



ข่าวมหาวิทยาลัยแม่โจ้ MAEJO UNIVERSITY NEWSRELEASE

งานประชาสัมพันธ์ กองกลาง อธิการบดี โทร.0-5387-3046-7
www.mju.ac.th/prmaejo

ครบทุกเรื่อง ข่าวสด

ประจำวันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2553

เกาะขลุ่ย แกมปัส

เกาะขลุ่ยแคมป์สวันนี่ของแนะนำเทคนิคการบร
รื้อนมะม่วงด้วยไมโครเวฟ ผลงานวิจัยของ
ศต.ดร.จาดูพงศ์ วาสุทธิ ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร
และอาหาร คณะวิศวกรรม
และอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และ
คณะ ซึ่งได้รับการสนับสนุน
จากฝ่ายวิชาการ สำนัก

งานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปัจจุบันผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะใช้การอบไอน้ำ
น้ำเพื่อถนอมอาหารส่วนใหญ่มักจะใช้การอบไอน้ำ
มะม่วง แต่วิธีการนี้ใช้ระยะเวลาสั้น และบางส่วนจะ
เกิดความเสียหายจากความร้อนระหว่างการอบ
ศต.ดร.จาดูพงศ์ และคณะจึงศึกษาการใช้คลื่น
ไมโครเวฟในการให้ความร้อนแก่มะม่วงเพื่อถนอม
ส่งออก ด้วยการพัฒนาเทคนิคการอบร้อนมะม่วงด้วย
ไมโครเวฟ เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟสามารถกำเนิด
ความร้อนภายในเนื้อของอาหารได้อย่างรวดเร็ว
โดยระยะเวลาที่วิจัยได้ทดสอบเพื่อดูการ



ไมโครเวฟอบมะม่วง งานวิจัยเพื่อส่งออกจาก 'แม่โจ้'

กระจายตัวของความร้อนในผลมะม่วง จากนั้นจึงนำ
ข้อมูลที่ได้มาวางแผนการทดลองในระยะที่ 2 ซึ่ง
เป็นการพัฒนากระบวนการอบร้อนให้สมบูรณ์โดย
ใช้ไมโครเวฟร่วมกับไอน้ำ ผลการทดลองพบว่าได้
กว่าการอบด้วยไอน้ำ นอกจากนี้ยังพบว่าเมื่ออัตราการ
ตายของหนอนระยะไข่ 100% และมีผลให้เกิดความ
เสียหายในมะม่วงเนื่องจากความร้อนน้อยกว่าการอบ
ด้วยไอน้ำแบบปกติ โดยพบความเสียหายที่เลือก
แค่ 1.1% เท่านั้น

ผู้สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
ศต.ดร.จาดูพงศ์ โทร. 0-5387-8118

Scan แล้ว