

ชื่อเรื่อง	การเปรียบเทียบการอบแห้งชาโมโรเฮยะด้วยอากาศความชื้นสัมพัทธ์ต่ำและอากาศร้อนที่อุณหภูมิต่ำและอุณหภูมิสูง
ผู้แต่ง	สันติ แนวทอง ศิริธร ศิริอมรพรรณ ศักดิ์ชัย ตรีดี และ นเรศ มิโต
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 41 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ). หน้า 133-136. 2553.
คำสำคัญ	สี; การอบแห้งด้วยอากาศร้อน; การอบแห้งด้วยอากาศความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ; ชาโมโรเฮยะ

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้ คือ เพื่อเปรียบเทียบการอบแห้งชาโมโรเฮยะด้วยอากาศความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ และอากาศร้อน ปัจจัยที่ศึกษา คืออุณหภูมิ 40 และ 80°C ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 30-40 และความเร็วของอากาศ 0.3 m/s จากผลการทดลองพบว่า การอบแห้งชาโมโรเฮยะด้วยอากาศความชื้นสัมพัทธ์ต่ำสามารถลดความชื้นของใบชาโมโรเฮยะได้เร็วกว่าและใช้เวลาในการอบแห้งเพื่อให้ได้ค่าน้ำอิสระ (aw) ของใบชาโมโรเฮยะอยู่ระหว่าง 0.4-0.5 น้อยกว่าเมื่อเทียบกับการอบแห้งด้วยอากาศร้อน สำหรับการเปลี่ยนแปลงสีของใบชาโมโรเฮยะ พบว่าการเปลี่ยนแปลงของสีชาที่อบแห้งด้วยอากาศความชื้นสัมพัทธ์ต่ำมีการเปลี่ยนแปลงค่าสีน้อยกว่า โดยมี ค่า L* และ b* สูงกว่า แต่มีค่า a* ที่ต่ำกว่าชาที่อบแห้งด้วยอากาศร้อน ค่ากิจกรรมด้านอนุมูลอิสระของใบชาโมโรเฮยะที่อบแห้งด้วยอากาศความชื้นสัมพัทธ์ต่ำและอบแห้งด้วยอากาศร้อนที่อุณหภูมิ 40 และ 80 °C มีค่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p \leq 0.05$) จากผลการทดลองในการศึกษานี้สามารถสรุปได้ว่าการอบแห้งชาโมโรเฮยะด้วยอากาศความชื้นสัมพัทธ์ต่ำได้ชาที่มีคุณภาพด้านสีโดดเด่นกว่าการอบแห้งด้วยอากาศร้อน