

ชนิดของแล็กเกอร์เคลือบกระป๋องโลหะ

กระป๋องบรรจุอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อเชิงพาณิชย์ในปัจจุบันมีทั้งแบบที่เคลือบและไม่เคลือบแล็กเกอร์ สามารถใช้กระป๋องที่ไม่เคลือบแล็กเกอร์บรรจุอาหารทั่วไปที่เนือยต่อการเกิดปฏิกิริยากับกระป๋อง หรืออาหารที่มีสีหรือกลิ่นรสดีขึ้นเมื่อทำปฏิกิริยากับดีบุก แล็กเกอร์ที่ใช้เคลือบภายในกระป๋องเป็นสารอินทรีย์ ทำหน้าที่ป้องกันการเกิดปฏิกิริยาระหว่างอาหารและวัสดุที่ใช้ทำกระป๋อง การเคลือบแล็กเกอร์ภายในกระป๋องโลหะบรรจุอาหารที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อเชิงพาณิชย์อาจเคลือบหนา 4-6 ไมครอนสำหรับอาหารทั่วไป หรืออาจเคลือบหนาถึง 8-12 ไมครอนสำหรับอาหารที่มีความสามารถในการกักความร้อนสูง แล็กเกอร์มีหลายชนิด เช่น โอลิโอเรซิน ฟีนอลิก อีพ็อกซี และไวนิล แล็กเกอร์ประเภทโอลิโอเรซิน เป็นแบบที่ใช้กันทั่วไปมีทั้งแบบที่ใช้เคลือบกระป๋องบรรจุผลไม้ที่มีสีจัดเพื่อป้องกันการซีดจางของสารให้สี และแบบที่ใช้เคลือบกระป๋องบรรจุอาหารทะเล เพื่อป้องกันการเกิดสีดําจากซัลไฟด์สารเคลือบในกลุ่มนี้ยังสามารถป้องกันการกักความร้อนจากกรดในอาหารได้ดี.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การใช้ประโยชน์จากของเหลือจากกระบวนการผลิตไบโอดีเซล

ในปัจจุบันกระแสของการใช้พลังงานทางเลือกในรูปของไบโอดีเซลเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคอย่างสูง เนื่องจากมีราคาถูกกว่าน้ำมันปิโตรเลียม อย่างไรก็ตามผลพลอยได้ที่เกิดจากกระบวนการผลิตไบโอดีเซล คือ กลีเซอรอล กลับกลายเป็นปัญหาของผู้ผลิตไบโอดีเซล เนื่องจากยังไม่มีมาตรการรองรับการนำกลีเซอรอลไปใช้ประโยชน์ จึงได้มีการพัฒนางานวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์จากกลีเซอรอลโดยการนำมาใช้เป็นสารอาหารตั้งต้นในการผลิตสารอื่นที่มีความต้องการใช้ในภาคอุตสาหกรรม โดยพบว่าเชื้อยีสต์ในจีนัส *Pichia sp.* บางสปีชีส์ สามารถหมักกลีเซอรอลเป็นกรดซิตริก และเอทานอลได้ งานวิจัยดังกล่าวย่อมเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาของผู้ประกอบการผลิตไบโอดีเซล ในการใช้ประโยชน์จากของเหลือจากกระบวนการผลิตไบโอดีเซลได้อีกทางหนึ่ง.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่