบแห้งแบบเต็นท์
ชอบมากที่สุด ชอบมาก ชอบปานกลาง ชอบเล็กน้อย เฉยๆ ไม่ชอบเล็กน้อย ไม่ชอบเลย		

3. คุณลักษณะกลิ่นรส

ความชอบ	ตัวอย่าง	
	ตัวอย่าง ดูบแห้งแบบกล่องยาว	ตัวอย่าง ดูบแห้งแบบเต็นท์
ชอบมากที่สุด ชอบมาก ชอบปานกลาง ชอบเล็กน้อย เฉยๆ ไม่ชอบเล็กน้อย ไม่ชอบเลย		

4. การยอมรับโดยรวม

ความชอบ	ตัวอย่าง	
	ผู้อบแห้งแบบกล่องยาว	ผู้อบแห้งแบบเต็นท์
ชอบมากที่สุด		
ชอบมาก		
ชอบปานกลาง		
ชอบเล็กน้อย		
เฉยๆ		
ไม่ชอบเล็กน้อย		
ไม่ชอบเลย		

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ภาคผนวก ข

ตารางเทียบค่าความชื้นสัมพัทธ์

อุณหภูมิ กระเปาะ แห้ง	ความชื้นสัมพัทธ์ (%)																				
	ผลต่างของอุณหภูมิกะเปาะเปียก และกระเปาะแห้ง (อุณหภูมิกะเปาะแห้ง - อุณหภูมิกะเปาะเปียก)																				
(°C)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
0	81																				
2	83	67																			
4	85	70	56																		
6	86	72	59	46																	
8	87	74	62	51	39																
10	88	76	65	54	43	33															
12	88	78	67	57	48	38	28														
14	89	79	69	60	50	41	33	25													
16	90	80	71	62	54	45	37	29	21												
18	91	81	72	64	56	48	40	33	26	19											
20	91	82	74	66	58	51	44	36	30	23	17										
22	92	83	75	68	60	53	46	40	33	27	21	15									
24	92	84	76	69	62	55	49	42	36	30	25	20	14								
26	92	85	77	70	64	57	51	45	39	34	28	23	18	13							
28	93	86	78	71	65	59	53	45	42	36	31	26	21	17	12						
30	93	86	79	72	66	61	55	49	44	39	34	29	25	20	16	12					
32	93	86	80	73	68	62	56	51	46	41	36	32	27	22	19	14	11				
34	93	86	81	74	69	63	58	52	48	43	38	34	30	26	22	18	14	11			
36	94	87	81	75	69	64	59	54	50	44	40	36	32	28	24	21	17	13	10		
38	94	87	82	76	70	66	60	55	51	46	42	38	34	30	26	23	20	16	13	10	
40	94	89	82	76	71	67	61	57	52	48	44	40	36	33	29	25	22	19	16	13	10

ภาคผนวก ค

การเปรียบเทียบอุณหภูมิ และการกระจายอุณหภูมิของตู้อบแห้งแบบเต็นท์ และแบบกล่องยาว

ตารางที่ ค.1 การเปรียบเทียบอุณหภูมิภายในและภายนอกตู้อบแห้งแบบเต็นท์

วัน เดือน ปี	อุณหภูมิภายในตู้อบ (°C)	อุณหภูมิภายนอกตู้อบ (°C)
12 ม.ค 52	57	28
13 ม.ค 52	58	28
14 ม.ค 52	58	29
23 ม.ค 52	59	30
24 ม.ค 52	61	31
25 ม.ค 52	61	31

จากตารางที่ ค.1 เมื่อเปรียบเทียบปริมาณอุณหภูมิภายในตู้อบ และภายนอกตู้อบ แสดงให้เห็นว่า อุณหภูมิภายในตู้อบจะมีอุณหภูมิที่สูงกว่าภายนอกตู้ 30 °C โดยอุณหภูมิที่สูงขึ้นของอุณหภูมิภายในตู้อบนั้น เกิดจากการกักเก็บของกระจกที่เป็นแผงรับความร้อนที่อยู่ด้านบนของตู้อบ และมีฉนวนกันความร้อนที่อยู่ด้านล่างคอยป้องกันไม่ให้ความร้อนออกจากตู้อบ จึงทำให้อุณหภูมิภายในของตู้อบนั้นสูงกว่าภายนอกตู้อบ

ตารางที่ ค.2 การกระจายอุณหภูมิ ของตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์แบบเต็นท์ระหว่างวันที่ 12-14 มกราคม 2552

เวลา (น.)	%RH	ช่องอากาศเข้า (°C)			ช่องอากาศออก (°C)			เหนือถาดบน (°C)			เหนือถาดล่าง (°C)		
		วันที่			วันที่			วันที่			วันที่		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
8.00	61	27	26	27	33	34	33	29	29	29	36	37	36
9.00	63	33	35	34	45	47	45	41	41	41	42	42	41
10.00	63	35	34	36	49	49	49	45	45	45	47	47	49
11.00	65	39	37	37	52	52	52	52	53	53	54	53	54
12.00	65.5	40	40	40	47	49	47	53	52	53	49	49	49
13.00	65.5	40	40	41	44	44	44	52	53	52	45	47	45
14.00	66	40	40	40	56	57	55	61	61	61	59	54	59
15.00	65.5	39	40	39	55	54	60	60	60	60	56	54	56
16.00	65	40	39	39	46	49	47	59	59	59	47	49	49

ตารางที่ ค.3 การกระจายอุณหภูมิ ของตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์แบบเดินที่ ระหว่างวันที่ 23-25 มกราคม 2552

เวลา (น.)	%RH	ช่องอากาศเข้า (°C)			ช่องอากาศออก (°C)			เหนือถาดบน (°C)			เหนือถาดล่าง (°C)		
		วันที่			วันที่			วันที่			วันที่		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
8.00	61	29	28	29	35	36	35	31	32	31	38	39	38
9.00	63	35	37	36	47	49	47	43	43	43	44	44	43
10.00	63	37	36	38	49	51	49	47	47	47	49	49	49
11.00	65	39	39	39	54	54	54	54	55	55	56	56	56
12.00	65.5	42	42	43	49	49	49	55	54	55	49	51	49
13.00	65.5	42	42	43	46	46	46	54	55	54	47	47	47
14.00	66	43	42	42	58	59	57	61	61	61	59	56	59
15.00	65.5	41	42	41	57	56	60	60	60	61	58	56	58
16.00	65	42	41	41	48	51	49	59	59	59	49	49	49

ตารางที่ ค.4 การเปรียบเทียบอุณหภูมิภายในและภายนอกตู้อบแห้งแบบกล่องยาว

วัน เดือน ปี	อุณหภูมิภายในตู้อบ (°C)	อุณหภูมิภายนอกตู้อบ (°C)
12 ม.ค 52	58	28
13 ม.ค 52	58	28
14 ม.ค 52	59	29
23 ม.ค 52	60	30
24 ม.ค 52	62	31
25 ม.ค 52	62	31

จากตารางที่ ค.4 เมื่อเปรียบเทียบปริมาณอุณหภูมิภายในตู้อบ และภายนอกตู้อบ แสดงให้เห็นว่า อุณหภูมิภายในตู้อบจะมีอุณหภูมิที่สูงกว่าภายนอกตู้ 30 - 31 °C โดยอุณหภูมิที่สูงขึ้นของอุณหภูมิภายในตู้อบนั้น เกิดจากการกรองแสงของกระจกที่เป็นแผงรับความร้อนที่อยู่ด้านบนของตู้อบ และมีฉนวนกันความร้อนที่อยู่ด้านล่างคอยป้องกัน ไม่ให้ความร้อนออกจากตู้อบ จึงทำให้อุณหภูมิภายในของตู้อบนั้นสูงกว่าภายนอกตู้อบ

ตารางที่ ค.5 การกระจายอุณหภูมิ ของตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์แบบกล่องยวาระหว่างวันที่ 12-14 มกราคม 2552

เวลา (น.)	%RH	ช่องอากาศเข้า (°C)			ช่องอากาศออก (°C)			เหนือถาดบน (°C)		
		วันที่			วันที่			วันที่		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
8.00	61	31	30	30	33	32	32	34	33	33
9.00	63	40	37	39	41	41	41	45	43	44
10.00	63	40	37	39	45	44	44	45	43	44
11.00	65	40	40	41	53	51	52	54	53	55
12.00	65.5	41	40	41	54	53	53	55	53	54
13.00	65.5	43	42	41	50	50	50	51	51	51
14.00	66	41	40	41	57	57	57	61	61	62
15.00	65.5	40	37	39	55	54	55	56	54	56
16.00	65.5	37	36	36	43	43	43	50	50	50

ตารางที่ ค.6 การกระจายอุณหภูมิ ของตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์แบบกล่องยาว ระหว่างวันที่ 23-25 มกราคม 2552

เวลา (น.)	%RH	ช่องอากาศเข้า (°C)			ช่องอากาศออก (°C)			เหนือถาดบน (°C)		
		วันที่			วันที่			วันที่		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
8.00	61	33	32	32	35	34	34	36	36	35
9.00	63	40	39	39	43	42	43	47	46	46
10.00	63	40	39	39	47	46	46	47	46	46
11.00	65	41	40	41	55	53	54	56	55	56
12.00	65.5	43	40	41	56	55	55	57	56	57
13.00	65.5	45	44	43	50	50	50	53	52	53
14.00	66	43	42	41	59	59	59	61	61	62
15.00	65.5	40	39	39	57	56	57	58	57	58
16.00	65.5	39	38	38	45	45	45	50	50	50

ภาคผนวก ง

การหาเปอร์เซ็นต์ความชื้นเริ่มต้นของปลาร้าอบแห้งตาก

วัตถุประสงค์

- 1) ปลาร้าดิบ

วิธีการทดลอง

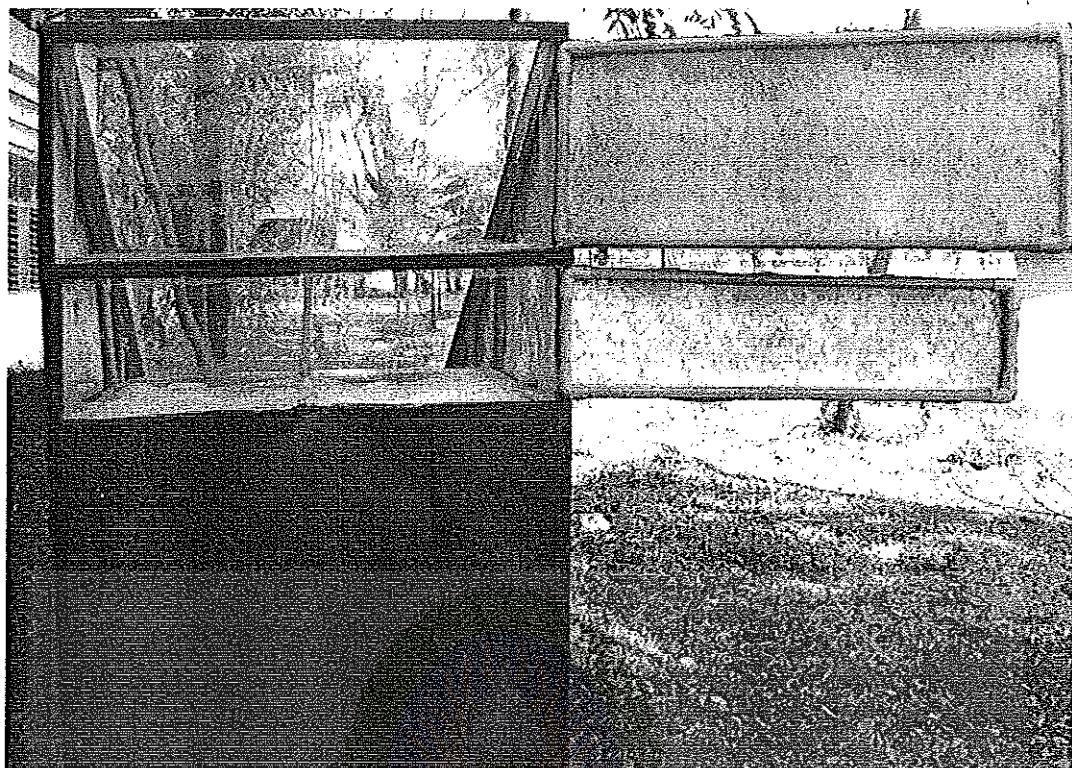
ชั่งตัวอย่างที่ทราบน้ำหนักแน่นอนประมาณ 5 กรัม ใส่ลงในถ้วยอะลูมิเนียมที่ผ่านการอบและทราบน้ำหนักแล้ว นำไปอบในเตาอบความชื้นที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส นาน 4 ชั่วโมง จากนั้นนำออกจากเตาอบและปล่อยให้เย็นใน Dedicator แล้วชั่งน้ำหนัก นำไปอบซ้ำจนได้น้ำหนักคงที่ ชั่งน้ำหนักของของแข็งที่เหลืออยู่ คำนวณน้ำหนักที่หายไปและคำนวณหาเปอร์เซ็นต์ความชื้น

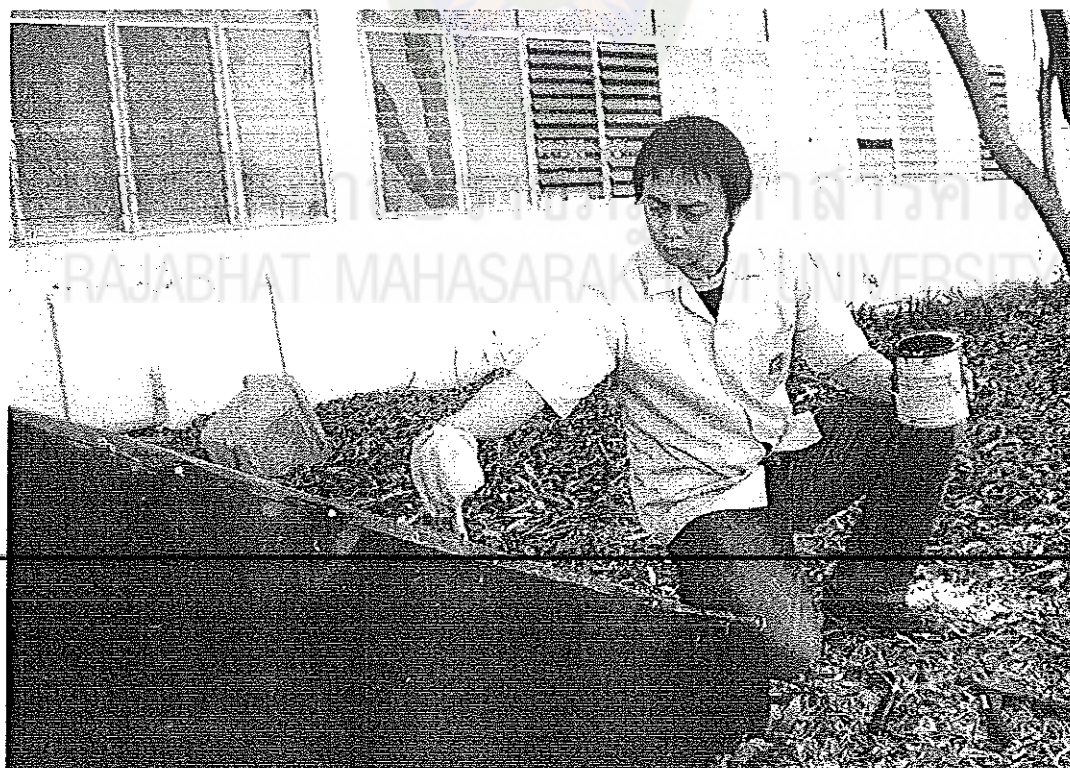
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ภาคผนวก จ

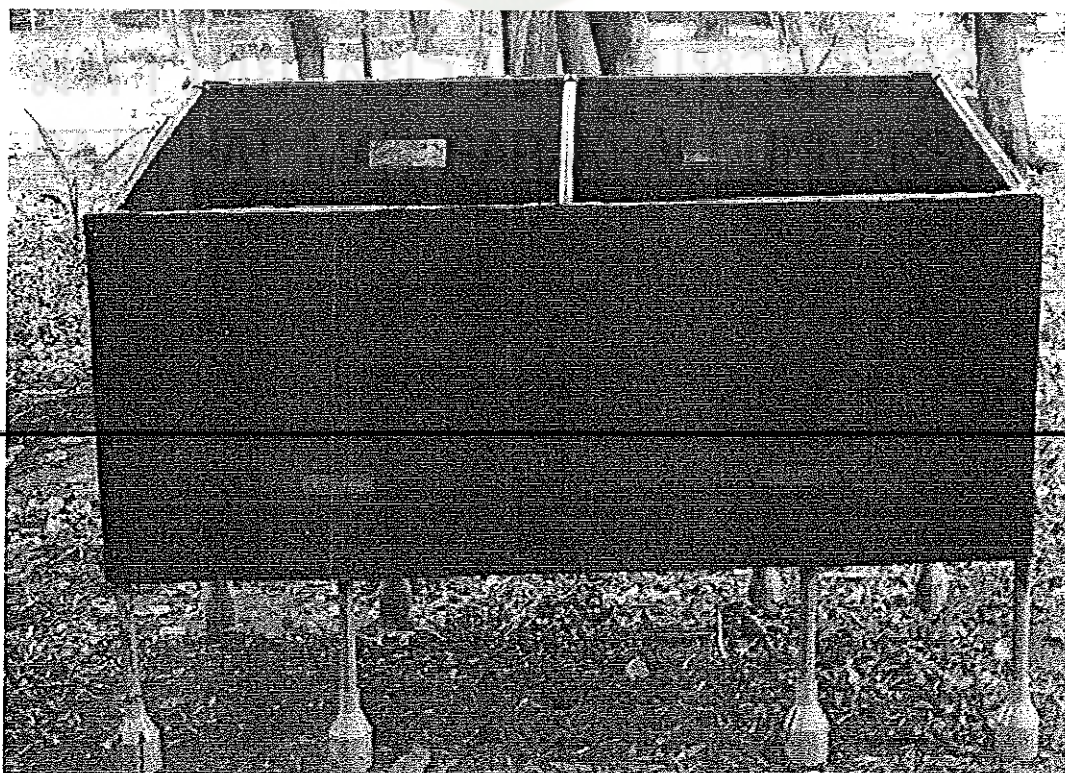
ขั้นตอนการทำตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์แบบเดินที่

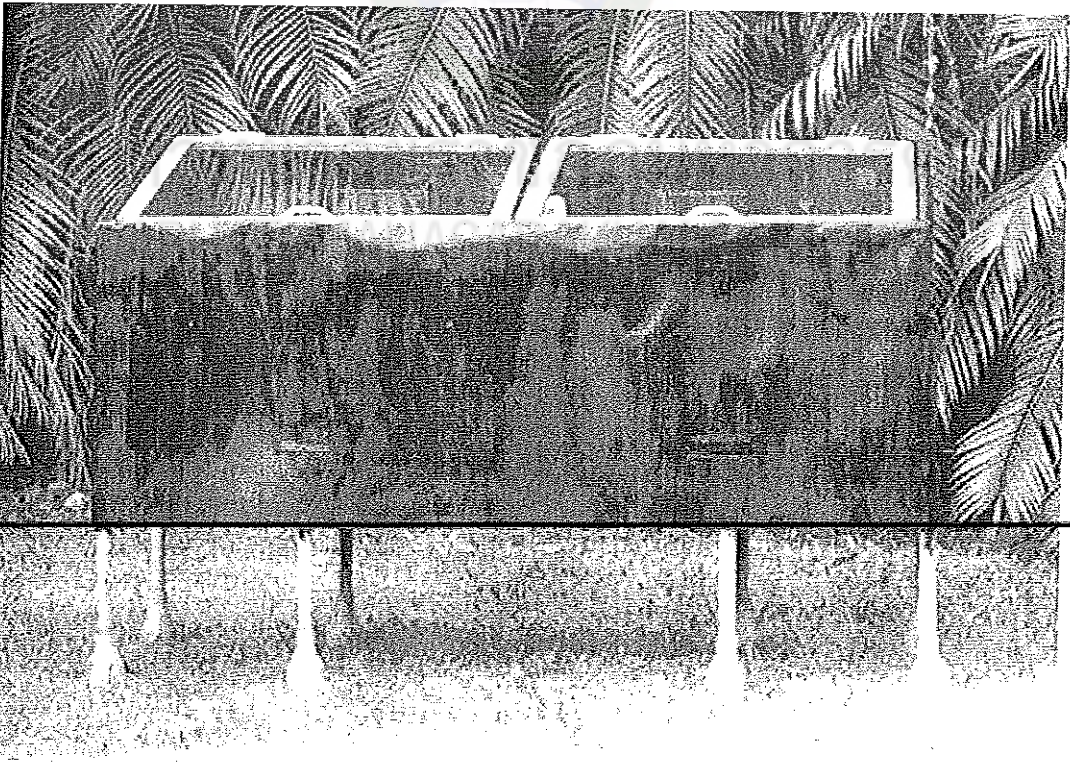
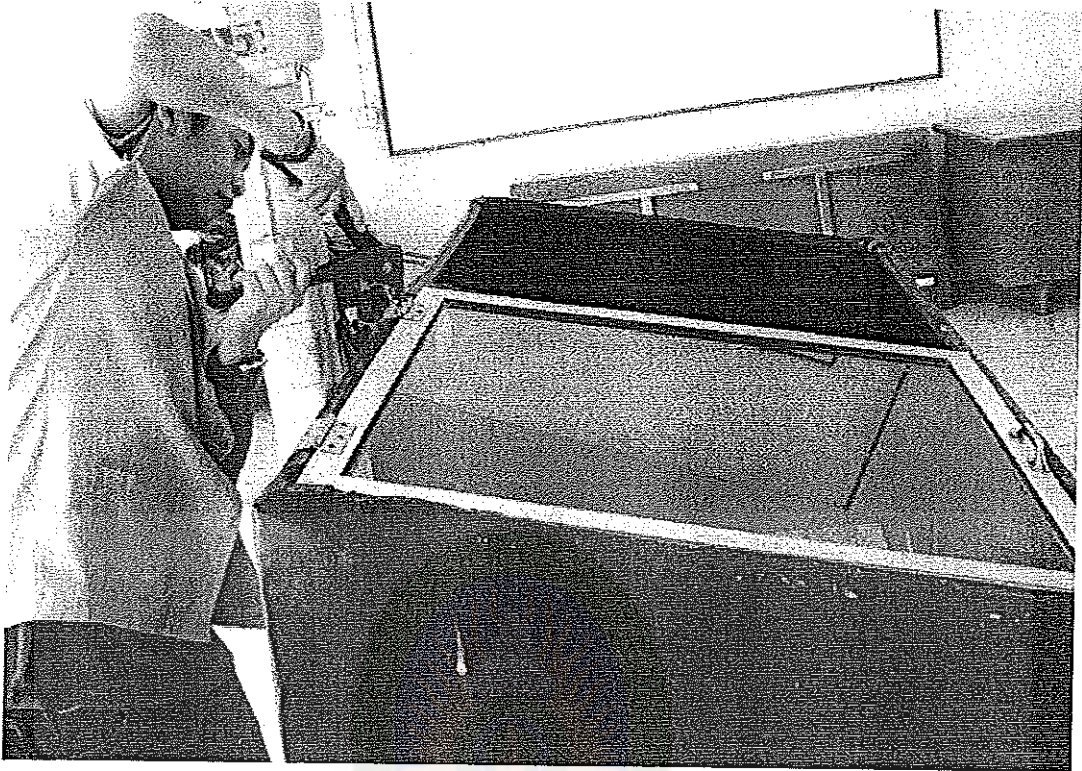






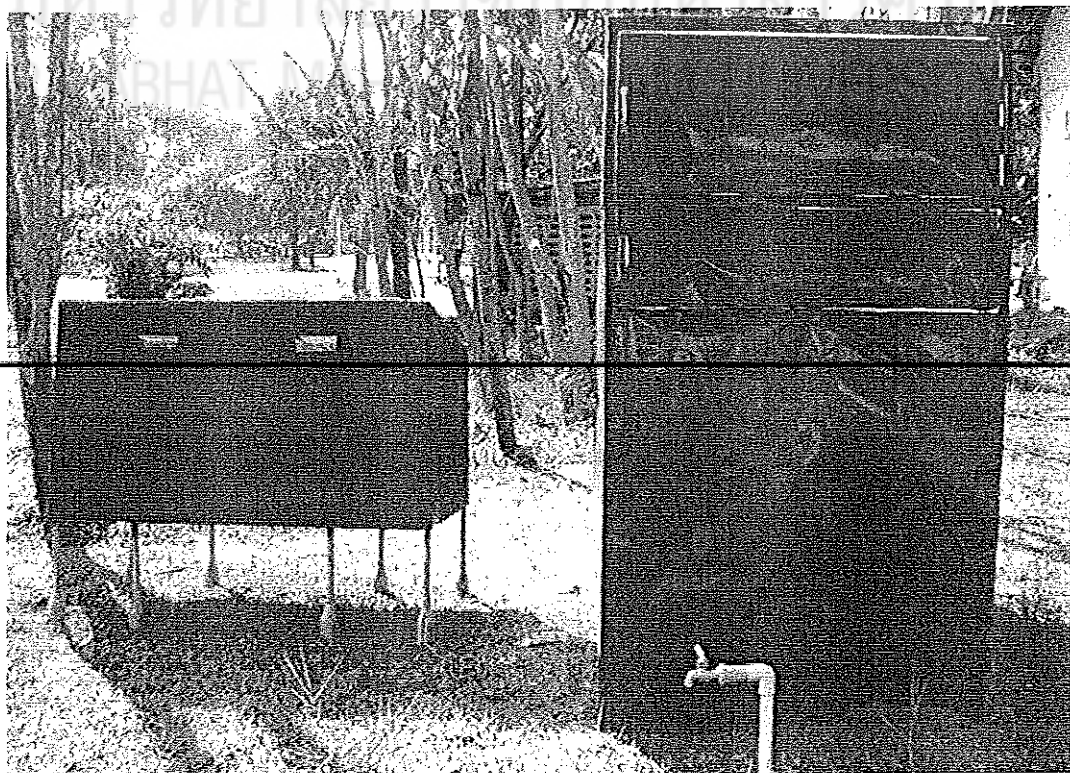
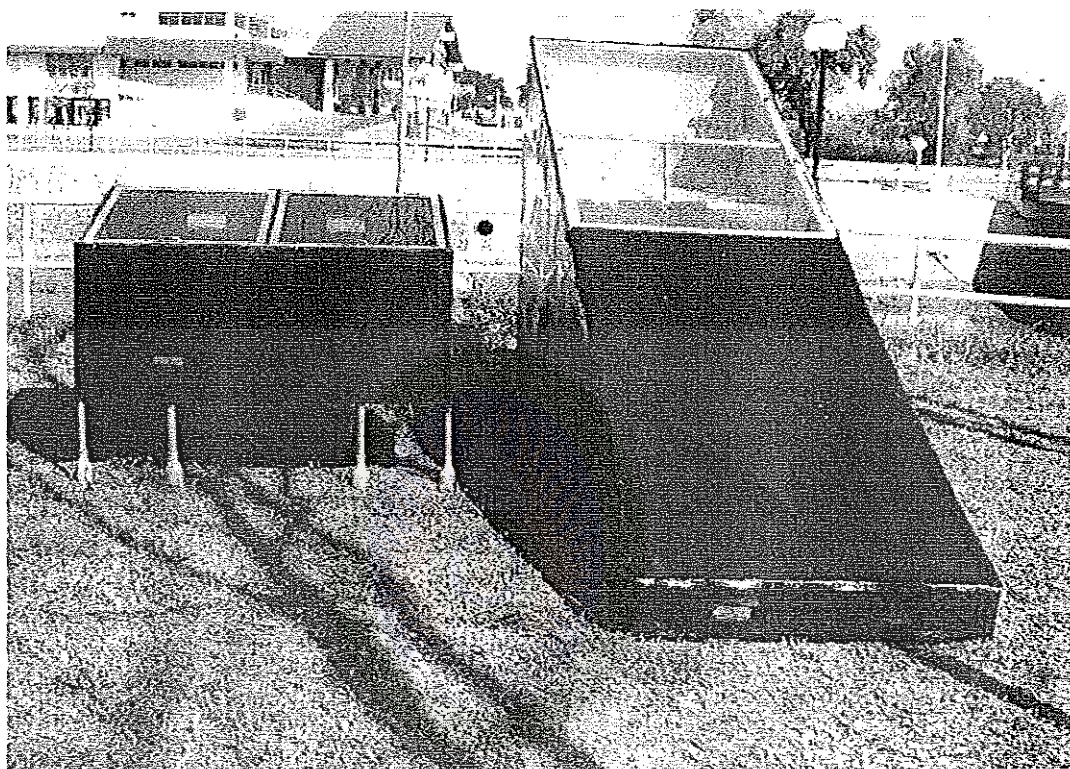
ขั้นตอนการทำตู้บพลังงานแสงอาทิตย์แบบกล่องยาว

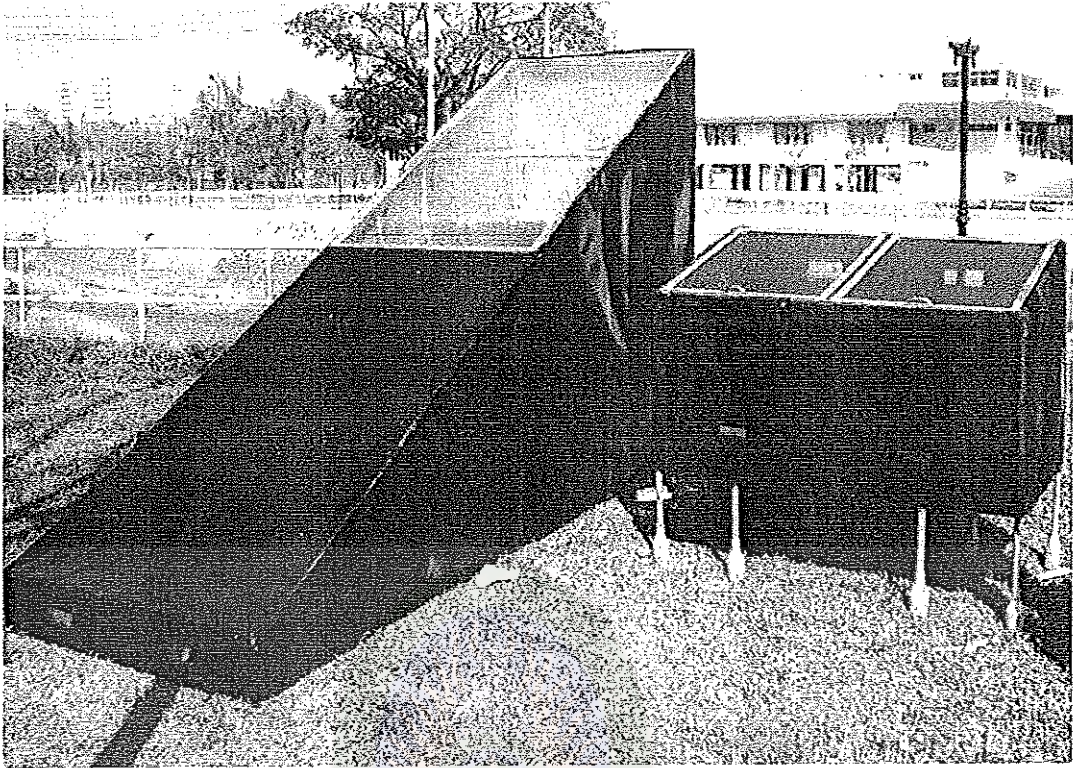




ภาคผนวก ก

ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ แบบต้นที่ และแบบกล่องยาว

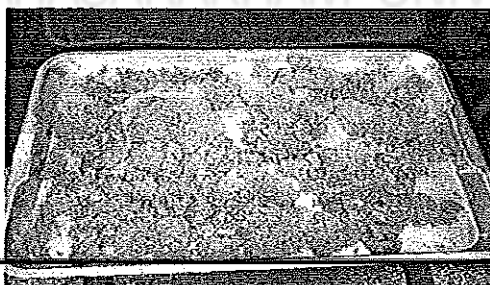
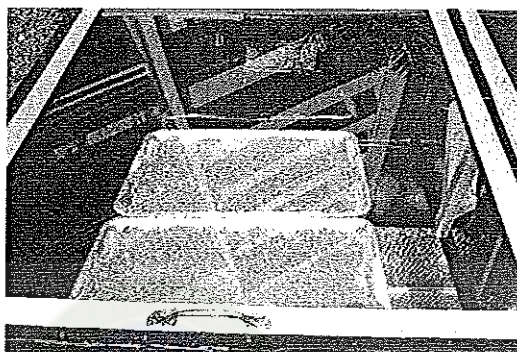




มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ภาคผนวก ข

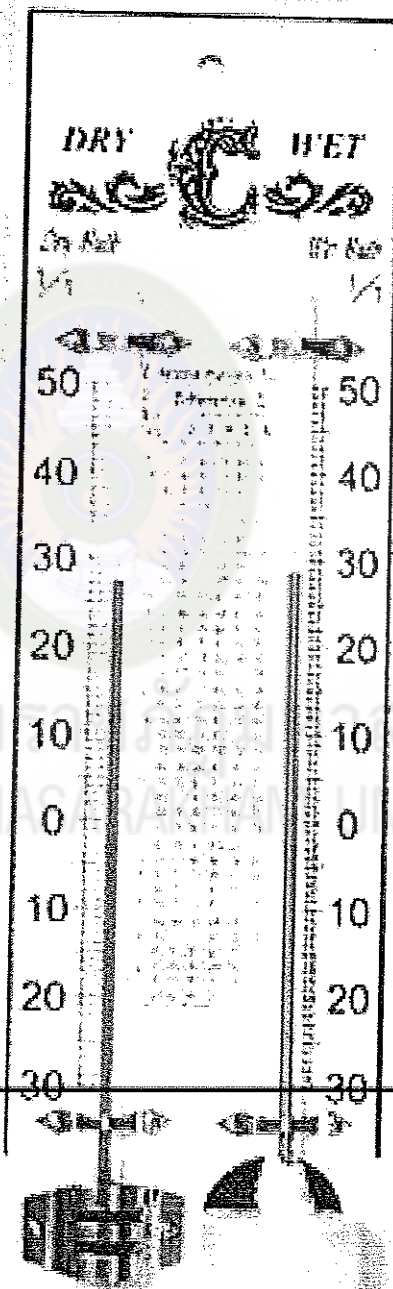
ปลาร้าที่ได้จากการอบแห้งจากตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์



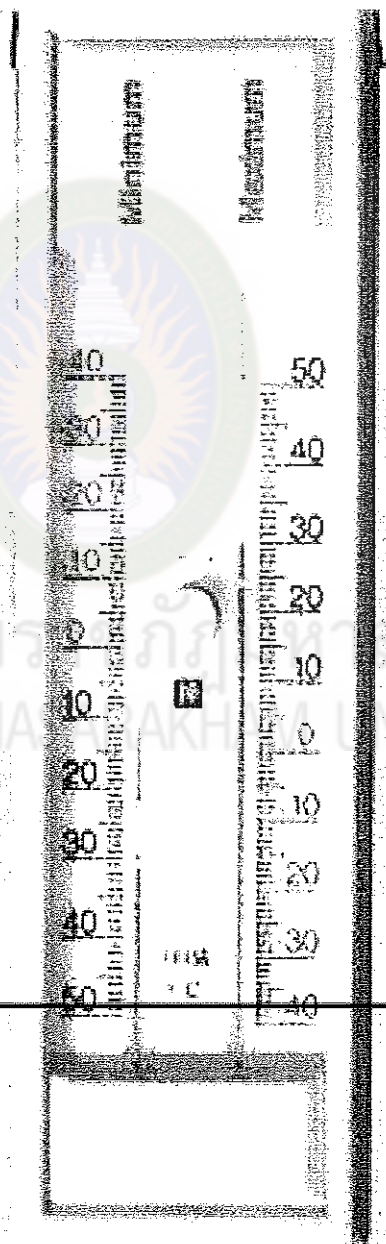
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ภาคผนวก ข

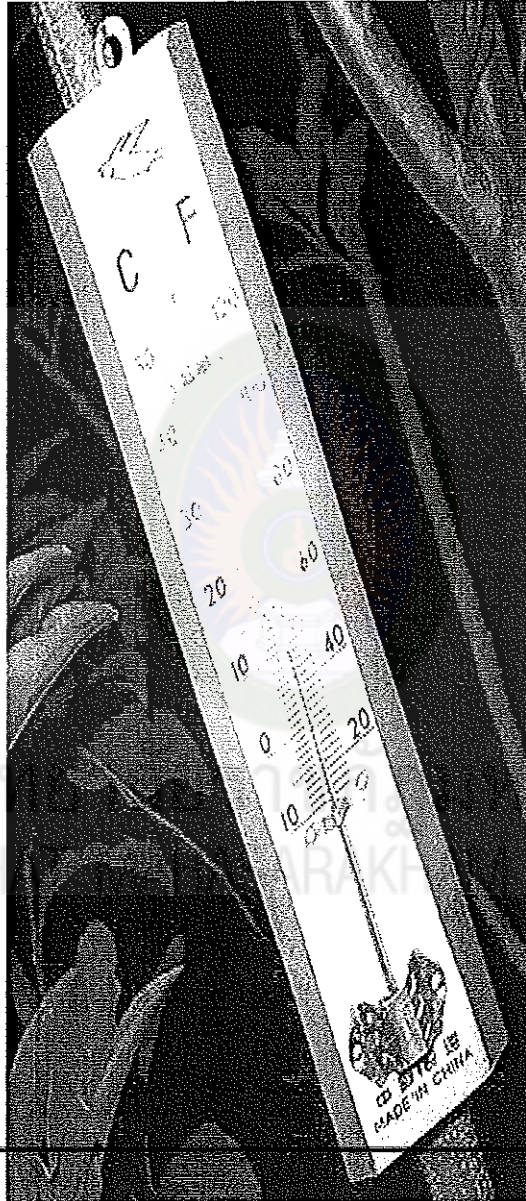
อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง : เทอร์โมมิเตอร์แบบเปียกแห้ง



อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง : เทอร์โมมิเตอร์แบบสูง ต่ำ



อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง : เทอร์โมมิเตอร์กระเปาะเปียก



มหาวิ
RAJABH

IRAKH

ศาสตร์คาม
UNIVERSITY