



## ความรู้จากผลงานวิจัย

### ชื่อความรู้ เครื่องกวนน้ำมะขามเปียก



### คำอธิบายความรู้

มะขามเปียกเป็นเครื่องปรุงรสของอาหารไทย ในอดีตการได้มาของมะขามเปียกจะใช้วิธีคั้นเอาน้ำของมะขามเปียกออกมาจนกวน โดยให้ความร้อน ซึ่งจะมีผลผลิตของผลิตภัณฑ์ที่จะไหม้ติดภาชนะที่ใช้กวน เครื่องกวนน้ำมะขามเปียกที่จัดทำขึ้น สามารถลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์ เพราะใช้น้ำเป็นตัวนำความร้อนในถังกวน 2 ชั้น สามารถกวนน้ำมะขามเปียกจำนวน 70 กิโลกรัม โดยใช้แก๊สหุงต้มเป็นพลังงานเพียง 0.7 กิโลกรัม โดยปราศจากการสูญเสียผลิตภัณฑ์

### เจ้าของความรู้

อาจารย์วรวิทย์ วรรณาวิน

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1381 ถนนพินิตสงคราม บางซื่อ กรุงเทพฯ 10800

โทรศัพท์ 0 2913 2424 , 0 2319 2488 , 0 2585 9175 โทรสาร 0 2585 9175 , 0 2913 2488