K 43365008 : สาขาวิชาเครื่องเคลือบคินเผา

คำสำคัญ : ภาชนะใส่อาหารประเภท " เมี่ยง "

ปวีณา ป้อมสุข : ภาชนะใส่อาหารประเภท "เมี่ยง" (CHIAN - MEANG) อาจารย์ ผู้ควบคุมวิทยานิพนซ์ : ผศ. ปรีชา อมรรัตน์ และ อ. วศินบุรี สุพานิชวรภาชน์. 104 หน้า. ISBN 974 - 464 - 139 - 8

วิทยานิพนธ์นี้เป็นการการออกแบบภาชนะใส่อาหารประเภท "เมี่ยง" มีวัตถุประสงค์ ในการออกแบบเพื่อนำเสนอภาชนะรูปแบบใหม่ โดยมีแนวความคิดจากการนำเอารูปทรงของ เชี่ยนหมากอีสาน ซึ่งมีลักษณะเป็นภาชนะรูปทรงสี่เหลี่ยมไว้ใช้สำหรับใส่หมากพลูในอดีต มา คัดแปลงเป็นภาชนะใส่อาหารประเภทเมี่ยงให้มีประโยชน์ใช้สอยสอดคล้องกับชีวิตและความ ค้องการของคนเราในปัจจุบัน

ผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบประกอบด้วยภาชนะจำนวน 5 รูปแบบ โดยวัตถุคิบใช้เนื้อคิน สโตนแวร์และเนื้อคินพอร์สเลน ในการขึ้นรูปด้วยวิธีแบบหล่อกลวงและแบบหล่อตันในแม่พิมพ์ ปูนปลาสเตอร์ เผาเคลือบที่อุณหภูมิ 1,200 องศาเซลเซียส บรรยากาศออกซิเดชั่นในเตาไฟฟ้า

การออกแบบภาชนะใส่อาหารประเภทเมี่ยงในครั้งนี้ เป็นการประยุกต์ภาชนะที่ทำจาก ไม้ในอดีตที่เลิกใช้แล้ว นำมาพัฒนาเป็นภาชนะเซรามิก เพื่อเผยแพร่และรักษารูปแบบของ เชี่ยนหมากไม้อีสานให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น โดยออกแบบให้สอดคล้องกับประโยชน์ใช้สอยและ ความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการของประดับและเครื่องใช้ตกแต่งสไตล์ตะวันออก

TE165837

K 43365008 : MAJOR : CERAMICS

KEY WORD: CHIAN - MEANG

PAVEENA POMSUK: CHIAN - MEANG. THESIS ADVISORS: ASST.PROF.

PRECHA AMONRAT AND WASINBUREE SUPANICHVORAPARCH. 104 pp. ISBN 974 -

464 - 139 - 8

present time.

This thesis is relevant to a creation of tableware design for "Meang", a type of food. The objective of the design is to present a new pattern under the concept of Esan Chian Mak (Northeastern Betel Sets) i.e. the rectangular shape of Esan Chain Mak used in the past was adapted as rectangular tableware for Meang to meet humans' livelihoods and requirements at the

The designed product is mainly composed of five patterns. The materials used were Stoneware and Porcelain slip bodies and two methods of shaping were adopted - one is Drain Casting and the other is Solid Casting in plaster molds. The shaped materials were fired at 1,200 degrees Celsius, oxidation atmosphere, in an electric furnace.

This tableware design for Meang leads to the development of wooden tableware, which is no longer used, into ceramic tableware so as to propagate and preserve the pattern of wooden Esan Chain Mak. This could make it become remarkable by design for the meeting of consumers' usages and requirements of oriental decorations.