

เครื่องนึ่งความดันสำหรับอบฆ่าเชื้อปะปนในอาหารสำหรับการเพาะเชื้อเห็ด
ปีการศึกษา 2548

โดย

นายทรงกรด เข็มเมืองแทน
นายพนม นากพลกรัง
นายสุกร์ จันทร์ทา
นายสัญญา พรมวงษา

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ ดร. ทศพล เกียรติเจริญผล

บทคัดย่อ

โครงการวิศวกรรม ฉบับนี้ จัดขึ้นเพื่อ พัฒนาเครื่องนึ่งความดัน สำหรับฆ่าเชื้อ ปะปนในอาหารสำหรับเพาะเชื้อเห็ด คณะผู้จัดทำ ได้สังเกตเห็นว่าประเทศของเรานี้เป็นประเทศเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ อยากให้ผู้คนที่อยู่ชนบทมีอาชีพหาเลี้ยงตัวเองได้ อยู่แบบเศรษฐกิจพอเพียง จึงผลิตเครื่องนึ่ง ซึ่งมีราคาถูกกว่าท้องตลาดและมีประสิทธิภาพในการใช้งานได้เหมือนกัน

หลังจาก ได้พัฒนาเครื่องนึ่งความดันดังกล่าวผลที่ออกมาคือ เครื่องสามารถทำงานแบบอัตโนมัติ สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ที่ 120 องศาเซลเซียส ควบคุมความดัน ได้ 15 ปอนด์คือน้ำจากผลการทดลองเครื่องสามารถอบฆ่าเชื้อ ปะปนในอาหารของเห็ดได้ ที่ความดัน 15 ปอนด์คือน้ำอุณหภูมิที่ 120 องศาเซลเซียส ถือว่าประสิทธิภาพของเครื่องเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

คำสำคัญ : เครื่องนึ่งความดันสำหรับอบฆ่าเชื้อปะปนในอาหารสำหรับการเพาะเชื้อเห็ด