

ชื่อเรื่อง จลนพลศาสตร์การอบแห้งของผลหม่อน  
ผู้แต่ง ชาตรี มั่นกลาง, ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์ และ พีรยา โชติถนอม  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 279-282.  
คำสำคัญ หม่อน; ผลไม้; ลมร้อน; ติ

#### บทคัดย่อ

จุดมุ่งหมายของการวิจัยครั้งนี้คือ ศึกษาจลนพลศาสตร์การอบแห้งของผลหม่อนและการเปลี่ยนแปลงสี โดยใช้ตู้อบแบบลมร้อน พารามิเตอร์ที่ศึกษาได้แก่ อุณหภูมิลมร้อนที่ 40, 50 และ 60 องศาเซลเซียส ความเร็วของลมร้อนที่ 0.5, 1 และ 1.5 เมตรต่อวินาที เหน้ในการเลือกสมการเพื่อใช้ในการทำนายการอบแห้งคือ  $r^2$  และ SSE ผลการทดลองจากการทำนายการถดถอย พบว่าสมการของ Page เป็นสมการที่ใช้ทำนายได้ดีที่สุด อุณหภูมิและความเร็วของลมร้อนมีผลต่อการเพิ่มขึ้นของอัตราการอบแห้งของผลหม่อน ในส่วนการเปลี่ยนแปลงสีผลหม่อน พบว่า ทั้งอุณหภูมิและความเร็วของลมร้อน มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของสีอย่างไม่มีนัยสำคัญ ( $p>0.05$ )