

ชื่อเรื่อง	ผลของชั้นความหนาและขนาดของลำไยต่อคุณภาพหลังการอบแบบแห้ง
ผู้แต่ง	อุมพร สีวิสัย
ที่มา	วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543. 82 หน้า.
คำสำคัญ	ลำไย; อบแห้ง

บทคัดย่อ

ในการทดลองลดความชื้นลำไยด้วยเครื่องอบแบบ Batch type ที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ความเร็วลมที่ 0.7 เมตร/วินาที โดยไม่มีการกลับลำไย ใช้ลำไย 4 ขนาด คือ เกรด A B C และเกรดคละ พบว่าการลดความชื้นที่ชั้นความหนา 20 เซนติเมตร ให้ผลดีกว่าชั้นความหนา 40 และ 60 เซนติเมตร คือใช้เวลาลดความชื้นน้อยกว่า และคุณภาพลำไยดีกว่าด้วย การอบที่ชั้นความหนา 20 เซนติเมตร ใช้เวลาน้อยในการลดความชื้นจนเหลือ 18 เปอร์เซ็นต์ (w.b.) เท่ากับ 26.09 ชั่วโมง ส่วนที่ความหนา 40 เซนติเมตร และ 60 เซนติเมตร ใช้เวลา 29.16 และ 35.00 ชั่วโมง ตามลำดับ

จากการทดลองพบว่า ลำไยขนาดเล็กมีอัตราในการลดความชื้นสูงกว่าลำไยขนาดใหญ่ในช่วงแรก จึงใช้เวลาในการลดความชื้นจนถึงเปอร์เซ็นต์ความชื้นที่ต้องการเร็วกว่า โดยที่ความหนา 20 เซนติเมตร เกรด A B C และเกรดคละ ใช้เวลาในการลดความชื้นเท่ากับ 27.75, 26.44, 25.21 และ 24.96 ชั่วโมง ตามลำดับ ที่ความหนา 40 เซนติเมตร เกรด A B C และ เกรดคละ ใช้เวลาในการลดความชื้นเท่ากับ 32.79, 28.49, 26.28 และ 29.07 ชั่วโมง ตามลำดับ และที่ 60 เซนติเมตร เกรด A B C และเกรดคละ ใช้เวลาในการลดความชื้นเท่ากับ 40.38, 35.91, 33.55 ชั่วโมง ตามลำดับ

ในการศึกษานี้พบว่าเมื่ออบที่ความหนาเดียวกัน คุณภาพลำไยแต่ละเกรด ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่ถ้าใช้ความหนาในการอบมากคือ 60 เซนติเมตร มีผลต่อสีลำไยที่ได้หลังอบ