

พัฒนาเครื่องผลิตน้ำมะขามเข้มข้น วว.ฟุ้งเสริมศักยภาพแข่งตลาดโลก

นางสาวพิศมัย เจนวนิชปัญญกุล รอง
ผู้อำนวยการวิจัยและพัฒนาสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เผยว่า
ฝ่ายเทคโนโลยีอาหารของ วว. ประสบ
ความสำเร็จในการพัฒนา “เครื่องผลิตน้ำ
มะขามเข้มข้น” ให้กับ บริษัทบีบี ฟู้ดส์โปรดิวซ์
จำกัด ซึ่งเป็นผู้ประกอบการด้านการผลิต
น้ำมะขามพร้อมปรุง ส่งออกจำหน่ายไปยัง
สหรัฐอเมริกาและกลุ่มประเทศยุโรป โดย
เครื่องดังกล่าว มีประสิทธิภาพผลิตน้ำมะขาม
เข้มข้นถึง 600 ลิตรต่อชั่วโมง ขณะที่
ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ได้จากเครื่องผลิต
น้ำมะขามเข้มข้นจะมีความสะอาดถูกสุขอนามัย
และได้มาตรฐานสากล นับเป็นนวัตกรรมที่
เหมาะสมอย่างยิ่งในการสนับสนุนให้อุตสาหกรรม
อาหารไทยให้ก้าวไกลในตลาดโลก

นายสัมพันธ์ ศรีสุริยวงษ์ นักวิชาการ
ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ชี้แจงเพิ่มเติมว่า
หลักการทำงานของเครื่อง อาศัยหลักการ
แยกน้ำมะขามออกจาก กาก เปลือกและเมล็ด
ผ่านการกรอง 2 ระดับ คือ การกรองหยาบ
และการกรองละเอียด โดยมีขั้นตอนการทำงาน



พิศมัย เจนวนิชปัญญกุล

ดังนี้ เมื่อนำน้ำ
มะขามที่ผ่านการ
ละลายจนผสมกับ
น้ำร้อนแล้ว ใส่ถึง
สำหรับป้อนวัตถุดิบ
ของชุดกรองหยาบ
จากนั้นน้ำมะขามจะ
ไหลผ่านเข้าไปยัง
ชุดกรองหยาบ ส่วน
ที่ไม่สามารถผ่าน
ตะแกรงมาได้ ก็จะถูก
กวาดโดยใบกวาดไปยังที่ปล่อยกาก
สำหรับส่วนที่ถูกบีบผ่านชุดกรองหยาบแล้ว
จะถูกส่งผ่านท่อส่งเพื่อไหลต่อไปยังถัง
สำหรับป้อนวัตถุดิบของชุดกรองละเอียด
เพื่อเข้าไปยังชุดกรองละเอียดอีกครั้ง โดยน้ำ
มะขามที่ถูกบีบผ่านชุดกรองละเอียดแล้ว จะ
ถูกส่งออกไปยังภาชนะรองรับที่จะเก็บน้ำ
มะขามเพื่อการใช้งานต่อไป โดยน้ำมะขามที่
ได้จะเป็นน้ำมะขามที่ปราศจากการปะปน
ของกากเปลือกและเมล็ด สะอาด ถูกสุขลักษณะ
และได้มาตรฐานสากล