

ซีเถ้าไม้ใช้กำจัดแมลงได้ผลดี

ซีเถ้าจากการหุงต้มอาหาร ไม่ว่าจะเป็นซีเถ้าจากกิ่งไม้หรือลำต้นล้วนมีประสิทธิภาพ เหมือนกับสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช แถมยังไม่เป็นพิษต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม สำหรับวิธีการใช้มีดังนี้

สูตรที่ 1 นำซีเถ้าไม้ 1/2 ถ้วย ปูนขาว 1/2 ถ้วยและน้ำ 4 ลิตรผสมคนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นกรองเอาแต่น้ำไปฉีดพ่นจะสามารถควบคุมศัตรูพืช เช่น หนอน แมลงวัน และเต่าแดง ได้

สูตรที่ 2 นำซีเถ้าไม้ 1 กิโลกรัม (ไม่ควรใช้ซีเถ้าจากกะลามะพร้าว หรือกามมะพร้าว เพราะมีผลในการทำลายใยแมง) ผสมกับน้ำมันก๊าด 6 ช้อนชาแล้วนำไปโรยแปลงผักในช่วงเช้าสัปดาห์ละ 2 ครั้ง จะสามารถควบคุมแมลงปากดูดได้

สูตรที่ 3 นำซีเถ้า 1 ช้อนโต๊ะผสมน้ำ 1 ลิตร คนให้เข้ากันตั้งทิ้งไว้ 1 คืน แล้วกรองเอาแต่น้ำ ไปผสมกับนมเปรี้ยว หรือไขมันเนยจากนม ก่อนนำไปใช้ทำให้เจือจางในน้ำ 3 ส่วนและควรทดลองในแปลงขนาดเล็กก่อน เพื่อหาความเข้มข้นที่เหมาะสมที่จะใช้ควบคุมศัตรูพืชและโรคที่เกิดจากเชื้อรา เช่น โรคราน้ำค้าง โรคราสนิม และสูตรที่ 4 ใช้ซีเถ้าจากกิ่งและลำต้นยูคาลิปตัส ดอกชงข้าว หรือผักข้าวโพด นำไปผสมกับน้ำใช้ควบคุมหนอนชอนใบได้. (ข้อมูล : จากหลักการควบคุมศัตรูพืชโดยวิธีธรรมชาติ มูลนิธิการศึกษาเพื่อชีวิตและสังคม : ชาวปฏิบัติที่ดิน สำนักงานการปฏิบัติที่ดินเพื่อเกษตรกรรม)

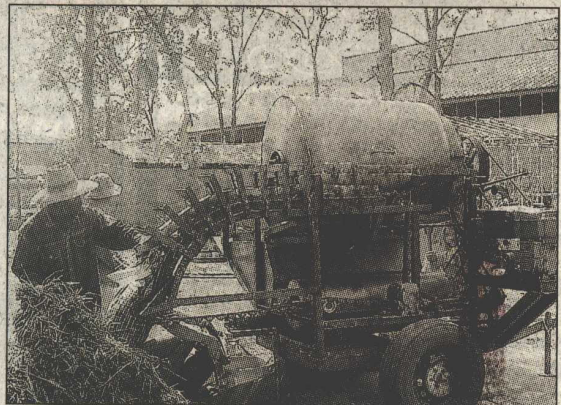
สิ่งประดิษฐ์ฝีมือไทย : เครื่องนวดเมล็ดข้าวน้านม

เครื่องนวดเมล็ดข้าวน้านมต้นแบบผลงานการ ออกแบบและสร้างโดย ศศ.วิชา หมั่นทำการ อาจารย์ ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ คว้า รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 ประเภทกลุ่มอุตสาหกรรม อาหารแปรรูป รับประกาศเกียรติคุณพร้อมเงินรางวัล 50,000 บาท จาก พล.อ.พิจิตร กุลละวณิช

ปริมาณที่มากพอเพียงต่อความต้องการของตลาดผู้บริโภค เครื่องนวดเมล็ดข้าวน้านมที่ออกแบบขึ้นมา นี้ได้พัฒนาขึ้นมาเพื่อใช้ปลีเมล็ดข้าวในระยะที่ยังเป็น น้านมออกจากรวงข้าวแทนการใช้แรงงานคน ตัวเครื่องประกอบด้วยลูกนวดที่มีพื้นนวดแบบ Wire loop และ Spike tooth ตะแกรงลูกนวด: ไซ

องคนตรีในการประกวดสิ่งประดิษฐ์ คิดค้นโดยฝีมือคนไทยในงานภูมิ ปัญญาแผ่นดิน จัดโดยสถาบันเพิ่ม ผลผลิตแห่งชาติ ณ ศูนย์การประชุม แห่งชาติสิริกิติ์ เมื่อวันก่อน

อาจารย์นักประดิษฐ์ผลงาน ชิ้นนี้เปิดเผยว่า ปัจจุบันรัฐพืชหรือ อาหารที่มาจากธรรมชาติ กำลังได้รับความนิยมนิยมจากประชาชนทั่วไปที่เห็น ความสำคัญของการดูแลสุขภาพ และน้านมข้าวอายุเป็นเครื่องดื่มนิยมดื่ม บำรุงร่างกาย ซึ่งกระบวนการ ทำน้านมข้าวอายุนี้ วัตถุประสงค์สำคัญที่เป็นหลักในการผลิต น้านมข้าวอายุก็คือ เมล็ดข้าว ซึ่งเดิมการผลิตเมล็ดข้าว น้านมให้หลุดจากรวงใช้แรงงานคนในการรูดเมล็ดออกจากรวงด้วยมือ หรือใช้ซึ่งล้อจักรยานตีรวงข้าวให้เมล็ด หลุดออกจากรวง ซึ่งวิธีการนี้ทำให้เกิดการสูญเสียเมล็ด เนื่องจากการนวดไม่หมดก่อนข้างสูง เมล็ดมีสิ่งเจือปน เป็นจำนวนมาก เมื่อนำมาผลิตเป็นน้านมข้าวอายุจะได้ น้านมที่มีคุณภาพที่ไม่ดีเท่าที่ควร อีกทั้งยังมีข้อจำกัด ในเรื่องของปริมาณการผลิตที่ไม่สามารถผลิตได้ใน



ลำเลียงฟ่อนข้าว และระบบทำความสะอาดเมล็ดโดยมี หลักการนวดเฉพาะคอรวงในช่วงแรกและนวดตามแนว แกนของลูกนวดในช่วงต่อมาบนลูกนวดอันเดียวกัน ที่ ความเร็วรอบของลูกนวด 450-480 รอบต่อนาที สมรรถนะการนวดเมล็ดข้าวน้านม 286 กิโลกรัมต่อ ชั่วโมง เปรอ์เซ็นตการสูญเสียเมล็ดข้าวน้านมเท่ากับ 0.64 เปรอ์เซ็นต ปัจจุบันเครื่องต้นแบบนี้ได้รับการ คิดต่อจากผู้ประกอบการที่สนใจเพื่อไปผลิตสำหรับการ ใช้งานในการผลิตน้านมข้าวแล้ว.