

# ଦୂର୍ଧ୍ଵାକ୍ଷରିତା

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4885 วันศุกร์ที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2558 หน้า 10

# ព័ត៌មានការងារជីថយុទ្ធសាស្ត្រ-ប៊ែនពាណិជ្ជកម្ម

จากความสำเร็จในการวิจัยคิดค้น  
เทคโนโลยีใหม่เพื่อการผลิตขามเจ็นแห่งที่มีสาร  
กานาสูงและน้ำหนักเบา ที่นำภูมิปัญญาท้องถิ่น  
ในการทำขามเจ็นและน้ำหนักแบบดั้งเดิม ผสม  
ผสานกับวิทยาการสมัยใหม่ ในการออกแบบ  
กระบวนการผลิตใหม่ ของ ดร.สิริชัย ส่งเสริม  
พงษ์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ  
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์ ถ่าสุด ภาคเอกชนให้ความ  
สนใจนำผลงานวิจัยไปต่อรองเพื่อนำไป  
ผลิตผลิตภัณฑ์และจำหน่ายทั่วประเทศที่  
พัฒนาขึ้นมาภายใต้ผลงานวิจัยของมหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์เป็นที่เรียบเรียงแต้ว

สำหรับเทคโนโลยีใหม่ในการผลิตพนัมจัน  
แห้งทั้งที่มีสารกระบวนการสูงและน้ำยาผง ของ ดร.  
สิริชัย นันน์ ออกแบบเครื่องจักรให้เหมาะสมกับ  
กับปัจจุบันและพัฒนาฐานปั้มน้ำยาผงน้ำ  
ผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ตรงความ  
ต้องการของผู้บริโภคในประเทศไทย ซึ่งผล  
งานขนาดนิยมแห้งและน้ำยาผงมาเพื่อสนับสนุนผู้  
ค้าที่ต้องการใช้ในภาคกรรมของ ดร.สิริชัย  
ได้รับรางวัลเหรียญเงิน ผลงานสิ่งประดิษฐ์  
เด่นระดับนานาชาติ จากสถาบันวิจัยเกาหลี  
“Seoul International Invention Fair (SIIF)  
2014” และได้รับรางวัลพิเศษ จากประเทศไทย  
สถาบันวิจัยฯ ควบคู่อีก 1 รางวัล เมื่อวัน  
ที่ 25 พฤษภาคม ถึง 1 ธันวาคม 2557 ณ  
กรุงโซล สาธารณรัฐเกาหลีตัวข

คร.ต่างรัช ศรีพระราม รักษาราชการ  
แทนรองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตร  
นອกฯ ผลงานวิจัย เรื่อง “กรรมวิธีการหมัก  
เย้อขันนมเจ็นที่มีปริมาณสารกาบสูง” เป็น  
กรรมวิธีการผลิตเต้นขันนมเจ็นแห้งกึ่งสำเร็จรูป  
คืนรูปเร็วและ กรรมวิธีการผลิตผ้าขานมเจ็น  
แห้งกึ่งสำเร็จรูป ที่เป็นผลงานวิจัยของ ดร.  
สุริษัย ได้ยินคำขอรับอนุสิทธิ์บัตรคือกรรม  
ทรัพย์สินทางปัญญา กระบวนการวิจัยดังกล่าวในกตุ่ม  
ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีไภการทางการค้าสูงมาก  
แห้งคงความในประเทศไทยและต่างประเทศ



รับประทานชงค์หน้าเตี๊ยบและปีกฝากาชานะ กึ้งไว้นาน 3 นาที จะได้รับน้ำมันจิ้นน้ำขามารับประทานด้วย

ค้าน คร.สิริชัย บอกว่า งานวิจัยขั้นต้นได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เริ่มพัฒนากระบวนการผลิตใหม่ เมื่อปี พ.ศ.2543 ใช้วงเวลาวิจัยนาน 1 ปี จนปี พ.ศ.2554 สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติได้ให้ทุนวิจัยเพื่อพัฒนาขนาดจิ๋วแห้งให้คืนรูปเริ่วแบบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ต่อมาในปี 2556 สำนารถทำให้คืนรูปเริ่วแบบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในในด้วยโดยใช้น้ำร้อน 90 องศาเซลเซียส ในเวลา 3 นาทีเท่านั้น

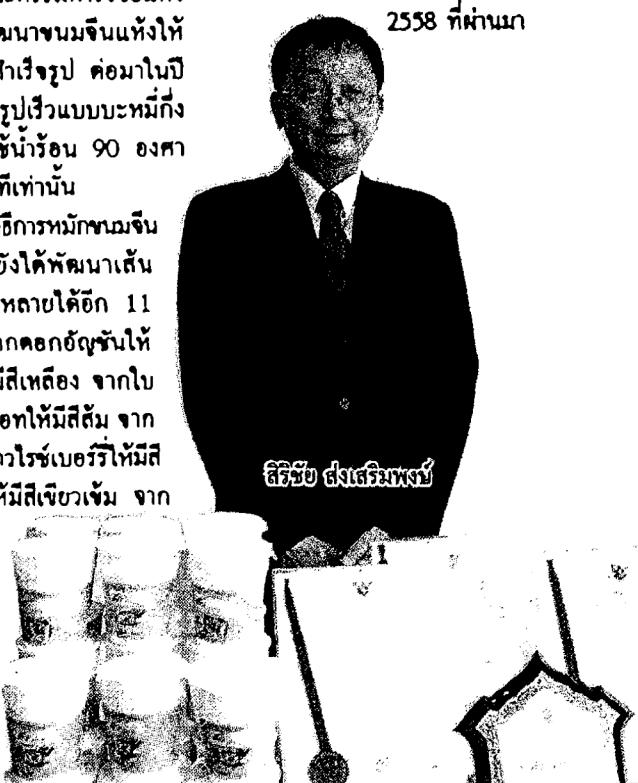
นอกจากได้พัฒนาธุรกิจการหมักผลิตภัณฑ์  
ให้ได้สารอาหารสูงแล้วข้างได้พัฒนาเส้น  
ขนมจีนให้มีความหลากหลายได้อีก 11  
ชนิดโดยเพิ่มสารสกัดจากตระกูลถั่วชนิดใหม่ๆ  
มีถั่วง้วง จากพืชทองให้มีถั่วเหลือง จากใบ  
เปเปิ้ลให้มีถั่วเขียว จากแครอทให้มีถั่วส้ม จาก  
พืชข้าวให้มีถั่วแดง จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้มีถั่ว  
ม้วงแดง จากสาหร่ายให้มีถั่วเขียวเข้ม จาก  
หมักของปลาหมึกให้มีถั่ว

គាំ មាក្យាកេកតឹងនៃ  
មាក្យាកតឹងរឿងអក្សាគីមិ  
សិដ្ឋាកាត និងមាក្យាក  
សង្គមបច្ចុប្បន្នមិត្ថេសទោង  
ជីវិះបើការបើកបាន  
នូននិតិអក្សាគីណែនកិន

สำหรับน้ำยาสามารถกรองได้ 9 ชนิดได้แก่  
น้ำยาเกลที่ น้ำยาป่า น้ำพริก น้ำยาปีกชี้ให้  
น้ำเงี้ยว น้ำยาแกงไก่ปลา แกงเชื้อหวาน น้ำยา  
มังสวิรัติ น้ำยาป่าแซลมอนเนย เนื้อป่าแซลมอน  
ที่มีสารโอมิغا 3 ถุงและมีพืชสมุนไพรและ  
เครื่องเทศที่มีผักสดเป็นองค์ประกอบด้วย เช่น  
ผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถเก็บได้นาน 1 ปี

ถ้าสุด ภาคเอกชนให้ความสนใจนำผล  
งานวิจัยทั้งที่ก่อตัวไปเพื่อขอต่อการผลิตคิดคิดภูมิคุ้มกันที่  
และจำทำนุญาตผลิตภูมิคุ้มกันที่หักดิบมากขึ้นมาภายใต้  
ผลงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเชียงกรานศาสตร์  
แล้ว โควิดหนาท้ายด้วยเช่นกัน ได้รับผล

ให้ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจพีเอ็น วอน เป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิในผลงานวิจัย “กรรมวิธีการหมักแยกชั้นเริบกวนสารอาหารส่าง” “กรรมวิธีการผลิตเดือนทรายขันแห้งกึ่งสำเร็จรูปคั่นญี่ปุ่น” และ “กรรมวิธีการผลิตน้ำชาภูเขาขัน มงคลสำเร็จรูป” ซึ่งได้นำสิทธิองค์รวมห้องดอง อนุญาตให้ใช้สิทธิในประมูลงานวิจัยร่วมกัน เป็นที่เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์



ଶ୍ରୀମତୀ ନୀଳାନନ୍ଦମୁଖୀ