

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาคุณลักษณะการอบแห้งแบบสุญญากาศของขนุนพันธุ์ทองสุคดีเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการอบแห้ง โดยได้ทำการอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศเปรียบเทียบกับที่สภาวะความดันบรรยากาศ อุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้ง คือ 45,60 และ 80 องศาเซลเซียส มีความดันสุญญากาศ 700,620 และ 420 mmHg ตามลำดับ การอบแห้งขนุนที่สภาวะความดันสุญญากาศมีอัตราการความชื้นลดลงมากกว่าเมื่อเทียบกับที่สภาวะความดันบรรยากาศ อุณหภูมิเดียวกัน ในการศึกษาพบว่าอุณหภูมิสูงจะมีผลต่อการเพิ่มอัตราการอบแห้ง นำสมการของ Page Model มาอ้างอิงในการหาสมการการอบแห้ง โดยที่ Page Model ที่ค่าคงที่ต่างๆที่อยู่ในสมการจะอธิบายถึงผลของการอบแห้ง chamber มีอัตราการถ่ายเทความร้อน 459.8 วัตต์ และมีค่าความต้านทานความร้อน 0.003 องศาเซลเซียสต่อวัตต์

This research was study of vacuum drying characteristics of Jackfruit, "Tongsudjai" the effects of operating parameter to be continued of drying. It was found that the temperature of drying vacuum 45, 60 and 80 C°, pressure was 700, 620 and 420 mmHg. From experiment the page Model has been compared to the results of experiment. The drying of agricultural products were explained by different constant values in equation , as affect of different configuration of products or drying condition .From experiment , the higher temperature the more effect of increasing of drying rate.