

การอบแห้งด้วยระบบอบแห้ง พลังงานแสงอาทิตย์ (พาราโบลาโดม)

“กล้วยอบแห้ง”

01

การเตรียมกล้วย

เราควรเลือกกล้วยที่มีความแก่ประมาณ 95 % และนำกล้วยที่แก่จัดมาแขวนในโรงบ่ม 4-5 คืน

(กล้วยที่สุกงอมได้ที่ คือ กล้วยที่มีผิวสีเหลืองอมน้ำตาลตลอดทั้งใบจนถึงขั้วผล)



02

การอบกล้วย

- นำกล้วยที่สุกงอมได้ที่แล้วมาปอกเปลือก และนำเส้นใยออกให้เกลี้ยง
- จากนั้นนำกล้วยไปตากในระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์

การเริ่มตากกล้วยตั้งแต่เช้าจะทำให้กล้วยมีช่วงเวลาในการรับแสงแดดได้ยาวนานขึ้น เพื่อเร่งให้กล้วยคายความชื้นให้มากที่สุดในวันแรก มิฉะนั้นจะทำให้กล้วยมีราขึ้นในช่วงเวลากลางคืนของการอบวันแรกเพราะกล้วยมีความชื้นสูง



03

- อุณหภูมิในระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ประมาณ 50 องศาเซลเซียส
- อบกล้วยต่อไปประมาณ 3-4 วัน จนกล้วยแห้ง (มีความชื้นของกล้วยอยู่ที่ประมาณ 20%)
- จากนั้นเก็บกล้วยใส่ภาชนะ นำไปตัดแต่ง ใส่บรรจุภัณฑ์ เพื่อรอจำหน่าย



กรมพัฒนาพลังงานทดแทน
และอนุรักษ์พลังงาน
กระทรวงพลังงาน

กลุ่มเทคโนโลยีด้านความร้อน
กองพัฒนาพลังงานแสงอาทิตย์

โทรศัพท์ 0-223-0021-9
ต่อ 1896 และ 1371



QR CODE
YOUTUBE