

สารบัญ

		หน้า
บทที่ 1	แนะนำการอบแห้ง	1
บทที่ 2	การทบทวน เทอร์โมไดนามิกส์ การถ่ายเทความร้อน และ พลศาสตร์ของไหล	9
บทที่ 3	คุณสมบัติอากาศชื้น	19
บทที่ 4	การคำนวณความดันลดและการเลือกพัดลม	37
บทที่ 5	ความชื้นสมดุล	63
บทที่ 6	คุณสมบัติเชิงความร้อนและฟิสิกส์ของอาหาร	89
บทที่ 7	พื้นฐานการอบแห้งวัสดุ	101
บทที่ 8	แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งเมล็ดพืช	129
บทที่ 9	แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งอาหารอื่น	163
บทที่ 10	การอบแห้งเมล็ดพืชและการเก็บรักษา	213
บทที่ 11	การอบแห้งผลไม้และน้ำผลไม้	251
บทที่ 12	การอบแห้งด้วยแสงอาทิตย์	269
ภาคผนวก 1	ข้อมูลอากาศประเทศไทย	301
ภาคผนวก 2	รูปแบบเครื่องอบแห้งแบบต่างๆ	308
ภาคผนวก 3	เกณฑ์การกำหนดคุณภาพเมล็ดพืชบางชนิด	317
ภาคผนวก 4	ความชื้นสมดุลของเมล็ดพืชต่างๆ	318
ภาคผนวก 5	คุณสมบัติเชิงความร้อนและฟิสิกส์ของอาหารต่างๆ	320
ภาคผนวก 6	คุณสมบัติในการส่งผ่านรังสีอินฟราเรดของวัสดุต่างๆ	327
ภาคผนวก 7	แผนภูมิการคำนวณสำหรับแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ของการอบแห้งเมล็ดพืชแบบใกล้เคียงสมดุล	330
ภาคผนวก 8	แฟคเตอร์สำหรับเปลี่ยนหน่วย	333
เอกสารอ้างอิงของภาคผนวก		334
ดรรชนี		335

๒๖

การอบแห้งเมล็ดพืช และ อาหารบางประเภท

664.0284
เลขที่ ๕๑๖
2540
เลขทะเบียน 10๗๑๘
วันที่ 11 / ก.ค. / 45

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002961

ผู้เขียน

ศ.ดร.สมชาติ โสภณรณฤทธิ์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี