

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาจนผลศาสตร์การอบแห้งข้าวกล้องงอกด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน
2. เพื่อศึกษาสมบัติข้าวกล้องงอกที่ผ่านการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน

ขอบเขต

1. แห่ข้าวกล้องหอมมะลิ 105 ในน้ำอุณหภูมิ 35-40°C นาน 8 ชั่วโมง และเพาะในถังอกที่อุณหภูมิแวดล้อม
2. อบแห้งข้าวกล้องงอกโดยใช้เครื่องอบแห้งระดับห้องปฏิบัติการ ด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน ที่อุณหภูมิ 120 140 และ 160°C ความเร็วตัวกลาง 1.0 1.5 และ 2.0 m/s
3. ประเมินคุณภาพข้าวกล้องงอกที่ผ่านการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน โดยศึกษาเปอร์เซ็นต์การร้าว สี คุณภาพการหุงต้ม และปริมาณสาร GABA