

โครงการผลิตวุ้นสวรรค์ระดับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม เกษตร-สกว.

ปราโมทย์ ธรรมรัตน์และคณะ

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์

โทร .0 2942 ต่อ 908,626 ; ifrpmt@yahoo.com , www.smejelly.com

บทคัดย่อ

โครงการผลิตวุ้นสวรรค์ระดับอุตสาหกรรมขนาดกลางและย่อม เกษตร-สกว. ได้พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตวุ้นสวรรค์ครบวงจร โครงการประสบความสำเร็จในการวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อสร้างงานและกระจายรายได้แก่ประชาชนอย่างเป็นรูปธรรม ได้วิจัยพัฒนาส่งเสริมเผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยีผ่านสื่อโทรทัศน์ วิทยุ วารสาร หนังสือพิมพ์ จัดแสดงนิทรรศการและให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง ได้พัฒนาการผลิตวุ้นจากผลิตผลเกษตรต่างๆ ได้แก่ วุ้นน้ำอ้อย วุ้นสับปะรด ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวุ้นสวรรค์ต่างๆ ได้ประสบความสำเร็จในการพัฒนาและส่งเสริมผลิตภัณฑ์วุ้นสวรรค์สร้างนก และเครื่องดื่มน้ำผลไม้ผสมวุ้นสวรรค์จนติดตลาดมีผู้ประกอบการจำนวนมากผลิตจำหน่ายทั่วประเทศ ได้วิจัยพัฒนาเทคโนโลยีตามความต้องการของผู้ประกอบการ SMEs อาหารและเครื่องดื่ม ทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคนิคการผลิต และเครื่องมือผลิต ได้จัดตั้งชมรมผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม green way เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และรับถ่ายทอดเทคโนโลยี ตัวอย่างผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จสามารถขยายแฟรนไชส์ ได้ถึง 80 สาขาได้แก่ วุ้นน้ำอ้อยไร่มะจน ได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์และทำแม่พิมพ์ขวดพลาสติกที่สเตอร์ไลซ์ได้เป็นแม่พิมพ์กลางให้ผู้ประกอบการร่วมกันใช้ เพื่อช่วยแก้ปัญหาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม โครงการมีผลงานตีพิมพ์เป็นหนังสือ ผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสาร และผลงานที่สามารถยื่นขอรับสิทธิบัตรได้หลายรายการ โครงการได้สนับสนุนงาน สกว. ในกิจกรรมจัดตั้งสถานีสืบค้นยอดเทคโนโลยี และประสบความสำเร็จในริเริ่มทำการเผยแพร่ให้นวัตกรรมเทคโนโลยีจากเอกสารสิทธิบัตรนานาชาติมาใช้ประโยชน์อย่างจริงจัง โดยล่าสุดสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติได้เห็นความสำคัญนำไปขยายผลจัดทำเป็นโครงการระดับประเทศ โดยกำลังจัดทำยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการเสนอคณะกรรมการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

คำสำคัญ วุ้น, วุ้นมะพร้าว

Cocunut jelly production for SMEs Project , KU-TRF

Pramote Tammarate et al.

Institute of Food Research and Product Development , Kasetsart University

Tel 09-942-8629 ext. 626,908 , ifrpmt@yahoo.com , www.smejelly.com

Abstract

Coconut jelly production for SMEs project, KU-TRF was success in research, development and technology transfer, able to create new job and promote coconut jelly producer income. Development the production of vunsawan (bacterial cellulose jelly) from several agricultural products, such as sugarcane jelly, pineapple jelly. Project was success in development and promotion of vunsawan jelly drink, and fruit juice mix with vunsawan, several SMEs made and market this product nationwide. Several research as needed by SMEs on food and drink product development, process and food machine were done. “Green Way” group of enterprenures was established to cooperate and transfer technology among members, an example of success case was Raimijon sugarcane jelly which able to established and expanded sugarcane jelly drink franchise to 80 outlet in department stores. Plastic bottle molds, for injection with polypropylene plastics, which able to sterile, was made, for common use by producers, to solved problems of short storage time of pasteurized fruit juice. Project output ware books, research papers, and several patent specification. Project were success in the trial activities of Patent search and mapping station, TRF, which was the pioneer in the promotion of patent search and mapping in Thailand. Lastly Office of the National Economic and Social Development Board was recognized an important of worldwide patent documents, going to formulate strategy for submit to Competitiveness Development Board.

Keywords Coconut jelly