

ว. พัฒนาล็อกประสาณจากวัสดุเหลือใช้

ว. ต่อยอดเทคโนโลยีบล็อกประสาณ สร้างมาตรฐานการผลิตและเทคนิคการก่อสร้าง พร้อมจับมือ 3 มหาวิทยาลัย ร่วมวิจัยและพัฒนาล็อกประสาณจากวัสดุเหลือใช้อุตสาหกรรม ประหยัดพลังงาน และเพิ่มทางเลือกให้ผู้ใช้งาน

ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เปิดเผยว่า วว.ได้ร่วมมือกับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร ดำเนินโครงการวิจัยพัฒนาระบบการผลิตและทดสอบบล็อกประสาณจากวัสดุเหลือใช้ในอุตสาหกรรมเป็นระยะเวลา 5 ปี โดยมุ่งวิจัย

และพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตบล็อกประสาณ ประหยัดพลังงาน พัฒนาแบบบ้านบล็อกประสาณ พัฒนาเทคโนโลยีการก่อสร้างรวมทั้งวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์บล็อกประสาณในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งนอกจากจะช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม ประหยัดพลังงานจากการทดแทนวัสดุก่อสร้างอื่น ๆ แล้ว ยังเป็นการนำของเหลือใช้กลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่

ดร.สุริยา สาสนรักกิจ ผู้อำนวยการฝ่ายถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนท วว. กล่าวว่า วัตถุประสงค์ที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งของโครงการ ก็คือการสร้างมาตรฐานทั้งด้านการผลิต เครื่องจักรและเทคนิคการก่อสร้างด้วยบล็อกประสาณ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับอุตสาหกรรม ทั้งนี้คาดว่าจะโครงการดังกล่าวจะทำให้เกิดอุตสาหกรรม

การผลิตบล็อกประสาณจากวัสดุเหลือใช้ต่าง ๆ ในชุมชน เช่น หน้าดินขาวจากเหมืองแร่ดินขาว กากแรียปซิม เถ้าหนัก ลิกไนต์จากโรงงานไฟฟ้า และกากตะกอนน้ำประปาจากระบบประปา วัตถุดิบเหล่านี้นอกจากจะประหยัดต้นทุนการผลิตประมาณ 30 % แล้ว ยังทำให้บล็อกประสาณที่ผลิตได้มีความหลากหลายทั้งลวดลายและสีสัน คาดว่าจะเห็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ได้ภายใน 2 ปี

สำหรับการผลิตบล็อกประสาณ ในปี2550 มีจำนวนทั้งสิ้น 447 โรงงานกำลังการผลิตประมาณ 92 ล้านก้อนต่อปี ภายในสิ้นปีนี้จะคาดว่าจะมีโรงงานผลิตทั้งสิ้นกว่า 700 โรงงาน

ที่มา : http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?Newsid=168985&NewsType=1&Template=1

ทำให้น้ำมันเก่ากลับมาใช้ใหม่

ใครที่ใช้ น้ำมันทอดอาหารแค่ครั้งเดียวแล้วเสียดาย อยากนำกลับมาใช้ใหม่ วันนี้เดลินิวส์ออนไลน์มีวิธีทำให้น้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ได้อีกครั้ง

อาหารทอด เป็นอาหารยอดนิยมและเป็นอาหารนานาชาติ ทั้งอาหารไทย อาหารฝรั่ง ต่างก็มีอาหารทอดเป็นอาหารที่เป็นเมนูประจำร้าน ไม่ว่าจะเป็นประเภทฟาสต์ฟู้ดต่าง ๆ ที่มีขึ้นมากมายหรือแม้แต่ร้านขายแกงลอย

ตามชุมชน ต่าง ๆ อาหารทอดส่วนใหญ่นิยมนำเนื้อสัตว์มาเป็นวัตถุดิบหลักในการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด เป็นต้น

ส่วนน้ำมันที่เหลือและมีเศษของเนื้อสัตว์ที่ตกค้างอยู่ในน้ำมัน ซึ่งจะทำให้ น้ำมันมีสีดำและขุ่น เมื่อทอดไก่หรือเนื้อสัตว์เพียงแคครั้งเดียว น้ำมันก็เริ่มดำและขุ่นแล้ว แต่ถ้าจะนำมาใช้ทอดอาหารใหม่อีกครั้งหนึ่ง ควรนำน้ำมันมารองบนกระดาษทิชชูที่รองอยู่บน

กระดาษแล้วนำน้ำมันเทลงบนกระดาษทิชชู น้ำมันก็จะไหลลงแต่ยังเหลือเศษเนื้อสัตว์ และตะกอนของน้ำมันเกาะอยู่บนกระดาษทิชชู น้ำมันที่กรองแล้วก็จะใสเหมือนเดิม (แต่ควรกรองตอนที่น้ำมันยังร้อน ๆ อยู่) แล้วจึงนำน้ำมันที่กรองแล้วไปทอด เนื้อสัตว์อื่น ๆ ได้อีกครั้ง ถ้าอยากได้น้ำมันไว้ใช้อีกครั้ง ก็ลองนำวิธีที่แนะนำไปปฏิบัติตามกันได้.

ที่มา : http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?ColumnId=59688&NewsType=2&Template=1