การศึกษาแนวทางการวัดสีกุ้งป่นโดยเทคนิคการประมวลผลภาพ



นายวรวิทย์ นามวงศ์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหการ ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2548 ISBN 974-17-4898-1 ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A STUDY ON COLOR MEASUREMENT OF GROUND SHRIMP APPLYING IMAGE PROCESSING TECHNIQUE

Mr. Worawit Namwong

A Thesis Submitted in partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Engineering Program in Industrial Engineering

Department of Industrial Engineering

Faculty of Engineering

Academic year 2005

Chulalongkorn University

ISBN: 974-17-4898-1

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษาแนวทางการวัดสีกุ้งป่นโดยเทคนิคการประมวลผล
	ภาพ
โคย	นาย วรวิทย์ นามวงศ์
สาขาวิชา	วิศวกรรมอุตสาหการ
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. สมชาย พัวจินคาเนตร
อกหอืสวกระมสว	สตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้
ทนะ เทากรมทา เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูต	
เกทย าทม ทากกามเปริ่มเคามนเป็น	រភពរិល្ជិព្រ រោម រោយសាស
or	คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์
	ร.ดิเรก ลาวัณย์ศิริ)
	,
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์	
C	วนใ ใ บระธานกรรมการ
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	 เย็คร.วันชัย ริจิรวนิช)
(304111119131013	то ма, ам во та ви в у
0.	
-VI M	อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจ	ารย์ คร. สมชาย พัวจินคาเนตร)
11	1 5
(%) of a way and a same a	ารย์ สุทัศน์ รัตนเกื้อกังวาน)
(พิ.ภ าณ เบพ ว เก	เรย สุทพน วัฒนเทียกงาน)
$\mathcal{H}_{\mathcal{J}}$	#S กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจ	ารย์ คร.นภัสสวงศ์ โอสถศิลป์)

วรวิทย์ นามวงศ์ : การศึกษาแนวทางการวัคสีกุ้งปั่นโดยเทคนิคการประมวลผลภาพ(A STUDY ON COLOR MEASUREMENT OF GROUND SHRIMP APPLYING IMAGE PROCESSING TECHNIQUE) อ. ที่ปรึกษา :ผศ.คร.สมชาย พัวจินคาเนตร 149 หน้า. ISBN 974-17-4898-1.

วัตถุประสงค์การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเพื่อ นำเทคนิคการประมวลผลภาพ มาประยุกต์ใช้วัดสีกุ้งป่น ในโรงงานอุตสาหกรรมตัวอย่าง โดยขั้นตอนในการศึกษาดังนี้ (1) เก็บตัวอย่างกุ้งป่นตั้งแต่เริ่มต้นการผลิต อย่างต่อเนื่อง (2) นำตัวอย่างมาตรวจสอบในแต่ละช่วงเวลามาถ่ายภาพด้วยกล้องคิจิตอล ความละเอียค 7.2 ล้านพิกเซล และวิเคราะห์สีของภาพด้วยโปรแกรมโฟโต้ช็อป โดยการออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ ถ่ายภาพและวัดค่าสีไว้ก่อนหน้า (3) ศึกษาความสัมพันธ์ร้อยละโปรตีน ร้อยละความชื้นของกุ้งป่นที่วัดได้ และค่าสี (4) ศึกษาส่วนผสมระหว่างกุ้งปนดี (แคง) และกุ้งปนดำ (คล้ำ) โดยน้ำหนัก และ (5) ศึกษาความผัน แปรของการตรวจสอบสีกุ้งปนโดยพนักงานด้วยตาของพนักงานตรวจสอบคุณภาพ

ผลการศึกษาพบว่า (1) สีของกุ้งป่นหลังออกจากกระบวนการผลิต จะมีสีคล้ำโดยเฉลี่ยในการผลิต กุ้งป่นจะมีสีกุ้งป่นสีคล้ำในระยะแรกเฉลี่ย 700 กิโลกรัม ± 100 กิโลกรัม (2) ร้อยละความชื้นและปริมาณ โปรดีนในกุ้งป่นไม่มีความสัมพันธ์กับค่าสีที่วัดได้ด้วยระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (α = 0.05 (3) ค่าของ สีที่วัดได้จากส่วนผสมกุ้งป่นดำและกุ้งป่นดีโดยน้ำหนักมีความสอดคล้องกันกับค่าสีที่วัดได้จากโปรแกรม ในสัดส่วนเดียวกัน (4) ความผันแปรของการตรวจสอบสีโดยพนักงานมีค่าสี L (Luminosity)อยู่ระหว่าง 111.69-115.11ค่าสีแดง R (Red)อยู่ระหว่าง161.63-166.06 ค่าสีเขียว G (Green)อยู่ระหว่าง100.69-104.02 และค่าสีน้ำเงิน B(Blue) อยู่ระหว่าง35.46-35.59 หรือส่วนผสมที่ร้อยละ10โดยการตรวจสอบด้วยตา และ (5) ระดับสีที่พนักงานตรวจสอบสามารถบอกได้โดยตรงถึงกุ้งป่นดีและมีความถูกต้อง 100 เปอร์เซ็นต์ คือค่า L ดั้งแต่ค่า 124.23 เป็นต้นไปหรือสัดส่วนผสมกุ้งป่นดำในกุ้งป่นดีร้อยละ10

ข

##4671430521 : MAJOR INDUSTRIAL ENGINEERING

KEY WORD: IMAGE PROCESSING/ GROUND SHRIMP

WORAWIT NAMWONG: A STUDY ON COLOR MEASUREMENT OF GROUND

SHRIMP APPLYING IMAGE PROCESSING TECHNIQUE. THESIS ADVISOR: ASST.

PROF. SOMCHAI PUAJINDANETR, Ph.D., 149 pp. ISBN 974-17-4898 -1.

The objective of this research was to apply an image processing to identity color of ground shrimp produced by manufacturing. The method of study were (1) Collect continually sample of

ground shrimp by photo. (2) Examine the sample periodically from 7.2 pixel of sample photo then

analyze the shade of image by using Adobe Photoshop. (3) Observe the relationship between the

percentage of protein and moisture of sample ground shrimps and its shade (4) Weigh the ingredient

of good and poor quality of ground shrimp, and (5) Observe visually the variations of sample shade.

The results of experiment found that (1) The finished ground shrimp was substantial good,

while ground shrimp manufacturing process normally results in an average of 700 Kgs of poor

finished product ± 100 Kgs. (2) There was no relationship between percentage of protein and

moisture of ground shrimp and its shade with significant interval (α) of 0.05 (3) The weight ratio of

ingredient of good and poor quality ground shrimp was in the relation to the shade from program

proportionally. (4) The variation of sample shade measured by image program was about 10% of

visual determent by Luminosity (L) Red (R), Green (G) and Blue (B), were between 111.69 to

115.11, were between 161.63 to 166.06, were between 100.69 to 104.02, and between 35.46 to

35.59 and (5) The level of sample shade was good that inspector has a hundred percent confidence is

L value at least 124.23 or ratio quality of ground shrimp is 10 percentage.

Department INDUSTRIAL ENGINEERING Student's signature......

Field of studyINDUSTRIAL ENGINEERING Advisor's signature.....

Academic year......2005.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างคียิ่งของ ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ สมชาย พัวจินคาเนตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ซึ่งท่านได้ให้คำแนะนำและ ข้อคิดเห็นต่างๆอันมีประโยชน์อย่างยิ่งในการวิจัยมาด้วยคีตลอด นอกจากนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ทุกท่าน ซึ่งประกอบด้วย รองศาสตราจารย์ คร.วันชัย ริจิรวนิช ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุทัศน์ รัตนเกื้อกังวาน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร.นภัสสวงศ์ โอสถศิลป์ ที่ให้ คำแนะนำในการทำงานวิจัยให้มีความสมบรูณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยขอขอบคุณ โรงงานกรุงเทพการประมง จำกัด ที่ให้ความสนับสนุนในด้าน ข้อมูลเกี่ยวข้องกับงานวิจัยตลอดจนคำแนะนำต่างๆอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำวิทยานิพนธ์ ฉบับนี้

ท้ายนี้ ผู้วิจัยใคร่ขอกราบขอบพระคุณ บิคา มารคา ซึ่งให้การสนับสนุนและให้ กำลังใจแก่ผู้วิจัยเสมอมาจนสำเร็จการศึกษา

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	1
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฌ
สารบัญรูป	ฎ
บทที่	
1 บทนำ	1
1.1 ที่มาของปัญหา	1
1.2 ข้อมูลเบื้องค้นของโรงงานที่ใช้เป็นกรณีศึกษา	2
1.3 สภาพปัญหาที่ได้มีการศึกษาในโรงงานตัวอย่าง	7
1.4 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์	10
1.5 ขอบเขตของวิทยานิพนธ์	11
1.6 ขั้นตอนและแผนการคำเนินงาน	11
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัย	13
2 ทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	14
2.1 ทฤษฎีภาพ	14
2.2 อุปกรณ์ประมวลผลภาพ	18
2.3 การออกแบบอุปกรณ์ประมวลผลภาพ	21
2.4 การใช้งานโปรแกรมตกแต่งภาพ	22
2.5 คุณสมบัติของโปรตีน	27
2.6 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	31
2.7 การศึกษาเบื้องต้น	32
3 การสร้างอุปกรณ์ถ่ายภาพ	38
3.1 การสร้างอุปกรณ์ถ่ายภาพ	38
3.2 การกำหนดค่าปัจจัยที่มีผลต่อการถ่ายภาพ	45
3.3 การเปรียบเทียบ โปรแกรม Photoshop v.7 และ Paintshop Pro v.9	46

		หน้า
4	การศึกษาความสัมพันธ์การประมวลผลภาพ	48
	4.1 การศึกษาความสัมพันธ์ค่าสีที่มีต่อปริมาณโปรตีนและความชื้น	48
	4.2 การประมวลผลภาพค่าสีกุ้งป่นจากสายการผลิต	62
	4.3 การผสมค่าสีกุ้งปนดีและกุ้งปนคำด้วยโปรแกรมตกแต่งภาพ Photoshop v.7	77
	4.4 การทคลองชั่งน้ำหนักผสมกุ้งปนดีและกุ้งปนคำ	80
	4.5 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างค่าสีจากการประมวลผลภาพจากโปรแกรม	83
	และการค่าสีจากการทดลองชั่งน้ำหนัก	
	4.6 การตรวจสอบค่าสีของพนักงานตรวจสอบ	105
5	อภิปรายผล สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ	113
	5.1 อภิปรายผลการวิจัย	113
	5.2 สรุปผลการวิจัย	114
	5.3 ข้อเสนอแนะ	115
รายเ	การอ้างอิง	117
ภาค	ผนวก	118
	ภาคผนวก ก ขั้นตอนการวัดค่าสีด้วยฮีสโตแกรม	119
	ภาคผนวก ข คุณลักษณะโปรแกรมตกแต่งภาพ Photoshop v.7และ	134
	Paintshop Pro v.9	
	ภาคผนวก ค ขั้นตอนการผสมค่าสีด้วยโปรแกรมตกแต่งภาพ Photoshop v.7	139
ประ	วัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์	149

ตาราง	หน้
1.1 แสดงเกณฑ์ของราคากุ้งป่นที่ลูกค้ารับซื้อ	9
1.2 แสดงจำนวนกุ้งปนที่มีการตีกลับจากลูกค้า	10
2.1 แสดงสัดส่วนการผสมสีกุ้งปั่นดีและกุ้งปั่นดำ	32
โคยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Photoshop v.7	
3.1 ผลการวัดค่าแสงสว่าง	42
3.2 การเปรียบเทียบ โปรแกรม Photoshop v.7 และ Paintshop Pro v.9	46
4.1 เปรียบเทียบค่าเปอร์เซ็นต์โปรตีน ความชื้น	48
และค่าสีสำหรับกุ้งสดและกุ้งผ่านการต้ม	
4.2 ข้อมูลกุ้งปุ่นจากสายการผลิต	50
4.3 ข้อมูลเปอร์เซ็นต์ความชื้นและเปอร์เซ็นต์โปรตีน	52
4.4 ข้อมูลค่าสีเทา L และเปอร์เซ็นต์ความชื้น	54
4.5 ข้อมูลค่าสีเทา L และเปอร์เซ็นต์โปรตีน	56
4.6 ข้อมูลค่าสีแดง R และเปอร์เซ็นต์ความชื้น	58
4.7 ข้อมูลค่าสีแคง R และเปอร์เซ็นต์โปรตีน	60
4.8 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ร้อยละโปรตีน ร้อยละความชื้น และค่าสี	62
4.9 ค่าสีกุ้งป่นจากสายการผลิตล็อตา	63
4.10 ค่าสีคุ้งป่นจากสายการผลิตล็อต2	64
4.11 ค่าสีกุ้งป่นจากสายการผลิตล็อต3	66
4.12 ค่าสีกุ้งป่นจากสายการผลิตล็อต4	67
4.13 ข้อมูลค่าสีเทา L จากการสายการผลิตล็อต เถึงล็อต4	69
4.14 ข้อมูลค่าสีเทา R จากการสายการผลิตลีอต เฉิงลีอต4	71
4.15 ข้อมูลค่าสีเทา G จากการสายการผลิตลีอต 1 ถึงลีอต 4	73
4.16 ข้อมูลค่าสีเทา B จากการสายการผลิตลีอต เฉิงลีอต4	74
4.17 ค่าสีกุ้งป่นเฉลี่ยลีอต เ ถึงลีอต4	76
4.18 ข้อมูลมวลกุ้งป่นที่ได้จากการชั่งจากข้อมูล	79
ตัวอย่างจากสายการผลิต	
4.19 ข้อมูลการผสมค่าสีโดยโปรแกรมระหว่างกุ้งป่นดี	83
กระสอบที่15และกุ้งปนคำกระสอบที่ 1	
4.20 ข้อมูลการผสมกุ้งปนดีและกุ้งปนดำด้วยการชั่งน้ำหนัก	84

ตาราง	หน้า
4.21 เปรียบเทียบค่าสีเทา L จากการวัดสีด้วยโปรแกรมและค่าสีที่ได้จากการ	90
ชั่งน้ำหนักการวิเคราะห์ความแปรปรวนระหว่างกุ้งป่นดำกระสอบที่ 1	
และกุ้งปั่นดีกระสอบที่15	
4.22 ข้อมูลการผสมค่าสีโดยโปรแกรมระหว่างกุ้งป่นดี	92
กระสอบที่15และกุ้งป่นคำกระสอบที่ 3	
4.23 ข้อมูลการผสมกุ้งป่นดีและกุ้งป่นดำด้วยการชั่งน้ำหนัก	93
4.24 เปรียบเทียบค่าสีเทา L จากการวัดสีด้วยโปรแกรมและค่าสีที่ได้จากการ	97
ชั่งน้ำหนักการวิเคราะห์ความแปรปรวนระหว่างกุ้งป่นดำกระสอบที่ 3	
และกุ้งป่นคึกระสอบที่15	
4.25 ข้อมูลการผสมค่าสีโดยโปรแกรมระหว่างกุ้งปนดี	99
กระสอบที่13และกุ้งป่นคำกระสอบที่5	
4.26 ข้อมูลการผสมกุ้งป่นดีและกุ้งป่นดำด้วยการชั่งน้ำหนัก	100
4.27 เปรียบเทียบค่าสีเทา L จากการวัดสีด้วยโปรแกรมและค่าสีที่ได้จากการ	104
ชั่งน้ำหนักการวิเคราะห์ความแปรปรวนระหว่างกุ้งป่นดำกระสอบที่ 3	
และกุ้งป่นดีกระสอบที่15	
4.28 กุ้งป่นผสมระหว่างกุ้งป่นดีกระสอบที่ 15	106
และกุ้งป่นคำกระสอบที่ 1	
4.29 กุ้งป่นผสมระหว่างกุ้งป่นดีกระสอบที่ 15	107
และกุ้งปั่นคำกระสอบที่ 3	
4.30 กุ้งป่นผสมระหว่างกุ้งป่นดีกระสอบที่ 13	108
และกุ้งปั่นคำกระสอบที่ 5	

รูปที่		หน้
1.1	แผนผังกระบวนการผลิตกุ้งป่น	4
1.2	แสดงเครื่องจักรและผลิตภัณฑ์ในกระบวนการผลิตกุ้งป่น	5
1.3	แสดงสัดส่วนการใช้งานเครื่องจักร ชุดA	7
1.4	แสคงสัคส่วนการใช้งานเครื่องจักร ชุคB	7
2.1	สเปกตรัมของคลื่นแม่เหล็กใฟฟ้า	15
2.2	แสคงถึงช่วงความถี่แสงสีแคง สีเขียวและสีน้ำเงิน	15
2.3	แสดงระบบสีปฐมภูมิหรือสีบวกและการผสมสี	16
2.4	แสดงระบบสีลบและการผสสี	17
2.5	แสดงภากตัดขวางของตามนุษย์	18
2.6	แสดงค่าสีตามสัดส่วนผสมกุ้งป่นดำและกุ้งป่นดี	33
2.7	แสดงสัดส่วนกุ้งกุลาคำและกุ้งขาว	34
2.8	แสดงสัดส่วนเปลือกและหัวกุ้งกุลาดำ	34
2.9	แสดงวัตถุดิบหัวกุ้งกุลาดำ	35
2.10	แสดงวัตถุดิบเปลือกกุ้งกุลาคำ	35
2.11	แสดงสัคส่วนเปลือกและหัวกุ้งขาว	36
2.12	แสดงวัตถุดิบหัวกุ้งขาว	36
2.13	แสคงวัตถุดิบเปลือกกุ้งขาว	37
3.1	อุปกรณ์จับยึคกล้อง	39
3.2	กล้องคิจิตอลด้านหน้า	40
3.3	กล้องคิจิตอลค้านหน้า	40
3.4	เครื่องมือตรวจวัดแสงสว่าง (Lux meter)	41
3.5	จุควัดแสงสว่างในอุปกรณ์ถ่ายภาพ	42
3.6	แสดงค้านนอกของกล่องภายนอก	43
3.7	ลักษณะด้านบนของอุปกรณ์ถ่ายภาพ	44
3.8	ลักษณะภายในเมื่อประกอบกับอุปกรณ์ถ่ายภาพ	44
4.1	กราฟเปรียบเทียบเปอร์เซ็นต์โปรตีน	49
	และความชื้นระหว่างกุ้งสดและกุ้งต้ม	
4.2	กราฟเปรียบที่ยบค่าสีระหว่างสีกุ้งสดและสีกุ้งต้ม	49
4.3	กราฟข้อมลกั้งปุ่นจากสายการผลิต	50

รูปที่	หน้า
4.4 กราฟการวิเคราะห์การถดถอยระหว่าง	53
เปอร์เซ็นต์ความชื้นและเปอร์เซ็นต์โปรตีน	
4.5 กราฟการวิเคราะห์การถดถอยระหว่างค่าสีเทา	55
L และเปอร์เซ็นต์ความชื้น	
4.6 กราฟการวิเคราะห์การถดถอยระหว่างค่าสีเทา	57
Lและเปอร์เซ็นต์โปรตีน	
4.7 กราฟการวิเคราะห์การถดถอยระหว่างค่าสีแดง	59
R และเปอร์เซ็นต์ความชื้น	
4.8 กราฟการวิเคราะห์การถดถอยระหว่างค่าสีแดง	61
R และเปอร์เซ็นต์โปรตีน	
4.9 กราฟค่าสีกุ้งปั่นจากสายการผลิตล็อต เ	64
4.10 กราฟค่าสีกุ้งปั่นจากสายการผลิตล็อต2	65
4.11 กราฟค่าสีกุ้งป่นจากสายการผลิตล็อต3	67
4.12 กราฟค่าสีกุ้งป่นจากสายการผลิตลี่อต4	68
4.13 กราฟเปรียบเทียบค่าสีเทาLกับลำคับ	71
ตัวอย่างกุ้งป่นจากสายการผลิตล็อต เถ็งล็อต4	
4.14 กราฟเปรียบเทียบค่าสีแดงRกับลำดับ	72
ตัวอย่างกุ้งป่นจากสายการผลิตล็อต1ถึงล็อต4	
4.15 กราฟเปรียบเทียบค่าสีเขียวGกับลำดับ	74
ตัวอย่างกุ้งป่นจากสายการผลิตล็อต1ถึงล็อต4	
4.16 กราฟเปรียบเทียบค่าสีน้ำเงินBกับลำคับ	75
ตัวอย่างกุ้งป่นจากสายการผลิตล็อตเถึงล็อต4	
4.17 กราฟค่าสีกุ้งป่นเฉลี่ยล็อต1ถึงล็อต4	77
4.18 ภาชนะที่ใช้วัดปริมาตรกุ้งป่น	78
4.19 ชั่งน้ำหนักกุ้งปนด้วยตาชั่ง	79
4.20 รูปตาชั่งที่ใช้ในการทคลองผสมกุ้งป่น	81
4.21 การชั่งน้ำหนัก ในการผสม ปริมาณ 100 กรับ	82
หรือคิดเป็น 100 เปอร์เซ็นต์ของปริมาณการผสม	
4.22 การชั่งน้ำหนัก ในการผสม ปริมาณ 10 กรัม	82

รูปที่		หน้า
	หรือคิดเป็นร้อยละ 10 ของปริมาณการผสม	
4.23	กราฟแสดงค่าสีรวมที่ได้จากการชั่งน้ำหนัก	86
	ส่วนผสมกุ้งป่นดีและกุ้งป่นดำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 1	
4.24	กราฟแสดงค่าสีเทา L ปรียบเทียบค่าสีที่ได้	86
	จากการชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งปั่นดีและกุ้งปั่นดำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 1	
4.25	กราฟแสคงค่าสีแคง Rเปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	87
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งปั่นคีและกุ้งปั่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 1	
4.26	กราฟแสคงค่าสีเขียว G เปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	87
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งป่นคีและกุ้งป่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 1	
4.27	กราฟแสดงค่าสีน้ำเงิน B เปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	88
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งปั่นดีและกุ้งปั่นดำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 1	
4.28	กราฟแสดงค่าสีรวมที่ได้จากการชั่งน้ำหนักส่วน	94
	ผสมกุ้งป่นดีและกุ้งป่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 3	
4.29	กราฟแสดงค่าสีเทา Lเปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	94
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งปั่นดีและกุ้งปั่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 3	
4.30	กราฟแสดงค่าสีแดง Rเปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	95
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งปั่นดีและกุ้งปั่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 3	
4.31	กราฟแสดงค่าสีเขียว Gเปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	95
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งปั่นดีและกุ้งปั่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 3	
4.32	a second and a second a second and a second	96
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งปั่นคีและกุ้งปั่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 3	

รูปที่		หน้า
4.33	กราฟแสดงค่าสีรวมที่ได้จากการชั่งน้ำหนักส่วนผสมกุ้งป่นดี	101
	และกุ้งป่นดำกระสอบที่ 13 และกระสอบที่ 5	
4.34	กราฟแสคงค่าสีเทา Lเปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	101
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งป่นดีและกุ้งป่นดำกระสอบที่ 13 และกระสอบที่ 5	
4.35	กราฟแสดงค่าสีแดง Rเปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	102
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งปั่นดีและกุ้งปั่นคำกระสอบที่ 13 และกระสอบที่ 5	
4.36	กราฟแสคงค่าสีเขียว Gเปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	102
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งป่นดีและกุ้งป่นดำกระสอบที่ 13 และกระสอบที่ 5	
4.37	กราฟแสดงค่าสีน้ำเงิน Bเปรียบเทียบค่าสีที่ได้จาก	103
	การชั่งน้ำหนักส่วนผสมและผสมค่าสีจากโปรแกรม	
	Photoshop v.7 กุ้งป่นดีและกุ้งป่นคำกระสอบที่ 13 และกระสอบที่ 5	
4.38	กราฟค่าสีกุ้งป่นเฉลี่ยล็อต เ ถึงล็อต 4	109
4.39	กราฟแสดงค่าสีรวมที่ได้จากการชั่งน้ำหนักส่วนผสม	110
	กุ้งป่นดีและกุ้งป่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 1	
4.40	กราฟแสดงค่าสีรวมที่ได้จากการชั่งน้ำหนักส่วนผสม	111
	กุ้งป่นดีและกุ้งป่นคำกระสอบที่ 15 และกระสอบที่ 3	
4.41	กราฟแสดงค่าสีรวมที่ใด้จากการชั่งน้ำหนักส่วนผสม	112
	กุ้งป่นดีและกุ้งป่นคำกระสอบที่ 13 และกระสอบที่ 5	

(2)