



ชื่อเทคโนโลยี เครื่องนึ่งข้าวเหนียวที่ผลิตในอิตาลี
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ร่วมศาสตราจารย์วิลเลม บูคา คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี
การทำข้าวเหนียวเป็นการปรุงอาหารอย่างหนึ่งที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณจนกลายมาเป็นสินค้าและกลายเป็นธุรกิจที่มีส่วนสำคัญต่อคนไทยซึ่งมีผู้นิยมบริโภคข้าวเหนียวเป็นจำนวนมาก ผู้วิจัยได้เขียนบทความวิจัย และได้ผลิตสร้างเครื่องนึ่งข้าวเหนียวที่ผลิตในอิตาลี ซึ่งสามารถนึ่งข้าวเหนียวได้ในอาคารและนอกอาคารโดยสามารถใช้อุปกรณ์สามารถนึ่งข้าวเหนียวครั้งละ 20 กิโลกรัมต่อเวลาในการนึ่งขึ้นอยู่กับขนาดของข้าวเหนียวที่นึ่ง และดูอยู่ในการทำงานเฉลี่ยใช้ระยะเวลา 30 นาทีต่อครั้ง



ชื่อเทคโนโลยี เครื่องแยกเมล็ดจากการนวดข้าวที่ผลิตในอิตาลี
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ร่วมศาสตราจารย์วิลเลม บูคา คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี
เครื่องแยกเมล็ดจากการนวดข้าวที่ผลิตในอิตาลี เป็นลักษณะเครื่องแยกเมล็ดออกจากส่วนและระยะเวลาผลิตค่อนข้างรวดเร็ว ช่วยลดขั้นตอนการทำงานในการแปรผลผลิตในเชิงของง้าวถึงง ให้สามารถนำไปทำขั้นตอนการผลิตอาหารเป็นสำคัญต่อไป ดังนั้น จะควบคุมการผลิตและคุณภาพของง้าวถึงงได้ทั้งประสิทธิภาพและส่งผลผลิตที่ดีขึ้นแก่เกษตรกรไทย



ชื่อเทคโนโลยี เครื่องล้างปลาสดที่ผลิตในอิตาลี
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ร่วมศาสตราจารย์วิลเลม บูคา คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี
โครงการนี้จัดทำโดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างเครื่องล้างปลาสดที่ผลิตในอิตาลี เนื่องจากปัจจุบันประเทศไทยมีปริมาณปลาสดที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และเนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีประชากรจำนวนมากและมีความเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากที่สุด ดังนั้น จึงได้ผลิตเครื่องล้างปลาสดที่ผลิตในอิตาลี การทดสอบเครื่องล้างปลาสดที่ผลิตในอิตาลีพบว่า ปลาที่มีขนาดเล็กจะใช้เวลาการล้างน้อยกว่าปลาขนาดใหญ่ในจำนวนที่เท่ากัน และมีความเร็วรอบต่ำ อัตราการหมุนรอบจะน้อย แต่จะได้ไม่เกิดของง้าวหรือเศษอาหาร แต่ได้ความเร็วรอบสูงอัตราการหมุนรอบมาก แต่ความสะอาดของง้าวจะไม่ได้ ในการทดสอบกับปลาสดจำนวน 20 กิโลกรัม (ขนาดของปลาสด 8 ตัว ประมาณ 1 กิโลกรัม) ปรากฏว่าใช้เวลาล้างประมาณ 1.56 นาที และทำการทดสอบครั้งที่ 60 กิโลกรัม จะใช้เวลาน้ำในการล้างเพียง 4.26 นาที ที่สามารถนำปลาสดไปทานสดได้ทันที ซึ่งเป็นทางประหยัดเวลาอย่างมาก





ชื่อผลิตภัณฑ์ ฐานข้อมูลอาหารไทยภาค
เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้ว่าราชการจังหวัดฯ พี่น้อง คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี



คำอธิบายผลิตภัณฑ์
เป็นฐานข้อมูลอาหารไทยภาคที่ใช้บริการผ่านเว็บ (Web Service) โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย ประกอบด้วยข้อมูลอาหาร 4 หมวด คือ ข้าว ทาน ผัก และขนมไทย แบ่งการประกอบเป็น 20 ประเภท มีรายชื่ออาหาร 401 รายการ เป็นรายการที่บอกคุณลักษณะทั่วไป 283 รายการ รายการที่บอกคุณลักษณะ และคำอธิบายอาหาร 108 คำรับ รายการที่ดูรูป ดูแปลรวมทั้งหมดที่ผู้ให้บริการ 138 รายการ และ 39 รายการตามลำดับ

ชื่อผลิตภัณฑ์ ดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสา
เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้ว่าราชการจังหวัดฯ พี่น้อง ผู้ว่าราชการจังหวัดอุบลราชธานี ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด อาจารย์ปวีณา และทีมมูลนิธิเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี



คำอธิบายผลิตภัณฑ์
เป็นดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสาที่ได้ออกแบบเป็นผลิตภัณฑ์ 5 ประเภท 16 รายการ คือ ประเภทดอกไม้ประดิษฐ์ตกแต่งตามบ้าน ได้แก่ ดอกสีดาวดี ดอกสีปุย ดอกสีกุหลาบ ประเภทดอกไม้ประดิษฐ์ตกแต่งของของชำ ได้แก่ ดอกสีกุหลาบ กอสีไม้สีดอกดาบ ดอกสีกุหลาบ ประเภทดอกไม้ประดิษฐ์ของขวัญ ได้แก่ รูปแม่พระรูป รูปแม่พระกอดลูก รูปแม่พระเข้าพรรษา ประเภทดอกไม้ประดิษฐ์ดอกไม้ธูปเทียน ได้แก่ ดอกกระดาษ ดอกสีดาวดี ดอกสีปุย ดอกสีกุหลาบ ประเภทดอกไม้ประดิษฐ์ตกแต่งอื่น ได้แก่ ดอกสีดาวดี เบิ่งดี ดอกสีดาวดี สีดาวดี สามารถใช้ทำเป็นของที่ระลึก ของประดับตกแต่ง ได้จัดทำเป็นเอกสารประกอบการอบรมการทำดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสาเพื่อการเผยแพร่

ชื่อเทคโนโลยี รถประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ว่าราชการจังหวัดฯ พี่น้องประสิทธิ์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี
คำอธิบายเทคโนโลยี

ในปัจจุบันโลกมีความต้องการใช้พลังงานสะอาดที่เพิ่มสูงขึ้น ซึ่งพลังงานเหล่านี้ได้จากน้ำวินมอเตอร์ไซด์ ซึ่งเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่ไม่สามารถขุดขึ้นมาใช้ได้อีก ดังนั้นการใช้พลังงานน้ำวินมอเตอร์ไซด์ให้เกิดประโยชน์และคุ้มค่าอย่างสูงสุด รถประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์จึงเป็นการแข่งขันซึ่งเป็นแนวความคิดอย่างหนึ่งที่นำไปสู่การพัฒนา วิธีการประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์ในขนาดของประสิทธิภาพ รถประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์เป็นการแข่งขันที่มีการออกแบบคำสั่งให้ใช้พลังงาน เครื่องยนต์ได้ มีการปรับแต่งให้มีการนำมอเตอร์ไซด์มาใช้ในการแข่งขันเปลี่ยนเป็น 2 หัว เพิ่มขีดความสามารถของเครื่องยนต์และติดตั้งเครื่องยนต์ประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์เพื่อลดการสูญเสียของเครื่องยนต์และสิ้นเปลืองเชื้อเพลิงให้คุ้มค่ากับปริมาณเชื้อเพลิงที่สูญเสียไป ผลการทดสอบการทวนค่าประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์ของรถประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์ โดยการเข้าร่วมการแข่งขันโครงการออกแบบประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์ที่ 8 ทำการแข่งขันรถประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์ประเภทลูกเสือ 125 cc. 3 ครั้ง สถิติค่าประชิดน้ำวินมอเตอร์ไซด์สูงสุดค่าวิน 011.20 กิโลเมตรต่อชั่วโมง ที่ความเร็วเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 25 กิโลเมตรต่อชั่วโมง



ชื่อเทคโนโลยี พัดลมกระดาษไทยเป็นของที่ระลึกเพื่อการส่งออก
เจ้าของเทคโนโลยี นางอรวิชัย แสงบ้านพร คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี

คำอธิบายเทคโนโลยี
เป็นงานวิจัยและพัฒนา R&D ซึ่งพัฒนาในรูปแบบพัดลมกระดาษไทยให้เป็นของที่ระลึกเพื่อการส่งออก โดยการสำรวจความต้องการ ของผู้บริโภคในต่างประเทศและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับลักษณะสินค้าเพื่อส่งออกด้วยเครื่องมือที่เป็นสากลทั้งการออกแบบและวัฒนธรรมไทย อีกทั้งเป็นต้นแบบไปกับผู้ผลิตสินค้า OTOP และ SME





ชื่อเทคโนโลยี ระบบแจ้งเตือนผู้เดินเก็บเวรพักที่รถตู้ผ่านระบบ GPRS
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ณัฐพงศ์ พิเศษ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี

คำอธิบายเทคโนโลยี
ระบบแจ้งเตือนผู้เดินเก็บเวรพักที่รถตู้ผ่านระบบ GPRS มีการทำงานโดยเครื่องวัดอุณหภูมิควบคุมการทำงานด้วยไมโครคอนโทรลเลอร์ ใช้ 8-bit PIC เป็นระบบ RTD - 100 มีการแสดงผลทาง LED 7-Segment และมีการติดต่อกับอุปกรณ์อื่นทางพอร์ตอนุกรม (RS-485) เครื่องจะส่งค่าที่วัดอุณหภูมิของผู้เดินเก็บเวรพักที่รถตู้ไปยังความถี่วิทยุในช่วง 2-3 เมกะเฮิรตซ์ผ่านสายสัญญาณไปยังสถานีที่ทำการของแจ้งเตือนโดยการใช้ความถี่วิทยุของอุปกรณ์ (RS-232) ไปยังเครื่อง GPRS เพื่อส่งข้อความไปยังโทรศัพท์มือถือ และเครื่องวัดอุณหภูมิจะส่งค่าอุณหภูมิของผู้เดินเก็บเวรพักที่รถตู้ผ่านพอร์ตอนุกรม (RS-485) ไปยังเครื่องไมโครคอนโทรลเลอร์ที่รันบน Secure ในการ์ดหน่วยความจำ ๓.๖ เมกะบิต ผู้ใช้งานสามารถเรียกดูข้อมูลประวัติอุณหภูมิของผู้เดินเก็บเวรพักที่รถตู้ได้โดยผ่านระบบ LAN ภายใน 8-bit PIC ผลงานนี้ได้รับรางวัล จากโครงการประกวดงานศิลปกรรม จักรวรรดิทอง

ชื่อเทคโนโลยี หม้อแปลงแรงดันสูงและทราฟเฟอร์ 360 kV 120 MHz เพื่อใช้ในการทดสอบสายลวด
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ณัฐพงศ์ พิเศษ จาก รศ.ดร.สุวิทย์ วัฒนศิริ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี
อาจารย์ณัฐพงศ์ พิเศษ อาจารย์สุวิทย์ วัฒนศิริ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี



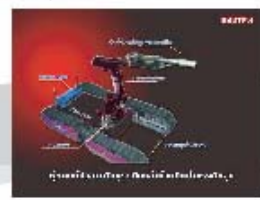
คำอธิบายเทคโนโลยี
การออกแบบและสร้างหม้อแปลงแรงดันสูงและทราฟเฟอร์ที่จุดพิกัดหม้อแปลงทดสอบขนาดชนิด การออกแบบที่ 360 kV 120 MHz โดยใช้การเก็บประจุผ่านแกนอากาศและใช้การเก็บประจุผ่านวงจรควบคุมแรงดันสูงและทราฟเฟอร์ ซึ่งใช้หลักการการคำนวณค่าในระหว่างและใช้หลักการการคำนวณที่เฉพาะของหม้อแปลงแรงดันสูงและทราฟเฟอร์ หม้อแปลงแรงดันสูงและทราฟเฟอร์ 360 kV 120 MHz ซึ่งใช้หลักการจากหม้อแปลงไฟฟ้าที่มีการทดสอบขนาดประเภท 360 kV 120 MHz โดยใช้หม้อแปลงไฟฟ้าเป็นอุปกรณ์สำหรับทดสอบการรวมไฟฟ้า ตามหลักการของหม้อแปลงไฟฟ้าและหม้อแปลงไฟฟ้าแบบอื่น ๆ ได้ ซึ่งเป็นการออกแบบที่มีประสิทธิภาพสูงและสามารถใช้งานได้จริง และหม้อแปลงไฟฟ้าแรงดันสูง ซึ่งในปัจจุบันเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของระบบการทดสอบ เพื่อศึกษาพฤติกรรมการไหลของหม้อแปลงไฟฟ้าเป็นวงวน ทางไฟฟ้าแรงสูง

ชื่อเทคโนโลยี ชุดระบบผู้ฝึกในสถานการณ์จำลอง
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ณัฐพงศ์ พิเศษ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี
คำอธิบายเทคโนโลยี

การประกวดชิงแชมป์ประเทศไทยในสถานการณ์จำลองผู้ฝึกที่ประเทศจีน อาทิ ฮ่องกง สิงคโปร์ และจากแผ่นดินไหว ญี่ปุ่น เป็นต้น โดยชุดระบบผู้ฝึกที่สร้างจะมีความสามารถในการค้นหาผู้รอดชีวิตหรือผู้เสียชีวิตที่ตกค้างอยู่ในอาคารที่พังทลายพังต่าง ๆ ซึ่งชุดระบบผู้ฝึกสร้างขึ้นเพื่อเป็นแนวทางช่วยสำรวจ ตรวจสอบผู้รอดชีวิตหรือผู้เสียชีวิตอยู่ในอาคารที่พังทลายพังต่าง ๆ ซึ่งเป็นแนวทางที่หาทางรอดผู้รอดชีวิตจากผู้รอดชีวิตได้เข้าร่วมการแข่งขัน Thailand Robocup Championship 2006 ซึ่งเป็นการแข่งขันชิงแชมป์ประเทศไทยในสถานการณ์จำลองผู้ฝึกที่ประเทศจีน อาทิ ฮ่องกง สิงคโปร์ และจากแผ่นดินไหวญี่ปุ่น และทีมชนะเลิศจะได้รับเงินรางวัลพิเศษ เข้าร่วมการแข่งขัน World Robocup Rescue 2007 ที่เมืองแมดเดนส์ ประเทศสหรัฐอเมริกา



ชื่อเทคโนโลยี ชุดระบบน้ำสะอาดเป็นน้ำดื่ม
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ณัฐพงศ์ พิเศษ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุบลราชธานี



คำอธิบายเทคโนโลยี
เนื่องจากปัจจุบันมีน้ำดื่มสะอาดที่สะอาดและปลอดภัยมีน้อยลงทุกวัน ดังนั้น การจัดการน้ำ การควบคุมคุณภาพน้ำที่ต่าง ๆ ซึ่งเหตุการณ์เหล่านี้ก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของประชาชน จึงเป็นการระดมทุนของเจ้าหน้าที่ที่จะเข้าไปทำสาธารณูปโภคที่ดี ซึ่งมีการปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ที่สะอาด ซึ่งมีความปลอดภัย เช่น วัตถุประสงค์ของเจ้าหน้าที่ที่เข้าไปทำสาธารณูปโภคที่ดีที่สะอาดและปลอดภัยในสถานการณ์ที่ต่าง ๆ ซึ่งใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยหรือที่ทันสมัยในการดำเนินการปรับปรุงคุณภาพน้ำที่สะอาดและปลอดภัยจากปัญหาจากสถานการณ์น้ำดื่มสะอาดที่สะอาดและปลอดภัยที่สะอาดและปลอดภัย (Design and invent water clean bomb dispenser robot) ซึ่งมีการปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ที่สะอาดและปลอดภัย





ชื่อเทคโนโลยี ชุดระบบรักษาและตรวจสอบวัตถุต้องสงสัย
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ณัฐพล พิริยะ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี

เนื่องจากในปัจจุบันมีการใช้วัตถุต้องสงสัยเป็นจำนวนมากไม่เลย เช่น การก่อการร้าย การวางระเบิดตามสถานที่ต่าง ๆ ซึ่งก่อให้เกิดความไม่สงบในชีวิตและทรัพย์สินของประชาชน และในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ที่ต้องเข้าไปตรวจค้นวัตถุต้องสงสัย แต่ละเมิดจึงมีความเสี่ยงสูง เช่น วัตถุต้องสงสัยอาจเกิดการระเบิด ในขณะที่เจ้าหน้าที่กำลังตรวจค้นอยู่ในที่ๆเป็นเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการตรวจค้นวัตถุต้องสงสัยของเจ้าหน้าที่ซึ่งจะใช้ในการเข้าไปใกล้กับวัตถุต้องสงสัยหรือถ้าเป็นอุปกรณ์ในการตรวจค้นที่มีประสิทธิภาพสูงซึ่งต้องนำเจ้าหน้าที่จากต่างประเทศและมีความแพง จากปัญหาดังกล่าวสำนักงานวิศวกรรมแห่งชาติจึงได้มีโครงการร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อที่จะได้ประดิษฐ์คิดค้นสร้างหุ่นยนต์เพื่อเข้าไปตรวจค้นวัตถุต้องสงสัย ซึ่งมาจากงานแขนงหุ่นยนต์ เพื่อเป็นการลด ภัยการระเบิดต่อชีวิตของเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ความสามารถของหุ่นตัวนี้จะเดินไป ในทาง ตรวจสอบ สืบค้น ฝึก ฝึก รื้อค้น เพื่อค้นหาวัตถุต้องสงสัยของสถานที่จุดอันตราย ๆ เช่น กล้อง หรือกระเปาะ



ชื่อเทคโนโลยี การขยายประสิทธิภาพโครงข่ายการเข้าถึงของระบบโครงข่ายใยแก้ว DWDM สำหรับบริการ
บริการหลายแห่งเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพโครงข่ายใยแก้ว
เจ้าของเทคโนโลยี นายคุณณรงค์ พิเศษศรี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาและวิเคราะห์ การขยายประสิทธิภาพโครงข่ายใยแก้วการเข้าถึงของระบบใยแก้ว (CDMA) มาใช้ร่วมกับโครงข่ายใยแก้ว WDM ด้วยการใช้การขยายแสง และในการวิจัยนี้ใช้การเข้าถึงระบบสองทิศทาง โดยวิธีที่ใช้เป็นวิธีแบบสองทิศทางแบบ push-out ของระบบ โดยคำขวัญที่นักวิจัยได้ตั้งเป้าหมายออกมาในรูปของ จำนวนของคลื่นแสงที่วางต่อจำนวนเส้นใยของใยแก้วที่ส่งข้อมูลต่อช่วงเวลา และใช้พิจารณาความถี่ในเชิงสัญญาณรวมแบบอิมพัลส์ (Pulse based) ซึ่งช่วยสังเกตการวิเคราะห์เชิงเลขคณิตว่า สัญญาณรวมแบบอิมพัลส์มีผลกระทบมากกว่า เมื่อนำเข้าไปวัดผล การวิจัยศึกษาหาแบบวิธีที่นำมาใช้กับโครงข่ายใยแก้ว WDM และยังเป็นปัญหาที่ต้องใช้การแก้ไขของนักวิจัยที่ออกมาได้ และลดผลกระทบของสัญญาณรวมแบบอิมพัลส์ได้ ในระบบการสื่อสารทางแสงวิธีที่เสนอ (Optical code division multiple access : OCDMA)

ชื่อเทคโนโลยี การจำแนกสายนิ้วมือโดยใช้เทคนิคการวัดพิสัยของเส้น
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์วราภี ชัยนันทพิชัย อาจารย์ณัฐพล ภิริยะ และ อ.ดร.พิชญ์ ภาณุวิบูลย์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



คำอธิบายเทคโนโลยี

งานวิจัยนี้เป็นวิธีการจำแนกสายนิ้วมือโดยใช้เทคนิคการวัดพิสัยของเส้นผ่านศูนย์กลางของเส้นนิ้วมือ P.๓๓.0 4000 โดยใช้เทคนิคการวัดระยะทางที่สัมพันธ์กับความถี่ของสายนิ้วมือใช้ทดสอบเปรียบเทียบกันสายนิ้วมือเส้นเดียวกันในระบบ ระบบการจำแนกสายนิ้วมือประกอบด้วยระบบการฝึกคือ การรวมการประมวลผลภาพ การรวมการหาถึงระยะศูนย์กลางของนิ้วมือ 2 ชนิด คือจุดศูนย์กลางและจุดปลาย และกระบวนการจำแนกสายนิ้วมือ ในกระบวนการประมวลผลภาพที่ขั้นตอนที่หนึ่ง ปรับความถี่สว่าง ปรับความคมชัด พาสีภาพของลายเส้น หากลายนิ้วมือของลายเส้น การขยายด้วยตัวกรองเกอเชอร์ แปลงเป็นภาพขาวดำ และทำลายเส้นนิ้วมือ ซึ่งเป็นการปรับปรุงภาพเพื่อนำไปแยกลักษณะเส้น หรือจุดลักษณะเส้นที่หาได้จะนำไปใช้ในการจำแนกสายนิ้วมือ ผลการทดสอบการจำแนกสายนิ้วมือสามารถจำแนกได้ถูกต้อง 98.88%

ชื่อเทคโนโลยี การวิเคราะห์องค์ประกอบในกระบวนการส่งของสถานีโทรทัศน์สูง โดยใช้ ไมโครคอมพิวเตอร์/ซีพีเอ็มพีพี
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธนวัฒน์ ฉัตรคุณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี

การวิเคราะห์การเกิดองค์ประกอบในกระบวนการถ่ายโอนสถานีโทรทัศน์สูง ซึ่งการวิเคราะห์ที่สถานีปลายทางหรือของการใช้สถานีผลิตและประมวลผล โดยใช้โปรแกรม ATP Data สำหรับไมโครคอมพิวเตอร์ ระบบการส่งของสถานี แล้วจากระบบการเกิดองค์ประกอบจากสถานี แล้วดูผลขององค์ประกอบที่เปลี่ยนค่าของแต่ละค่า ผลการทดสอบที่ได้ จะใช้เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาและการทำงานในการออกแบบระบบการถ่ายโอนสถานีโทรทัศน์สูง ของการโทรทัศน์และประมวลผล



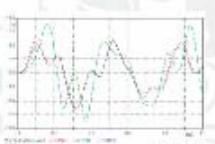
ภาพอาคารวิจัย



ภาพดาวเทียม



ภาพการประมวลผลสัญญาณ



ภาพการแสดงผลการวิเคราะห์



ชื่อผลิตภัณฑ์ การลอกกาโตมทำนองหลอด
เจ้าของผลิตภัณฑ์ อาจารย์กฤษ ภัทรา และ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

คำอธิบายผลิตภัณฑ์

งานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาร่วมกับการลอกกาโตมโดยการใช้เอนไซม์โปรตีนจากปลาเพื่อลอกกาโตม เพื่อหาสารที่พบขณะลอกกาโตม และตั้งฐานวิทยาศาสตร์ของเส้นใยโพลิเมอร์ผ่านการลอกกา จากการศึกษาพบว่าขณะลอกกาสามารถใช้ในการลอกกาโตมได้ โดยทำการลอกกาที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที และใช้ความเข้มข้นของสารละลายของกรดแอซิติก 4 % พบ ประสิทธิภาพในการลอกกาโตมอยู่ในเกณฑ์ ดีมีใยโพลิเมอร์ที่มีความเหนียว ยืดหยุ่น ค่าการดึงตัวสูง และไม่มีผลกระทบต่อค่าการดึงแรง และการใช้เอนไซม์จะเป็นการช่วยลดต้นทุนในการใช้สารเคมีราคาแพงและลดผลกระทบที่เลวร้ายจากสารเคมีที่มีผลต่อสิ่งแวดล้อม ทำให้เป็นการเพิ่มทางเลือกในการลอกกาโตมอีกรูปแบบหนึ่ง สำหรับกลุ่มผู้สนใจ เช่น กลุ่มชาวบ้านที่เกี่ยวโกลี และอีลอนตัวไหม



ชื่อผลิตภัณฑ์ เกล็ดข้าวต้มและรูปแบบของอาหารไทยประเภทข้าวต้มในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย
เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑา พิภพวิมล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัญฉวี บุญนา อาจารย์กฤษดา ชูสิง คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
อาจารย์สุพรรณ ประวีณ ณ ถลาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

คำอธิบายผลิตภัณฑ์

เป็นงานวิจัยที่ศึกษาเอกลักษณ์และรูปแบบของอาหารไทยประเภทข้าวต้มในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย ในจังหวัด นครศรีธรรมราช ภูเก็ต พังงา พัทลุง และสงขลา จำนวน 25 ร้าน พบว่า เกล็ดข้าวต้มของภาคใต้ของประเทศไทยมีลักษณะข้าวต้มแห้งในภาชนะใส่พลาสติก ใช้เครื่องใช้เช่น จักโกลี ตะไคร้ ข่า กระเทียม และจะมีเป็นเครื่องปรุงมากกว่าภาคอื่น ส่วนเนื้อสัตว์นิยมใช้ปลาแห้งในการประกอบอาหาร มีการใช้ผักใบเขียวและผักโดยเฉพาะการฉีกไฟในรูปของผักสดที่เรียกว่า "ผักฮอย" ใช้เกลือ ผสมออก และต้มโดยการปรุงรส ประกอบอาหารประเภทนี้เป็นส่วนใหญ่ โดยใส่อุปกรณ์ประกอบเครื่องปรุงรสหรือเครื่องเทศที่ใช้กับข้าวต้ม ส่วนรูปแบบการตกแต่งข้าวต้มมีลักษณะหลากหลาย
ผลงานวิจัยได้มีประโยชน์แก่ผู้บริโภคเป็นจำนวนมากคือ การบริการ คือ ข้าวต้มแห้ง จำนวน 25 ร้าน ในส่วนของกาโตมใช้ทำอาหารที่ทันสมัยเป็นจำนวนมาก และใช้ในการประกอบอาหารเพื่อทำเป็นธุรกิจของพ่อค้า



ชื่อผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหารแปรรูป
เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิมล ชูสิงวิวิท ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุศยา ศรีธรรมณี อาจารย์กฤษณินทร์ เกียรติพันธ์ อาจารย์สุพรรณิการ์ โขสูง คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
อาจารย์กัญฉวี บุญนา อาจารย์กฤษดา ชูสิง คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

คำอธิบายผลิตภัณฑ์

โครงการวิจัย ได้ดำเนินการพัฒนาสูตรขนมหวานวิสาหกิจชุมชนไทยจำนวน 6 ชนิด ได้แก่ รังผึ้งรังผึ้งผงจากข้าวเหนียวดำ ไข่ต้มน้ำตาลน้ำเชื่อมโกลีทุเรียนอ่อนแฉะ ร้อยละ 2:12 แอปเปิ้ลอบแห้งสีชมพูรสชาวน้ำได้ของน้ำผึ้งสี 90 * 30๕ ข้าวต้มแข็งสีน้ำตาล สูตรของอาจารย์ สุพรรณิการ์ โกลู และใช้ปลาแห้งรูปโกลีงาแห้งรูปโกลีกับการอบแห้งมากที่สุด แป้งกล้วยทอดสีน้ำตาลรูปโกลี ใช้ธัญพืชแปรรูปเป็นแป้งสีน้ำตาลสี 120:20 กล้วยทอดสี 1:26 แอปเปิ้ลอบแห้งสีชมพูรสชาวน้ำ ร้อยละ 0:6 ผลของแอปเปิ้ลอบแห้งรสชาวน้ำ พบว่า กระดาษของสูตรที่มีส่วนผสมความชื้นสูงที่สุดมีค่าความชื้น 10% ซึ่งน้อยกว่าของสูตรที่มีส่วนผสมความชื้น 1 นาที 30 วินาที เมื่อเทียบกับค่าเฉลี่ย พบว่า ผลที่ได้มีปริมาณน้ำ 100 กรัม จะมีความชื้นอยู่ที่ 10%



ชื่อผลิตภัณฑ์ สูตรอาหารสำหรับทำขนมประเภทอาหารไทยไม่แปรรูป
เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤษณา ศรีธรรมณี ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุศยา ศรีธรรมณี อาจารย์กฤษณินทร์ เกียรติพันธ์ อาจารย์สุพรรณิการ์ โขสูง คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
อาจารย์กัญฉวี บุญนา อาจารย์กฤษดา ชูสิง คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

คำอธิบายผลิตภัณฑ์

เป็นการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของสูตรอาหารไทยไม่แปรรูป โดยการแจกแบบสอบถาม ซึ่งประชากรและกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารและการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยไม่แปรรูปในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยประชากรกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง ผลการวิเคราะห์ข้อมูลระดับที่ 1 พบว่า ประชากรที่มีความสัมพันธ์กับความสามารถของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยไม่แปรรูป ได้มีวิชาหลักการประกอบอาหาร ด้านคุณลักษณะความรู้ความสามารถเฉพาะ ได้แก่ ด้านความรู้ความสามารถทำอาหารและดูแลรักษาอุปกรณ์ทำอาหารในครัวได้ ด้านความรู้ความสามารถด้านอื่นๆ ความรู้ความสามารถด้านพืชและผลไม้ที่ปลูกตามฤดูกาล ได้เป็นอย่างดีและมีประสิทธิภาพ ส่วนด้านคุณลักษณะส่วนบุคคล มี 8 ด้าน ระดับที่ 2 การศึกษาลักษณะผู้ประกอบการไทย เพื่อใช้ประกอบการจัดทำนโยบายเป็นผู้ประกอบการไทยไม่แปรรูป โดยผ่านผลการตอบแบบสอบถาม มาศึกษาถึงคุณลักษณะที่เป็นประโยชน์และความจำเป็น





ชื่อเทคโนโลยี การพัฒนากระดาษจากไม้ของสัตว์แบบใยเพื่อใช้จากกากกรรมและบรรจุภัณฑ์
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้อำนวยการอาวุโส นงนา สุทธิธรรม อาจารย์เอกสิทธิ์ ศรีพันธ์ อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม
ผู้อำนวยการอาวุโส นงนา สุทธิธรรม อาจารย์เอกสิทธิ์ ศรีพันธ์ อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม
อาจารย์ไพฑูริยา พลใส คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

คำอธิบายเทคโนโลยี
การพัฒนากระดาษจากไม้ของสัตว์แบบใยให้มีคุณสมบัติผสมกระดาษรีไซเคิลใช้งาน โดยศึกษากระบวนการผลิตเยื่อกระดาษ พบว่ากระดาษจากไม้ของสัตว์แบบใยที่ผสมกระดาษรีไซเคิลใยสั้นชนิด 30 % ของน้ำหนักไม้ของสัตว์แบบใยที่ 100 °C เวลา 5 ชั่วโมง และต่อผลิตกระดาษใยสั้นใยยาวโดยผสมใยรีไซเคิลชนิด 5 % ของน้ำหนักไม้ของสัตว์แบบใยที่ 2 % แดกปีใยสั้นชนิด 0.05 % และใยสั้นใยยาวชนิด 1.5 % อุณหภูมิ 100 °C เวลา 2 ชั่วโมง วัชกรกระดาษรีไซเคิลได้ 54.11 % ผลการทดสอบคุณสมบัติเชิงกลของกระดาษจากการผสมเยื่อไม้ของสัตว์แบบใยที่อัตราส่วน 70 : 30 ร่วมกับใยสั้นใยยาวชนิดใยสั้นใยยาวชนิด พบว่ามีคุณสมบัติเชิงกลที่ผสมกระดาษสามารถนำไปใช้ได้ดีกว่าหมอกจากกากกรรมและงานประดับต่างๆ ๆ เช่น บรรจุภัณฑ์ ของบรรจุภัณฑ์ และของตกแต่งบ้าน



ชื่อเทคโนโลยี การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรีไซเคิลของเศษวัสดุแปรรูปจากเส้นใยและเปลือกจากเส้นใยถั่วงาและถั่วงาในเขตจังหวัดนครสวรรค์
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้อำนวยการอาวุโส นงนา สุทธิธรรม อาจารย์เอกสิทธิ์ ศรีพันธ์ อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์

คำอธิบายเทคโนโลยี
โครงการวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเส้นใยถั่วงาที่ได้รับจากจากเครื่องแยกเส้นใยถั่วงา จากผลการศึกษาพบว่า เครื่องแยกเส้นใยและเปลือกสามารถแยกเส้นใยถั่วงาได้ ซึ่งเส้นใยถั่วงาใช้สำหรับการแยกส่วนของการนำกากถั่วงาเป็นเส้นใยถั่วงาแบบที่มีคุณสมบัติที่ผสมกระดาษที่ทำขึ้นเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้หลายชนิด ได้แก่ ใช้น้ำบรรจุภัณฑ์ ใช้น้ำดื่ม โดนัท ขนมปัง ผักกาด ฟองน้ำโฟมบรรจุขนม กระจก กระดาษ ของเล่นและเส้นใย



ชื่อเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวทองน้อยเพื่อสุขภาพคนสูงอายุ
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรชัย ขุนไพกร ผู้ช่วยศาสตราจารย์นงนา สุทธิธรรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นงนุภัทร์ ขุนนิตย์กร อาจารย์เอกสิทธิ์ ศรีพันธ์ อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม

คำอธิบายเทคโนโลยี
โครงการวิจัยนี้ได้ดำเนินการศึกษาคุณสมบัติของแป้งข้าวทองน้อยที่ปราศจากโปรตีนของแป้งที่ผ่านการสกัดด้วยวิธีการไม่เปียกและไม่แห้งขึ้นตามการเปลี่ยนแปลงที่แตกต่างกัน และได้พัฒนาแป้งข้าวทองและกรรมวิธีการผลิตอาหารจากข้าวทองน้อยจำนวน 5 ชนิด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ขนมปังไส้ฝรั่ง ผลิตภัณฑ์ปริมาณแป้งต่อแป้งข้าวทองน้อยที่ร้อยละ 60 : 40 ผลิตภัณฑ์อาหารแป้งปั้นแผ่น ผลิตภัณฑ์ข้าวพองปริมาณแป้งต่อแป้งข้าวทองน้อยที่ร้อยละ 30 : 30 คุกกี้สอดไส้ครีม ผลิตภัณฑ์ข้าวพองรสผลไม้สอดไส้ข้าวพองปริมาณแป้งต่อแป้งข้าวทองน้อยที่ร้อยละ 14:10 ไข่กวนสอดไส้ครีม ผลิตภัณฑ์ข้าวพองรสผลไม้ ผลิตภัณฑ์ปริมาณแป้งต่อแป้งข้าวทองน้อยที่ร้อยละ 14 ไข่กวนรสผลไม้ ผลิตภัณฑ์ปริมาณแป้งต่อแป้งข้าวทองน้อยที่ร้อยละ 26 และปริมาณแป้งต่อแป้งข้าวทองน้อยที่ 25g/box ได้ปริมาณแคลอรี่ต่อผลิตภัณฑ์ร้อยละ 14.3



ชื่อเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของแปรรูปเพื่อสุขภาพคนสูงอายุ
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ไพฑูริยา พลใส อาจารย์อรรณพ มีชัยเปี่ยม นงนุภัทร์ ขุนนิตย์กร คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์

คำอธิบายเทคโนโลยี
แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะดวกการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหากลืนอาหารได้เป็นผลดีไม่แพ้กับขนมเยื่อสังข์ และทำเป็นโภชนาเครื่องเป็นที่ยอมรับและสามารถใช้ทดแทนเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่มาจากสัตว์ที่มีไขมันได้ โดยพบว่าสามารถให้แคลอรี่ได้ถึง 80 แคลอรี่/ชิ้น โดยที่คะแนนความชอบชมรสจากภาพทดสอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ (p>0.05) ซึ่งสามารถช่วยกระตุ้นในกระบวนการผลิตได้เป็นอย่างดีจากเมล็ดข้าวทองน้อยที่ได้ของในแปรรูปและมีการควบคุมการผลิตที่ง่ายไม่ยุ่งยาก สามารถใช้เป็นแนวทางในการนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพได้



ชื่อเทคโนโลยี การศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตจากเศษอาหารที่แบบผสมผสาน
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ว่าราชการจังหวัดอุดรธานี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี

โดยอบแห้งจากเศษอาหารที่แบบผสมผสาน เพื่อให้โดยอบสามารถใช้งานร่วมกับชุดทำความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลักษณะของชุดอบที่โครงสร้างของเตาอบ ทำจากสแตนเลสขนาด กว้าง 80 ซม. ยาว 80 ซม. สูง 80 ซม. กว้างเตาอบภายในมีตะแกรงอลูมิเนียม ๓ ชั้น มีถาดน้ำแข็งและถังเก็บการดูดซับความชื้นจากไม้ฟืนด้วยแผ่นอลูมิเนียม ด้านบนมีโครงสร้างด้วยท่อเหล็ก ขึ้นลักษณะทรงวงรีและขึ้นลักษณะรีไฟด์ดูดซับความชื้นสามารถเปลี่ยนถ่ายออกทางด้านหน้าได้ มีประตูและช่องใส่ถ่านจากกระถางพลาสติกติดกรอบอลูมิเนียมจำนวน 2 แผ่น เพื่อบรรจุและใส่ถ่านจากเตาอบแห้งที่ติดตั้ง ความแรงของไฟยังผลต่อความร้อนด้านหน้า เพื่อให้ความร้อนแก่ของแข็งหรือของเหลวมากขึ้นและสามารถนำความร้อนนี้ไปใช้อบผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ จากการทดสอบเก็บข้อมูล ตั้งเวลา 10.00 น. - 15.00 น. เมื่อเตาอบแห้งจากเศษอาหารที่แบบผสมผสานระหว่างเศษอาหารที่แห้งและเครื่องทำความร้อนแบบอินฟราเรดสามารถทำให้ความชื้นของผักลดลงสูงสุด โดย ต้นดิน 300 % มาตรฐานแห้ง และความชื้นผัก 90 % มาตรฐานแห้ง



ชื่อเทคโนโลยี เครื่องล้างทำความสะอาดแบบคอนเทนเนอร์
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ชัยสิทธิ์ ช่วงเจริญชัย คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คำอธิบายเทคโนโลยี

ในปัจจุบันนี้ ประเทศไทยมีการผลิตเครื่องปรับอากาศที่ติดตั้งภายในบ้านเรือนและมีการพัฒนาเครื่องปรับอากาศที่มีประสิทธิภาพในการทำความเย็นสูงขึ้น ไฟฟ้าพลังงานไฟฟ้าร้อยละ ๕๐ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้เครื่องปรับอากาศที่ใส่ใจในการประหยัดพลังงานเนื่องจากอุณหภูมิสูง ส่วนของระบบภายนอกจะมีผู้ดูแลหรือถึงสกปรกเป็นจำนวนมากเกิดดินและของขี้มูลสัตว์ ซึ่งส่วนใหญ่ใช้วิธีการล้างด้วยน้ำ เป็นเหตุให้ เครื่องปรับอากาศมีประสิทธิภาพที่ต่ำลง ซึ่งจะส่งผลให้ค่าการประหยัดพลังงานลดลง การล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ (Coilclean) ของเครื่องจะดูยุ่งยากและสิ้นเปลืองค่าแรงสูง ปัญหาของระบบปรับอากาศความเย็น ที่ไหลผ่านแผงคอยล์หรือจะผลิตอุณหภูมิสูงความชื้นสูง ถ้าแผงคอยล์สกปรกเกิดสิ่งสกปรก จะทำให้ การระบายความร้อนของสารทำความเย็นมีประสิทธิภาพที่ต่ำลงและไม่เป็นแบบความเย็นเอง จึงได้จัดทำเครื่องล้าง ทำความสะอาดแผงคอยล์ เพื่อสะดวกต่อการบำรุงรักษา ทำให้ผู้ใช้เครื่องปรับอากาศสามารถทำการบำรุงรักษา เพื่อเพิ่มอายุ การใช้งาน การทำงานอย่างมีประสิทธิภาพของเครื่องปรับอากาศ และเพื่อลดการใช้พลังงานไฟฟ้าตามนโยบายของรัฐบาลที่ประหยัด



ชื่อเทคโนโลยี การนำน้ำคอนเดนเสทมาใช้ระบอบความร้อนกับหม้อต้มคอนเดนเซอร์ที่ระบบปรับอากาศ
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ชัยสิทธิ์ ช่วงเจริญชัย คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี

เครื่องปรับอากาศเป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ใช้กับปริมาณน้ำประปาของสถานที่ที่ต่ำกว่าภาวะแวดล้อมโดยรอบ โดยการทิ้งเอาความร้อน ออกจากสถานที่ที่ต้องการรักษาอุณหภูมิ แล้วนำความร้อนนี้ออกมาถ่ายเทภายนอก โดยใช้สารทำความเย็นเป็นตัวกลางในการถ่ายเทความร้อนออกจากคอม ในขณะเดียวกันเมื่อเครื่องปรับอากาศทำงานก็จะเกิดการควบแน่น (Condensation) ของไอในคอนเดนเซอร์ (Condenser) ซึ่งจะกลายเป็นน้ำที่ตกลงจะไม่เป็นอันตรายถ้าจะปริมาณมาก จากจุดนี้เองจึงได้เกิดแนวคิดที่จะนำน้ำส่วนนี้กลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และได้คิดประดิษฐ์ชุดรีไซเคิลน้ำช่วยระบายความร้อนโดยนำน้ำส่วนนี้มาช่วยระบายความร้อนให้กับคอมคอยล์ (Coilclean) เพื่อจะทำให้การระบายความร้อนทำได้ทันกับการใช้อากาศ เพียงอย่างเดียว จึงทำได้อุปกรณ์จากเศษอาหาร ประเภทผักที่งานไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์



ชื่อเทคโนโลยี เครื่องกรองน้ำธรรมชาติ
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์วีรวัฒน์ วันวัน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเทคโนโลยี

ธรรมชาติเป็นเครื่องกรองน้ำของอาหารไทยในอดีตการได้มาของธรรมชาติจะใช้วิธีต้มเอาหัวของธรรมชาติของธรรมชาติด้วยความร้อน ซึ่งจะมีผลผลิตของผลิตภัณฑ์ที่จะได้ผลมากขึ้นที่ใช้กรรม เครื่องกรองน้ำธรรมชาติที่จัดทำขึ้นสามารถลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์ เพราะใช้ไม้เป็นวัสดุความแข็งแรงทนทาน 2 ชั้น สามารถกรองน้ำธรรมชาติจำนวน 70 ลิตรวัน โดยใช้เวลาเพียง ๑ ชั่วโมงถึงงานเพียง ๐.7 กิโลกรัม โดยปราศจากการสูญเสียผลิตภัณฑ์

