

เครื่องดื่มความชื้บ “ล่าไยอบแห้ง” เพิ่มมูลค่า ‘ลำไย’ ในเชิงพาณิชย์



ล่าไยอบแห้งที่ผ่านการอบแห้ง

ไม่ใช่เรื่องว่า “ล่าไยอบแห้ง” เป็นสินค้า ส่องอกที่สำคัญที่ทำรายได้ให้ประเทศไทยซึ่งพื้นด้าน มากในแต่ละปี เนื่องด้วยจากปริมาณและมูลค่าการ ส่งออกถูกนำไปสู่ปี 2552 ระหว่างเดือน มกราคม-พฤษภาคม จำนวน 136,706 ตัน คิด เป็นมูลค่าถ้วนๆ 2,479.8 ล้านบาท แต่เมื่อขาดอัตรา ล่าไยอบแห้งจะมีคุณภาพจากกระบวนการผลิตที่ ไม่ได้คุ้มค่า ไม่ว่าจะเป็นระดับความชื้น ขนาด ความเส้นทาง รูปทรง การรูบทองเบติ๊ก เป็นต้น ทำให้มีปัจจัยการอุดกัชตราคาดการณ์ต่อไป

ด้วยเหตุนี้กรมวิชาการเกษตร ได้ส่งท่าน วิจัยฯ ดร.วิภาวดีรุจิร律านนท์ จึงศึกประดิษฐ์เครื่องมือในการ ตรวจสอบความชื้นที่จะนำมายังใช้ในการตรวจสอบ ความชื้นของล่าไยอบแห้งที่เดินทางสู่ต่างประเทศ เพื่อ ยั่นวยความสะอาดของเกษตรกรและช่วยเพิ่ม มูลค่าเพิ่มให้ของแห้งแห้งของเกษตรกรสามารถนำไปสู่ปัจจัย การออกแบบร่างรุ ตัวเองให้มีอิทธิพลต่อตัวเอง หรือเมืองเพื่อประโยชน์ระดับความชื้นที่ใช้ผลิตที่ ไม่แน่นอน

หุศิกด์ ชาประดิษฐ์ วิทยกรชาวเชียงราย ศึกษาภูมิปัญญาและคุณค่า รวมวิชาการเกษตร นักวิจัยฯ ที่มีปัญหาเรื่อง เวลาและต้นทุนอย่างต่อเนื่อง พระภารกิจบดัดคละ ครั้งบังไฟฟ้าสามารถก้าวหน้าต่อไปได้ ทำให้เกียรติธรรมต้องหันกลุ่มในภารกิจ ตัวนับ กรมวิชาการเกษตรโดยกลุ่มวิจัยฯ ศึกษาและประเมิน ทดสอบการเก็บเกี่ยว สถานที่นับวิจัยเกษตรกรรม ให้คำแนะนำการศึกษาวิจัยเครื่องดื่มความชื้นล่าไยอบ แห้งที่สามารถวัดความชื้นเนื้อถั่วไยอบแห้งได้ อย่างแม่นยำ และน้ำอ่อนตื้น เพื่อใช้ในการวัด ความชื้นล่าไยอบแห้งเพื่อวางแผน โครงการใช้เวลาใน การวัดน้อย และมีราคาเหมาะสมสำหรับผู้ใช้งาน ซึ่งได้แก่ ประมาณ 5,000 บาท ต่อตัวต่อตัว

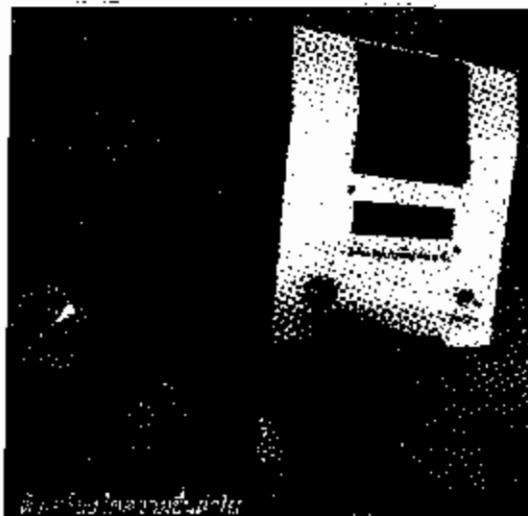
“กุศลเด่นของเครื่องดื่มความชื้นถั่วไยอบแห้ง ที่งดงาม สวยงามตามที่ตั้งไว้ ให้ความชื้นที่มีคุณภาพ คือ คุณลักษณะหรือตัวตนของ ‘ล่าไยอบแห้ง’ ที่เป็นเครื่องดื่มที่มีคุณค่า ความชื้นที่ดีที่สุด ให้เวลาอยู่เพียง

18 ชั่วโมงเท่านั้น ซึ่งการอบด้วยเวลาคงก่อภาวะ ความร้อนอย่างต่อเนื่องให้หล่อเท่าที่ ทำให้เข้มแข็งในเวลาใช้ทำงานต่อไปอย่างเพื่อการค้า”

หุศิกด์ กล่าวอีกว่า เทคโนวัสดุความชื้นถั่วไย ที่ ครบแห้งทั้งเมล็ด มีส่วนประกอบอาหาสก 2 ส่วน คือ ตัวเครื่องและหัววัด โดยตัวเครื่องจะประกอบด้วยหน่วยวัดและวิเคราะห์ค่าความชื้นตัวของจรวดไฟฟ้าและนาฬิกาแบบพลังความชื้น รวมทั้งส่วน กระบวนการบรรจุหัววัดเข้าไป เพื่อเตรียมต่อหัววัดเข้าไปในหัววัด มีส่วนประกอบปั๊ม-ปั๊มและแสดงความชื้น ส่วน

หัววัดที่มีสักหมาดรองกระบวนการปั๊ม-ปั๊ม แผ่นเหล็กใช้ในการบรรจุเนื้อถั่วไยที่จะ นำกลับสู่ขายทั้งหมดอีกราว 15 ถุง

หมายเหตุ ณ ขณะ รายงานของหุศิกด์ อยู่ใน จังหวัดเชียงใหม่ ที่วิจัยฯ กำลังดำเนินการวิจัย และพัฒนาเพื่อที่จะเริ่มจัดการกิจกรรมและเป็น ศูนย์บริการตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ภายใต้รัฐบัญญัติสากล โดยตั้งอยู่ท่ามกลางภูมิภาค อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและ จำกัดนิยมที่ว่า “หุศิกด์ ใบรงไส งานวิจัยนี้ คุณภาพ” จึงมีนโยบายหลักเพื่อให้หน่วยงาน ดำเนิน ข่องกรมวิชาการเกษตรที่สามารถวัดและ ทดสอบเพื่อและเครื่องจักรกลทางการเกษตร ตั้ง นั้นก่อตั้งวิจัยน้ำดื่มและน้ำดื่มน้ำที่ใช้ สถาบันวิจัย ภัณฑ์วิจัยฯ ศึกษาและประเมิน ภารกิจวิชาการเกษตร จึงได้ต้องสนใจใน ให้ความชื้นที่ดีที่สุด ให้กับผู้ผลิตเพื่อพัฒนาเครื่อง หุ่นยนต์ทางการเกษตร



ตัวอย่างเครื่องดื่มความชื้นถั่วไย

“กรรมวิชาการ” เกย์ครต้องเร่งที่เกย่าและพัฒนาต่อจากเครื่องมือความคืบล้ำไป ทั้งเปลี่ยนเป็นส่วนใหญ่ทางเนื้อ คาดว่าจะใช้เวลา ศึกษา 1 ปี เพื่อรับความต้องการของตลาด ที่ในระยะนี้จะประพฤติให้เข้าทุกๆ โควตา ผู้ใด “ไม่สืบทอดภูมิปัญญา” อันดับต้นเรียนวิชาการ เกย์ครต้องรักษา

ทั้งนี้ หากเกย์ครตระหง่านรับซื้อตนใน เครื่องรักความชั้นดีกว่า สามารถอุทธรณ์การขาย ลงอัยค์ได้ที่ กสธ. กลุ่มวิจัยเกย์ครตัวจริง พลังการ เกย์ฯ สถาบันวิจัยเกย์ครตัวจริง กรม วิชาการเกย์ครต. หรือโทร.0-2579-0663-4 ใน วันและเวลาราชการ

● สุรัตน์ ชัยมงคล ●