

# สารบัญ

	หน้า
คำนำ	(1)
สารบัญ	(2)
สารบัญภาพ	(3)
สารบัญตาราง	(4)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการศึกษาวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	4
ประวัติความเป็นมาของตลาดหนองมน	4
ที่มาของข้าวหอม	7
ที่มาของข้าวหอมหนองมน	8
เอกลักษณ์ข้าวหอมหนองมน	9
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำข้าวหอม	9
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวหอม	10
ประวัติความเป็นมาข้าวหอมแม่สุภา (หนองมน)	12
การอบและการย่าง	12
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	18
งานวิจัยต่างประเทศ	18
งานวิจัยในประเทศ	18
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	23
เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย	23
วิธีดำเนินการจัดทำวิจัย	24
แผนดำเนินงานวิจัย	25
สถานที่และระยะเวลาการทำวิจัย	25
บทที่ 4 ผลและการวิจารณ์	26
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	37
บรรณานุกรม	39
ภาคผนวก	42
ภาคผนวก ก มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวหอม (มผช.746/2548)	43
ภาคผนวก ข ภาพประกอบเตาเผาข้าวหอมชุมชนหนองมน	48
ภาคผนวก ค วัสดุที่ใช้ในเตาเผาข้าวหอมชุมชนหนองมน	50
ภาคผนวก ง ภาพประกอบเตาเผาข้าวหอมชุมชนหนองมนที่ได้รับการพัฒนา	51
ภาคผนวก จ การวิเคราะห์เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม	54
ภาคผนวก ฉ ลักษณะทางกายภาพของข้าวหอมแม่สุภาในสภาวะต่าง ๆ	56

## สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	การถ่ายเทมวลและความร้อนระหว่างการอบ	13
2	กลิ่นที่เกิดจากการอบแห้งหรืออย่าง	16
3	ปริมาณและร้อยละของวัตถุดิบในการผลิตข้าวหลามแม่สุภา	26
4	ผลการทดสอบสภาวะเตาเผาข้าวหลามก่อนการพัฒนา	29
5	ผลการทดสอบสภาวะเตาเผาข้าวหลามที่ได้รับการพัฒนา	31
6	ผลการทดสอบอุณหภูมิผนังด้านนอกเตาเผาข้าวหลามที่ได้รับการพัฒนา	32
7	ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพเตาเผาข้าวหลามที่ได้รับการพัฒนาที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส	32
8	เปรียบเทียบประสิทธิภาพระหว่างเตาเผาข้าวหลามแม่สุภาแบบปัจจุบันกับแบบที่ได้รับการพัฒนา และการวิเคราะห์เชิงเศรษฐศาสตร์วิศวกรรม	33

## สารบัญภาพ

### ภาพประกอบ

- |                                    | หน้า |
|------------------------------------|------|
| 1 ขั้นตอนการผลิตข้าวหอม            | 27   |
| 2 เตาเผาข้าวหอมที่ใช้ในชุมชนหนองมน | 28   |
| 3 เตาเผาข้าวหอมที่ได้รับการพัฒนา   | 30   |

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี