

สารบัญ

บทนำ	1
1. การแปรรูปผลไม้	3
1.1 การแปรรูปผลไม้โดยวิธีทำให้แห้ง	4
1.2 การแปรรูปผลไม้โดยวิธีดอง	5
2. กระบวนการผลิตผลไม้ตากแห้งและอบแห้ง และการสูญเสียทรัพยากร	6
2.1 กระบวนการผลิต	6
2.2 การสูญเสียทรัพยากร การเกิดของเสียและน้ำเสีย	8
2.2.1 ของเสียจากกระบวนการผลิต	8
2.2.2 น้ำใช้และน้ำเสีย	9
2.2.3 พลังงาน	9

3. การป้องกันมลพิษ 11
4. แนวทางการป้องกันมลพิษ 13
และการลดการใช้ทรัพยากรจากการผลิต
ผลไม้ตากแห้งและอบแห้ง
5. ขั้นตอนการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มกำไร 34
6. ตัวอย่างการคำนวณค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน 38
การปรับปรุงกระบวนการผลิตตามแนวทาง
ป้องกันและลดมลพิษ

บรรณานุกรม

- ภาคผนวก ก. การนำวัตถุดิบที่เสียจากการแปรรูปผลไม้
- ภาคผนวก ข. การใช้ประโยชน์ของเสียจากการแปรรูปผลไม้



สารบัญรูป

รูปที่ 1	กรรมวิธีการแปรรูปผลไม้	3
รูปที่ 2	กระบวนการผลิตผลไม้ตากแห้ง และอบแห้ง	7



BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002976

คู่มือการป้องกันมลพิษ
ผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผลไม้ตากแห้ง
และอบแห้ง

664:80286

เลขหมู่ ๑/๗
2548 ๗3/6

เลขทะเบียน 13266

วันที่ 15 / S. A. 2548

33801.

3

ด้วยยอภินันทนาการ
จาก

กรมควบคุมมลพิษ

14 S. A. 2548

กรมควบคุมมลพิษ