

**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**  
**แผนงาน/โครงการ ประจำปีงบประมาณ 2548 (ตามเอกสารขาวคาดแจ้ง)**

แผนงาน	งบประมาณ (บาท)
<b>ก. แผนงานส่งเสริมและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (35%)</b>	<b>122,738,800</b>
- งานการพัฒนากำลังคน (6%)	19,605,100
- งานสนับสนุนวิทยาศาสตร์ (16%)	55,755,100
- งานรับรองระบบงานห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ (13%)	47,378,600
<b>ข. แผนงานบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (31%)</b>	<b>109,234,600</b>
- งานบริการวิชาการ วิเคราะห์ทดสอบ สอบเทียบ	109,234,600
<b>ค. แผนงานวิจัย (34%)</b>	<b>122,855,900</b>
- งานวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี	122,855,900
	<b>รวม</b>
	<b>354,829,300</b>

**โครงการวิจัย (17 เรื่อง)****1. ด้านเชิงมิวิก (2 เรื่อง)**

(ชุดโครงการวิจัยการพัฒนาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ชีวนิภัคสำหรับใช้ในงานอุตสาหกรรม (2 เรื่อง))

1. โครงการวิจัยการพัฒนาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์วัสดุทนไฟ
2. โครงการวิจัยการพัฒนาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ชีวนิภัคที่ใช้ในการบดและการขัดสี

**2. ด้านเยื่อและกระดาษ (1 เรื่อง)**

1. โครงการศึกษาวิจัยเพรียบเทียบการผลิตเยื่อกระดาษจากหญ้าแฟกใน 4 สายพันธุ์

**3. ด้านอาหาร (3 เรื่อง)**

(ชุดโครงการศึกษาวิจัยการกัดกร่อนของอาหารกระป่อง (3 เรื่อง))

1. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการกัดกร่อนของสัปแรคกระป่อง
2. การศึกษาผลของการลิ่ดแผ่นเหล็กเคลือบคีนูกที่มีต่อคุณภาพของสับปะรดกระป่อง
3. การศึกษาประสิทธิภาพของการเคลือบแลกเกอร์ที่มีผลต่อการกัดกร่อนของอาหารกระป่อง

**4. ด้านยาง (3 เรื่อง)**

1. โครงการศึกษาและพัฒนาสักสคุย่างธรรมชาติเพื่อขัดทำสู่-ลานกรีชา

2. โครงการศึกษาการนำยางธรรมชาติมาใช้ทำครีบอย่างมายบนผ้าอ่อน

3. โครงการปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ยางของวิสาหกิจชุมชน

**5. ด้านแก้ว (3 เรื่อง)**

(ชุดโครงการการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตแก้ว (3 เรื่อง))

1. โครงการพัฒนากระบวนการผลิตแก้วโซดาໄลเม'
2. โครงการการศึกษาอุณหภูมิต่ำสุดในการหลอมหรืออุณหภูมิลดลงต่ำของไยแก้ว
3. โครงการการแปรรูปกระจะกแห่น

**6. ด้านอื่น (5 เรื่อง)**

1. โครงการพัฒนาด้านอัคแท่ง "ไร้ควันจากวัสดุผสมของกลางมะพร้าว กลากปาล์มเชย ไม้ย่างพารา และเศษไม้ยู

2. โครงการผลิต斐อกจากปูนปลาสเตอร์

3. โครงการเทคโนโลยีผลิตอาหารไทยสำเร็จรูปบรรจุในถุงรีทอร์ต

4. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เรื่องสำอางสมุนไพรจากน้ำมันหอมระเหยกระจายคำ

5. โครงการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ผักดองชาว