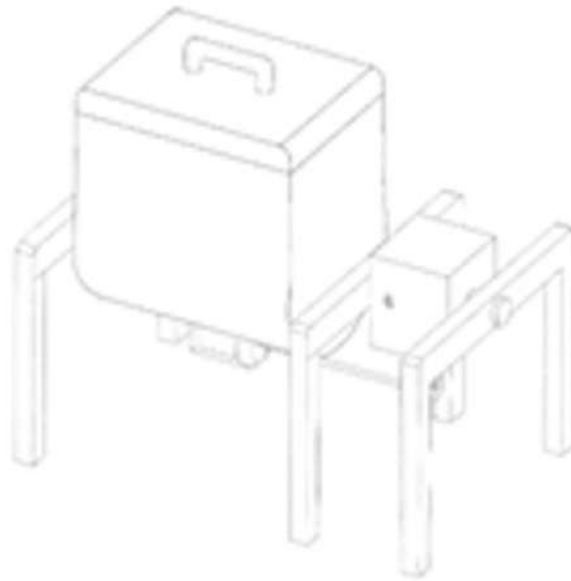


เครื่องผสมและนวดแป้ง



ผู้ถือสิทธิ์ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ผู้ประดิษฐ์ : นายณัฐภัทร ขาวค้ำพฤษ/นางศุภฎี เทียมเทศ บุญมาสูงทรง/นายพงษ์นรินทร์ ปิตจัตร์ส/
นายปัฐิม หนูนัด/นางสาวสุภิศรา มุลทองกลาง/นางสาวพจนา บามขุนทด/
นางสาวตามอรุรา สาดนุ่น/นายปฏิภาณ เดชขุนทด

สถานะ : สิทธิบัตรการออกแบบผลิตภัณฑ์

สังกัด : คณะบริหารธุรกิจ

เลขที่คำขอ : 2202003457

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ปัจจุบันภาครัฐมีนโยบายในการส่งเสริมและสนับสนุน การผลิตสินค้าของชุมชนในการกระจายสินค้าเกษตร อาหาร และพลังงาน โดยการให้ความรู้กับภาคเกษตรกรในด้านการผลิตสินค้าทางการเกษตรที่ปลอดภัยตามระบบ การจัดการคุณภาพ GAP การพัฒนาคุณภาพสินค้า และบรรจุผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรสู่มาตรฐานตลอดจนการเพิ่ม ช่องทางการจัดจำหน่าย และการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ของสินค้าทางการเกษตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด แต่ผลที่ได้รับกับภาคการเกษตรกลับไม่ยั่งยืน สาเหตุมาจากปัญหาในการผลิตที่ยังไม่ได้มาตรฐาน และช่องทางการ จัดจำหน่ายสินค้าของชุมชน ดังนั้นจึงควรมีการเสริมสร้างหรือแนะนำชุมชนให้ใช้นวัตกรรมในกระบวนการขั้นตอนการ ผลิตสินค้าด้วยเครื่องจักรที่ทันสมัย เพื่อสามารถรองรับช่องทางการจัดจำหน่ายที่เพิ่มขึ้น เพื่อนำสินค้าของชุมชน กระจายสู่กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย เพื่อสร้างรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น และมีความเป็นอยู่ที่ยั่งยืน

นวัตกรรมเครื่องผสมแป้งและนวดแป้งได้รับการออกแบบและพัฒนาขึ้น เพื่อช่วยลดกระบวนการผลิตโดยนำมาใช้เป็นเครื่องทุ่นแรง ลดระยะเวลา ลดแรงงาน และช่วยเพิ่มปริมาณการผลิตต่อครั้ง นอกจากนี้ยังมุ่งผลักดันให้สินค้าที่ชุมชนได้ทำขึ้นมีมาตรฐาน เป็นสินค้า OTOP ที่ส่งออกได้เพิ่มมากขึ้น ทำให้ชุมชนมีแหล่งรายได้และก่อให้เกิดเงินหมุนเวียนภายในชุมชน โดยตัวเครื่องจักร แบ่งออกเป็น 2 ฝั่ง ได้แก่ ฝั่งผลิต และ ฝั่งควบคุม

ฝั่งผลิต คือ ฝั่งผลิตทำหน้าที่ ใส่ส่วนผสมและวัตถุดิบที่หั่นเสร็จแล้ว และปริมาณน้ำร้อนที่ได้จากการตกลงบนถึงผสม

ฝั่งควบคุม คือ ฝั่งที่ควบคุมการทำงานของตัวเครื่องตั้งแต่เริ่มสั่งการทำงานเปิดสวิตซ์ตัวเครื่อง แกนผสมจะหมุนรอบ 360 องศา เมื่อเครื่องผสมที่มีวัตถุดิบบรรจุอยู่จะถูกหมุนและพลิกในระหว่างถูกเหวี่ยง ภายในมีใบกวนหมุนไปพร้อมกับถังผสม โดยจะหมุนไป 360 องศา พร้อมๆกัน