



# ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : กรรมวิธีผลิตกระดาษสาดูดซับน้ำมัน



ผู้ประดิษฐ์ :	นายวุฒินันท์ คงทัต และคณะ
สังกัด :	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม



## อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1303000753	สถานะ	รับจดทะเบียน
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	5 ก.ค. 56 ถึง 4 ก.ค. 66		

## รายละเอียด

กระดาษซับน้ำมันโดยทั่วไปจะผลิตด้วย เส้นใยสังเคราะห์จำพวกพลาสติกเกือบทั้งหมดเพราะต้องการความเหนียว ความนุ่ม ความบาง ซึ่งในบางครั้งอาจจะมีผลต่อการอาหารที่นำมาบริโภค จึงมีการคิดค้นกระดาษสาดูดซับน้ำมัน ซึ่งเป็นการนำเอาเปลือกปอสา แช่ด้วยน้ำสะอาด แล้วนำไปต้มด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ นำเยื่อที่ได้ฟอกขาวด้วยสารไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ล้างเยื่อด้วยน้ำสะอาดกระจายเยื่อด้วยเครื่องตีเยื่อ นำเยื่อไปทำแผ่นกระดาษด้วยมือแบบไทย หลังจากกระดาษแห้งแล้วเคลือบด้วยสารละลายไคโตซาน (Chitosan) จะได้กระดาษที่มีคุณสมบัติดูดซับน้ำมันจากอาหารทอดที่ต้องการอุ่นด้วยเตาอบไมโครเวฟ และยังใช้เป็นกระดาษรองอาหารทอดหรือใช้กรองเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานออกจากของเหลวก็ได้

## ข้อดีและจุดเด่น

การประดิษฐ์กระดาษจากเยื่อปอสาเป็นการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ มีจุดประสงค์เพื่อใช้ในการอุ่นอาหารในไมโครเวฟ จะมีการเคลือบด้วยสารไคโตซาน (Chitosan) การลดปริมาณน้ำมันจากอาหารทอดลงจะช่วยให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดีขึ้น และสามารถช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมโดยใช้เป็นกระดาษรองเพื่อกรองเศษอาหาร

1. ป้องกันการดูดซับน้ำมันและน้ำที่ซึมออกมาจากกระดาษออกมาปนเปื้อนอยู่กับภาชนะ
2. และลดปริมาณน้ำมันที่เหลือจากการรับประทานออกจากของเหลวเพื่อง่ายต่อการบำบัดน้ำเสียและกำจัดขยะในครัวเรือนต่อไป

## กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ด้านอุตสาหกรรมอาหาร และผู้บริโภคทั่วไปที่ต้องการความปลอดภัยกับสุขภาพร่างกาย