

นักวิจัย

ผศ.ดร.สิทธิบุรณ์ ศิริวัชรพรชัย
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน

สถานภาพสิทธิบัตร

อยู่ระหว่างยื่นคำขอ

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น ความสำคัญของปัญหา

ขบเคี้ยว ที่เรียกว่า “หม่อนหยี” ได้รับการคัดสรรให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ในระดับ 4 ดาว เมื่อปี พ.ศ. 2559 เป็นที่นิยมบริโภค มีการส่งผลิตภัณฑ์จำหน่ายตามร้านค้า ห้างสรรพสินค้าทั้งในและต่างจังหวัด ในลักษณะหม่อนหยีของๆ ละ 50 กรัม ราคา 35 บาท ปัจจุบันมียอดการผลิตประมาณ 750 กก./เดือน (3 กก./ชม.) ซึ่งไม่เพียงพอต่อความต้องการตลาด ทางกลุ่มฯ มีเป้าหมายที่จะเพิ่มยอดการผลิตให้ได้ปีละประมาณ 900 กก./เดือน แต่ก็ยังพบอุปสรรคในกระบวนการผลิตที่ยังต้องใช้ขั้นตอนมาก และเครื่องจักรที่ทำหน้าที่ปั่นยังมีประสิทธิภาพต่ำ ทำงานได้ช้าและมีความเสี่ยงสูงต่อการเกิดอุบัติเหตุ เนื่องจากยังต้องใช้แรงงานคนทำงานร่วมกับเครื่องจักรในตำแหน่งและจังหวะที่เสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุได้ง่าย อีกทั้งยังเกิดการติดขัดของหม่อนกวนระหว่างกระบวนการปั่นโดยเครื่องจักรบ่อยครั้ง ทำให้เกิดขั้นตอนที่ยุ่งยากและสิ้นเปลืองเวลา ขาดความต่อเนื่องและเบ็ดเสร็จในกระบวนการผลิตจึงไม่สามารถสร้างปริมาณการผลิตได้เพียงพอแก่ความต้องการของตลาดได้

สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี

เครื่องผลิตหม่อนหยี ที่ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยมีอัตราการผลิตไม่น้อยกว่า 5 กก./ชม. และมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

ความร่วมมือที่เสาะหา

เสาะหาผู้รับอนุญาตใช้สิทธิ

สถานภาพของผลงานวิจัย

ต้นแบบระดับ pilot scale
ได้ถูกทดสอบในสภาวะทำงานจริง



เงื่อนไข

เทคโนโลยีต่อรองราคา

สนใจสอบถามข้อมูล

ผศ.ดร.สิทธิบุรณ์ ศิริวัชรพรชัย
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน
โทรศัพท์ : 08 171 69072
Email : boontisit@hotmail.com