

ชื่อเรื่อง            ตู้อบฝักถั่วลิสงด้วยเครื่องอินฟราเรด  
ผู้แต่ง             ศิริโรตม์ เกตุแก้ว  
ที่มา                วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 313-317  
คำสำคัญ           ถั่วลิสง; อินฟราเรด; ตู้อบ

### บทคัดย่อ

บทความนี้นำเสนอการควบคุมคุณภาพของผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวฝักถั่วลิสงเพื่อส่งขาย ความชื้นเป็นตัวแปรสำคัญ หากลดความชื้นลงอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดนั้นก็สามารที่จะป้องกันการเกิดเชื้อราและสารอะฟลาทอกซินได้ การตากแดดเป็นวิธีการที่เกษตรกรเลือกใช้หากแต่ต้องใช้ระยะเวลาอันยาวนานแนวทางหนึ่งที่บทความนี้นำเสนอคือ การใช้ตู้อบด้วยฮีตเตอร์อินฟราเรดเพราะมีความสามารถในการแผ่ความร้อนได้ดีกว่าฮีตเตอร์แบบรวงผึ้ง และมีประสิทธิภาพในการทำงานดีกว่า การทดลองได้ทำการทดลองหาอุณหภูมิที่เหมาะสมที่ใช้ในการอบฝักถั่วลิสง โดยทดลองอบที่อุณหภูมิต่างๆ พบว่าที่อุณหภูมิ 70 °C นั้นเหมาะสมที่จะใช้ในการอบฝักถั่วลิสงโดยพิจารณาจาก ค่าความชื้นที่คงอยู่ในฝักถั่วลิสงน้อยกว่า 9% ระยะเวลาที่อบฝักถั่วลิสงและค่าพลังงานไฟฟ้าที่ใช้ไป โดยบทความนี้ได้เสนอแนวความคิดเพื่อที่เกษตรกรจะได้นำไปใช้ปรับปรุงคุณภาพผลผลิตให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานและพัฒนาประสิทธิภาพของเครื่องให้สูงขึ้นต่อไปในอนาคต