

ชื่อเรื่อง การอบแห้งปลาร้าด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน  
ผู้แต่ง ณรงค์ อึ้งกิม้วน สมชาติ โสภณรณฤทธิ์ และ สมเกียรติ ปรัชญาวารการ  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 395-398  
คำสำคัญ ปลาร้า; อบแห้ง; ไอน้ำร้อนยวดยิ่ง

#### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาจลนศาสตร์การอบแห้งปลาร้าด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน แล้วเปรียบเทียบสีของปลาร้าหลังการอบแห้งโดยวัดในรูปของ  $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$  โดยมีเงื่อนไขการทดลองดังนี้ อุณหภูมิของไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน 120 140 และ 160 °C อัตราการไหลเชิงปริมาตร 0.071 m<sup>3</sup>/s ลดความชื้นจาก 2.4 dry basis ให้เหลือความชื้นสุดท้าย 0.04 dry basis จากการทดลองพบว่าอัตราการอบแห้งปลาร้าด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งที่อุณหภูมิ 120 และ 140 °C ต่ำกว่าการอบแห้งด้วยอากาศร้อน และอัตราการอบแห้งที่ได้จากการใช้ตัวกลางทั้งสองมีค่าใกล้เคียงกันที่อุณหภูมิ 160 °C สีของปลาร้าหลังการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งจะเข้มกว่าการอบแห้งด้วยอากาศร้อน