



บทนำ

ข้าวโพด (*Zea mays L.*) เป็นผลิตผลทางการเกษตรที่สำคัญชนิดหนึ่งของไทย รองจากข้าว มันสำปะหลังและยางพารา โดยมีมูลค่าการส่งออกปีละกว่าหมื่นล้านบาท (ตารางที่ 1-1) และมีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นทุกปี แต่ทั้งนี้ก็ยังยังมีมูลค่าการส่งออกน้อยมากเมื่อเทียบกับ มูลค่าทั้งหมดในตลาดโลก (ตารางที่ 1-2 และรูปที่ 1-1) การนำข้าวโพดไปใช้ประโยชน์นั้นสามารถใช้ได้ในรูปเมล็ดข้าวโพดหรือนำไปผ่านการแปรรูปเพื่อเป็นอาหาร เช่น แป้งข้าวโพด น้ำมันข้าวโพด เป็นต้น การผลิตข้าวโพดในปัจจุบัน มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อนำไปใช้ผลิตเป็นอาหารสัตว์ โดยส่งเมล็ดข้าวโพดออกจำหน่ายยังต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่ แต่ทั้งนี้จากการขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ภายในประเทศ ทำให้ปริมาณความต้องการเมล็ดข้าวโพดภายในประเทศเพิ่มขึ้นทุกปีเช่นกัน (ตารางที่ 1-3)

ข้าวโพดที่ได้จากการเก็บเกี่ยวในไร่ โดยปกติจะมีความชื้นประมาณ 25-30 % ซึ่งในปริมาณความชื้นระดับนี้ เชื้อรา *Aspergillus flavus* สามารถเจริญได้ดีและสร้างสารพิษ Aflatoxin ขึ้นทำให้เกิดการเสียของข้าวโพดและไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ดังนั้นเพื่อให้สามารถเก็บเมล็ดข้าวโพดได้เป็นเวลานาน จึงจำเป็นที่จะต้องทำการอบแห้งเมล็ดข้าวโพดให้มีความชื้นต่ำกว่าระดับที่เชื้อราสามารถเจริญได้คือ 14 % (น้ำหนักเปียก) การอบแห้งนอกจากจะช่วยลดความเสียหายอันเนื่องมาจากเชื้อราแล้ว ยังมีผลทำให้

1. ได้ข้าวโพดที่มีคุณภาพดี
2. สามารถที่รักษาการงอกของเมล็ดไว้ได้ ในกรณีที่ต้องการเมล็ดพันธุ์
3. สามารถขายได้เร็ว ทำให้ได้ราคาดี

ตารางที่ 1-1 (ต่อ)

มูลค่า : ล้านบาท Value : million baht

หมวดหมู่ Unit	ปี ๒๕๒๖ (1983)		ปี ๒๕๒๕ (1984)		ปี ๒๕๒๔ (1985)		ปี ๒๕๒๓ (1986)		ปี ๒๕๒๒ (1987)		อัตราการเปลี่ยนแปลง Average rate of change	
	จำนวน Quantity	มูลค่า Value	จำนวน Quantity	มูลค่า Value	จำนวน Quantity	มูลค่า Value	จำนวน Quantity	มูลค่า Value	จำนวน Quantity	มูลค่า Value	๒๕๒๒-๒๕๒๓ (1985-1987)	๒๕๒๖-๒๕๒๓ (1983-1987)
หมวดหมู่ทั้งหมด Total Agricultural Export (A) of which												
ข้าว Rice	—	96,655	—	112,694	—	115,231	—	133,339	—	152,163	9.64	11.36
ข้าวเปลือก Rice husk	3,476.5	20,157.2	4,615.8	25,932.0	4,062.2	22,521.2	4,523.6	20,314.8	4,443.3	22,703.0	5.87	0.06
ยางและผลิตภัณฑ์ Rubber and Products	589.8	12,164.7	607.7	13,501.7	714.5	14,360.1	797.2	16,171.0	929.4	21,783.1	7.53	14.40
ข้าวโพด Maize	2,630.0	8,366.8	3,116.5	10,049.8	2,732.4	7,609.0	3,981.4	9,176.2	1,628.4	3,866.6	2.19	-15.12
น้ำตาล Sugar	1,538.8	6,968.9	1,243.2	5,248.4	1,859.5	6,302.7	1,963.2	7,356.2	2,511.8	9,349.0	8.09	11.10
ผลิตภัณฑ์ปาล์ม Palm Products	5,196.7	15,386.9	6,569.7	16,600.4	7,088.3	14,966.8	6,318.6	19,086.5	6,211.0	20,661.6	6.36	7.56
กาแฟและผลไม้ Coffee and fruit	2.1	14.8	62.2	458.7	0.1	0.9	1.8	12.1	3.3	24.9	30.85	-18.33
ขนสัตว์ Wool	40,681	384.5	109,667	1,227.6	39,641	570.4	41,320	408.5	75,544	972.9	2.85	7.85
ผ้าไหม Silk fabrics	953	165.3	789	159.0	981.0	202.9	1,094	231.8	1,416	317.4	26.61	19.59
ถั่วเขียว Mung bean	84.8	869.1	118.5	1,192.3	144.5	1,476.2	78.8	769.2	94.7	758.6	2.97	-7.35
ถั่วเหลือง Soy bean	1.0	9.3	1.0	8.7	2.3	21.7	2.0	18.5	0.1	1.5	23.99	-25.13
ข้าวฟ่าง Sorghum	228.3	790.4	219.2	808.8	316.9	1,047.4	267.3	565.7	146.0	353.4	1.40	-17.86
ยาสูบ Tobacco	35.7	1,856.6	35.9	1,650.2	33.0	1,589.7	33.1	1,490.6	27.1	1,288.2	1.65	-7.79
หมู Pigs	0.6	5.1	0.8	7.4	1.1	11.3	—	—	0.4	4.1	28.13	-6.32
วัว Cattle	6.4	43.1	3.1	26.0	1.5	13.7	—	—	0.1	1.5	32.26	-37.34
สุกร Swine	5.4	12.4	9.6	17.5	69.9	111.2	54.9	86.6	12.6	21.3	58.70	30.75
ปลาสด Fish fresh	53.7	714.7	75.2	1,017.0	96.4	1,376.8	119.5	2,236.8	150.4	2,493.3	25.83	38.92
กุ้งแช่เย็น Shrimp, frozen	20.2	3,164.5	19.4	2,798.6	24.0	3,439.3	28.7	4,391.1	33.9	5,748.9	12.99	17.87
กุ้งแช่แข็ง Shrimp, frozen, lobsters fresh chilled frozen	—	146,472	—	175,237	—	193,366	—	238,385	—	299,833	12.37	18.76
รวม Total Export Value (B)	—	66.0	—	64.3	—	39.6	—	57.1	—	50.8	-2.41	-6.22
(A) / (B) %												

หมายเหตุ : *ปริมาณและมูลค่าบางส่วนยังคงไม่รวมปริมาณและมูลค่าบางส่วนที่ส่งออกไปยังต่างประเทศ
Remark : *Excluding unknown units.

ตารางที่ 1-2

เปรียบเทียบสินค้าเกษตรที่ส่งออกของประเทศไทยกับการค้าของโลก ปี ๒๕๒๕-๒๕๒๘

COMPARISON OF THAILAND'S EXPORT OF AGRICULTURAL PRODUCTS WITH WORLD TRADE IN 1982-1986

หน่วย : พันตันกับ มูลค่าตลาดเป็น % Unit : one thousand tons, one million dollars and %

พืช Crops	๒๕๒๒ (1982)		๒๕๒๓ (1983)		๒๕๒๔ (1984)		๒๕๒๕ (1985)		๒๕๒๖ (1986)		
	ปริมาณ Quantity	มูลค่า Value	ปริมาณ Quantity	มูลค่า Value	ปริมาณ Quantity	มูลค่า Value	ปริมาณ Quantity	มูลค่า Value	ปริมาณ Quantity	มูลค่า Value	
หมวดพืชไร่ Total of Cereals	ปริมาณ World (A)	221,764	36,247	224,421	35,721	235,667	37,704	224,483	31,655	202,868	
	ปริมาณ Thailand (B)	6,893	1,381	6,552	1,282	7,972	1,566	7,146	1,151	8,798	
	ปริมาณ (B)/(A) %	3.1	3.8	2.8	3.6	3.4	4.2	3.2	3.6	4.3	
ข้าว Rice	ปริมาณ World (A)	12,146	4,119	11,456	3,547	12,676	3,808	11,125	3,104	12,156	
	ปริมาณ Thailand (B)	3,783	979	3,476	876	4,616	1,101	4,062	830	4,524	
	ปริมาณ (B)/(A) %	31.1	23.6	30.4	24.7	36.4	29.0	36.5	26.7	37.2	
ข้าวโพด Maize	ปริมาณ World (A)	69,984	8,944	69,046	9,840	68,816	10,265	69,732	8,763	57,477	
	ปริมาณ Thailand (B)	2,801	358	2,650	365	3,117	427	2,752	280	3,981	
	ปริมาณ (B)/(A) %	4.0	4.0	3.8	3.7	4.5	4.2	3.9	3.2	6.9	
แป้งมันและแป้ง Jute and Kenaf (Jute-bast fibres)	ปริมาณ World (A)	508	142	500	133	490	163	352	194	301	
	ปริมาณ Thailand (B)	8	2	7	1	67	20	3	0.5	4	
	ปริมาณ (B)/(A) %	1.6	1.4	1.4	0.8	13.7	12.3	0.9	0.3	0.8	
เมล็ด Castor seed	ปริมาณ World (A)	75	23	82	24	112	42	108	30	140	
	ปริมาณ Thailand (B)	0.1	0.01	0.4	0.03	-	-	-	-	-	
	ปริมาณ (B)/(A) %	0.1	0.04	0.5	0.1	-	-	-	-	-	
ยาง Rubber	ปริมาณ World (A)	3,101	2,499	3,450	3,534	3,648	3,538	3,661	2,783	3,787	
	ปริมาณ Thailand (B)	545	413	555	512	592	552	690	500	821	
	ปริมาณ (B)/(A) %	17.6	16.5	16.1	15.4	16.2	15.6	18.8	18.0	21.7	
ผลิตภัณฑ์เกษตร Agricultural Exports	ปริมาณ World (A)	-	213,480	-	209,196	-	220,827	-	208,584	-	226,505
	ปริมาณ Thailand (B)	-	3,951	-	3,375	-	3,821	-	3,203	-	3,545
	ปริมาณ (B)/(A) %	-	1.9	-	1.6	-	1.7	-	1.5	-	1.6

ที่มา : รายงานประจำปี "Trade Yearbook" ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ปี ๒๕๒๖-๒๕๒๘

หมายเหตุ : ข้อมูลผลิตภัณฑ์เกษตรของโลกและประเทศไทย เป็นผลรวมของผลิตภัณฑ์เกษตร ซึ่งอยู่ใน Trade Yearbook

Source : F.A.O. "Trade Yearbook" 1985-1986

Note : The data on the World and Thailand for whole Agricultural Products are the sum of Agricultural Products mentioned in the "Trade Yearbook"

ตารางที่ 1-3

ความต้องการใช้ผลิตภัณฑ์ของสินค้าเกษตรกรรมที่สำคัญของชนิดภายในประเทศไทย ปี ๒๕๒๖-๒๕๓๐

AGRICULTURAL DOMESTIC CONSUMPTION IN 1983-1987

	หน่วย Unit	๒๕๒๖ 1983	๒๕๒๗ 1984	๒๕๒๘ 1985	๒๕๒๙ 1986	๒๕๓๐ 1987	อัตราเพิ่ม Growth rate %
ข้าวเปลือก	พันตัน	12,644	12,727	12,908	13,193	13,439	1.59
ข้าวโพด	"	997	1,000	1,100	1,230	1,500	10.78
น้ำตาล	"	631	655	655	650	700	2.02
มันสำปะหลัง ^๑	"	4,009	6,257	5,395	1,829	6,076	-1.21
ยางพารา	"	31	32	33	34	40	5.87
ถั่วเขียว	"	131	180	90	155	101	-6.48
ถั่วเหลือง	"	417	616	508	622	618	8.29
ถั่วลิสง	"	153	173	169	266	368	24.43
ปอแก้ว ^๒	"	214	229	148	243	224.6	1.57
ฝ้ายปอ	"	125	198	159	201	287	18.26
มะพร้าว	"	1,090	1,087	1,104	1,213	1,263	4.13
โค	พันตัว	822	850	887	917	948	3.68
กระบือ	"	307	324	341	359	379	5.38
สุกร	"	6,607	6,918	7,230	7,546	7,872	4.47
ไก่เนื้อ	"	236,040	258,600	279,960	303,120	308,409	7.18

ที่มา : กองวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

หมายเหตุ : ๑/ ใช้ในประเทศและสต็อก

๒/ อัตราแปลงกระสอบ 1 โป = 1.134 กก.

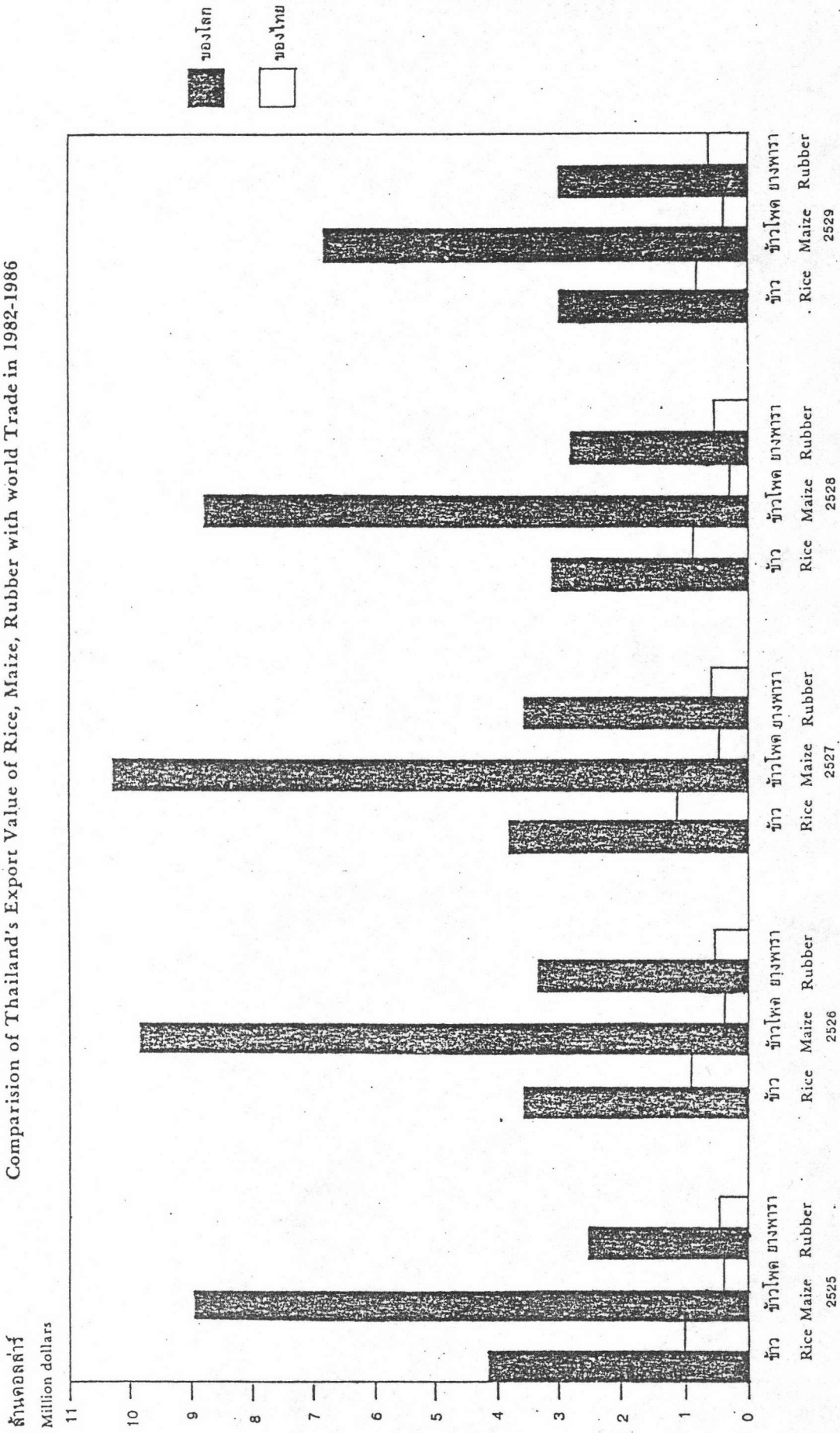
Source : Division of Agricultural Economic Research, Office of Agricultural Economics

: 1/ Domestic consumption and stock

รูปที่ 1-1

เปรียบเทียบมูลค่าส่งออก ข้าว ข้าวโพด ยางพารา ของโลก กับของไทยปี 2525-2529

Comparison of Thailand's Export Value of Rice, Maize, Rubber with world Trade in 1982-1986



4. สามารถเก็บรักษาเมล็ดข้าวโพดได้นาน
5. สามารถวางแผนการเก็บเกี่ยวได้สะดวกขึ้นเพราะไม่ขึ้นกับความชื้นของเมล็ด
6. ลดการสูญเสียจากธรรมชาติเช่น พายุ และช่วยให้เตรียมดินสำหรับปลูกพืชอื่นๆได้เร็วขึ้น(1)

การอบแห้งเพื่อเก็บรักษาอาหารเป็นกรรมวิธีที่รู้จักกันมานานแล้ว โดยอาศัยหลักการที่ว่าปริมาณน้ำหรือความชื้นที่มีในอาหารสูงๆ จะทำให้อาหารเน่าเสียได้ง่าย ทั้งนี้เนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์และปฏิกิริยาทางเคมี ดังนั้น การดึงน้ำออกจากอาหารให้มีความชื้นลดลงจนพอเหมาะแก่อาหารแต่ละชนิด จะทำให้สามารถเก็บรักษาอาหารได้นานขึ้น ซึ่งในการอบแห้งทั่วไป มีวัตถุประสงค์หลักอยู่ 2 ประการ คือ

1. ลดปริมาณน้ำในอาหาร เพื่อป้องกันการเน่าเสียอันเนื่องมาจากจุลินทรีย์
2. เพื่อลดน้ำหนักของอาหารให้สะดวกต่อการขนส่ง(2)

การอบแห้งข้าวโพดมีหลายวิธีด้วยกัน และการอบแห้งในฟลูอิดไดซ์เบดก็เป็นอีกวิธีหนึ่งซึ่งมีข้อได้เปรียบ การอบแห้งวิธีอื่น คือ

1. มีการผสมกันของเมล็ดข้าวโพดเป็นอย่างดีทำให้สามารถใช้อุณหภูมิสูงได้
2. ควบคุมอุณหภูมิของข้าวโพดได้ง่าย มีความสม่ำเสมอทั่วทุกจุด
3. มีอัตราการถ่ายเทมวลและความร้อนระหว่าง เมล็ดและสิ่งแวดล้อมสูง ทำให้ใช้เวลาสั้นในการอบแห้ง(3)

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการอบแห้งข้าวโพดในฟลูอิดไดซ์เบด โดยพิจารณาถึง

1. ตัวแปรสำคัญที่มีผลต่อการอบแห้งอันได้แก่ อัตราการไหลของอากาศร้อน อุณหภูมิอากาศร้อน และความสูงของเบด
2. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพโปรตีนของข้าวโพดภายหลังการอบแห้ง