

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของการอบแห้งด้วยอากาศร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของชาโมโรเฮยะ
ผู้แต่ง	สันติ แนวทอง นเรศ มีโส ศิริธร ศิริอมรพรรณ และ ศักดิ์ชัย ตรีดี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 571-574 (2554)
คำสำคัญ	กิจกรรมต้านอนุมูลอิสระ; การอบแห้งด้วยอากาศร้อน; ชาโมโรเฮยะ

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้ เพื่อศึกษาอิทธิพลของการอบแห้งด้วยอากาศร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของชาโมโรเฮยะ โดยนำใบชาโมโรเฮยะอบแห้งที่อุณหภูมิอากาศร้อน 40 – 70 องศาเซลเซียส และความเร็วของอากาศ 0.4 เมตรต่อวินาที เป็นเวลา 120 นาที และทำการบันทึกข้อมูลทุกๆ 3 นาที ต่อจากนั้นนำใบชาโมโรเฮยะหาค่าอัตราส่วนความชื้น สี กิจกรรมต้านอนุมูลอิสระ และสารประกอบฟีนอลิก จากผลการทดลองพบว่า อัตราส่วนความชื้นของใบชาโมโรเฮยะจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ สีของใบชาโมโรเฮยะพบว่าจะมีสีคล้ำ เมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น ใบชาโมโรเฮยะที่อบแห้งด้วยอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส มีสารประกอบฟีนอลิกสูงที่สุดอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$) นอกจากนี้พบว่ากิจกรรมต้านอนุมูลอิสระไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ