

บทคัดย่อ

น้ำสกัดชีวภาพ หรือน้ำหมักชีวภาพ เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่เกิดจากเกษตรกรนำเศษพืช สัตว์ ซึ่งเป็นวัสดุเหลือใช้ในท้องถิ่นไปหมักกับกากน้ำตาล และนำไปใช้กันอย่างแพร่หลายซึ่งแต่ละท้องถิ่นมีการผลิตและการใช้แตกต่างกัน ทั้งวัตถุดิบที่ใช้ กรรมวิธีในการผลิต จากการศึกษาปัญหาที่พบเห็นคือ ตามท่อน้ำส่งกลิ่นเหม็น สกปรก และส่งผลไม่ดีในหลายๆด้านจึงมีความคิดในการคิดค้นที่จะทำน้ำหมักชีวภาพจากเศษผลไม้โดยไม่ปราศจากสารเคมีจากเศษผลไม้จากชนิดต่างๆที่ไม่ใช่แล้วให้เกิดประโยชน์

จากผลการศึกษาจะเห็นได้ว่าน้ำหมักชีวภาพจากเศษผลไม้ เป็นที่น่าพึงพอใจแต่เพียงน้ำหมักชีวภาพเพียงอย่างเดียวไม่เหมาะสมในการมาบำบัดสลายไขมัน ลดกลิ่นเหม็น เนื่องจากน้ำหมักประกอบด้วยสารที่ย่อยสลายทางชีวภาพจึงต้องปริมาณที่เหมาะสม เพื่อลดกลิ่นและถ้าเห็นผลที่ชัดเจนอาจต้องใช้สารเคมีช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการบำบัด

Abstract

Biological Or bio Folk wisdom Farmers caused crop residues, animal wastes, a local fermented with molasses. And applied widely, each local manufacturing and use vary. The raw materials used Processing method The study found the problem is. According sewer stench, dirt, and the resulting poor in many ways, therefore, the idea of the invention is made from fermented biomass from waste fruit without chemicals from waste fruit of various species that are not used to. benefit

The study shows that bio-fermentation of waste fruit. A pleasant but only fermented alone is not appropriate to reduce the stench of fat treated fermentation broth containing a biodegradable hard it must be the right amount. To reduce odor and if a clear result may help optimize the use of chemical treatments