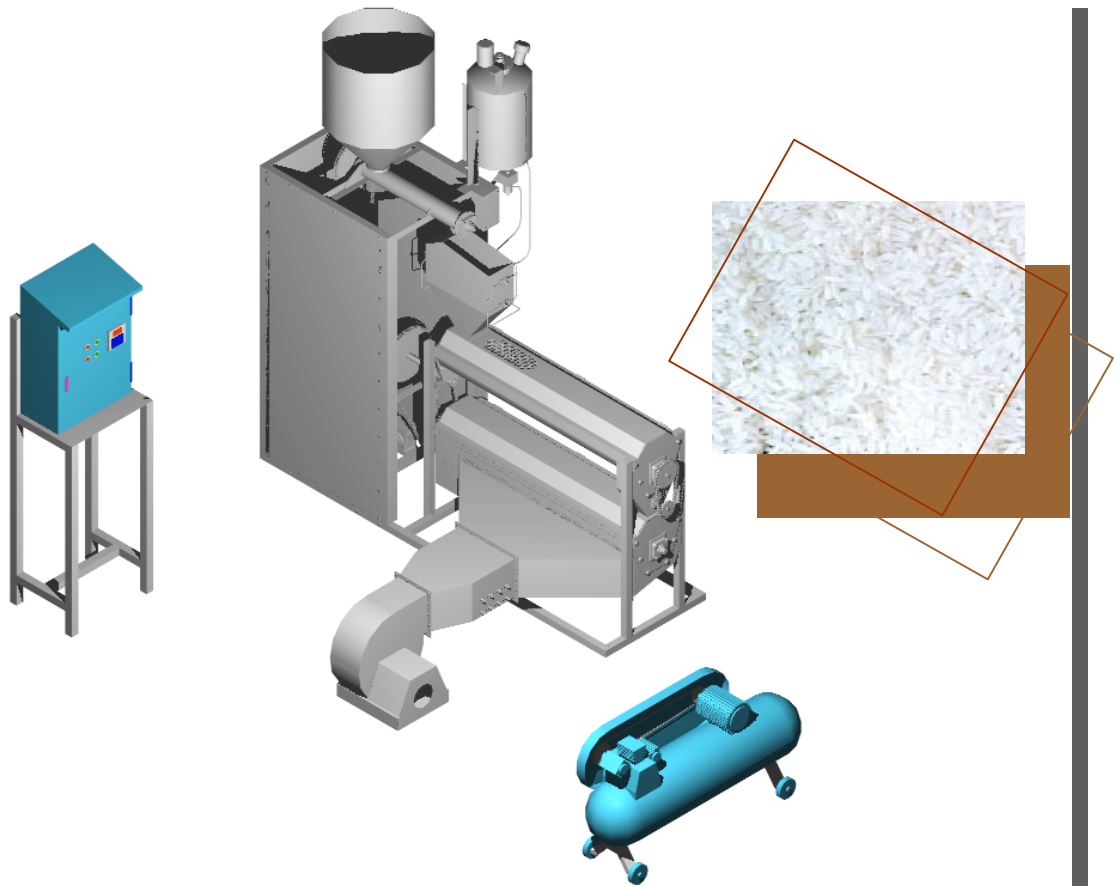


# รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ

การพัฒนาเครื่องผลิตข้าวเดลิออบแร่ธาตุอาหาร



เลขที่สัญญา RDG4820031

เสนอต่อ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

โดย

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

มกราคม 2549

# รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ

การพัฒนาเครื่องผลิตข้าวเดลิเวอรี่ร้านอาหาร

เลขที่สัญญา RDG4820031

เสนอต่อ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

โดย

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

มกราคม 2549

## รายชื่อคณะผู้ดำเนินการวิจัย

รศ.ดร.วินิต ชินสุวรรณ

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

หัวหน้าโครงการ

รศ.ดร.วรรณ คุลยชัย

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

นักวิจัย

## คำขอบคุณ

คณะผู้ดำเนินการวิจัยใคร่ขอขอบคุณ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ที่ให้การสนับสนุนด้านเงินทุนสำหรับการศึกษานี้ พร้อมทั้งขอขอบคุณมหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่อำนวยความสะดวกในการดำเนินงานโครงการนี้เป็นอย่างดี

วินิต ชินสุวรรณ

มกราคม 2549

## สารบัญ

	หน้า
รายชื่อคณะผู้ดำเนินการวิจัย	i
คำขอบคุณ	ii
สารบัญ	iii
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	iv
เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร	
➤ ความนำ	1
➤ วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
➤ ผลที่จะเกิดขึ้นจากโครงการ	1
➤ แนวคิดในการออกแบบ	2
➤ ส่วนประกอบหลัก	2
➤ รายละเอียดแบบแปลน	3
➤ หลักการทำงาน	3
➤ รายละเอียดของเครื่อง (โดยสังเขป)	4
➤ ความสามารถในการทำงานเมื่อเคลือบไอโอดีนให้ข้าวสาร	5
➤ วิธีการใช้งาน	6
➤ การทำความสะอาด	8
➤ การประมาณค่าใช้จ่ายในการใช้งาน	9
ภาคผนวก	12
ภาคผนวก ก. รายละเอียดแบบแปลนเครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร	13
ภาคผนวก ข. ปริมาณไอโอดีนในข้าวสารที่ผ่านการเคลือบ และดัชนีความขาวของข้าวสารที่ผ่านการเคลือบด้วยสภาวะต่าง ๆ	29

## บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหารที่ออกแบบและสร้างขึ้นสามารถทำงานได้อย่างต่อเนื่องในขั้นตอนของการป้อนข้าวสาร การฉีดพ่นสารเคลือบ และการอบลดความชื้น โดยมีความสามารถในการทำงานประมาณ 250 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ข้าวสารหลังการเคลือบแร่ธาตุอาหารและอบลดความชื้น มีความชื้นเพิ่มขึ้นจากความชื้นเริ่มต้นเพียงประมาณ 0.5 เปอร์เซ็นต์ (มาตรฐานเปียก) และมีปริมาณข้าวสารแตกหักประมาณ 1 เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่ใช้เคลือบข้าวสาร 200 ตันต่อปี หรือใช้งานประมาณ 100 วันต่อปี ค่าใช้จ่ายในการใช้งานมีค่าประมาณ 480 บาทต่อตัน สำหรับกรณีที่ใช้งานเชิงพาณิชย์ และมีค่าประมาณ 300 บาทต่อตัน สำหรับกรณีที่ผู้บริจจาคเครื่องเพื่อการกุศล ทั้งนี้โดยไม่คิดรวมถึงค่าสารที่ใช้เคลือบ

นอกจากนี้แล้วเครื่องนี้ยังออกแบบให้สามารถปรับอัตราการป้อนต่างๆ ความเร็ว และอุณหภูมิของลมร้อน เพื่อให้สามารถใช้งานได้หลากหลายวัตถุประสงค์ยิ่งขึ้น สำหรับวัสดุที่ใช้สร้างส่วนใหญ่ใช้เหล็กสเตนเลส โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับชิ้นส่วนที่สัมผัสกับข้าวสารในทุกขั้นตอนของการเคลือบ ทั้งนี้เพื่อให้เป็นที่ยอมรับในอุตสาหกรรมอาหาร และเพื่อให้แข็งแรงทนทาน

วินิต ชินสุวรรณ

มกราคม 2549

# เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร

## ความนำ

การเคลือบเมล็ดข้าวด้วยสารพอลิเมอร์พร้อมสารอาหาร เป็นเทคนิคหนึ่งที่ใช้เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของข้าว วัตถุประสงค์หลักคือการเพิ่มวิตามินและแร่ธาตุในข้าวสาร เพราะข้าวสารที่ผ่านการขัดสีแล้ว วิตามินและแร่ธาตุจะถูกกำจัดออกไปพร้อมกับรำ การสูญเสียเกิดขึ้นมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับระดับการสีข้าว การเสริมแร่ธาตุในข้าวสารสามารถทำได้โดยการนำข้าวที่สะอาดมาเคลือบด้วยเจลแป้งที่ผสมแร่ธาตุอาหารที่อุณหภูมิ 30-35 องศาเซลเซียส แล้วจึงผ่านการทำให้แห้งโดยลมร้อน ทำให้ได้ข้าวสารที่มีแร่ธาตุอาหารติดอยู่กับเมล็ดข้าว ซึ่งมีการสูญเสียน้อยหลังจากการล้างน้ำหรือการหุงต้ม ทั้งนี้จากผลงานวิจัยเรื่อง การเพิ่มคุณภาพการสีโดยใช้จุลธาตุบางชนิดและการเสริมธาตุไอโอดีน สังกะสี และเหล็ก ในเมล็ดข้าวและผลิตภัณฑ์แป้งข้าว ทำให้ได้กรรมวิธีต่างๆ แต่ในการผลิตจริงระดับอุตสาหกรรม ยังไม่สามารถดำเนินการได้เนื่องจากขาดเครื่องจักรกล ที่ฉีดพ่นเจลแป้งผสมแร่ธาตุอาหารลงบนเมล็ดข้าว พร้อมการอบแห้ง ซึ่งหากมีเครื่องมือดังกล่าวนอกจากจะทำการผลิตได้ปริมาณมากต่อครั้งแล้วยังเป็นจุดสำคัญที่จะช่วยให้เกิดการขยายผลในเชิงสาธารณะอีกด้วย

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

สร้างเครื่องต้นแบบ สำหรับเคลือบเจลแป้งผสมแร่ธาตุบนเมล็ดข้าวสาร ซึ่งสามารถผลิตต่อเนื่องได้ไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัมข้าวสารต่อชั่วโมง

## ผลที่จะเกิดขึ้นจากโครงการ

เครื่องเคลือบเจลแป้งบนเมล็ดข้าวสาร ขนาดการผลิตต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัมข้าวสารต่อชั่วโมงทำงาน พร้อมแบบพิมพ์เขียว และคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา โดย

- ★ การทำงานของเครื่องประกอบด้วยส่วนฉีดพ่นเจลแป้งเพื่อเคลือบเมล็ดข้าว และส่วนการอบแห้งเมล็ดข้าว
- ★ สามารถทำงานได้ต่อเนื่อง
- ★ วัสดุอุปกรณ์ตัวเครื่อง ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม และยอมรับได้ในอุตสาหกรรมอาหาร
- ★ สามารถผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหารโดยใช้เจลแป้งข้าว
- ★ ผลิตภัณฑ์ข้าวเคลือบที่ได้มีคุณลักษณะทางกายภาพไม่แตกต่างจากข้าวสารปกติก่อนนำเข้าเครื่องมากนัก

## แนวคิดในการออกแบบ

จากวัตถุประสงค์โครงการและข้อกำหนดของเครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหารที่จะสร้างขึ้น จึงกำหนดแนวคิดในการออกแบบให้ใช้เหล็กสเตนเลสในการสร้างขึ้นส่วนเพื่อให้เป็นที่ยอมรับในอุตสาหกรรมอาหาร และใช้เกลิยวาล์วที่สามารถควบคุมอัตราการไหลของวัสดุได้ สำหรับการป้อนข้าวสารเพื่อฉีดย่น การคลุกสาร และการอบแห้ง ทั้งนี้โดยออกแบบให้การทำงานเป็นไปอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้แล้วยังออกแบบให้สามารถปรับอัตราการไหลของวัสดุและอุณหภูมิของลมร้อนที่ใช้อบลดความชื้น เพื่อให้สามารถใช้งานได้หลากหลายวัตถุประสงค์มากยิ่งขึ้น เครื่องที่สร้างขึ้นมีลักษณะดังแสดงในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร

## ส่วนประกอบหลัก

- 1) ถังบรรจุและเกลิยวป้อน
- 2) ถังบรรจุสารพ่น
- 3) ห้องพ่นเคลือบสาร
- 4) ป้อนลม
- 5) รางคลุก
- 6) รางอบลดความชื้น
- 7) ชุดเป่าลมร้อน
- 8) กลไกและคันกำลังขับ
- 9) ชุดควบคุม

## รายละเอียดแบบแปลน

เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหารที่ออกแบบและสร้างขึ้นมีรายละเอียดแบบแปลน ดังแสดงในภาคผนวก ก.

## หลักการทำงาน

เกลียวป้อนซึ่งอยู่ใต้ถังบรรจุทำหน้าที่ป้อนวัสดุจากถังลงสู่ห้องพ่นเคลือบสารในอัตราที่ค่อนข้างสม่ำเสมอ (สามารถปรับอัตราการป้อนได้) ในขณะที่หัวพ่นซึ่งอยู่ในห้องพ่นเคลือบสาร ทำหน้าที่พ่นสารที่ต้องการเคลือบไปยังวัสดุที่ไหลลงมา วัสดุที่ถูกพ่นเคลือบสารแล้วจะร่วงลงสู่รางคลุก ซึ่งเกลียวลำเลียงในรางคลุกทำหน้าที่คลุกเคล้าวัสดุที่ถูกพ่นเคลือบสารแล้ว พร้อมทั้งลำเลียงวัสดุดังกล่าวลงสู่รางอบลดความชื้น เกลียวลำเลียงในรางอบลดความชื้นทำหน้าที่ลำเลียงวัสดุที่ถูกพ่นเคลือบสารแล้วไปยังช่องทางออก ในขณะที่ลมร้อนจากชุดเป่าลมร้อนทำหน้าที่ลดความชื้น วัสดุจากช่องทางออกจะเป็นวัสดุที่ถูกเคลือบสารที่ต้องการหลังจากลดความชื้นแล้ว

## รายละเอียดของเครื่อง (โดยสังเขป)

รายการ	รายละเอียด
1. ถังบรรจุและเกลียวป้อน	ถังบรรจุขนาด 90 ลิตร เกลียวป้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม. ระยะห่างระหว่างเกลียว 4.5 ซม.
2. ถังบรรจุสารฟั่น	ถังบรรจุสารขนาด 30 ลิตร ภายในถังมีใบกวนสาร
3. ห้องฟั่นเคลือบสาร	จำนวน 4 หัวฟั่น อัตราการฟั่น 18 ลิตร/ชั่วโมง (รวม 4 หัวฟั่น) ที่ความดันลม 1.5 บาร์
4. ปัมลม	ปัมลมมาตรฐานที่จำหน่ายในท้องตลาด ความจุของถังลม 148 ลิตร ความดัน 20 กิโลกรัม/ตร.ซม. มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1.5 กิโลวัตต์
5. รางคลุก	ความยาว 1.2 เมตร เกลียวลำเลียงขนาด 18 ซม. ระยะห่างระหว่างเกลียว 9 ซม.
6. รางอบลดความชื้น	ความยาว 1.2 เมตร เกลียวลำเลียงขนาด 18 ซม. ระยะห่างระหว่างเกลียว 9 ซม.
7. ชุดเป่าลมร้อน	พัดลมแบบหอยโข่ง ขนาด 60 ลบ.ม./นาที่ ที่ความเร็วรอบ 2,860 รอบต่อนาที มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1.5 กิโลวัตต์ แท่งทำความร้อนขนาด 10.5 กิโลวัตต์
8. กลไกและต้นกำลังขับเคลื่อน	ถ่ายทอดกำลังโดยระบบโซ่และเฟือง มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1.5 กิโลวัตต์ ชุดเฟืองทด 1:10
9. ชุดควบคุม	สามารถควบคุมความเร็วรอบชุดขับเคลื่อนเกลียวป้อน เกลียวลำเลียงของรางคลุก และเกลียวลำเลียงของรางอบลดความชื้นได้ สามารถควบคุมความเร็วพัดลมได้
10. รายละเอียดอื่นๆ	สามารถปรับ <ul style="list-style-type: none"> <li>• อัตราการป้อน</li> <li>• อุณหภูมิอบลดความชื้น</li> <li>• ความเร็วลมร้อน</li> </ul>

## ความสามารถในการทำงานเมื่อเคลือบไอโอดีนให้ข้าวสาร

### ส่วนผสมของสารที่ใช้พ่น

- ★ โปแตสเซียมไอโอเดท 0.33 กรัม (ไอโอดีน 0.196 กรัม)
- ★ แป้งข้าวเจ้าที่ผ่านตะแกรงเบอร์ 200 จำนวน 400 กรัม
- ★ น้ำสะอาด 20 ลิตร

### ข้าวสารที่นำมาเคลือบ

- ★ ข้าวขาวคละ

### ความสามารถในการทำงาน

- ★ อัตราการทำงาน : มากกว่า 250 กิโลกรัม/ชม.
- ★ ความชื้นที่เพิ่มขึ้นหลังการเคลือบ : ประมาณ 0.5 % (wb)
- ★ ข้าวสารแตกหักหลังการเคลือบ : ประมาณ 1 %





### ปริมาณไอโอดีนในข้าวสารที่ผ่านการเคลือบ

การศึกษาปริมาณไอโอดีนในข้าวสารที่ผ่านการเคลือบด้วยอัตราการป้อน อุณหภูมิลมร้อนที่ใช้อบแห้ง และปริมาณไอโอดีนที่เสริมระดับต่างๆ และดัชนีความขาวของข้าวสารที่ผ่านการเคลือบ มีผลแสดงในภาคผนวก ข.

## วิธีการใช้งาน

วิธีการใช้งาน	ภาพการใช้งาน
<p>1. เปิดสวิตช์ไฟฟ้าหลัก (A) เปิดสวิตช์พัดลม (B) และสวิตช์แท่งทำความร้อน (C) ของชุดเป่าลมร้อน โดยให้ชุดควบคุมความเร็วรอบมอเตอร์พัดลมมีค่าความถี่ 55.8 Hz</p>	
<p>2. ตั้งอุณหภูมิที่ชุดควบคุมอุณหภูมิ (D) ให้ทำงานที่ 48 องศาเซลเซียส เพราะเป็นอุณหภูมิที่มีความเหมาะสมต่อการใช้อบลดความชื้นข้าว ปล่อยให้ลมร้อนเข้าสู่ระบบการทำงานของเครื่องเป็นเวลาประมาณ 10-15 นาที เพื่อให้อุณหภูมิภายในรางอบลดความชื้นค่อนข้างคงที่ในขณะทำงาน</p>	
<p>3. บรรจุสารที่ใช้พ่นลงในถังบรรจุสารพ่น โดยถังบรรจุสารมีความจุประมาณ 30 ลิตร</p>	
<p>4. เปิดสวิตช์มอเตอร์ชุดกวนสารพ่น เพื่อให้ไม่ให้เกิดสารพ่นในถังบรรจุตกตะกอน (ถ้าจำเป็น)</p>	

## วิธีการใช้งาน (ต่อ)

วิธีการใช้งาน	ภาพการใช้งาน
<p>5. บรรจุวัสดุที่ต้องการเคลือบสารลงในถังบรรจุ ซึ่งสามารถบรรจุข้าวสารได้ประมาณ 60 กิโลกรัม</p>	
<p>6. เปิดปั๊มลม และตั้งความดันลมในการพ่นเคลือบที่ 1.5 บาร์ ซึ่งจะให้อัตราการไหลของสารที่ใช้พ่นรวม 4 หัวพ่นประมาณ 18 ลิตร/ชั่วโมง</p>	
<p>7. เปิดวาล์วท่อส่งสารพ่น เพื่อให้สารที่ต้องการพ่นไหลเข้าสู่หัวพ่นในห้องพ่นเคลือบ</p>	
<p>8. เปิดสวิตช์มอเตอร์ชุดเกลียวป้อน (E) เพื่อให้เกลียวป้อนได้ถังบรรจุป้อนวัสดุเข้าสู่ห้องพ่นเคลือบสาร โดยความถี่ที่ใช้ในการทำงานอยู่ที่ 56 Hz ซึ่งจะให้อัตราป้อนวัสดุอยู่ที่ประมาณ 260 กิโลกรัมต่อชั่วโมง</p>	

## วิธีการใช้งาน (ต่อ)

วิธีการใช้งาน	ภาพการใช้งาน
<p>9. ภายหลังทำตาม 8 ขั้นตอนแล้ว เครื่องเคลื่อนจะทำการเคลื่อนสารให้กับวัสดุ ขณะทำการเคลื่อนให้ผู้ปฏิบัติงานสังเกตหัวพ่นสาร หากสารที่ใช้พ่นมีสิ่งเจือปน อาจจะทำให้หัวพ่นเกิดการอุดตัน กรณีที่หัวพ่นอุดตันให้ผู้ปฏิบัติงานใช้มือกดปุ่มทางด้านหลังของหัวพ่น เพื่อทำความสะอาดหัวพ่น</p>	
<p>10. ในระหว่างการปฏิบัติงานควรตรวจสอบและเติมวัสดุและสารพ่นในถังบรรจุ เพื่อให้การทำงานเป็นไปอย่างต่อเนื่อง</p>	
<p>11. ขั้วสารหลังจากการเคลื่อนควรตากให้เย็นก่อนบรรจุลงภาชนะ</p>	
<p>12. หากต้องการหยุดการทำงานให้ปิดวาล์วท่อส่งสารพ่นก่อน และปล่อยให้เครื่องทำงานต่อจนกว่าข้าจะไหลออกจากรางอบลดความชื้นจนหมด แล้วจึงปิดสวิตช์แท่งทำความร้อน พัดลม สวิตช์มอเตอร์ชุดเกียร์พ้อน และสวิตช์ไฟฟ้าหลัก</p>	

## การทำความสะอาด

- 1) นำสารที่ใช้พ่นส่วนที่เหลือออกจากถังบรรจุ แล้วเติมน้ำสะอาดลงในถังบรรจุสารพ่น พร้อมทั้งเปิดสวิตช์มอเตอร์ชุดกวนสารพ่นเพื่อล้างถังบรรจุสารพ่น การล้างถังบรรจุสารพ่นควรล้างอย่างน้อย 2 ครั้ง
- 2) นำน้ำสะอาดเติมลงถังบรรจุสารพ่นและเปิดวาล์วท่อส่งสารพ่น พร้อมทั้งเปิดปั๊มลมเพื่อให้ความดันลมนำน้ำเข้าไปล้างสารพ่นที่ยังตกค้างอยู่ภายในท่อ
- 3) ถอดหัวพ่นในห้องพ่นเคลื่อนทั้ง 4 หัว ออกนำมาล้างให้สะอาดและตากให้แห้ง รวมทั้งทำความสะอาดห้องพ่นเคลื่อนให้สะอาด
- 4) เปิดฝารางคลุกและรางอบลดความชื้นเพื่อนำขั้วสารที่ตกค้างภายในออก และทำความสะอาดรางคลุกให้สะอาด
- 5) ประกอบชิ้นส่วนที่ทำการล้างให้เหมือนเดิมพร้อมใช้งานในครั้งต่อไป

## การประมาณค่าใช้จ่ายในการใช้งาน

เนื่องจากเครื่องเคลือบสารนี้สามารถใช้เคลือบสารต่างๆ ได้หลากหลายในปริมาณการเคลือบที่แตกต่างกันให้แก่ข้าวสาร ซึ่งสารที่ใช้เคลือบมีราคาที่แตกต่างกัน ดังนั้น การประมาณการค่าใช้จ่ายในการทำงานจึงไม่รวมถึงค่าสารเคลือบ ซึ่งสามารถประมาณค่าใช้จ่ายแยกออกจากกันได้ เมื่อทราบสารและปริมาณที่จะใช้เคลือบ การประมาณการค่าใช้จ่ายนี้จะประมาณการในหน่วยบาทต่อตันที่ใช้งานในแต่ละปีโดยขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวสารที่จะเคลือบต่อปี สำหรับการใช้งานในเชิงพาณิชย์ และการใช้งานเพื่อการกุศล (มีผู้บริจาคเครื่อง) ซึ่งมีรายละเอียดของการประมาณการดังนี้

กำหนดให้

U = ค่าใช้จ่ายในการใช้งาน (บาท/ตัน)

A = ปริมาณข้าวสารที่เคลือบต่อปี (ตัน/ปี)

P = ราคาแรกซื้อของเครื่องเคลือบข้าวสาร (บาท)

Y = อายุการใช้งาน (ปี)

i = อัตราดอกเบี้ย (%ต่อปี)

R = ค่าซ่อมแซมและบำรุงรักษา (บาท/ปี)

L = อัตราค่าจ้างแรงงาน (บาท/คน-วัน)

N = จำนวนแรงงานที่ต้องการใช้ในการทำงาน (คน)

E = กำลังไฟฟ้าที่ต้องการใช้ในการทำงาน (กิโลวัตต์)

e = อัตราค่ากระแสไฟฟ้า

C = ความสามารถในการทำงานของเครื่องเคลือบสาร (ตัน/วัน)

เมื่อใช้วิธีเส้นตรงในการคิดค่าเสื่อมราคา และประมาณราคาเมื่อหมดอายุการใช้งานเท่ากับ 10 เปอร์เซ็นต์ ของราคาแรกซื้อ พร้อมทั้งกำหนดให้ทำงานวันละ 8 ชั่วโมง สามารถเขียนสมการของค่าใช้จ่ายในการใช้งานในแต่ละปีได้ดังนี้

ในกรณีที่ใช้งานเชิงพาณิชย์ :

$$U = \frac{P}{A} \left( (0.9/Y) + 0.55i \right) + \frac{R}{A} + \frac{1}{C} (LN + 8Ee) \quad \text{.....(1)}$$

ในกรณีที่มีผู้บริจาคเครื่องเพื่อการกุศล:

$$U = \frac{R}{A} + \frac{1}{C} (LN + 8Ee) \quad \text{.....(2)}$$

เมื่อใช้ค่าต่างๆ โดยประมาณสำหรับตัวแปรในสมการที่ 1 และ 2 ดังต่อไปนี้

$$U = \frac{2,000}{A} + 291 \quad P = 400,000 \text{ บาท ซึ่งเป็นราคาเครื่องโดยประมาณเมื่อมีการผลิต}$$

$Y = 15$  ปี ซึ่งเป็นอายุใช้งานโดยประมาณเมื่อคำนึงถึงวัสดุที่ใช้ในการสร้าง ซึ่งเป็นเหล็กแอสตันเลส และไม่มีชิ้นส่วนที่ชำรุดสึกหรอได้ง่าย

$i = 5.50\%$  ต่อปี ซึ่งเป็นอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร โดยเป็นอัตราที่ค้นหาจาก Web Site ของธนาคาร เมื่อเดือน มกราคม 2549 สำหรับลูกค้าเกษตรกรรายคนชั้นดีเลิศ

$R = 2,000$  บาท/ปี ซึ่งเป็นค่าประมาณการ โดยพิจารณาจากชิ้นส่วนต่างๆที่ทำจากเหล็กแอสตันเลส ซึ่งสึกหรอได้ยากและไม่มีการสึกหรอที่ต้องบำรุงรักษามาก

$C = 2$  คัน/วัน ซึ่งเป็นค่าที่ได้จากการทดสอบ

$L = 150$  บาท/คน-วัน ซึ่งเป็นอัตราค่าจ้างแรงงานทั่วไป

$N = 2$  คน ซึ่งเป็นจำนวนแรงงานที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

$E = 12.5$  กิโลวัตต์ ซึ่งเป็นค่าประมาณที่ได้จากการทดสอบ

$e = 2.82$  บาท/กิโลวัตต์-ชม. ซึ่งเป็นอัตราที่ค้นหาจาก Web Site ของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย เมื่อเดือน มกราคม 2549

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น สามารถเขียนสมการของค่าใช้จ่ายในการใช้งานในแต่ละปีที่แสดงในสมการที่ 1 และ 2 ได้ใหม่ดังแสดงในสมการที่ 3 และ 4 ตามลำดับ

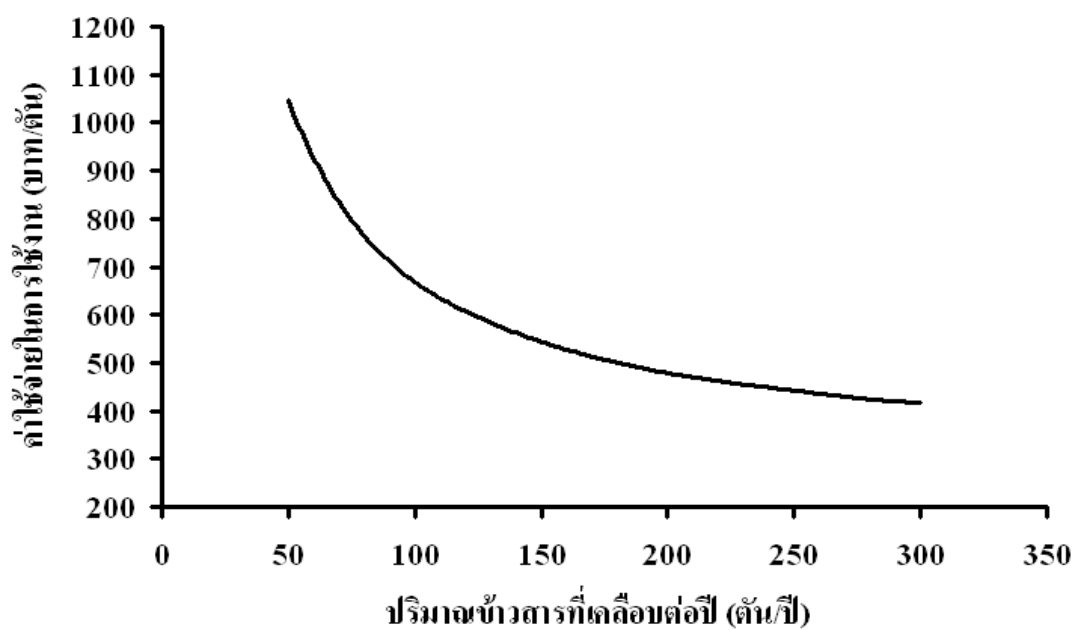
ในกรณีที่ใช้งานเชิงพาณิชย์ :

$$U = \frac{38,100}{A} + 291 \quad \dots\dots(3)$$

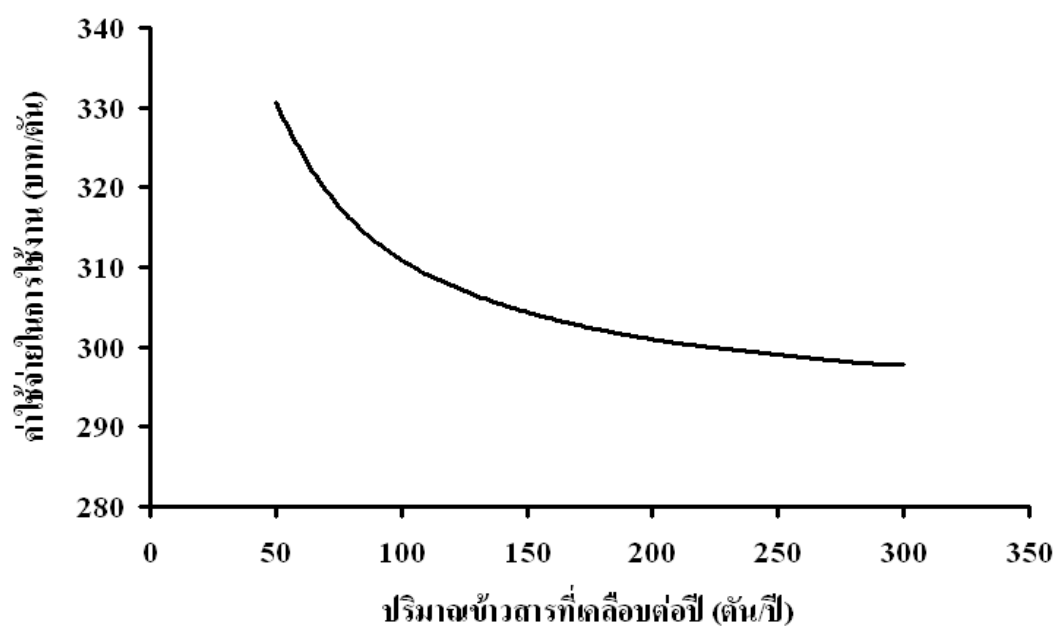
ในกรณีที่มีผู้บริจาครีเครื่องเพื่อการกุศล :

.....(4)

จากสมการที่ 3 และ 4 สามารถแสดงความสัมพันธ์ระหว่างค่าใช้จ่ายในการใช้งาน (บาท/ตัน) และปริมาณข่าวสารที่เคลือบต่อปี (ตัน/ปี) ในกรณีที่ใช้งานเชิงพาณิชย์และในกรณีที่มีผู้บริจาครีเครื่องเพื่อการกุศลได้ดังแสดงในภาพที่ 2 และ 3 ตามลำดับ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าค่าใช้จ่ายในการใช้งาน มีค่าลดลงอย่างรวดเร็วในช่วงแรกตามปริมาณข่าวสารที่เคลือบต่อปี จากนั้นจึงลดลงอย่างช้าๆ ในกรณีที่เคลือบข่าวสาร 200 ตันต่อปีหรือทำงานปีละ 100 วัน ค่าใช้จ่ายในการทำงานเท่ากับ 482 บาทต่อตัน และ 301 บาทต่อตัน สำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์และการใช้งานเมื่อมีผู้บริจาครีเครื่องเพื่อการกุศลตามลำดับ



ภาพที่ 2 ความสัมพันธ์ระหว่างค่าใช้จ่ยในการใช้งานและปริมาณข้าวสารที่เคลื่อนต่อปี  
กรณีที่ใช้งานเชิงพาณิชย์

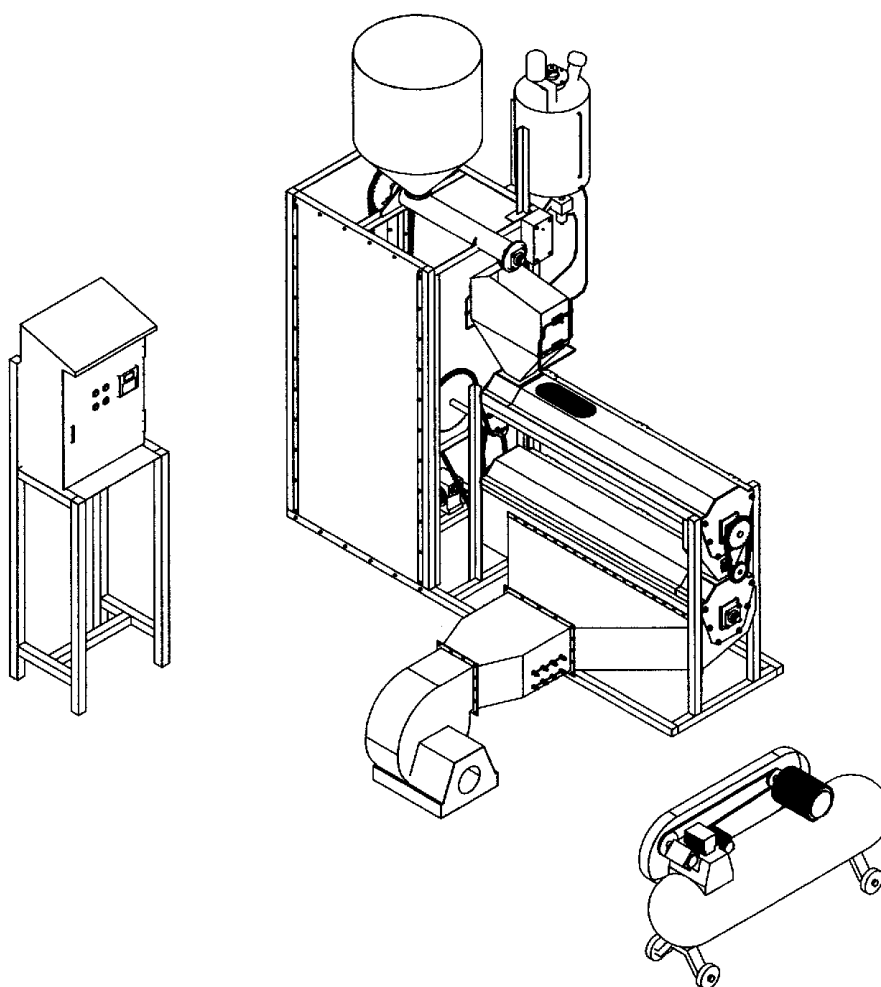



ภาพที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างค่าใช้จ่ยในการใช้งานและปริมาณข้าวสารที่เคลื่อนต่อปี  
กรณีที่มีผู้บริจจาคเครื่องเพื่อการกุศล

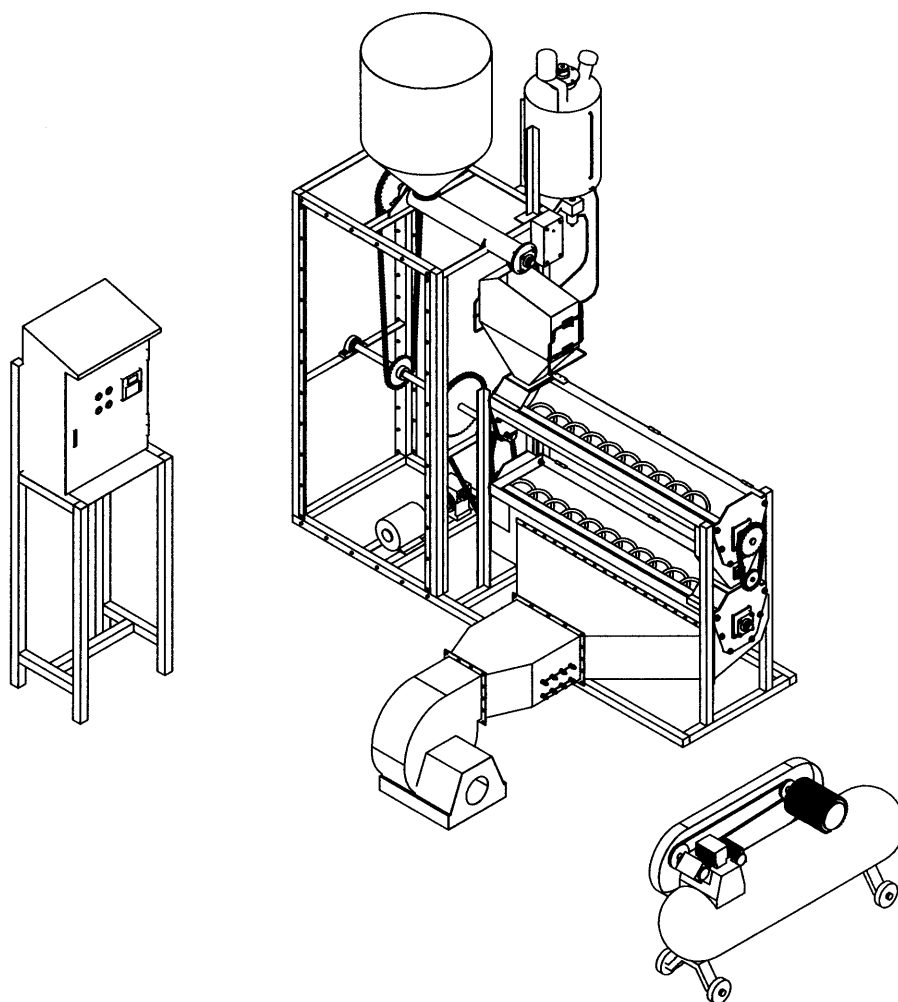
ภาคผนวก

**ภาคผนวก ก.**

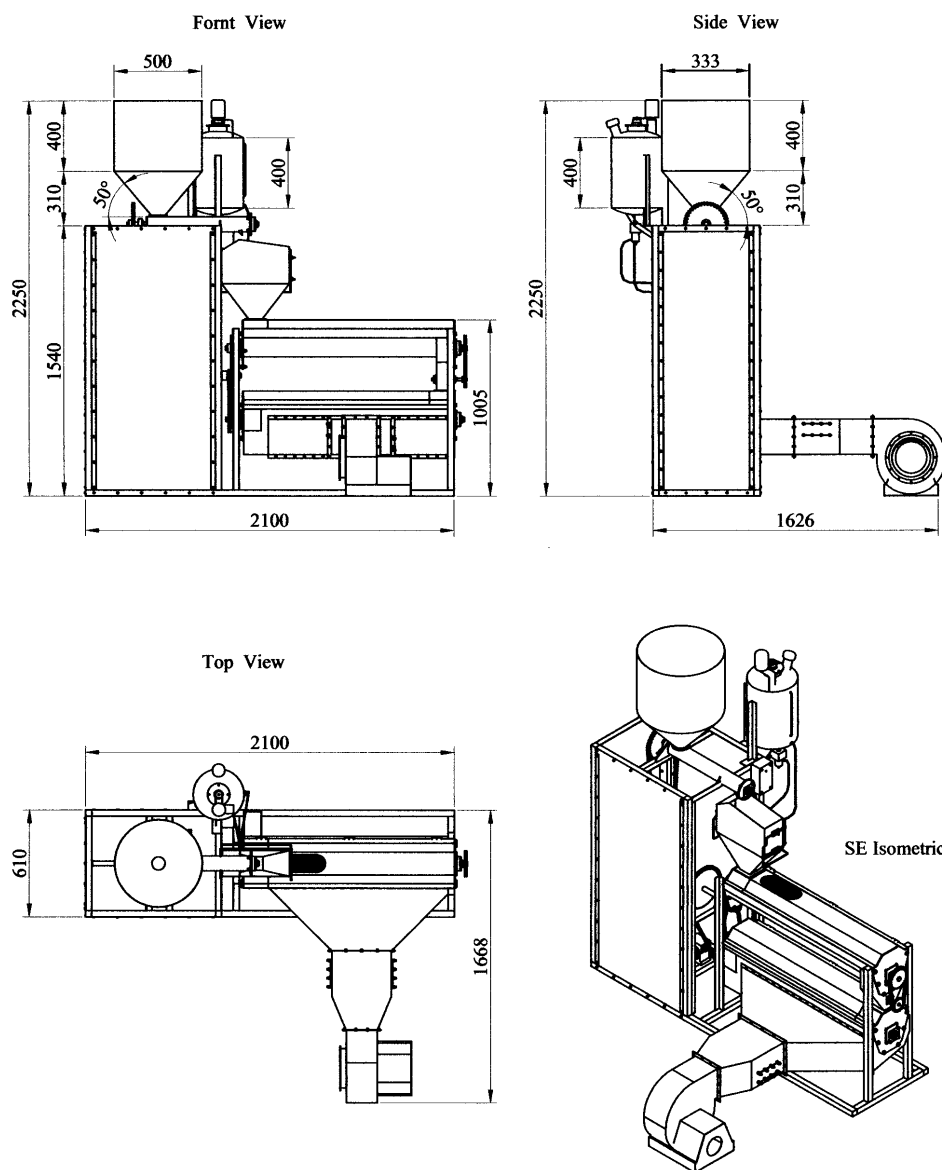
**รายละเอียดแบบแปลนเครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร**



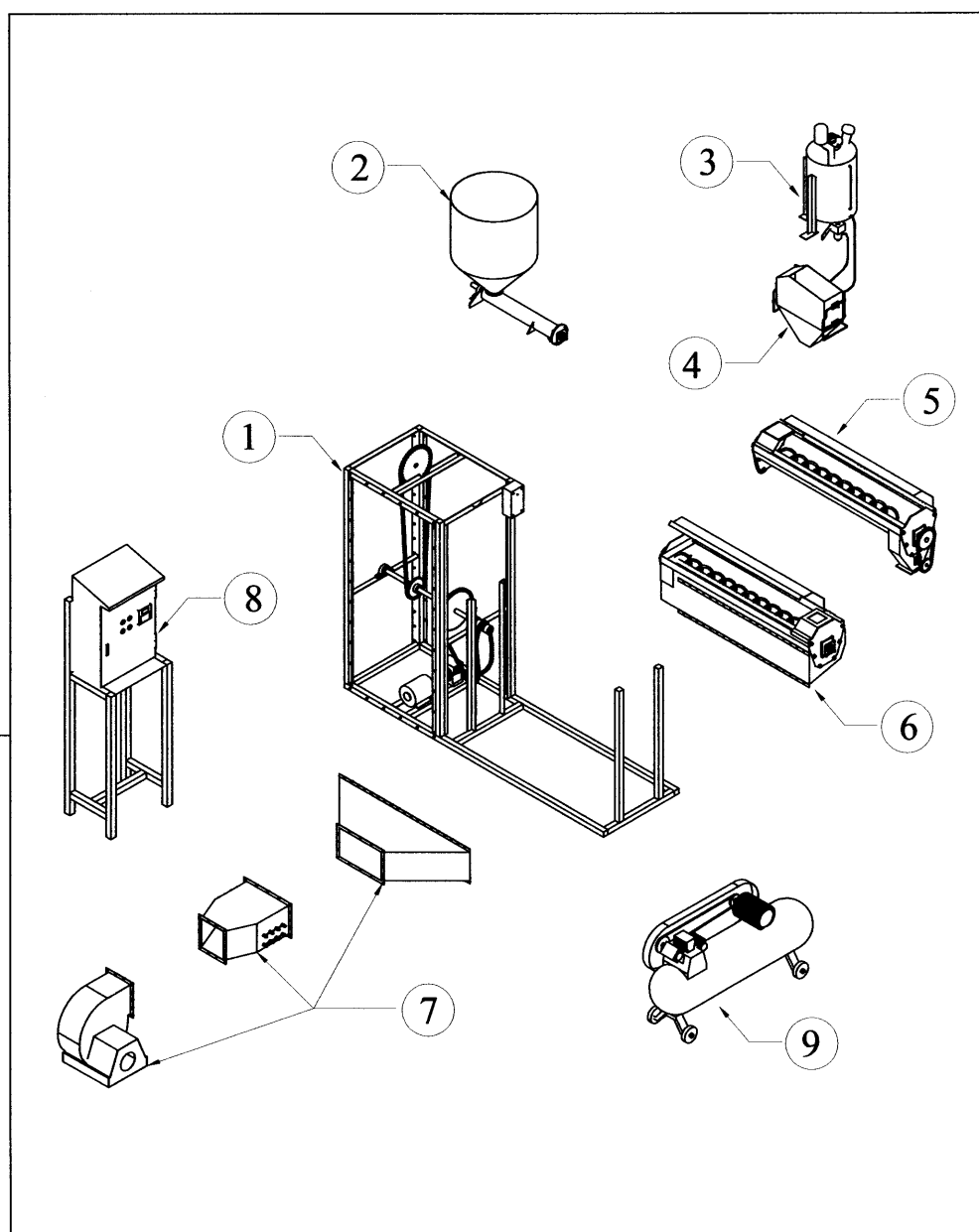
		Pos. Part Name and Remark		Dimension		Material		Req	Drawing No.
		Scale :		Name		Date		Department of Agricultural Engineering	
		-		Drawn		03/01/49			
		Gen Tolerances ISO2768 :		Checked				Khon Kaen University	
				Title :				Drawing No.	
				เครื่องผลิตข้าวเปลือกแรมธาตุอาหาร					MC - 01
Fitting	Allowance								

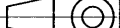


Pos.	Part Name and Remark	Dimension	Material	Req	Drawing No.
Scale :	-	Name	Date	Department of Agricultural Engineering Khon Kaen University	
Gen Tolerances ISO2768 :	Drawn	03/01/49	Checked		
	Title :				Drawing No.
Fitting	Allowance	เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร			MC - 02



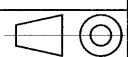
Pos.	Part Name and Remark	Dimension	Material	Req	Drawing No.
Scale :	1:30	Name	Date	Department of Agricultural Engineering	
Gen Tolerances ISO2768 :	Checked	Drawn	03/01/49	Khon Kaen University	
	Title :	เครื่องผลิตข้าวเปลือกแรมข้าวอาหาร			Drawing No.
Fitting	Allowance				MC - 03

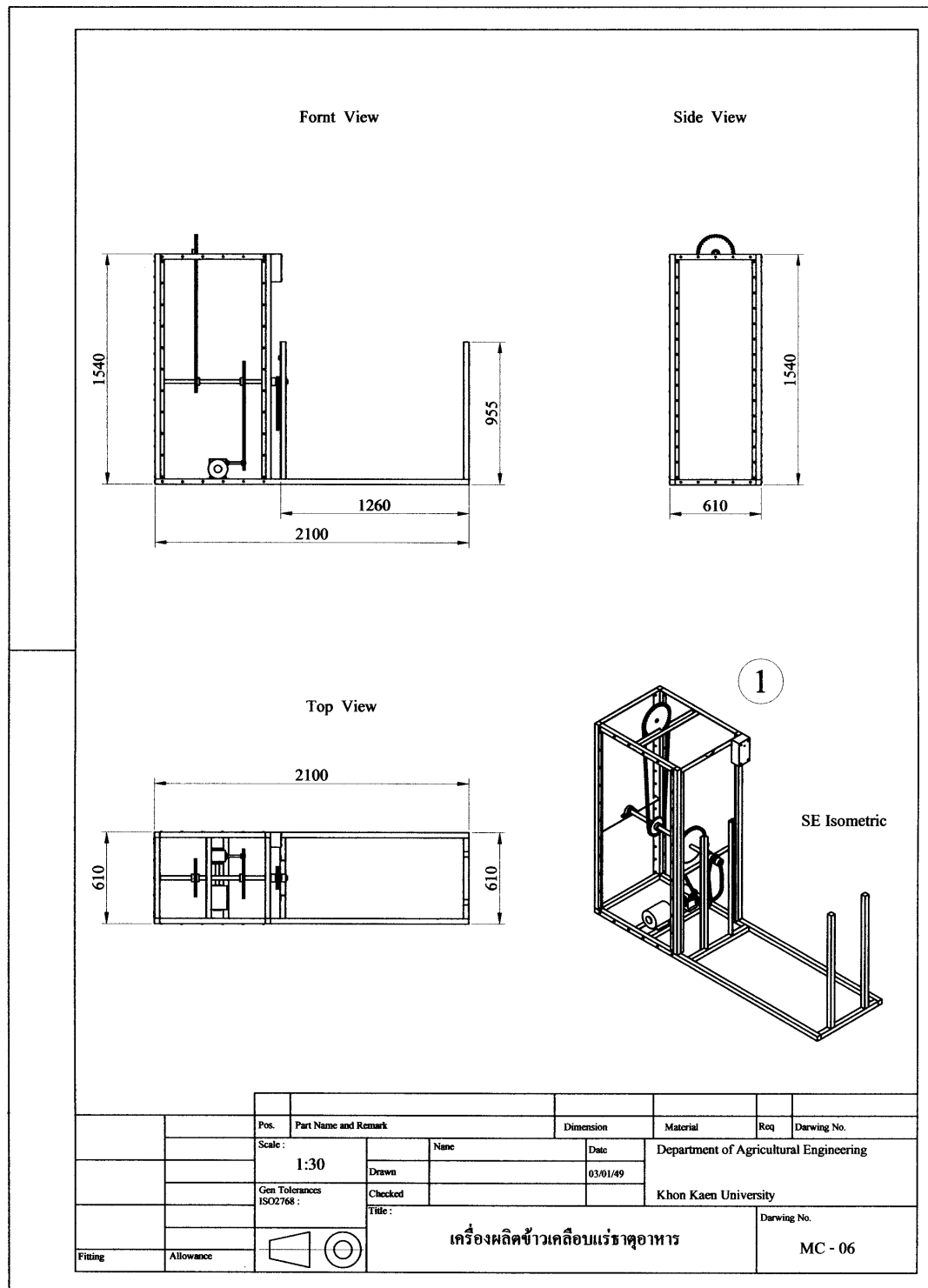


		Pos.		Part Name and Remark		Dimension		Material		Req		Darwing No.	
		Scale :				Name		Date		Department of Agricultural Engineering			
				-		Drawn		03/01/49					
		Gen Tolerances ISO2768 :		Checked						Khon Kaen University			
				Title :									
										Darwing No.			
Fitting	Allowance			เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร							MC - 04		

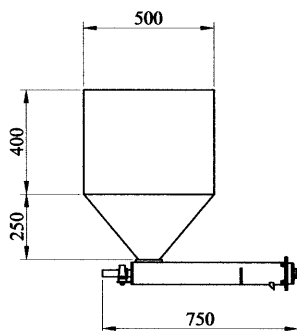
รายการ	รายละเอียด
① โคร่ง + กลไกและคันกำลังขับ	ถ่ายทอดกำลังโดยระบบโซ่และเฟือง มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1.5 กิโลวัตต์ แท่งทำความร้อนขนาด 10.5 กิโลวัตต์
② ถังบรรจุและเกลียวป้อน	ถังบรรจุขนาด 90 ลิตร เกลียวป้อนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 ซม. ระยะห่างระหว่างเกลียว 4.5 ซม.
③ ถังบรรจุสารพ่น	ถังบรรจุขนาด 30 ลิตร ภายในถังมีใบกวนสาร
④ ห้องพ่นเคลือบสาร	จำนวน 4 หัวพ่น อัตราการพ่น 18 ลิตร/ชั่วโมง (รวม 4 หัวพ่น) มีความดันลม 1.5 บาร์
⑤ รางคลุก	ความยาว 1.2 เมตร เกลียวลำเลียงขนาด 18 ซม. ระยะห่างระหว่างเกลียว 9 ซม.
⑥ รางอบลดความชื้น	ความยาว 1.2 เมตร เกลียวลำเลียงขนาด 18 ซม. ระยะห่างระหว่างเกลียว 9 ซม.
⑦ ชุดเป่าลมร้อน	พัฒนแบบหอยโข่ง ขนาด 60 ลบ.ม./นาที ที่ความเร็วรอบ 2860 รอบ/นาที มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1.5 กิโลวัตต์ แท่งทำความร้อนขนาด 10.5 กิโลวัตต์
⑧ ชุดควบคุม	สามารถควบคุมความเร็วรอบชุดขับเคลื่อนเกลียวลำเลียง ของรางคลุกและเกลียวลำเลียงของรางอบลดความชื้นได้ สามารถควบคุมความเร็วพัดลมได้
⑨ ป้อนลม	ป้อนมาตรฐานที่กำหนดในท้องตลาด ความจุของถังลม 148 ลิตร ความดัน 20 กิโลกรัม/ตร.ซม. มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1.5 กิโลวัตต์

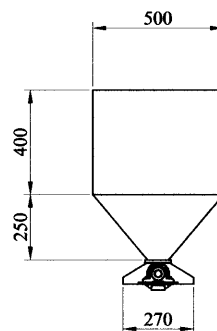
		Pos.	Part Name and Remark	Dimension	Material	Roq	Darwing No.
		Scale :	-	Name	Date	Department of Agricultural Engineering	
			Drawn		03/01/49	Khon Kaen University	
		Gen Tolerances ISO2768 :	Checked			Darwing No.	
			Title :	เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร			MC - 05
Fitting	Allowance						



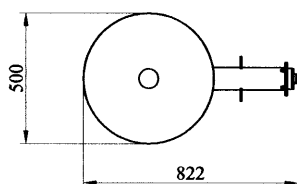
Front View



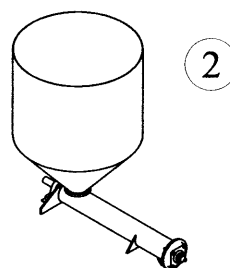
Side View



Top View

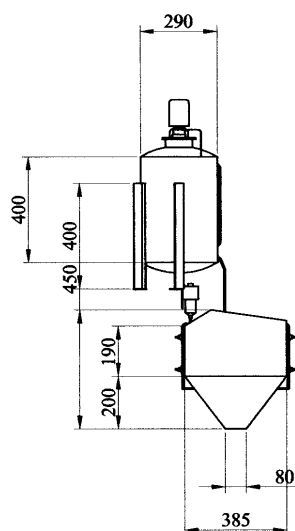


SE Isometric

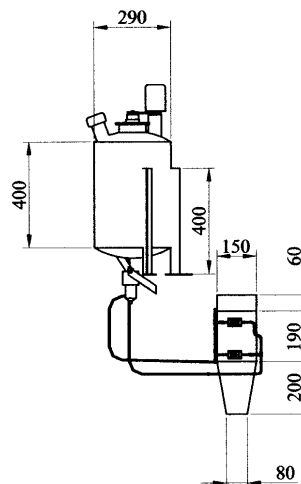


		Pos.	Part Name and Remark		Dimension	Material	Req.	Drawing No.
		Scale :	1:20		Name	Date	Department of Agricultural Engineering	
		Gen Tolerances ISO2768 :	Drawn		03/01/49	Khon Kaen University		
			Checked			Darwing No.		
			เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร					MC - 07
Fitting	Allowance							

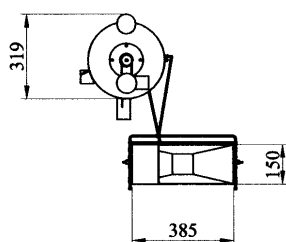
Front View



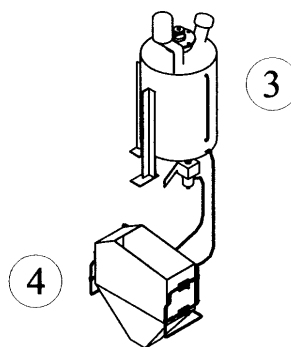
Side View



Top View

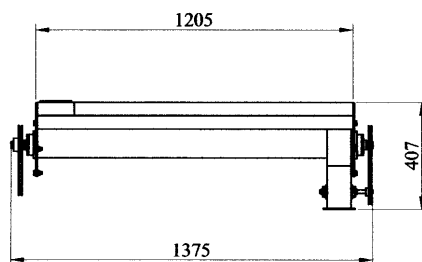


SE Isometric

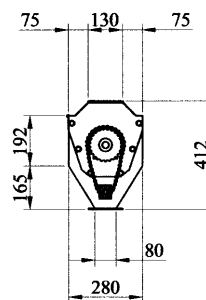


Pos.	Part Name and Remark	Dimension	Material	Req.	Drawing No.
Scale :	1:20	Name	Date	Department of Agricultural Engineering Khon Kaen University	
Gen Tolerances ISO2768 :	Checked	Drawn	03/01/49		
	Title :				
Fitting	Allowance	เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร			Drawing No. MC - 08

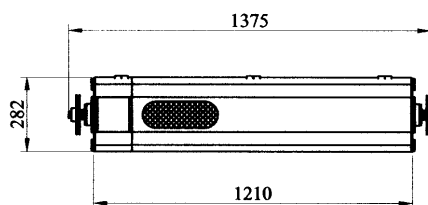
Front View



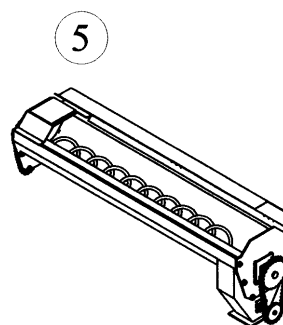
Side View



Top View

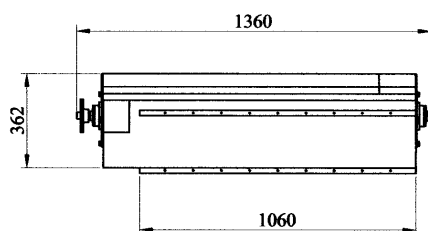


SE Isometric

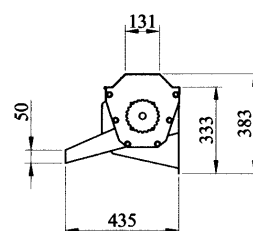


		Pos.	Part Name and Remark		Dimension	Material	Req	Drawing No.
		Scale :	1:20	Name	Date	Department of Agricultural Engineering		
		Gen Tolerances ISO2768 :	Checked		03/01/49	Khon Kaen University		
			Title :					Drawing No.
Fitting	Allowance	เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร					MC - 09	

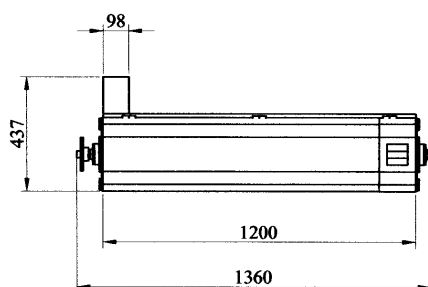
Front View



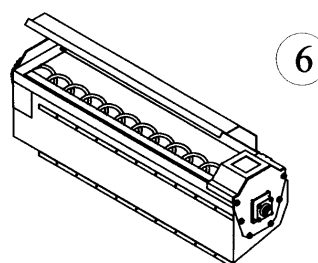
Side View



Top View

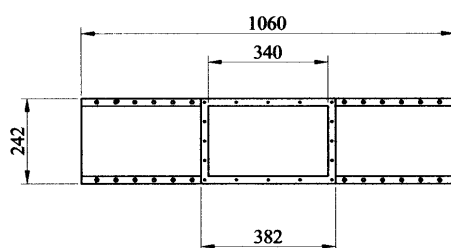


SE Isometric

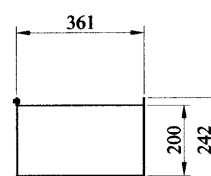


		Pos.	Part Name and Remark		Dimension	Material	Req	Drawing No.
		Scale :	1:20	Name	Date	Department of Agricultural Engineering		
		Gen Tolerances ISO2768 :		Drawn	03/01/49			
				Checked		Khon Kaen University		
				Title :				Drawing No.
Fitting	Allowance			เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร				MC - 10

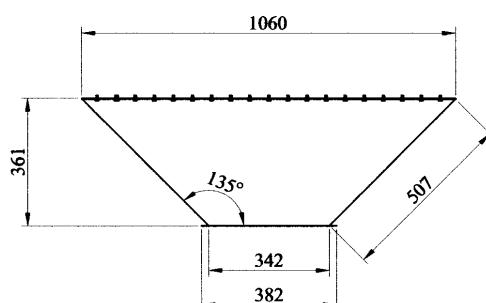
Front View



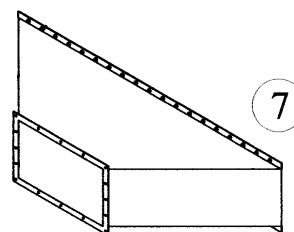
Side View



Top View

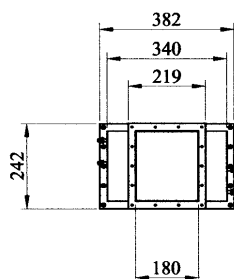


SE Isometric

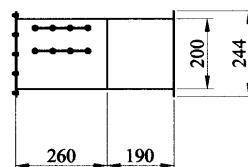


Pos.		Part Name and Remark		Dimension		Material		Req		Drawing No.	
Scale :		1:15		Name		Date		Department of Agricultural Engineering		Khon Kaen University	
Gen Tolerances		ISO2768 :		Checked		03/01/49		Title :		Drawing No.	
Fitting		Allowance				<b>เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร</b>		<b>MC - 11</b>			

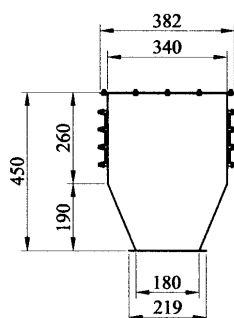
Front View



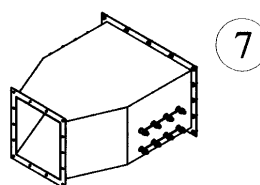
Side View



Top View

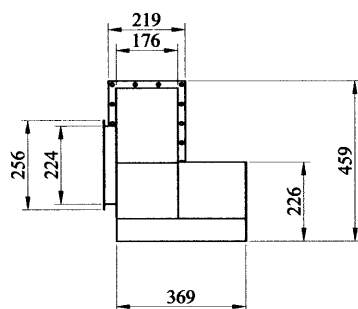


SE Isometric

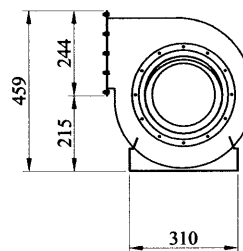


Pos.		Part Name and Remark		Dimension	Material	Req	Drawing No.
Scale :		Name		Date	Department of Agricultural Engineering		
1:15		Drawn		03/01/49	Khon Kaen University		
Gen Tolerances ISO2768 :		Checked			Title :		
		Title :		เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร			Drawing No.
		Fitting		Allowance			MC - 12

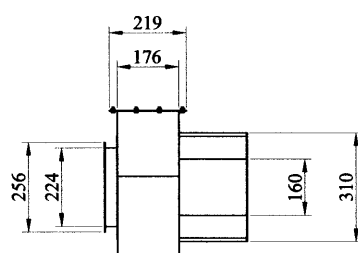
Front View



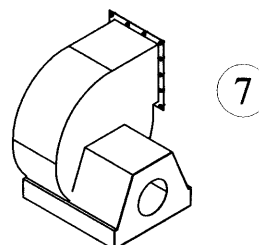
Side View

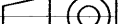


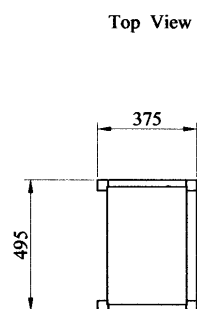
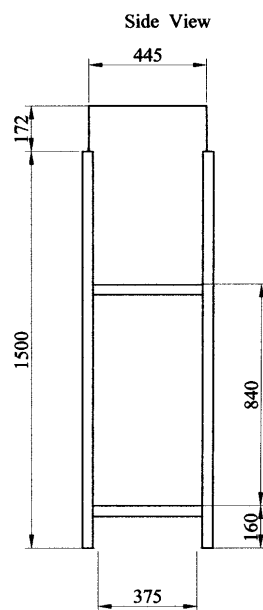
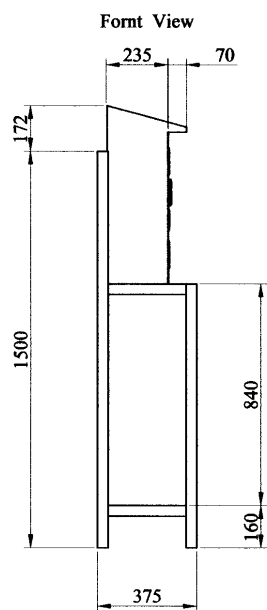
Top View



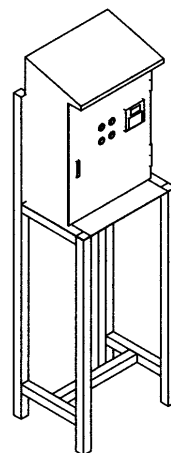
SE Isometric



		Pos.	Part Name and Remark			Dimension	Material	Req	Drawing No.
		Scale :	1:15	Name		Date	Department of Agricultural Engineering		
				Drawn		03/01/49			
		Gen Tolerances ISO2768 :	Checked			Khon Kaen University			
			Title :	เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร					
							Drawing No.		
Fitting	Allowance					MC - 13			

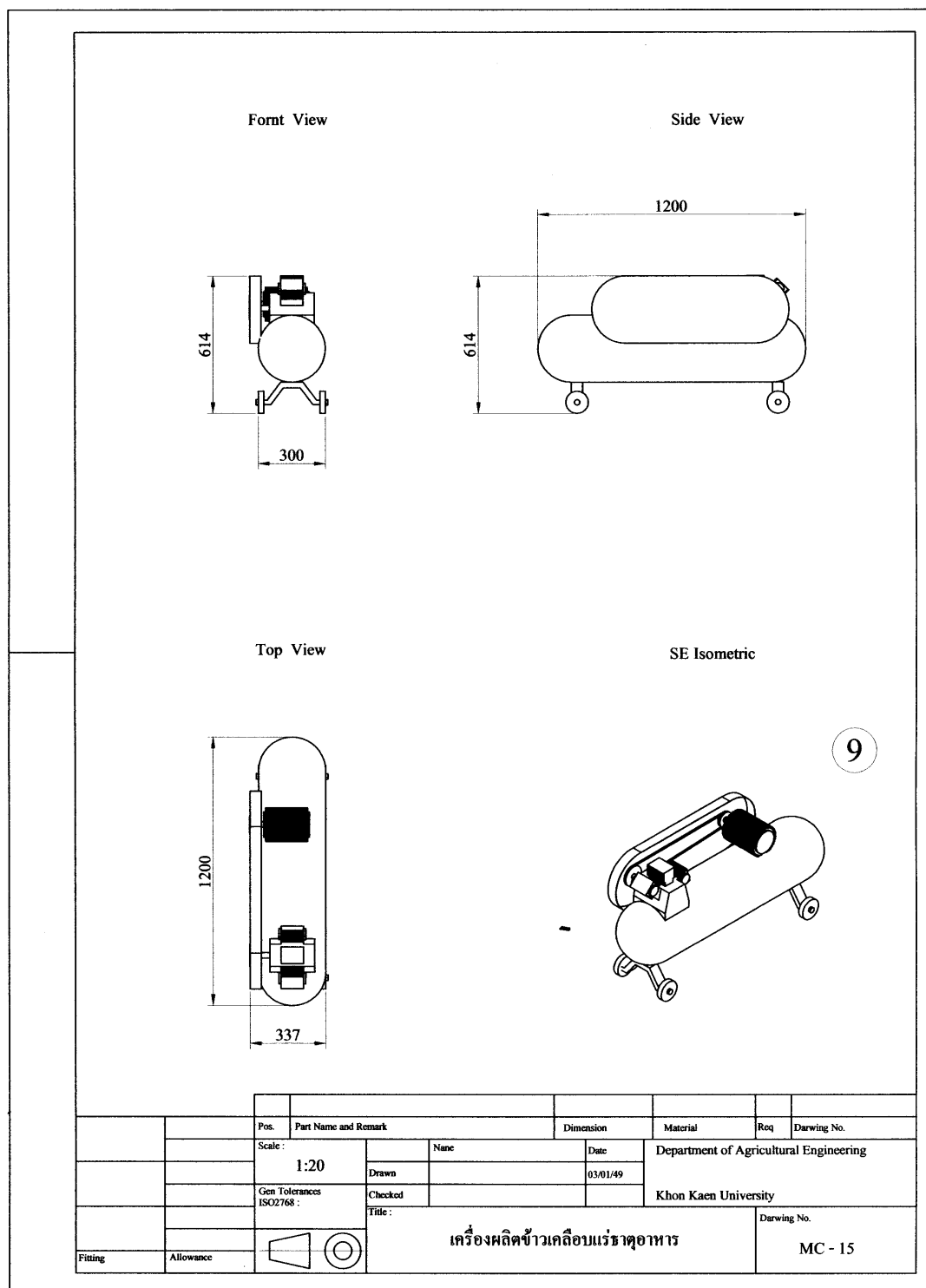


SE Isometric



8

		Pos.	Part Name and Remark		Dimension	Material	Req	Drawing No.
		Scale :	1:20	Name	Date	Department of Agricultural Engineering Khon Kaen University		
		Gen Tolerances ISO2768 :		Drawn	03/01/49			
				Checked		Khon Kaen University		
				Title :				Drawing No.
Fitting	Allowance			เครื่องผลิตข้าวเคลือบแร่ธาตุอาหาร				MC - 14



ภาคผนวก ข.

ปริมาณไอโอดีนในข้าวสารที่ผ่านการเคลือบ และดัชนีความขาวของข้าวสาร  
ที่ผ่านการเคลือบด้วยสภาวะต่าง ๆ

ตารางที่ ข. 1 ปริมาณไอโอดีนในข้าวสารที่ผ่านการเคลือบแร่ธาตุอาหารด้วยสภาวะต่าง ๆ

ตัวอย่าง	อัตราการป้อน (กก./ชม.)	อุณหภูมิที่ตั้ง	ปริมาณไอโอดีนที่เสริม	ปริมาณไอโอดีน/ข้าว 100 กรัม <sup>(1)</sup>
1	180	48	0.196	58.4849 ± 0.8876
2	200	48	0.196	69.8354 ± 1.3819
3	220	48	0.196	70.2012 ± 1.9165
4	240	48	0.196	56.3197 ± 1.1795
5	260	48	0.196	51.6960 ± 0.8301
6	280	48	0.196	57.7149 ± 1.0518
7	180	48	0.202	76.5066 ± 1.1186
8	200	48	0.202	48.2839 ± 1.9734
9	220	48	0.202	62.7698 ± 1.6421
10	240	48	0.202	71.9810 ± 0.7939
11	260	48	0.202	55.7495 ± 1.0278
12	280	48	0.202	57.3899 ± 1.6790
13	180	48	0.208	13.7699 ± 0.2545
14	200	48	0.208	37.2350 ± 2.1149
15	220	48	0.208	31.2350 ± 1.3775
16	240	48	0.208	45.9795 ± 0.8384
17	260	48	0.208	21.6229 ± 1.8383
18	280	48	0.208	42.3589 ± 3.3315
19	180	45	0.196	80.5017 ± 2.5049
20	200	45	0.196	58.0161 ± 1.6256
21	220	45	0.196	68.9051 ± 4.9041
22	240	45	0.196	57.2737 ± 1.8688
23	260	45	0.196	54.1438 ± 4.6629
24	280	45	0.196	51.3127 ± 3.6043
25	180	48	0.196	75.2287 ± 2.6331
26	200	48	0.196	76.8596 ± 1.5128
27	220	48	0.196	72.8337 ± 3.4291
28	240	48	0.196	70.2438 ± 3.8036
29	260	48	0.196	55.2862 ± 3.9553
30	280	48	0.196	57.6084 ± 5.9712
31	180	45	0.202	58.2461 ± 3.2022
32	200	45	0.202	58.2168 ± 5.0293

ตารางที่ ข. 1 ปริมาณไอโอดีนในข้าวสารที่ผ่านการเคลือบแร่ธาตุอาหารด้วยสภาวะต่าง ๆ (ต่อ)

ตัวอย่าง	อัตราการป้อน (กก./ชม.)	อุณหภูมิที่ตั้ง	ปริมาณไอโอดีนที่เสริม	ปริมาณไอโอดีน/ข้าว 100 กรัม <sup>(1)</sup>
33	220	45	0.202	66.8848 ± 1.5306
34	240	45	0.202	57.2420 ± 2.6657
35	260	45	0.202	66.1056 ± 3.6765
36	280	45	0.202	66.3571 ± 5.5986
37	180	48	0.202	72.6014 ± 1.4797
38	200	48	0.202	missing
39	220	48	0.202	61.5873 ± 5.0508
40	240	48	0.202	56.9048 ± 4.6049
41	260	48	0.202	74.3584 ± 1.4096
42	280	48	0.202	71.4521 ± 1.9965
43	180	45	0.208	80.2770 ± 0.8119
44	200	45	0.208	74.4365 ± 0.6602
45	220	45	0.208	75.5525 ± 1.9442
46	240	45	0.208	42.7263 ± 3.8829
47	260	45	0.208	missing
48	280	45	0.208	46.6758 ± 3.8222
49	180	48	0.208	78.1865 ± 1.2462
50	200	48	0.208	79.9444 ± 1.3932
51	220	48	0.208	63.1390 ± 2.2832
52	240	48	0.208	66.1883 ± 6.1008
53	260	48	0.208	51.3155 ± 3.7021
54	280	48	0.208	59.9198 ± 1.3923

หมายเหตุ

(1) หมายถึง  $MEAN \pm SD$  ค่าเฉลี่ยที่ได้คำนวณจากการวิเคราะห์ 4 ซ้ำ

\* ปริมาณไอโอดีนที่แสดงในตารางคิดเป็นปริมาณไอโอดีน ( $\mu g$ )/ข้าว 100 กรัม (wet basis)

ตารางที่ ข. 2 ดัชนีความขาวของข้าวสารที่ผ่านการเคลือบแร่ธาตุอาหารด้วยสภาวะต่าง ๆ

ตัวอย่าง	อัตราการป้อน(กก./ชม)	อุณหภูมิที่ตั้ง	ค่า L*	ค่า a*	ค่า b*	ดัชนีความขาว
1	180	48	76.27	-0.37	17.42	70.56
2	200	48	75.96	-0.48	18.46	69.69
3	220	48	75.95	-0.29	17.48	70.27
4	240	48	76.92	-0.57	17.90	70.79
5	260	48	76.92	-0.70	18.02	70.71
6	280	48	75.98	-0.29	17.99	69.99
7	180	48	74.68	-0.21	18.16	68.84
8	200	48	74.48	-0.40	16.33	69.70
9	220	48	75.89	-0.24	18.58	69.56
10	240	48	75.18	-0.42	16.84	70.00
11	260	48	75.53	-0.43	18.27	69.46
12	280	48	74.77	-0.30	18.94	68.45
13	180	48	76.35	-0.86	17.99	70.27
14	200	48	77.1	-0.69	17.89	70.93
15	220	48	76.76	-0.71	17.62	70.83
16	240	48	76.72	-0.61	17.59	70.82
17	260	48	77.19	-0.85	17.87	71.01
18	280	48	77.37	-0.71	17.47	71.40
19	180	45	79.34	-0.88	16.46	73.57
20	200	45	78.77	-1.41	17.73	72.30
21	220	45	78.77	-1.67	17.08	72.70
22	240	45	79.03	-1.31	17.56	72.62
23	260	45	79.41	-1.46	17.06	73.22
24	280	45	78.65	-1.35	17.33	72.47
25	180	48	79.37	-1.28	17.32	73.03
26	200	48	79.5	-1.18	17.66	72.92
27	220	48	78.85	-1.17	17.32	72.64
28	240	48	79.55	-1.60	17.09	73.30
29	260	48	78.88	-1.12	16.88	72.94
30	280	48	78.56	-1.49	17.29	72.42
31	180	45	79.77	-1.45	16.81	73.66
32	200	45	78.96	-1.37	17.13	72.83

ตารางที่ ข. 2 ดัชนีความขาวของข้าวสารที่ผ่านการเคลือบแร่ธาตุอาหารด้วยสภาวะต่าง ๆ (ต่อ)

ตัวอย่าง	อัตราการป้อน(กก./ชม)	อุณหภูมิที่ตั้ง	ค่า L*	ค่า a*	ค่า b*	ดัชนีความขาว
33	220	45	79.01	-1.75	17.19	72.81
34	240	45	78.56	-1.07	17.33	72.41
35	260	45	79.38	-1.36	16.85	73.34
36	280	45	78.25	-1.30	17.14	72.28
37	180	48	78.66	-1.18	17.34	72.48
39	220	48	78.95	-1.33	17.35	72.69
40	240	48	78.64	-1.23	17.23	72.53
41	260	48	78.76	-1.59	16.69	72.94
42	280	48	78.96	-1.32	17.36	72.69
43	180	45	78.57	-1.24	16.89	72.69
44	200	45	80.05	-1.41	14.73	75.16
45	220	45	80.27	-1.44	14.90	75.23
46	240	45	79.24	-1.42	15.57	74.01
48	280	45	79.69	-1.30	15.24	74.57
49	180	48	80.01	-1.29	17.30	73.53
50	200	48	81.06	-1.20	15.52	75.48
51	220	48	80.37	-1.23	15.02	75.25
52	240	48	79.71	-1.44	16	74.12
53	260	48	80.11	-1.48	15.16	74.95
54	280	48	79.62	-1.74	15.35	74.43
ขาวเกษตร 100			79.73	-1.07	15.96	74.18
เหลืองประทิว 100			78.35	-1.05	18.03	71.81

#### หมายเหตุ

ตัวอย่างที่ 1-42เป็นข้าวเหลืองประทิว 100

ตัวอย่างที่ 43-54 เป็นข้าวขาวเกษตร 100

\* ดัชนีความขาว คำนวณจาก

$$\text{ดัชนีความขาว} = 100 - ((100 - L^*)^2 + a^{*2} + b^{*2})^{1/2}$$

#### สรุป

\* ข้าวสารที่ผ่านการเคลือบด้วยสารละลายเจลเสริมไอโอดีนมีค่าดัชนีความขาวของเมล็ดข้าวเพิ่มขึ้น ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการที่มีเจลแบ่งไปเคลือบติดที่ผิวเมล็ดข้าวสาร ดัชนีความขาวจึงเพิ่มขึ้น

\* ตัวอย่างข้าวที่เสริมไอโอดีนร่วมกับธาตุเหล็กและสังกะสีจะมีค่าดัชนีความขาวลดลงจากตัวอย่างควบคุม ทั้งนี้เนื่องจากสีของธาตุเหล็กทำให้ดัชนีความขาวลดลง

## สรุปผลการหาปริมาณไอโอดีน

### ตัวอย่างที่ 1-6

- ★ ข้าวเหลืองปะทิว 100 เสริมไอโอดีน 0.196 g ร่วมกับเกลือ 14.4 g และสังกะสี 19.2 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 48 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงไม่แน่นอน แต่ทุกตัวอย่างมีปริมาณไอโอดีนมากกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน)

### ตัวอย่างที่ 7-12

- ★ ข้าวเหลืองปะทิว 100 เสริมไอโอดีน 0.202 g ร่วมกับเกลือ 14.8 g และสังกะสี 20.0 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 48 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มลดลง และทุกตัวอย่างมีปริมาณไอโอดีนมากกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน)

### ตัวอย่างที่ 13-18

- ★ ข้าวเหลืองปะทิว 100 เสริมไอโอดีน 0.208 g ร่วมกับเกลือ 15.2 g และสังกะสี 20.8 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 48 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงไม่แน่นอน และทุกตัวอย่างมีปริมาณไอโอดีนน้อยกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน) สาเหตุน่าจะมาจากความหนืดของน้ำเจลเพิ่มขึ้น จึงมีผลให้น้ำเจลออกจากหัวฉีดลดลง และไม่คงที่

### ตัวอย่างที่ 19-24

- ★ ข้าวเหลืองปะทิว 100 เสริมไอโอดีน 0.196 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 45 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มลดลง และทุกตัวอย่างมีปริมาณไอโอดีนมากกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน)

### ตัวอย่างที่ 25-30

- ★ ข้าวเหลืองปะทิว 100 เสริมไอโอดีน 0.196 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 48 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มลดลง และทุกตัวอย่างมีปริมาณไอโอดีนมากกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน)

#### ตัวอย่างที่ 31-36

- ★ ข้าวเหลืองประทิว 100 เสริมไอโอดีน 0.202 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 45 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และทุกตัวอย่างมีปริมาณไอโอดีนมากกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน)

#### ตัวอย่างที่ 37-42

- ★ ข้าวเหลืองประทิว 100 เสริมไอโอดีน 0.202 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 48 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และทุกตัวอย่างมีปริมาณไอโอดีนมากกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI

#### ตัวอย่างที่ 43-48

- ★ ข้าวขาวเกษตร 100 เสริมไอโอดีน 0.208 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 45 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มลดลง โดยตัวอย่างที่มีอัตราการป้อนข้าวสาร 180-220 kg./hr. มีปริมาณไอโอดีนมากกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน) ส่วนตัวอย่างที่มีอัตราการป้อนข้าวสาร 240-280 kg./hr. มีปริมาณไอโอดีนน้อยกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน)

#### ตัวอย่างที่ 49-54

- ★ ข้าวขาวเกษตร 100 เสริมไอโอดีน 0.208 g
- ★ อุณหภูมิในการทำให้ข้าวแห้ง 48 องศาเซลเซียส
- ★ เมื่ออัตราเร็วในการป้อนข้าวสารเพิ่มขึ้น ปริมาณไอโอดีนมีแนวโน้มลดลง โดยทุกตัวอย่าง มีปริมาณไอโอดีนมากกว่า 1 ใน 3 ของ Thai RDI (50 ไมโครกรัม/วัน)

#### หมายเหตุ

- ★ ตัวอย่างที่ 1-18 ได้วิเคราะห์เฉพาะปริมาณไอโอดีนเพียงอย่างเดียว เนื่องจากการวิเคราะห์ปริมาณธาตุเหล็กและสังกะสีจะต้องใช้เทคนิค Atomic Absorption Spectrophotometer