

ThaiPR.NET
ข่าวประชาสัมพันธ์ ออนไลน์

วว. พัฒนา "เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น" หนุนอุตสาหกรรมอาหารไทยก้าวไกลในตลาดโลก

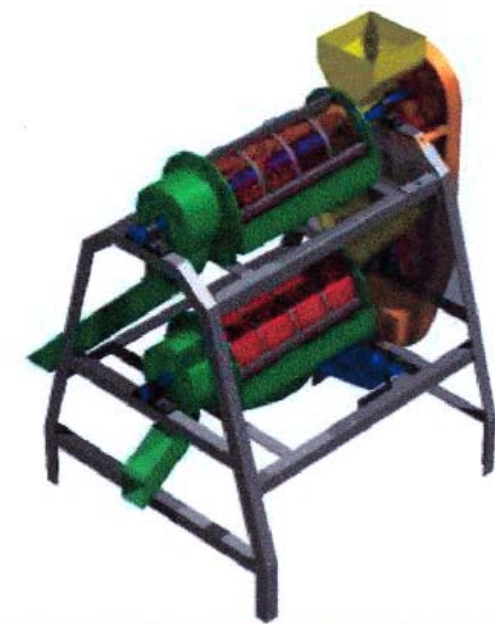
วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2551 14:24 น.

พิมพ์ | อีเมล

ที่มา

วว.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ประสบความสำเร็จพัฒนา "เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น" ประสิทธิภาพเยี่ยมผลิตน้ำมะขามพร้อมปรุง คุณภาพเป็นที่ยอมรับของตลาดระดับสากล พร้อมสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารไทยก้าวไกลในตลาดโลก



นางสาวพิศมัย เจนวนิชปัญญกุล รองผู้อำนวยการวิจัยและพัฒนา วว. ชี้แจงว่า ขณะนี้ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. ประสบความสำเร็จในการพัฒนา "เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น" ให้กับบริษัท บี บี ฟู้ดส์ โปรดิวซ์ จำกัด ซึ่งเป็นผู้ประกอบการด้านการผลิตน้ำมะขามพร้อมปรุง ส่งออกจำหน่ายไปยังสหรัฐอเมริกาและกลุ่มประเทศยุโรป เครื่องดังกล่าว มีประสิทธิภาพในการผลิตน้ำมะขามเข้มข้นถึง 600 ลิตรต่อชั่วโมงทั้งนี้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ได้จากที่ผ่านจากเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น จะมีความสะอาด ถูกสุขอนามัย และได้มาตรฐานสากล นับเป็นนวัตกรรมที่เหมาะสมอย่างยิ่งในการสนับสนุนให้อุตสาหกรรมอาหารไทยให้ก้าวไกลในตลาดโลก

"...เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น เป็นนวัตกรรมต่อยอดที่ วว. พัฒนาจากเครื่องแยกกากน้ำมะขาม โดยได้ออกแบบ พัฒนา และปรับปรุง ให้เครื่องฯ มีประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องให้มากขึ้นกว่าเดิมถึง 50 % และมีอายุการใช้งานยาวนานขึ้น นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการผลิตจากเครื่องฯ ยังมีคุณภาพและมาตรฐานในระดับสากล เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการส่งออกไปยังต่างประเทศ ทั้งนี้ วว. รู้สึกยินดีเป็นอย่างยิ่งที่มีส่วนในการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารไทยให้แข่งขันได้ในตลาดโลก..." ผู้ว่าการ วว.กล่าวเพิ่มเติม

นายสัมพันธ์ ศรีสุริยวงษ์ นักวิชาการฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ชี้แจงเพิ่มเติมว่า ตัวเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น ประกอบจากวัสดุภายในประเทศทั้งหมด มีกำลังการผลิตประมาณ 600 ลิตรต่อชั่วโมง เครื่องมีขนาด 110 x 115 x 120 เซนติเมตร3 (กว้าง*ยาว*สูง) ใช้มอเตอร์ขนาด 3-5 แรงม้า โครงสร้างทั้งหมดทำด้วยสแตนเลสเกรดใช้กับงานอาหาร โดยมีหลักการทำงานของเครื่องอาศัยหลักการแยกน้ำมะขามออกจาก กาก เปลือกและเมล็ด ผ่านการกรอง 2 ระดับ คือ การกรองหยาบและการกรองละเอียด โดยมีขั้นตอนการทำงานดังนี้ เมื่อนำน้ำมะขามที่ผ่านการละลายจนผสมกับน้ำร้อนแล้ว ใส่ลงสำหรับบ่อนวดกวนของชุดกรองหยาบ จากนั้นน้ำมะขามจะ ไหลผ่านเข้าไปยังชุดกรองหยาบ ส่วนที่ไม่สามารถผ่านตะแกรงมาได้ ก็จะถูกกวาดโดยใบกวาดไปยังที่ปล่อยกาก

สำหรับส่วนที่ถูกบีบผ่านชุดกรองหยาบแล้ว จะถูกส่งผ่านท่อส่งเพื่อไหลต่อไปยังถังสำหรับบ่อนวดกวนของชุดกรองละเอียด เพื่อเข้าไปยังชุดกรองละเอียดอีกครั้ง โดยน้ำมะขามที่ถูกบีบผ่านชุดกรองละเอียดแล้ว จะถูกส่งออกไปยังภาชนะรองรับที่จะเก็บน้ำมะขามเพื่อการใช้งานต่อไป โดยน้ำมะขามที่ได้จะเป็นน้ำมะขามที่ปราศจากการปะปนของกาก เปลือก และเมล็ด สะอาด ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานสากล ซึ่งเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำไปผลิตเป็นน้ำมะขามพร้อมปรุง น้ำมะขามพร้อมดื่ม หรือขอสปริงรสจากมะขาม นอกจากนี้เครื่องฯ ยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับวัตถุดิบอื่นๆ ได้หลากหลายชนิด อาทิ องุ่น มะม่วง มะเขือเทศ สำหรับผลิตเป็นน้ำผลไม้ ผลิตภัณฑ์ขอสปริงรสสำเร็จรูป หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. โทร. 0 2577 9000 , 0 2577 9133 ในวันและเวลาราชการ หรือที่ E-mail :

tistr@tistr.or.th

ข่าวชิ้นนี้เผยแพร่โดย **ไทยพีอาร์ ดอทเน็ต**

ค้นหาข่าวย้อนหลังมากกว่า 30 วัน ได้ที่ www.iqnewscenter.com