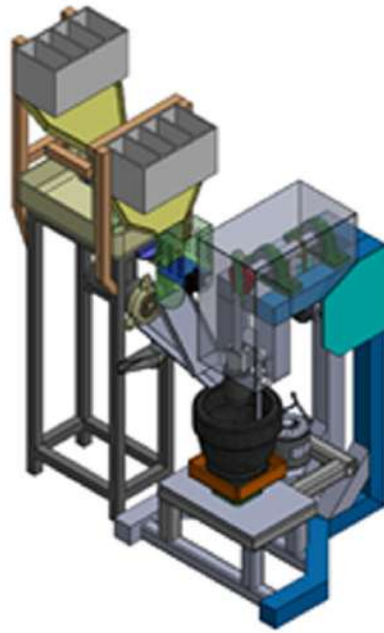


เครื่องผลิตพริกแกง



ผู้ถือสิทธิ์ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ผู้ประดิษฐ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์นรินทร์ ปิตจตุรัส/นางสาวไอรินรยา ธนากุลกันต์พงษ์/
นางสาวพิมพ์นิภา รัตนจันทร์/นางสาวปิยมาภรณ์ เทียมจิตร

สถานะ : สิทธิบัตรการออกแบบผลิตภัณฑ์

สังกัด : คณะบริหารธุรกิจ

เลขที่คำขอ : 2202002306

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ปัจจุบันอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว จากการพัฒนาของเทคโนโลยี เครื่องจักร และเครื่องมือทดแทนต่างๆ ที่สามารถนำมาช่วยให้กระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ส่งผลให้สินค้าอุปโภคบริโภคในระดับองค์กรภาคอุตสาหกรรมมีส่วนครองตลาดมากกว่าสินค้าอุปโภคบริโภคจากองค์กรระดับชุมชน เนื่องจากปริมาณการผลิตที่มากกว่า ส่งผลให้สามารถกระจายสินค้าและขยายช่องทางการจัดจำหน่ายได้มากขึ้นตามกำลังการผลิตของภาคอุตสาหกรรม นอกจากนี้ พริกแกง เป็นวัตถุดิบหลักที่สำคัญ สำหรับการนำไปปรุงแต่งหรือเป็นส่วนประกอบหนึ่งของอาหารไทย เพราะส่งผลต่อรสชาติ กลิ่น และสีของอาหาร ทำให้อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านถูกปากของผู้ที่ได้รับประทาน ดังนั้น พริกแกงจึงเป็นสินค้าที่มีการจัดจำหน่ายอยู่ทั่วประเทศ และเป็นสินค้าที่มีการผลิตทั้งในองค์กรระดับชุมชน และองค์กรระดับภาคอุตสาหกรรม อย่างไรก็ตาม จากกำลังการผลิตขององค์กรระดับชุมชนที่มีน้อยกว่าภาคอุตสาหกรรม ส่งผลทำให้สินค้าพริกแกงไม่สามารถกระจายสินค้า หรือขยายช่องทางการจัดจำหน่ายในระดับประเทศได้

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ทางคณะผู้จัดทำ จึงมีความต้องการที่จะช่วยแก้ไขปัญหาและตอบสนองความต้องการของชุมชนผู้ผลิตพริกแกง สนับสนุนให้เกิดการจ้างงานและเงินหมุนเวียนภายในชุมชน สร้างแหล่งรายได้ให้กับผู้ว่างงาน พร้อมสร้างชื่อเสียงและผลักดันสินค้าระดับชุมชนให้ได้รับการยอมรับในมาตรฐานการผลิตอย่างมีคุณค่าของผลิตภัณฑ์ต่อไป

สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

เครื่องผลิตพริกแกง เป็นเครื่องจักรกล สำหรับการแปรรูปพริก เครื่องเทศ สมุนไพร และวัตถุดิบอื่นๆ ให้เป็นพริกแกง หรือสินค้ากึ่งสำเร็จรูปเพื่อนำไปจัดจำหน่าย โดยตัวเครื่องจักร แบ่งออกเป็น 2 ฝั่ง ได้แก่ ฝั่งเตรียมและฝั่งตำ ฝั่งเตรียม คือ ฝั่งเตรียมวัตถุดิบ ทำหน้าที่เตรียมวัตถุดิบให้พร้อมก่อนเข้าสู่กระบวนการตำ โดยจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 ส่วนที่รองรับวัตถุดิบที่ไม่ต้องทำการหั่น เช่น กะปิ เกลือ น้ำตาล ผงขมิ้น เป็นต้น โดยเมื่อใส่วัตถุดิบลงไปแล้ว วัตถุดิบจะถูกส่งต่อไปยังครก เพื่อรอรับการตำในกระบวนการถัดไป และส่วนที่ 2 ส่วนที่รองรับวัตถุดิบที่ต้องการการหั่น เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ในส่วนนี้ เมื่อใส่วัตถุดิบลงไป