

: สกว.ร่วมเอกชนเพิ่มค่าทูลำน้ำกระป๋อง

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และบริษัท ฟู้ด แมชชีนเนอร์รี่ จำกัด ร่วมกันสนับสนุนโครงการวิจัย “การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมระบบการนึ่งปลาทูลำน้ำ เพื่อคุณภาพปลาทูลำน้ำกระป๋อง” และ “การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมการละลายและการนึ่งปลาทูลำน้ำ” โดยมี ผศ.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เป็นหัวหน้าโครงการ

วัตถุประสงค์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตปลาทูลำน้ำกระป๋อง เป็นปลาทูลำน้ำแช่แข็งที่ต้องละลายน้ำแข็งก่อนนึ่ง ทำให้เกิดการสูญเสียระหว่างการผลิตทั้งปริมาณและคุณภาพ ทีมวิจัยจึงพัฒนาเครื่องมือและโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมระบบการนึ่งปลาทูลำน้ำ สามารถปรับลดอุณหภูมิหนึ่งตามอุณหภูมิในตัวปลา ให้น้ำในปลาแต่ละส่วนได้รับความร้อนและสุกในเวลาที่เหมาะสม ลดการสูญเสียในกระบวนการผลิต โดยเฉพาะน้ำในเนื้อปลา ทำให้ต้นทุนต่ำลง ทั้งควบคุมคุณภาพของเนื้อปลาทูลำน้ำนึ่งสุกให้คงที่ ทั้งสีเนื้อและลักษณะเนื้อสัมผัสเป็นผลสำเร็จ

ปัจจุบันผลการวิจัยนี้ได้เลขที่คำขอการจดสิทธิบัตรเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และบริษัทผู้ร่วมทุนอุดหนุนวิจัยได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยดังกล่าวไปใช้ในการสร้างเครื่องนึ่งปลาทูลำน้ำที่มีประสิทธิภาพสูงได้แล้ว

สกว.ร่วมเอกชนเพิ่มค่าทูลำน้ำกระป๋อง. *กรุงเทพธุรกิจ*. 1 พฤษภาคม 2555, หน้า 07.