

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

จากการเปรียบเทียบกำลังการผลิตระหว่าง ใช้เครื่องตัดกล้วยกวนกับ คนตัดกล้วยกวน พบว่า เครื่องตัดกล้วยกวนสามารถตัดได้เร็วกว่าใช้คนตัด ลักษณะของกล้วยกวนที่เหมาะสมที่ใช้กับเครื่องตัดกล้วยกวน คือ กล้วยกวนแบบ ใส่ถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 40 °C ใช้แรงหมุนเฉลี่ยประมาณ 2.77 kg. และกล้วยกวนแบบ ไม่ใส่ถุงพลาสติก ที่อุณหภูมิ 20 และ 30 °C ใช้แรงหมุนเฉลี่ยประมาณ 3.57 kg. จุดคุ้มทุนของการใช้งานเครื่องตัดกล้วยกวนอยู่ที่ 10 วัน

บรรณานุกรม

- กลุ่มแม่บ้านเทศบาลตำบล บางประมง นาง ชัชชา จตุพจน์
นิรันดร์ ผ่องใส,ม.ป.ป. กล้วยน้ำบัว. โรงเรียนสามัคยาราม อ.เมือง จ.อุตรดิตถ์ สำนักงานเขตพื้นที่
การศึกษา อุตรดิตถ์ เขต 1
ต้นทม จอนจวบทรง,2525, ปริมาณส่วนประกอบคุณค่าทางอาหารของกล้วย
<http://contact.doae.go.th/cts/resultdtl.jsp?id=69> (20/12/2551)
<http://www.cw-stainless.com/index.php?mo=38art=132178> (20/12/2551)
<http://www.obec.go.th/news/berelop.media/multi/primarg/job/babana/sec04p06.htm/> (20/12/2551)