

นักวิจัยไทยพัฒนาตัวดูดจับคาร์บอน

วันที่ 19 สิงหาคม นายอนุสรณ์ บุญปก นักศึกษาปริญญาเอก บัณฑิตวิทยาลัยร่วมด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม (JGSEE) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (มจธ.) เปิดเผยว่า ทีมวิจัยได้พัฒนาวัสดุดูดซับจากชีวมวลสำหรับดักจับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือ Carbon dioxide capture and storage (CCS) โดยใช้กากขานอ้อยและแกลบมาพัฒนาเป็นวัสดุดูดซับ 2 ชนิด คือ ถ่านกัมมันต์ และ MCM-41 ซึ่งผลิตจากแกลบ โดยวัสดุดูดซับทั้ง 2 ชนิด เป็นวัสดุรูพรุนขนาดเล็กมากในระดับนาโน ซึ่งก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากปล่องไอเสียจะแทรกเข้าไปอยู่ในรูพรุนและจะถูกนำไปเปลี่ยนรูปเพื่อการขนส่งต่อไป จากการทดสอบประสิทธิภาพของวัสดุดูดซับจากชีวมวลพบว่าสามารถดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้ดีที่อุณหภูมิห้อง แต่ประสิทธิภาพจะลดลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น จึงต้องมีการศึกษาวิจัยเพิ่มเติม

มติชนรายวัน วันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2551 ปีที่ 31 ฉบับที่ 11120 หน้า 10

ที่มา: http://www.matichon.co.th/matichon/view_news.php?newsid=011f04200851§ionid=0132&day=2008-08-20

Daily News Online

วันที่ 25 สิงหาคม พ.ศ. 2551

<http://www.dailynews.co.th/>

ประโยชน์เปลือกผักผลไม้

ใครที่ชอบทานผักผลไม้ แล้วทิ้งเปลือก วันนี้เดลินิวส์ออนไลน์มีประโยชน์ของเปลือกมาบอก...

นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยแคลิฟอร์เนีย เบิร์กลีย์ ทำวิจัยไว้ว่า

- **เปลือกแอปเปิ้ล** เชื่อว่ามีผลในการต่อต้านมะเร็ง ตามที่นักวิจัยพบว่าเปลือกของแอปเปิ้ลแดงผลหนึ่งมีสารต้านอนุมูลอิสระเทียบเท่าวิตามินซี 820 มิลลิกรัม ซึ่งเป็นปริมาณที่ได้จากน้ำส้มคั้นถึง 2 ควอตซ์ เลยทีเดียว
- **เปลือกมันฝรั่ง** อุดมไปด้วยใยอาหาร (fiber) ธาตุเหล็ก โปแตสเซียม และวิตามินบี มากกว่าที่ได้จากเนื้อมันเสียอีก เมื่อเทียบปริมาณเท่า ๆ กันแล้ว
- **ผิวส้ม มะนาว หรือมะกรูด** มีสาร ดี-ไลโมนีน (เป็นน้ำมันหอมระเหยชนิดหนึ่ง) เทอปีน เฮสเพอริดีน (ยาป้องกันกรดกเลือดโดยลดความเปราะของเส้นเลือด) คูมาริน (สารต่อต้านเชื้อแบคทีเรีย) และแคโรทีนอยด์ (สารสีเหลืองช่วยต้านอนุมูลอิสระ) ซึ่งดีต่อสุขภาพ

รูปร่างนี้แล้ว ลองหันมาทานผักผลไม้ทั้งเปลือกกันดู แต่ก็อย่าลืมหั่นให้สะอาดก่อนทานกันด้วย

ที่มา: http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?ColumnId=61999&NewsType=2&Template=1