

ชื่อผลงาน.....เทคโนโลยีพร้อมเสิร์ฟ สำหรับผู้ประกอบการ SME ไทย.....

รายละเอียดผลงาน

การประชุมระหว่างกรมวิทยาศาสตร์บริการ กับ สมาพันธ์ SME ไทย เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2564 โดย มีท่าน ศ.ดร.เอนก เหล่าธรรมทัศน์ รมว.อว. เป็นประธานการประชุม และท่าน ผศ.ดร.ดวงฤทธิ์ เบ็ญจาธิกุล ชัยรุ่งเรือง เลขานุการ รมว.อว. และโฆษก อว. ร่วมประชุม เพื่อร่วมหนุนผู้ประกอบการ SME ไทย ฝ่าวิกฤตโควิด-19 ด้วยเทคโนโลยีพร้อมใช้ นั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยกองเทคโนโลยีชุมชน มีความมุ่งมั่นในการนำเทคโนโลยีพร้อมเสิร์ฟ ถ่ายทอดให้กับผู้ประกอบการ SME ไทย ในลักษณะสื่อออนไลน์ ให้ผู้ประกอบการได้เลือกรับความรู้ ตามความถนัดและศักยภาพ ช่วยเหลือผู้ประกอบการให้พ้นจากวิกฤตที่เกิดขึ้น สามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์และนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาสร้างโอกาสใหม่ๆทางธุรกิจ และยกระดับขีดความสามารถการผลิตให้สูงขึ้น โดยมีจำนวนสื่อออนไลน์รวม 43 เรื่อง

- **ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มแปรรูป**

การผลิตอาหารเก็บรักษาน้ำพริกแกง การผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้และสมุนไพรสำเร็จรูป การผลิตปลาต้ม การผลิตข้าวแผ่นกรอบปรุงรส การผลิตครีมเทียมชนิดผงที่ปราศจากกรดไขมันทรานส์ การผลิตเครื่องดื่มน้ำหัวปลีผสมสมุนไพรพร้อมดื่ม การผลิตสแน็คธัญชาติผสมผลไม้.....

- **ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง**

การพัฒนาเครื่องสำอางสมุนไพร การผลิตเครื่องสำอางโปรตีนกาวไหม วิธีการผลิตเจลล้างมือ การผลิตเจลแอลกอฮอล์ผสมสารสกัดว่านทางจรเข้ สุตร. วศ.

- **ผลิตภัณฑ์ผ้าและสิ่งทอ**

การย้อมผ้าด้วยสีธรรมชาติ การพัฒนาผ้าทอมือด้วยสีธรรมชาติ ความรู้เรื่องเส้นใยต่างๆ วิธีการทำความสะอาดเส้นใยต่างๆ

- **ผลิตภัณฑ์เซรามิก**

การแกะลวดลายบนตัวบนเนื้อดินสี การเขียนสีได้เคลือบบนผลิตภัณฑ์เซรามิก การเขียนสีบนเคลือบเซรามิก การเคลือบผลิตภัณฑ์เซรามิกด้วยเคลือบกึ่งมันกึ่งด้าน การเตรียมเคลือบสำหรับเนื้อดินพอร์ซเลน การเตรียมน้ำดินสี การหล่อแบบ การตกแต่งกระเบื้องด้วยเคลือบสี การทำแบบพิมพ์หล่อเรือกและ การปั้นดอกรวงผึ้งเซรามิก การขึ้นต้นแบบด้วยจิ๊กเกอร์ การปั้นใบดาโอ๊ะ

- **ผลิตภัณฑ์จักสาน**

การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และการย้อมสีเส้นกก

- **เทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำดื่ม**

กลุ่มเป้าหมาย.....ผู้ประกอบการ SME ไทย.....

พื้นที่ดำเนินงาน.....ทั่วทุกภูมิภาค.....

ผู้รับผิดชอบผลงาน.....กองเทคโนโลยีชุมชน.....

ภาพประกอบ



### การวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหาร

หากมีวัตถุกันเสีย ให้ใช้ไตตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

โซเดียมหรือโพแทสเซียมไบไดรต์ ต้องไม่เกิน 125 mg/kg



### วิธีการป้องกันการเกิดเชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จักสาน

1. นำเส้นผ้ามัดบงชา เส้นกก เส้นดอกไมไฟตากแห้ง ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์จักสาน มาล้างน้ำทำความสะอาดปราศจากไขมันและสิ่งสกปรกให้หมดแล้วนำไปผึ่งให้สะเด็ดน้ำพอหมาดๆ

### ขั้นตอน การย้อมร้อน

7. กวนเส้นด้ายฝ้ายและพลิกกลับเส้นด้ายฝ้ายทุก 5 นาที เพื่อช่วยให้สีกระจายตัวและแทรกซึมเข้าไปในเส้นด้ายได้ทุกส่วน

