

ชื่อเรื่อง การปรับปรุงคุณภาพสตรอบเอร์ือบแห้งโดยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชันสถานะ
สุญญากาศ

ผู้แต่ง ทิพสุดา อาสาสธรพกิจ นิพรพรรณ มุทุมม และ สุทัศน์ สุระวัง

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 317-320.

คำสำคัญ สตรอบเอร์ือบแห้ง; ออสโมติกดีไฮเดรชัน; การอบแห้ง

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชันที่มีต่อคุณภาพของสตรอบเอร์ือบแห้ง โดยใช้ระบบสุญญากาศ ในช่วงแรกของกระบวนการ ผลการทดลองพบว่าการใช้ความดัน 100 มิลลิบาร์ในช่วงแรกของกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชันเป็นเวลา 10 นาที มีผลทำให้ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว และสามารถลดระยะเวลาการออสโมติสของผลสตรอบเอร์ือบแห้งได้ การออสโมติกดีไฮเดรชันที่อุณหภูมิห้องและที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสไม่มีผลต่อปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดของผลสตรอบเอร์ือบแห้งอย่างมีนัยสำคัญ ยกเว้นการออสโมติกดีไฮเดรชันที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ผลผลิตแห้งสตรอบเอร์ือบแห้งที่ได้จากกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชันในสถานะสุญญากาศดังกล่าว ร่วมกับการอบแห้งลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 ชั่วโมง มีลักษณะคุณภาพในด้านต่างๆ ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายทางการค้าทั่วไป