

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

ผลการศึกษาอัตราการเกิดของขยะที่เกิดขึ้นต่อวัน รวมทั้งลักษณะทางกายภาพและเคมีของขยะจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารต่างๆ รวม 10 กลุ่ม สามารถสรุปผลได้ดังนี้

5.1 อัตราการเกิดของขยะจากกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารจะมีความสัมพันธ์กับวัตถุคิบบ์ที่ใช้และผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้น ซึ่งผลจากการสำรวจพบว่า มีอัตราการเกิดของขยะเมื่อเทียบกับวัตถุคิบบ์ในช่วงร้อยละ 0.4-10.5 ของน้ำหนักวัตถุคิบบ์ และอัตราการเกิดของขยะเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์มีค่าอยู่ในช่วงร้อยละ 0.6-9.9 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์ ยกเว้นกลุ่มอุตสาหกรรมผักผลไม้กระป่องและซอสปรุงรสอาหาร ซึ่งมีการทิ้งเศษวัตถุคิบบ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตจำนวนมากออกมานเป็นขยะ ทำให้มีอัตราการเกิดของขยะสูง คือ กลุ่มอุตสาหกรรมผักผลไม้กระป่องจะมีอัตราการเกิดของขยะเท่ากับร้อยละ 39 ของน้ำหนักวัตถุคิบบ์และร้อยละ 57 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์ ส่วนอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสอาหารจะมีอัตราการเกิดของขยะเท่ากับร้อยละ 29 ของน้ำหนักวัตถุคิบบ์และร้อยละ 57 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์ ซึ่งค่าของอัตราการเกิดของขยะของแต่ละกลุ่มอุตสาหกรรมสามารถสรุปได้ตามตารางที่ 5.1

5.2 ลักษณะทางกายภาพและเคมีของขยะ

ขยะที่เกิดขึ้นจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารสามารถแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ

5.2.1 ขยะที่เกิดขึ้นจากการกระบวนการบรรจุ จะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ชำรุดที่มีองค์ประกอบหลักที่สำคัญ คือ พลาสติกและกระดาษ โดยมีร้อยละ 26.56 - 75.82 และ 20.26 - 48.73 ของน้ำหนักแห้ง ตามลำดับ จึงมีผลให้ขยะจำพวกนี้มีความหนาแน่น ความชื้น และปริมาณเดาต์ แต่จะให้ค่าความร้อนสูง คือให้ค่าความร้อนอยู่ในช่วง 2,710 - 7,000 แคลลอรี่ต่อกิโลกรัมและมีปริมาณเดาต์ที่เกิดจากการเผาอยู่ในช่วงร้อยละ 1.49-9.14 จากข้อมูลปริมาณความร้อนและปริมาณเดาต์ที่วิเคราะห์ได้แสดงให้เห็นว่าขยะเหล่านี้สามารถนำไปกำจัดโดยวิธีการเผาได้ (ค่าในการออกแบบเตาเผา : ค่าความร้อนมากกว่า 800 แคลลอรี่ต่อกิโลกรัม ปริมาณเดาต์อยกว่าร้อยละ 15) ซึ่งเป็นทางเลือกวิธีการกำจัดอีกทางหนึ่งจากวิธีฝังกลบอย่างถูกสุขลักษณะ

ตารางที่ 5.1 แสดงค่าอัตราการเกิดของมะเทียนกับวัตถุคิบและผลิตภัณฑ์

กลุ่มอุตสาหกรรม	อัตราการเกิดของ	
	ร้อยละของน้ำหนักวัตถุคิบ	ร้อยละของน้ำหนักผลิตภัณฑ์
ข้าวและข้าวหลั่งสัตว์ปีก	0.40	0.60
น้ำนม	1.70	1.10
สัตว์น้ำทะเลบรรจุกระป๋อง	1.70	1.90
น้ำมันพืช	2.30	3.40
นมไข่สัตว์เจริญรุป	3.20	3.60
น้ำตาลกลูโคสเหลว	5.10	4.90
ขนมขบเคี้ยว(SNACK)	5.70	9.90
ไอศครีม	10.50	4.10
เครื่องปรุงรสอาหาร	29.00	22.50
ผักผลไม้กระป๋อง	39.10	5.70

5.2.2 นอกจากจะมีพากพลาสติกและเศษกระดาษที่เกิดจากกระบวนการบรรจุ กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารบางกลุ่มจะมีขยะจากการผลิตเกิดขึ้น ซึ่งมีปริมาณขยะที่เกิดขึ้นเกือบเท่ากับของขยะที่เกิดจากอุตสาหกรรมนั้นๆ ได้แก่ ผงฟอกสีจากอุตสาหกรรมน้ำมันพืช เปลือกผลไม้จากอุตสาหกรรมผักผลไม้กระป๋อง กากซอสจากอุตสาหกรรมซอสปรุงรสอาหาร เปลือกมันและเศษขนมจากอุตสาหกรรมขนมขบเคี้ยว ผงคาร์บอนจากอุตสาหกรรมน้ำตาลกลูโคสเหลว ส่วนกากชูปและเศษมะม่วงที่เป็นขยะที่เกิดจากการผลิต จากอุตสาหกรรมมะม่วงสัตว์เจริญรุปจะมีอัตราการเกิดประมาณร้อยละ 50 ของอัตราการเกิดของขยะที่เกิดขึ้นจากอุตสาหกรรมกลุ่มนี้หรือเกิดขึ้นในอัตราร้อยละ 1.3 ของน้ำหนักวัตถุคิบหรือร้อยละ 1.5 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์ ซึ่งขยะพวกเปลือกผลไม้ กากชูป เศษมะม่วง เปลือกมันและเศษขนม เป็นสารอินทรีย์ที่ย่อยสลายได้และมีค่าอัตราส่วนการบ่อนและในโตรเจนอยู่ในช่วง 10.75 - 78.51 จึงควรนำไปเลี้ยงสัตว์หรือทำปุ๋ย โดยต้องปรับให้ค่าอัตราส่วนการบ่อนและในโตรเจนอยู่ในช่วง 20 - 25 ส่วนผงฟอกสีและการบ่อนนั้นจะให้ปริมาณเส้าหลังการเผาที่สูง คือมีปริมาณเส้าอยู่ร้อยละ 55.40 และ 29.32 ตามลำดับ การกำจัดโดยวิธีการเผาจะเป็นวิธีที่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย เพราะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการนำเข้ามาเผาและจ่ายค่าเชื้อเพลิงให้กับผู้ผลิต แต่หากสามารถนำเข้ามาเผาและจ่ายค่าเชื้อเพลิงให้กับผู้ผลิตได้แล้ว ก็จะลดต้นทุนลงได้

จ่ายในการเผาที่มีค่าค่อนข้างสูง และค่าฝังกลบถ้าจำนวนมากที่เกิดขึ้นจากการเผา จึงควรนำไปฝังกลบอย่างถูกสุขลักษณะ เช่นเดียวกับการซ้อสที่มีความคืบของเกลือ

5.3 การศึกษาข้อพิจารณาความแปรปรวนขององค์ประกอบและปริมาณของยะที่เกิดขึ้น เป็นผลมาจากการผลิตภัณฑ์ที่ต่างกันจึงทำให้มีการใช้วัตถุคิบ บรรจุภัณฑ์ เครื่องจักรและกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ในอุตสาหกรรมที่มีผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกัน เช่น อุตสาหกรรมน้ำนม ผักผลไม้กระป่อง น้ำมันพืช บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและไอศครีม ความแปรปรวนขององค์ประกอบ และปริมาณของยะที่เกิดขึ้นเป็นผลมาจากการควบคุมการผลิตและสภาพของเครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิตและการบรรจุ เพราะหากเทคนิคการผลิตไม่ดีจะทำให้เกิดผลเสียต่อสายการผลิต และการบรรจุ

5.4 ค่าสัมประสิทธิ์ความแปรปรวนของอัตราการเกิดของกลุ่มอุตสาหกรรมน้ำนม สัตว์น้ำทะเลบรรจุกระป่องหรือแซ่บแจ่วและขนมขบเคี้ยวที่เกิดจากการเก็บข้อมูลอย่างสุ่มและวิเคราะห์โดยให้ความสำคัญเท่ากันทุกข้อมูลที่เก็บได้ตามความเป็นจริงจะมีค่าสูง คือมีค่าอยู่ในช่วง 0.803-1.339 (ค่าโดยทั่วไป 0.1-0.6, Tchobanoglou, 1993) เนื่องจากมีความแตกต่างของชนิดวัตถุ คิบที่ใช้และผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นมากทำให้ข้อมูลที่ได้รับมีการกระจายตัวสูง ดังนั้นการเก็บข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อให้การกระจายตัวของข้อมูลลดลง ซึ่งจะทำให้ได้ค่าอัตราการเกิดของยะที่ถูกต้องยิ่งขึ้น

ศูนย์วิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย