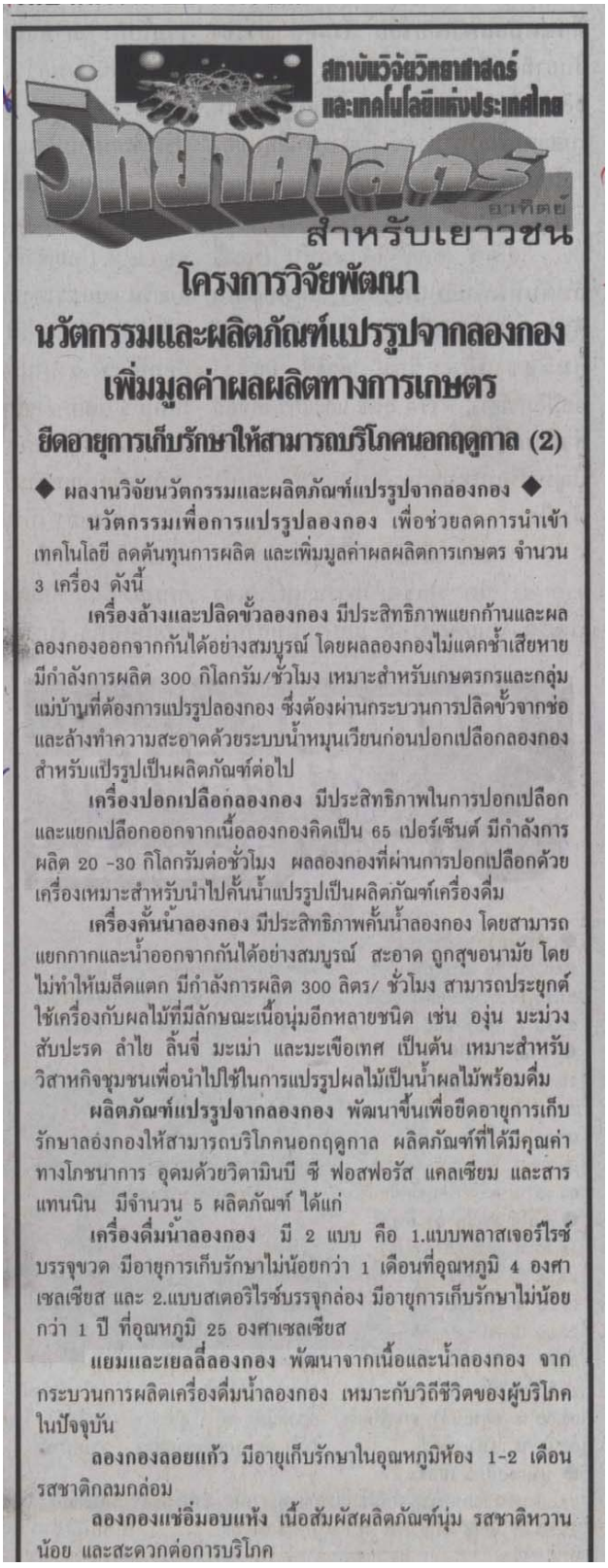
Newspaper : Naew Na	**Date:** 22 January 2017
'HEADLINE' : โครงการวิจัยพัฒนานวัตกรรมและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกลองกอง	**Page:** 7
Section : กีฬา	**Column Inch :** 57
Circulation : 100,000	**PR Value :** 128,250



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

วิทยาศาสตร์ สำหรับเยาวชน

โครงการวิจัยพัฒนานวัตกรรมและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกลองกอง เพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร

ยืดอายุการเก็บรักษาให้สามารถบริโภคนอกฤดูกาล (2)

◆ ผลงานวิจัยนวัตกรรมและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกลองกอง ◆

นวัตกรรมเพื่อการแปรรูปลองกอง เพื่อช่วยลดการนำเข้าเทคโนโลยี ลดต้นทุนการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลผลิตการเกษตร จำนวน 3 เครื่อง ดังนี้

เครื่องล้างและปลิดขั้วลองกอง มีประสิทธิภาพแยกก้านและผลลองกองออกจากกันได้อย่างสมบูรณ์ โดยผลลองกองไม่แตกช้ำเสียหาย มีกำลังการผลิต 300 กิโลกรัม/ชั่วโมง เหมาะสำหรับเกษตรกรและกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการแปรรูปลองกอง ซึ่งต้องผ่านกระบวนการปลิดขั้วจากช่อและล้างทำความสะอาดด้วยระบบน้ำหมุนเวียนก่อนปอกเปลือกลองกองสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่อไป

เครื่องปอกเปลือกลองกอง มีประสิทธิภาพในการปอกเปลือกและแยกเปลือกออกจากเนื้อลองกองคิดเป็น 65 เปอร์เซ็นต์ มีกำลังการผลิต 20 -30 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ผลลองกองที่ผ่านการปอกเปลือกด้วยเครื่องเหมาะสำหรับนำไปคั้นน้ำแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

เครื่องคั้นน้ำลองกอง มีประสิทธิภาพคั้นน้ำลองกอง โดยสามารถแยกกากและน้ำออกจากกันได้อย่างสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขอนามัย โดยไม่ทำให้เมล็ดแตก มีกำลังการผลิต 300 ลิตร/ ชั่วโมง สามารถประยุกต์ใช้เครื่องกับผลไม้ที่มีลักษณะเนื้อนุ่มอีกหลายชนิด เช่น องุ่น มะม่วง สับปะรด ลำไย ลิ้นจี่ มะเม่า และมะเขือเทศ เป็นต้น เหมาะสำหรับวิสาหกิจชุมชนเพื่อนำไปใช้ในการแปรรูปผลไม้เป็นน้ำผลไม้พร้อมดื่ม

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลองกอง พัฒนาขึ้นเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลองกองให้สามารถบริโภคนอกฤดูกาล ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณค่าทางโภชนาการ อุดมด้วยวิตามินบี ซี ฟอสฟอรัส แคลเซียม และสารแทนนิน มีจำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่

เครื่องดื่มน้ำลองกอง มี 2 แบบ คือ 1.แบบพลาสเจอร์ไรซ์บรรจุขวด มีอายุการเก็บรักษาไม่น้อยกว่า 1 เดือนที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และ 2.แบบสเตอริไรซ์บรรจุกล่อง มีอายุการเก็บรักษาไม่น้อยกว่า 1 ปี ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

แยมและเยลลี่ลองกอง พัฒนาจากเนื้อและน้ำลองกอง จากกระบวนการผลิตเครื่องดื่มน้ำลองกอง เหมาะกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคในปัจจุบัน

ลองกองลอยแก้ว มีอายุเก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง 1-2 เดือน รสชาติกลมกล่อม

ลองกองแช่อิ่มอบแห้ง เนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์นุ่ม รสชาติหวานน้อย และสะดวกต่อการบริโภค

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง "เดอ-ลองกอง (*De LongKong*)" ผ่านการวิจัยและพัฒนาสูตรตำรับจากสารสกัดแยกย่อยของเปลือกผลลองกอง ที่มีสรรพคุณโดดเด่นคือ ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ โดยเฉพาะอนุมูลอิสระชนิดที่มีอันตรายสูงต่อเซลล์ร่างกาย ฤทธิ์ลดการอักเสบ และฤทธิ์ยับยั้งเชื้อแบคทีเรียก่อโรค ผลิตภัณฑ์ปราศจากสารซัลเฟตและพาราเบนเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เหมาะสำหรับการบำรุงทุกสภาพผิว รวมทั้งผู้ที่มีปัญหาผิวพรรณ

ผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้า ใช้สำหรับทำความสะอาดผิวหน้า ช่วยเพิ่มความชุ่มชื้น ลดการอักเสบจากเชื้อแบคทีเรีย และบำรุงผิวหน้า

ผลิตภัณฑ์โทนเนอร์สำหรับผิวหน้า ใช้สำหรับเช็ดหน้าหลังการทำความสะอาด เหมาะสำหรับผู้ที่มีสภาพผิวมัน และเกิดสิวง่าย ปราศจากแอลกอฮอล์

ผลิตภัณฑ์มาส์กพอกหน้า ใช้สำหรับพอกและนวดเพื่อทำความสะอาดผิวหน้า โดยปราศจากผงขัดที่เป็นสารเคมี ช่วยกำจัดสิ่งสกปรกและดูดซับความมันบนใบหน้า ช่วยผลัดเซลล์ผิวเก่า และกระตุ้นการสร้างเซลล์ผิว

◆ วว. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ขายปลีกสำหรับผลิตภัณฑ์ลองกองแปรรูป ◆

ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย วว. ออกแบบและพัฒนาโครงสร้างของกล่องและฉลากบรรจุภัณฑ์ลองกองสด ให้เป็นของฝาก ของขวัญในโอกาสต่างๆ ดังนี้

กล่องบรรจุภัณฑ์ลองกองสดเพื่อการขายปลีก ขนาดบรรจุไม่เกิน 3 กิโลกรัม เป็นรูปทรงเรขาคณิตเลียนแบบรวงผึ้ง ผลิตจากกระดาษลูกฟูกเกรด KA230/CA125/KA185 ลอน E มิติภายนอก 200 x 280 x 130 มิลลิเมตร สำหรับกล่องบรรจุภัณฑ์ลองกองสดเพื่อการขนส่ง ขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัม เป็นแบบ RSC (Regular Slotted Container) ผลิตจากกระดาษลูกฟูกเกรด KA230/CA125/KA185 ลอน B มิติภายนอก 415 x 312 x 288 มิลลิเมตร สามารถบรรจุกล่องขายปลีกได้ 4 กล่อง

การออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ หรือฉลากบรรจุภัณฑ์ โดยใช้ตัวแทนสินค้าในรูปของการ์ตูนสัญลักษณ์ (mascot) ซึ่งได้แก่ บรรจุภัณฑ์ขายปลีกสำหรับน้ำลองกองพร้อมดื่ม ลองกองลอยแก้ว แช่อิ่มอบแห้ง แยม และเยลลี่ลองกอง โดยมุ่งเน้นออกแบบที่สามารถคุ้มครองและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ช่วยส่งเสริมการขาย และสอดคล้องกับกฎระเบียบด้านฉลาก เพื่อแก้ปัญหาราคาลองกองตกต่ำ และยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สามารถสนองตอบต่อความต้องการทางการตลาดของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ

◆ วว. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลองกองแช่อิ่มอบแห้งสู่สังคม ◆

เพื่อสร้างงานสร้างอาชีพ และเพิ่มมูลค่าผลผลิตด้านการเกษตร นอกเหนือจากการจำหน่ายในรูปผลสดแล้ว วว. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ลองกองแช่อิ่มอบแห้งให้แก่กลุ่มเกษตรกรวิสาหกิจชุมชน ในพื้นที่พิเศษ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งเป็นแหล่งที่มีปริมาณการเพาะปลูกลองกองจำนวนมาก อันได้แก่ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส สตูล และ 4 อำเภอในจังหวัดสงขลา (จะนะ นาทวี สะบ้าย้อย และเทพา) ในรูปแบบการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ที่ถ่ายทอดแก่ผู้สนใจให้มีความเข้าใจได้ง่าย และสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง

◆ วว. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปลองกองสู่เชิงพาณิชย์ ◆

วว. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลองกอง จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ลองกองแช่อิ่มอบแห้ง น้ำลองกอง แยมลองกอง และเยลลี่ลองกอง ให้แก่ บริษัทคอสมาเมดิกา แลบบอราตอรี่ส์ จำกัด เพื่อนำไปผลิตและจำหน่ายในเชิงการค้า นับเป็นการนำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เข้ามาช่วยเพิ่มศักยภาพการแข่งขันให้กับผู้ประกอบ และสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจของประเทศอย่างเป็นรูปธรรม

กองประชาสัมพันธ์
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย