



บ่ำบันปัจจุบัน

The Daily Trade News

ฉบับที่ ๒๙ ฉบับที่ ๗๕๑๐

วันเสาร์ที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๑

อุตสาหกรรม

ผลิตอาหารสัตว์

โดย วันนนา นิเวศน์มินทร์

บริษัทอาหาร สตีว์สยาม

จำกัด ได้รับการส่งเสริมในการผลิต อาหารซึ่ดว่าจากงานอ้อยและหญ้าขันอ่อน หรือ
มอร์ชัฟ ซึ่งเป็นหญ้าพันธุ์ที่ผู้เดียวต้องโดยทั่วไปนิยมใช้เป็นอาหาร หลัก ใน การ เสียง สัตว์
เนื่องจากมีคุณค่าทางอาหารสูง ได้รับอนุญาต
การส่งเสริมเมื่อวันที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๑๗ วัน
บัตรส่งเสริมเมื่อวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๑๗
เริ่มเปิดดำเนินการได้เมื่อวันที่ ๑๙ มกราคม
๒๕๑๘

๕๘ สำนักงานคุ้งอยุ่เลขที่ ๔๒ ชั้น๓ อาคาร
เอ็มเอฟอฟ ถนนสุรุวงค์ เขตบางรัก กรุง-
เทพฯ โทร. ๑๐๗๙๐๗๕๐—๙ ต่อ ๕๙
โรงงานคุ้งอยุ่เลขที่ ๒๖๒/๒ หมู่ที่ ๑ ตำบล
คลองก้าว อ่าเภอป้านบึง จังหวัดชลบุรี

การลงทุน บริษัทฯ ได้ลงทุนไปแล้วทั้ง
๕๘% ๙ ล้านบาท เป็นค่าเครื่องจักร ๓.๕
ล้านบาท ส่วนมากซื้อมาจากการ ๑๔
ห้างรุกข์อเมริกา โรงงานตั้งอยู่ในเนื้อที่ ๒๔ ไร
มูลค่าประมาณ ๐ ล้านบาท และค่าท่อผู้ร่วง
ศักดิ์อาคารอีก ๒.๕ ล้านบาท ในเบี้ยจุบันมีเงิน
ทุนหมุนเวียน ๙ ล้านบาท

บริษัทมิเงินทุนจดทะเบียน ๔ ล้านบาท
เป็นหุ้นของคนไทยหกคน คือหุ้นรายใหญ่
ได้แก่ นายอุดม กุสสิริคุณา นายวิเชียร กุสสิริคุณา
นายศิริ เศรษฐพิทย์มณี นายสุพิทย์
กุสสิริคุณา นายชรุณ อัศวากุล

การนิพ่าว นายวิเชียร ฤทธิเดชคุณฯ
บริหารงานในตำแหน่งกรรมการผู้จัดการ นาย
สุพิทย์ ฤทธิเดชคุณฯ เป็นผู้จัดการโรงงานช่าง
เก็บนิคมี ๒ คน งานงานแล้ว คน เป็นคน
ไทยมาก่อน

อยู่รวมค่าจ้างแรงงานสำ้า หรับข่าง เทศ นิค
๒๐,๐๐๐ บาท/เดือน และค่านางานทั่วไป ๒๐—
๒๔ บาท/วัน ทางบริษัทฯ มีที่พักอาศัย^๔
ให้และอาหารวันละ ๓ เวลา รวมทั้งของค่า
รักษาพยาบาลให้ด้วย

กระบวนการวิเคราะห์ในการผลิตงานภูมิประเทศ ของรัฐบาล

นำหอย้าสต์ที่ส่งมาจากไว้ เข้าเครื่องตัด
หอย้าให้เป็นท่อนเด่น ๆ ท่อนหนึ่งยาวประมาณ
๓—๕ ซม. จากนั้นชายพานก็จะนำหอย้าที่ตัด
แล้วเข้าเครื่องอบ ซึ่งมีความร้อนถึง ๖๐๐—
๗๐๐ องศาเซลเซียส พอไป พัดลมที่ติด
กับท้ายของเครื่องอบจะดูดหอย้าที่แห้งแล้ว ขึ้น
ไปบนปั๊วแล้วส่งเข้าใช้โคลน เพื่อรักษา

ค่วนและความร้อนให้ออกจากปั๊ว จำกัน
ก็จะคงอยู่ตามไว้โดยอัตโนมัติ อย่างไรก็ตามที่น้ำสูญเสีย

ส่วนกรรมวิธีการทำกาด อ้อย อน แห้ง กะชั่นเตียวกับน้ำยาดูดซับ

อัตตราส่วนการตอบกลับอ้อย คือ ๒ คน
ตอบไปแล้ว ๑ คนແທ້ງ

ราคางานน้ำ C & F

อาหารสดๆ (ห้ามหยอดขันอ่อนหรือ
เมล็ด) ๒,๕๐๐ บวก/ตัว

อาหารสัตว์ (ท่าจากชานอ้อย) ๙.๖๖๐
บาท/ตัน

ส่งไปจ้าหันน่าย ต่าง ประ เทศ หัง ลั้น คือ^๔
ประ เทศ หัง ลั้น.

ห้ามสั่งซื้อจากชานอ้อยและหอยขันอ่อน หรือ
นมวิชช์ ซึ่งเป็นหอยพันธุ์ที่มีเดียงส์ตัวโดยทั่วไป
เป็นเช่นเดียวกันใน การเดียงส์ตัว ไม่ว่าจะ
เนื่องจากมีคุณค่าทางอาหารสูง ให้รับอนุญาต
การสั่งเพิ่มเมื่อวันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๑๗ รับ
บัตรสั่งเพิ่มเมื่อวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๑๗
เริ่มเป็นค่าดำเนินการได้เมื่อวันที่ ๑๕ มกราคม
๒๕๒๐

๔๘ สำนักงานดังอยู่เดิมที่ ๙๙ ชั้น๓ อาคาร
เอ็มเอฟ อันนสุรุวงศ์ เนคบาร์ก้า กรุง-
เทพฯ โทร. ๒๔๒๔๒๔๐-๔ ต่อ ๕๕
โรงพยาบาลดังอยู่เดิมที่ ๒๔๒/๒ หมู่ที่ ๑ ตำบล
คลองก้าว อ่างทองบ้านบึง จังหวัดชลบุรี

การสั่งหุน บริษัทฯ ได้สั่งหุนไปแล้วทั้ง
ทั้ง ๔ ล้านบาท เป็นค่าเครื่องจักร ๓๕
ล้านบาท ส่วนมากซื้อมากจาก ได้หุน และ
หอยชุขอย่างมาก โรงพยาบาลดังอยู่ในเดือนที่ ๒๖ ไว้
มูลค่าประมาณ ๐ ล้านบาท และค่าก่อสร้าง
ตัวยาสารอีก ๒.๕ ล้านบาท นับรวมมีเงิน
หุนทั้งหมด ๔ ล้านบาท

บริษัทมีเงินหุนจดทะเบียน ๔ ล้านบาท
เป็นหุนของคนไทยหงส์ ผู้ดูแลหุนรายใหญ่
ได้แก่ นายอุ่น กุสเซชคุมา นายวิเชียร กุส
เซชคุมา นายศิริ เศรษฐพิทย์มติ นายสุทธิ์
กุสเซชคุมา นายชรุณ อัศวกุล

ภาระบริหาร นายวิเชียร กุสเซชคุมา
บริหารงานในตำแหน่งกรรมการผู้จัดการ นาย
สุพิทย์ กุสเซชคุมา เป็นผู้จัดการโรงพยาบาล ชั่ว
เทศนิค ๒ คน คณางาน ๓๒ คน เป็นคน
ไทยหงส์

อัตราค่าจ้างแรงงานสำหรับช่างเทคนิค
๒,๐๐๐ บาท/เดือน และคณางานหัวไป ๒๐-
๒๕ บาท/วัน หางบริษัทฯ มีที่พักอาศัย
ให้และอาหารวันละ ๓ เวลา รวมห้องนอนค่า
รักษาพยาบาลให้ด้วย

ค่าจ้างการผลิต บริษัทฯ มีค่าจ้างผลิต
เดือนที่ ๑๒,๐๐๐ ตัน/ปี แต่ในปัจจุบันผลิตจริง
๔,๐๐๐ ตัน/ปี หางงานวันละ ๑๖ ชั่วโมง และ
หางงานนี้จะประมาณ ๓๐๐ วัน

๓-๔ ชม. จำกันสายพานกีระน้ำหอยที่ติด
แล้วเข้าเครื่องอบ ซึ่งมีความร้อนถึง ๖๐๐-
๗๐๐ องศาเซลเซียส ขันต่อไป พัดลมที่ติด
กับห้องของเครื่องอบจะดูดหอยที่แห้งแล้ว ขัน
ไปบนปล่องแล้วนำไปใช้โคลน เพื่อรับประ

ค่านและค่าวัสดุเทียบจากปัจจุบัน จำกัน
กีระน้ำหอยตามใจโคลน อัตราส่วนหอยต่อ
อบให้แห้งนั้น คือ ๖ ตันต่อ อบได้ ๑ ตันแห้ง

หอยที่ติดลงมาจากใช้โคลนแล้วนั้น จะ
ถูกนำเข้าเครื่องอัด โดยทำการอัดเป็นก้อน
เหลี่ยม มีน้ำหนักถึง ๒๐ กก. ๑๘๕๐๐๐๐ คูม ๓๐
๔๖ หลังจากทำการอัดเสร็จแล้วก้อนส่งไป
บรรจุในถุงพลาสติกที่เตรียมไว้แล้ว โดยมีสาย
พลาสติกพิเศษให้แน่นอีกด้วย หลังจากกาว
บรรจุเสร็จ ก็พร้อมที่จะส่งให้ลูกค้าได้ทันที

ส่วนกระบวนการวิธีการทำกาก อ้อย อบแห้ง ก
่อนเพื่อวิบัตหอยต่ออบแห้ง

อัตราส่วนการอบกากอ้อย คือ ๒ ตัน
ต่ออบได้ ๑ ตันแห้ง

ราคางานน้ำยา C & F

อาหารสัตว์ (ห้ามหอยขันอ่อนหรือ
นมวิชช์) ๒,๕๐๐ บาท/ตัน

อาหารสัตว์ (ห้ามหอยขันอ้อย) ๑,๖๖๐
บาท/ตัน

สั่งไปจ้างน้ำยา ต่างประเทศ ๙๙ คือ
ประมาณ ๔๐๐-