

ชื่อเรื่อง	การอบแห้งตะไคร้ชอยโดยใช้เครื่องอบแห้งลำไยระดับชาวบ้านที่ปรับปรุงขึ้น
ผู้แต่ง	เวียง อากรชี่ พิมล วุฒิสินธ์ ชัยวัฒน์ เผ่าสันต์คณาณิชย์ พุทธินันท์ จารุวัฒน์ และ สนอง อมฤกษ์
ที่มา	การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 9. วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553. ณ โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.พระนครศรีอยุธยา. 258 หน้า.
คำสำคัญ	การอบแห้ง; ตะไคร้; ระดับชาวบ้าน

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการประยุกต์ใช้เครื่องอบแห้งลำไยเนื้อสีทองระดับชาวบ้านที่ปรับปรุงขึ้น เพื่อใช้ในการอบแห้งตะไคร้ชอย เพื่อพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ โดยเครื่องอบที่ปรับปรุงขึ้นเป็นแบบอุโมงค์มีส่วนประกอบหลัก 3 ส่วน คือ 1) ห้องอบแห้งถูกสร้างขึ้นโดยใช้ฉนวนกันความร้อนที่มีราคาถูก พร้อมรถเข็นบรรจุชั้นตะแกรงวางผลิตภัณฑ์ในห้องอบให้เกิดการอบแห้งอย่างสะดวกยิ่งขึ้น 2) แหล่งกำเนิดลมร้อนใช้เตาชีวมวลแบบมีท่อแลกเปลี่ยนลมร้อน 3) พัดลม เพื่อการกระจายลมร้อนอย่างสม่ำเสมอในการอบแห้ง และสามารถหมุนเวียนลมร้อนบางส่วนกลับมาใช้ได้ อีก จากการทดสอบอบแห้งตะไคร้ชอย ใช้ระยะเวลาในการอบแห้ง 5.50 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิลมร้อน 60-70 °C จากความชื้นเริ่มต้น 81 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก เหลือความชื้นสุดท้าย 7.25 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก อัตราการใช้เชื้อเพลิงฟืนไม้ลำไย 20 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ประสิทธิภาพการใช้ความร้อน 54.20 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถผลิตตะไคร้ชอยอบแห้งประมาณ 90 กิโลกรัมต่อวัน