

ชื่อเรื่อง	การเปรียบเทียบการผลิตเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ต่างๆ โดยใช้เครื่องระเหยแบบกระทะและแบบเพิ่มพื้นที่ผิว
ผู้แต่ง	สิงหนาท พวงจันทร์แดง ปัญญา แสนชัย ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ อรัญญา พรหมกุล และ มนัญญา งามศักดิ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 91-94
คำสำคัญ	มะม่วง; เครื่องระเหยแบบกระทะ

บทคัดย่อ

มะม่วงเป็นผลไม้ในเขตร้อนชื้น ที่มีผลผลิตสูงมากตามฤดูกาล การแปรรูปโดยการระเหยเป็นเนื้อมะม่วงเข้มข้นสามารถแก้ปัญหาผลผลิตที่มากเกินไป เพื่อเก็บรักษาไว้ในรูปเนื้อมะม่วงเข้มข้น เพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงได้ทำการคัดเลือกมะม่วงพันธุ์ต่างๆ ที่มีความสุกพอดีโดยพิจารณาจากสีผิวของเปลือกมะม่วง ทำความสะอาดโดยใช้สารยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ ปอกเปลือกและตัดมะม่วงออกเป็นชิ้น ผ่านการลวกด้วยไอน้ำและแยกเนื้อมะม่วงด้วยเครื่องแยกกาก นำเนื้อมะม่วงไประเหยด้วยเครื่องระเหย 2 ชนิด ได้แก่ เครื่องระเหยแบบกระทะและเครื่องระเหยแบบเพิ่มพื้นที่ผิวภายใต้ความดันสูญญากาศ เครื่องระเหยแบบเพิ่มพื้นที่ผิวมีประสิทธิภาพในการระเหยดีกว่าเครื่องระเหยแบบกระทะ โดยใช้เวลาน้อยกว่า 3 เท่า และมีค่าการประหยัดไอน้ำต่ำกว่าโดยเครื่องระเหยแบบเพิ่มพื้นที่ผิวใช้ไอน้ำน้อยกว่า 2.1 เท่า แต่เครื่องระเหยแบบกระทะให้ผลผลิตสูงกว่าเครื่องระเหยแบบเพิ่มพื้นที่ผิวเล็กน้อย