

ก 4694



เว็บอิต

webdevil@matichon.co.th

### เว็บหน้าเหลือง

พูดถึงหน้าเหลือง หลายคนคงรู้ว่าหมายถึงอะไร เพราะใครที่อยากจะทำเบอร์โทรศัพท์ของบริษัทหรือธุรกิจอะไร ก็ต้องพึ่งพาสมุดหน้าเหลืองกันอยู่แล้ว แต่ตอนนี้มีเว็บไซต์ [www.yellowpages.co.th](http://www.yellowpages.co.th) ที่ไว้คอยบริการประชาชน เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจทีเดียว

เว็บไซต์ [yellowpages.co.th](http://yellowpages.co.th) นี้ เป็นเว็บไซต์สำหรับให้บริการค้นหาหมายเลขโทรศัพท์ของทั้งธุรกิจ และบุคคลทั่วไทยกว่า 6 ล้านเลขหมายแบบไม่ต้องเสียเงิน ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น โดยสามารถสืบค้นหาสินค้าและบริการต่างๆ ที่แบ่งแยกไว้เป็นหมวดหมู่อย่างชัดเจนถึง 2,500 หมวด

โดยวันนี้ทางเว็บไซต์กำลังเปิดรับสมัคร

สมาชิกใหม่โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย เพื่อรับสมุดหน้าเหลืองออนไลน์สำหรับเก็บผลการค้นหาในทุครั้งที่ใช้บริการ พร้อมกับให้พื้นที่ในการสร้างเว็บไซต์มากถึง 20 MB โดยจะได้คะแนนสะสมทุกครั้งที่ใช้บริการเพื่อแลก



ของรางวัล

พิเศษ สมัครงานนี้ รับแผ่นรองเมาส์กรอบรูปส่งตรงถึงบ้านทันที พร้อมลุ้นรับเช็คของขวัญมูลค่า 1,000 บาททุกวัน

สนใจเปิดเข้าไปที่เว็บหน้าเหลือง (มาก)กันเลย

ปีศาจเว็บ

### เดลินิวส์

## การผลิตยีสต์ขนมปัง (Baker Yeast)

ยีสต์ จัดเป็นสิ่งมีชีวิตเซลล์เดียวซึ่งอยู่ในกลุ่มเดียวกับรา มีขนาดใหญ่กว่าแบคทีเรีย ยีสต์มีประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมการหมัก โดยเฉพาะใช้ทำขนมปัง ผลิตภัณฑ์ เบียร์ ไวน์และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์กลิ่น เช่น วิสกี้ คอนยัค ยีสต์ขนมปังที่มีขายตามท้องตลาดเป็นยีสต์ผง หรือยีสต์แห้งที่ตัวเซลล์ของยีสต์ยังมีชีวิตอยู่ ในการผลิตเริ่มต้นจากการเขี่ยยีสต์จากหลอดเล็ก ๆ ลงในอาหารเหลว ประกอบด้วย กากน้ำตาล แอมโมเนีย กรดฟอสฟอริก ไบโตามีน และเกลือแร่ โดยค่อย ๆ เพิ่มปริมาณการผลิตตามลำดับ เช่น จาก 10 มิลลิลิตร ใช้เป็นเชื้อเริ่มต้นของ 100 มิลลิลิตร ต่อไปขยายการผลิตเป็น 1 ลิตร 10 ลิตร 100 ลิตร 1,000 ลิตร 10,000 ลิตร ถึง 200,000 ลิตร เป็นต้น โดยในการเลี้ยงจะต้องมีการให้อากาศ ในการผลิตยีสต์แห้ง 100 กรัม ต้องการออกซิเจน 102.5 กรัม ในระหว่างการหมัก และต้องควบคุมอุณหภูมิไว้ที่ 30° ซ โดยมีการหล่อด้วยน้ำเย็น เพราะระหว่างการเจริญยีสต์จะมีการคายความร้อนออกมาและควบคุมพีเอช 4.5-6.5 เมื่อหมักเป็นเวลา 6-8 วัน ก็แยกยีสต์ออกจากน้ำหมัก โดยนำไปเหวี่ยงแยกขณะเย็นที่ 4° ซ ก็จะได้เซลล์ยีสต์จับกันลักษณะคล้ายครีม แล้วนำไปล้างด้วยน้ำเย็นและเหวี่ยงแยกอีกครั้ง หลังจากนั้นนำไปอัดหรือกรองผ่านสุญญากาศเพื่อกำจัดน้ำออกอีก นำไปผสมกับสารอิมัลซิไฟเออร์ และอัดผ่านท่อที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 มิลลิเมตร ยาว 0.3-1.0 ซม. แล้วนำไปทำให้แห้งในเครื่องอบแห้งที่มีอุณหภูมิไม่สูงนัก แล้วบดเป็นผง แล้วบรรจุถุงหรือกล่องหรือกระป๋องโดยอัดก๊าซไนโตรเจนลงไปเพื่อให้ยีสต์ยังคงมีชีวิตอยู่