

แบบกรอกข้อมูล
รวมเทคโนโลยีกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการพัฒนาจังหวัด
(มุ่งเน้นระดับชุมชน)

1. ชื่อเทคโนโลยี เทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา		
2. สาขา (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ○)		
<input checked="" type="checkbox"/> เทคโนโลยีการเกษตร	<input type="checkbox"/> เทคโนโลยีอาหารแปรรูป	
<input type="checkbox"/> เทคโนโลยีสมุนไพรหรือเภสัช	<input type="checkbox"/> เทคโนโลยีสิ่งทอ	
<input type="checkbox"/> เทคโนโลยีพลังงาน	<input type="checkbox"/> เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม	
<input type="checkbox"/> เทคโนโลยีเพื่อการท่องเที่ยว	<input type="checkbox"/> เทคโนโลยีภูมิสารสนเทศ	
<input type="checkbox"/> เทคโนโลยี.....	<input type="checkbox"/> การให้สิทธิประโยชน์.....	
3. เจ้าของผลงาน		
ชื่อ...นายสุพาไชย จินดาวงศ์กุล	ตำแหน่ง...นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ	
สังกัดสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ		
4. ข้อมูลติดต่อ		
โทรศัพท์..... 0 2201 7116	โทรสาร..... 0 2201 7102	
โทรศัพท์มือถือ.....	E-mail.....supachai@dss.go.th.....	
5. วิธีการถ่ายทอดเทคโนโลยี		
<input checked="" type="checkbox"/> อบรมไม่มีค่าใช้จ่าย	<input type="checkbox"/> อบรมมีค่าใช้จ่าย	<input type="checkbox"/> ให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูล
<input type="checkbox"/> ให้บริการเครื่องมือ	<input type="checkbox"/> เพื่อการพาณิชย์	<input type="checkbox"/> อื่น ๆ (ระบุ).....
6. อื่น ๆ		

ชื่อเทคโนโลยี เทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

รายละเอียด

เนื่องจากผลิตภัณฑ์ผักตบชวาเป็นผลิตภัณฑ์จากวัสดุที่มีการผลิตกันมากในพื้นที่ภาคกลาง และภาคเหนือ แต่มักประสบปัญหาด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ เนื่องจากเส้นใยของผักตบชวามีสมบัติซึ่งง่ายต่อการถูกทำลายด้วยเชื้อรา เมื่ออยู่ในสภาพอากาศชื้นทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดจุดสีต่างๆ หมดความสวยงามและคุณค่าลดลง กลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ผักตบชวาใช้วิธีการอบก้านผักตบชวาและ/หรือผลิตภัณฑ์ด้วยกำมะถัน เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา ซึ่งเป็นวิธีที่มีอันตรายต่อคนและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังป้องกันการเกิดเชื้อราได้ชั่วคราว เมื่อผลิตภัณฑ์ ถูกความชื้นก็จะเกิดเชื้อราอีก

กรมวิทยาศาสตร์บริการ(วศ.) โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน(ทช.) ได้ศึกษาหาวิธีการป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์ผักตบชวา ซึ่งเป็นวิธีที่ป้องกันการเกิดเชื้อราได้เป็นเวลานาน ปลอดภัยต่อคน และวิธีการไม่ยุ่งยาก ได้เป็นผลสำเร็จโดยใช้โซเดียมเบนโซเอตจำนวน 100 กรัม ละลายในสารละลายควบคุมความเป็นกรด-เบส (ประกอบด้วยกรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท) ปริมาตร 10.5 ลิตร จากนั้น นำก้านผักตบชวาแห้งจำนวน 1 กิโลกรัมลงแช่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 นาที แล้วนำไปตากให้แห้ง ก้านผักตบชวาแห้ง ที่ได้เมื่อนำไปทำเป็นผลิตภัณฑ์จะไม่เกิดเชื้อราเป็นเวลานาน พร้อมนำไปถ่ายทอดให้แก่กลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว

ประโยชน์ที่ได้รับ

- ทำให้ผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาที่ผ่านการป้องกันการเกิดเชื้อราเป็นที่ต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีปัญหาเกิดเชื้อราอีก

- ทำให้ประชาชนมีความตื่นตัวในอันที่จะเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยทั้งต่อตนเองและสิ่งแวดล้อม

- การนำเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์ที่เหมาะสมมาผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของคนไทยโดยไม่ขัดต่อแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

ภาพประกอบ

