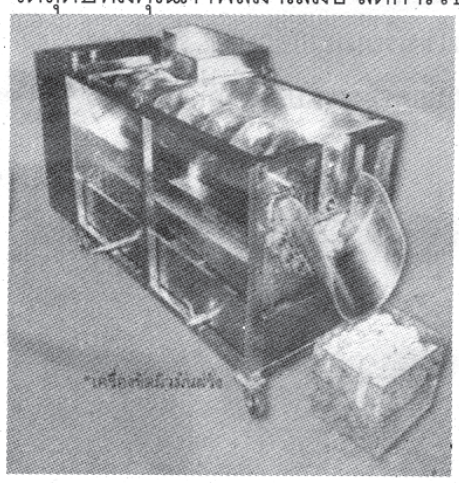
นวัตกรรม วว. เพื่ออุตสาหกรรมอาหารไทย

อุตสาหกรรมอาหารเป็นหนึ่ง ในอุตสาหกรรมของประเทศไทย ดังจะเห็นได้จากปี 2549 ไทยส่งออกอาหาร มีมูลค่า 563,911 ล้านบาท หรือ 11.40% ของสินค้าส่งออก แม้ว่าปัจจุบันเศรษฐกิจจะอยู่ในสภาวะ ชะลอตัว แต่ยังมีปริมาณแนวโน้มการส่งออกของอุตสาหกรรมอาหารยังมีแนวโน้มที่ดี ไปอย่างต่อเนื่อง

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.) มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาเครื่องจักร และนวัตกรรมใหม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเครื่องจักร ด้านอาหาร สร้างสรรค์จากภูมิ ปัญญานักวิจัยไทยที่คัดสรรวัสดุภายในประเทศ มีประสิทธิภาพทัดเทียมกับเครื่องนำเข้าจากต่างประเทศ เสริมศักยภาพในการผลิตของอุตสาหกรรมให้ดียิ่งขึ้น

เครื่องจักร วว. ลดแรงงานคน คุณภาพสม่ำเสมอ

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่มักประสบ ปัญหาในการเตรียมวัตถุดิบสำหรับใช้ในกระบวนการผลิต อาหารชนิดต่างๆ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. โดยการสนับสนุน ด้านวิชาการจากองค์การให้ความช่วยเหลือทางด้านวิชาการเยอมัน (GTZ) ได้พัฒนาเครื่องจักรหลากหลายชนิดที่มีประสิทธิภาพสูง สามารถช่วยเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ ลดการใช้ แรงงานคนได้เป็นอย่างดี อาทิ



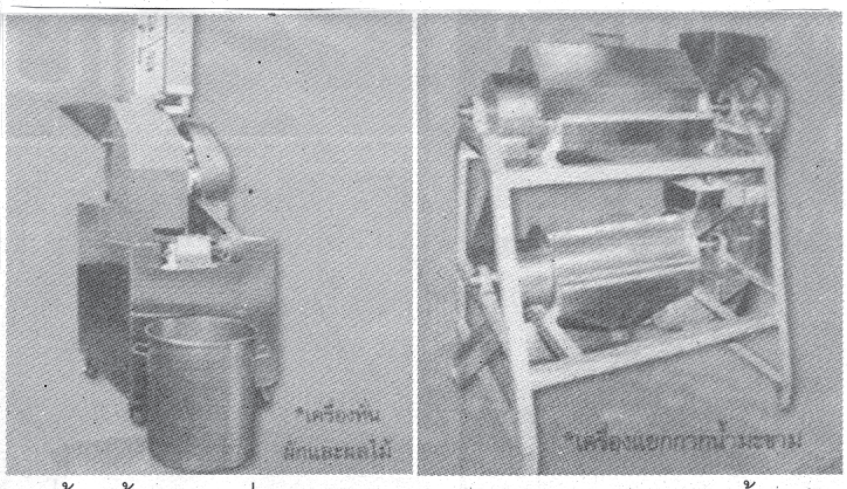
มีประสิทธิภาพในการหั่นผักและ ผลไม้ ให้เป็นรูปทรงตามที่ต้องการ เช่น เป็นแผ่นบาง (Slicing) หั่นซอยเป็นเส้น (Stripping) หรือตัดเป็นชิ้นลูกเต๋าเหลี่ยม (Dicing) อัตราการเผลิต 250–300 กก. /ชม. ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความสม่ำเสมอ สะอาด ถูกสุขอนามัย ปลอดภัย ต่อการบริโภคมากขึ้น

เครื่องขัดผิวมันฝรั่ง

มีประสิทธิภาพในการขัดและปอกเปลือกผิว ทำให้ได้หัวมันฝรั่งที่สะอาดและสด โดยใช้เวลาเพียง 2 นาที พร้อมที่จะนำไปผ่านกระบวนการผลิต เครื่องฯ มีกำลังการผลิตไม่ต่ำกว่า 500 กิโลกรัม/ชั่วโมง ด้วยประสิทธิภาพการทำงานของ เครื่องที่ทำงานอย่างรวดเร็ว จึงทำให้มีการสูญเสียมันฝรั่งต่ำกว่า 6% นอกจากนี้เครื่องดังกล่าวยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับพืชหัวชนิดอื่น ๆได้อีกด้วย

เครื่องแยกกากน้ำมะขาม

มีประสิทธิภาพแยกน้ำมะขามออกจากกาก เปลือก และเม็ด สามารถแยกน้ำมะขาม จำนวน 100 ลิตร ด้วยเวลา เพียง 15 นาที



เครื่องขัดผิวมันฝรั่ง

เครื่องแยกกากน้ำมะขาม

เท่านั้น น้ำมะขามที่ได้สามารถนำไปใช้ในกระบวนการผลิตขั้นต่อไปได้ทันที

ผลไม้ตระกูลส้ม ตัวเครื่องประกอบด้วย ชุดล้างทำความสะอาด ส้ม สามารถทำความสะอาด 1,000 – 5,000 กิโลกรัม / ชั่วโมง ชุดอบแห้งหลังการล้าง ชุดเคลือบไข เครื่องฉีดผลส้ม ที่สามารถปรับอัตราการฉีดพ่นได้ ชุดอบแห้งหลังเคลือบ เครื่องฯ สามารถทำความสะอาดผิวผลไม้สะอาด เป็นเงา ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลส้มให้ยาวนานขึ้น ช่วยเพิ่มพูนมูลค่าให้แก่ผู้บริโภค

เครื่องขึ้นรูปขนมกวนกึ่งอัตโนมัติ

ใช้ประโยชน์ในการขึ้นรูปขนมกวนที่มีลักษณะเป็นแท่งทรงกระบอกผนึกหัวท้ายอัตราการผลิต 100–500 ชิ้นต่อชั่วโมงช่วยในการขึ้นรูปขนมกวนได้รวดเร็ว ขนาดสม่ำเสมอ ผลิตภัณฑ์ที่ได้สะอาดและปลอดภัยต่อการบริโภคมากขึ้น อีกทั้งยังช่วยเพิ่มศักยภาพของผลิตภัณฑ์ให้ขยายตลาดทั้งใน และต่าง ประเทศ

เครื่องม้วนทองม้วนอัตโนมัติ

มีประสิทธิภาพในการขึ้นรูปขนมทองม้วนให้มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตามขนาดที่ต้องการ โดยใช้เวลาเพียง 10 – 15 วินาที เครื่องฯ สามารถผลิตได้ประมาณ 200,000 ชิ้น / เดือน ผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพดีเป็นที่ยอมรับของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

เครื่องตัดขนมขบเคี้ยวพร้อมบริโภค

มีประสิทธิภาพในการตัดชิ้นขนมให้มีขนาดเท่าๆ กัน ผู้ใช้สามารถปรับขนาดแท่งขนมตามที่ต้องการ อัตราการผลิต 60 ชิ้นต่อนาที ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีขนาดสม่ำเสมอคุณภาพดี มีการแตกหักเสียหายน้อย

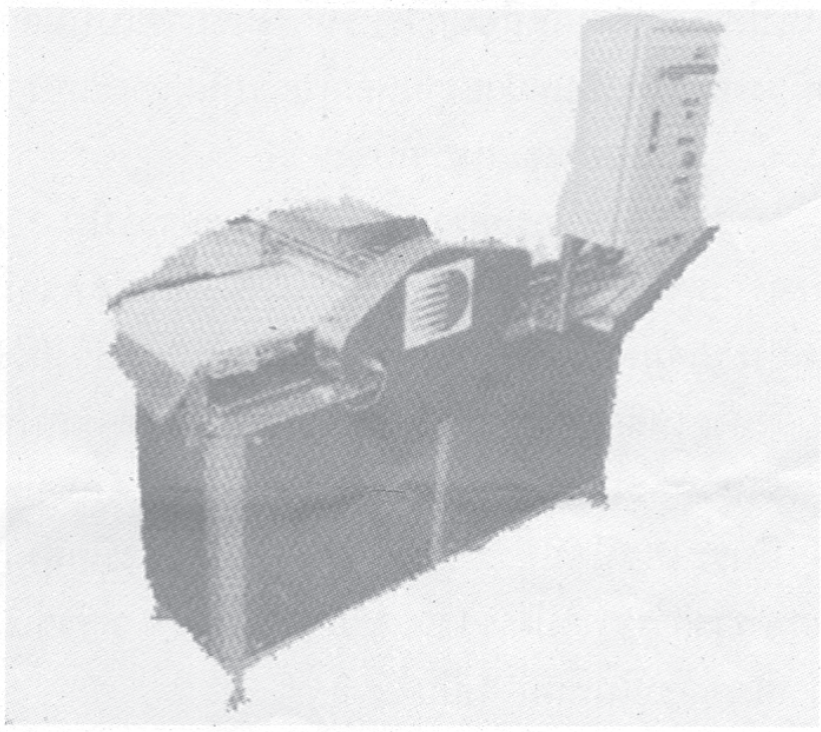
เครื่องล้างผักไฮเทค

ใช้ในการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบสำหรับผลิตเครื่องแกง เช่น ข่า ขิง หอม กระเทียม มะกรูด กำลังการผลิต 500 – 900 กิโลกรัม ต่อชั่วโมง วัตถุดิบที่ผ่านการล้างจากเครื่องฯ จะมีความ สะอาดที่ได้มาตรฐาน และช่วยให้กระบวนการผลิตรวดเร็วดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังใช้ทำความสะอาดพืชที่มีลักษณะเป็นหัว เช่น มันสำปะหลัง แครอท เผือก มัน ได้อีกด้วย

เครื่องล้างผลไม้อัตโนมัติ

มีประสิทธิภาพในการล้างทำความสะอาดและเคลือบแวกซ์

ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ประสบความสำเร็จในการพัฒนานวัตกรรมใหม่ล่าสุด “เครื่องขึ้นรูปแป้งขนมบัวลอย” โดยได้ร่วมกับ



บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดีเคท จำกัด (มหาชน) ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ทั้งในและต่างประเทศ เครื่องดังกล่าวผลิตจากวัสดุที่ใช้จากภายในประเทศ ตัวเครื่องออกแบบให้มีประสิทธิภาพ สามารถตัดแป้งขนมบัวลอยให้เป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการเตรียมวัตถุดิบเพื่อผลิตขนมบัวลอยได้เป็นอย่างดี นับเป็น นวัตกรรมใหม่ เหมาะอย่างยิ่งสำหรับนำไปใช้ในอุตสาหกรรมขนมไทยอันจะช่วยเพิ่มศักยภาพในการผลิต ทั้งยังลดการนำเข้าเครื่องจักรจากต่างประเทศได้อีกด้วย

วว. มีความพร้อมในการออกแบบพัฒนา และให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการในด้านเทคโนโลยีอาหารอย่าง ครบวงจร สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ฝ่าย เทคโนโลยี อาหาร วว. โทร. 0 2577 9000, 0 2577 9133 ในวันและเวลาราชการ.