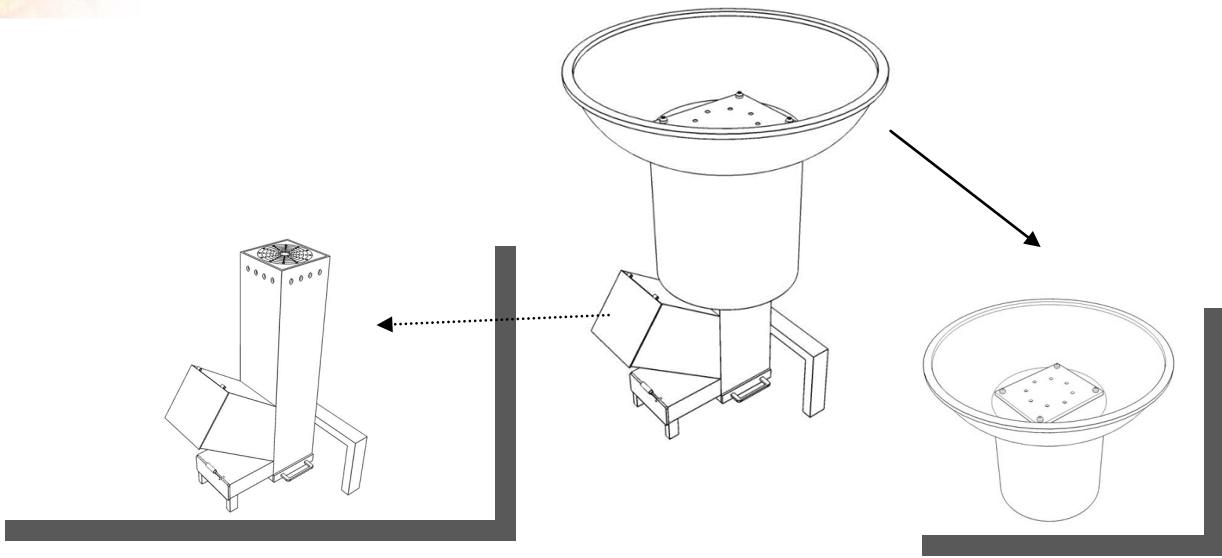


# เตาปิ้งย่างไร้ควัน



จุดเด่นของผลงาน	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ให้ความร้อนได้เร็ว สามารถปรับระดับความร้อนได้ และไม่มีควัน</li> <li>• เคลื่อนย้ายสะดวก และถอดประกอบได้</li> </ul>
สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา	อยู่ระหว่างการขอรับอนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 1803002890 ขึ้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2561
ชื่อผู้ทรงสิทธิ	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
ชื่อนักวิจัย	รองศาสตราจารย์กันยรัตน์ โหระสูต และคณะ
หน่วยงานต้นสังกัด	คณะวิศวกรรมศาสตร์
ที่มา ข้อมูลเบื้องต้นของผลงาน	<p>เตาถ่านหรือเตาฟืน เป็นเอกลักษณ์ของอาหารปิ้งย่างหลายประเภท เพราะทำให้อาหารมีกลิ่นหอมและน่ารับประทานกว่าเตาแก๊ส แต่ควันที่เกิดขึ้นจากเตาถ่านเกิดจากน้ำมันของอาหารปิ้งย่างตกลงไป ทำให้เกิดการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์และทำให้เกิดควัน</p> <p>ปัจจุบันมีการออกแบบระบบดูดควัน หรือการลดควันโดยการใช้อ่างที่ผ่านกระบวนการคาร์บอนไนท์เซชันที่สมบูรณ์เพื่อไม่ทำให้เกิดควัน ซึ่งทำให้มีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงเตาเพื่อแก้ปัญหาควันและการประหยัดพลังงาน เพื่อพัฒนากระบวนการย่างอาหารให้มีประสิทธิภาพ</p> <p>ผู้ประดิษฐ์จึงได้พัฒนาเตาปิ้งย่างประหยัดพลังงานที่สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก มีช่องสำหรับเติมเชื้อเพลิง และช่องอากาศที่สามารถปรับระดับความร้อนได้อยู่ในชั้นเดียวกัน</p>

สอบถามเพิ่มเติม : พรรณรวิ กบิลพัฒน์ / จินดาพร พลสูงเนิน / พิษานันท์ พงษ์พรรณากุล

ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา ชั้น 2 สำนักงานอธิการบดี อาคาร 2 มหาวิทยาลัยขอนแก่น ถ.มิตรภาพ อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40002 โทรศัพท์ : 086-4514455, 043-202733 เว็บไซต์ : <https://ip.kku.ac.th> อีเมล : [panravee@kku.ac.th](mailto:panravee@kku.ac.th) / [tlo@kku.ac.th](mailto:tlo@kku.ac.th) / [pitcpo@kku.ac.th](mailto:pitcpo@kku.ac.th)

