

สารบัญ

บทนำ	1
1. การแปรรูปผลไม้	3
1.1 การแปรรูปผลไม้โดยวิธีทำให้แห้ง	4
1.2 การแปรรูปผลไม้โดยวิธีดอง	5
2. กระบวนการผลิตผลไม้ทอด ฉาบ และอบเนย 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
ผลไม้ทอด ฉาบ และอบเนย
5. ขั้นตอนการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มกำไร 33
6. ตัวอย่างการคำนวณค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน 36
การปรับปรุงกระบวนการผลิตตามแนวทาง
ป้องกันและลดมลพิษ

บรรณานุกรม

- ภาคผนวก ก. การบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปผลไม้
- ภาคผนวก ข. การใช้ประโยชน์ของเสียจากการแปรรูปผลไม้
- ภาคผนวก ค. การจัดการน้ำมันที่นำไปใช้ทอดผลไม้แล้ว



สารบัญรูป

รูปที่ 1	กรรมวิธีการแปรรูปผลไม้	3
รูปที่ 2	กระบวนการผลิตผลไม้ทอด ฉาบ และอบเนย	7

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002978

คู่มือการป้องกันมลพิษ
ผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผลไม้ทอด
ฉาบ และอบเนย

664.80286

เลขหมู่

๑/๗

— 2548 ๑5/6

เลขทะเบียน

13268

วันที่ 15 / S.A. 2548

33803

3

ด้วยอธิบดี
จาก

กรมควบคุมมลพิษ

14 S.A. 2548

กรมควบคุมมลพิษ