

























































น้ำมันร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้น้ำมันเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันมากขึ้น ปริมาณกรดไขมันอิสระเพิ่มขึ้น และการลดความชื้นที่มากขึ้นทำให้ความชื้นน้อยลง การลดความชื้นแบบลมร้อน จึงสามารถลดปฏิกิริยาที่ส่งผลต่อการเสื่อมสภาพของน้ำมันได้มากกว่า การลดความชื้นแบบลมร้อน ดังนั้นค่าของกรด ค่าหาปอนดีฟิเคชันและค่าเปอร์ออกไซด์ของน้ำมัน จึงน้อยกว่าการลดความชื้นแบบลมร้อนเช่นกัน (Sornab et al., 1998)

จากข้างต้น การศึกษาเพื่อลดความชื้นโดยการใช้ความร้อนแบบไดอิเล็กทริก โดยทั่วไปจะเป็นการให้ความร้อนจะใช้วิธีการรับกำลังไฟฟ้า ซึ่งไม่สามารถทราบถึงอุณหภูมิของ ตัวดูบระหว่าง การลดความชื้นได้ ดังนั้นการพัฒนาเครื่องอบไมโครเวฟที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ ได้จะเป็นการพิสูจน์ว่าการให้ความร้อนแบบไดอิเล็กทริกมีผลมากหรือน้อยต่อการเปลี่ยนแปลง สมบัติทางกายภาพและเคมีของน้ำมันงาขี้ม้อน ซึ่งผลที่ได้สามารถใช้ประกอบกับงานวิจัยอื่นๆ เพื่อที่จะพัฒนาและประยุกต์เทคนิคการให้ความร้อนแบบไดอิเล็กทริกในการลดความชื้นสำหรับ ผลิตภัณฑ์อาหารในอนาคตต่อไป

