SDG 2 : Zero Hunger

Indicator : Access to food security knowledge

ชื่อโครงการ : กิจกรรมส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอาหาร ภายใต้โครงการยกระดับการแข่งขันในระบบธุรกิจการเกษตร ตามแผนกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 1

การดำเนินโครงการ : ฟรีสำหรับผู้ประกอบการ

วัตถุประสงค์โครงการ :

1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารและการเกษตรด้านการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างขีดความสามารถแข่งขันได้ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารและการเกษตร

กลุ่มเป้าหมายการดำเนินกิจกรรม :

1. ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หรือที่มีการจดทะเบียนพาณิชย์
2. ผู้ประกอบการในสาขาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป และสาขาที่เกี่ยวเนื่อง ในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน 1

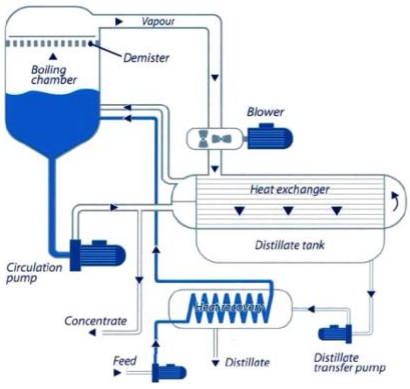
กรอบแนวคิดการวิจัย (conceptual framework) :

ภาพการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก

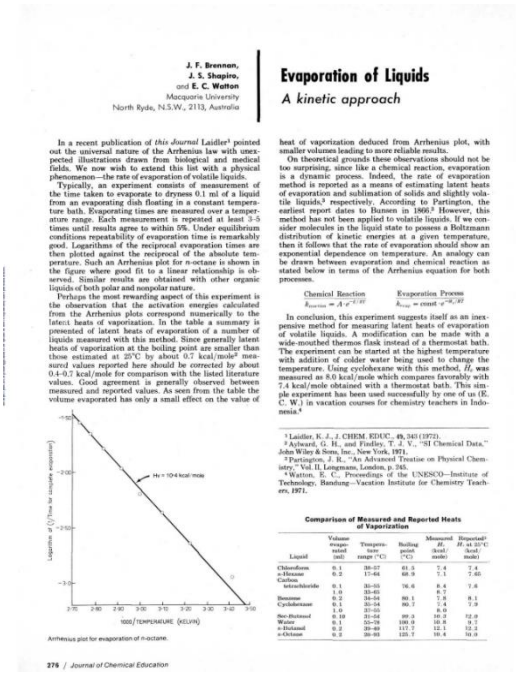
ตัวอย่างรายงานสรุปการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลการศึกษาและคัดเลือก สรุปได้ว่าใช้น้ำผึ้งและน้ำมะนาวที่ทางบริษัทได้จัดเตรียมให้ โดยใช้เทคโนโลยีการระเหยภายใต้ภาวะสุญญากาศ (Vacuum evaporation) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

Vacuum evaporation Technology เป็นกระบวนการระเหยน้ำออกจากอาหารเหลว โดยใช้เครื่องระเหย (evaporator) ที่ทำงานในสภาวะสุญญากาศ (vacuum) หรือที่ความดันต่ำกว่าความดันบรรยากาศปกติ เนื่องจากการระเหยน้ำที่อุณหภูมิต่ำลง ทำให้คุณภาพอาหารด้านโภชนาการ และประสาทสัมผัส เช่น กลิ่น กลิ่นรส สี เนื้อสัมผัส และอื่นๆ เกิดการสูญเสียน้อยในระหว่างกระบวนการแปรรูป ซึ่งดีขึ้นกว่าการระเหยที่ความดันบรรยากาศปกติ (Fazaeli et al., 2013) โดยระบบทั่วไปของการระเหยภายใต้สุญญากาศดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 ระบบการระเหยภายใต้สุญญากาศ



ตัวอย่างข้อมูลการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยเชื่อมโยงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

Link ข้อมูลสนับสนุนโครงการ

1. https://www.chiangmaicitylife.com/citynow/whats-on/fairs/new-north-expo-2019-food-lifestyle/
2. https://mgronline.com/smes/detail/9620000058416