



การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เขียวจากชานอ้อยสำหรับอาหารผู้ป่วยใน

วัตถุประสงค์:

เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์สีเขียวจากชานอ้อยเพื่อใช้สำหรับการบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล โดยบรรจุภัณฑ์สีเขียว หมายรวมถึงความเป็นมิตรกับผู้คนทั้งผู้ป่วยและผู้ใช้งาน ความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และ ความเป็นมิตรกับค่าครองชีพ

สรุปผลการดำเนินงาน:

ผลลัพธ์การพัฒนาได้ชุดบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ด้วยวัสดุต้นทางที่เป็นวัสดุธรรมชาติซึ่งสามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ นับเป็นทางเลือกหนึ่งในการลดขยะพลาستิก ด้วยการออกแบบและพัฒนาสำหรับการใช้ครั้งเดียว จึงช่วยลดเศษอาหารเหลือ กังจากการไม่ใช้เวลาปรับเปลี่ยน ให้หันมาหันนิดเก็บล้าง และ ลดน้ำใช้ และน้ำเสียจากการล้างภาชนะหลังการใช้งาน มีความเป็นมิตรกับผู้ใช้งานและผู้ป่วย ด้วยรูปแบบที่สะดวกในการใช้งานทั้งการบรรจุอาหารและการตักรับประทาน รูปแบบนี้ให้ความรู้สึกสะอาด ถูกสุขอนามัย ขนาดกะทัดรัดสอดคล้องกับการใส่รีฟ มีน้ำหนักเบาสะดวกในการขนถ่าย มีความยืดหยุ่นในการใช้งาน สามารถใช้บรรจุอาหารได้ทุกประเภท เพราะสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ และทำให้สุดยอดสามารถนำไปประยุกต์ใช้ ในการบรรจุอาหารพร้อมรับประทาน (Ready to eat food) อาหารส่งถึงที่ (Delivery food) และ อาหารจัดเลี้ยง (Food catering)



SCAN ME



SCAN ME

INFORMATION

WEBSITE



TISTR BCG in Action 2021: R&D on Green Packaging

Bagasse is one of the best eco-friendly options for green packaging. It is an agricultural residue left from sugarcane after the sugar has been extracted. Presently, bagasse is used to make a variety of food packaging as it is a renewable, compostable, and environmentally-friendly resource. Moreover, bagasse is suitable for hot and cold food and can tolerate heat up to 100 degrees Celsius.

The Thai Packaging Centre (TPC) of TISTR is successful in research and development on green packaging prototype made from bagasse for the patients. It is inspired by the idea of 'Bento', a single-portion takeaway or a home-packed meal of Japanese origin. Based on 'Universal Package Design and Eco-package Design', this prototype conveys user-friendliness to the patients by delivering convenience in terms of ease of use, food packing, disposal with hygiene, and lightweight concerns; environment friendliness by consuming natural materials and reducing plastic waste, leftover food, and wastewater; and cost minimization by applying a holistic design on green packaging which leads to low-cost production of food packaging for ready-to-eat food, food delivery, and food catering.

This green packaging prototype from bagasse for the patients is one of TISTR's successful research showcases. Its concrete research result also supports the Thai Government's policy on Bio-Circular-Green Economic Model and sustainable development. This prototype is ready to be transferred to the food packaging industry for commercialization purposes.

Thai packaging centre
Thailand Institute of Scientific and Technological Research (TISTR)
196 Phahonyothin Road, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand
Tel : (66) 02 579 1121 ext. 3101, 3208, (66) 081 702 8377
Fax : (66) 02 579 7573
E-mail : tpc-tistr@tistr.or.th
Website : <http://www.tistr.or.th/tpc>
Office hours Monday - Friday 08.30-16.30 hrs.

