

นวัตกรรมเครื่องจักรอาหาร (Food machine)

สรุปเทคโนโลยี/กระบวนการที่พัฒนา :

ศูนย์บริการวิชาการออกแบบและวิศวกรรม (DECC) ได้ดำเนินโครงการด้านการปรับปรุงกระบวนการผลิตและการพัฒนาเครื่องจักรที่เกี่ยวข้องด้านการผลิตและแปรรูปอาหาร (Food Machine) มาอย่างต่อเนื่อง อาทิ การวิเคราะห์การกระจายตัวของอุณหภูมิ และ Ventilation ภายในตู้อบลมร้อน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้กับกระบวนการผลิต ลดระยะเวลาในการทำอุณหภูมิ และลดปริมาณการใช้พลังงาน



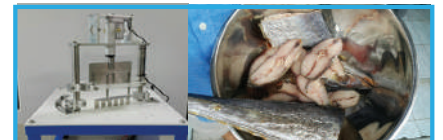
การพัฒนาเครื่องรีดสำหรับแปรรูปกุ้งและกุ้งปุ่น

เพื่อทดแทนแรงงานคน และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้สามารถผลิตได้ทันเวลาในปริมาณที่ต้องการ และทำให้ผลิตภัณฑ์คงสภาพ เก็บรักษาได้ยาวนานขึ้น



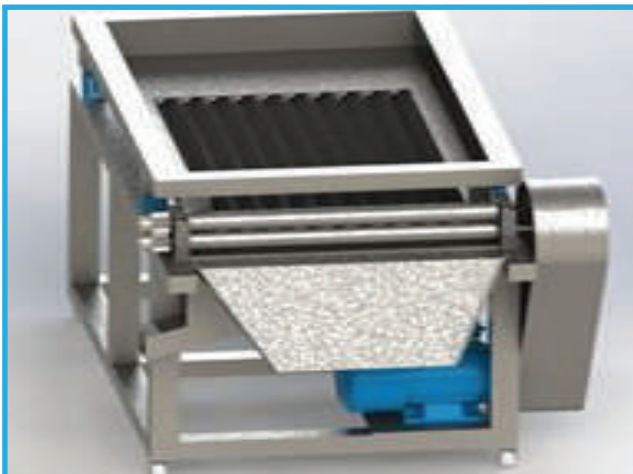
การพัฒนาตู้อบสมุนไพรพลังงานแสงอาทิตย์และพลังงานไฟฟ้า

เพื่อให้ประหยัดพลังงานและเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต



การพัฒนาเครื่องจักรต้นแบบสำหรับหั่นชิ้นปลาอินทรี

เพื่อให้ได้ขนาดและน้ำหนักของชิ้นปลาตามมาตรฐาน เพื่อลดต้นทุน ลดการใช้แรงงาน ลดระยะเวลา เพิ่มกำลังการผลิตได้มากขึ้น



การพัฒนาเครื่องรีดสำหรับแปรรูปกุ้งและกุ้งปุ่น

เพื่อทดแทนแรงงานคน และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้สามารถผลิตได้ทันเวลาในปริมาณที่ต้องการ และทำให้ผลิตภัณฑ์คงสภาพ เก็บรักษาได้ยาวนานขึ้น



รถเข็นนวัตกรรมรักโลก

เพื่อยกระดับสตรีทฟู้ดไทยให้ได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลสำหรับติดต่อ :

ดร.อัมพร โพธิ์ไย (หัวหน้าโครงการ)

ผู้ประสานงาน

คุณปวีศา นาคจู (ฝ่ายพัฒนาธุรกิจ)

E-mail pawarisa.nakchoo@nstda.or.th

ศูนย์บริการวิชาการออกแบบและวิศวกรรม (DECC)

ขับเคลื่อนเศรษฐกิจ BCG เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
STI Driving BCG Economy for Sustainability

