

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์	การอบแห้ง ตะไคร้ ด้วยเทคนิค การให้ความร้อนแบบ ไดอิเล็กตริก โดยใช้เครื่องอบไมโครเวฟที่ควบคุมอุณหภูมิได้
ผู้เขียน	นางสาวกาญจนา ชัยน
ปริญญา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)
คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	อาจารย์ ดร.วิบูลย์ ช่างเรือ ประธานกรรมการ รองศาสตราจารย์ สุภศักดิ์ ลิ้มปิติ กรรมการ

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์นี้ได้ศึกษาการอบแห้งตะไคร้ด้วยเทคนิคการให้ความร้อนแบบไดอิเล็กตริก โดยใช้เครื่องอบไมโครเวฟที่ควบคุมอุณหภูมิได้เปรียบเทียบกับ การอบแห้งด้วยลมร้อน อบแห้ง ตะไคร้หั่นที่มีชั้นความหนาต่างกันคือ 2 และ 5 mm ที่ระดับอุณหภูมิต่างกัน 3 ระดับ คือ 40, 50 และ 60°C ควบคุมความเร็วพัดลมระบายอากาศเป็น 2.5 m/s ทำการอบแห้งจากความชื้นเริ่มต้น ประมาณ 84% (มาตรฐานเปียก) จนเหลือความชื้นสุดท้าย 10% (มาตรฐานเปียก) วิเคราะห์ผลของ เทคนิคที่ใช้ในการอบแห้ง ความหนาของ ชั้นตะไคร้หั่น และอุณหภูมิในการอบ แห้งที่มีต่อการลด ความชื้น ระยะเวลาการอบแห้ง การใช้พลังงาน และคุณภาพหลังการอบแห้ง ผลการศึกษาพบว่า การ อบที่อุณหภูมิสูงมีผลต่อคุณภาพในด้านเนื้อสัมผัส และปริมาณน้ำมันหอมระเหยของตะไคร้ เทคนิค การให้ความร้อนแบบไดอิเล็กตริกมีผลกระทบต่อปริมาณน้ำมันหอมระเหย โดยทำให้ผลิตภัณฑ์มี การสูญเสียปริมาณน้ำมันหอมระเหยมากกว่าการอบแห้งด้วยลมร้อน นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงค่า สีขึ้นกับความหนาของชั้นตะไคร้หั่น โดยเมื่อความหนาของชั้นตะไคร้หั่นเพิ่มขึ้นจะใช้ระยะเวลาใน การอบแห้งนานขึ้น จึงทำให้ผลิตภัณฑ์มี การเปลี่ยนแปลงสีมากยิ่งขึ้น ซึ่งการอบแห้งตะไคร้ด้วย เทคนิคการให้ความร้อนแบบไดอิเล็กตริก ช่วยลดการเปลี่ยนแปลงสี การเกิดความแข็ง ลดการใช้ พลังงาน และลดระยะเวลาการอบแห้งได้ ดีกว่าการอบแห้งด้วยลมร้อน โดยจุดคุ้มทุนในการทำงาน ของเครื่องอบไมโครเวฟที่ควบคุมอุณหภูมิได้ เท่ากับ 235 กิโลกรัมต่อปี

Thesis Title	Drying of Lemon-grass by Dielectric Heating Technique Using Controllable Temperature Microwave Dryer	
Author	Miss Kanchana Khayan	
Degree	Master of Science (Postharvest Technology)	
Thesis Advisory Committee	Lect. Dr. Viboon Changrue	Chairperson
	Assoc. Prof. Supasark Limpiti	Member

Abstract

Drying of lemon-grass by dielectric heating technique using controllable temperature microwave dryer was compared with convective drying at two thicknesses of sliced lemon-grass, 2 and 5 mm. The same drying temperatures of 40, 50 and 60°C with control velocity of ventilation fan 2.5 m/s were used in both methods. The initial moisture content of the sample was reduced from 84% (wb) to 10% (wb). The results showed that drying technique, drying temperature and thickness of sliced lemon-grass had effect on drying curve, drying time, energy consumption and product qualities. The higher temperature had effect on texture quality and essential oil quantity. Especially the loss of essential oil by dielectric heating was greater than by convective drying. However, increasing thickness of sliced lemon-grass required longer drying time thus caused more color change. Drying of lemon-grass by dielectric heating technique could reduce color change, case hardening, energy consumption and drying time better than convective drying. Break-even use of controllable temperature microwave dryer was 235 kg per year.