

การอบแห้งด้วยระบบอบแห้ง พลังงานแสงอาทิตย์ (พาราโบลาโดม)

“ขมิ้นชันอบแห้ง”



ขมิ้นชันเป็นพืชที่มีเหง้าอยู่ใต้ดิน เนื้อในของเหง้าจะเป็นสีเหลืองจนถึงสีแสดและมีความชื้นสูง ขมิ้นชันจะชอบแสงแดดจัด สำหรับการเก็บเกี่ยวสามารถเก็บเกี่ยวได้ในช่วง 9-10 เดือน ซึ่งจะนิยมเก็บเกี่ยวในช่วงฤดูหนาวหรือประมาณปลายเดือนธันวาคมถึงมกราคม ซึ่งในช่วงนี้หัวขมิ้นชันจะแห้งสนิท

01

นำหัวขมิ้นชันล้างด้วยน้ำให้สะอาด ตัดแต่งรากออกให้หมด แล้วฝานเป็นชิ้นบาง ๆ หนาประมาณ 1-2 มิลลิเมตร หรือถ้ามีขนาดเล็กก็สามารถนำไปอบแห้งทั้งหัวได้



02

- นำขมิ้นชันที่ฝานแล้วไปวางลงบนตะแกรง เกลี่ยให้บาง ในระบบอบแห้ง
- ปล่อยให้ขมิ้นชันในระบบอบแห้งโดยไม่ต้องเก็บและร่อนกระทั่งได้ขมิ้นชันแห้งที่มีความชื้นประมาณ 8-10 % ค่อยนำออกจากระบบอบแห้ง (ใช้เวลา 3-4 วัน)
- อุณหภูมิในระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ประมาณ 30-60 องศาเซลเซียส
- สำหรับการอบแห้งขมิ้นชันทั้งหัว อาจจะทำการต้มหรือนึ่งเหง้าสดก่อนทำการตากแห้งได้ โดยทำการต้มหรือนึ่งนาน 1-2 ชั่วโมง จากนั้นนำไปวางบนตะแกรงและนำเข้าระบบอบแห้งทิ้งไว้จนกว่าจะได้ขมิ้นชันแห้งที่มีความชื้นคงเหลือเพียง 8-10 %
- สำหรับการอบแห้งขมิ้นชันต้องปิดคลุม เพื่อป้องกันการสูญเสียสารทางยา (curcumin demethoxycurcumin bisdemethoxycurcumin) ของขมิ้นชัน

03

และทำการแปรรูปขมิ้นชันแห้งโดยนำไปบดเป็นผง เพื่อนำไปทำยารักษาโรค ใช้เป็นเครื่องเทศ ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารเพื่อเป็นสารให้สี และวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร



ที่มาข้อมูล : 1. รายงานโครงการศึกษาพัฒนาระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจกสำหรับอบแห้งสมุนไพร
2. รายงานโครงการสนับสนุนการลงทุนติดตั้งใช้งานระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์

