



นวัตกรรม และเทคโนโลยีไทยเพื่อ SMEs กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3-25
ตุลาคม 2558

ณ ตลาดคลองผดุงกรุงเกษม

จันทร์ – พฤหัสบดี
เวลา 10.00 – 18.00 น.
ศุกร์ – อาทิตย์
เวลา 10.00 – 20.00 น.





ตลาด

คลองผดุงกรุงเกษม

หลักการและเหตุผล

ตามที่คณะรัฐมนตรีได้มีการประชุมเมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม 2558 นายกรัฐมนตรี ได้มีข้อสั่งการให้กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นำผลงานนวัตกรรมฝีมือคนไทย ที่ได้รับการจดสิทธิบัตรทรัพย์สินทางปัญญา โดยเฉพาะการผลิตเครื่องจักรทางการเกษตร ไปจัดแสดง ณ ตลาดคลองผดุงกรุงเกษม ข้างทำเนียบรัฐบาล เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) สามารถเลือกซื้อเครื่องจักรที่เป็นนวัตกรรม ของคนไทยที่มีความพร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีได้ นั้น

กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ จึงได้กำหนดจัดงาน “นวัตกรรมและเทคโนโลยีไทยเพื่อ SMEs” ณ ตลาดคลองผดุงกรุงเกษม เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ และหน่วยงาน เครือข่ายของกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ โดยเฉพาะเครื่องจักร เครื่องมือ ทางทางการเกษตร ที่เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาของคนไทย รวมถึงการจำหน่ายสินค้าและบริการที่ได้รับ พัฒนาโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ประกอบการ SMEs นักวิจัย นักพัฒนา นิสิต นักศึกษา ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงผลงานของกระทรวง วิทยาศาสตร์ฯ รวมถึงผู้ผลิตสินค้าและผู้ขายมีโอกาสได้ซื้อขายสินค้าวิทยาศาสตร์ รวมถึง การสร้างความตระหนักด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภายในงานด้วย



วัตถุประสงค์

เพื่อนำเสนอและเผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
ของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ และหน่วยเครือข่ายของกระทรวง
วิทยาศาสตร์ฯ ให้กับผู้ประกอบการ SMEs นักเรียน นักศึกษา และประชาชนผู้สนใจ
ได้เข้าชม

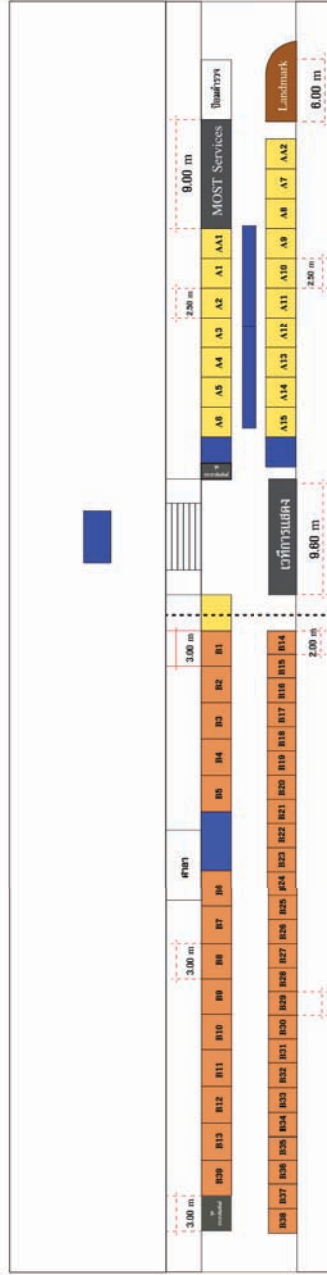
ระยะเวลาดำเนินงาน

วันที่ 3 - 25 ตุลาคม 2558 (23 วัน)

จันทร์ – พฤหัสบดี	ระหว่างเวลา 10.00 – 18.00 น.
ศุกร์ – อาทิตย์	ระหว่างเวลา 10.00 – 20.00 น.

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.)
75/47 ถนนพระราม 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทร. 0 2333 3700 โทรสาร 0 2333 3833 Call Center : 1313
E-mail : webmaster@most.go.th www.most.go.th





A โซนติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

B โซนติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

รายชื่อจัดแสดง
และจำหน่ายผลิตภัณฑ์
หรือผลงาน

สัปดาห์ที่ 1

วันที่ 3 - 9 ตุลาคม 2558



LAND MARK



ผลิตภัณฑ์รถไถคูโบต้ารุ่น B2440

LM

ส่งเสริมให้เกษตรกรใช้เครื่องจักร เครื่องมือการเกษตร โดยรถไถคูโบต้ารุ่น B2440 นี้สามารถทำงานได้อย่างคล่องตัวในร่องอ้อย เนื่องจากมีหน้ากว้างเพียง 101.5 ซม. จึงสามารถเข้าบำรุงรักษาในร่องอ้อยได้ง่าย อีกทั้งยังช่วยลดการใช้แรงงานคน ประหยัดค่าจ้างและลดการใช้สารกำจัดศัตรูพืชในการรักษาร่องอ้อย โดยมีค่าใช้จ่ายเพียง 754 บาท/ไร่/วัน รวมถึงลดเวลาการกำจัดวัชพืชและใส่ปุ๋ย ทำให้สามารถได้งานเพิ่ม 15 ไร่/วัน เนื่องจากทำงานได้เร็วกว่าแรงงานคน 6 เท่า สามารถไถได้ลึก กำลังเครื่องไม่ตกแม้เจอดินแข็ง

น้ำหนัก 625 กิโลกรัม



หน่วยงาน :

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

ร่วมกับ :

บริษัท สยามคูโบต้า จำกัด

101/19-24 หมู่ 20 นิคมอุตสาหกรรมนวนคร ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

โทร 0 2909 0300



อินเวอร์เตอร์ “SUNFLOW” เป็นอินเวอร์เตอร์สำหรับปั๊มน้ำที่ไม่ต้องใช้ร่วมกับแบตเตอรี่ และสามารถทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพแม้ว่าจะต้องเผชิญกับความเข้มแสงอาทิตย์ที่ไม่แน่นอน เหมาะกับการใช้งานกลางแจ้ง พร้อมทั้งระบบป้องกันความเสียหายจากฟ้าผ่า การกันฝุ่นกันน้ำ ตามมาตรฐาน IP55

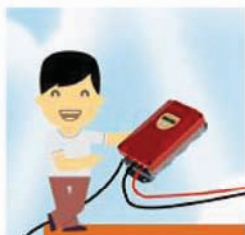
จุดเด่นของเทคโนโลยี (Innovation Statement)

1. ใช้พลังงานจากแสงอาทิตย์ที่ได้มาอย่างคุ้มค่า ด้วยเทคโนโลยี Maximum Power Point Tracking (MPPT) ช่วยลดจำนวนการใช้แผงเซลล์แสงอาทิตย์ ลดค่าใช้จ่ายในการติดตั้งระบบ

2. กันฝุ่นกันน้ำตาม IP55

3. ประสิทธิภาพสูง ความร้อนต่ำ ขับน้ำได้แรง สามารถทำงานได้โดยสูญเสียพลังงานในรูปของความร้อนน้อยกว่าอินเวอร์เตอร์โดยทั่วไป ทำให้พลังงานแสงอาทิตย์ที่รับเข้ามาสามารถส่งผ่านไปที่ปั๊มน้ำได้มากขึ้น น้ำที่ไหลออกจากเครื่องสูบน้ำจึงมีความแรงและเร็วมากขึ้น

4. ใช้กับเครื่องสูบน้ำได้หลายแบบทั้ง 1 เฟสและ 3 เฟส ลดค่าใช้จ่ายในการจัดหาและจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ ที่เดิมต้องมีหลายแบบหลายรุ่น



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

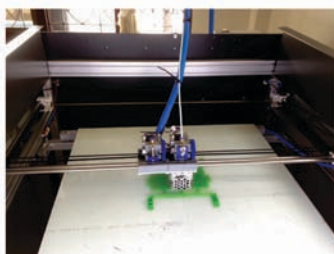
ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์ และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ



เครื่องขึ้นรูปชิ้นงานโพลีเมอร์สามมิติขนาดใหญ่ระบบอัตโนมัติควบคุมด้วยคอมพิวเตอร์ สามารถผลิตชิ้นงานโพลีเมอร์ได้หลากหลายชนิด เช่น ABS, PVC, PLA, Rubber, Wood Powder Polymer Matrix เป็นต้น มีความเร็วในการขึ้นรูปสูงกว่าเครื่องขนาดเล็ก สามารถรักษาสมดุลในระหว่างการขึ้นรูปได้ดี ทำให้เกิดของเสียน้อย หัวฉีดออกแบบให้สามารถเดินเครื่องต่อเนื่องได้ 24 ชั่วโมง โดยไม่ต้องหยุดพัก

ราคาประเมินในการทำเครื่องต้นแบบ อยู่ที่ 1-1.2 ล้านบาท เมื่อทำเสร็จแล้วสามารถจำหน่ายได้ในราคาเครื่องละ 6-8 แสนบาท

ขนาด 1 x 1 x 1.5 เมตร หนัก 400 กิโลกรัม



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

สถาบันไทย-เยอรมัน (TGI) เลขที่ 700/1 หมู่ 1 นิคมอุตสาหกรรมอมตะนคร

ถนน บางนาตราด กม. 57 ต.คลองคำหรุ อ.เมือง จ.ชลบุรี 20000

โทรศัพท์ : 038 215 033-44 โทรสาร : 038 743 464

ลูกค้าสัมพันธ์ : 0 2784 6666 E-Mail : marketing@tgi.or.th

และ : บริษัท บางกอกบลูโอเชีย จำกัด

ผู้ประสานงาน นายอรัชชัย อาหารกิจ

โทร : 081 733 7263. 0 2405 6508



Colorful PV Rest Area เป็นการนำเซลล์แสงอาทิตย์ชนิดผลึกมาพัฒนา โดยทำให้มีสีสันสวยงาม เหมาะกับการใช้ตกแต่งอาคารทั้งภายในและภายนอก ในขณะที่ยังคงคุณสมบัติของการผลิตไฟฟ้าตามหน้าที่หลักของเซลล์แสงอาทิตย์ ซึ่งมีข้อดีดังนี้

1. สามารถมองทะลุผ่านแผงเซลล์แสงอาทิตย์ และใช้เป็นวัสดุตกแต่งที่มีสีสันสวยงาม
2. ลดการส่องผ่านของแสงอัลตราไวโอเลต (UV) ได้มากกว่า 99% และลดการส่องผ่านรังสีอินฟราเรด (IR) ได้มากกว่า 40% ซึ่งรังสีเหล่านี้สามารถทำอันตรายต่อผิวหนังมนุษย์ได้
3. ลดการสะท้อนของแสงแดดได้มากกว่า 94% ซึ่งเป็นอันตรายต่อนัยน์ตามนุษย์ หรือรบกวนสายตาผู้ที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียง
4. ป้องกันและลดอุณหภูมิหรือความร้อนจากภายนอกที่จะเข้าสู่ภายในอาคารได้มากกว่า 90% ทำให้อาคารมีอุณหภูมิภายในต่ำและมีอากาศเย็นกว่าภายนอก
5. ประยุกต์ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย ซึ่งเพิ่มมูลค่า และ ความสวยงามให้กับอาคารหรือสิ่งปลูกสร้าง

ขนาด 3X3X3 เมตร (กว้างXยาวXสูง) หนัก 600 กิโลกรัม



ผู้พัฒนา :

บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)

ผู้ประสานงาน : ดร.ณัฐพงษ์ บริรักษ์สันติกุล

โทร : 089 733 0706

สนับสนุนการจัดแสดงผลงานโดย :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
และสมาคมเครื่องจักรกลไทย





MOST Service



สวทช.
NSTDA



M S T Q

Metrology
StandardiZation
Testing
Quality

ขั้นตอนการขอรับบริการ
ทดสอบ/สอบเทียบแบบเบ็ดเสร็จ



กรอกข้อมูลในระบบเพื่อขอรับบริการ

ผู้ดูแลระบบตรวจสอบรายการและออกใบเสนอราคา

นำตัวอย่างพร้อมใบเสนอราคาส่ง ณ จุดรับ-ส่ง จุดเดียว One Stop

ตรวจสอบสถานะการทดสอบ/สอบเทียบ ในเว็บไซต์กลาง

รับใบรายงานผลการทดสอบ/สอบเทียบฉบับจริงทางไปรษณีย์

ขอรับบริการและข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : Call center 1313

เว็บไซต์ : <http://www.onestop.most.go.th/mstq/web/>

E-mail : onestop@most.go.th



STDB

Science and Technology Infrastructure Databank (STDB)

ฐานข้อมูลโครงสร้างพื้นฐานภาครัฐ
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รวบรวมข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี
โครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ

ให้บริการสืบค้นข้อมูลโครงสร้างพื้น
ฐานภาครัฐ
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เข้าถึงการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์
และห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์
ได้อย่างสะดวก



Collaborative Gateway

ขอรับบริการและข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :

สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Call Center : 1313

โทรศัพท์ : 0 2333 3943

โทรสาร : 0 2333 3700 ต่อ 4056

เว็บไซต์ : <http://www.stdb.most.go.th>

E-mail : stdb@most.go.th

Industrial Technology Assistant Program

โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย

คุณสมบัติของ
ผู้ขอรับบริการ

คนไทยถือหุ้นไม่น้อย
กว่า 51 %

จดทะเบียนเป็นนิติบุคคล

ทุนจดทะเบียนไม่เกิน
200 ล้านบาท

การช่วยเหลือสนับสนุน

- สนับสนุนค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ 100 %
- สนับสนุนค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการสูงสุด 50 %
ของงบประมาณโครงการ ภายในวงเงิน 400,000 บาท
- สนับสนุนแต่ละบริษัท ได้ถึง 2 โครงการ/ปี

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

โทรศัพท์ : 0 2564 7000 ต่อ 1360 - 1389

โทรสาร : 0 2564 7003, 0 2564 7082

เว็บไซต์ : http://www3.easywebtime.com/itap_web/ E-mail : itap@nstda.or.th



โครงการขับเคลื่อนผลงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์

คุณสมบัติของผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ค่าธรรมเนียมการเข้าร่วมโครงการ



จำนวน
30,000 บาท
ชำระเมื่อลงนาม
ในสัญญา

1

เป็นนิติบุคคลที่ตั้งทะเบียน
ในประเทศไทย โดยมีผู้ถือหุ้นไทย
อย่างน้อยร้อยละ 51

2

มีศักยภาพ ความพร้อม
ความเข้าใจเทคโนโลยี
และมีบุคลากรที่พร้อมรับ
การถ่ายทอดเทคโนโลยี
ในสาขาที่สนใจ

รูปแบบของโครงการ

เป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีของสวทช. ให้แก่ภาคเอกชน
เพื่อให้เกิดการนำไปใช้ในการผลิต จำหน่าย และ/หรือการประกอบ
ธุรกิจ แบบไม่สงวนสิทธิ์ (Non-exclusive)

ระยะเวลาของโครงการ

20 เมษายน 2558 – 19 เมษายน 2561 (3 ปี)

เทคโนโลยีที่เข้าร่วมโครงการ

- เทคโนโลยีที่นำเสนอเข้าโครงการมีอายุการป
รับสิทธิผู้สนใจเป็นเวลา 2 ปี
- เทคโนโลยีใหม่ที่จะประกาศให้ทราบทุก 1 ปี

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

โทรศัพท์ : 0 2345 1236 – 41

เว็บไซต์ : www.nstda.or.th/nstda-services

E-mail : rdi.fti@gmail.com



รูปแบบการสนับสนุนในโครงการคูปองนวัตกรรม



**กองทุนต้อง
ทำอะไร?**

ลงทะเบียน
ผู้ประกอบการ (SMEs) และผู้เชี่ยวชาญ (ISP) ลงทะเบียน

ยื่นโครงการ
SMEs ยื่นโครงการเพื่อขอรับทุน



เสนอไอเดีย
SMEs ยื่นไอเดียเพื่อพิจารณา

จับคู่
จับคู่ SMEs และ ISP เพื่อร่วมพัฒนา

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

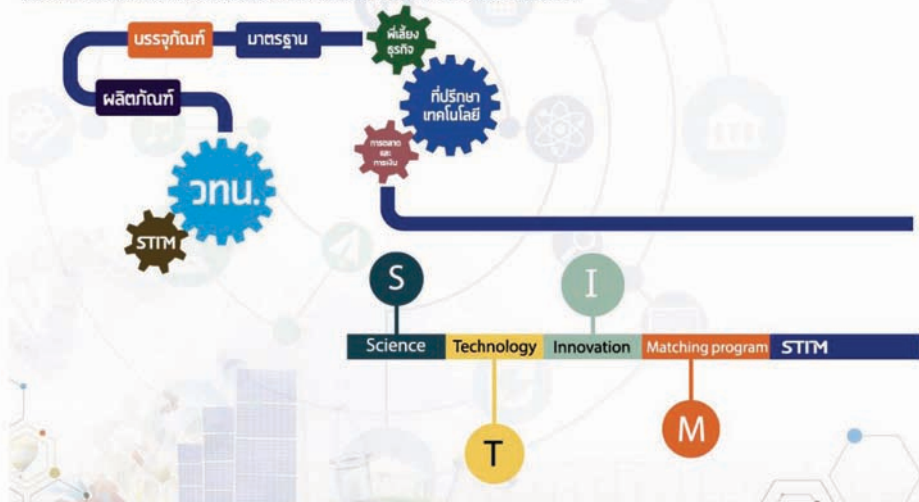
โทรศัพท์ : 0 2017 5555 ต่อ 408

โทรสาร : 0 2017 5566

เว็บไซต์ : <http://coupon.nia.or.th/>

E-mail : innovation.coupon@nia.or.th

STIM (Science Technology and Innovation Matching Program) คือระบบสนับสนุนการพัฒนาขีดความสามารถของผู้ประกอบการ โดยการนำ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริการ กระบวนการและมาตรฐาน ผ่านกลไกระบบ พี่เลี้ยงธุรกิจและ ที่ปรึกษาเทคโนโลยี เชื่อมโยงการบริการด้านการตลาดและการเงิน ผ่านเครือข่ายในการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ



กระบวนการส่งเสริมและสร้างผู้ประกอบการใหม่ ตามแนวทาง **STIM** เริ่มต้นง่าย



ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

โทร 0 2577 9000 โทรสาร 0 2577 9009

E-Mail tistr@tistr.or.th

เว็บไซต์ www.tistr.or.th



MOST SHOW CASE...

ZONE A



รถขายกาแฟระบบ Hybrid เป็นการร่วมสนับสนุนทุนและการวิจัยระหว่างสมาคมเครื่องจักรกลไทย กับกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภายใต้โครงการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรค์คุณค่า

คุณลักษณะและสมรรถนะของเครื่อง

- ใช้แก๊ส LPG เป็นแหล่งพลังงานความร้อนแทนการใช้ไฟฟ้า
- ติดตั้งแผงพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อการประหยัดพลังงานและใช้เป็นแหล่งพลังงานสำรอง โดยเป็นเครื่องแรกในโลกที่ใช้ระบบแสงอาทิตย์
- ติดตั้งเครื่องชงกาแฟสกัดอัตโนมัติ พร้อมเครื่องบดเมล็ดกาแฟขนาดเล็ก
- สามารถเคลื่อนที่ได้ในรูปแบบจักรยานยนต์ หรือ สามล้อปั่น
- ตัวถังไฟเบอร์กลาสแข็งแรงและมีน้ำหนักเบา

ขนาด 1.5 x 2.5 เมตร น้ำหนัก 150 กิโลกรัม



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เจ.อาร์.แอล. สยาม จำกัด

14/164 อ.ป๋อเจ้าสรวงพราย ด.ลำโรงกลาง อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ 10130

โทร : 0 2754 4161-3

E-mail : info@jrslsiam.com

Website : www.jrslsiam.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย



ผลิตจากหลักแข็งแรงเป็นวัตถุดิบภายในประเทศ มีกำลังการผลิตประมาณ 2,000-3,000 กิโลกรัมต่อวัน (2-3 ตัน/วัน) ระบบทำงานด้วยเครื่องชนิดดีเซลขนาดไม่ต่ำกว่า 10 แรงม้า มีระบบการอัดออกด้านข้าง โดยกระบอกอัดมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 20-30 เซนติเมตร และมีรูอัดขนาด 3-5 มิลลิเมตร มีคันบังคับแรงหรือลดความเร็วรอบในการอัดปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูงที่ผ่านเครื่องอัดฯ ดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการดูดธาตุน้ำของพืชสูงขึ้น ซึ่งจะช่วยให้ปริมาณอินทรีย์วัตถุให้แก่ดิน ยืดอายุการเก็บรักษาและมีราคาถูก ขนาด 1x1X1 เมตร หนัก 200 กิโลกรัม



ยางพาราเป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่สำคัญของประเทศ และประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกผลผลิตจากยางธรรมชาติเป็นอันดับหนึ่งของโลก แต่ในกระบวนการเก็บเกี่ยวและขนถ่ายน้ำยางสดนั้นมีการสูญเสียน้ำยางเกิดขึ้นจำนวนมาก ซึ่งโดยมากกลายเป็นเศษยางหรือขี้ยางที่มีมูลค่าการตลาดต่ำที่สุด ทั้งยังทำให้เกษตรกรต้องเสียเวลาใช้ไม้ปาดยางในการเก็บรวบรวมน้ำยางและแกะเศษยางออกจากภาชนะ ซึ่งมีปริมาณเศษยางที่ติดอยู่ที่ผิวถ้วยรองน้ำยางทั้งหมดประมาณ 2,269,554 กิโลกรัม/วัน เมื่อคิดเป็นมูลค่าจะมีค่าประมาณ 70,356,188 บาท/วัน (คำนวณจากราคาเศษยางที่กิโลกรัมละ 31 บาท) จึงทำการคิดค้นเทคโนโลยีสารเคลือบผิวที่สามารถนำมาใช้กับภาชนะรองรับน้ำยางแล้วทำให้ของเหลวไม่ติดผิวภาชนะ ซึ่งมีความสำคัญเป็นอย่างมากต่อการเก็บเกี่ยวผลผลิตและขนส่งน้ำยางพาราให้มีประสิทธิภาพ สำหรับระบบการผลิตของโรงงานน้ำยางขั้นมีการนำน้ำยางปีละหลายพันล้านลิตรเข้าสู่กระบวนการผลิตมีบ่อและถังบรรจุยางอยู่ในระบบจำนวนมากทั่วประเทศซึ่งล้วนต้องลอกเศษยางออกเป็นวันๆ สิ้นเปลืองแรงงานเสียเวลาอย่างยิ่ง ด้วยเทคโนโลยีน้ำยากันน้ำยางติดพบว่าสามารถนำมาใช้ในการจัดการน้ำยางได้อย่างมีประสิทธิภาพ สะอาดและปลอดภัย



หน่วยงาน :

สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์

ร่วมกับ :

บริษัท วอนนาเทคโนโลยี จำกัด

174 หมู่ 6 ถนนปทุมธานี ตำบลทุ่งโพธิ์ อำเภอบางบาล จังหวัดสุพรรณบุรี 90112

โทร : 095 534 2941, 074 201 371

E-mail : nantakanmuensit@gmail.com, 42naturalrubber@gmail.com



เครื่องลดความชื้นข้าวเปลือก ระดับเกษตรกร

MSCA

เครื่องลดความชื้นข้าวเปลือก ระดับเกษตรกร มีกำลังการผลิตสูงสุด 2 ตันต่อวัน ใช้พลังงานความร้อนจากแก๊สแอลพีจี บรรจุข้าวเปลือกลงในถังได้สูงสุด 500 กิโลกรัมต่อครั้ง ลดความชื้นข้าวเปลือก จากค่าความชื้นเริ่มต้น 20 เปอร์เซ็นต์ ลดลงเหลือ 14 เปอร์เซ็นต์ โดยใช้ระยะเวลาเพียง 3 ชั่วโมง อีกทั้งสามารถนำไปใช้อบลดความชื้นธัญพืชหรือสมุนไพรอื่นๆ ได้หลากหลายเช่น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง ข้าวโพด กาแฟ ชিং ข่า ขมิ้น เป็นต้น

โดย วว. นำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ช่วยเหลือเกษตรกร ในการลดความชื้นข้าวเปลือกช่วงฤดูฝน โดยใช้หลักการออกแบบง่าย ๆ ที่ไม่ซับซ้อน ประหยัดพลังงาน มีประสิทธิภาพในการทำงานสูง ได้ข้าวเปลือกที่มีคุณภาพ เป็นที่ต้องการของตลาด ขนาด 2x2x1.5 ซม. หน้า 300 กิโลกรัม

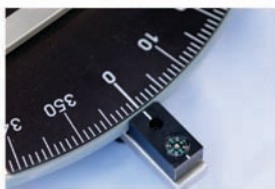


หน่วยงาน :

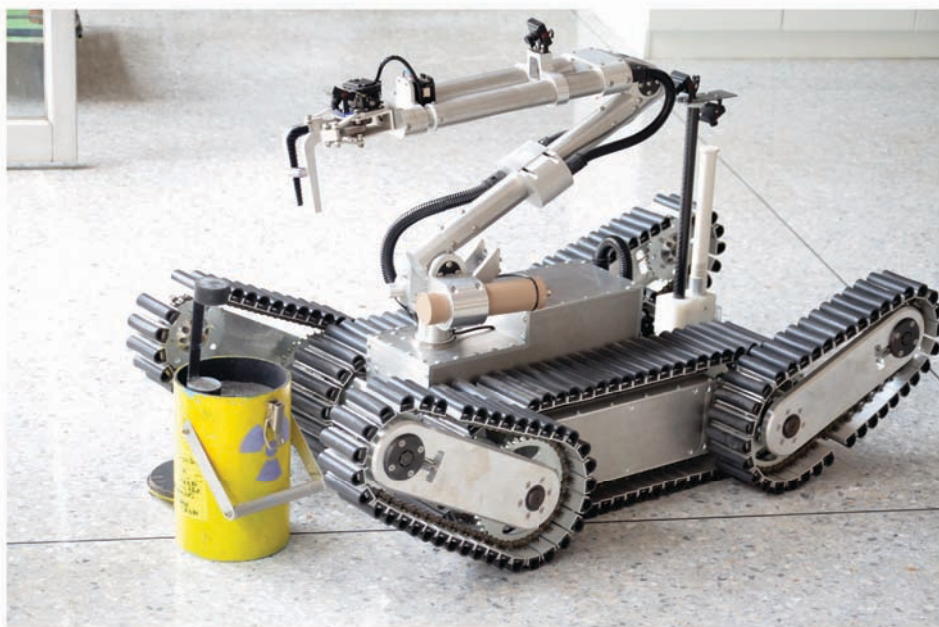
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

23

กล้องโทรทรรศน์ชนิดสะท้อนแสง พร้อมฐานกล้องแบบ Dobsonian กำลังขยายสูงถึง 75 เท่า ฐานกล้องมีสเกลบอกมุมทิศและมุมเงย สำหรับการเรียนรู้การดูดาวระบบเส้นขอบฟ้าที่สามารถใช้ร่วมกับแผนที่ดาว พร้อมอุปกรณ์เสริมสำหรับถ่ายภาพวัตถุท้องฟ้าด้วยกล้องดิจิทัล และอุปกรณ์จากรับภาพดวงอาทิตย์ ตัวกล้องมีน้ำหนักเบา ติดตั้งรวดเร็ว เคลื่อนย้ายสะดวก ใช้งานง่าย กล้องโทรทรรศน์และอุปกรณ์ชุดนี้ ออกแบบและผลิตขึ้น เนื่องมาจากโครงการกระจายโอกาสการเรียนรู้ดาราศาสตร์ “77 จังหวัด เปิดโลกส่องฟ้าดาราศาสตร์ เปิดโอกาสเรียนรู้ทั่วหล้า” เพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในโอกาสฉลองพระชนมายุ 5 รอบ 2 เมษายน 2558 มอบกล้องโทรทรรศน์และสื่อการเรียนรู้ดาราศาสตร์ให้แก่โรงเรียนให้ครบ 77 จังหวัด ภายใน 3 ปี



สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติได้ออกแบบและพัฒนาสร้างหุ่นยนต์ก๊วตูดัก ประกอบด้วย ล้อตะขาขับเคลื่อนแยกส่วน 8 ส่วน มีแขนกลยึดได้สูงสุด 1.0 เมตร สามารถยกน้ำหนักได้ 1 กิโลกรัม โดยมีปลายงอเพื่อเก็บก๊วตูดักมันตรังสีที่อยู่ในที่ที่เข้าถึงยากได้โดยง่าย สามารถเข้าพื้นที่ที่มีความขรุขระและสามารถไต่พื้นที่ที่มีความชันไม่เกิน 45 องศา มีกล้องติดทั้งหมด 4 ตัว เพื่อใช้บันทึกภาพและใช้มองในการควบคุม การควบคุมหุ่นยนต์ทำโดยใช้สาย และ ไร้สายระยะทางไกล 100 เมตร (พื้นที่โล่ง) สามารถส่งภาพวิดีโอที่ส่งมายังแผงควบคุมในทันที ขนาด กว้าง 60 ซม. X ยาว 1.1 เมตร น้ำหนัก 70 กิโลกรัม



สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติได้พัฒนาเครื่องบินสำรวจรังสีแกมมาในอากาศ ประกอบด้วยเครื่องบิน ติดกล้อง 2 ตัว และชุดวัดระดับรังสีแกมมา เพื่อบินสำรวจระดับรังสีในสถานการณ์ฉุกเฉินทางรังสีและถ่ายภาพบริเวณเกิดเหตุ ส่งกลับมายังเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุม โดยจะนำข้อมูลดังกล่าวมาวางแผนก่อนเก็บกู้ต่อไป เพื่อความปลอดภัยแก่เจ้าหน้าที่ฉุกเฉินทางรังสีในการได้รับรังสีโดยตรง

น้ำหนัก 2 กิโลกรัม



สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติได้พัฒนาระบบตรวจวัดและติดตามระดับกัมมันตภาพรังสีแกมมาในอากาศ (Arduino Geiger) ในราคาค้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าการสั่งซื้อและนำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อนำไปติดตั้งพื้นที่ต่างๆทั่วประเทศ และส่งข้อมูลปริมาณรังสีที่วัดได้มายังสำนักงานปรมาณูเพื่อสันติแบบ real-time เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการเฝ้าระวังให้สูงขึ้น มีความรวดเร็วในการเตือนภัย และมีการประเมินผลกระทบทางรังสีที่ถูกต้องแม่นยำ อันจะนำมาซึ่งความปลอดภัยของประชาชนและสิ่งแวดล้อมของประเทศให้ครอบคลุมทั่วประเทศ

น้ำหนัก 500 กรัม



เครื่องเติมอากาศพลังงานแสงอาทิตย์และกักเก็บน้ำชัยพัฒนา มีชุดอุปกรณ์ที่สำคัญ 3 ชุด คือ

1. ชุดทุ่นลอยมีหน้าที่ยึดและรองรับชิ้นส่วนรวมทั้งอุปกรณ์ต่างๆ ให้สามารถลอยตัวขึ้น-ลงได้ตามระดับน้ำประกอบด้วย ตัวทุ่นลอย และ คานยึดทุ่นลอย
2. ชุดของน้ำมีหน้าที่ตักและวิดน้ำให้สาตกระจายเป็นฝอยสัมผัสกับอากาศ รวมทั้งกดอากาศลงสู่ได้น้ำ ประกอบด้วย โครงของน้ำ จำนวน 8 ของ ของน้ำ และเพลากักเก็บน้ำ
3. ชุดส่งกำลัง มีหน้าที่ขับเคลื่อนเพลากักเก็บน้ำให้หมุนเป็นวงกลมด้วยความเร็ว

5 รอบต่อนาที

ระบบเติมอากาศทั่วไปจะสามารถเติมอากาศได้เพียงผิวน้ำเท่านั้น แต่เครื่องกลเติมอากาศที่พัฒนานี้สามารถยืดท่ออัดอากาศให้ลึกได้ตามความต้องการที่จะนำออกซิเจนให้ผสมกับน้ำได้มากที่สุด เพื่อแก้ไขปัญหาน้ำเน่าเสียที่มีผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตโดยรวม อีกทั้งเป็นการกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาและความคิดสร้างสรรค์เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันพัฒนาให้เกิดประโยชน์ต่อส่วนรวมของประเทศ ให้แพร่หลายกระจายออกไปอย่างทั่วถึง



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท ไทยเอเชียนซีเอ็นอีเนียร์จ จำกัด

เลขที่ 9 ชั้น2-3 อาคารวรสิน ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

โทรศัพท์ 0 2691 5900 ต่อ 131

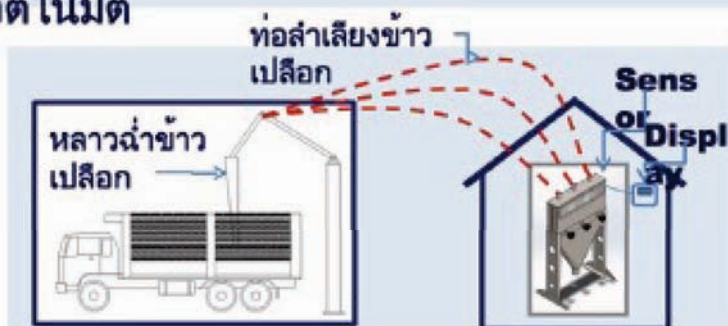
และสมาคมเครื่องจักรกลไทย



ระบบวัดความชื้นข้าวเปลือกแบบอัตโนมัติ เป็นระบบสำหรับสุ่มตรวจค่าความชื้นของข้าวเปลือก โดยใช้เซนเซอร์วัดความชื้นในเมล็ดธัญพืช ที่พัฒนาขึ้นที่ศูนย์เทคโนโลยีไมโครอิเล็กทรอนิกส์ ใช้ในขั้นตอนการส่ง-รับข้าวเปลือกจากกระบวนบรรจุทุกตู้ไซโลเก็บข้าวของโรงสี เป็นระบบที่มีความแม่นยำ และแสดงผลการวัดได้รวดเร็วกว่าวิธีการที่ใช้กันในปัจจุบัน รองรับการดำเนินงานร่วมกับการใช้หัวหลาวเก็บข้าวที่ใช้สำหรับสุ่มตรวจวัดความชื้นของข้าวเปลือกที่ขนส่งมากับรถบรรทุกก่อนรับซื้อ

จุดเด่น คือ ข้อมูลมีความแม่นยำ เนื่องจากกำหนดจุดวัดสุ่ม 5 ตำแหน่ง ตำแหน่งละ 3 ระดับ มีความทนทาน เนื่องจากทำจากสแตนเลส สามารถวัดและทราบผลของค่าเฉลี่ยความชื้นทันทีโดยไม่ต้องส่งไปห้อง Lab ทดสอบ ลดต้นทุนค่าใช้จ่ายเนื่องจากสามารถใช้งานร่วมกับระบบสุ่มวัดหัวหลาวเก็บข้าวแบบเดิม และยังสามารถวัดความชื้นเมล็ดธัญพืชได้อีกด้วย

ระบบวัดความชื้นข้าวเปลือก อัตโนมัติ



หน่วยงาน :

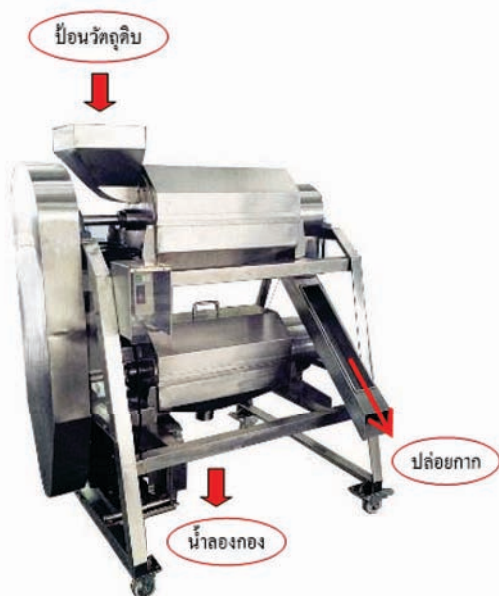
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ฝ่ายพัฒนาธุรกิจและถ่ายทอดเทคโนโลยี NECTEC

โทร 0 2564 8900 ต่อ 2334, 2346-2350, 2356, 2399

E-mail btt@nnet.nectec.or.th

หลักการทำงานของเครื่องคั้นน้ำลองกอง ทำงานโดยอาศัยหลักการหมุนเหวี่ยง ร่วมกับชุดใบกวาด ขลิโค่นสำหรับปาดเบียดเนื้อลองกองไปกับชุดตะแกรงกรอง เพื่อคั้นแยก น้ำลองกองออกจากกากและเมล็ด โดยการหมุนเหวี่ยงผ่านชุดตะแกรงกรอง 2 ชั้น ซึ่งมีขั้นตอนการทำงานดังนี้ เมื่อนำเนื้อลองกองแกะเปลือกเทใส่ถังป้อนวัตถุดิบของชุดกรองหยาบทางด้านบนของตัวเครื่อง จากนั้นเนื้อลองกองจะไหลผ่านเข้าไปยังชุดกรองหยาบซึ่งทำจากตะแกรงสแตนเลส ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางรูตะแกรงเท่ากับ 1.5 มิลลิเมตร ส่วนที่ไม่สามารถผ่านรูตะแกรงได้จะถูกใบกวาดพาไปยังช่องปล่อยกากทางด้านข้างของเครื่อง สำหรับส่วนที่ถูกบีบคั้น ผ่านชุดกรองหยาบแล้ว จะถูกส่งผ่านท่อส่งเพื่อไหลต่อไปยังชุดกรองละเอียด เพื่อกรองละเอียดอีกครั้งหนึ่งทำจากตะแกรงสแตนเลสขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางรูตะแกรงเท่ากับ 0.5 มิลลิเมตร โดยน้ำลองกองที่ถูกบีบผ่านชุดกรองละเอียดแล้วก็จะถูกปล่อยออกไปยังภาชนะรองรับทางด้านล่างของเครื่อง โดยน้ำลองกองที่ได้จะเป็นมีลักษณะขุ่นปราศจากกากและเมล็ด

ขนาด 1.15x1.50x1.55 เมตร
น้ำหนัก 300 กิโลกรัม มอเตอร์
5 แรงม้า, 380 โวลต์ โครงสร้าง
เป็นสแตนเลส เกรด 304



พื้นลู่วิ่ง-ลานกรีฑา สนามกีฬา และลานอเนกประสงค์โดยใช้ยางธรรมชาติ

MSCA

เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปยางธรรมชาติเพื่อใช้ในการสร้างพื้นลู่วิ่ง-ลานกรีฑาทดแทนวัสดุอย่างสังเคราะห์ ซึ่งมีคุณสมบัติต่างๆ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดโดยสหพันธ์กรีฑานานาชาติ (IAAF) ทุกรายการ โดยเป็นผลงานวิจัยร่วมระหว่างกรมวิทยาศาสตร์บริการและการกีฬาแห่งประเทศไทย มีต้นทุนต่อ ตร.ม. ประมาณ 1,700 บาท (คำนวณจากต้นทุนยาง กก. ละ 50 บาท) เมื่อเปรียบเทียบกับพื้นลู่วิ่ง-ลานกรีฑาแบบเดิมที่ทำจากยางสังเคราะห์ คิดเป็น ตร.ม. ละ 2,500 บาท ทำให้สามารถลดค่าใช้จ่ายได้ประมาณร้อยละ 30 ของค่าใช้จ่ายเดิม



TAMIS เทคโนโลยีเสริมสนับสนุนการขึ้นทะเบียนเกษตรกร อำนวยความสะดวกให้กับเจ้าหน้าที่รับส่งข้อมูลได้แบบทันที ทำงานร่วมกับแผนที่ดาวเทียมเพื่อให้ง่ายต่อการปักดแปลงให้ทราบถึงขนาดพื้นที่ทำการเกษตร พื้นที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ พาร์มปศุสัตว์ พื้นที่ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม หอดูดาวการดำเนินงานเอกสารและการประมวลผลด้วยมือ ใช้กระบวนการทางอิเล็กทรอนิกส์เข้ามามีส่วนร่วมช่วยในการประมวลผล เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีคุณภาพ รวดเร็ว ถูกต้อง เชื่อมโยงกับหน่วยงานเฉพาะทางที่ถือครองข้อมูลเกษตรตามหน้าที่ปฏิบัติส่งเข้ามายังศูนย์ ข้อมูลกลางทะเบียนเกษตรกรแห่งชาติและหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรผ่านเครือข่าย GIN บนระบบคราวด์ รับผิดชอบโดยหน่วยงานของรัฐเพื่อยืนยันความถูกต้องและความผิดปกติของข้อมูล



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ศูนย์เทคโนโลยีและอิเล็กทรอนิกส์คอมพิวเตอร์แห่งชาติ
โทร 0 2564 6900 ต่อ 2372

เป็นการจัดทำเครื่องมือเพื่อช่วยบูรณาการข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดพื้นที่เพาะปลูกที่เหมาะสมจากหน่วยงานต่างๆ เช่น ข้อมูลแผนที่ ข้อมูลการผลิต ผลผลิต สภาพพื้นดิน ฤดูกาลเพาะปลูก สภาพอากาศ อุปสงค์-อุปทาน ของผลผลิตทางการเกษตร สามารถวิเคราะห์และพัฒนาเป็นแบบจำลองในการโซนนิ่งภาคการเกษตรที่เหมาะสม สามารถบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและบริหารผลผลิตได้ดีขึ้น ระบบนี้จะช่วยให้หน่วยงานที่กำกับ ดูแลข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร มีข้อมูลสนับสนุนในการวางแผน กำหนดพื้นที่ส่งเสริมและชนิดของพืชที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องแม่นยำกว่าเดิม เกษตรกรที่ร่วมโครงการมีรายได้สุทธิเพิ่มขึ้น ประกอบด้วย

- การบูรณาการข้อมูลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ประโยชน์ที่ดินด้านการเกษตร (Agricultural Data Integration and Zoning Optimization Modeling : ADIZOM)
- คลังทรัพยากรสารสนเทศด้านการเกษตร
- สถานีตรวจวัดอากาศอัตโนมัติ



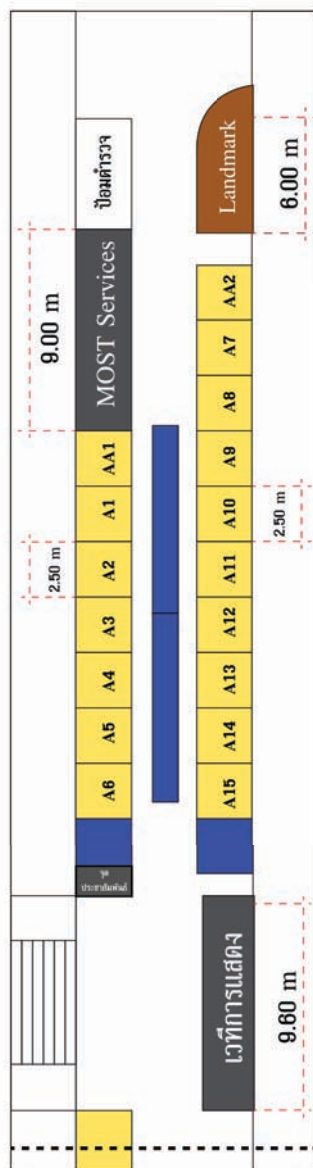
หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

หัวหน้าโครงการ :

ดร.จุฬารัตน์ ตันประเสริฐ ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โทร 0 2564 6900 ต่อ 2224-2225



A โซนไม่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

ฐานข้อมูลการดำเนินงานแผนงาน/โครงการ/กิจกรรมในพื้นที่จังหวัด ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



- ฐานข้อมูลที่แสดงการดำเนินงานแผนงาน/โครงการ/กิจกรรมในพื้นที่จังหวัด ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการดำเนินการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ไปพัฒนาจังหวัด
- แสดงผลข้อมูลในเชิงภูมิศาสตร์ (Geographical) ผ่านภาพถ่ายดาวเทียม
- User สามารถกรอกข้อมูลแบบ Real time บนเว็บไซต์ <http://164.115.40.77/GABM>

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ :

สำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Call Center : 1313 โทรศัพท์ : 0 2333 3862, 0 2333 3954

โทรสาร : 0 2333 3931

เว็บไซต์ : www.most.go.th

Email : mathee@most.go.th

วงจรสังเคราะห์ความถี่ (Frequency Synthesizer) ใช้หลักการของ Phased Lock Loop ในการสังเคราะห์ความถี่ให้มีความเที่ยงตรงและลื่นคั่น โดยใช้ความถี่อ้างอิงที่มีสัญญาณรบกวนทางเฟสต่ำ ทำให้สัญญาณที่ผลิตออกมามีความคลาดเคลื่อนทางความถี่ต่ำมาก มีเสถียรภาพสูง และ Phase Noise ต่ำ

- วงจรขยายสัญญาณวิทยุกำลังงานสูง (RF Power Amplifier) ที่มีอัตราขยายสูง ให้กำลังงานเอาต์พุตสูง และมีประสิทธิภาพสูง
- วงจรกรองแถบความถี่ผ่าน ที่มีแถบความถี่แคบ มีค่าการสูญเสียสอดแทรกต่ำ และสามารถกำจัดสัญญาณวิทยุความถี่ที่ไม่ต้องการได้สูง
- วงจรป้องกันสัญญาณวิทยุที่อาจสะท้อนกลับมาที่วงจรขยายเพื่อปกป้องความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องส่ง
- วงจรควบคุมสัญญาณเสียงให้ออกอากาศได้ไม่เกินค่าความถี่เบี่ยงเบนที่กำหนด กำลังคลื่นพาห์ (Carrier Power) ไม่เกิน 500 วัตต์ และสามารถลดกำลังคลื่นพาห์ลงได้ และสามารถปรับเปลี่ยนความถี่ของคลื่นพาห์ (Carrier Frequency) ได้โดยผู้ใช้งาน สามารถรองรับสัญญาณเสียงสเตอริโอ และสามารถเลือกการออกอากาศในระบบสเตอริโอหรือโมโนได้โดยผู้ใช้งานสามารถรายงานความบกพร่องของระบบสายอากาศที่ต่อกับเครื่องส่ง



ภายในเครื่องส่ง 1

ภายในเครื่องส่ง 2

หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (NECTEC)
112 ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง ปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ 0 2564 6900 โทรสาร 0 2564 6901-3

ร้านกาแฟสดตัวอย่างสำหรับผู้ที่ต้องการมีร้านกาแฟสด ร้านกาแฟสด Outleto Coffee กาแฟสด 30 บาท ชงจากเครื่องชงกาแฟสดคุณภาพสูงที่ผลิตและคิดค้นโดยคนไทย ภายใต้การสนับสนุนของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีในโครงการสร้างเครื่องจักรต้นแบบด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรรค์คุณค่า



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เจ.อาร์.แอล. สยาม จำกัด

14/164 ด.ปู้เจ้าสมิงพราย ด.ลำโรงกลาง อ.พระประแดง จ. สมุทรปราการ 10130

โทร : 0 2754 4161-3

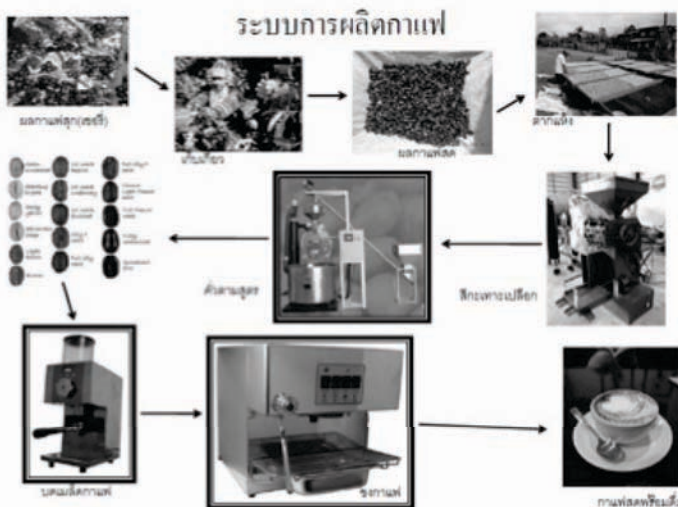
E-mail : info@jrslsiam.com

Website : www.jrslsiam.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

ปัจจุบันการดื่มกาแฟโดยเฉพาะกาแฟสด เป็นกิจกรรมที่ได้รับความนิยมอย่างมาก ส่งผลให้ธุรกิจร้านกาแฟมีแนวโน้มที่จะเติบโตขึ้นเรื่อยๆ แต่ประเทศไทยยังต้องนำเข้าเครื่องจักรทั้งเครื่องคั่วกาแฟ และเครื่องชงกาแฟสดจากต่างประเทศ ซึ่งมีราคาสูงมาก และยังไม่มีการผลิตขึ้นเองภายในประเทศ จึงมีการคิดค้นเครื่องคั่วกาแฟและเครื่องชงกาแฟที่มีมาตรฐานเดียวกับสินค้าในต่างประเทศ

โดยร้านกาแฟสด Outleto Coffee ได้นำเครื่องคั่วกาแฟและเครื่องชงกาแฟที่ผลิตและคิดค้นโดยคนไทยมาใช้ ทำให้สามารถขายกาแฟสดได้ในราคาย่อมเยา เพียง 30 บาท/แก้ว ซึ่งเครื่องทั้งสองนั้นได้รับการสนับสนุนภายใต้โครงการการพัฒนาเทคโนโลยีในโครงการสร้างเครื่องจักรต้นแบบด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรรค์คุณค่า กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เจ.อาร์.แอล. สยาม จำกัด

14/164 ถ.ปู่เจ้าสมิงพราย ต.ลำโรงกลาง อ.พระประแดง จ. สมุทรปราการ 10130

โทร : 0 2754 4161-3

E-mail : info@jrslsiam.com

Website : www.jrslsiam.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

เครื่องคั่วกาแฟที่พัฒนาขึ้น มีระบบให้ความร้อนสม่ำเสมอด้วยระบบให้ความร้อนก๊าซหุงต้ม (ให้ความร้อน 30,000 btu) สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตามต้องการ ประหยัดพลังงาน เนื่องจากใช้ระบบเผาไหม้ก๊าซหุงต้มระบบอินฟราเรดแทนระบบหัวเผาแบบธรรมดา สามารถตรวจสอบคุณภาพในระหว่างการคั่วโดยตรวจสอบสีของเมล็ดกาแฟจากช่องที่กระจกด้านหน้า และมีอุปกรณ์ตัดเมล็ดกาแฟตัวอย่างออกจากถังคั่วเพื่อพิจารณาสีและคุณภาพของเมล็ดกาแฟได้ สามารถคั่วกาแฟได้ครั้งละ 12 กก.

ขนาด 1.1x1.58x2.045 ม. น้ำหนัก 320 กก.

ราคา 369,000 บาท

เครื่องชงกาแฟที่พัฒนาขึ้น จัดเป็นประเภท combi คือ สามารถบดและชงกาแฟได้ในเครื่องเดียวกัน มีระบบควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการชงด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ มีระบบสแตนบายเพื่อประหยัดพลังงานในกรณีลูกค้าน้อย และมีระบบกักน้ำในตู้เหมาะสำหรับการทำฟองนม ซึ่งโดยปกติเครื่องทำฟองนมจะแยกจากเครื่องชงกาแฟ โดยเครื่องชงกาแฟนี้สามารถชงกาแฟได้ 30 แก้วต่อชั่วโมง

ขนาด 300 x 250 x 340 มม.

ราคา 40,000 บาท



ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เจ.อาร์.แอล. สยาม จำกัด

14/164 ถ.ปู่เจ้าสมิงพราย ต.ลำโพงกลาง อ.พระประแดง จ. สมุทรปราการ 10130

โทร : 0 2754 4161-3 E-mail : info@jrslsiam.com

Website : www.jrslsiam.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต ขนมปังทานเนย/โรยน้ำตาล ใช้ไฟ 3 เฟส 12 แอมป์ และไฟฟ้าใช้สำหรับชาร์ตแบตเตอรี่ต่อหน้าจคอมพิวเตอร์

คุณสมบัติของเครื่อง

- ตัวเครื่องกะทัดรัด แข็งแรง ทนทาน สวยงาม เคลื่อนย้ายสะดวก
- โครงสร้างทำจากสแตนเลส 304 สามารถสัมผัสอาหารได้
- สามารถปรับระดับความหนาของขนมปังได้
- เนื้อครีมที่ทาบนแผ่นขนมปัง มีความสม่ำเสมอ
- ตัวเครื่องออกแบบเพื่อให้ใช้งานง่าย สะดวกในการทำความสะดวกและบำรุงรักษา
- ขนาดรวม/ Total Size :
W590 x L1950 x H910 (mm.)
- กำลังไฟฟ้า/Power : AC.220V.90W.
- ความเร็วสายพาน/Speed of
Conveyor : 12m/min
- กำลังการผลิต/Capacity :
7,500 pieces/hrs.
- ถังเนย/Hopper : 1.2 liters
- น้ำหนัก/Weight : 65kg.



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เอ็น ซี เบเกอรี่ อีควิปเมนต์ จำกัด

205/5 ซ.ร่มเกล้า 25/2 อ.ร่มเกล้า คลองสามประเวศ ลาดกระบัง กทม.

โทร 0 2737 5807, 0 2737 5808

มือถือ : 081 350 4270 โทรสาร 0 2737 5809

<http://ncbakerye.thailandpages.com> , www.natrawee.co.th

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

เครื่องสีข้าวขาวจิ๋ว รุ่น NANO 3

A7-9

เครื่องสีข้าวขาว ขนาดเล็กกะทัดรัด สำหรับสีข้าวบริโภคเอง เพียงเสียบปลั๊กไฟฟ้า
ภายในบ้าน สามารถเปิดเครื่องใช้งานได้ทันที สามารถแยกรำหยาบใส่ถุงผ้า ไม่มีฝุ่นละออง
มอเตอร์ขนาด 1 แรงม้า 220 โวลต์ สีข้าวเปลือกได้ 38-45 กิโลกรัม/ชั่วโมง

น้ำหนักเครื่องสีข้าวขาวจิ๋ว รุ่น NANO 3 : 33 กก.

ขนาด กว้าง x ลึก x สูง :

30 x 52 x 82 ซม. (รวมกรวยบรรจุข้าวเปลือก)

30 x 52 x 50 ซม. (ถอดกรวยบรรจุข้าวเปลือก)



นอกจากนี้ยังมีเครื่องสีข้าวรุ่นอื่นๆ
เช่น เครื่องสีข้าวรุ่น M-1 เครื่องสีข้าวรุ่น

NW2000 TURBO เครื่องสีข้าวรุ่น NW1000 TURBO เครื่องสีข้าวรุ่น NW300
เครื่องสีข้าวรุ่น NW250 และเครื่องสีข้าวรุ่น NW150 เครื่องคัดขนาดข้าวสาร รุ่น
TV-02 เป็นต้น



รุ่น M-1



รุ่น NW TURBO



รุ่น NW250



รุ่น NW150



เครื่องคัดขนาดข้าวสาร
รุ่น TV-02

หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท นาทวี เทคโนโลยี จำกัด

5/2 หมู่ 14 ถ.สุวินทวงศ์ ต.ศาลาแดง อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา

โทร : 038 846 200-2 โทรสาร : 038 846 203 มือถือ : 081 350 4270

www.natrawee.co.th

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

A10

เครื่องปาด/ผ่า เจาะ สกัด มะพร้าวสด พร้อมกระตักน้ำเย็นเร็ว

เป็นเครื่องจักรแปรรูปมะพร้าวแบบครบวงจร ทำจากสแตนเลสโดยจะมีอุปกรณ์การใช้งานอยู่ทั้งหมด 4 อุปกรณ์ ได้แก่

1. อุปกรณ์ ปาด/ผ่า อยู่ในตัว เดียวกันใช้สำหรับปาดกันมะพร้าวสำหรับวางตั้งได้เพื่อความสะดวกในการทานมะพร้าว และสำหรับผ่าครึ่งลูกมะพร้าวเพื่อทานเนื้อหรือน้ำนมมะพร้าวออก

2. อุปกรณ์เจาะ สำหรับเจาะรูมะพร้าวจากทางตา เพื่อใส่หลอดและตักน้ำมะพร้าวจากลูก

3. อุปกรณ์สกัด สำหรับเจาะรู มะพร้าวจากทางด้านล่างเพื่อดึงน้ำมะพร้าวลงสู่กระตักน้ำและรอการจำหน่ายต่อไป โดยกระตักน้ำเย็นเร็วนี้จะสามารถลดอุณหภูมิของน้ำมะพร้าวจากอุณหภูมิปกติโดยประมาณ 30°C ให้ลงมาเหลือประมาณ 15°C ภายในเวลา 1 นาที

ขนาด (กว้างxลึกxสูง) = 120x65x70 Cm. น้ำหนัก 100 Kg. ราคา 145,000 บาท



อุปกรณ์เจาะมะพร้าวสด

ใช้สำหรับเจาะน้ำมะพร้าวสดจากลูกด้วยมือทางขั้วมะพร้าว เพื่อตักน้ำมะพร้าวสดจากลูก ตัวอุปกรณ์ทำจากวัสดุที่เป็นสแตนเลส มีน้ำหนักเบา สะดวกต่อการพกพา และง่ายต่อการทำความสะอาด อีกทั้งง่ายต่อการใช้งาน

ขนาด ($\varnothing$ xยาว) = 1.2x22 Cm

น้ำหนัก 155 กรัม



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท โคโค อินโนเวชั่น จำกัด

ผู้ประสานงาน คร.สมสิทธิ์ มูลสถาน

โทร 081 441 4831

Email : somsitcoco@hotmail.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย



เครื่องปอกมะพร้าว ทำจากสแตนเลส ใช้ปอกเปลือกมะพร้าวอ่อน ทรงปิระมิด สามารถเหลาหัวปอกข้าง และตัดก้นมะพร้าวได้ในเครื่องเดียวกัน
ขนาด 50x50x70 cm น้ำหนัก 30 Kg.
ราคา 45,000 บาท



เครื่องย่อยมะพร้าวสด

เครื่องย่อยมะพร้าวสด ใช้สำหรับย่อยลูกมะพร้าวสดเหลือทิ้ง หรือมะพร้าวที่ผ่านการนำเนื้อและน้ำออกจากลูกแล้วและต้องการที่จะทำลาย โดยเครื่องย่อยมะพร้าวสดนี้สามารถย่อยได้ทั้งเปลือกและกะลาพร้อมกันในคราวเดียว และสามารถย่อยลูกมะพร้าวสดได้ทุกรูปแบบไม่ว่าจะเป็นมะพร้าวที่ผ่านการผ่า เฉาะแล้ว หรือจะเป็นมะพร้าวสดทั้งลูกก็สามารถย่อยได้โดยไม่ต้องแยกเปลือกและกะลาออกจากกัน ซึ่งเศษมะพร้าวที่ย่อยได้ สามารถนำไปทำปุ๋ย วัสดุปรับปรุงดิน หรือทำเป็นเชื้อเพลิงได้ โดยเครื่องย่อยมะพร้าวสดมีอัตราการย่อย 400 – 600 ลูกต่อชั่วโมง
ขนาด 55x8X140 ซม. น้ำหนัก 60 กิโลกรัม
ทำจากเหล็ก ราคา 40,000 บาท



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท โคโค อินโนเวชั่น จำกัด
ผู้ประสานงาน ดร.สมสิทธิ์ มูลสถาน
โทร 081 441 4831

Email : somsitcoco@hotmail.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย



ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีน้ำหนักมาก มีลักษณะเป็นหนาม โดยรอบ เปลือกหนา ทำให้การปอกเปลือกทุเรียนแต่ละลูกต้องอาศัยความชำนาญและเสียเวลามาก

บริษัท วิสวกรรมบริการบำรุงรักษา จำกัด จึงได้ทำการคิดค้นและเปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นนวัตกรรม

สำหรับฉีกทุเรียนออกเป็นพู เป็นการทำให้ทุเรียนหักง่าย เป็นเรื่องง่ายและรวดเร็วใช้เวลาโดยจะสามารถรับประทานทุเรียนจากลูกได้ภายใน 10 วินาที เป็น



การฉีกแยกโดยใช้การแยกตัวออกจากกลศาสตร์ และใช้เฟืองสะพาน

เป็นตัวหนุนแรง เครื่องมีขนาด (กว้าง x ลึก x สูง) = 30 x 46 x 120 ซม. น้ำหนัก 15 กิโลกรัม

เตาย่างห่านมะรึ

อาหารปิ้งย่างที่ใหม่เกรียมล้วนมีสารก่อมะเร็งที่เรียกว่า สารโพลาร์ เกิดขึ้นเมื่อไขมันจากเนื้อทอดลงไปถูกดำนที่ร้อนจัด เกิดเป็นควันซึ่งมีสารก่อมะเร็ง ควันที่เกิดขึ้นจะพาสารก่อมะเร็ง ลอยกลับมาที่ชิ้นเนื้อ ข้อดีของเตาย่างนี้คือ ไม่มีควันขณะย่าง อาหารสุกทั่วถึงทั้งสองด้าน โดยไม่ต้องพลิกกลับ อาหารสุกไม่แข็งกระด้าง อาหารไม่ไหม้ไฟ และไม่ทำให้เกิดสารก่อมะเร็ง ซึ่งภายในเตาจะแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 (ด้านซ้าย) และส่วนที่ 3 (ด้านขวา) เป็นพื้นที่สำหรับใส่ถ่าน และส่วนที่ 2 (กลาง) เป็นพื้นที่สำหรับย่างอาหาร โดยทั้ง 3 ส่วน จะมีตะแกรงรองซึ่งทำจากสแตนเลส สำหรับตัวเตาและขาเตาทำจากเหล็ก

ขนาด = 55 x 85 x 100 ซม. (ความสูงรวมขาเตา) น้ำหนัก 50 กิโลกรัม

ราคา ขนาด 80 ลิตร ราคา 3,800 – 4,200 บาท

ขนาด 200 ลิตร ราคา 5,500 – 6,000 บาท



หน่วยงาน : สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ : บริษัท วิสวกรรมบริการบำรุงรักษา จำกัด

ผู้ประสานงาน คุณสมสิทธิ์ มูสอาด

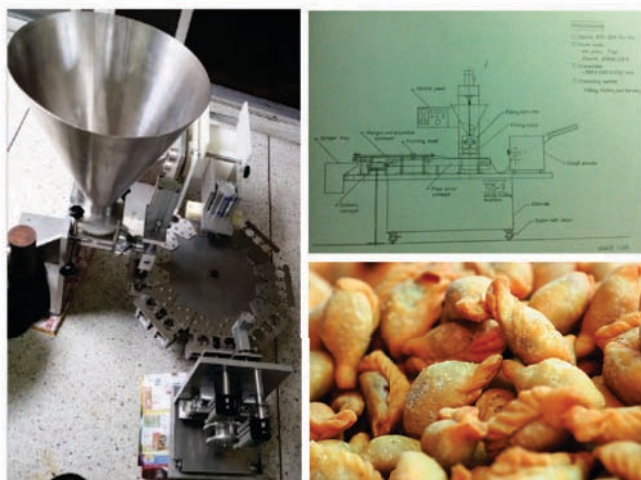
โทร : 081 441 4831 Email : somsitcoco@hotmail.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย



ปัจจุบันขนมปั้นสิบ เป็นขนมที่มีความต้องการสูงมากทั้งในและต่างประเทศ แต่แรงงานที่มีฝีมือในการปั้นขึ้นรูปมีจำนวนจำกัด และมาตรฐานการส่งออกจำเป็นต้องให้ขนมปั้นสิบทุกชิ้นได้มาตรฐาน เครื่องจักรขึ้นรูปขนมปั้นสิบจึงเป็นทางออกให้ผู้ผลิตสามารถยกระดับการส่งออกได้เครื่องทำขนมปั้นสิบ ได้รับการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีภายใต้โครงการการสร้างเครื่องจักรต้นแบบด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรรค์คุณค่า เป็นระบบอัตโนมัติ ตั้งแต่ป้อนแผ่นแป้ง ตัดแบ่งชิ้นแป้ง แบ่งไส้ สอดไส้ พับแป้งห่อไส้ ขึ้นรูปขลิบลอนแป้งพิมพ์ขึ้นรูปชิ้นงานได้สวยงามเหมือนคนที่ชำนาญ ไม่ติดพิมพ์ สามารถต่อเชื่อมกับเครื่องทอดสุญญากาศ เพื่อให้ได้ขนมไม่อมน้ำมัน กรอบและเก็บได้นาน ลดโอกาสปนเปื้อนเชื้อโรค ซึ่งสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดใช้กับขนมไทยที่มีการผลิตภายในประเทศได้อีกหลายชนิด

กำลังการผลิต 600 - 800 ชิ้น/ชม. ขนาด 1 x 2.2 x 1.75 เมตร
ราคาประมาณ 900,000 บาท/เครื่อง



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้ประสานงาน :

อาจารย์ชวลิต รุ่งอิทธิวงศ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

โทร : 086 305 3869

E-mail : chv_th@hotmail.com

A14

เครื่องแกะเมล็ดข้าวโพดสด

เครื่องแกะเมล็ดข้าวโพดสด เป็นเครื่องจักรขนาดเล็กที่เหมาะสมกับชุมชน ช่วยผ่อนแรงในการแกะเมล็ดข้าวโพดฝักสดติดจุก เพื่อนำไปแปรรูปเป็นน้ำนมข้าวโพด ข้าวโพดอบ สดการปนเปื้อนสัมผัสสัมผัสคน ทำให้คุณภาพของข้าวโพดที่นำไปแปรรูปมีความสด เพราะสามารถแกะเมล็ดออกจากฝักได้เร็ว เหมาะกับผู้ที่ริเริ่มจะทำธุรกิจ และกลุ่มเกษตรกรปลูกข้าวโพดฝักสด

กำลังการผลิต : 100 – 150 กก.

(เมล็ดข้าวโพด)/ชม. ราคา : 170,000 บาท



เครื่องอัดก้อน

กระบวนการอัดก้อน เริ่มตั้งแต่บดดำนให้มีขนาดเล็กลงและตกผ่านตะแกรงกรอง ผงदानนำมาผสมวัตถุดิบกับแป้งมันที่เตรียมไว้ ผิดน้ำในถังผสมจนเข้ากัน (ตามอัตราส่วน) แล้วนำมาใส่เครื่องอัดแท่งदानเป็นเครื่องอัดโดยใช้เกลียวหรือสกรูเป็นตัวอัด โดยใช้มอเตอร์หรือเครื่องยนต์เป็นตัวดันกำลังในการส่งแรงอัดให้กับเกลียวหรือสกรู โดยมีกระบอกอัดเป็นตัวสำหรับอัดผ่านขึ้นรูปวัตถุดิบให้เป็นแท่ง และนำไปตากแดดหรืออบก่อนนำไปจำหน่าย

กำลังการผลิต : 200 – 300 กก./ชม.

ราคา : 90,000 บาท

รวมมอเตอร์ 10 HP 380V



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้ประสานงาน :

อาจารย์ชวลิต รุ่งอิทธิวงศ์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

โทร : 086 305 3869 E-mail : chv_th@hotmail.com

เครื่องบ้วนใบอ้อย ได้รับการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีภายใต้การสร้างเครื่องจักรต้นแบบด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรรค์คุณค่า สามารถนำเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ผลิตสินค้าชนิดอื่นๆ ได้แก่ ผลผลิตที่ได้จากเครื่องจักรสามารถนำไปใช้เป็นพลังงานทดแทน หรือไปเป็นเชื้อเพลิงสำหรับผลิตไฟฟ้าเพื่อลดการใช้เชื้อเพลิงจากถ่านหิน และลดการเผาอ้อยในไร่ ชักปัญหาหมอกพิษทางอากาศในชุมชนชาวไร่อ้อย สร้างรายได้เพิ่มให้กับชุมชนจากมูลค่าใบอ้อยปีละประมาณ 20 – 200 ล้านบาท สร้างอาชีพผู้ผลิตและบำรุงรักษาเครื่องจักรกลการเกษตรในชุมชนขนาดของม้วนฟ่อนชีวมวลที่ได้จากเครื่อง : เส้นผ่าศูนย์กลาง 60 ซม. ยาว 70 ซม. น้ำหนัก 20 - 25 กก./ก้อน (ความชื้น < 10%) การผลิต : 200 – 250 ก้อน/ชม.

ราคา : 250,000 บาท



เครื่องอัดเม็ดใบอ้อย

เครื่องอัดเม็ดใบอ้อย ได้รับการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีในโครงการการสร้างเครื่องจักรต้นแบบด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรรค์คุณค่า เป็นเครื่องจักรระดับชุมชน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร ที่ต้องการเคลื่อนที่เข้าไปในไร่/นา นำเศษเหลือจากการเกษตร เพื่อหยุดการเผาทิ้ง มาทำเป็นเชื้อเพลิงแท่งตะเกียบ (Biomass Pellet) เพื่อนำเชื้อเพลิงไปใช้ในอุตสาหกรรม ทดแทนพลังงานจากไม้ฟืน ถ่านหิน ก๊าซ และน้ำมันเตา เป็นต้น

กำลังการผลิตเม็ดเชื้อเพลิงชีวมวล (Biomass Pellet) 200 – 300 กก./ชม.

ราคาเครื่องอัดเม็ดพร้อมเครื่องยนต์ต้นกำลัง 400,000 บาท



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้ประสานงาน :

อาจารย์ชวลิต รุ่งอิทธิวงศ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

โทร : 086 305 3869

E-mail : chv_th@hotmail.com



MOST SHOW CASE...

ZONE B



- จัดทำแปลงสาธิต และต้นแบบกาแฟอินทรีย์แบบครบวงจร วิจัย คัดเลือก ส่งเสริมการใช้ประโยชน์สายพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์ดี ที่เหมาะสมในพื้นที่โครงการหลวงที่มีคุณลักษณะทนทานต่อโรคราสนิม และรสชาติดี และวิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพกาแฟอาราบิก้าด้วยชีวภัณฑ์

- วิจัยพัฒนาลดต้นทุนการผลิต โดยเน้นด้านการเสริมสร้างความแข็งแรงพืชในการป้องกันโรคและแมลง ศัตรูด้วยระบบการจัดการแปลงปลูกและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ในพื้นที่โครงการหลวง และการวิจัยเพื่อลดต้นทุนการผลิตด้วยปุ๋ยสังเคราะห์สำหรับกาแฟ

- วิจัยวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวกาแฟในการเพิ่มคุณภาพรสชาติ และลดต้นทุนการผลิต

- ปรับปรุงแปลงรวบรวมสายพันธุ์ ทำแปลงสำรองสายพันธุ์ และประวัติสายพันธุ์ กาแฟอาราบิก้าที่ทนต่อโรคราสนิมในพื้นที่โครงการหลวง

- ส่งเสริมการผลิตกาแฟอาราบิก้าเฉพาะถิ่นเป็นสินค้าประจำจังหวัด

การพัฒนาโดยใช้องค์ความรู้ด้าน วทน. : เพิ่มศักยภาพการผลิตของพื้นที่ ทั้งด้านปริมาณผลผลิต คุณภาพผลผลิต การส่งเสริมการปลูก และการตลาด รวมถึงการวิจัยและพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์วัสดุเหลือใช้จากกาแฟ ซึ่งเป็นแนวทางในการพัฒนากาแฟเข้าสู่มาตรฐานเกษตรปลอดภัยในเบื้องต้น และเกษตรอินทรีย์ในอนาคต เพื่อพัฒนาไปสู่มาตรฐานการผลิตที่ทำให้เกษตรกรมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำลง ทำให้เพิ่มความสามารถในการแข่งขันในตลาดในประเทศและในตลาดโลกได้



หน่วยงาน :

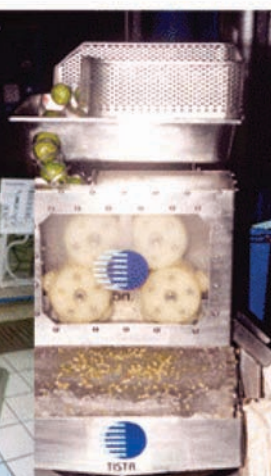
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ติดต่อสอบถาม : Call center โทร. 0 2577 9300, 0 2577 9000

โทรสาร 0 2577 9009 E-mail : tistr@tistr www.tistr.or.th

มีประสิทธิภาพในการคั้นมะนาว/ส้มในอัตราประมาณ 4,000 ผล/ชั่วโมง เข้าหรือหัวคั้นออกแบบให้เหมาะสมกับขนาดของมะนาว/ส้มที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ตั้งแต่เบอร์ 500 หรือที่มีขนาดผลประมาณ 4.5 เซนติเมตร ภายในเครื่องจะมีตะแกรงกรองเยื่อและเมล็ดไม่ให้ปะปนกับน้ำมะนาว วัสดุที่ใช้เป็นสแตนเลส SUS 316 และวัสดุอื่นๆ ทนต่อความเป็นกรดของมะนาว น้ำมะนาว/ส้มที่ผ่านการคั้นโดยเครื่องนี้มีคุณภาพดี ไม่มีรสขมและถูกหลักอนามัย ช่วยลดการนำเข้าและช่วยพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภค นำไปสู่การลดต้นทุนการผลิตของผู้ประกอบการ

ขนาด 45 x 50 x 80 ซม. น้ำหนัก 80 กิโลกรัม



มีประสิทธิภาพในการล้างสารเคมีตกค้างและจุลินทรีย์ตามซอกมุมต่างๆของใบผักและ
ผิวผลไม้ได้สูงถึง 78% โดยไม่ทำให้ผักและผลไม้ช้ำ และสามารถลดปริมาณการใช้น้ำถึง 85%
เมื่อเทียบกับการล้างแบบเดิม

โดยประยุกต์ใช้ผลงานวิจัยและพัฒนาเข้ามาช่วยแก้ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและ
ผลไม้ ซึ่งอาจส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับสารพิษก่อให้เกิดโรคต่างๆ โดยเฉพาะผักและผลไม้ที่ใช้
รับประทานสด ซึ่งภายในครัวเรือน ร้านอาหาร หรือภาคอุตสาหกรรม นิยมล้างด้วยการให้
น้ำไหลผ่านผักและผลไม้เพื่อชำระล้างสิ่งสกปรก ซึ่งต้องใช้ปริมาณน้ำมาก ทำให้ต้นทุนการผลิต
สูงขึ้น การล้างโดยใช้คลื่นอัลตราโซนิคส์จึงถูกพัฒนาขึ้นเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว



เครื่องอัลตราซาวด์กายภาพบำบัด สามารถบำบัดผู้ป่วยที่มีอาการเจ็บปวดกล้ามเนื้อจากการออกกำลังกาย หรือการเคลื่อนไหวในท่าที่ซ้ำๆ กันเป็นเวลานาน หรือผู้ป่วยที่ได้รับการผ่าตัดที่มีอาการยึดของเส้นเอ็น เครื่องจะส่งคลื่นเหนือเสียงความถี่สูง ผ่านผิวหนังไปยังกล้ามเนื้อ ทำให้ของเหลวภายในเซลล์เกิดการสั่นสะเทือนและมีความร้อนเกิดขึ้น ทำให้เกิดการหมุนเวียนของของเหลว ช่วยลดอาการเจ็บปวด และทำให้กล้ามเนื้ออักเสบกลับคืนสู่สภาพปกติได้รวดเร็วขึ้น

โดย วว. ต่อยอดงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ จากความสำเร็จในด้านเทคโนโลยีอัลตราโซนิกส์ ที่มีประสิทธิภาพสูงในการนวดโบหน้าและคลายกล้ามเนื้อ สู่การพัฒนาเป็นเครื่องมือแพทย์สำหรับบำบัดรักษาผู้ป่วย ประสิทธิภาพทัดเทียมกับเครื่องต่างประเทศ ปัจจุบัน วว. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องสู่เชิงพาณิชย์ให้กับภาคเอกชนมีการจำหน่ายเครื่องทั้งภายในและต่างประเทศ



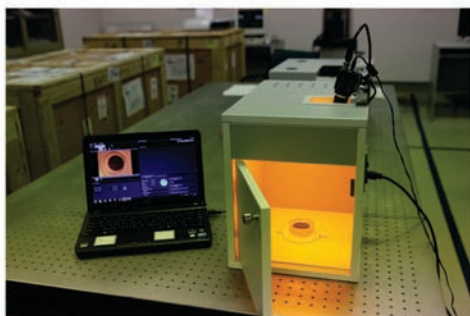
เครื่องมือวัด Standard Torque Transducer และ Standard Torque Wrench ใช้เป็นเครื่องมือมาตรฐานในการถ่ายทอดค่าการวัดที่ถูกต้องไปยังผู้ใช้งานเครื่องมือประเภท ประแจปอนด์และสกรูวัดแรงบิดในงานภาคอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมชิ้นส่วนรถยนต์ การบิน การต่อเรือ อิเล็กทรอนิกส์



ก้อนความแข็งมาตรฐาน (Certified Hardness Block)

ก้อนความแข็งมาตรฐาน (Certified Hardness Block) เป็นตัวถ่ายทอดค่ามาตรฐานการวัดความแข็ง ที่จัดขึ้นภายในประเทศ โดยมีการสอบกลับได้มายังสถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ ซึ่งก้อนความแข็งมาตรฐานนี้ถูกผลิตขึ้นตามข้อกำหนด ISO 6508-3 : 2005 และ ISO 6507-3 : 2005 ซึ่งมีความถูกต้อง เพื่อใช้ในการสอบเทียบและทำ Intermediate Check โดยเครื่อง Hardness Testing Machine





เครื่องวัดความเรียบผิว (Flatness Tester) สามารถวัดชิ้นงานที่มีความเรียบตั้งแต่ 20 นาโนเมตร ถึง 2 ไมโครเมตร และมีความถูกต้อง ± 40 นาโนเมตร และสามารถวัดชิ้นงานที่ทำจากวัสดุต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นแก้ว เซรามิค หรือโลหะ ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ จึงใช้งานง่าย

ผู้ใช้ไม่จำเป็นต้องมีประสบการณ์หรือทักษะพิเศษ ดังนั้น ผลการวัดจึงไม่มีความผิดพลาดที่เกิดขึ้นจากผู้ใช้งาน

สารมาตรฐานอ้างอิง (Thailand Reference Material)

สารมาตรฐานอ้างอิง (Thailand Reference Material) กว่า 30 รายการ ผลิตโดยสถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ และหน่วยงานที่ผลิตร่วม เพื่อทดแทนการนำเข้าจากต่างประเทศ มีราคาที่ถูกลง สามารถสอบย้อนกลับไปยัง SI Units ได้ นอกจากนี้ ยังมีกระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับระบบคุณภาพ ISO guide 34



เห็ดฟางเป็นเห็ดที่มีการผลิตมากที่สุดในประเทศไทยประมาณ 84,000 ตัน/ปี (ข้อมูลปี 2543) แม้มีการผลิตมากแต่ก็ไม่เพียงพอ เนื่องจากมีรสชาติดี มีคุณค่าทางอาหารสูงมาก และยังมีคุณสมบัติรักษาโรคบางอย่างได้ เช่น โรคไขมันในเส้นเลือดสูง โรคหัวใจ โรคความดัน และยังมีคุณสมบัติในการต่อต้านมะเร็งบางชนิด

เชื้อเห็ดฟางมีความสำคัญและเป็นหัวใจในการเพาะเห็ด ผลิตของเห็ดจะสูงมากน้อยเพียงใดขึ้นอยู่กับเชื้อเห็ดเป็นสำคัญ ปัญหาเรื่องหนึ่งของพันธุ์เห็ดฟาง คือ เส้นใยเห็ดฟางโตเร็วมาก จึงมีอัตราการกลายพันธุ์สูง ถ้าผู้ทำเชื้อไม่ทราบวิธีการเก็บเชื้ออย่างถูกต้องแล้ว โอกาสที่เชื้อจะกลายพันธุ์ก็มีมาก ดังนั้นจึงควรที่จะมีการปรับปรุงสายพันธุ์เห็ดฟางด้วยการฉายรังสีแกมมา เพื่อชักนำให้เกิดสายพันธุ์ใหม่ที่ได้ผลผลิตสูงกว่าสายพันธุ์แม่ จากนั้นจึงเก็บรักษาเชื้อเห็ดฟางสายพันธุ์ใหม่อย่างถูกต้อง และมีประสิทธิภาพ จะทำให้ลักษณะพันธุ์และการให้ผลผลิตค่อนข้างคงที่

การทดลองพบว่ารังสีแกมมาสามารถใช้ปรับปรุงสายพันธุ์เห็ดฟางให้มีผลผลิตสูงกว่าสายพันธุ์แม่ได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเห็ดที่คาดว่ากลายพันธุ์ด้วยรังสีออกดอกดีกว่าสายพันธุ์แม่ แต่ส่วนใหญ่ไม่มีความแตกต่างจากสายพันธุ์แม่อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และรังสีมีแนวโน้มชักนำให้เห็ดออกดอกได้เร็วกว่าสายพันธุ์แม่เป็นเวลา 1-2 วัน



ซ้ายมือเป็นภาพสายพันธุ์แม่ No.2-4



ส่วนอีก 2 ภาพเป็นเห็ดฟางที่ผ่านการฉายรังสี 0.5 และ 1.0 kGy



ซ้ายมือเป็นภาพสายพันธุ์แม่ No.9

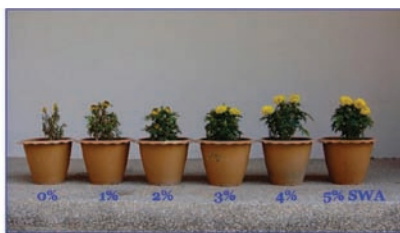


ส่วนอีก 2 ภาพเป็นเห็ดฟางที่ผ่านการฉายรังสี 0.25 และ 0.75 kGy



พอลิเมอร์ดูดซึมน้ำสูง (Superwater absorbent polymer, SWA) ที่ผลิตโดยสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) มีลักษณะเฉพาะ คือเป็นพอลิเมอร์ที่ผลิตจากแป้งมันสำปะหลัง ซึ่งเป็นพอลิเมอร์ธรรมชาติที่สามารถย่อยสลายได้ แล้วใช้กระบวนการทางรังสีในขณะเตรียมทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างโมเลกุลของพอลิเมอร์จนมีคุณสมบัติสามารถดูดซับน้ำและเก็บน้ำได้ในปริมาณ 200-230 เท่าของน้ำหนักแห้ง ดังนั้นจึงมีศักยภาพในการนำไปประยุกต์ใช้ในทางการเกษตรเพื่อรักษาความชื้นของดิน ลดปริมาณการใช้น้ำในการเกษตร และสามารถแก้ปัญหาการเพาะปลูกในพื้นที่แห้งแล้ง และลดการนำเข้าพอลิเมอร์ดูดซึมน้ำสูงจากต่างประเทศได้ ทั้งนี้ SWA สามารถย่อยสลายในธรรมชาติได้ภายในประมาณหนึ่งปีครึ่ง

มีการทดลองใช้ดินที่ผสม SWA สำหรับการปลูกข้าวโพด ผลการทดลองพบว่าดินที่ผสม SWA สามารถให้อัตรการงอกของเมล็ดข้าวโพดสูงกว่าดินที่ไม่ผสม SWA และให้ค่าความสูง น้ำหนักใบ และน้ำหนักรากของต้นข้าวโพด มากกว่าดินที่ไม่ผสม SWA และเมื่อทดลองผสม SWA กับดินแล้วนำไปปลูกต้นดาวเรืองในอัตราส่วนโดยน้ำหนักของ SWA ต่อน้ำหนักของดินที่ร้อยละ 0-5 โดยน้ำหนัก พบว่า หลังจากทิ้งไว้โดยไม่ให้น้ำเป็นเวลา 3 สัปดาห์ ต้นดาวเรืองที่ปลูกด้วยดินที่ผสม SWA สามารถมีชีวิตอยู่ได้ และให้จำนวนดอกที่มากกว่าดาวเรืองที่ปลูกในดินที่ไม่ผสม SWA นอกจากนี้ได้ทำการทดลองภาคสนามใช้ SWA ในการปลูกข้าวโพดอ่อนที่จังหวัดกาญจนบุรี ผลการทดลองพบว่าสามารถเพิ่มผลผลิตได้ร้อยละ 43 โดยน้ำหนัก และสามารถลดการใช้น้ำในการปลูก



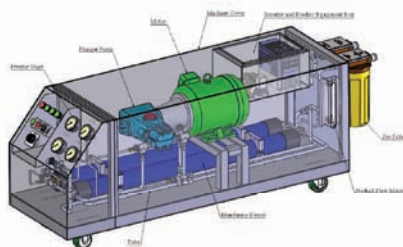
เครื่องกรอง 2 ระบบในการกรองน้ำชุ่นให้เป็นน้ำใส

1. เครื่องกรองน้ำทะเลเป็นน้ำจืด มีอัตราการผลิตน้ำจืด 4,000 ลิตร/วัน ใช้ระบบการกรองรีเวิร์ส ออสโมซิส (RO) ใช้เยื่อกรองเมมเบรนความละเอียด 0.0001 ไมครอน ทำให้สารละลาย สิ่งปนเปื้อน รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ที่มีขนาดใหญ่กว่ารูพรุนของเยื่อกรองเมมเบรนไม่สามารถแทรกตัวเล็ดลอดผ่านไปได้ เพียงแต่น้ำบริสุทธิ์เท่านั้นที่สามารถไหลผ่าน

2. เครื่องกรองน้ำระบบอัลตราฟิเตรชัน สามารถกรองน้ำได้ 1,000 ลิตร/ชั่วโมง โดยน้ำจะไหลผ่าน เส้นใยสังเคราะห์ที่มีรูพรุนความละเอียดประมาณ 0.01 ไมครอน ทำให้ตะกอน สารแขวนลอย โลหะหนักอื่นๆ รวมทั้งเชื้อแบคทีเรียที่มีขนาดใหญ่กว่ารูพรุนของเยื่อกรองไม่สามารถแทรกตัวผ่านไปได้ มีเพียงน้ำใส ที่สามารถไหลผ่าน โดยสิ่งปนเปื้อนที่ถูกดักจับจะถูกกำจัดออกจากระบบเป็นระยะ เพื่อป้องกันการคั่งค้างสะสมภายในเครื่อง

การพัฒนาโดยใช้องค์ความรู้ด้าน วทน.

ประยุกต์ใช้ระบบการกรองรีเวิร์สออสโมซิส (RO) สู่การวิจัยและพัฒนาเครื่องกรองน้ำเพื่อสุขภาพผู้บริโภค ลดการนำเข้าเทคโนโลยีจากต่างประเทศ และสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจโดยรวม



หน่วยงาน :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

Call center วว. โทร. 0 2577 9300 หรือ 0 2577 9000

โทรสาร 0 2577 9009 www.tistr.or.th E-mail : tistr@tistr

3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m									
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ผลิตภัณฑ์จากลองกอง มีคุณค่าทางโภชนาการ อุดมด้วยวิตามินบี ซี ฟอสฟอรัส แคลเซียม และสารแทนนิน มีจำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เครื่องดื่มน้ำลองกอง แยม เยลลี่ ลองกองลอยแก้ว และลองกองแช่อิ่มอบแห้ง การพัฒนาโดยใช้องค์ความรู้ด้าน วทน. คือ เพิ่มมูลค่าผลผลิตการเกษตรที่ล้นตลาด สู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาลองกองให้สามารถบริโภคคนทุกฤดูกาล โดยปัจจุบัน วว. ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีการผลิตทั้งในเชิงสังคมและเชิงพาณิชย์ สร้างรายได้ที่มั่นคงแก่ประชาชน



หน่วยงาน :
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ร่วมกับ :
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลายคลอง จังหวัดจันทบุรี

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ ที่มีภาวะโรคต่างๆ ที่มักพบในผู้สูงอายุ เช่น โรคกระดูกพรุน โรคสมองและระบบประสาท โรคเบาหวาน โรคข้อ (เกาต์) โรคหัวใจและหลอดเลือด โดยได้จัดทำเป็นอาหารมื้อหลัก อาหารว่าง และเครื่องดื่ม ที่เป็นเมนูสุขภาพ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีปริมาณที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของผู้สูงอายุ

ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุช่วยชะลอและป้องกันภาวะเจ็บป่วยด้วยโรคเรื้อรังต่างๆของผู้สูงอายุ ช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายของรัฐบาล ในการรักษาพยาบาลและดูแลได้อย่างเป็นรูปธรรม ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร จากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในประเทศมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับโรคต่างๆ เพิ่มมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังตลาดต่างประเทศ และนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตมาถ่ายทอดสู่ภาคอุตสาหกรรม เพื่อนำไปผลิตได้ในเชิงพาณิชย์ ซึ่งจะช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน และสร้างความเข้มแข็งให้แก่ประเทศต่อไป



ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุที่มีการโรคเบาหวาน



ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุที่มีการโรคหัวใจและหลอดเลือด



ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุที่มีการโรคเกาต์



ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุที่มีการโรคกระดูกพรุน



ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุที่มีการโรคสมองและระบบประสาท



หน่วยงาน :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ข้าวแต่นบาร์ลำไยเคลือบ ช็อคโกแลต

B3

ข้าวแต่นอำพัน ผลิตและจำหน่ายข้าวแต่นรสชาติต่าง ๆ ทั้งปลีกและส่งขายภายใน
จังหวัดลำปางและต่างจังหวัด

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้เข้ามาให้ความช่วยเหลือ
โดยพัฒนาสูตรกระบวนการผลิตและการขึ้นรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าข้าว เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ
ข้าวแต่นบาร์ลำไยเคลือบช็อคโกแลต พร้อมพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการค้าปลีก ยกกระดับข้าวแต่น
ให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่แปรรูปเพิ่มมูลค่าและเพิ่มอายุการเก็บรักษา สามารถขายได้นานขึ้น
เปิดตลาดใหม่ได้เยอะขึ้น และสามารถเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน 100%



หน่วยงาน :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ร่วมกับ :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ข้าวแต่นอำพัน

100 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100

โทร/โทรสาร : 0 5436 0272

มือถือ : 08 9759 1886

E-mail : aumpunkaotan@hotmail.com

จากการสังเกตของผู้ประกอบการที่ขายผลิตภัณฑ์ปลาράบปรุงสุก พบว่าผู้บริโภคมีความต้องการบริโภคปลาράบปรุงสุกเพิ่มมากขึ้นถือเป็นโอกาสทางธุรกิจ โดยมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาράบที่ส่งออกได้ มีน้ำหนักเบาจ่ายต่อการขนส่ง จึงร่วมกับนักวิจัยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย พัฒนางานได้ผลิตภัณฑ์ปลาράบก้อน ที่ขนส่งสะดวก และมีรสชาติเป็นที่ยอมรับ มุ่งพัฒนาปรับปรุงวางแผนจนสามารถได้เป็น OTOP 5 ดาว และได้รับความไว้วางใจจากธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมเพื่อให้วงเงินไปซื้อเครื่องจักรและเป็นผู้ประกอบการต้นแบบของภาคอีสาน



หน่วยงาน :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ร่วมกับ :

กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านหนองแฝก

158 หมู่ 4 ถนนอรุณประเสริฐ ตำบลคาคาทอง อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร

ผู้ประกอบการ SME ไทย ที่มีความมุ่งมั่น ในการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่เป็นผลไม้เศรษฐกิจของจังหวัด ได้แก่ เงาะนาสารจังหวัด สุราษฎร์ธานี ด้วยเทคโนโลยีการเชื้อมอบแห้ง เทคโนโลยีกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานและ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่ายในระดับสากล ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์เงาะเชื้อมอบแห้ง ยกระดับสินค้าเป็นสินค้า premium ปัจจุบัน มีการจัดจำหน่ายสินค้าใน ห้างสรรพสินค้า ร้านขายของฝากในสนามบิน ร้านเพื่อสุขภาพ เช่น Maxvalue Golden place เป็นต้น และกำลังขยายการจัดจำหน่ายสู่ประเทศ จีน และรัสเซีย โดย วว. ยังคงให้การสนับสนุน อย่างต่อเนื่อง ด้านการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อผลิตในระดับอุตสาหกรรม การบริหารจัดการ supply chain รวมทั้งจัดหาที่ปรึกษาทางธุรกิจ หาผู้ประสงค์ร่วมทุน และ เงินกู้ดอกเบี้ยต่ำ เพื่อปรับธุรกิจเป็นเพื่อส่งออก อีกทั้งได้รับสนับสนุนจาก กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ในการเพิ่มศักยภาพด้านการส่งออกและ ร่วมงานการนำเสนอสินค้าอาหาร ระดับโลก งาน Thaiflex 2015 สินค้าได้ผ่านการรับรองจาก ออย. และได้รับเครื่องหมาย ฮาลาล



หน่วยงาน :

บริษัท นาสาร ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด

191 ถนนพหลุศิริ ตำบลนาสาร อำเภอนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84120

โทร 077 249 482

B6

เกสซ์โกชนาภัณฑ์บำรุงสมอง และเสริมสร้างความจำ MD Mate

MD Mate เป็นความสำเร็จของ วว. ในการวิจัยและพัฒนาเกสซ์โกชนาภัณฑ์บำรุงสมองและเสริมสร้างความจำ มีกลไกการออกฤทธิ์ในการยับยั้งการทำลายประสาท Acetylcholine โดยออกฤทธิ์คล้ายเป็น Acetyl cholinesterase inhibitor ได้เช่นเดียวกับ Ancept (donepezil) ซึ่งเป็นยารักษาอาการโรคอัลไซเมอร์ สามารถนำเอามาใช้ได้ทั้งในเด็กที่ต้องการช่วยเสริมประสิทธิภาพในการจดจำและการเรียนรู้และผู้สูงอายุที่มีอาการเริ่มต้นของภาวะสมองเสื่อม



หน่วยงาน :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ร่วมกับ :

บริษัท อาณาจักรสุขภาพ จำกัด

800/34 ซอยรามคำแหง 39 (เทพศิลา1) ถนนประชาอุทิศ วังทองหลาง

เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร 10310

โทร 0 2196 1964

ผลิตภัณฑ์ยาและเวชสำอางจากสารสกัดสมุนไพรไทย อาทิ ไพล ชิง มะกรูด ตะไคร้ พริกไทย ผักบุ้ง ขมิ้นชัน บอระเพ็ด พุงช้าง ฟักข้าว เมล็ดองุ่น ลองกอง กล้าย มะนาว ดอกบัวสาย พุทธรักษา เห็ดนางรมทอง นางรมดอย เห็ดเผาะ เพชรสังฆาต เป็นต้น มีสรรพคุณ ในการป้องกัน รักษาโรค ต้านอนุมูลอิสระ ไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม นับเป็นการเพิ่มมูลค่า สมุนไพรซึ่งเป็นความหลากหลายทางชีวภาพของประเทศด้านทรัพยากรอย่างสร้างสรรค์ วว. เพิ่มมูลค่าสมุนไพรของไทยด้วยองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผสมผสานกับภูมิปัญญา ของไทยที่มีการสะสมองค์ความรู้จากภูมิปัญญาพื้นบ้านเข้าพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาและเวชสำอางจากสารสกัด สมุนไพรหลายชนิด ผลิตภัณฑ์ได้มีการนำไปใช้อย่างแพร่หลาย ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีการผลิตสู่ภาคเอกชน ช่วยลดการนำเข้าเวชภัณฑ์จากต่างประเทศ และช่วยสร้างงาน สร้างรายได้ สร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของประเทศอย่างเป็นรูปธรรม



หน่วยงาน :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ร่วมกับ :

บริษัท ไบโอเทคโนโลยี แอนด์ บิซิเนส จำกัด

138 ซอยเพชรเกษม 63/4 ถนนเพชรเกษม แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพมหานคร 10160

โทร 0 2444 4484

เกษตรกรยางพารา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่มีความมุ่งมั่น ประสงค์ที่จะต่อสู้กับราคาน้ำยางตกต่ำ นำน้ำยางมาแปรรูปเพื่อเป็นสินค้าชุมชน และเป็นสินค้าตอบสนองภาคบริการด้านการเกษตรกรรม การประมง ในจังหวัด

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้นำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ด้านนวัตกรรมวัสดุ วิศวกรรมและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มายกระดับเพื่อให้ผู้ประกอบการมีความอยู่รอดในอาชีพ มีต้นทุนการผลิตที่สามารถแข่งขันได้ รวมทั้งผลิตให้ได้ในระดับอุตสาหกรรม และมีมาตรฐานสินค้า รวมทั้งส่งเสริมและให้ความรู้ด้านธุรกิจ การบริหารจัดการสินค้า เพื่อให้ผู้ประกอบการปรับจากวิถีเกษตรกรรมมาเป็นนักธุรกิจอย่างมีคุณภาพ



หน่วยงาน : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ร่วมกับ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาวสวนยางบ้านในสวน อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
หัวหน้ากลุ่ม นายสมเกียรติ จำปาดง โทร : 081 893 3841

กลุ่มอาชีพบ้านสบู่ ผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรจากน้ำมันพืชหลายชนิดทำปฏิกิริยากับด่าง เกิดเป็นสบู่กับกลีเซอริน ซึ่งกลีเซอรินที่ได้จากปฏิกิริยา เป็นกลีเซอรินธรรมชาติ ช่วยบำรุงผิว ให้ชุ่มชื้นไม่แห้งกร้าน ใช้แล้วไม่ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อผิว สบู่ที่ได้รับความนิยมได้แก่ สบู่ กวาวเครือขาว - น้ำแร่ สบู่ส้ม สบู่มะขาม สบู่มั่งคุด

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดย กรมวิทยาศาสตร์บริการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี การผลิตสบู่ก้อนสมุนไพร และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางว่าด้วยสุขลักษณะ ทั่วไป (GHP) และได้ช่วยปรับปรุงสูตรสบู่ก้อนให้มีปริมาณไขมัน และปริมาณไฮดรอกไซด์ที่เหมาะสมตามเกณฑ์มาตรฐาน ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกในการปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอางให้ถูกสุขลักษณะ การเก็บรักษาคุณภาพสบู่ก้อน สบู่ก้อนกวาวเครือขาวผสมน้ำแร่

ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐาน : ผลิตภัณฑ์ชุมชนสบู่ก้อน (ผช.94/2552)



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ:

กลุ่มอาชีพบ้านสบู่

76 ม.4 ต.ประเสริฐมนูกิจ แขวง 8 แขวงจระเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230

นายวัชร จันทรวีรุท

โทร 086 524 2552

สมุนไพรแต่ละชนิดมีประโยชน์และสรรพคุณต่างกัน กลุ่มทรัพยากรสมุนไพรเกิดแนวคิดนำสมุนไพรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบเครื่องสำอางหลากหลายชนิด เช่น โลชั่นขมิ้น ช่วยบำรุงผิวให้ชุ่มชื้น โลชั่นมะเฟือง ช่วยทำให้ผิวกระจ่างใส สบู่เหลวมะกรูด ช่วยบำรุงผิวหน้าที่หมองคล้ำ แชมพูตำลึง ช่วยลดอาการผมร่วงและจัดทรงผม

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการใช้องค์ความรู้การทดสอบทางห้องปฏิบัติการไปให้คำแนะนำ ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิต สบู่ก้อนสมุนไพร แชมพูสมุนไพร การเตรียมสารสกัดสมุนไพร รวมถึงหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GHP) กลุ่มฯ ได้พัฒนาจนผลิตภัณฑ์แชมพูของกลุ่มได้รับการรับรองมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน : ผลิตภัณฑ์ชุมชนแชมพู (มผช.92/2552)



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

กลุ่มทรัพยากรสมุนไพรวิสาหกิจชุมชน

นางอุดมสิน ธรรมณัฐสกุล

10/639 ม.7 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

โทร. 086 849 3210

ออมสิน แร่ธาตุอาหารเสริมระดับนาโนที่ออกฤทธิ์เป็นยาและวัคซีนสำหรับพืช บริษัท GIB ได้รับการบ่มเพาะธุรกิจเทคโนโลยีจาก สวทช. โดยได้รับการสนับสนุนด้านเทคโนโลยีจาก iTAP และได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก BIOTEC



ออมสิน

Nanochitobio Technology









“ช่วยลดอัตราการใช้ปุ๋ยเคมี สารเคมี และยาฆ่าแมลงได้”

เพิ่มผลผลิต ส่งเสริมความต้านทานโรคและแมลง

ได้รับการสนับสนุนเทคโนโลยีและทุนวิจัยจาก












หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บริษัท กรีน อินโนเวทีฟ ไบโอเทคโนโลยี (GIB)

ผู้ประสานงาน

หมอกสิเดช

โทร. 089 199 9818

B12-13

พัดลมไอเย็น และเครื่องล้างผักไฮโดรโซน

ผู้นำพัดลมไอเย็นและพัดลมไอเย็น ทางเลือกใหม่ของความเย็นสบายโดยไม่ต้องใช้แอร์ ประหยัดพลังงานและไม่สร้างมลภาวะ ได้รับการสนับสนุนจากโครงการ iTAP ในการวิจัย พัฒนาทำให้ ไอเย็นที่ได้มีขนาดเล็กลง ด้วยเทคนิคแรงเหวี่ยงหนีศูนย์กลาง (Centrifugal force) แทนการให้ระบบหัวฉีดแรงดันสูงแบบเดิมที่ต้องนำเข้าชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศ จึงช่วยลดการอุดตันของท่อส่งน้ำ ทำให้ง่ายต่อการบำรุงรักษา ผู้ใช้งานไม่เจอปัญหาจุกจิก และประหยัดพลังงาน



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บริษัท มาสเตอร์คูล อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด (มหาชน) จ.กรุงเทพฯ

ผู้ประกอบการ

คุณวรวงศกรณ์ ดีกระมน 085 985 7574

E-mail : worrawongsakorn@masterkool.com



ผลไม้ที่ผ่านการบ่มด้วยกระบวนการสมัยใหม่ที่ไม่ทำให้เกิดสารพิษตกค้างในผลไม้
ผลไม้สด: มะละกอแขกดำ มะละกอฮอลแลนด์ มะละกอฮาวาย

ผลไม้แปรรูป : มะละกอบแห้ง ผลัดภัณฑ์ fruit ball ที่ผลิตมาจากน้ำผลไม้สด 100%

ได้รับความช่วยเหลือจากโครงการ iTAP ในการ
พัฒนาเทคนิคการบ่มให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ ไม่มีสารพิษ
ตกค้างเพื่อการส่งออก และพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป
รวมทั้งพัฒนาระบบการผลิตที่ปลอดภัยตามมาตรฐาน
ThaiGAP



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บจก.ซี โอ สวนสระแก้ว จ.สระแก้ว

ผู้ประสานงาน

คุณเปรมรัตน์ ชสสุวรรณ โทร 080 568 0808

คุณวรรณนิภา แก้วสมนึก โทร 0 2997 8591

E-mail : sskfruit1989@gmail.com



B16

ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ผักหวานป่า

ผักหวานเป็นผักที่มีคุณค่าประโยชน์สูง มีสารต้านอนุมูลอิสระ และมีวิตามินสูงไม่แพ้
ชาเขียว บริษัทจึงมีความคิดในการพัฒนาเป็นขนมผักหวานทอดกรอบปรุงรส เพื่อเป็นทางเลือก
ที่ตอบโจทย์ของผู้บริโภคที่ชื่นชอบการทานขนมทอดกรอบและห่วงใยต่อสุขภาพ

ผู้ประกอบการได้รับความช่วยเหลือจากโครงการ iTAP ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
ผักหวานป่าทอดกรอบปรุงรส พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต เพื่อให้คงความกรอบ คุณภาพ
สม่ำเสมอ และดีต่อสุขภาพ



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บริษัท สวนเย็นสบาย จำกัด จังหวัดลพบุรี

ผู้ประสานงาน

คุณชนัน สีโศกา

โทร : 081 018 0093

E-mail : God-kit@hotmail.co.th



ถั่วลิสงเคลือบรสชาติดังกล่าว ใช้เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ และเทคนิคการเคลือบถั่ว
ที่เฉพาะ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพระดับพรีเมียม

ได้รับความช่วยเหลือจากโครงการ iTAP ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยี
ขั้นสูงในการผลิตถั่วเคลือบปรงรส พัฒนาสูตร ปรับปรุงวัตถุดิบและกระบวนการผลิต เพื่อให้
ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพในระดับพรีเมียม



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บริษัท ลิลี่ โทเบก้า จำกัด จังหวัดชลบุรี

ผู้ประสานงาน

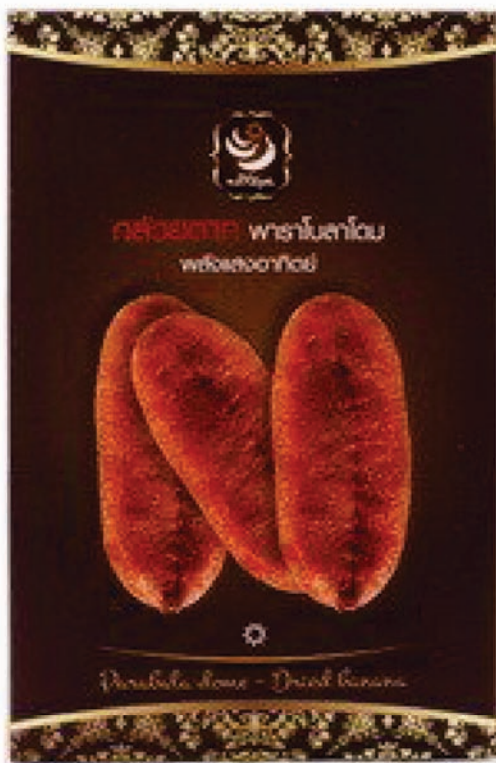
คุณธนกร

โทร : 081 350 3905 และ 081 821 8002

E-mail : thanakorn@lilytobeka.com

ผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย กล้วยตากอบน้ำผึ้ง, กล้วยน้ำว้าอบแห้ง, กล้วยตากพาราโบลา
ที่ผ่านการตากแดดในโดมพลังงานแสงอาทิตย์

ได้รับความช่วยเหลือจากโครงการ iTAP ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

ห้างหุ้นส่วนจำกัด นิตยา 2509 จังหวัดพิษณุโลก

ผู้ประกอบการ

นางสาวจิราภรณ์ ขาวทรงธรรม

โทร : 087 848 7737

E-mail : nittaya_banana@hotmail.co.th



มะม่วงกวน ตรา “เนรัญชลา”

B19

มะม่วงกวนแบบแผ่นอบแห้งด้วยระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ด้วยพาราโบลาพลังงานแสงอาทิตย์

ได้รับความช่วยเหลือจากโครงการ iTAP ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปและพัฒนากระบวนการผลิตให้สะอาด และถูกสุขลักษณะ



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปผลไม้อำเภอบางค้อ จังหวัดฉะเชิงเทรา

ผู้ประสานงาน

คุณวาสินี แฉ่งสุคนธ์

โทร : 087 827 2855

E-mail : naranchara_bangkla@hotmail.com

ผักกาดดองเปรี้ยวเสริมจุลินทรีย์โพรไบโอติก นวัตกรรมล่าสุดยกระดับเมนูพื้นบ้านเข้าสู่ตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพ

การค้นคว้า วิจัยและพัฒนาของผักกาดกระป๋องตรา "นกพิราบ" ร่วมกับศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) กำลังวิจัยทดสอบใช้จุลินทรีย์กลุ่มโพรไบโอติกในขั้นตอนการหมัก ซึ่งเป็นจุลินทรีย์กลุ่มเดียวกับที่ใช้ในการผลิตโยเกิร์ตและนมเปรี้ยว จึงให้ประโยชน์กับร่างกายทั้งยังเป็นมิตรกับระบบย่อยอาหารด้วย



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเฟิง 1958)

ผู้ประสานงาน

คุณดลธิดา

โทร 086 900 9005

E-mail : dolthida@peacecanning.co.th



ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา OTOP 5 ดาวของจังหวัดชุมพร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน
อย. เดิมกลุ่มพรจันทรฟู๊ดโปรดักส์ มีปัญหาคุณภาพผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาไม่เป็นไปตามมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

ปี 2558 กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ นำ
องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไปให้คำแนะนำด้านการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์
และสนับสนุนด้านการตรวจวิเคราะห์ทดสอบตามมาตรฐาน มผช. 328/2555 เพื่อผลักดัน
ให้เข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐาน มผช. แนะนำการใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนของ
จุลินทรีย์ (SWAB TEST) เพื่อทดสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาด พื้นผิวภาชนะ
อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร เช่น เครื่องบดผสม โต๊ะปฏิบัติการ เป็นต้น เพื่อเพิ่มขีดความสามารถ
ในการแข่งขัน โอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

พรจันทรฟู๊ดโปรดักส์

200 หมู่ที่ 1 ตำบลปากน้ำ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร

ผู้ประสานงาน

คุณอรษา อุสายพันธ์

โทร: 081 894 7525



ผลิตภัณฑ์เครื่องต้มธัญญาหารสำเร็จรูป ซีเรียลบาร์ เพื่อสุขภาพ เป็นอาหารเข้า
ธัญพืชสำเร็จรูป เหมาะกับทุกเพศ ทุกวัย เนื่องจากมีวิตามินและแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกาย
ผสมธัญพืชโฮลเกรน ออร์แกนิกปลอดสารพิษที่ไม่ผ่านการขัดสีกว่า 8 ชนิด (ข้าวเหลือง
ข้าวขาว ลูกเดือย ถั่วดำ ข้าวฟ่าง ข้าวโพด ข้าวกล้องหอมนิล และข้าวกล้องแดง)

ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ “การผลิตเครื่องต้มธัญชาติ”
ในปี 2549 โดยนำความรู้กระบวนการผลิต ด้วยเทคนิคการผลิตจากเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง
ไปผลิตสินค้าในเชิงพาณิชย์ ปัจจุบันมีการส่งสินค้าไปจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า เช่น บิ๊กซี
เทสโก้โลตัส ฟู้ดส์แลนด์ และส่งจำหน่ายในต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ฮองกง ฯลฯ

ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐาน : ออ. มผช. และ มาตรฐานสากล



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

บริษัท ของเดอร์ ไทยออร์แกนิกฟู้ด จำกัด

108 ถนนสนามบินน้ำ ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

ผู้ประสานงาน

คุณสุวรรณา จิวัฒน์ไพฑูรย์

โทร : 0 2967 1200-1, 0 2526 8459

website : www.xongdur.com

กล้วยเล็บมือนางเป็นผลไม้เอกลักษณ์ของจังหวัดชุมพร นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิด เช่น กล้วยเล็บมือนางอบ กล้วยทอดกรอบ กล้วยเคลือบช็อคโกแลต

ปี 2557 กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยี การแปรรูปผลไม้และพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ เทคนิคกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอ ณ เทศบาลเมืองหลังสวน อ.หลังสวน จังหวัดชุมพร ส่งเสริมผลักดันให้กลุ่มชุมชน ยื่นขอการรับรองคุณภาพ Primary GMP, GMP และยื่นขอ อย. สินค้าวางจำหน่ายภายในร้านเซเว่น อีเลฟเว่น และส่งจำหน่ายในกรุงเทพฯ และจังหวัดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน : อย. มผช. และ มาตรฐานฮาลาล



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

บริษัท เอส.ที.โอ.มาร์เก็ตติ้ง (1995) จำกัด

13 หมู่ 3 ตำบลแหลมทราย อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร 88110

ผู้ประสานงาน

คุณศรีภา แสงฟ้าสุวรรณ

โทร : 086 511 9577

ปลาต้มเป็นการถนอมอาหารโดยการทำให้เปรี้ยว ใช้เกลือเป็นองค์ประกอบหลัก บรรจุด้วยสารปรุงแต่งซึ่งเป็นวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น ข้าวสุก ข้าวเหนียว กระเทียม ผลิตภัณฑ์ปลาต้มประกอบด้วย ปลาต้มทั้งตัว ปลาต้มชิ้น และปลาต้มฟัก

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปลาต้มสมุนไพร ให้ความรู้กระบวนการผลิตที่เหมาะสม สะอาด ปลอดภัย เพื่อให้ถูกหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน : อย.



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

วิสาหกิจชุมชน ปลาต้ม ประกอบจิตรี

105 หมู่ 5 บ้านกล้วย ตำบลบ้านกล้วย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ผู้ประสานงาน

คุณสิงห์ทอง กระคู่

โทร : 081 853 6920, 036 471 545



โคโตซาน เป็นวัสดุชีวภาพเกิดในธรรมชาติสกัดมาจากโคดินที่ได้มาจากเปลือกกุ้ง กระดองปูและแกนปลาหมึก ซึ่งมีคุณสมบัติที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ จึงเป็นสารที่มีความปลอดภัยในการใช้กับมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตามโคโตซานที่สกัดได้นั้นจะมีขนาดโมเลกุลใหญ่ ไม่เหมาะกับพืชที่จะดูดซึม จึงต้องย่อยโมเลกุลของโคโตซานให้เล็กลง ซึ่งสามารถทำได้หลายวิธี เช่น ใช้เอนไซม์ ใช้สารเคมี และใช้รังสีแกมมา แต่การใช้รังสีแกมมาในการย่อยสลายโคโตซานนั้น มีข้อดีกว่าวิธีอื่นเนื่องจาก 1) ช่วยตัดสายโมเลกุลโคโตซานให้เล็กลง ทำให้พืชสามารถดูดซึมได้ดีกว่า 2) รังสีแกมมาช่วยฆ่าเชื้อโรคต่างๆ ที่ปนเปื้อนมากับโคโตซาน ทำให้โรคไม่แพร่ไปสู่พืช 3) ไม่มีสารเคมีตกค้าง ทำให้ปลอดภัยต่อผู้ใช้ สัตว์เลี้ยงและสิ่งแวดล้อม 4) สามารถเร่งการเจริญเติบโตของต้น และเมล็ด และเพิ่มการดูดซึมแร่ธาตุของพืช

ผู้วิจัยได้นำสารละลายโคโตซานฉายรังสีไปทดลองฉีดพ่นในต้นมะขวิด ดอกดาวเรือง ข้าว และมันสำปะหลัง พบว่าต้นมะขวิดและข้าว ให้ผลผลิตสูงกว่าต้นที่ไม่ฉีดพ่น ส่วนดอกดาวเรืองที่ฉีดพ่นด้วยสารละลายโคโตซานจะมีขนาดดอกใหญ่กว่า ในมันสำปะหลังที่ฉีดพ่นด้วยสารละลายโคโตซานจะมีการเจริญเติบโตเร็วกว่า นอกจากนั้นการเป็นโรคของพืชที่ฉีดด้วยสารละลายโคโตซานฉายรังสีจะลดลงด้วย

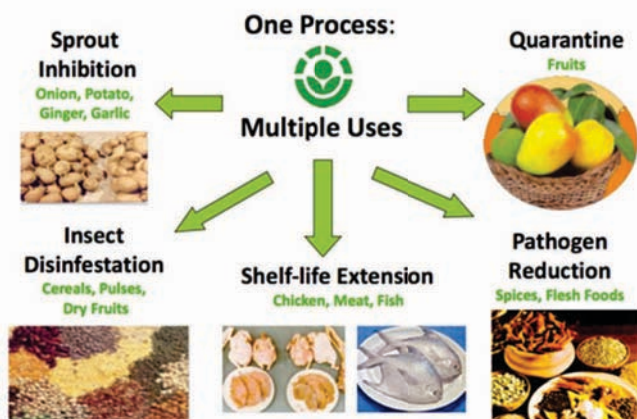
ขนาดบรรจุในขวด 1 ลิตร และขนาดทดลอง 200 CC



การฉายรังสี คือ การส่งผ่านพลังงานจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่งซึ่งสามารถเกิดได้จากธรรมชาติและมนุษย์สร้างขึ้น รังสีอาจจะเป็น คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า เช่นคลื่นวิทยุ แสงสว่าง หรือ อนุภาค เช่น แอลฟา เบตา การฉายรังสีมีประโยชน์ในหลายๆ ด้าน เช่น ปรับปรุงพันธุ์พืช ยับยั้งการงอก ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงลดเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและสมุนไพรกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในเห็ด เป็นต้น

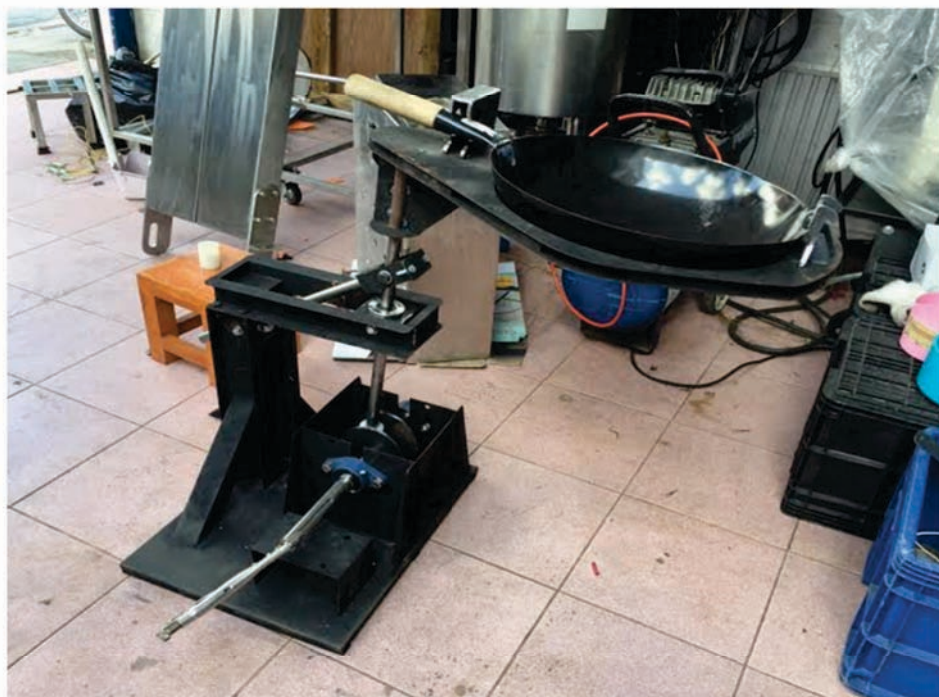
องค์การอนามัยโลก องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ และทบวงการพลังงานปรมาณูระหว่างประเทศ ได้สรุปผลการทดลองความปลอดภัยของอาหารฉายรังสี ในปี พ.ศ. 2523 ว่า “อาหารใดๆ ก็ตามที่ผ่านมาการฉายรังสีในปริมาณเฉลี่ยไม่เกิน 10 กิโลเกรย์ ไม่ก่อให้เกิดโทษและอันตราย ไม่ก่อให้เกิดปัญหาทางโภชนาการและจุลชีววิทยา และไม่จำเป็นต้องทดสอบความปลอดภัย”

ความปลอดภัยของอาหารฉายรังสี คือ 1) ไม่แตกต่าง เพราะการฉายรังสีเป็นการส่งผ่านพลังงานไปยังภาชนะบรรจุและผ่านออกมา ไม่มีการเปิดภาชนะบรรจุ 2) การควบคุมมีกฎหมายที่ออกโดยกระทรวงสาธารณสุขระบุว่าอาหารฉายรังสีในอาหารต้องไม่เกิน 10 กิโลเกรย์ และ 3) คุณค่าทางอาหารยังคงมีสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการอยู่ครบถ้วนหรืออาจลดลงไปบ้างอาจจะวัดได้ในระดับที่ต่ำมากถ้าฉายเพื่อในปริมาณรังสีที่สูง อาจทำให้คุณค่าทางโภชนาการลดลงไปใกล้เคียงกับการปรุงอาหารหรือการแช่แข็ง



อาหารฉายรังสี

เครื่องจักรถูกออกแบบให้ สามารถผัด คลุก อาหาร ควบคุมความร้อนที่ใช้โดยการ
ปรับปริมาณแก๊สด้วยโปรแกรม PLC โดยที่ระบบการเติมส่วนผสมลงกะทะ ควบคุมด้วยระบบ
PLC ทำให้ ปริมาณ และรสชาติอาหารคงที่ สม่ำเสมอ



หน่วยงาน :

สำนักงานวัฒนธรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

ร่วมกับ :

บริษัท iELECTRIC จำกัด

ผู้ประสานงาน

คุณसानนท์ รักเกื้อ

โทร. 096 2912 188

E-mail : sanon.rukkue@gmail.com



การเพาะถั่วงอกสามารถทำได้มากมายหลายวิธี มีข้อดีข้อเสียแตกต่างกันไปตั้งแต่ใช้แรงงานคนรดน้ำ หรือใช้ระบบไฟฟ้าเป็นควบคุมการให้น้ำ ซึ่งถือว่ายุ่งยากหรือบางระบบซับซ้อนเกินไป แต่เครื่องนี้จะใช้ระบบกาลักน้ำ รดกระจายน้ำแบบฝักบัวรดน้ำและสามารถบังคับให้หยุดไหลได้ หรือตั้งระดับให้น้ำไหลได้มากน้อยตามต้องการได้ โดยการควบคุมหรือเปลี่ยนอัตราหัวจ่ายน้ำตามต้องการ และสามารถควบคุมโดยการยกปลอกออกหรือปรับระดับด้านล่างของปลอกให้อากาศเข้าระดับใดตามต้องการ ดังนั้น เครื่องนี้ทำงานสะดวกเหมาะที่จะเพาะเมล็ดถั่วต่าง ๆ หรือเมล็ดพืชบางชนิดเอาไว้บริโภครับประทานในครอบครัว ซึ่งจะได้คุณภาพดีสะอาดปลอดภัยจากสารพิษและสด ซึ่งมีสารเอนไซม์ซึ่งมีคุณค่าต่อมนุษย์

ราคาจำหน่าย

เครื่องเพาะขนาดครัวเรือน (2 กก.) ราคา 900 บาท

เครื่องเพาะขนาด SMEs/ร้านขายถั่วงอก (10 กก.) ราคา 2,200 บาท



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

รศ.มนตรี คำชู

ภาควิชาวิศวกรรมชลประทาน คณะวิศวกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน

1 หมู่ 6 ถนนมาลัยแมน ตำบลกำแพงแสน อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม

โทร 085 449 5552



ข้าวกล้องงอกไร้มอด เป็นนวัตกรรมในการนำข้าวกล้องมาแช่น้ำเพื่อทำให้เกิดการงอกของเมล็ดข้าวกล้อง และนำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์ เพื่อประหยัดพลังงาน

โรงเรือนที่ใช้ตากข้าว มุงหลังคาด้วยพลาสติกกันฝน ด้านข้างเป็นมุ้งตาข่ายเพื่อป้องกันฝุ่นและแมลง ชั้นตากข้าวสูงจากพื้น 70 เซนติเมตร ช่วยในการถ่ายเทความชื้น ทำให้ข้าวแห้งเร็ว

ข้าวกล้องงอกที่หุงสุกจะมีเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่มกว่าข้าวกล้องธรรมดา สารอาหารในข้าวกล้องงอก ประกอบด้วย สารกาบา กรดโฟลิก วิตามินซี วิตามินอี และใยอาหาร ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง โรคเบาหวาน และช่วยในการควบคุมน้ำหนัก



หน่วยงานที่สนับสนุนการถ่ายทอดเทคโนโลยี

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

วิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวตำบลวังดิน

เลขที่ 41 หมู่ 3 ตำบลวังดิน อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี

ติดต่อ : นางมารศรี สิงห์แสวง โทร. 081 887 7935

ปลาร้าเหริญทอง ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกลางสามัคคี อำเภอสอง จังหวัดแพร่ เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับความนิยมในพื้นที่ยาวนานร่วม 20 ปี ผลิตภัณฑ์ปลาร้าเหริญทองมี 2 รูปแบบคือ ปลาร้าบรรจุถุง และปลาร้าก้น กลุ่มแม่บ้านฯ เล็งเห็นโอกาสการขยายตลาดสู่ผู้บริโภคที่ไม่ได้รับประทานปลาร้าดิบและคนรุ่นใหม่ที่ยอมรับประทานอาหารสำเร็จรูป จึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ปลาร้าอบแห้งพร้อมรับประทาน” ที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานโดยไม่ต้องเก็บในตู้เย็น

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกลางสามัคคี ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตปลาร้าอบแห้งที่ได้มาตรฐาน สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยการนำปลาร้ามาทำให้สุก บดเป็นผงและอัดก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีมิดชิด ปิดเปิดสะดวก ช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้นานโดยไม่ต้องอาศัยความเย็น สามารถตอบโจทย์ความต้องการผู้บริโภค ยกระดับผลิตภัณฑ์เป็นสินค้า OTOP และขยายตลาดได้



หน่วยงานที่สนับสนุน

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

วิสาหกิจชุมชนปลาร้าอบเหริญทอง

เลขที่ 51 หมู่ 5 ตำบลบ้านกลาง อำเภอสอง จังหวัดแพร่

การติดต่อ: นางมาลัย บุระตะ โทร. 089 556 5840

กลุ่มกล้วยกวบนกะทิสด "แม่อุบล" แปรรูปกล้วยที่ปลูกในพื้นที่เป็นกล้วยกวบนกะทิสด ห่อเป็นรูปข้าวต้มมัดที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม มีการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็น กล้วยกวบนคลุก มะขามและบ๊วย กล้วยกวบนเคลือบช็อคโกแลต จากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม จึงต้องการ พัฒนาระบบการผลิตและบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์และขยายตลาด

กลุ่มกล้วยกวบนกะทิสด "แม่อุบล" ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเครื่องตัด กล้วยกวบน ที่มีชุดลูกกลิ้งแบบใบมีด เพื่อนำมาใช้เพิ่มประสิทธิภาพและมาตรฐานในกระบวนการผลิต โดยสามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ 80 ถาดต่อชั่วโมง ลดต้นทุนการผลิตในเรื่องแรงงาน ผลิตภัณฑ์สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม จนได้รับรางวัลสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มกล้วยกวบนกะทิสด "แม่อุบล"

299/1 หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์

การติดต่อ : นางสาวดวงกมล ศรีสิทธิ์ โทร. 089 614 7744

หมูแดดเดียวและหมูฝอยกรอบโกเนียร์ (OTOP) เป็นผลิตภัณฑ์เนื้อหมูแปรรูปของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมูฝอยกรอบ โกเนียร์ จังหวัดนครสวรรค์ ด้วยรสชาติกลมกล่อมและสามารถเก็บรักษาความกรอบได้นาน ทำให้หมูแดดเดียวและหมูฝอยกรอบโกเนียร์ได้รับความนิยม มียอดขายสูงจำนวนมาก กลุ่มผู้ผลิตจึงต้องการพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน และเพิ่มกำลังการผลิตให้ทันต่อความต้องการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมูฝอยกรอบโกเนียร์ ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิต โดยใช้ “เครื่องตัดหนังหมู” มาเพิ่มประสิทธิภาพและลดระยะเวลาในกระบวนการผลิต รวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และแผนการตลาด ที่สามารถตอบสนองความต้องการของกลุ่มฯ เพื่อเพิ่มการผลิตที่ได้มาตรฐานและขยายตลาดได้



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมูฝอยกรอบโกเนียร์

เลขที่ 150 หมู่ที่ 1 ถนน ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์

โทร.089 791 8923

ผลิตภัณฑ์จากข้าวเหลือง 11 ข้าวหอมมะลิแดง

B31

ข้าวเหลือง 11 และข้าวหอมมะลิแดง เป็นผลิตภัณฑ์ของหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีข้าวเหลืองอินทรี จังหวัดกาฬสินธุ์ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องการคัดเมล็ดพันธุ์และเทคนิคการปลูกข้าวต้นเดียว ที่ลดการใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวและพื้นที่ในการตกกล้า ได้ต้นข้าวที่แข็งแรง ด้านทานโรคแมลงได้ดี ประหยัดน้ำในการทำนาโดยลดการใช้น้ำได้ครึ่งหนึ่งของการทำนาแบบปกติ นาที่ปลูกข้าวต้นเดียวมีช่องว่างระหว่างกอข้าว ช่วยให้กำจัดวัชพืชได้ง่าย ได้ผลผลิตต่อไร่สูง และสามารถลดต้นทุนในการปลูกข้าวได้

ข้าวเหลือง 11 และข้าวหอมมะลิแดง มีเมล็ดสีเหลือง เรียวยาว เมล็ดข้าวมีน้ำหนักดี หุงขึ้นหม้อ และสามารถแปรรูปเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวหรือเส้นหมี่ได้ด้วย



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตกาฬสินธุ์

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

หมู่บ้านข้าวเหลืองอินทรี บ้านโคกอำม ตำบลคงลึง และ บ้านน้ำจั้น ตำบลกมลาไสย

อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์

การติดต่อ: นายชุมพล สิริภักดิ์ โทร. 088 943 1948

กลุ่มสตรีบ้านกุดเรือใหญ่ จังหวัดสกลนคร ผู้ผลิตผ้าฝ้ายมัดหมี่ ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องการตกแต่งผ้าให้มีสมบัติพิเศษด้วยนาโนเทคโนโลยี เช่น ป้องกันรังสียูวี ด้านเบคทีเรีย มีกลิ่นหอม นุ่มลื่น และสะท้อนน้ำ เพื่อเพิ่มมูลค่าและประโยชน์ในการใช้งาน



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาด่าน วิทยาเขตสกลนคร

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

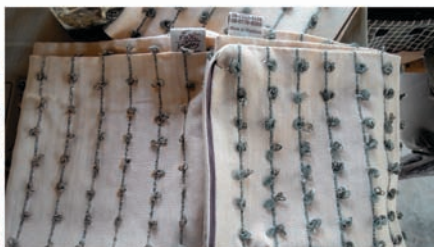
กลุ่มสตรีบ้านกุดเรือใหญ่ จังหวัดสกลนคร

การติดต่อ : นางสาวเพชรคำ แป้นไชยวงศ์ โทร. 084 728 5892



"หมู่บ้านทอ ดัก จัก สาน" หนึ่งในหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จังหวัดสกลนคร เริ่มต้นจากที่พระอาจารย์ณรงค์ มหาบุญญญิกโก ขุน ที่ปรึกษากลุ่มฯ ได้เข้ามาหาข้อมูลเพื่อพัฒนาสินค้าของชุมชน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร และได้เห็นผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่ที่เป็นงานต้นแบบจากการวิจัยและพัฒนาของมหาวิทยาลัย พระอาจารย์จึงเข้ามาขอปรึกษาเรื่องการสร้างอาชีพให้กับชุมชนบ้านนาเชือก ซึ่งเดิมมีอาชีพเสริมคือการทอผ้า และย้อมผ้าด้วยสีธรรมชาติ

ชุมชนบ้านนาเชือก ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการย้อมผ้าด้วยสีควายจากควายที่ชาวบ้านเลี้ยงไว้เป็นจำนวนมาก พัฒนาผลิตภัณฑ์จากกกโดยใช้เทคโนโลยีการป้องกันเชื้อรา และการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่สนใจของตลาด ภายใต้ชื่อ "กัฝ้าย" จนได้รับมาตรฐาน OTOP 5 ดาว ก่อเกิดเป็นธุรกิจชุมชนสร้างรายได้ให้กับสมาชิกในกลุ่ม



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

หมู่บ้านทอ ดัก จัก สาน บ้านนาเชือก ตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

การติดต่อ : นางสาวสุณี ไชยหงษา โทร. 087 222 5256

คุณอำพาพร โทร. 080 176 9285

คลินิกเทคโนโลยี สถาบันพัฒนาอาชีพวังรี เป็นศูนย์ศึกษาฐานเศรษฐกิจพอเพียง ที่ได้รับการรับรองจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินการมาแล้วกว่า 10 ปี และได้สร้างอาชีพให้แก่ผู้สนใจแล้วกว่า 23,000 คน โดยพัฒนาผลผลิตจากทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน พัฒนาดิน น้ำ เมล็ดพันธุ์พืชและการเลี้ยงสัตว์ รวมทั้งสินค้าภูมิปัญญาที่มีอยู่อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อก่อให้เกิดผลผลิตในชุมชน เป็นการช่วยกันขับเคลื่อนเศรษฐกิจของชุมชนร่วมกัน พร้อมติดอาวุธทางปัญญา เพื่อเปลี่ยนความคิดและสร้างอนาคตที่สามารถแข่งขันกับคนอื่นได้

ผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ มีหลายอย่าง เช่น ไส้กรอกวังรี (นครนายก) ปลาแดดเดียว (สิงห์บุรี) ขนมเปี๊ยะประทุมทิพย์ (สิงห์บุรี) และผักปลอดสารพิษ (โคราช) ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในเรื่องมาตรฐานการผลิต การเก็บรักษา การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการตลาด จนเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในเรื่องรสชาติ ความสะอาด และมาตรฐานการผลิต



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีสถาบันพัฒนาอาชีพวังรี

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มครูแอ่ววังรี จังหวัดนครนายก

การติดต่อ : คุณกมลทิพ พชัยวิชิต โทร. 084 075 2929



กลุ่มผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรมครบวงจร อำเภอกระเบน ประสบปัญหาเรื่องหอยนางรมจากการเพาะเลี้ยงของสมาชิกมีจำนวนมาก ล้นตลาด ขาดความรู้เรื่องการจัดการในการจำหน่าย ต้องการแปรรูปหอยนางรม แต่ยังขาดความรู้เรื่องการผลิต และยืดอายุผลิตภัณฑ์

กลุ่มผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรมครบวงจร ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปหอยนางรม ในเรื่องการเลือกคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มาตรฐานการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค การเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ และการตลาด รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบหอยนางรม ซึ่งสามารถจำหน่ายได้ทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด สามารถแก้ไขปัญหาหอยนางรมล้นตลาดได้เป็นอย่างดี



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มแปรรูปหอยนางรม

14/4 หมู่1 ตำบลคลองขุด อำเภอกำแพงแสน จังหวัดจันทบุรี
การติดต่อ : คุณรัชดาภา จำปาศรี โทร. 081 176 7442

กลุ่มผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรมครบวงจร อำเภอวังกระแจะ ประสพปัญหาเรื่องหอยนางรมจากการเพาะเลี้ยงของสมาชิกมีจำนวนมาก ล้นตลาด ขาดความรู้เรื่องการจัดการในการจำหน่าย ต้องการแปรรูปหอยนางรม แต่ยังขาดความรู้เรื่องการผลิต และยืดอายุผลิตภัณฑ์

กลุ่มผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรมครบวงจร ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปหอยนางรม ในเรื่องมาตรฐานการผลิตน้ำพริกให้สะอาดถูกสุขลักษณะ การเก็บรักษาน้ำพริก บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และการตลาด รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกหอยนางรมที่สะอาดถูกสุขลักษณะและปลอดภัย สามารถแก้ไขปัญหาหอยนางรมล้นตลาดได้เป็นอย่างดี



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มแปรรูปหอยนางรม

14/4 หมู่1 ตำบลคลองขุด อำเภอกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

การติดต่อ : คุณรัชดาภา จำปาศรี โทร. 081 176 7442



พริกแกงบ้านตีน

(แกงส้ม แกงเผ็ด แกงกะทิ แกงมัสมั่น)

B36

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพริกแกงบ้านตีน ตำบลเกาะสะบ้า อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน การเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ และการตลาดผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสมุนไพร 4 ชนิด คือ เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงกะทิ เครื่องแกงเผ็ด และเครื่องแกงมัสมั่น ทำให้ได้รับ รางวัลชนะเลิศ อันดับ 1 การประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่นจังหวัดสงขลา ประจำปี 2558



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพริกแกงบ้านตีน

หมู่ 3 ตำบลเกาะสะบ้า อำเภอเทพาจังหวัดสงขลา

การติดต่อ : นางนิภาพร บุญเรืองรุ่ง โทร. 084 855 5857

“กลุ่มแม่บ้านรักษิโตน” น้ำพริกเผาส้มแขก ประสบปัญหาการขาดความรู้ด้านเทคโนโลยีในการผลิต สินค้าไม่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ขาดความรู้เรื่องการบริหารจัดการด้านการขนส่งและการตลาด ไม่สามารถขยายธุรกิจ และต้องการการวางแผนกลยุทธ์ของการดำเนินการการผลิต

“กลุ่มแม่บ้านรักษิโตน” ได้รับการพัฒนากระบวนการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน (GMP HACCP ฮาลาล มผช. อย. และ ISO) การเลือกใช้วัสดุและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน การบริหารจัดการพื้นฐานการตลาดและการเงิน การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปของสินค้า OTOP การทำวิจัยตลาดเชิงพื้นฐาน การพัฒนาสินค้าใหม่ การพัฒนาหีบห่อ ตราสัญลักษณ์สินค้า จนสามารถพัฒนาสินค้าเป็นน้ำพริกเผาส้มแขกที่ได้รับมาตรฐานสินค้า OTOP



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรักษิโตน

เลขที่ 188/2 หมู่ที่ 7 ตำบลทุ่งตำเสา อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

การติดต่อ : คุณไพเราะ กาสศรี โทร. 081 328 1328

เดิมกลุ่มเต้าเจี้ยวแม่ปราณี สั่งซื้อเชื้อจุลินทรีย์จากแหล่งอื่นเพื่อนำมาใช้ในการบววนการผลิตเต้าเจี้ยว ประสบปัญหาคุณภาพของเชื้อที่ได้ไม่สม่ำเสมอ เกิดความเสียหายในการบววนการผลิตบ่อยครั้ง กลุ่มฯ จึงต้องการที่จะผลิตจุลินทรีย์เพื่อทำเต้าเจี้ยวเองภายในกลุ่ม เพื่อควบคุมคุณภาพ และลดความเสียหายที่เกิดขึ้น

กลุ่มเต้าเจี้ยวแม่ปราณี ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องเชื้อจุลินทรีย์ในการผลิตเต้าเจี้ยว โดยใช้ความรู้ด้านจุลชีววิทยาในเรื่องการขยายเชื้อ สามารถผลิตเชื้อจุลินทรีย์ไว้ใช้ผลิตเต้าเจี้ยวเองได้ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลาก ได้รับมาตรฐานสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มสตรีเพื่อการส่งเสริมอาชีพบ้านโคกไคร

เลขที่ 29/1 หมู่ที่ 01 ตำบลมะรุ่ย อำเภอทับปุด จังหวัดตรัง

การติดต่อ : นางปราณี ชูเนมา โทร. 084 625 4693, 089 872 7695

วิสาหกิจชุมชนชาสมุนไพรบ้านตะเสะ ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในเรื่องพัฒนากระบวนการผลิต การเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์และการตลาด ในการผลิตชาสมุนไพรที่ปลูกในท้องถิ่น เช่น ต้นแห้วหมู ต้นเหวี่ยงปลาหมอ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้มาตรฐานปลอดภัยต่อผู้บริโภค



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

วิสาหกิจชุมชนชาสมุนไพรบ้านตะเสะ

เลขที่ 22/1 หมู่ที่ 4 ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง

การติดต่อ : นางอุไรวรรณ ขาวดี โทร. 082 285 8839

กลุ่มไข่เค็มอัญชันบ้านคลองขุดเหนือ ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่อง กระบวนการผลิต การเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ และการตลาด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า เป็นไข่เค็มผสมสมุนไพรที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และปลอดภัยต่อผู้บริโภค



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตรัง

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มไข่เค็มอัญชันบ้านคลองขุดเหนือ

เลขที่ 556 หมู่ 7 ตำบลคลองขุด อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี

การติดต่อ : นางทิพวรรณ ช่อนศรี โทร. 086 597 2717

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำซำหมั่มพันธ์ นำกุ้งเสียบมาแปรรูปกุ้งเสียบสามารถเพื่อเพิ่มมูลค่า แต่ประสบปัญหาผลผลิตกันที่มีอายุสั้นเพียงหนึ่งเดือน และมีการเปลี่ยนสีของผลผลิตกันที่

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำซำหมั่มพันธ์ ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในการ ยืดอายุการเก็บรักษา โดยพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เปลี่ยนจากการทอด เป็นการอบแห้งให้สุกด้วยอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม ทำให้สามารถยืดอายุผลผลิตกันได้นาน 3 เดือน และได้รับการคัดสรรเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำซำหมั่มพันธ์

เลขที่ 121 หมู่ที่ 8 ตำบลท่าซำ อำเภอละพเหลียน จังหวัดตรัง

การติดต่อ : น.ส.สุภัทรา สุวรรณรัตน์ โทร. 089 593 2300



ขนม “บุหงาปุดะ” หรือ ขนม “ดอกคำเจียก” เป็นขนมพื้นเมืองสตูล มีลักษณะเป็นแผ่นแป้งพับเนื้อเนียนบาง กรอบ สอดไส้ด้วยมะพร้าวอ่อนผัดกับน้ำตาล ผสมด้วยสีจากดอกไม้ เช่น สีชมพูจากดอกเฟื่องฟ้า สีม่วงจากดอกอัญชัน และสีเขียวจากใบเตยกลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเกตรี ที่ผลิตขนม “บุหงาปุดะ” ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องกระบวนการผลิตอาหาร การเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ และการตลาด สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นเมืองให้กลายเป็นขนมที่มีการผลิตที่ได้มาตรฐาน สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเกตรี

เลขที่ 52 หมู่ 3 ตำบลเกตรี อำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล

การติดต่อ : น.ส.ศาริณญา กองพล โทร. 085 351 5883

ผลิตภัณฑ์หญ้าหวาน (*Stevia rebaudiana* Bertoni) สามารถใช้เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาล แต่เป็นความหวานที่ไม่ก่อให้เกิดพลังงาน ไม่มีแคลอรี ใช้ลดความอ้วนและระดับน้ำตาลในเลือด และที่สำคัญก็คือสารสกัดที่ได้จากหญ้าหวานที่มีชื่อว่า Stevioside นั้นเป็นสารที่ให้ความหวานมากกว่าน้ำตาลถึง 200-300 เท่า ทนความร้อนสูงถึง 220 °C จึงใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร เครื่องดื่ม และเบเกอรี่ได้ทุกประเภท หญ้าหวานจึงเป็นพืชที่กำลังได้รับความสนใจจากผู้รักสุขภาพเป็นอย่างมาก โดยได้มีการนำไปใช้ในด้านอุตสาหกรรมต่างๆ อย่างได้แก่ เครื่องดื่ม ยาสมุนไพร และด้านการแพทย์

โดยผลิตภัณฑ์ที่จัดจำหน่าย ได้แก่ ใบหญ้าหวานแห้ง สารสกัดจากหญ้าหวาน รูปแบบบรรจุผงของ สารสกัดจากหญ้าหวานรูปแบบผงบรรจุขวด สารสกัดจากหญ้าหวาน สูตรร่น้ำ บรรจุขวดหยด



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท ยูโร เบสท์ เทคโนโลยี จำกัด และ บริษัท ชูการ์เวีย จำกัด

733/748 ซ.พหลโยธิน 80 ถ.วิภาวดีรังสิต ด.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี 12130

โทร : 0 2574 2275, 081 807 2275, 081 881 8495

ผู้ประสานงาน คุณจารุณี แข็งขัน โทร : 089 712 7198

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

เครื่อง Spray dryer ขนาด 5 ลิตร

B39

เครื่องอบทำผงแห้งแบบพ่นฝอย สามารถระเหยน้ำได้ 5 ลิตรต่อชั่วโมงที่ 350 °C ปรับอัตราการพ่นของเหลวได้ละเอียดทุกระดับ สามารถปรับอัตราการไหลของลมร้อนได้ละเอียดทุกระดับ ควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำด้วยอุปกรณ์ปรับกำลังไฟฟ้า สามารถปรับช่วงเวลาอบแห้งของผงภายในถังอบแห้ง ด้วยอุปกรณ์ออกแบบพิเศษเทคโนโลยีเฉพาะของบริษัท เพียบพร้อมด้วยวิธีการพ่นฝอยได้แก่ หัวพ่นแบบลมเป่า
ขนาด 1.1 x 2 x 2.1 เมตร น้ำหนัก 600 กิโลกรัม



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท ยูโร เบสท์ เทคโนโลยี จำกัด

733/746 ข.พหลโยธิน 80 อ.วิภาวดีรังสิต ด.จตุคต อ.จตุจักร จ.ปทุมธานี 12130

โทร : 0 2574 2275, 081 807 2275, 081 881 8495

ผู้ประสานงาน คุณจารุณี แฉียงขัน

โทร : 089 712 7198

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

หน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานรัฐมนตรี

75/47 อาคารพระจอมเกล้า กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ด.พระราม 8 แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กทม. 10400, โทรศัพท์ 02 333 3701, โทรสาร 02 333 3836,
E-mail : office@most.go.th, เว็บไซต์ www.most.go.th/osmweb

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

อาคารพระจอมเกล้า กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ด.พระราม 8 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี
กทม. 10400, โทรศัพท์ 02 333 3700, โทรสาร 02 333 3833, E-mail : info@most.go.th,
เว็บไซต์ www.ops.go.th

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี
กรุงเทพฯ 10400, โทร. 0 2201 7000 4, E-mail : webmaster@dss.go.th, เว็บไซต์ www.dss.go.th

สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ

เลขที่ 18 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900, โทรศัพท์ 0 2579 5230,
0 2596 7600, 0 2562 0123, แจ้งเหตุฉุกเฉินทางรังสี 02-596-7699 เวลาราชการ หรือ
089 200 6243 ตลอด 24 ชม., โทรสาร 0 2561 3013, เว็บไซต์ www.oaep.go.th

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

111 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง
จังหวัดปทุมธานี 12120, โทรศัพท์ 0 2564 7000, โทรสาร 0 2564 7001-5,
Call Center 0 2564 8000, E-mail : info@nstda.or.th, เว็บไซต์ www.nstda.or.th

สถาบันมาตรวิทยา

เทคโนโลยีธานี 3/4-5 หมู่ 3 ตำบลคลองห้า อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ 0 2577 5100, โทรศัพท์ 02 577 2877, 0 2577 2859, เว็บไซต์ www.nimt.or.th
อาคารห้องปฏิบัติการเสียงและและการสั่นสะเทือน
75/7 ถนนพระราม 8 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400, โทรศัพท์ 0 2354 3700

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ

เลขที่ 319 อาคารจัตุรัสจามจุรี ชั้น 14 ถนนพญาไท แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
โทรศัพท์: 0 2160 5432 โทรสาร: 0 2160 5438, E-mail : info@sti.or.th, เว็บไซต์ www.sti.or.th

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

เลขที่ 35 หมู่ 3 เทคโนโลยีธานี ถนนเลียบคลองห้า ตำบลคลองห้า อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ 0 2577 9000, โทรสาร 0 2577 9009, Call Center 0 2577 9300
E-mail : tistr@tistr.or.th, เว็บไซต์ www.tistr.or.th

องค์การพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ

เทคโนโลยี น.รังสิต-นครนายก ค.คลอง 5 อำเภอคลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120, โทรศัพท์ 0 2577 9999
โทรสาร 0 2577 9900, E-mail : info@nsm.or.th, เว็บไซต์ www.nsm.or.th

สำนักงานพัฒนาเทคโนโลยีอวกาศและภูมิสารสนเทศ (องค์การมหาชน)

สำนักงานใหญ่ ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 เลขที่ 120 หมู่ 3
อาคารรัฐประศาสนภักดี ชั้น 6-7 ถนนแจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210
โทรศัพท์ 0 2141 4444, โทรสาร 0 2143 9586, E-mail : info@gistda.or.th,
เว็บไซต์ www.gistda.or.th

สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)

สำนักงานใหญ่ 9/9 หมู่ที่ 7 ต.ทรายมูล อ.องครักษ์ จ.นครนายก 26120 โทร. 0 2401 9889
โทรสาร 037 392 913, เว็บไซต์ www.tint.or.th

สถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน)

111 อาคารสิรินธรวิโชคชัย หมู่ 6 อ.มหาวิทยาลัย ค.สุรนารี อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000
โทรศัพท์ 044 217 040, โทรสาร 044 217 047, เว็บไซต์ www.slri.or.th
สำนักงานประสานงาน (กรุงเทพฯ) เลขที่ 75/47 อาคารโยธี ชั้น 2 อ.พระราม 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ
10400 โทรศัพท์, 0 2354 3954 ,โทรสาร 0 2354 3955

สถาบันวิจัยดาราศาสตร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)

191 ถนนห้วยแก้ว ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200, โทรศัพท์ 053 225 569,
โทรสาร 053 225 524, E-mail : info@narit.or.th, เว็บไซต์ www.narit.or.th
สำนักงานประสานงาน (กรุงเทพฯ) ชั้น 2 อาคารพระจอมเกล้า
สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2354 6652, โทรสาร 0 2354 7013

สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร (องค์การมหาชน)

เลขที่ 108 อาคารบางกอกไทยทาวเวอร์ ชั้น 8 ถนนรางน้ำ แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี
กรุงเทพ 10400, โทรศัพท์: 0 2642 7132, โทรสาร: 0 2642 7133, เว็บไซต์ www.haii.or.th

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

73/2 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400, โทรศัพท์ 02 017 5555,
โทรสาร 02 017 5566, E-mail : info@nia.or.th, เว็บไซต์ www.nia.or.th

ศูนย์ความเป็นเลิศด้านชีววิทยาศาสตร์ (องค์การมหาชน)

ชั้น 22 อาคารวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล เลขที่ 69 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน
เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400, โทรศัพท์ 02 644 5499, โทรสาร 02 644 9538,
E-mail : hotline@tcels.or.th, www.tcels.or.th

นวัตกรรม
เทคโนโลยีไทยเพื่อ SMEs
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





สอบถามเพิ่มเติม

Tel : 0 2333 3700 Call Center : 1313

www.most.go.th