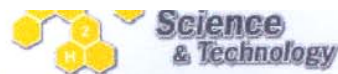


ผู้จัดการออนไลน์

วันจันทร์ที่ 7 กุมภาพันธ์ 2551



SEARCH

ค้นหาข่าววันนี้

Submit

หน้าแรกผู้จัดการ Online | หน้าแรกวิทยาศาสตร์ | นวัตกรรม [RSS](#)

นวัตกรรม ▶ สิ่งประดิษฐ์-เทคโนโลยี [RSS](#)



วว. ส่งต่อเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้นได้คุณภาพ ถึงมือเอกชนรายแรก

โดย ผู้จัดการออนไลน์ 7 กุมภาพันธ์ 2551 15:43 น.

คลิกที่ภาพเพื่อดูขนาดใหญ่ขึ้น



น้ำและเนื้อมะขามที่กวนผสมกับน้ำร้อนพร้อมผ่านเข้าสู่เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น



น้ำมะขามพร้อมปรุงที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ซึ่งจะถูกนำไปฆ่าเชื้อและบรรจุต่อไป



เจ้าหน้าที่ตักน้ำมะขามกวนใส่เครื่องเพื่อกรองแยกน้ำและกากออกจากกัน ซึ่งส่วนที่เป็นกากหยาบจะถูกส่งออกมาด้านที่รองด้วยกะละมังสีชมพู ส่วนน้ำมะขามจะไหลลงสู่ด้านล่างต่อไป



นายสัมพันธ์ ศรีสุริยวงษ์ นักวิจัย ชี้นำชุดชั้นกรองละเอียดของเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น ส่วนด้านบนเป็นชั้นกรองหยาบ



นายชาติชัย พรอารักษ์

นักวิจัย วว. พัฒนา "เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น" ประสิทธิภาพเยี่ยมสำเร็จ กำลังการผลิตสูง อายุการใช้งานนาน ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในตลาดโลก บี.บี. ฟู๊ด ประเดิมเป็นรายแรก เตรียมผลิตน้ำมะขามพร้อมปรุงส่งออกยุโรปและอเมริกา

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) แกล้งความสำเร็จในการพัฒนา "เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น" ที่ปรับปรุงใหม่จนมีประสิทธิภาพการใช้งานดีเยี่ยม พร้อมส่งมอบต่อให้เอกชนไทยรายแรกเป็นที่เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 7 ก.พ.51 โดยนักวิจัยเตรียมพัฒนาต่อให้สามารถใช้งานได้กับผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพื่อรองรับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในประเทศไทย

นายสัมพันธ์ ศรีสุริยวงษ์ นักวิชาการฝ่ายเทคโนโลยีการอาหารของ วว. เปิดเผยว่า มะขามเป็นเครื่องปรุงรสที่ใช้กันแพร่หลายและใช้มานานแล้ว หรือเป็นส่วนผสมในซอสปรุงรสต่างๆ แต่น้ำมะขามพร้อมปรุงสำเร็จรูปที่มีจำหน่ายทั่วไปส่วนใหญ่ยังไม่ได้มาตรฐาน เพราะการผลิตยังใช้แรงงานคนเป็นหลัก หรือใช้เครื่องจักรที่คิดประเภท เช่น ป่าเครื่องคั้นน้ำกะทิมาใช้ ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน มีการปนเปื้อนสูง และอายุการเก็บรักษาสั้นลง จึงเป็นที่มาของการคิดค้นเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น ซึ่งเริ่มตั้งแต่ปี 2547

ในตอนแรกสร้างเป็นเครื่องแยกกากน้ำมะขามก่อน ซึ่งมีเอกชนหลายรายนำไปใช้บ้างแล้ว แต่ก็พัฒนาปรับปรุงเรื่อยมาจนเป็นเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้นที่สมบูรณ์แบบ ทำจากสแตนเลสเกรดที่ใช้กับงานด้านอาหาร มีระบบการกรอง 2 ชั้น ทั้งกรองหยาบและกรองละเอียด กำลังการผลิต 600 ลิตรต่อชั่วโมง สามารถเดินเครื่องได้ตลอด 24 ชั่วโมง ทั้งยังทำความสะอาดง่าย ตัวเครื่องมีอายุการใช้งานนานกว่า 10 ปี แต่อาจต้องเปลี่ยนอะไหล่บ้าง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการใช้งาน

ขั้นตอนการทำงานของเครื่อง เริ่มตั้งแต่พ่น้ำมะขามที่ละลายและกวนผสมกับน้ำร้อนใส่ถังป้อนวัตถุดิบ น้ำมะขามจะไหลผ่านไปยังชุดกรองหยาบ ส่วนที่ไม่ผ่านตะแกรงกรองก็จะถูกกวาดออกมาด้านนอกเครื่อง น้ำมะขามก็จะผ่านต่อไปยังชุดกรองละเอียด และออกไปยังภาชนะรองรับในชั้นสุดท้าย เพื่อนำไปฆ่าเชื้อและใส่บรรจุภัณฑ์ต่อไป

นายสัมพันธ์ กล่าวต่อว่า แต่เดิมน้ำมะขามพร้อมปรุงที่ส่งออกไปยังต่างประเทศมักถูกส่งกลับ เพราะไม่ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน เช่น มีเศษของเปลือกและเมล็ดติดไปด้วย แต่น้ำมะขามที่ผ่านการกรองจากเครื่องนี้ได้คุณภาพเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ไม่มีกาก เปลือก และเมล็ดปนเปื้อน สะอาด ถูกสุขลักษณะ และสามารถปรับเปลี่ยนความเข้มข้นของน้ำมะขามได้ตามความเหมาะสม ซึ่งโดยทั่วไปจะใช้มะขามต่อน้ำในอัตราส่วน 1 ต่อ 2 ทั้งยังนำไปใช้ผลิตเป็นน้ำมะขามพร้อมดื่มได้ด้วย ซึ่งนักวิจัยบอกว่าจะพัฒนาต่อให้สามารถใช้ได้กับวัตถุดิบที่หลากหลายมากขึ้น เช่น องุ่น มะม่วง มะเขือเทศ และลองกอง เป็นต้น

สำหรับเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้นเครื่องแรกนี้ บริษัท บี.บี. ฟู๊ด โปรดิวซ์ จำกัด เป็นเอกชนรายแรกที่จะนำไปใช้ผลิตน้ำมะขามพร้อมปรุงส่งออกจำหน่ายต่างประเทศทั้งในสหรัฐอเมริกา และยุโรป

ทั้งนี้นายชาติชัย พรอารักษ์ กรรมการบริหารของบริษัท เผยว่า ทางบริษัทผลิตน้ำซอสปรุงรสและผลิตภัณฑ์ปรุงรสส่งออกมากกว่า 10 ปีแล้ว แต่ยังไม่เคยผลิตน้ำมะขามพร้อมปรุงมาก่อน ทว่ามีลูกค้าถามถึงผลิตภัณฑ์น้ำมะขามพร้อมปรุงเข้ามาด้วย จึงสนใจเพิ่มผลิตภัณฑ์นี้เข้าไปด้วย ซึ่งในตอนแรกจะรับผลิตและส่งออกตามจำนวนที่ลูกค้าสั่งในประเทศที่มีฐานลูกค้าเดิมอยู่แล้วเป็นหลัก

ส่วนผู้ที่สนใจเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้นนี้สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. โทร. 0-2577-9000, 0-2577-9133 ในวันและเวลาทำการ หรืออีเมล tistr@tistr.or.th