

# ว.ส่งองค์ความรู้ สร้างอาชีพชุมชน 'นครพนม'นำร่อง

**สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ ส่งผลงานเทคโนโลยี  
สู่ชุมชน ทวีงสร้างงบสร้างอาชีพ บรรเทาภาวะ  
วิกฤติเศรษฐกิจนำร่องหลักสูตรฝึกอบรมสถานที่  
นครพนม-หนองคาย**

น.ส.พิศมัย เจนวนิชปัญจกุล รองผู้อำนวยการ  
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง  
ประเทศไทย (วว.) กล่าวว่ วว.มีนโยบายรองรับ  
ด้วยการนำผลงานวิจัยด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม  
อาหาร ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และบริการ  
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ออกเผยแพร่สู่  
ภาคประชาชนมากขึ้น เพื่อบรรเทาภาวะวิกฤติ  
เศรษฐกิจที่กระทบถึงไทย

นโยบายเร่งด่วนที่พอ่งทำคือ การสร้างเงิน  
สร้างงานและคุณภาพชีวิตให้ประชาชน สิ่งที่  
วว.จะทำคือการหวังอาชีพจากความรู้ที่มีอยู่ด้วย  
การถ่ายทอดให้ประชาชนสามารถสร้างอาชีพใน  
ชุมชนและพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน

ในเดือนพ.ค.นี้ วว.ลงพื้นที่ร่วมกับโครงการ

คลินิกเทคโนโลยีของกระทรวงวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยี ไปยังจ.นครพนม และ จ.หนองคาย  
เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในการทำสื่อประสาน  
สำหรับสร้างอาชีพและรายได้ จากกรณีนำดินใน  
ชุมชนมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

พร้อมกันนี้ วว.อยู่ระหว่างพิจารณาความ  
เป็นไปได้ของผลงานวิจัย ว่าผลงานใดบ้างที่  
สามารถถ่ายทอดสู่ประชาชน เช่น การปรับปรุง  
คุณภาพดินจากลห่วยสำหรับเพิ่มผลผลิตมัน  
สำปะหลัง-ปุ๋ยชีวภาพจากมูลสัตว์ที่หาวัตถุดิบได้  
ทั่วไปโดยไม่ต้องประเมินถึงความคุ้มค่าที่จะนำไปสู่  
การพัฒนาอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ เนื่องในโอกาสครบรอบ 46 ปี วว. จึง  
จัดงาน เปิดโลกทัศน์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
46 ปี วว. วิทยาศาสตร์สร้างงาน เทคโนโลยีสร้าง  
เงิน กิจกรรมในงานมุ่งสร้างงาน สร้างเงินและ  
สร้างอาชีพ เช่น นิทรรศการเทคโนโลยี เพื่อให้  
เกิดแนวคิดใหม่ และเพิ่มช่องทางการประกอบ  
อาชีพหลักสูตรฝึกอบรมที่ประกอบอาชีพได้ทันที  
อาทิ การทำน้ำท่วมต้องออกน้ำกสิยหอม นำกะ  
มะพร้าวสกัดเย็นมาจัดตลาดเทคโนโลยีเพื่อถ่าย  
ทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์แก่ผู้ประกอบการโดย  
จัดขึ้นระหว่างวันที่ 22-24 พ.ค.นี้ ณ  
วว.นครราชสีมา ตลอดจนที่ จ.ปทุมธานี

## เบสิโนวบี

ฉบับที่ 21,761 วันอังคารที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2552 หน้า 22

## เจลแลนกัม

เจลแลนกัมเป็นสารประเภทไฮโดรคอลลอยด์ที่ผลิตโดยจุลินทรีย์  
*Pseudomonas elodea* โมเลกุลของเจลแลน ประกอบด้วยน้ำตาล  
กลูโคส แรมโนส และกรดน้ำตาลกลูคูโรนิก ต่อกันเป็นสายตรง เมื่อ  
ละลายในน้ำ เจลแลนกัมสามารถเกิดเป็นเจลได้ที่มีความเข้มข้นต่ำกว่าเมื่อ  
เทียบกับเจลอการ์ และเจลของเจลแลนกัมสามารถทนความร้อนได้สูง  
กว่าเจลของอการ์ โดยสมบัติในการเกิดเจล และความคงทนต่อความ  
ร้อนของเจลแลนกัมจะเพิ่มมากขึ้นเมื่อมีการเติมเกลือ เช่น แคลเซียม  
คลอไรด์หรือโซเดียมคลอไรด์ อุณหภูมิการรวมอาหารประยุกต์ใช้เจลแลนกัม  
เป็นสารให้ความหนืดและความคงตัว สารกักเก็บและปลดปล่อยกลิ่น สาร  
เคลือบกลิ่นรสบนชิ้นอาหาร และสารที่ทำให้เกิดเจลแทนการใช้อการ์ใน  
ผลิตภัณฑ์บางชนิด เป็นต้น มีรายงานว่าเครื่องดื่มที่มีสารแซวนลอยมี  
ความคงตัวมากขึ้นเมื่อเติมเจลแลนกัมเพียงร้อยละ 0.03 โดยน้ำหนัก  
และใส่กรอกไขมันต่ำมีการขุ่นน้ำและมีเนื้อสัมผัสดีขึ้นเมื่อเติมเจลแลนกัม  
ร้อยละ 0.5 โดยน้ำหนัก.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย