ก 6061

เดลินิวส์
ฉบับที่ 20,166 วันพุธที่ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2547 หน้า 24

บัตรอิเล็กทรอนิกส์ตามกฎหมาย

ในปัจจุบันเทคโนโลยีได้ก้าวล้ำหน้าไปอย่างไม่หยุดยั้ง การทำธุรกรรมต่าง ๆ ซึ่งแต่ก่อนจะทำกันด้วยเอกสารและมีจำนวนมาก ก็ได้เปลี่ยนไปเป็นระบบคอมพิวเตอร์ อิเล็กทรอนิกส์ สามารถใช้ทำธุรกรรมเก็บข้อมูลต่าง ๆ ได้มากมายหลายชนิด แต่ก็ไม่พ้นบุคคลจำพวกมิจฉาชีพที่จะทำผลิตปลอมขึ้นเพื่อใช้ไปในทางที่มิชอบด้วยกฎหมาย

ดังนั้น จึงได้มีการแก้ไขประมวลกฎหมายอาญาเพิ่มเติมในส่วนที่เกี่ยวกับบัตรอิเล็กทรอนิกส์ ให้หมายความถึง 3 กรณีดังต่อไปนี้

1. เอกสารหรือวัตถุอื่นใดไม่ว่าจะมีรูปลักษณะใดที่ผู้ออกได้ออกให้แก่ ผู้มีสิทธิใช้ ซึ่งจะระบุชื่อหรือไม่ก็ตาม โดยบันทึกข้อมูลหรือรหัสไว้ด้วยการประยุกต์ใช้วิธีการทางอิเล็กตรอนไฟฟ้า คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า หรือวิธีอื่นใดในลักษณะคล้ายกัน ซึ่งรวมถึงการประยุกต์ใช้วิธีการทางแสงหรือวิธีการทางแม่เหล็กให้ปรากฏความหมายด้วยตัวอักษร ตัวเลข รหัส หมายเลขบัตร หรือสัญลักษณ์อื่นใด ทั้งที่สามารถมองเห็นและมองไม่เห็นด้วยตาเปล่า

2. ข้อมูล รหัส หมายเลขบัญชี หมายเลขชุดทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือเครื่องมือทางตัวเลขใด ๆ ที่ผู้ออกได้ออกให้แก่ผู้มีสิทธิใช้ โดยมิได้มีการออกเอกสารหรือวัตถุอื่นใดให้ แต่มีวิธีการใช้ทำนองเดียวกับที่กล่าวไปในข้อ 1 ข้างต้น

3. สิ่งอื่นใดที่ใช้ประกอบกับข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์เพื่อแสดงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อระบุตัวบุคคลผู้เป็นเจ้าของ

บัตรอิเล็กทรอนิกส์ทั้งสามกรณีนี้ หากผู้ใดปลอม ทำเครื่องมือหรือวัสดุเพื่อไว้ปลอม ใช้ มีไว้เพื่อปลอมโดยมิชอบ ย่อมเป็นความผิดตามกฎหมาย มีโทษจำคุกสูงสุดถึง 10 ปี รวมทั้งปรับอีกด้วย.

คณะอาจารย์เผยแพร่วิชาการด้านกฎหมาย มหาวิทยาลัยรามคำแหง

เดลินิวส์
ฉบับที่ 20,150 วันจันทร์ที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2547 หน้า 27

กว่าจะมาเป็นกาแฟคั่วเพื่อใช้ชงดื่ม

กาแฟที่มีรสชาติดี มักเป็นกาแฟที่ได้จากการชงแบบโบราณ โดยใช้เมล็ดกาแฟพันธุ์อราบิก้า โดยนำเมล็ดกาแฟมาคั่วและบดด้วยเทคนิคที่พิถีพิถัน ทำให้ได้ผงกาแฟที่มีลักษณะเฉพาะขึ้นอยู่กับการนำไปใช้ว่าจะใช้กับเครื่องชงชนิดใด

การคั่วเมล็ดกาแฟ ขณะคั่วสีของเมล็ดกาแฟจะเปลี่ยนจากสีเหลืองทองเป็นสีน้ำตาล และเป็นสีน้ำตาลเข้มจนถึงสีดำ ขึ้นอยู่กับเวลาและอุณหภูมิที่ใช้ในการคั่ว ซึ่งสามารถแบ่งการคั่วได้เป็น 3 ประเภท คือ 1. การคั่วไฟอ่อน จะได้เมล็ดกาแฟสีน้ำตาลอ่อน 2. การคั่วไฟปานกลาง ได้เมล็ดกาแฟสีน้ำตาลเข้ม และ 3. การคั่วไฟแก่ ได้เมล็ดกาแฟสีน้ำตาลแก่จนถึงสีดำ

เมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่วแล้วจะนำมาบดให้มีขนาดเล็กต่าง ๆ กัน ขึ้นอยู่กับการนำไปใช้ชง ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น 4 ขนาด **กาแฟผงหยาบ** สำหรับการชงกาแฟโดยใช้กาน้ำร้อน **กาแฟผงหยาบปานกลาง** ส่วนใหญ่จะใช้กับเครื่องทำกาแฟระบบใช้กระบอกแก้ว เครื่องทำกาแฟระบบไฟฟ้าโดยใช้แรงดันไอน้ำ (Percolator) และเครื่องทำกาแฟเอสเปรสโซ่ขนาดเล็ก **กาแฟผงละเอียดแบบเอสเปรสโซ่** ใช้กับเครื่องทำกาแฟเอสเปรสโซ่ (Espresso Machine) และแบบสุดท้ายคือ แบบฝุ่นกาแฟหรือกาแฟผงละเอียด มีความละเอียดใกล้เคียงกับผงฝุ่น ใช้กับเครื่องชงกาแฟแบบเตอร์กี, กรีก และอราเบียน กาแฟที่บดแล้วจะบรรจุในถุงสุญญากาศ สามารถพบเห็นได้ตามซูเปอร์มาร์เกต หรือร้านขายกาแฟทั่วไป ซึ่งจะลดความสดของกาแฟจนกระทั่งเปิดถุงออก กาแฟผงละเอียดจะบรรจุในถุงสุญญากาศที่อากาศผ่านเข้าออกไม่ได้ ส่วนกาแฟบดที่มีขนาดหยาบกว่ากาแฟผงละเอียดจะบรรจุในถุงสุญญากาศที่มีลิ้นระบายก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกและกลิ่นของกาแฟ ดังนั้นเมื่อต้องการคมกลิ่นกาแฟก่อนซื้อไปชงดื่มก็สามารถทำได้โดยไม่ต้องเปิดถุงออก

การดื่มกาแฟในประเทศไทยมีมานานแล้ว แต่ไม่ได้แพร่หลาย ทั้ง ๆ ที่ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตกาแฟประเทศหนึ่ง แตกต่างกับประเทศในยุโรป อเมริกาหรือญี่ปุ่นที่มีการดื่มกาแฟสูงกว่าในประเทศไทยมาก ทั้งที่ประเทศเหล่านี้ไม่ได้เป็นผู้ผลิตกาแฟ ถ้าหากคนไทยร่วมมือกันบริโภคกาแฟที่ผลิตในประเทศไทยให้มากขึ้นก็จะช่วยลดปัญหาผลผลิตที่มากเกินพอและราคาที่ตกต่ำได้.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย