

ไอเสท'พัฒนาแผงโซลาร์เซลล์ลูกผสม

3,000 ตารางเมตรเพื่อผลิตน้ำร้อนประมาณ 1 แสนลิตรต่อวันพร้อมไฟฟ้า 140 กิโลวัตต์ และที่มหาวิทยาลัยไทย ประเทศไต้หวัน ขนาด 1 กิโลวัตต์เพื่อผลิตน้ำร้อน 1 พัน ลิตรต่อวันสำหรับใช้ภายในมหาวิทยาลัย คาดว่าการติดตั้งระบบจะเริ่มได้ประมาณ เดือนกันยายนนี้" ผอ.ไอเสท กล่าว

ก่อนหน้านี้ สถาบันฯ ได้ทดลองติดตั้ง ระบบโซลาร์เซลล์ที่ผลิตไฟฟ้าและน้ำร้อน ในแผงเดียวกันที่โรงพยาบาลบางละมุง จ. ชลบุรี และโรงครัวกองพันทหารราบที่ 11 เป็นแผงขนาด 50 ตารางเมตร ซึ่งผลิต ไฟฟ้าได้ประมาณ 2.7-3 กิโลวัตต์ และผลิต น้ำร้อนได้ประมาณ 2,500 ลิตรต่อวันเพื่อใช้ในการปรุงอาหาร ซ้ำเชื้อ และซักผ้า

นอกจากนี้ยังได้ติดตั้งให้กับโรงพยาบาลสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ ด้วยแผง ขนาด 150 ตารางเมตร ผลิตไฟฟ้าได้ 10

กิโลวัตต์ และน้ำร้อน 1 หมื่นลิตรสำหรับนำไปใช้รักษาแผลเนื้อผู้ป่วย และโรงอาหาร สวทช.ขนาด 6 ตารางเมตร กำลังไฟฟ้า 6 กิโลวัตต์ สำหรับใช้ล้างภาชนะ

"กระบวนการที่พัฒนาขึ้นช่วย ต้นทุนในการทำน้ำร้อนในแบบเดิม ด้วยการนำน้ำอุ่นความร้อนได้แผงโซลาร์เซลล์ ประมาณ 3-5 นาที แล้วส่งไปเก็บในแทงก์ เก็บความร้อนก่อนนำไปใช้ได้โดยไม่ต้อง ผ่านเครื่องต้มเหมือนสมัยก่อน" ผอ.ไอเสท กล่าว

นอกจากนี้ทางสถาบันฯ ยังได้พัฒนา เซลล์แสงอาทิตย์ชนิดฟิล์มบางอะมอร์ฟัส ซิลิคอนที่เหมาะสมแก่สภาพเขตร้อนชื้นสำเร็จ แล้ว 100% โดยผลิตเป็นแผงต้นแบบจำนวน 600แผงไปทดลองติดตั้งใช้ในสถานีอนามัย 16 แห่งและระบบสูบน้ำอีก 1 แห่งเมื่อเดือน กรกฎาคม 2548

สถาบันพัฒนาเทคโนโลยีพลังงานแสง อาทิตย์ออกแบบแผงโซลาร์เซลล์รุ่นใหม่ ผลิตน้ำร้อนได้ในตัวถ่ายทอดเทคโนโลยีให้ เอกชนไทยผลิตเชิงพาณิชย์ธุรกิจสบาจีน สนใจสั่งแล้วติดต่อใหญ่ 750 ล้านบาท

ดร.พจนันท์ สีขนิณกุล ผู้อำนวยการ สถาบันพัฒนาเทคโนโลยีพลังงาน แสงอาทิตย์ (ISET) สำนักงานพัฒนา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เปิดเผยว่า สถาบันฯ ได้พัฒนา แผงโซลาร์เซลล์ต้นแบบที่มีท่อน้ำวนผลิต น้ำร้อนประหยัดพลังงานได้สำเร็จ และ ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับเอกชนไทยไปแล้ว 6 ราย จนมีลูกค้าประกอบธุรกิจสบาในจีน และได้หันส่งชื่อเทคโนโลยีเซลล์แสง อาทิตย์เพื่อผลิตไฟฟ้าและน้ำร้อนแล้วคิด เป็นมูลค่า 750 ล้านบาท

"ธุรกิจสบาในเชียงใหม่ได้สั่งผลิตแผง

มติชน

วันพุธที่ 11 กรกฎาคม พุทธศักราช 2550 ปีที่ 30 ฉบับที่ 10714 หน้า 10

มก.วิจัยอาหารต้านมะเร็งลำไส้ แกงป่า-ต้มกะทิสายบัว-ผัดสะตอ

เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม นางสาวเพลินใจ ดังคณะกุล นักวิจัยหน่วยอาหารเชิง พันธภาพ ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (มก.) เปิดเผยว่า ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง อาหารท้องถิ่นคุณค่าต่อสุขภาพคนไทย โดยศึกษาอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของภาคเหนือ ภาคใต้ ภาคกลาง และภาคอีสาน พบว่าอาหารทุกภาคล้วนมีสารต้านอนุมูลอิสระทั้งสิ้น จาก การศึกษาอาหารพื้นบ้านทั้ง 4 ภาค พบว่าอาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงที่สุด คือ แกงป่าไก่ แกงส้มผักระเจต แกงหมูชะมวง แกงเห็ดละโงก ชุปมะเขือเปราะ แกง เขียงตา แกงดอกสะแล แกงหอยใบชะพลู ผัดสะตอ แกงลูกเหริยงหมู และแกงโตปลา เนื่องจากส่วนประกอบส่วนใหญ่เป็นผัก ซึ่งนอกจากจะมีสารต้านอนุมูลอิสระแล้ว ยัง ช่วยให้การเพาะอาหารย่อยง่ายช่วยเรื่องระบบขับถ่าย ป้องกันมะเร็งลำไส้ใหญ่ได้รอง ลงมากเป็นอาหารพื้นบ้านภาคต่างๆ อาทิ ภาคเหนือ ได้แก่ แกงขนุนอ่อน แกงแค แกงผักฮ้วน ภาคกลาง ได้แก่ ต้มกะทิสายบัว แกงอ่อมปลาตุ๋นใบยอ ภาคอีสาน ได้แก่ แกงหน่อไม้ใบย่านาง ชุปผักสะเม็ก ลาบเทา และภาคใต้ ได้แก่ แกงเหลืองกุ้ง

"ไม่ต้องกังวลว่าเมื่อมีการปรุงสุกด้วยความร้อน พวกวิตามิน หรือสารที่มี ประโยชน์ต่อร่างกายต่างๆ จะเจือจาง เพราะจากการศึกษาพบว่า คุณค่าทางอาหาร ยังคงอยู่ไม่เปลี่ยนแปลงแต่อย่างใด เบื้องต้นสถาบันได้ทำอาหารพื้นบ้านดังกล่าวใน รูปแบบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปต้นแบบ เพื่อนำมาพิสูจน์คุณค่าทางอาหารเพื่อยืนยันอีก ครั้ง หากผู้ประกอบการรายใดสนใจนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์สามารถติดต่อได้ที่ สถาบันโทร.0-2942-8629" นางสาวเพลินใจกล่าว และว่า ปัญหามลภาวะ ความเครียด และรังสีอัลตราไวโอเล็ต ล้วนกระตุ้นให้เกิดสารอนุมูลอิสระในร่างกาย มนุษย์ ก่อให้เกิดโรคต่างๆ อาทิ โรคหลอดเลือดอุดตัน โรคหัวใจ โรคมะเร็ง โรค ต้อกระจก โรคสมองเสื่อม และยังทำให้แก่ก่อนวัยอีกด้วย