

บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง

ผลการทดลองชี้ให้เห็นว่าแป้งมันสำปะหลังมีการเกาะตัวกันเป็นอนุภาคขนาดใหญ่และสามารถแตกเป็นอนุภาคและเกล็ดขนาดเล็กระหว่างการอบแห้งแบบพาหะลมได้ ซึ่งขึ้นอยู่กับสถานะในการอบแห้ง โดยแป้งจะสามารถเกาะตัวกันเป็นแป้งที่มีอนุภาคใหญ่ขึ้นหรือเกิดเป็นแป้งหยาบเมื่ออบแห้งแป้งด้วยอุณหภูมิร้อนและความชื้นเริ่มต้นของแป้งที่สูง แต่ทว่าอนุภาคแป้งที่มีขนาดใหญ่หรือเกล็ดแป้งจะสามารถแตกตัวออกเป็นอนุภาคหรือเกล็ดขนาดเล็กได้ เมื่อแป้งถูกอบแห้งด้วยความเร็วลมร้อนที่สูงขึ้น