

- อบรมวิธีวิเคราะห์หาปริมาณคาร์บอนในเหล็ก ให้แก่ คณะครูมหาวิทยาลัยอัสตานใต้ จ.นครราชสีมา

- อบรมเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายและผ้าไหม เพื่อ ใช้ประโยชน์ทางงานใช้สอยให้แก่ราษฎร บ้านโลกถ้ำม จ.กาฬสินธุ์

การเยี่ยมชมกิจการ

- Mr. David Lovegrove ผู้เชี่ยวชาญจาก Industrial Development Authority of Ireland (IDA IRELAND) เข้าพบอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์ฯ ในนามกลุ่ม EEC เพื่อปรึกษาเกี่ยวกับงานของกรม วิทยาศาสตร์ที่จะให้บริการแก่โรงงานในแง่ของการพัฒนาอุตสาหกรรม ขนาดย่อมในประเทศไทย

- Mr. Charles Franchimon จาก National Measurement Lab (NML) CSIRO ประเทศออสเตรเลีย เข้าพบอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์ฯ เกี่ยวกับงานด้านมาตรวิทยา พร้อมทั้งเข้าเยี่ยมชมงานด้านมาตรวิทยา กองฟิสิกส์และวิศวกรรม

- Dr. Sogo Sayama จากประเทศญี่ปุ่น เข้าเยี่ยมชมการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งการเกษตรที่กองการวิจัย

- นักศึกษาวินิจฉัยจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ และมหาวิทยาลัยศิลปากรเข้าเยี่ยมชมกิจการห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์

การพัฒนาบุคลากรในต่างประเทศ

- นางวิวรรณ วงษ์สมุทร ข้าราชการกองวิทยาศาสตร์ ชีวภาพ ได้รับทุนรัฐบาลญี่ปุ่นภายใต้แผนโคสัมโม่ ไปฝึกอบรมหลักสูตร Food Microbial Control ที่ประเทศญี่ปุ่น

- นางสาวดารารณ ศิลปโภชากุล ข้าราชการกองสารสนเทศ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับทุนสหประชาชาติ (UNDP/WIPO) ไปประชุม Industrial Property and Economic Technological Development ที่ฮ่องกง

- นางสาวสุนทรี เมธีธรรมา ข้าราชการกองวิทยาศาสตร์ ชีวภาพ ไปประชุมคณะกรรมการวิชาการสหภาพเจแปนในอาทศ ครั้งที่ 20 และ Ad Hoc Working Groups ที่ประเทศเนเธอร์แลนด์

- นายสมโภชน์ บุญสนิท ข้าราชการกองฟิสิกส์และวิศวกรรม ได้รับทุน ADAB ไปฝึกอบรมหลักสูตรมาตรวิทยา สาขา Laser Interferometry ที่ประเทศออสเตรเลีย

- นางสาวจรรยา วัฒนทวีกุล ข้าราชการกองวิทยาศาสตร์ ชีวภาพ ได้รับทุน AMBO ไปประชุมเชิงปฏิบัติการด้าน Modern Technology of Protein Structure Analysis in Protein Engineering ที่ประเทศญี่ปุ่น

- นางสาวพิศนัย แซ่หลิม ข้าราชการกองการวิจัย ได้รับทุน รัฐบาลสิงคโปร์ ภายใต้แผนโคสัมโม่ ไปฝึกอบรมหลักสูตร Laboratory Techniques (Chemistry) ที่ประเทศสิงคโปร์

- นางสาวประทุม พุทธิวิชัย ข้าราชการกองวิทยาศาสตร์ ชีวภาพ ได้รับทุนรัฐบาลสิงคโปร์ภายใต้แผนโคสัมโม่ ไปฝึกอบรม หลักสูตร Study on Food Central ที่ประเทศสิงคโปร์.

น้ำส้มสายชูหมักจากเสาวรส

วัตถุดิบ

เสาวรส	20 ผล
น้ำ	8 ลิตร
น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม
ยีสต์แห้งหรือยีสต์ที่หมักเบียร์	1 ช้อนชา
(อาจใช้ลูกเบียร์หมักแทนยีสต์ก็ได้)	
เชือน้ำส้ม	พอสมควร

วิธีทำ

- นำผลเสาวรสไปล้างน้ำให้สะอาด นำเปลือกออกเอา เฉพาะส่วนข้างในไปปั่นน้ำ เติมน้ำและน้ำตาลทรายลงไป ต้มให้เดือด 5 - 10 นาที
- กรองผ่านผ้ากรอง ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเทลงในภาชนะที่ ใช้หมัก เช่น โถแก้ว โหลเคลือบ ที่ทำความสะอาดแล้ว
- แบ่งน้ำเสาวรสที่เตรียมไว้มาประมาณครึ่งแก้ว เติมน้ำยีสต์แห้งลงไป คนให้ละลาย ทิ้งไว้ให้ยีสต์ทำงาน จะสังเกตเห็นได้ว่า การเกิดฟอง
- เทน้ำเสาวรสที่เติมน้ำยีสต์แล้ว ลงในน้ำเสาวรสที่เหลือ คนให้เข้ากัน ปิดด้วยผ้าไม้เพื่อกันฝุ่นและเชื้อจากภายนอก
- ปล่อยให้ยีสต์ทำปฏิกิริยากับน้ำตาลในน้ำเสาวรสจนหมด ซึ่งจะสังเกตได้ว่าไม่มีฟองเกิดขึ้นอีก และยีสต์ตกตะกอนนอนก้น ใช้เวลาประมาณ 7 - 10 วัน
- ถ่ายส่วนที่เป็นน้ำใส โคลงในภาชนะหมักอีกใบหนึ่ง ทั้งนี้ เพื่อให้ได้น้ำส้มที่ได้ใสเร็วและไม่มึนคั้นยีสต์
- เติมน้ำส้มโดยใช้น้ำส้มสายชูหมักที่ยังไม่ได้ดื่มจากเชื้อ ลงไป ประมาณร้อยละ 10 ถ้าไม่มีเชือน้ำส้ม อาจอาศัยเชือน้ำส้ม ในอากาศ โดยปิดภาชนะด้วยผ้าขาวบาง ทิ้งไว้ 2 - 3 วัน จะมีมีบาง ๆ ลอยอยู่ที่ผิวหน้า จึงปิดด้วยผ้าไม้ ตั้งทิ้งไว้จะได้น้ำส้ม แต่ต้องใช้เวลา นานขึ้นและผลที่ได้ไม่ค่อยแน่นอน
- ทิ้งไว้ให้เกิดครกน้ำส้ม ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 30 - 45 วัน จะได้น้ำส้มสายชูหมักซึ่งมีความแรงของกรดประมาณร้อยละ 4
- ถ่ายส่วนใสออก ต้มให้เดือด บรรจุในขวดให้เต็ม ตั้งทิ้ง ไว้ในภาชนะที่สะอาดจะนอนก้น กรองผ่านผ้าดิบ จะได้น้ำส้มสายชูใส สีเหลืองอ่อน