



[รวมกระทู้ทุกห้อง](#)
[กระทู้ร้องเรียน](#)
[กระทู้แบ่งปันความรู้](#)
[กระทู้ชื่นชม](#)
[กระทู้อื่นๆ](#)

[Logout](#)
[--กองประชาสัมพันธ์สถาบันวิจัยวิ--](#)

[torakhong.org](#) |  | [แจ้งข่าวสารประชาสัมพันธ์](#)

## วว. พัฒนา "เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น" หนุนอุตสาหกรรมอาหารไทยก้าวไกลในตลาดโลก

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

นางสาวพิศมัย เจนวนิชปัญญกุล รองผู้อำนวยการวิจัยและพัฒนา วว. ชี้แจงว่า ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. ประสบความสำเร็จในการพัฒนา "เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น" ให้กับบริษัท บี บี ฟูดส์ โปรดิวซ์ จำกัด ซึ่งเป็นผู้ประกอบการด้านการผลิตน้ำมะขามพร้อมปรุง ส่งออกจำหน่ายไปยังสหรัฐอเมริกาและกลุ่มประเทศยุโรป เครื่องดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการผลิตน้ำมะขามเข้มข้นถึง 600 ลิตรต่อชั่วโมงทั้งนี้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ได้จากที่ผ่านจากเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น จะมีความสะอาด ถูกสุขอนามัย และได้มาตรฐานสากล นับเป็นนวัตกรรมที่เหมาะสมอย่างยิ่งในการสนับสนุนให้อุตสาหกรรมอาหารไทยให้ก้าวไกลในตลาดโลก

"...เครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น เป็นนวัตกรรมต่อยอดที่ วว. พัฒนาจากเครื่องแยกกากน้ำมะขาม โดยได้ออกแบบ พัฒนา และปรับปรุง ให้เครื่องมีประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องให้มากขึ้นกว่าเดิมถึง 50 % และมีอายุการใช้งานยาวนานขึ้น นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการผลิตจากเครื่องฯ ยังมีคุณภาพและมาตรฐานในระดับสากล เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการส่งออกไปยังต่างประเทศ ทั้งนี้ วว. รู้สึกยินดีเป็นอย่างยิ่งที่มีส่วนในการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารไทยให้แข่งขันได้ในตลาดโลก..." รองผู้อำนวยการ วว. กล่าวเพิ่มเติม

นายสัมพันธ์ ศรีสุริยวงษ์ นักวิชาการฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ชี้แจงเพิ่มเติมว่า ตัวเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น ประกอบจากวัสดุภายในประเทศทั้งหมด มีกำลังการผลิตประมาณ 600 ลิตรต่อชั่วโมง เครื่องมีขนาด 110 x 115 x 120 เซนติเมตร (กว้าง\*ยาว\*สูง) ใช้มอเตอร์ขนาด 3-5 แรงม้า โครงสร้างทั้งหมดทำด้วยสแตนเลสเกรดใช้กับงานอาหาร โดยมีหลักการทำงานของเครื่อง อาศัยหลักการแยกน้ำมะขามออกจาก กาก เปลือกและเมล็ด ผ่านการกรอง 2 ระดับ คือ การกรองหยาบและกรองละเอียด โดยมีขั้นตอนการทำงานดังนี้ เมื่อน้ำมะขามที่ผ่านการละลายกวนผสมกับน้ำร้อนแล้ว ใส่ถึงสำหรับป้อนวัตถุดิบของชุดกรองหยาบ จากนั้นน้ำมะขามจะไหลผ่านเข้าไปยังชุดกรองละเอียด ส่วนที่ไม่สามารถผ่านตะแกรงมาได้ ก็จะถูกกวาดโดยใบกวาดไปยังที่ปล่อยกาก สำหรับส่วนที่ถูกบีบผ่านชุดกรองหยาบแล้ว จะถูกส่งผ่านท่อส่งเพื่อไหลต่อไปยังถังสำหรับป้อนวัตถุดิบของชุดกรองละเอียด เพื่อเข้าไปยังชุดกรองละเอียดอีกครั้ง โดยน้ำมะขามที่ถูกบีบผ่านชุดกรองละเอียดแล้ว จะถูกส่งออกไปยังภาชนะรองรับที่จะเก็บน้ำมะขามเพื่อการใช้งานต่อไป โดยน้ำมะขามที่ได้จะเป็นน้ำมะขามที่ปราศจากการปะปนของกาก เปลือก และเมล็ด สะอาด ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานสากล ซึ่งเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำไปผลิตเป็นน้ำมะขามพร้อมปรุง น้ำมะขามพร้อมดื่ม หรือซอสปรุงรสจากมะขาม นอกจากนี้เครื่องฯ ยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับวัตถุดิบอื่นๆได้หลากหลายชนิด อาทิ องุ่น มะม่วง มะเขือเทศ สำหรับผลิตเป็นน้ำผลไม้ ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสสำเร็จรูป หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. โทร. 0 2577 9000 0 2577 9133 ในวันและเวลาราชการ

### Topic Status

>> Active <<

ผู้เกี่ยวข้อง/คู่กรณี : 1

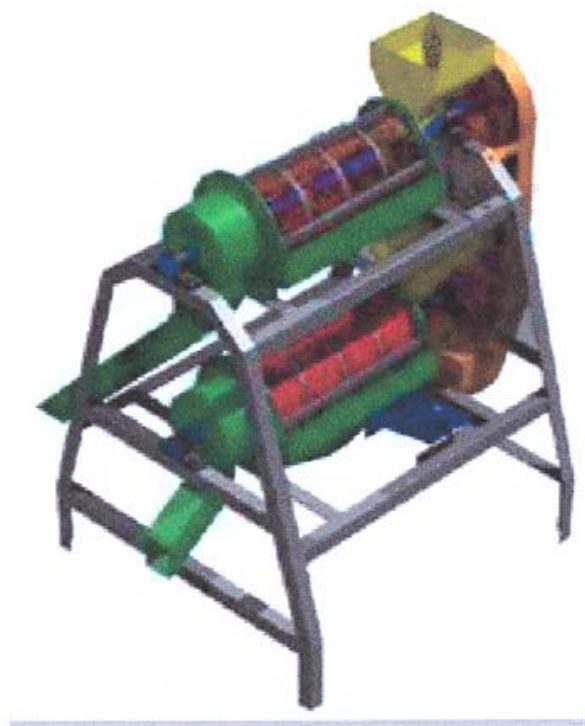
ความเห็นสาธารณะ : 0

 บันทึกกิจกรรมครั้งนี้



หรือที่ E-mail : (คลิกเพื่อส่งเมล)

../ กองประชาสัมพันธ์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ \*  
๐๘ ก.พ. ๒๕๕๑, ๑๕.๕๙ น.



UserID:T9376, KratooID:K13684, (๐.๐)

แจ้งลบกระทู้นี้| ส่งอีเมลถึงผู้เขียน| ส่งต่อให้เพื่อนอ่าน|(เพิ่ม/ลด)เครดิตผู้เขียน(ดู profile)  
A:203.185.x.x