

ภาคผนวก

ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกเมื่อเริ่มต้นเก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	662700.0000	220900.0000	.6667	.5770
Within Groups	44	14579400.00	331350.0000		
Total	47	15242100.00			

Coefficient of variance = 19.59%

ตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกเมื่อเริ่มต้นเก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	8.3958	2.7986	.6093	.6125
Within Groups	44	202.0833	4.5928		
Total	47	210.4792			

Coefficient of variance = 55.01%

ตารางที่ 3 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกเมื่อเริ่มต้นเก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	.1174	.0391	.2832	.8372
Within Groups	44	6.0793	.1382		
Total	47	6.1967			

Coefficient of variance = 2.64%

ตารางที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกเมื่อเริ่มต้นเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	662700.0000	220900.0000	.6667	.5770
Within Groups	44	14579400.0000	331350.0000		
Total	47	15242100.0000			

Coefficient of variance = 19.59%

ตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกเมื่อเริ่มต้นเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	4.2292	1.4097	.3007	.8247
Within Groups	44	206.2500	4.6875		
Total	47	210.4792			

Coefficient of variance = 59.57%

ตารางที่ 6 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกเมื่อเริ่มต้นเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	.7675	.2558	2.0734	.1175
Within Groups	44	5.4292	1.234		
Total	47	6.1967			

Coefficient of variance = 2.49%

ตารางที่ 7 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 20 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	9277800.000	3092600.000	1.3333	.2757
Within Groups	44	102055800.0	2319450.000		
Total	47	111333600.0			

Coefficient of variance = 36.00%

ตารางที่ 8 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 20 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	20596.7500	6865.5833	14.3012	.0000
Within Groups	44	21123.1667	480.0720		
Total	47	41719.9167			

Coefficient of variance = 48.11%

ตารางที่ 9 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 20 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	68.6517	22.8839	310.5269	.0000
Within Groups	44	3.2425	.0737		
Total	47	71.8942			

Coefficient of variance = 1.93%

ตารางที่ 10 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 20 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	45063600.00	15021200.00	9.9733	.0000
Within Groups	44	66270000.00	1506136.364		
Total	47	111333600.0			

Coefficient of variance = 29.01%

ตารางที่ 11 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน 20 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	6855.7500	2285.2500	2.8841	.0463
Within Groups	44	34864.1667	792.3674		
Total	47	41719.9167			

Coefficient of variance = 61.80%

ตารางที่ 12 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 20 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	1.5972	.5324	.3332	.8013
Within Groups	44	70.2970	1.5977		
Total	47	71.8942			

Coefficient of variance = 9.03%

ตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 40 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	1539649900	513216633.3	8.0524	.0002
Within Groups	44	2804317267	63734483.33		
Total	47	4343967167			

Coefficient of variance = 19.13%

ตารางที่ 14 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 40 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	38368.0625	12789.3542	59.7100	.0000
Within Groups	44	9424.4167	214.1913		
Total	47	47792.4792			

Coefficient of variance = 27.66%

ตารางที่ 15 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 40 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	72.6812	24.2271	287.5609	.0000
Within Groups	44	3.7070	.0843		
Total	47	76.3882			

Coefficient of variance = 2.07%

ตารางที่ 16 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 40 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	204981500.0	68327166.67	.7264	.5417
Within Groups	44	4138985667	94067856.06		
Total	47	4343967167			

Coefficient of variance = 23.25%

ตารางที่ 17 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 40 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	4378.5625	1459.5208	1.4792	.2333
Within Groups	44	43413.9167	986.6799		
Total	47	47792.4792			

Coefficient of variance = 59.38%

ตารางที่ 18 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 40 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	1.9152	.6384	.3772	.7699
Within Groups	44	74.4730	1.6926		
Total	47	76.3882			

Coefficient of variance = 9.28%

ตารางที่ 19 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 60 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	8449425.000	2816475.000	1.0108	.3970
Within Groups	44	122599500.0	2786352.273		
Total	47	131048925.0			

Coefficient of variance = 11.59%

ตารางที่ 20 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 60 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	66044.2292	22014.7431	548.1107	.0000
Within Groups	44	1767.2500	40.1648		
Total	47	67811.4792			

Coefficient of variance = 9.26%

ตารางที่ 21 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 60 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	68.9722	22.9907	290.5838	.0000
Within Groups	44	3.4812	.0791		
Total	47	72.4534			

Coefficient of variance = 2.01%

ตารางที่ 22 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 60 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	7124025.000	2374675.000	.8431	.4777
Within Groups	44	123924900.0	2816475.000		
Total	47	131048925.0			

Coefficient of variance = 11.65%

ตารางที่ 23 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 60 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	643.7292	214.5764	.1406	.9352
Within Groups	44	67167.7500	1526.5398		
Total	47	67811.4792			

Coefficient of variance = 57.12%

ตารางที่ 24 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 60 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	1.6331	.5444	.3382	.7978
Within Groups	44	70.8204	1.6096		
Total	47	72.4534			

Coefficient of variance = 9.07%



ตารางที่ 25 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 80 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	20378025.00	6792675.000	4.0631	.0124
Within Groups	44	73559700.00	1671811.364		
Total	47	93937725.00			

Coefficient of variance = 8.43%

ตารางที่ 26 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 80 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	79006.9167	26335.6389	3209.8840	.0000
Within Groups	44	361.0000	8.2045		
Total	47	79367.9167			

Coefficient of variance = 3.96%

ตารางที่ 27 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 80 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	69.1497	23.0499	312.0980	.0000
Within Groups	44	3.2496	.0739		
Total	47	72.3993			

Coefficient of variance = 1.93%

ตารางที่ 28 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 80 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	13751025.00	4583675.000	2.5152	.0706
Within Groups	44	80186700.00	1822425.000		
Total	47	93937725.00			

Coefficient of variance = 8.80%

ตารางที่ 29 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 80 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	10.9167	3.6389	.0020	.9999
Within Groups	44	79357.0000	1803.5682		
Total	47	79367.9167			

Coefficient of variance = 58.74%

ตารางที่ 30 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 80 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	2.2560	.7520	.4717	.7035
Within Groups	44	70.1434	1.5942		
Total	47	72.3993			

Coefficient of variance = 8.97%

ตารางที่ 31 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 100 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	14579400.00	4859800.000	1.4277	.2475
Within Groups	44	149770200.0	3403868.182		
Total	47	164349600.0			

Coefficient of variance = 11.21%

ตารางที่ 32 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 100 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	67805.7500	22601.9167	1545.4302	.0000
Within Groups	44	643.5000	14.6250		
Total	47	68449.2500			

Coefficient of variance = 5.22%

ตารางที่ 33 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 100 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	69.9918	23.3306	621.8414	.0000
Within Groups	44	1.6508	.0375		
Total	47	71.6426			

Coefficient of variance = 1.38%

๖

๖๘๕. 18๖๕

๖๖๑๒ ๑

เลขหมู่.....๖

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตารางที่ 34 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 100 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	14579400.00	4859800.000	1.4277	.2475
Within Groups	44	149770200.0	3403868.182		
Total	47	164349600.0			

Coefficient of variance = 11.21%

ตารางที่ 35 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 100 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	86.7500	28.9167	.0186	.9965
Within Groups	44	68362.5000	1553.6932		
Total	47	68449.2500			

Coefficient of variance = 53.90%

ตารางที่ 36 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 100 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	.9230	.3077	.1914	.9017
Within Groups	44	70.7196	1.6073		
Total	47	71.6426			

Coefficient of variance = 9.05%

ตารางที่ 37 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 120 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	21869100.00	7289700.000	2.1043	.1133
Within Groups	44	152421000.0	3464113.636		
Total	47	174290100.0			

Coefficient of variance = 11.90%

ตารางที่ 38 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 120 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	72092.4167	24030.8056	3982.5064	.0000
Within Groups	44	265.5000	6.0341		
Total	47	72357.9167			

Coefficient of variance = 3.22%

ตารางที่ 39 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานาน 120 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	78.4595	26.1532	384.6719	.0000
Within Groups	44	2.9915	.0680		
Total	47	81.4510			

Coefficient of variance = 1.85%

ตารางที่ 40 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 120 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	53678700.00	17892900.00	6.5275	.0009
Within Groups	44	120611400.0	2741168.182		
Total	47	174290100.0			

Coefficient of variance = 10.59%

ตารางที่ 41 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 120 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	74.4167	24.8056	.0151	.9974
Within Groups	44	72283.5000	1642.8068		
Total	47	72357.9167			

Coefficient of variance = 53.18%

ตารางที่ 42 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง เป็นเวลานาน 120 วัน

Source	D.F.	Sum of Squares	Mean Squares	F Ratio	F Prob.
Between Groups	3	.5255	.1752	.0952	.9623
Within Groups	44	80.9255	1.8392		
Total	47	81.4510			

Coefficient of variance = 9.66%

ตารางที่ 43 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	14234.2857	9998.6513
ปริมาณเชื้อรา	7	4.7143	1.8898
ความชื้นเมล็ด	7	12.8343	.5544

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	-.1883 (7) P= .686	-.4583 (7) P= .301
ปริมาณเชื้อรา	-.1883 (7) P= .686	1.0000 (7) P= .	-.4886 (7) P= .266
ความชื้นเมล็ด	-.4583 (7) P= .301	-.4886 (7) P= .266	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 44 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	15845.7143	13353.6098
ปริมาณเชื้อรา	7	79.5714	33.9944
ความชื้นเมล็ด	7	13.8643	.2099

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.4157 (7) P= .354	-.0031 (7) P= .995
ปริมาณเชื้อรา	.4157 (7) P= .354	1.0000 (7) P= .	-.2643 (7) P= .567
ความชื้นเมล็ด	-.0031 (7) P= .995	-.2643 (7) P= .567	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)



ตารางที่ 45 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	14502.8571	11987.0843
ปริมาณเชื้อรา	7	80.4286	34.0385
ความชื้นเมล็ด	7	14.7443	.4393

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.3624 (7) P= .424	.4792 (7) P= .277
ปริมาณเชื้อรา	.3624 (7) P= .424	1.0000 (7) P= .	.6217 (7) P= .136
ความชื้นเมล็ด	.4792 (7) P= .277	.6217 (7) P= .136	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 46 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	16248.5714	13089.4709
ปริมาณเชื้อรา	7	78.7143	34.6156
ความชื้นเมล็ด	7	15.4700	.5474

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.4324 (7) P= .333	.4052 (7) P= .367
ปริมาณเชื้อรา	.4324 (7) P= .333	1.0000 (7) P= .	.9780 (7) P= .000
ความชื้นเมล็ด	.4052 (7) P= .367	.9780 (7) P= .000	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 47 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	13693.2857	8989.7558
ปริมาณเชื้อรา	7	4.4286	2.6992
ความชื้นเมล็ด	7	12.2629	.9286

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	-.1268 (7) P= .786	-.5285 (7) P= .223
ปริมาณเชื้อรา	-.1268 (7) P= .786	1.0000 (7) P= .	.0845 (7) P= .857
ความชื้นเมล็ด	-.5285 (7) P= .223	.0845 (7) P= .857	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 48 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	15711.4286	13715.7810
ปริมาณเชื้อรา	7	70.4286	33.1806
ความชื้นเมล็ด	7	13.8757	.3195

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.2933 (7) P= .523	-.3417 (7) P= .453
ปริมาณเชื้อรา	.2933 (7) P= .523	1.0000 (7) P= .	-.9006 (7) P= .006
ความชื้นเมล็ด	-.3417 (7) P= .453	-.9006 (7) P= .006	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ลิขสิทธิ์ © by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 49 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	15968.5714	13519.1807
ปริมาณเชื้อรา	7	65.8571	43.0017
ความชื้นเมล็ด	7	14.4729	.2229

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.5342 (7) P= .217	.0427 (7) P= .928
ปริมาณเชื้อรา	.5342 (7) P= .217	1.0000 (7) P= .	.6675 (7) P= .101
ความชื้นเมล็ด	.0427 (7) P= .928	.6675 (7) P= .101	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 50 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	16651.4286	14559.5277
ปริมาณเชื้อรา	7	71.1429	35.9418
ความชื้นเมล็ด	7	15.3571	.6273

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.2420 (7) P= .601	.4113 (7) P= .359
ปริมาณเชื้อรา	.2420 (7) P= .601	1.0000 (7) P= .	.8598 (7) P= .013
ความชื้นเมล็ด	.4113 (7) P= .359	.8598 (7) P= .013	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 51 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	14771.4286	10877.4192
ปริมาณเชื้อรา	7	6.0000	3.5119
ความชื้นเมล็ด	7	12.3329	.6257

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.0041 (7) P= .993	-4660 (7) P= .292
ปริมาณเชื้อรา	.0041 (7) P= .993	1.0000 (7) P= .	-3921 (7) P= .384
ความชื้นเมล็ด	-4660 (7) P= .292	-3921 (7) P= .384	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 52 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	16114.2857	11645.2377
ปริมาณเชื้อรา	7	60.0000	39.5854
ความชื้นเมล็ด	7	13.5371	2041

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.0523 (7) P= .911	-.4217 (7) P= .346
ปริมาณเชื้อรา	.0523 (7) P= .911	1.0000 (7) P= .	-.5254 (7) P= .226
ความชื้นเมล็ด	-.4217 (7) P= .346	-.5254 (7) P= .226	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)



ตารางที่ 53 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	16920.0000	13370.9287
ปริมาณเชื้อรา	7	72.4286	35.3688
ความชื้นเมล็ด	7	14.3743	.1950

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.2766 (7) P= .548	.3371 (7) P= .460
ปริมาณเชื้อรา	.2766 (7) P= .548	1.0000 (7) P= .	.7452 (7) P= .055
ความชื้นเมล็ด	.3371 (7) P= .460	.7452 (7) P= .055	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ลิขสิทธิ์ © by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 54 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	17725.7143	15267.6814
ปริมาณเชื้อรา	7	73.4286	35.2744
ความชื้นเมล็ด	7	15.1114	.5783

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.2590 (7) P= .575	.4237 (7) P= .343
ปริมาณเชื้อรา	.2590 (7) P= .575	1.0000 (7) P= .	.9038 (7) P= .005
ความชื้นเมล็ด	.4237 (7) P= .343	.9038 (7) P= .005	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 55 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด และความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	13697.1429	8865.5696
ปริมาณเชื้อรา	7	9.0000	7.6376
ความชื้นเมล็ด	7	12.5471	.7081

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	-.2198 (7) P= .636	-.6004 (7) P= .154
ปริมาณเชื้อรา	-.2198 (7) P= .636	1.0000 (7) P= .	-.3559 (7) P= .433
ความชื้นเมล็ด	-.6004 (7) P= .154	-.3559 (7) P= .433	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 56 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด ความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิห้อง และความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	19324.2857	20661.8165
ปริมาณเชื้อรา	7	69.0000	36.2491
ความชื้นเมล็ด	7	13.6757	.1917

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.2939 (7) P= .522	.0882 (7) P= .851
ปริมาณเชื้อรา	.2939 (7) P= .522	1.0000 (7) P= .	-.5914 (7) P= .162
ความชื้นเมล็ด	.0882 (7) P= .851	-.5914 (7) P= .162	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ตารางที่ 57 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด ความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิห้อง และความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์

Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	19337.1429	20650.4768
ปริมาณเชื้อรา	7	72.4286	35.8602
ความชื้นเมล็ด	7	14.4557	.2296

	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.3257 (7) P= .476	.6068 (7) P= .149
ปริมาณเชื้อรา	.3257 (7) P= .476	1.0000 (7) P= .	.7433 (7) P= .056
ความชื้นเมล็ด	.6068 (7) P= .149	.7433 (7) P= .056	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

ลิขสิทธิ์ © by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 58 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระ ปริมาณเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ด ความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิห้อง และความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์

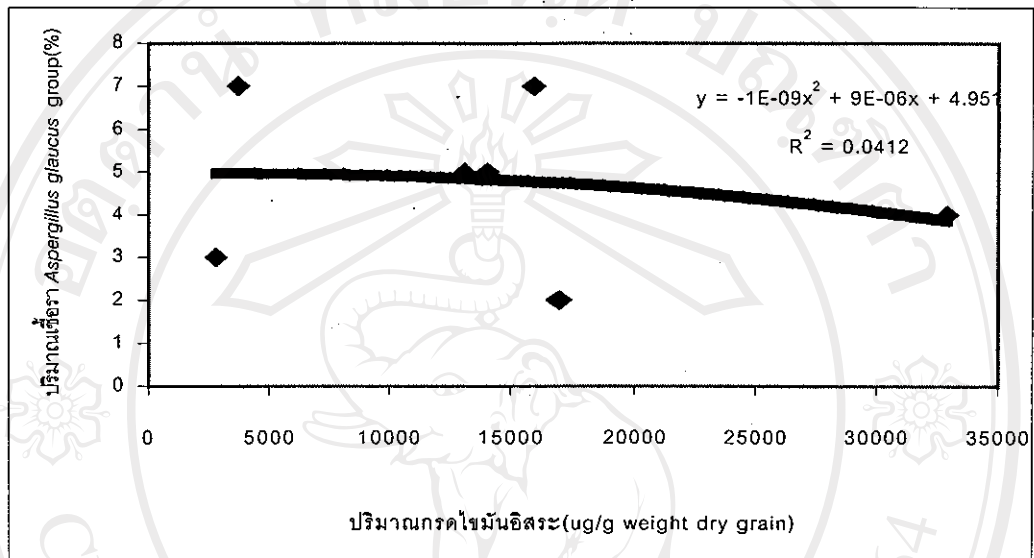
Variable	Cases	Mean	Std Dev
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	7	15845.7143	11657.8770
ปริมาณเชื้อรา	7	73.5714	35.3829
ความชื้นเมล็ด	7	15.2429	.5725

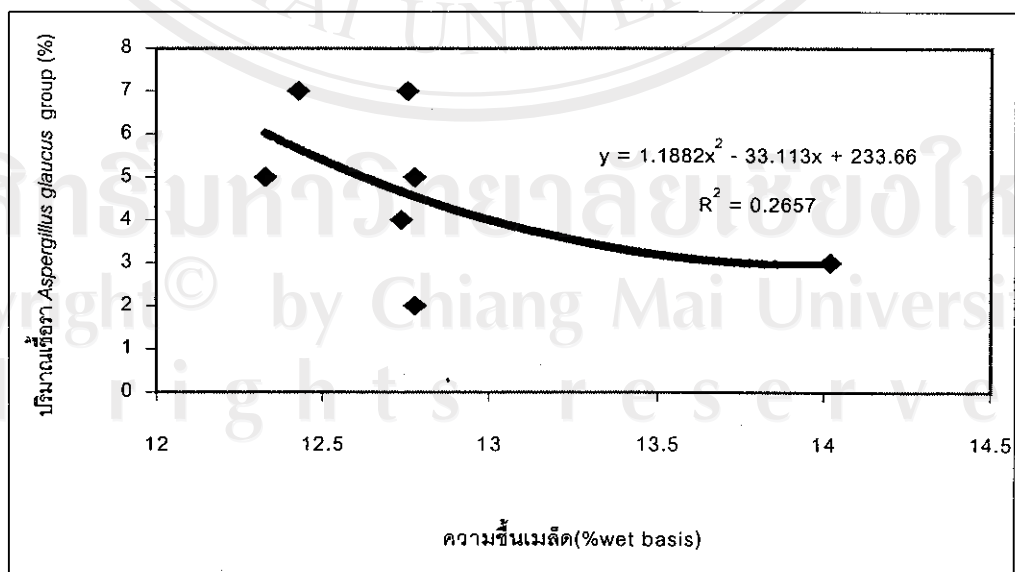
	ปริมาณกรดไขมันอิสระ	ปริมาณเชื้อรา	ความชื้นเมล็ด
ปริมาณกรดไขมันอิสระ	1.0000 (7) P= .	.4761 (7) P= .280	.5714 (7) P= .180
ปริมาณเชื้อรา	.4761 (7) P= .280	1.0000 (7) P= .	.8524 (7) P= .015
ความชื้นเมล็ด	.5714 (7) P= .180	.8524 (7) P= .015	1.0000 (7) P= .

(Coefficient / (Cases) / 2-tailed Significance)

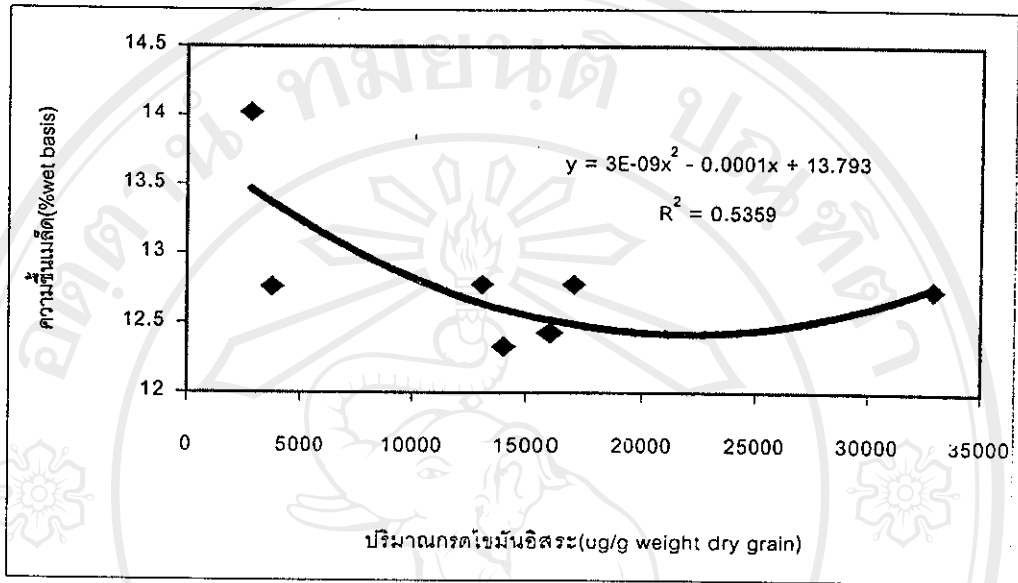
ภาพที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความสัมพันธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



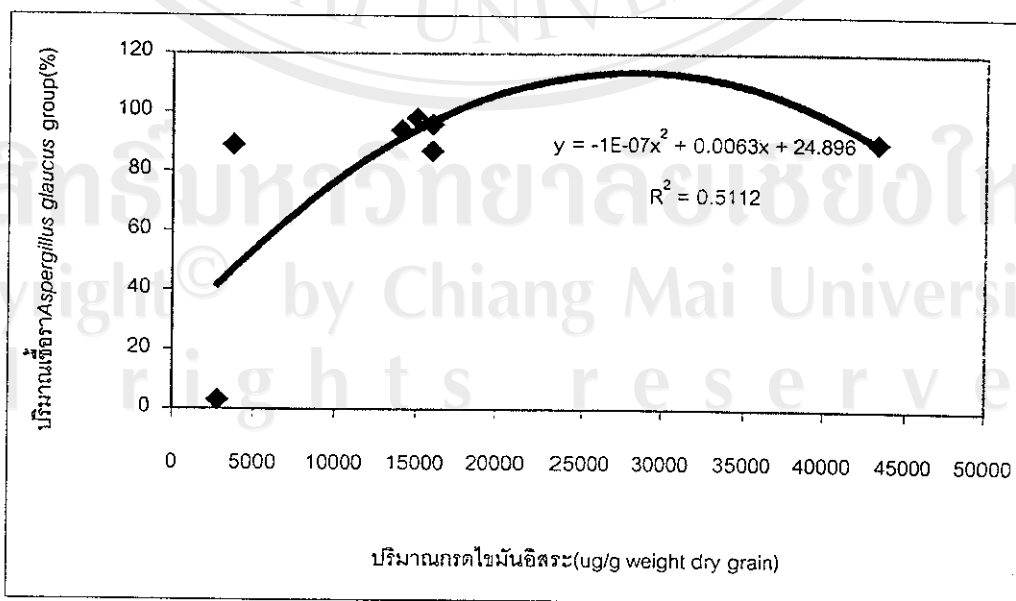
ภาพที่ 2 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพันธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์

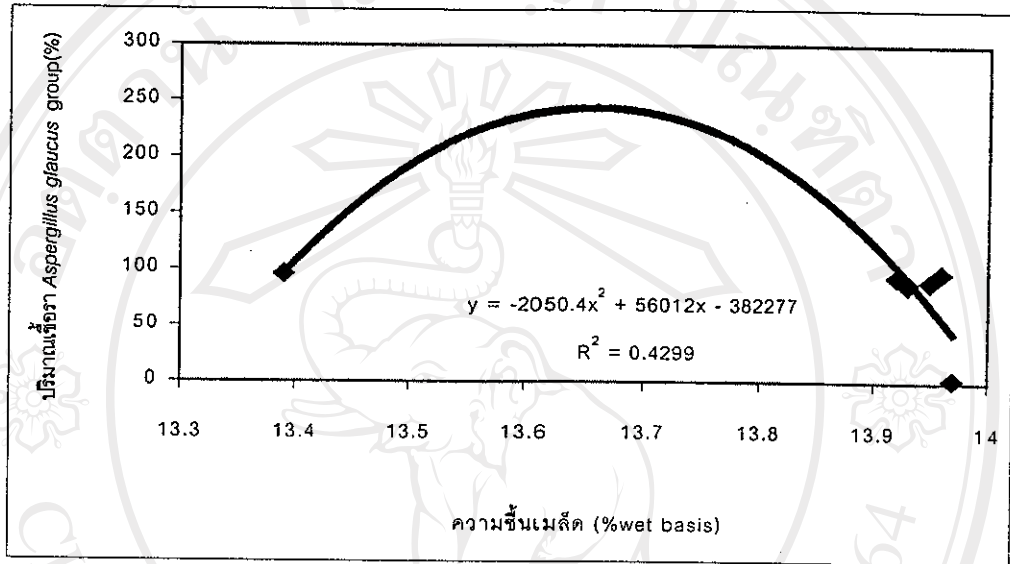


ภาพที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์

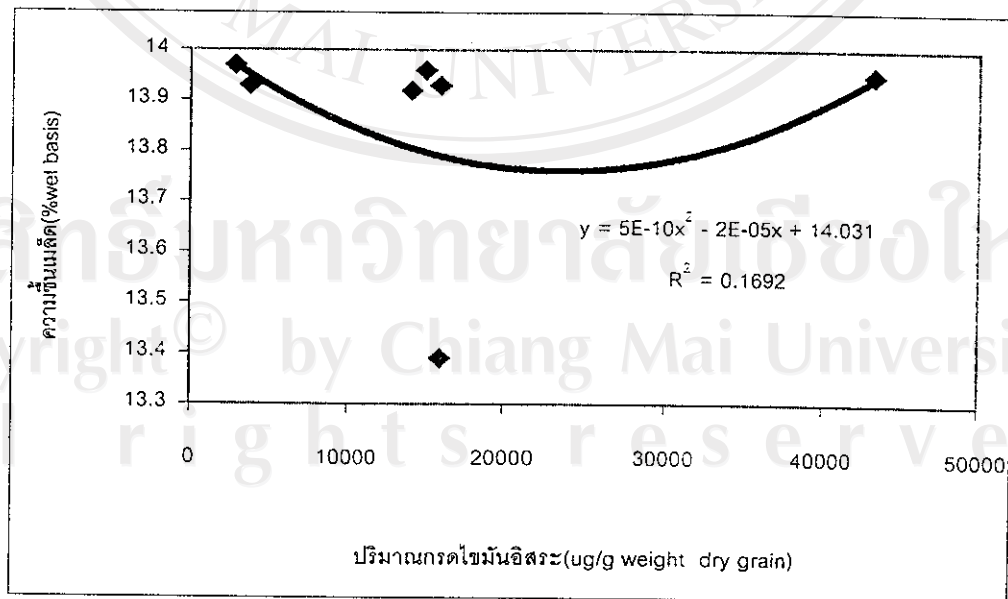




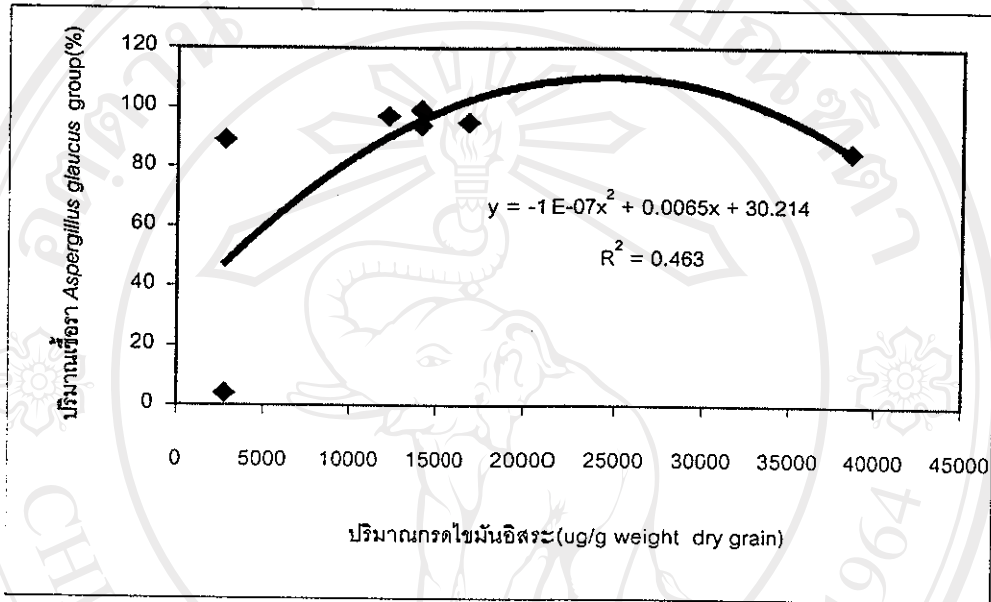
ภาพที่ 5 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



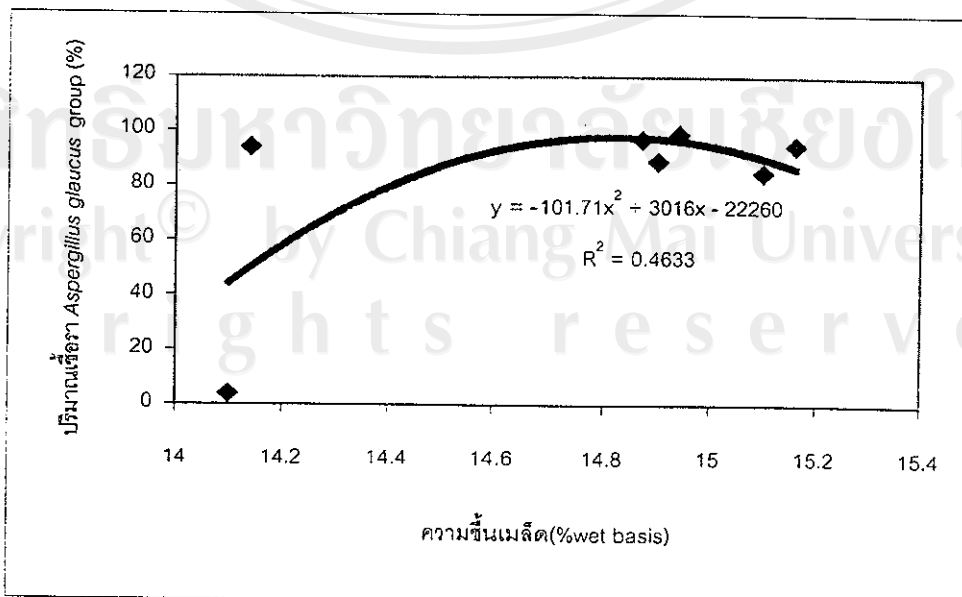
ภาพที่ 6 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



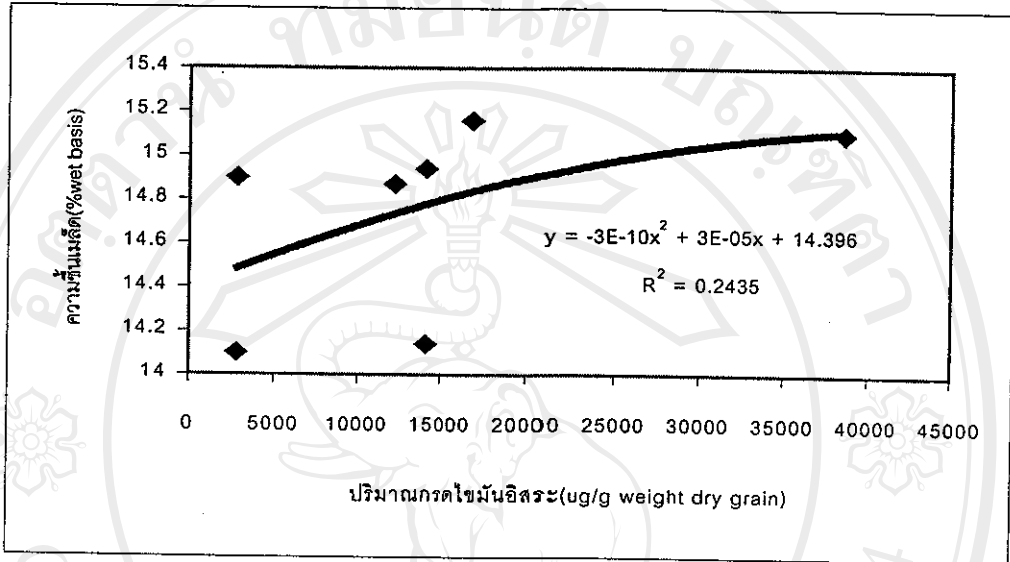
ภาพที่ 7 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



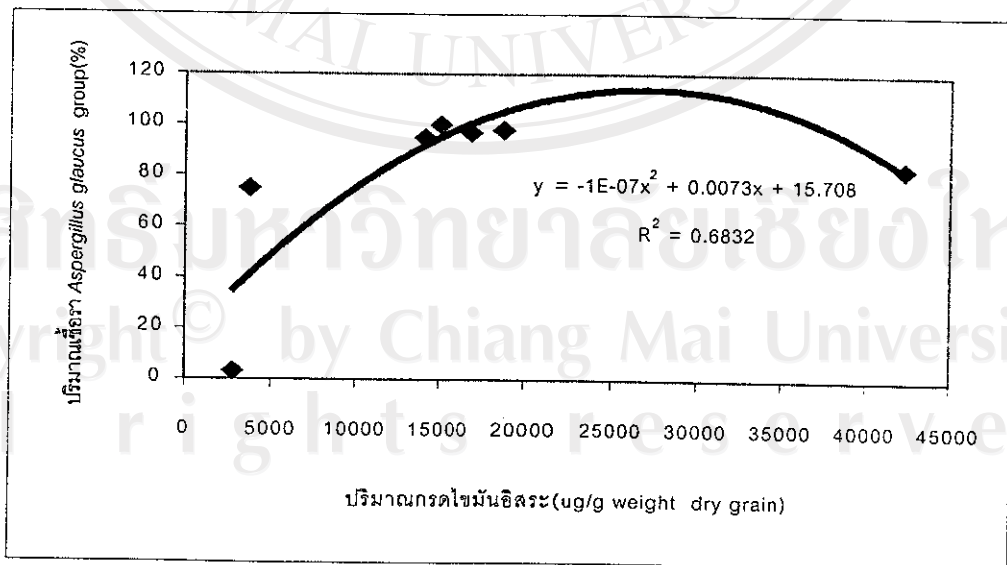
ภาพที่ 8 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



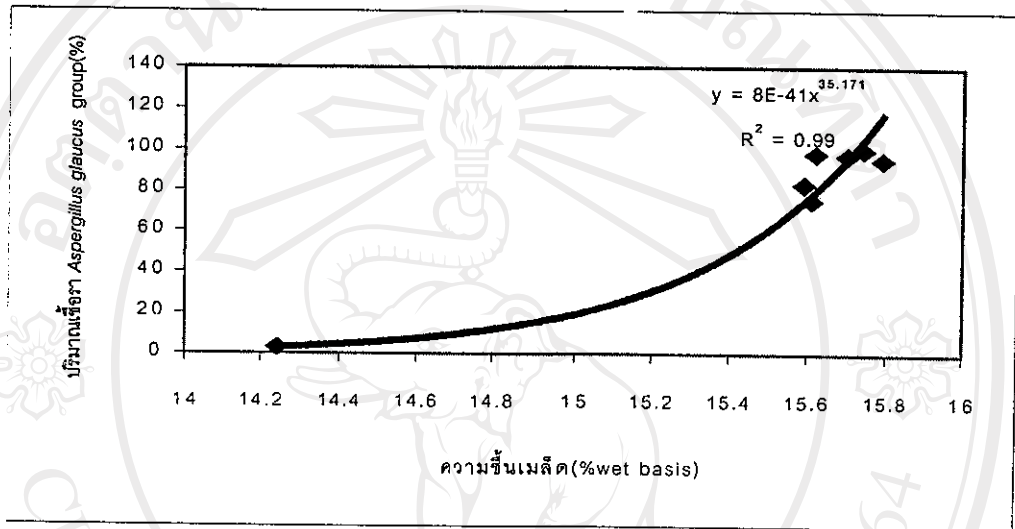
ภาพที่ 9 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



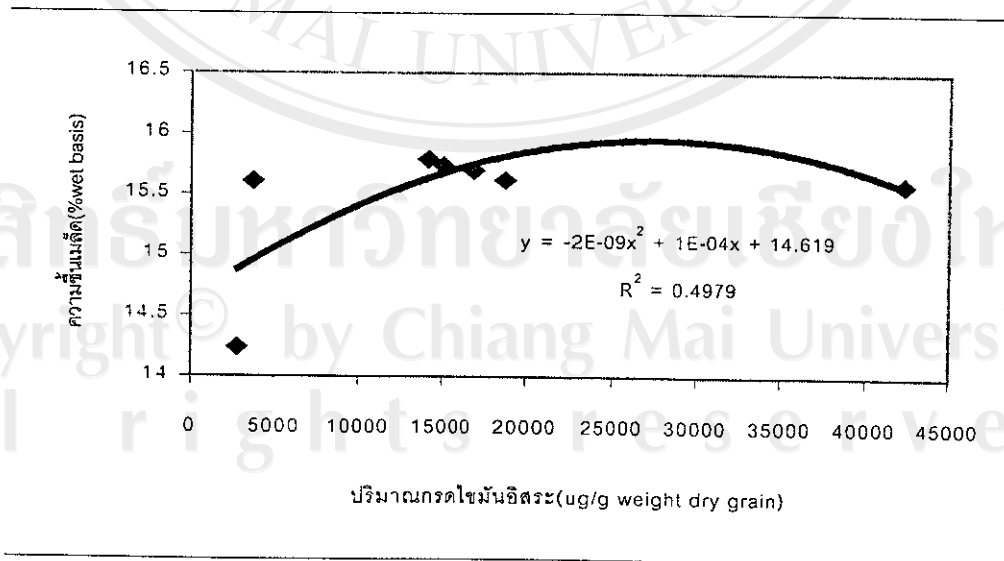
ภาพที่ 10 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



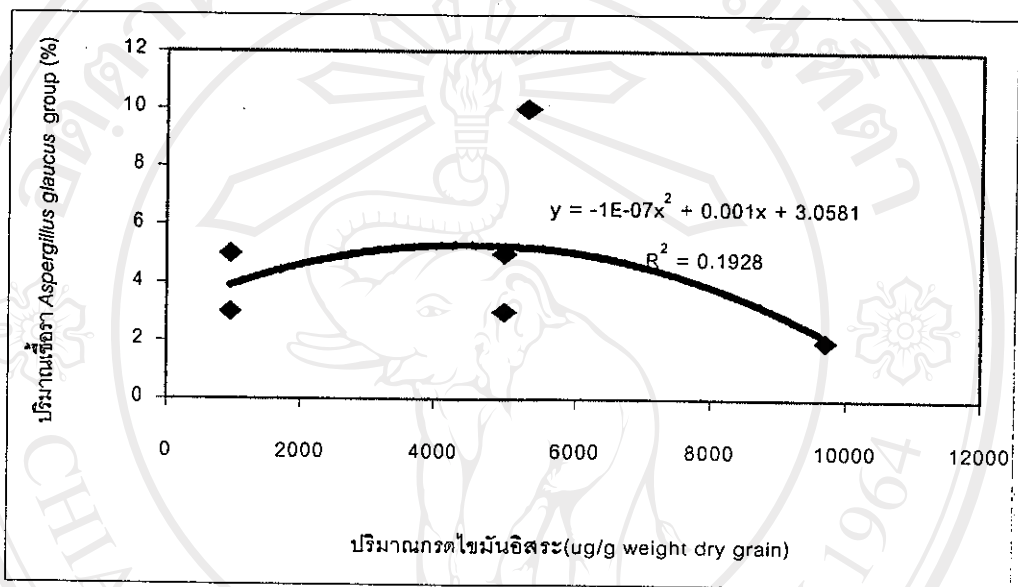
ภาพที่ 11 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นสัมพัทธ์ที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



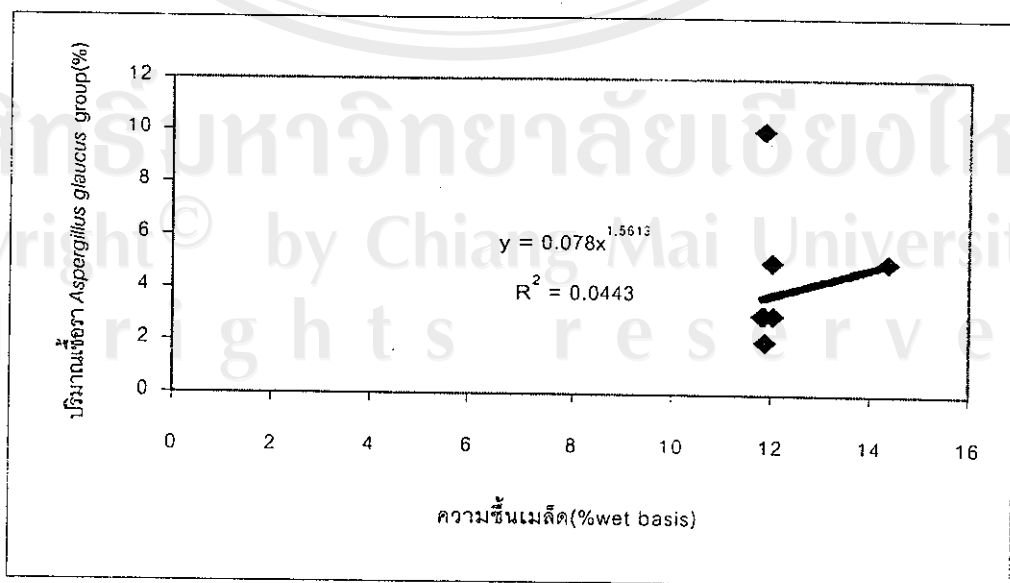
ภาพที่ 12 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



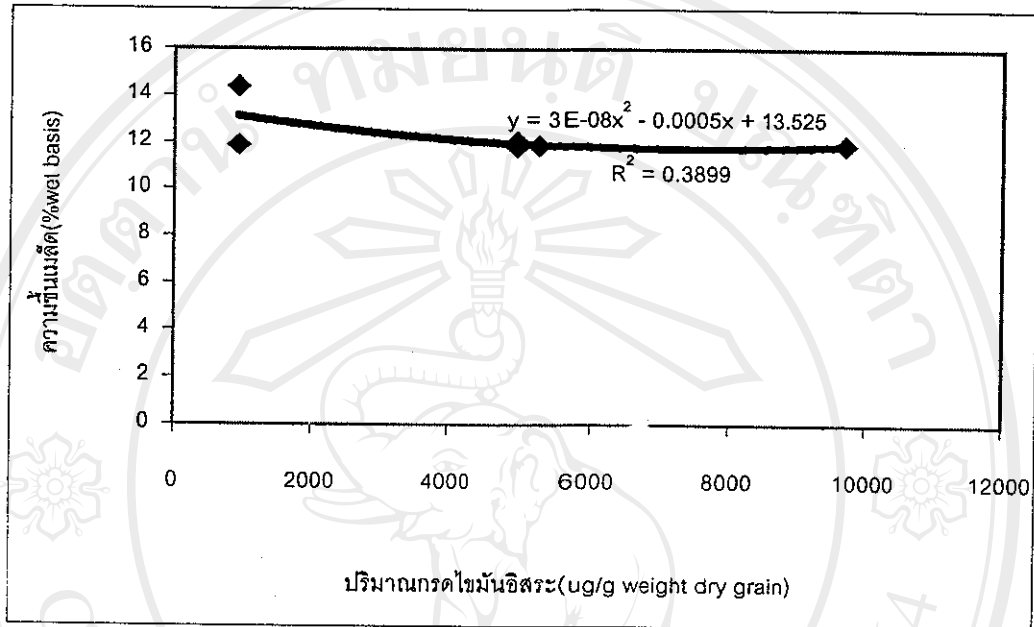
ภาพที่ 13 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



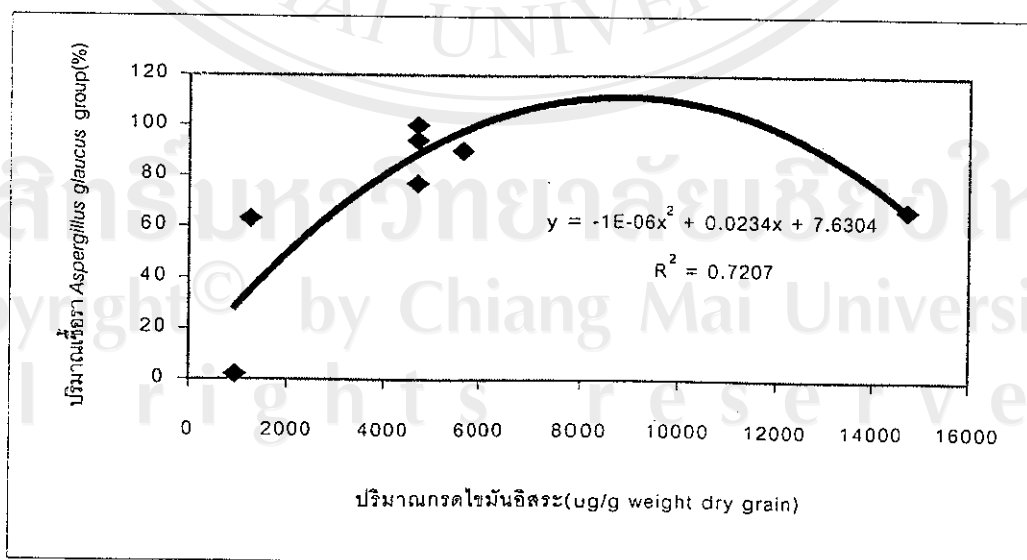
ภาพที่ 14 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



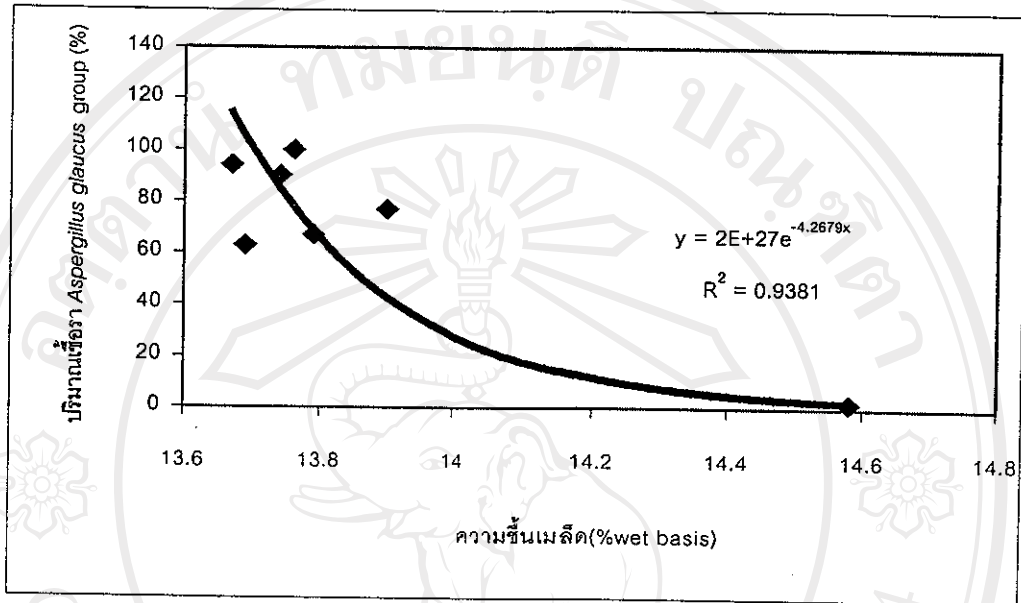
ภาพที่ 15 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



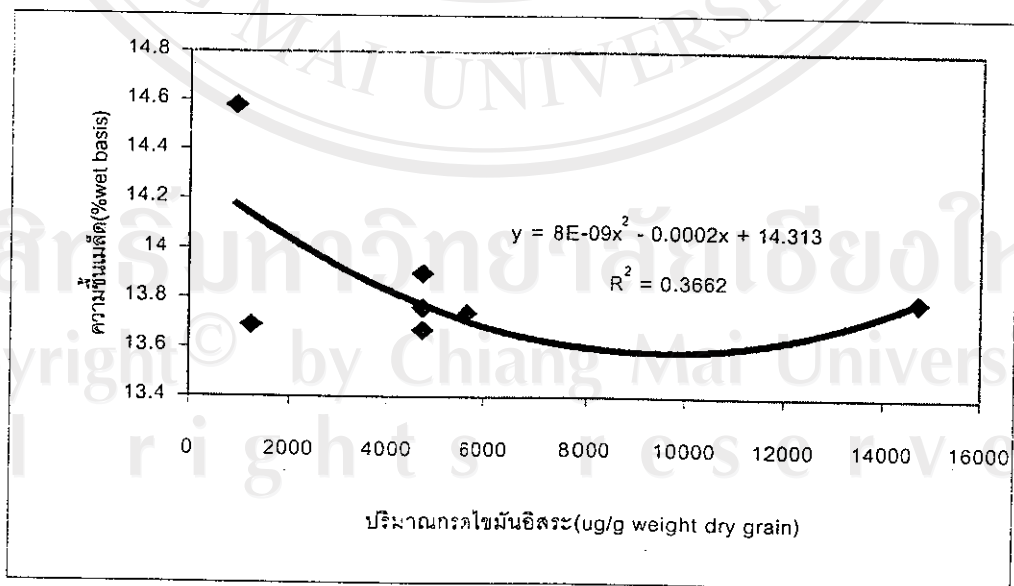
ภาพที่ 16 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



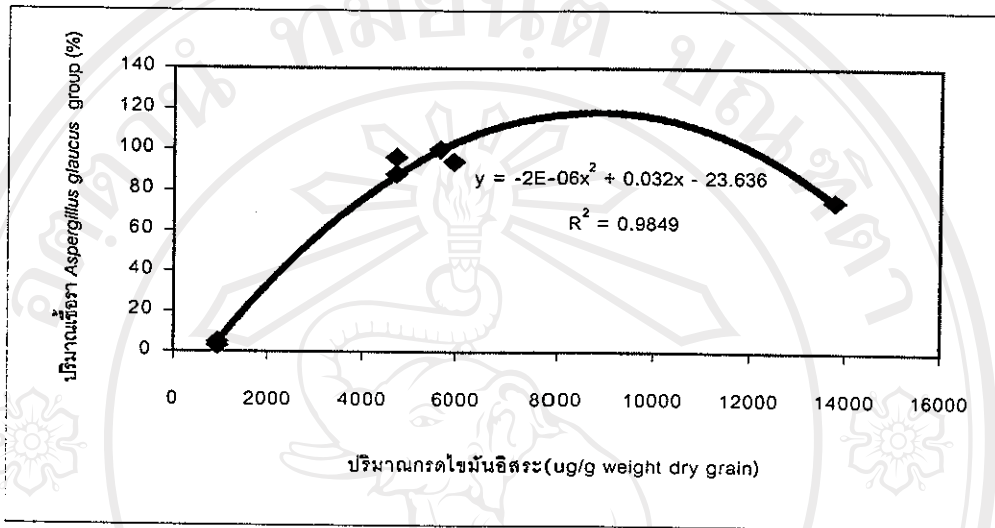
ภาพที่ 17 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



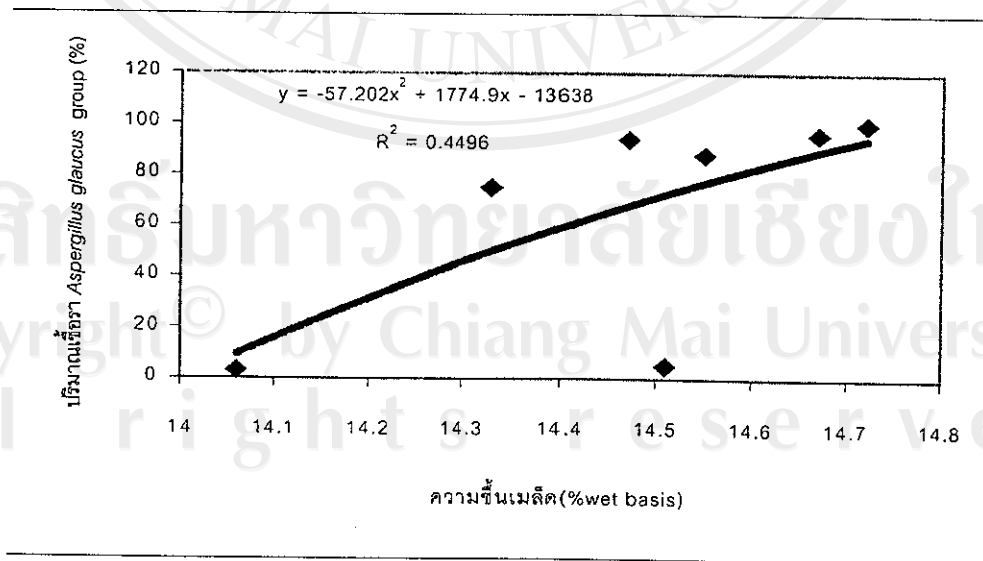
ภาพที่ 18 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 19 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80เปอร์เซ็นต์

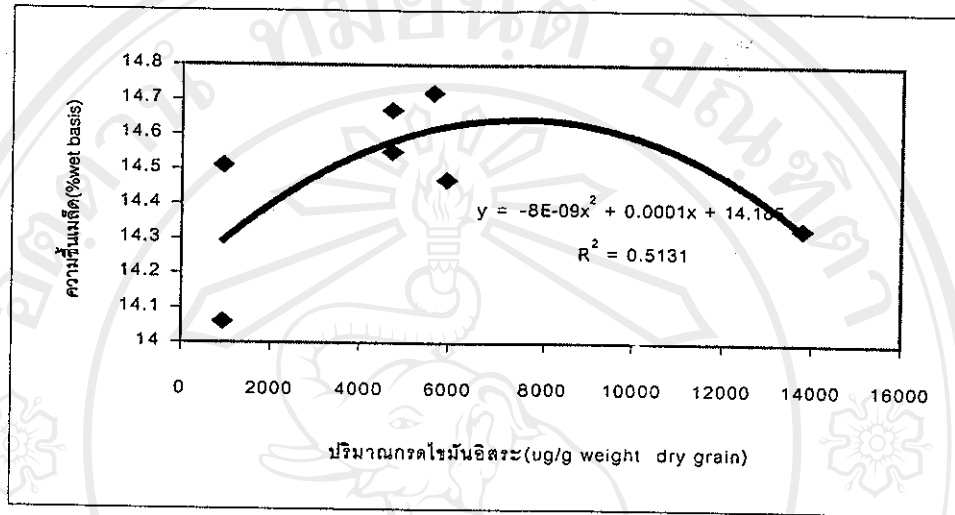


ภาพที่ 20 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์

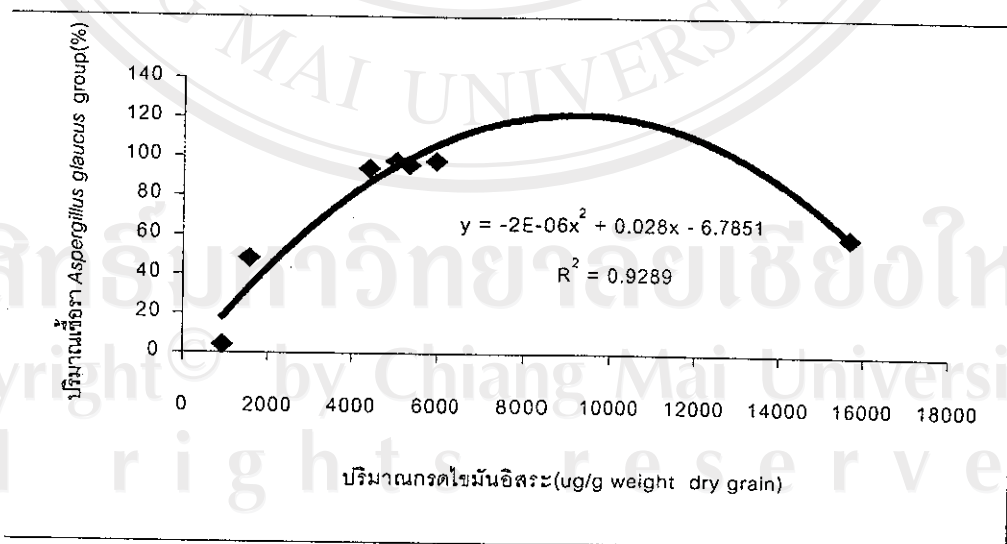




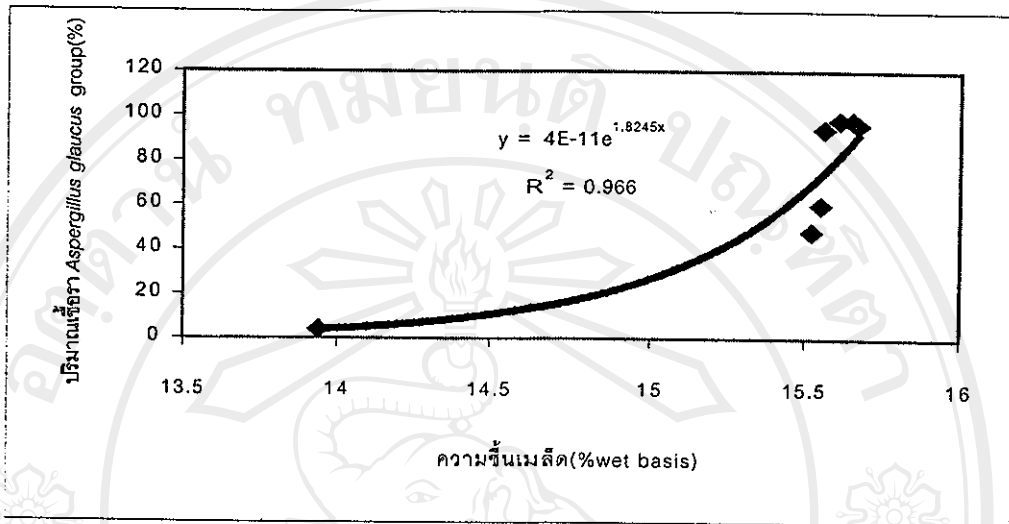
ภาพที่ 21 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



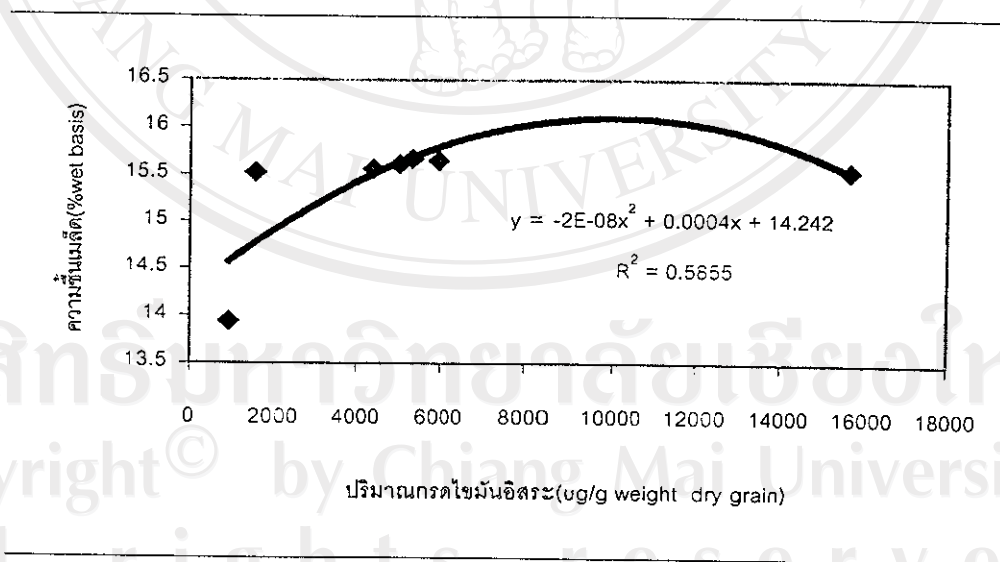
ภาพที่ 22 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



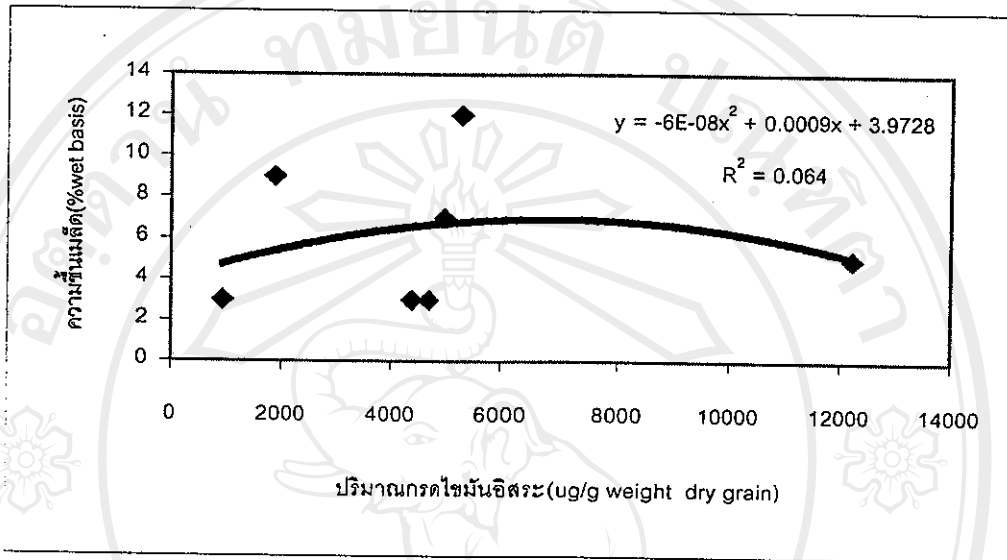
ภาพที่ 23 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



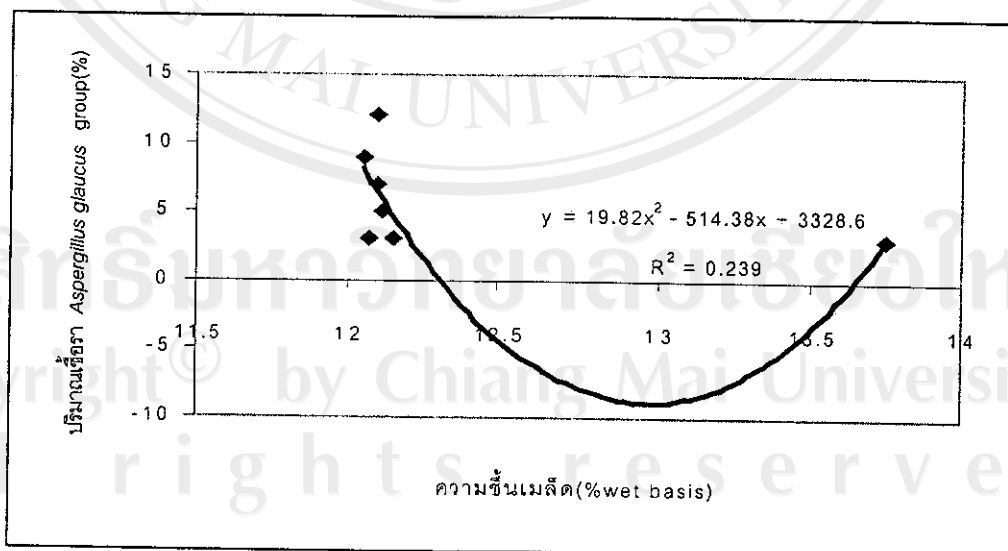
ภาพที่ 24 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



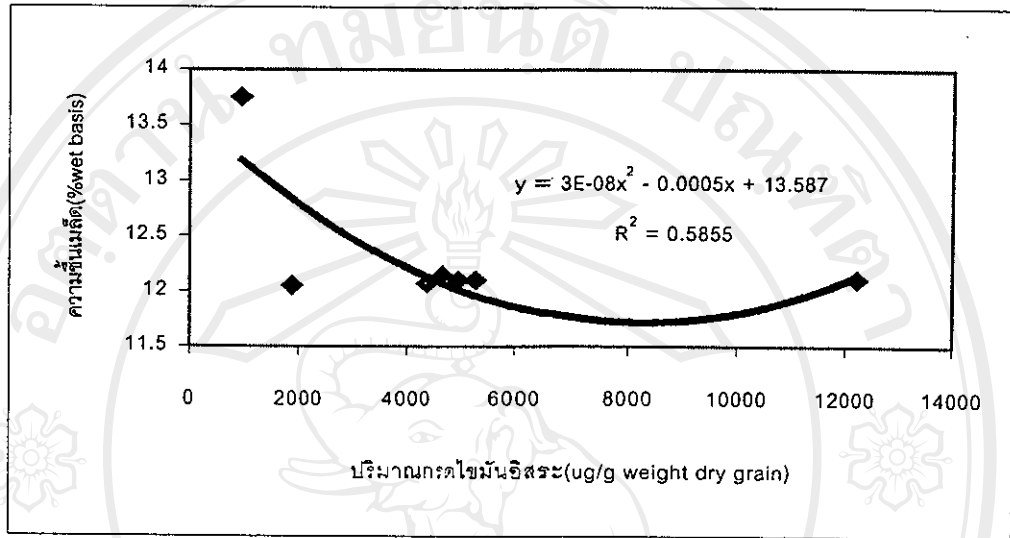
ภาพที่ 25 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



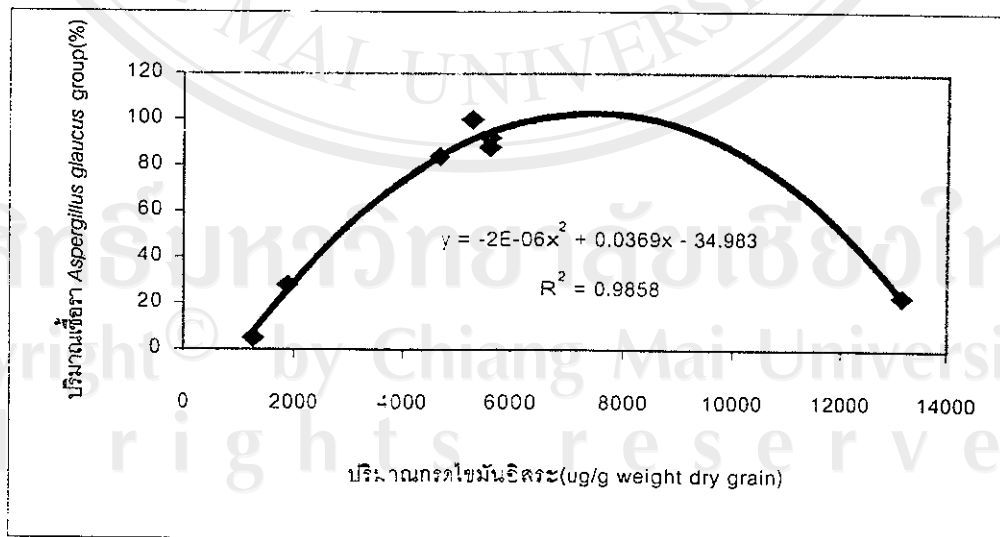
ภาพที่ 26 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



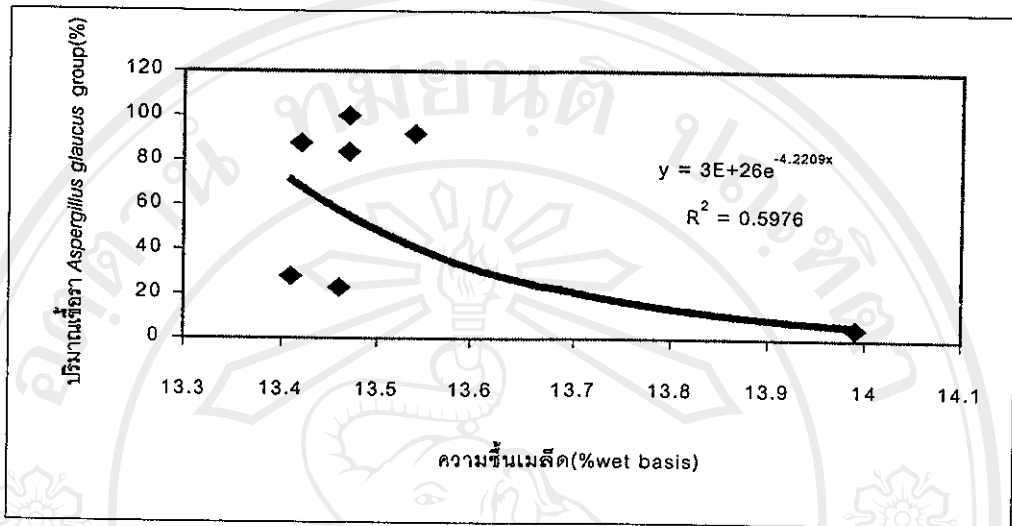
ภาพที่ 27 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่ อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



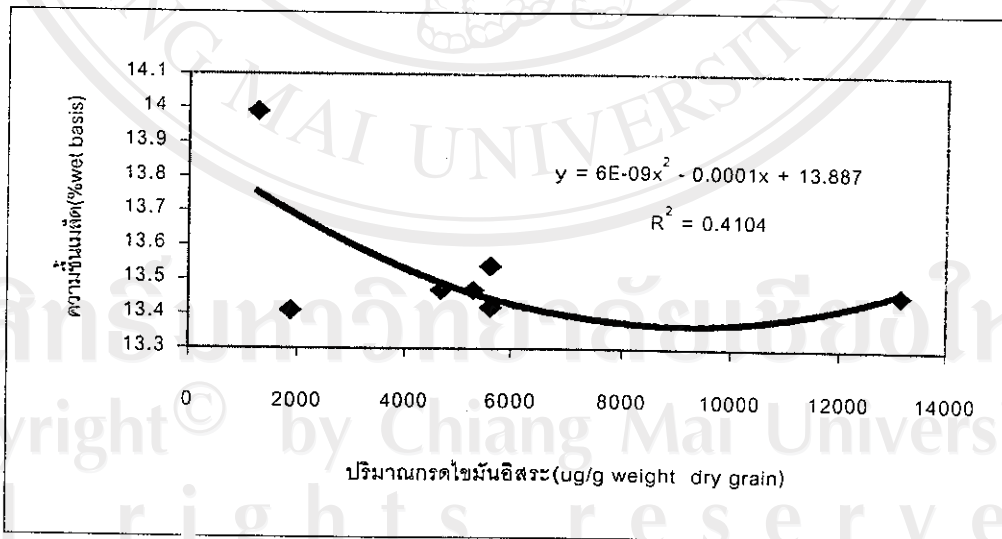
ภาพที่ 28 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



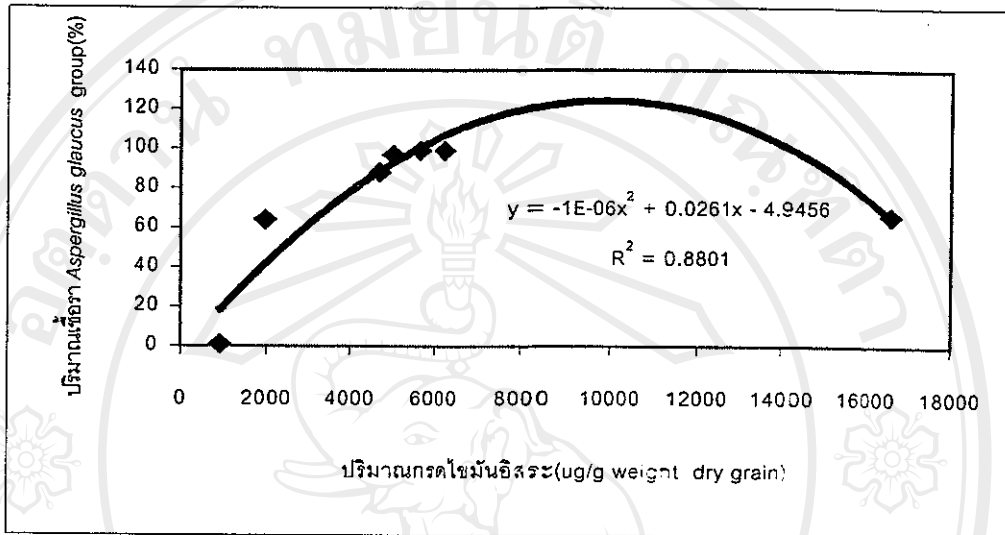
ภาพที่ 29 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



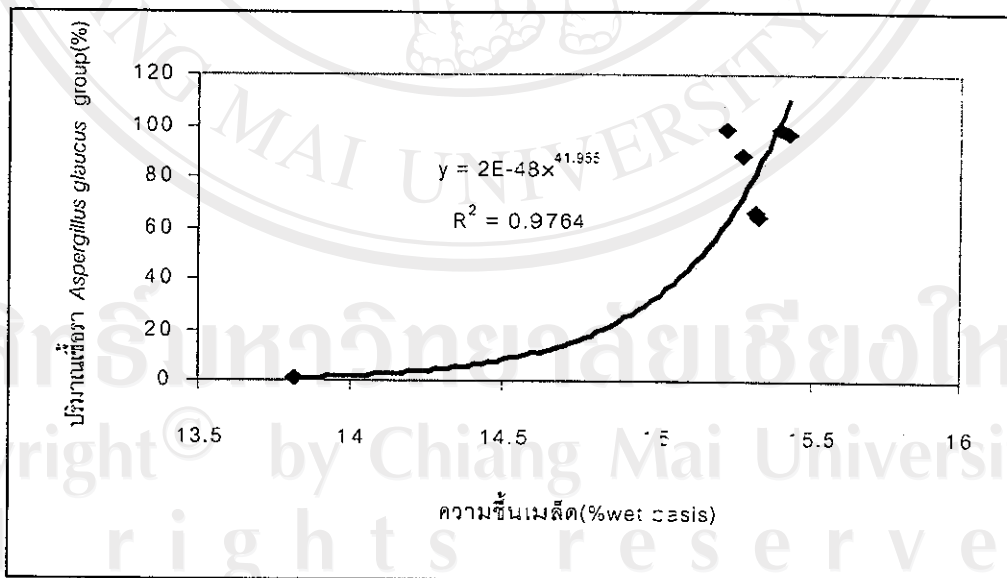
ภาพที่ 30 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



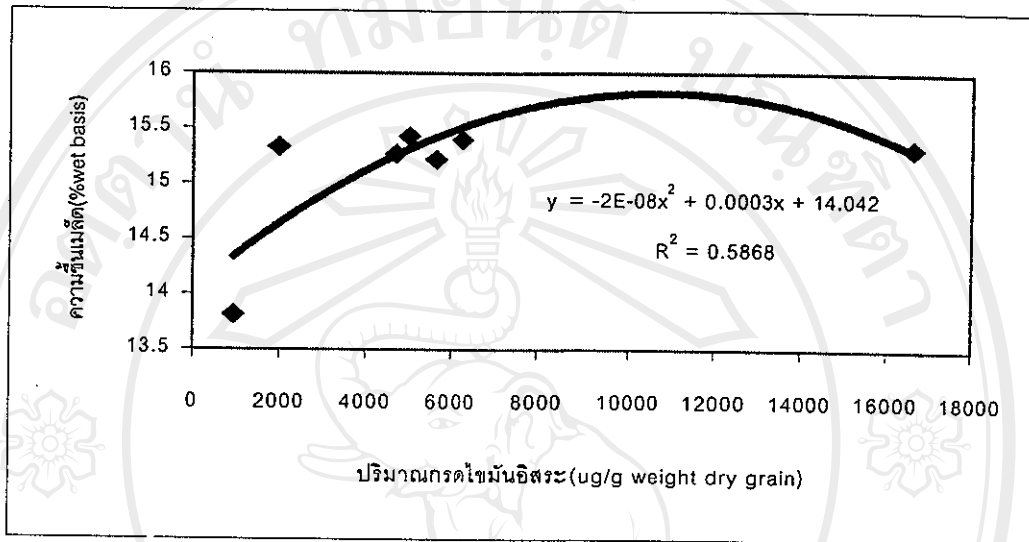
ภาพที่ 31 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



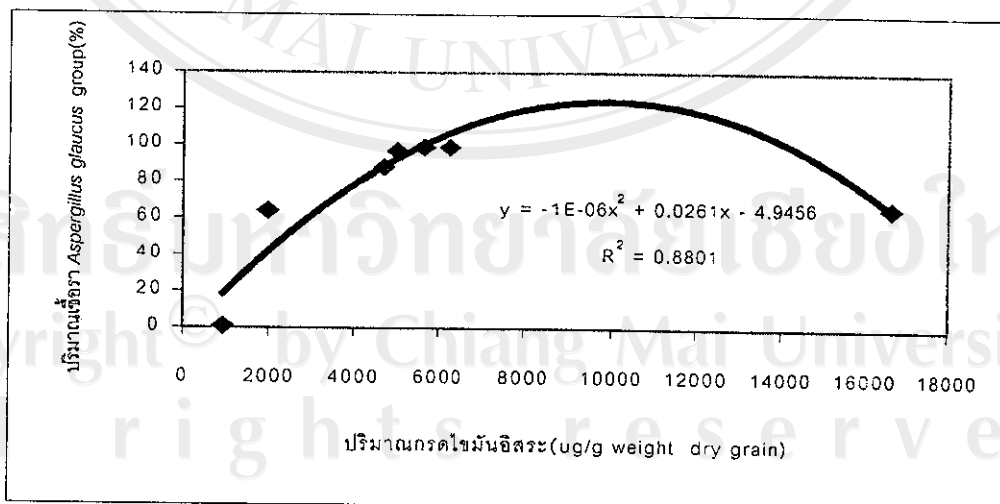
ภาพที่ 32 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



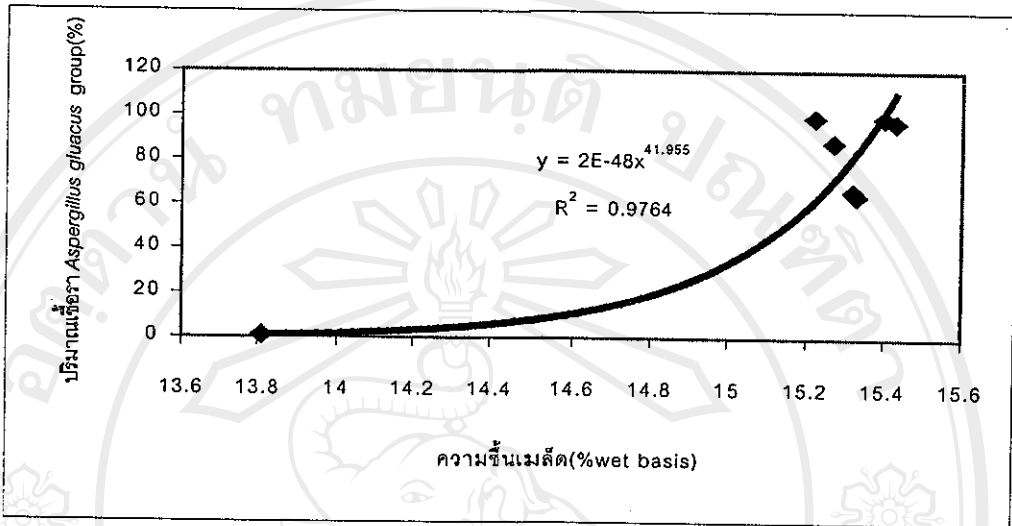
ภาพที่ 33 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



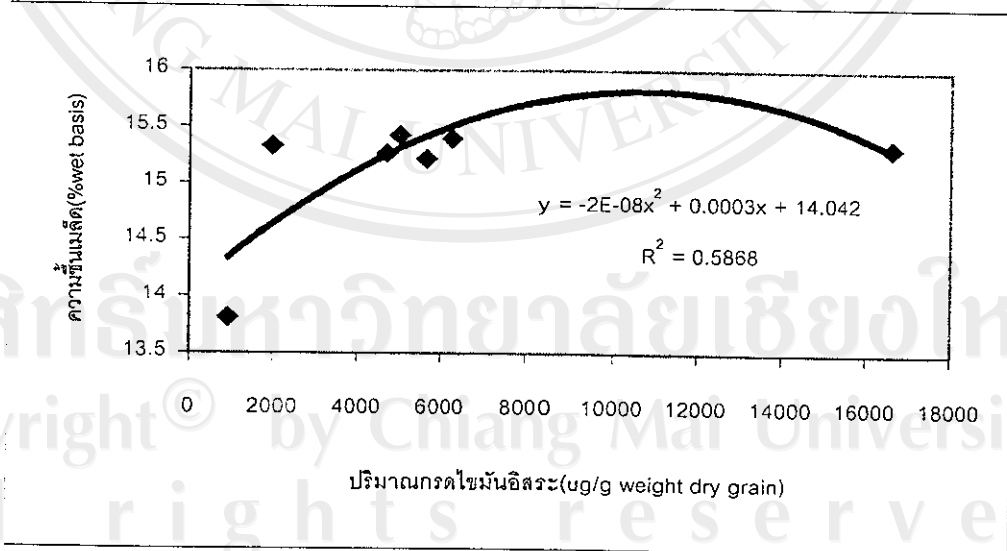
ภาพที่ 34 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 35 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์

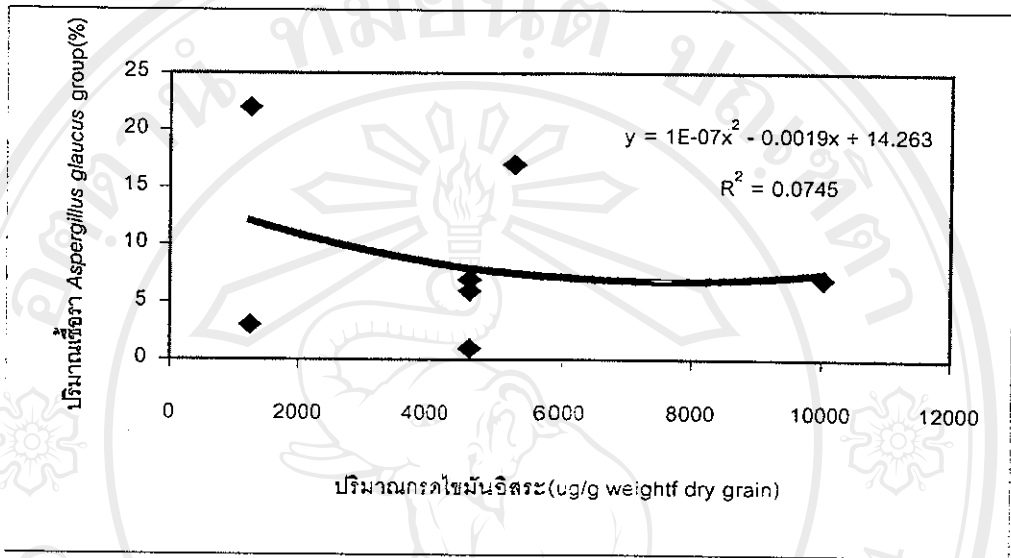


ภาพที่ 36 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์

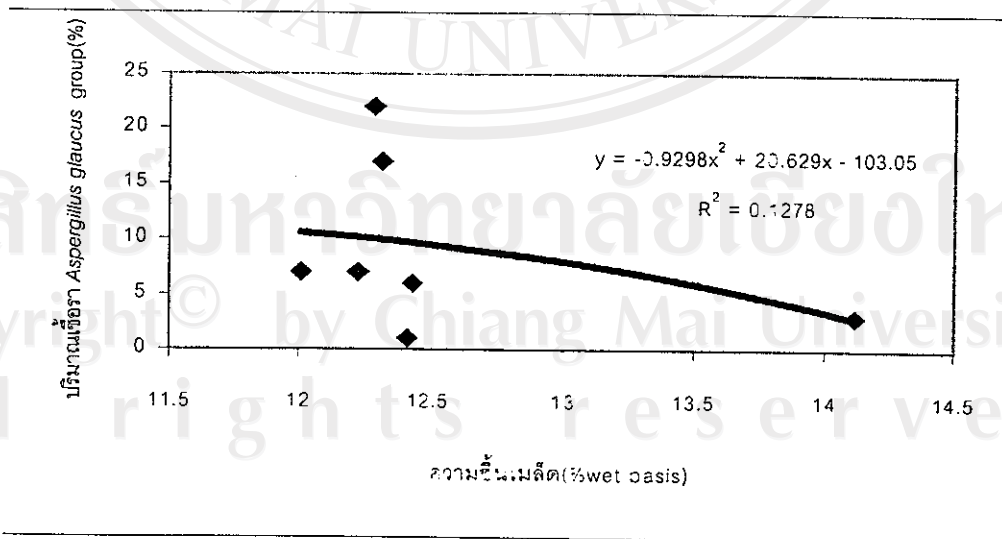




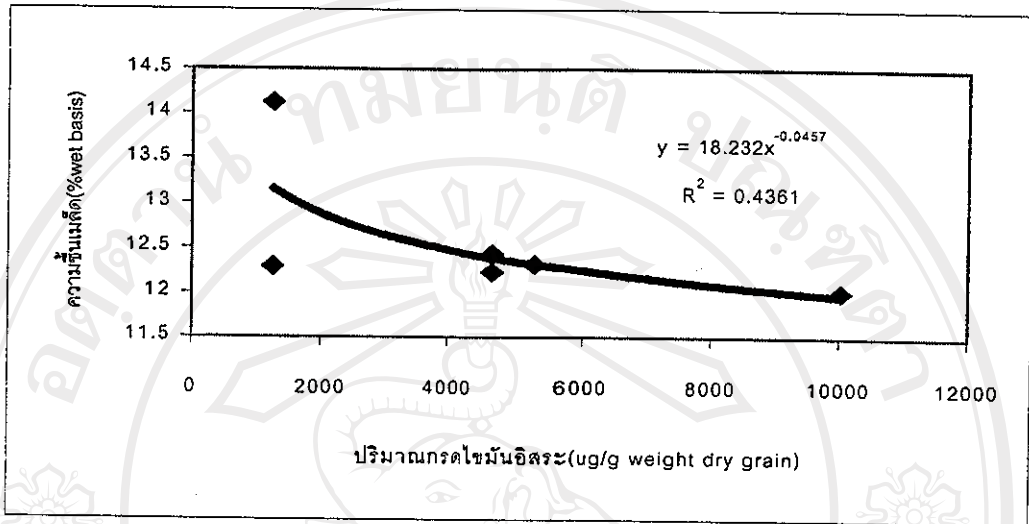
ภาพที่ 37 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



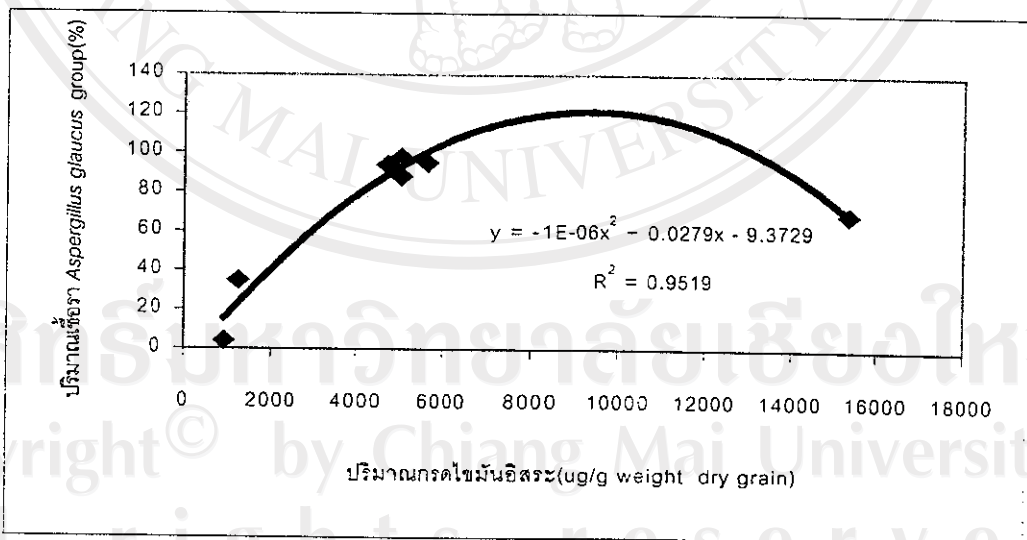
ภาพที่ 38 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



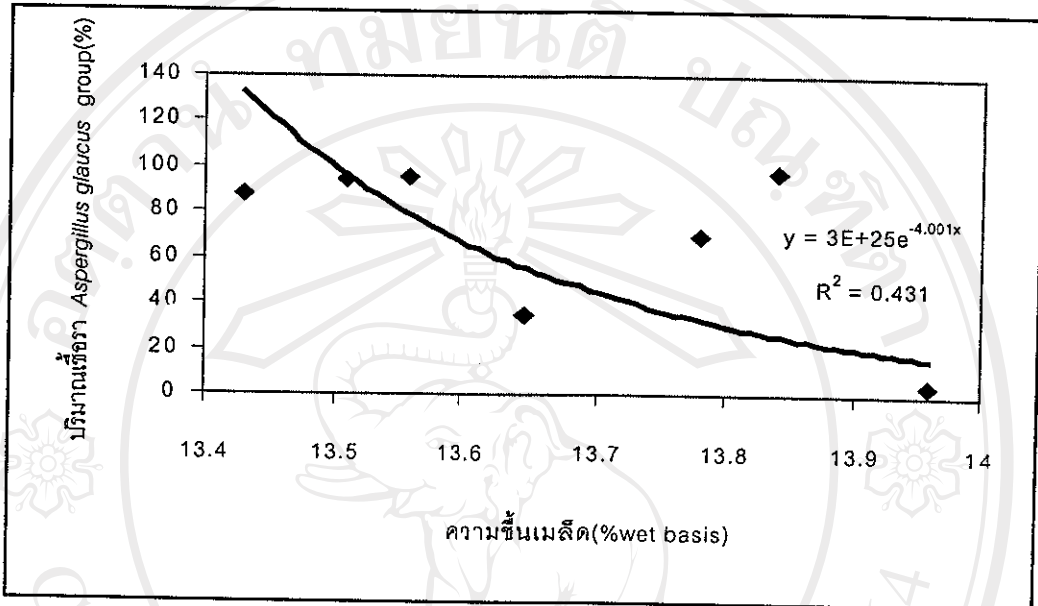
ภาพที่ 39 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 65 เปอร์เซ็นต์



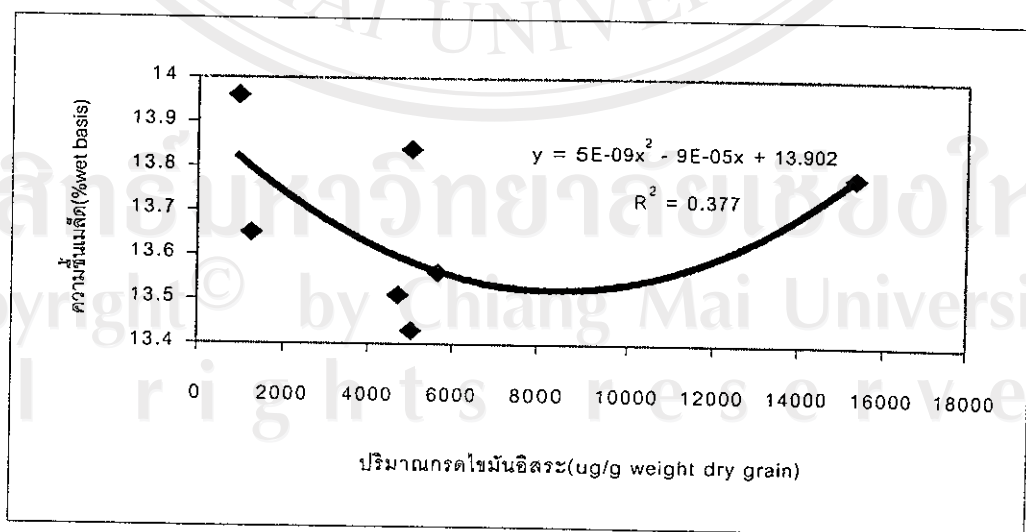
ภาพที่ 40 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



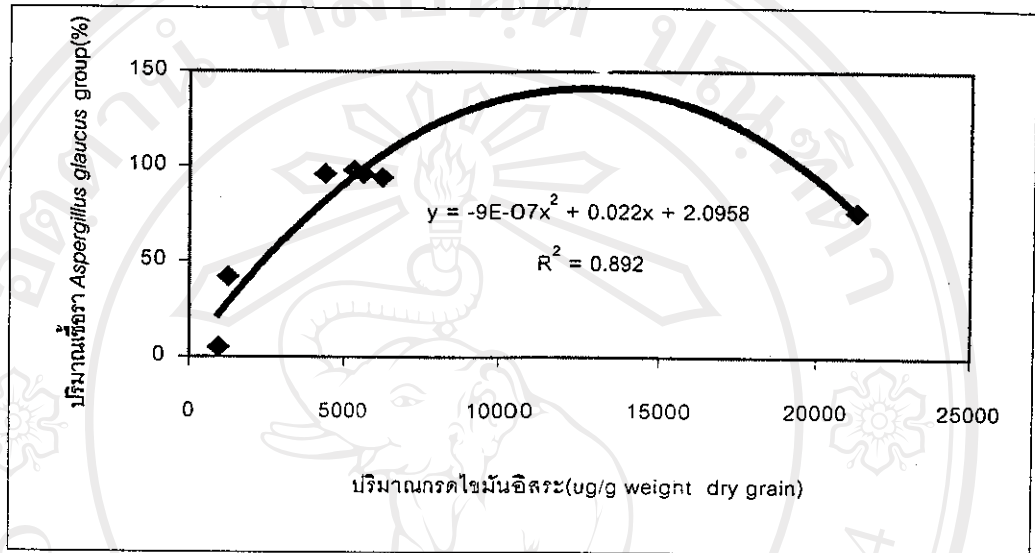
ภาพที่ 41 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



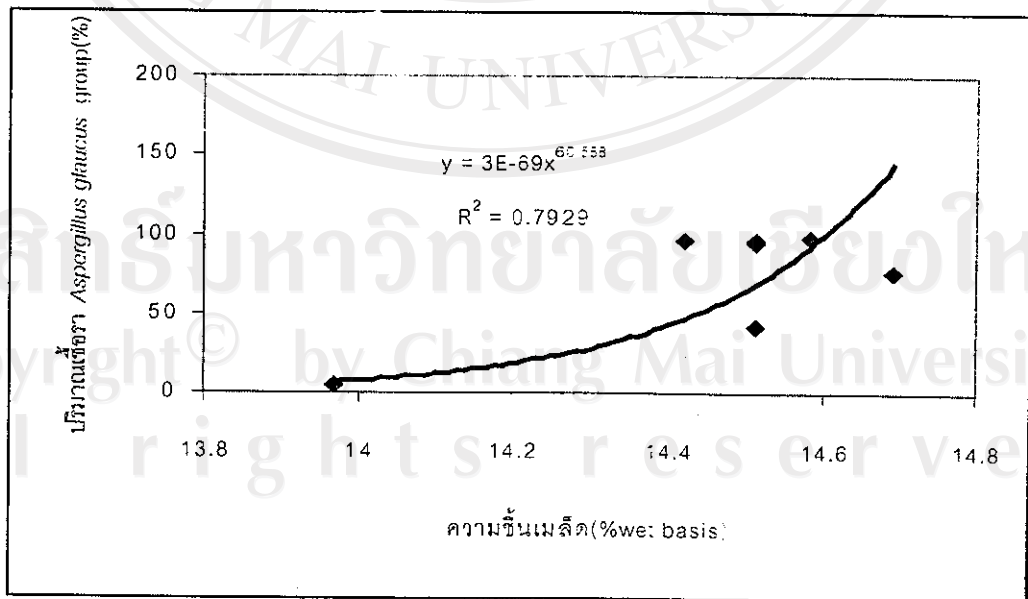
ภาพที่ 42 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 75 เปอร์เซ็นต์



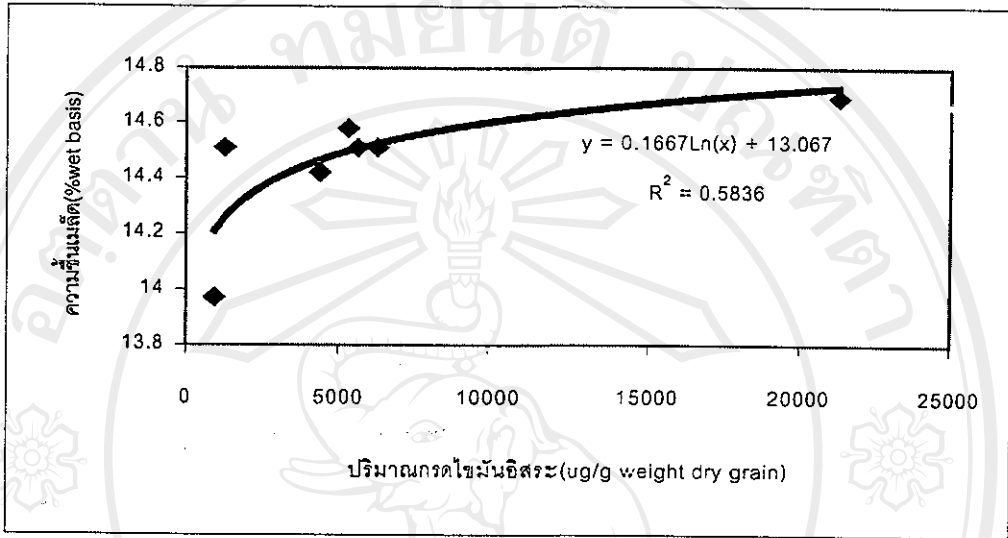
ภาพที่ 43 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



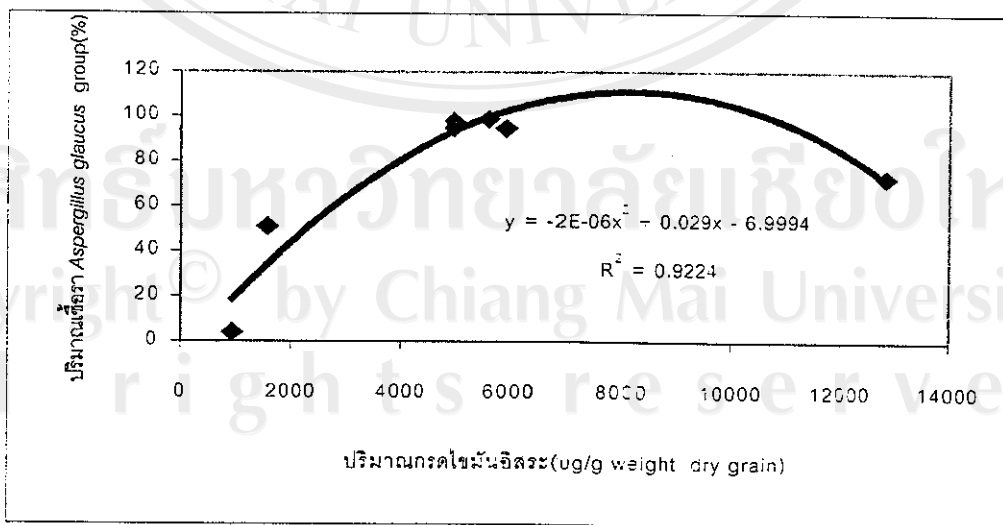
ภาพที่ 44 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



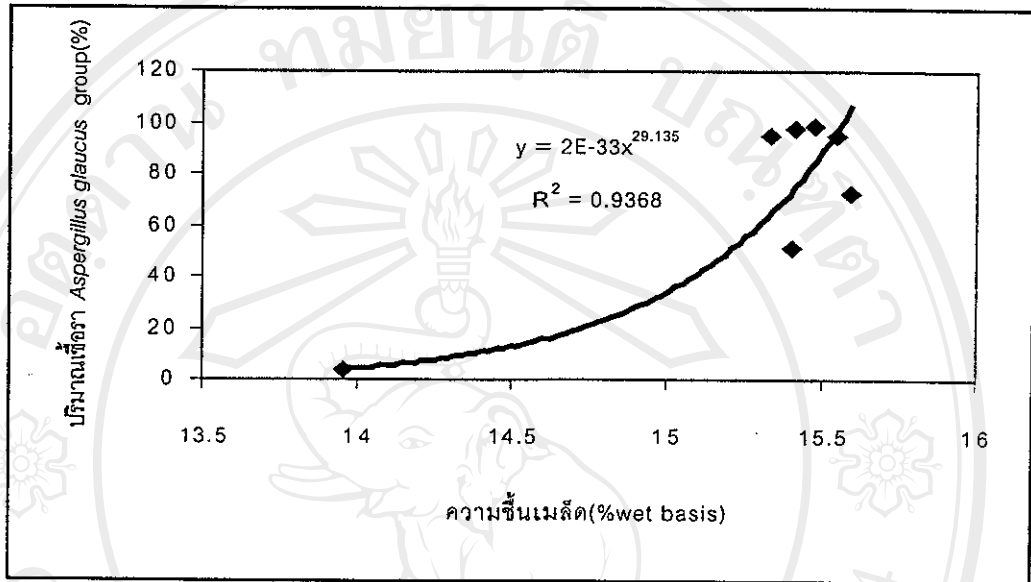
ภาพที่ 45 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



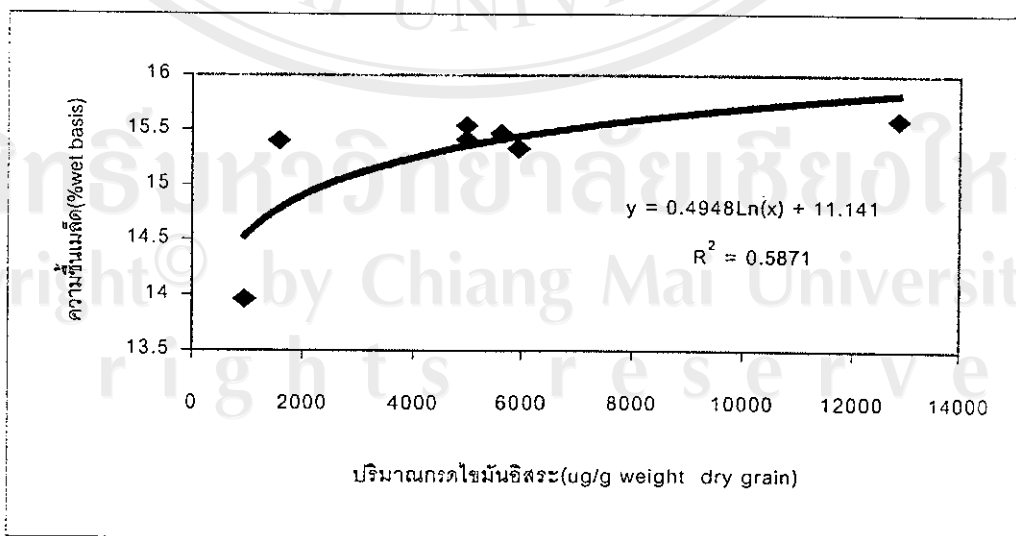
ภาพที่ 46 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group ที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 47 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณเชื้อรา *Aspergillus glaucus* group และความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 48 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกรดไขมันอิสระและความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์



## ประวัติผู้เขียน

นาย	เรืองฤทธิ์ กัณฑ์
วันเดือนปีเกิด	10 มีนาคม 2520
ประวัติผู้เขียน	พ.ศ. 2539 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมปลายจากโรงเรียนยุพราชวิทยาลัย อ. เมือง จ. เชียงใหม่  พ.ศ. 2543 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาโรคพืช มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ. เชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved