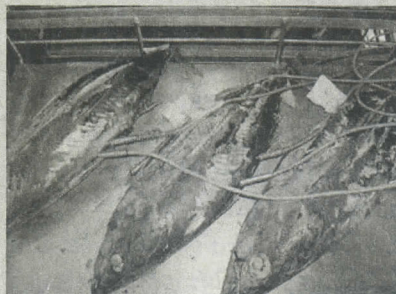


# เกาะประตู่ แควมปีส

ทูทเป็นผู้ผลิตและส่งออกปลาทูน่ากระป๋องมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่งของโลก โดยเฉพาะปลาทูน่ากระป๋องและปรุงแต่ง คิดเป็นสัดส่วนมากกว่าร้อยละ 90 ซึ่งปลาทูน่าแช่แข็งที่ต้องผ่านการละลายน้ำแข็งก่อนนำมาหนึ่งทำให้เกิดการสูญเสียน้ำหนักระหว่างกระบวนการผลิต

ฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย



## พัฒนาระบบนึ่ง 'ทูน่า' สจล.วิจัยโปรแกรมคอมพิวเตอร์



การนึ่งปลาทูน่าเพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพปลาทูน่ากระป๋อง” และโครงการ “การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมการละลายและการนึ่งปลาทูน่าเพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพปลาทูน่ากระป๋อง” โดยมี ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พร

สุนทรการวิจัย (สกว.) และ บริษัท ฟู้ดแมชชีนเนอรี จำกัด จึงร่วมสนับสนุนโครงการวิจัย “การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมระบบการนึ่งปลาทูน่าเพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพปลาทูน่ากระป๋อง” และโครงการ “การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมการละลายและการนึ่งปลาทูน่าเพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพปลาทูน่ากระป๋อง” โดยมี ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พร

เฉลิมพงศ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เป็นหัวหน้าโครงการ

ผลวิจัยสามารถพัฒนาเครื่องมือและโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมระบบการนึ่งปลาทูน่า ที่สามารถปรับลดอุณหภูมิหนึ่งตามอุณหภูมิภายในของตัวปลา เพื่อให้เนื้อปลาแต่ละส่วนได้รับความร้อนเพียงพอให้สุกในเวลาที่เหมาะสม อีกทั้งเวลาการทำงานของเครื่องนึ่งปลาทูน่ายังลดการสูญเสียในกระบวนการผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำในเนื้อปลา ทำให้ต้นทุนต่ำลง

โดยผลการวิจัยได้เลขที่คำขอการจดสิทธิบัตรแล้ว มีการนำไปใช้ในการสร้างเครื่องนึ่งปลาทูน่าที่มีประสิทธิภาพสูง เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตปลาทูน่ากระป๋องของไทย