



บทนำ

กล้วยเป็นผลไม้มีเมืองร้อนอยู่ใน McGrath ชั้น มิอุ่ห์ลายพันธุ์ แต่พันธุ์ที่ เกษตรนิยมปลูกได้แก่ กล้วยไช่แลยกล้วยน้ำว้า กล้วยหัง ๒ พันธุ์ดังกล่าวทำรายได้ให้กับประเทศไทยสูงพอควรโดยเห็นได้จากรายงานของศูนย์สถิติการพาณิชย์ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ ซึ่งการล่งออกกล้วยในรูปผลไม้สดในปี ๒๕๓๑ มีมูลค่าถึง ๙.๕ ล้านบาท นอกเหนือจากการบริโภคและล่งออกในรูปผลไม้สดแล้ว ยังมีการแปรรูปเพื่อขยายอุปทานในการเก็บรักษาเช่น กล้วยกวน กล้วยຈານ กล้วยหากแห้ง กล้วยในน้ำเชื่อมกระป่องเป็นต้น การแปรรูปล้วนใหญ่เกินกว่าข้องกับการถ่ายโอนความร้อน โดยการถ่ายโอนความร้อนขึ้นกับสมบัติทางความร้อนและสมบัติทางกายภาพ ลักษณะในกระบวนการแปรรูปหัวไป จะใช้อุณหภูมิและเวลาในการผลิตที่ได้จากการทดลองสำหรับ ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทนี้และถ้าเปลี่ยนวัตถุคิบหรือลักษณะการผลิต เช่น อุณหภูมิ หรือความชื้น ก็จะต้องทำการทดลองใหม่ซึ่งเป็นการหาข้อมูลที่ลึกลึกลงทั้งเวลาและค่าใช้จ่าย ในบางครั้งยัง คงต้องรับข้อมูลแบบเดิมเมื่อมีการเปลี่ยนวัตถุคิบที่ใช้ในการผลิต ดังนั้nl ลักษณะที่ใช้อาจไม่ ใช้ลักษณะที่เหมาะสมที่สุดในการผลิต

จากการค้นคว้ารายงานวิจัยพบว่า มีการศึกษาค่าสมบัติทางกายภาพและสมบัติทาง ความร้อนของอาหารประเภทต่าง ๆ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อไก่ (Sweat et al., 1973) เนื้อวัว (Baghe - Khandan et al., 1982) นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ประเภทเนื้อ เทียม (Rizvi et al., 1980) ยาสูบ (Chakrabarti and Johnson, 1972) และผัก ผลไม้เมืองหนาว (Sweat, 1974; Lazano et al., 1979) เช่น แอปเปิล เชอร์รี่ แครอท สตอร์เบอร์รี่ เป็นต้น อย่างไรก็ตามยังไม่มีการศึกษาถึงความล้มเหลวระหว่างค่าสมบัติทางกายภาพ และสมบัติทางความร้อนของกล้วยไช่แลยกล้วยน้ำว้าที่สามารถนำมาใช้ในกระบวนการแปรรูปหัวไป- แต่อุณหภูมิสูงจนถึงอุณหภูมิที่มากกว่าจุดเยือกแข็งของน้ำ ในงานวิจัยนี้จึงศึกษาความล้มเหลวระหว่าง สมบัติทางกายภาพและสมบัติทางความร้อน (ความร้อนจำเนา specific heat) ค่าสipation นำความร้อน thermal conductivity และสภานแพร์ความร้อน thermal

diffusivity)) เพื่อนำไปคำนวณอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในกระบวนการผลิต ตลอดจน การออกแบบเครื่องมือ สำรวจของกระบวนการผลิตที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มี คุณค่าทางอาหาร และปลอดภัยจากจุลทรรศ์ที่เป็นพิษ

