

สารบัญ

กิตติกรรมประกาศ

บทคัดย่อภาษาไทย

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ

สารบัญตาราง

สารบัญภาพ

หน้า
ค
ง
น
ม
ว
จ

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัจจัยงานวิจัย	1
1.2 สถานการณ์การส่งออกข้าวไทยเดือนแรกของปี 2546	3
1.3 สถานการณ์ข้าวไทย	4
1.4 ภาวะการส่งออก/ราคาข้าว	5
1.5 หลักการและแนวคิดของงานวิจัย	9
1.5.1 หลักการทำงานของเครื่องสีข้าวกล้อง	9
1.6 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	10
1.7 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา	10
1.8 ขอบเขตของงานวิจัย	11

บทที่ 2 วรรณกรรมปรัชญา

2.1 สรุปสาระสำคัญจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง	12
2.2 กระบวนการสีข้าวกล้อง	21
2.3 กลยุทธ์ในการทดลอง	22
2.3.1 การออกแบบการทดลองเชิงแฟกторเรียล	25
2.3.2 การออกแบบพื้นผิวผลตอบ (Response Surface Methodology)	27
2.3.3 การออกแบบส่วนประสานกลาง (Central Composite Design)	28

2.3.4 แบบจำลองทดถอย (Regression Model)	31
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	32
3.1 วิเคราะห์ปัญหาและปัจจัยในการgradeข้าว	32
3.2 คุณภาพของข้าวเปลือก (Quality of rough rice)	34
3.2.1 คุณลักษณะของผลตอบ (Response Characteristic)	34
3.2.2 ปัจจัยควบคุม (Control Factor)	34
3.2.3 ปัจจัยคงที่ (Held – Constant Factors)	36
3.2.4 ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้ (Nuisance Factors)	36
3.2.5 ปัจจัยที่มีอันตรกิริยา (Interactions)	36
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	37
3.3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง	37
3.3.2 เครื่องมือทางสถิติที่ใช้ในการวิจัย	40
3.4 การหาช่วงระดับของปัจจัย	40
3.4.1 ปัจจัยความเร็วตอบ	41
3.4.2 ปัจจัยของช่องว่าง	42
3.4.3 ข้าวเปลือกแต่ละพันธุ์	43
3.5 การทดลองเพื่อหาอิทธิพลของปัจจัยจากแบบทดลอง	43
3.5.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติและหาค่าที่เหมาะสมที่สุดของแต่ละปัจจัย	48
3.6 การทดลองเพื่อยืนยันผล	50
3.7 การประเมินประสิทธิภาพ	51
3.8 สรุปผลการทดลอง	51
บทที่ 4 ผลการวิจัยและการวิเคราะห์	52
4.1 การวิเคราะห์อิทธิพลของปัจจัยจากแบบจำลอง	52
4.1.1 การทดลองเพื่อหาอิทธิของปัจจัย	52
4.1.2 วิเคราะห์การทดถอยของพื้นผิวผลตอบ	56
4.1.3 การตรวจสอบความถูกต้องของแบบจำลอง	56

ญู

4.1.4 การทดสอบสัมประสิทธิ์ของการตัดสินใจ (R – Square)	56
4.1.5 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance)	57
4.1.6 สร้างสมการทำนาย	61
4.2 การหาค่าปัจจัยที่เหมาะสมที่สุดของปัจจัยที่มีผลต่อ % ข้าวดี	67
4.3 การทดลองเพื่อยืนยันผล	70
4.4 การประเมินประสิทธิภาพ	72
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	73
5.1 สรุปผลการวิจัย	73
5.2 การอภิปรายผล	73
5.3 ข้อเสนอแนะ	75
บรรณานุกรม	80
ภาคผนวก	87
ภาคผนวก ก มาตรฐานข้าวไทย	88
ภาคผนวก ข ตารางบันทึกผลการทดลองเปอร์เซ็นต์ในการออกแบบ เบื้องต้นเพื่อหาปัจจัยที่เหมาะสม	102
ภาคผนวก ค ตารางบันทึกผลการทดลองแต่ละ Treatment	106
ภาคผนวก ง ผลการคำนวณค่า Fit, Residual และ Standard Residual	115
ภาคผนวก จ ขั้นตอนและผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาสัมประสิทธิ์ ของเทอมต่าง ๆ ของปัจจัยที่มีผลต่อการกะเทาะเปลือก	132
ภาคผนวก ฉ สร้างสมการทำนายของเปอร์เซ็นต์ข้าวดีหลังการกะเทาะ เปลือกทั้ง 3 พันธุ์	142
ภาคผนวก ช การทดสอบความซึ้นของข้าวแต่ละพันธุ์ด้วยฟังก์ชัน	158
One – Sample Z	168
ประวัติผู้เขียน	

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1.1 เปรียบเทียบคุณค่าอาหารข้าวกล้องกับข้าวขาว	2
1.2 ผลผลิตของข้าวน้ำปีและนาปรัง	4
1.3 ราคาข้าวเปลือก	5
1.4 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกข้าวกล้องไทยปี 2539-2544	7
2.1 เครื่องหมายที่ใช้สำหรับคำนวณผลลัพธ์ของการออกแบบ 2^2	27
2.2 การหาค่าของ α สำหรับคุณสมบัติทางด้าน Rotatability	29
2.3 ค่า α เมื่อกำหนด 2 Blocks สำหรับใช้ในงานวิจัยนี้	30
2.4 จำนวน Runs ที่ต้องการสำหรับ CCD	30
2.5 การออกแบบ CCD : 2 Factors, 2 Blocks สำหรับใช้ในงานวิจัยนี้	31
3.1 ปัจจัยควบคุม	34
3.2 ปัจจัยคงที่	36
3.3 ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้	36
3.4 จำนวนเปอร์เซ็นต์ข้าวดีหลังจากผ่านกระบวนการเปลือก หัก 3 พันธุ์	41
3.5 ตัวอย่างตารางบันทึกผลการทดลองของแต่ละ Treatment	47
3.6 บันทึกการทดลองยืนยันผล ของพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105	50
3.7 บันทึกการทดลองยืนยันผล ของพันธุ์ข้าวขาวข 15	50
3.8 บันทึกการทดลองยืนยันผล ของพันธุ์ข้าวปีทุนธานี 1	51
4.1 ตารางบันทึกผลการทดลองแต่ละ Treatment ของพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105	53
4.2 ตารางบันทึกผลการทดลองแต่ละ Treatment ของพันธุ์ข้าวปีทุนธานี 1	54
4.3 ตารางบันทึกผลการทดลองแต่ละ Treatment ของพันธุ์ข้าวขาวข 15	55
4.4 การวิเคราะห์สัมประสิทธิ์การตัดสินใจของข้าวแต่ละพันธุ์	57
4.5 การวิเคราะห์ความแปรปรวน(สำหรับพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105)	57
4.6 การวิเคราะห์ความแปรปรวน(สำหรับพันธุ์ข้าวขาวข 15)	58
4.7 การวิเคราะห์ความแปรปรวน(สำหรับพันธุ์ข้าวปีทุนธานี 1)	58

4.8	การวิเคราะห์ Estimated Regression Coefficients (สำหรับพันธุ์ข้าวขาว คงຄณะลี 105)	59
4.9	การวิเคราะห์ Estimated Regression Coefficients (สำหรับพันธุ์ข้าวขาวกช 15)	60
4.10	การวิเคราะห์ Estimated Regression Coefficients (สำหรับพันธุ์ข้าว ปทุมธานี 1)	61
4.11	ค่าปัจจัยที่เหมาะสมจากการคำนวณของแต่ละพันธุ์	69
4.12	บันทึกการทดลองยืนยันผล (สำหรับพันธุ์ข้าวขาวคงຄณะลี 105)	71
4.13	บันทึกการทดลองยืนยันผล (สำหรับพันธุ์ข้าวขาวกช 15)	71
4.14	บันทึกการทดลองยืนยันผล (สำหรับพันธุ์ข้าวปทุมธานี 1)	72
5.1	เปรียบเทียบประสิทธิภาพระหว่างเครื่องทั้ง 2	76
5.2	อัตราค่าไฟฟ้าชุดใหม่	76

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright[©] by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
1.1 แผนภูมิแสดงคุณค่าทางอาหารระหว่างข้าวกล้องกับข้าวขาว	2
1.2 แสดงแผนภูมิผลผลิตระหว่างข้าวน้าปีกับข้าวน้าปรัง	4
1.3 แสดงกราฟ % ส่งออกและปริมาณการผลิต	8
2.1 INVERTER	22
2.2 หุ่นจำลองทั่วไปของกระบวนการ	23
2.3 Central Composite Design	25
2.4 2^2 Factorial Design	26
2.5 จุดของการออกแบบชนิด 2^2 Factorial Designs	28
2.6 การออกแบบส่วนประเมินค่า สำหรับ $k = 2$	29
3.1 ชุดความคุณ INVERTER	35
3.2 การสะเทาะเปลี่ยนค่าข้าวแบบลูกยางหมุน	35
3.3 เครื่องสีข้าวกล้อง	37
3.4 เวอร์เนียร์คัลิปเปอร์	38
3.5 เครื่องวัดความชื้น	38
3.6 เครื่องวัดอุณหภูมิ	38
3.7 เครื่องวัดความเร็วรอบ	39
3.8 เครื่องซั่งขนาด 2 กิโลกรัม	39
3.9 ฟิลเตอร์เกา	39
3.10 เครื่องคัดข้าว	40
3.11 ข้าวขาวคอกมะลิ 105	43
3.12 ข้าวเจ้าปทุมธานี 1	43
3.13 ข้าวขาว 15	43
3.14 ข้าวขาวคอกมะลิ 105 (ที่ผ่านการคัดแยก),(run ที่ 1-35)	44
3.15 ข้าวขาวคอกมะลิ 105 (ที่ผ่านการคัดแยก),(run ที่ 36-70)	45

3.16	ข้าวปุทุมธานี 1 (ที่ผ่านการคัดแยก),(run ที่ 1-35)	45
3.17	ข้าวปุทุมธานี 1 (ที่ผ่านการคัดแยก),(run ที่ 36-70)	46
3.18	ข้าวกล 15 (ที่ผ่านการคัดแยก),(run ที่ 1-35)	46
3.19	ข้าวกล 15 (ที่ผ่านการคัดแยก),(run ที่ 36-70)	47
4.1	กราฟโครงร่างและพื้นผิวผลตอบ ของพันธุ์ข้าวคอกมะลิ 105	64
4.2	กราฟโครงร่างและพื้นผิวผลตอบ ของพันธุ์กล 15	65
4.3	กราฟโครงร่างและพื้นผิวผลตอบ ของพันธุ์ปุทุมธานี 1	66
4.4	ค่าที่เหมาะสมที่สุดของปัจจัยที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ข้าวหลังการสะเทาะ เปลือก(สำหรับพันธุ์ข้าวคอกมะลิ 105)	67
4.5	ค่าที่เหมาะสมที่สุดของปัจจัยที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ข้าวหลังการสะเทาะ เปลือก(สำหรับพันธุ์ข้าวกล 15)	68
4.6	ค่าที่เหมาะสมที่สุดของปัจจัยที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ข้าวหลังการสะเทาะ เปลือก(สำหรับพันธุ์ข้าวปุทุมธานี 1)	68
4.7	กราฟแสดงจุดที่เหมาะสมของแต่ละปัจจัย ของข้าวพันธุ์ข้าวคอกมะลิ 105	69
4.8	กราฟแสดงจุดที่เหมาะสมของแต่ละปัจจัย ของข้าวพันธุ์กล 15	70
4.9	กราฟแสดงจุดที่เหมาะสมของแต่ละปัจจัย ของข้าวพันธุ์ปุทุมธานี 1	70
5.1	กราฟแสดงความสัมพันธ์จุดคุ้มทุน	79