

Dazzling Pearl Pigment

ผลิตภัณฑ์สีมุกาเลือบ



MULTIORORA





สารนจากผู้บริหาร

ด้วยสำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคม บริษัท ยูรีโคท-ไทย จึงมีนโยบายในการสนับสนุน และส่งเสริมความเข้มแข็งของสังคมในด้านต่างๆ ตลอดมา “การอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม” นับเป็นอีกหนึ่งในโครงการที่เราให้การสนับสนุนตลอดมา สำหรับในปี 2554 นี้ บริษัท ยูรีโคท-ไทย ร่วมกับค่ายวิทยาศาสตร์ทางทะเล ฐานทัพเรือสัตหีบ จัดโครงการ “ยูรีโคท-ไทย นำปะการังกลับสู่ทะเล” โครงการนี้นอกจากเป็นการขยายพันธุ์

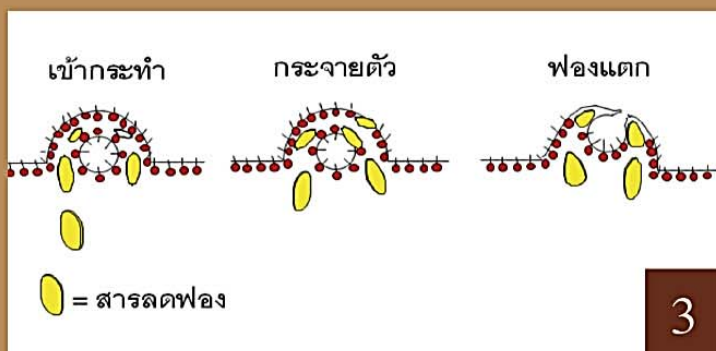
ปะการังแล้ว ยังเป็นการฟื้นฟูแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำทะเล อีกด้วย เราจึงเป็นมือเล็กๆ อีกมือหนึ่งที่ร่วมช่วยกันรักษา และพัฒนาสิ่งแวดล้อมธรรมชาติให้คงอยู่ตลอดไป

โอกาสนี้ ชาวยูรีโคท-ไทย ขอเชิญชวนลูกค้าทุกรายของเรา เข้าร่วมกิจกรรมสาธารณประโยชน์ในครั้งนี้ โดยผู้สนใจแจ้งความประสงค์เข้าร่วมงาน พร้อมขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ตัวแทนพนักงานฝ่ายขายของเรา ซึ่งพร้อมให้บริการท่านตลอดเวลาครับ

Message from the Director

As part of our high commitment to social responsibility, Urekote-Thai's policies normally support and encourage social strength in all aspects. The environment and nature conservation is also one of the projects which are always in our concern. By the year 2011 Urekote-Thai, in collaboration with the Marine Science Camp of "Sattahip Naval Base, will hold the "Urekote-Thai Coral Preservation" activity to help boost additional coral colonies and restore aquaculture areas. Therefore we could be a part of sustainable development of natural environments.

By this opportunity, we cordially invite all valuable customers to participate in this voluntary activity. If interested or for further information, please do not hesitate to contact our sales representatives at your convenience.



เรื่องเด่นในฉบับ

Page 3 Tech Talk

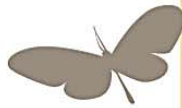
Page 4 แนะนำผลิตภัณฑ์

Page 5 ความเคลื่อนไหวด้านผลิตภัณฑ์

Page 7 ชุมชนของเรา

Page 8 องค์กรของเรา





ฟองเกิดขึ้นได้อย่างไร

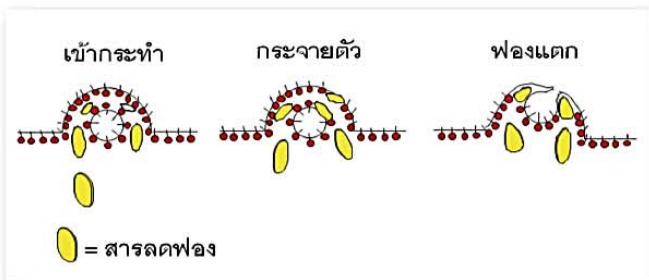
หลายคนคงเคยประสบปัญหาฟองที่เกิดขึ้นทั้งในกระบวนการผลิตหรือการนำผลิตภัณฑ์มาใช้งานจริง ซึ่งฟองสามารถเกิดในหลากหลายผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นอุตสาหกรรมสีน้ำทาอาคาร สีอุตสาหกรรม หมึกพิมพ์ อิมัลชัน กาว และอื่น ๆ โดยปกติฟองมักจะเกิดขึ้นจาก สารละลายที่มีองค์ประกอบของสารตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป มาผสมกัน ส่วนพวกสารบริสุทธิ์ ฟองสามารถเกิดแล้วแตกได้ด้วยตัวของมันเอง แต่เราจะมาเรียนรู้กันว่า ฟองสามารถเกิดได้จากปัจจัยอะไรบ้าง แล้วเราสามารถที่จะทำลายฟองนั้นได้อย่างไร ปัจจัยที่ทำให้เกิดฟอง

1. ช่วงกระบวนการบดผงสี
2. ช่วงการโอนถ่ายภาชนะ หรือแทงค์
3. ช่วงการผสมวัตถุดิบต่าง ๆ หรือแตงสี
4. ช่วงการนำไปใช้งานที่หลากหลาย เช่น ปืนพ่นสี แปรง ลูกกลิ้ง เครื่องพิมพ์ และอื่น ๆ

“จากปัญหาฟองที่เกิดขึ้นทวนใจเรา อาจส่งผลกระทบต่อทั้งทางตรง (รอจนกระทั่งฟองลด), และทางอ้อม เช่น ทำให้ต้องเพิ่มเวลาในการผลิต

“ขนาดภาชนะที่จะนำมาใส่ผลิตภัณฑ์ (มีฟองเยอะมากอาจจะทำให้ล้น) หรืออาจจะทำให้ผลิตภัณฑ์ของเรามีคุณภาพที่ด้อยลง หลังจากที่เราทราบถึงปัจจัยที่ทำให้เกิดฟองแล้ว เราก็จะมาเรียนรู้ว่าเราสามารถที่จะลดฟองได้อย่างไร

“ฟองเกิดการสะสมจากด้านล่างของผลิตภัณฑ์แล้วมีการลอยอยู่บนพื้นผิว “แต่ฟองไม่สามารถที่จะแตกได้เนื่องจากการถูกทำให้เสถียรด้วยสารลดแรงตึงผิวที่อยู่ในผลิตภัณฑ์นั้นๆ การทำงานของสารลดฟอง คือ เริ่มต้น



จะเข้าไปแทรกกลาง ระหว่างฟองกับสารลดแรงตึงผิว จากนั้นจะกระจายอยู่รอบ ๆ ของฟอง ทำให้ฟองและสารลดแรงตึงผิวขาดความเสถียร ส่งผลทำให้ฟองแตก

How could foam be produced?

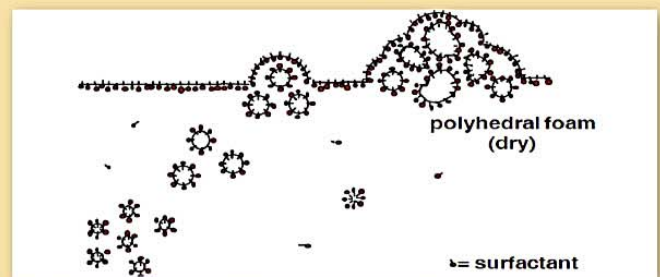
Most applicators may face with the problem of foam created during the process of both manufacture and applications of waterbased architectural paints, general industrial paints, inks, emulsion paints, adhesives, and others. Generally, foam is resulted from solution which consists of two or more substances mixed together whereas, in a pure substance, foam is not stable. Now let's take a look at what factors foam can be produced and how we can get rid of those problematic foam. The factors of foam formation

1. During pigment grinding process
2. During the process of container/tank transferring
3. During raw material mixing or shade tinting process
4. During applications; eg. spraying guns, brushes, rollers, printing machines, etc.

The formation of foam can cause both direct (waiting period for foam decreasing) and indirect effects such as to lengthen production times,

to overflow from container/tank, or to reduce product quality. After realizing the factors of foaming, we will learn how to decrease foam.

Foam accumulates at the bottom and float to the surface, but the foam bubbles remain intact because they are stabilized by surfactant. The mechanism of defoamer is, inspreading over the foam, to displace surfactant molecules and thin out the lamellae, leading bubbles to destabilization and collapse.



แนะนำผลิตภัณฑ์สำหรับกำจัดฟองสำหรับสูตรน้ำ และน้ำมัน ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง / Recommended Products

ลำดับที่ Item	สำหรับสูตรน้ำ Water-based	สำหรับสูตรน้ำมัน Oil-based
1	AFCONA 2501 (silicone)	AFCONA 2020 (non silicone)
2	AFCONA 2503 (silicone)	AFCONA 2022 (silicone)
3	AFCONA 2524 (silicone)	AFCONA 2720 (non silicone)4
4		AFCONA 2722 (silicone)
5		AFCONA 2018 (non silicone)
6		AFCONA 2038 (silicone)
7		AFCONA 2035 (silicone)

แนะนำผลิตภัณฑ์

Product Recommendation

ยีสต์สกัดคืออะไร?

เมื่อเซลล์ยีสต์ตายจะเกิดกระบวนการย่อยสลายตัวเองขึ้นตามธรรมชาติ เรียกว่า ออโตไลซิส (autolysis) ในระหว่างกระบวนการดังกล่าว เอนไซม์ของยีสต์จะย่อยโปรตีนและส่วนต่างๆของเซลล์และปลดปล่อยเพปไทด์ (peptide) กรดอะมิโน (amino acid) วิตามิน (vitamin) รวมถึงส่วนประกอบอื่นๆของเซลล์ออกมา และเมื่อแยกเอาส่วนที่ไม่ละลายน้ำหรือส่วนที่เป็นกากเซลล์ออกไป ก็จะได้ยีสต์สกัดตามคำนิยามของ The Food Chemical Codex ได้ให้ความหมายของยีสต์สกัดไว้ว่า "ยีสต์สกัด คือ ส่วนของยีสต์เซลล์ที่ละลายน้ำได้ ประกอบไปด้วยกรดอะมิโน เพปไทด์ คาร์โบไฮเดรต และเกลือ ยีสต์สกัดได้จากการสลายพันธะ เพปไทด์ภายในเซลล์ยีสต์ ซึ่งเกิดขึ้นโดยธรรมชาติโดยกิจกรรมของเอนไซม์จากภายในเซลล์ยีสต์เอง หรืออาจเกิดจากกิจกรรมของ เอนไซม์เกรดสำหรับอาหาร (food grade enzyme) ที่เติมในระหว่างกระบวนการผลิต" การนำยีสต์สกัดไปใช้ประโยชน์ (Main applications of Yeast Extract)

1. ใช้เป็นสารแต่งกลิ่นรสธรรมชาติสำหรับอาหารคาว เนื่องจากเป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรสที่ได้จากธรรมชาติ ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับสุขภาพของผู้บริโภคอย่างสารปรุงแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ ประกอบกับกลิ่นและรสที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของยีสต์สกัด ส่งผลให้มีการใช้ยีสต์สกัดในการปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารแทนผงชูรส (monosodium glutamate - MSG) มีแนวโน้มว่าจะได้รับความนิยมสูงขึ้นเรื่อยๆ ปัจจุบันมีการใช้ยีสต์สกัดแต่งกลิ่นอาหารบางชนิดเลียนกลิ่นธรรมชาติของเนื้อสัตว์และชีส ตลอดจนใช้แต่งรสในผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิด เช่น ซุปกระป๋อง ซอส อาหารเสริมสำหรับทารก เป็นต้น

2. ใช้เป็นแหล่งไนโตรเจนและสารส่งเสริมการเจริญสำหรับอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ จากองค์ประกอบหลักของยีสต์สกัดที่อุดมไปด้วยไนโตรเจน วิตามิน และสารส่งเสริมการเจริญ ยีสต์สกัดจึงถูกนำมาใช้เป็นองค์ประกอบสำคัญในอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งใช้กันอย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมหลายประเภท เช่น อุตสาหกรรมการผลิตสารปฏิชีวนะ ยาและอาหารเสริม อุตสาหกรรมผลิตผลิตภัณฑ์จากนม เป็นต้น

องค์ประกอบหลักของยีสต์สกัด

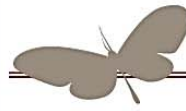
(Main components of Yeast Extract)

- Nitrogen คิดเป็น 8-12%
- Protein คิดเป็น 50-75%
- Amino nitrogen คิดเป็น 3-5%
- Carbohydrate คิดเป็น 4-13%
- Lipid มีน้อยมากหรือไม่มีเลย



สนใจผลิตภัณฑ์ติดต่อคุณมณฑล จันทนะโสทธิ (ผู้จัดการฝ่ายขาย)
Tel: 02-738-2480 Mobile: 088-809-4930

UREKOTE - THAI 4



UREKOTE - THAI



What is Yeast Extract?

"When a yeast cell is inactivated, a natural digestion process called "autolysis" starts. During the process, the yeast's own enzymes break down proteins and other parts of the cell. This causes the release of peptides, amino acids, vitamins and other yeast cell components which, once the insoluble components have been removed, is

"called "Yeast Extract". The Food Chemical Codex defines Yeast Extract as follows: "Yeast Extract comprises the water" soluble components of the yeast cell, the composition which is primarily amino acids, peptides, carbohydrates and salts. Yeast Extract is produced through the hydrolysis of peptide bonds by the naturally occurring enzymes present in edible "yeast or by the addition of food grade enzymes" Main applications of Yeast Extract

1. Natural aromatic Ingredient for savoury foods - Yeast Extract is a kind of natural flavoring agent which is not as harmful to consumers as artificial flavors. It is increasingly used, instead of MSG (Monosodium Glutamate), for its unique taste constituting a natural flavor ingredient, imparting delicate meaty or cheesy notes and enhancing the flavor for a wide range of food products: soups, sauces, and supplementary foods for infants, etc.

2. Source of nitrogen & growth factors for culture media - Yeast Extract is rich in nitrogen, vitamins and other growth stimulating compounds and therefore is used as an ingredient in media for the cultivation of microorganisms. These organisms are for example used in the production of antibiotics, biopharmaceuticals, vitamins, organic acids, and dairy cultures, etc.

Main components of Yeast Extract

- Nitrogen content: 8 to 12%
- Protein content: 50 to 75%
- Amino nitrogen content: 3 to 5%
- Carbohydrate content: 4 to 13%
- Lipid content: none or very little

For further information on the product, please contact Khun Monthon Chantanasothi (Sales Manager)

Tel: 02-73802480 Mobile: 088-809-4930

ความเคลื่อนไหวด้านผลิตภัณฑ์

Product Movement



UREKOTE - THAI



CQV

ผู้ผลิตสีมุกทรายใหญ่จากประเทศเกาหลีใต้ ได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นสีมุกหลายเหลือบในตัวเดียวกันโดยที่สีจะเปลี่ยนไปตามมุมมองที่เรามอง



Multiorora

เป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์สีมุกเหลือบที่ให้สีสันแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับมุมแสงตกกระทบ และค่าดัชนีหักเหที่หลากหลายซึ่งแปรผันตามความเร็วแสงขณะเคลื่อนผ่านชั้นฟิล์มที่มีค่าดัชนีหักเหสูงและต่ำ ก่อให้เกิดคลื่นแสงสั้นและแสงยาว ซึ่งเป็นที่มาของสีมุกเหลือบที่แตกต่างกันออกไป

คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ Multiorora

- ผงสีชนิดที่มีการไล่เรียงสีเหลือบ
- ระดับ Travel Variation 2-4 ในตัวเดียวกัน
- มีความเงา วาว สว่าง และความเข้มของสีสูง
- ขนาด Particle Size Distribution แคบ
- ชนิด Synthetic Mica และ Glass Flake

Multiorora เหมาะสำหรับอุตสาหกรรมสี หมึกพิมพ์ และพลาสติก ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ในกลุ่มนี้อยู่ 5 เกรดดังต่อไปนี้



CQV

the professional supplier of pearlescent pigments from South Korea, has launched MULTIORORA series, a dazzling pearl pigment.



Multiorora

which is a product that has different colors depend on the angle of incident light, has different index of refraction along with the speed of lights when they pass through high refraction layer and low refraction layer. This causes short waves and long waves, therefore, it shows a different color.

Feature of Multiorora

- Color travel pigment
- Travel variation of 2-4 in one
- High luster, Brightness and Strong Chroma
- Narrow Particle Size Distribution
- Substrate : Synthetic Mica, Glass Flake

Multiorora is recommended for Paints, Inks and Plastics. Currently, there are 5 grades of this product offering as follows :

Product Name	Code	Size
Mutiorora Dazzling Gold	M-701S	6-45
Mutiorora Dazzling Red	M-741S	6-45
Mutiorora Dazzling Violet	M-761S	6-45
Mutiorora Dazzling Blue	M-781S	6-45
Mutiorora Dazzling Green	M-791S	6-45



เยี่ยมชมโรงงานผลิต

Monosodium Glutamate (MSG)

เดือนพฤษภาคม 2554 คณะผู้บริหาร บริษัท ยูริโคท-ไทย จำกัด คุณบุญยิ่ง, คุณวัศยากรณ์ และพนักงานฝ่ายจัดซื้อได้เข้าเยี่ยมชมโรงงานผลิต Monosodium Glutamate (MSG) ที่ NEIMENGGU FUFENG BIOTECHNOLOGIES CO.,LTD. ณ มณฑลโกเลีย (สาธารณรัฐประชาชนจีน) ซึ่งเป็นผู้ผลิต Monosodium Glutamate รายใหญ่ของประเทศ และมีระบบมาตรฐานการรับรองควบคุมคุณภาพระดับสากล



FACTORY VISIT TO THE MANUFACTURER OF MONOSODIUM GLUTAMATE (MSG)

In May 2011, the management team of Urekote-Thai consisting of Khun Boonying, Khun Vassayakorn, and the purchasing staff visited to the Monosodium Glutamate (MSG) manufacturing plant of NEIMENGGU FUFENG BIOTECHNOLOGIES CO.,LTD. in Mongolia (the Republic of China), one of the largest manufacturers of the country with an international and accredited standardization.



“ยูรีโคท-ไทยร่วมเลี้ยงอาหารกลางวันเด็ก ๆ มูลนิธิบ้านคามิลเลียนเพื่อเด็กพิการ

ในปัจจุบันยังมีเด็ก ๆ อีกมากมายที่ด้อยโอกาสทั้งทางร่างกายชีวิต และสังคมที่ยังรอโอกาสและความช่วยเหลือจากภายนอกทางบริษัท ยูรีโคท-ไทย จำกัด ขอเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือฟื้นฟูและให้กำลังใจกับพวกเขาเหล่านั้น

โดยในวันศุกร์ที่ 8 เมษายน 2554 ทางคณะผู้บริหารและพนักงาน ทั้งหมดได้ไปร่วมรับประทานและเลี้ยงอาหารกลางวันเด็ก ๆ พร้อมทั้งร่วมทำกิจกรรมกับเด็ก ๆ สร้างความสนุกสนาน อิ่มใจทั้งผู้ให้และผู้รับ



Urekote-Thai feed children lunch at Camillian Home for People living with Disabilities

Currently there are many physically and socially disadvantaged children waiting for opportunities and help from the outside. Urekote-Thai therefore wishes to be a part of their rehabilitation and encouragement.

On the 8th of April 2011, the Company's management team and colleagues helped feed a lunch and had some fun activities with those children at the Camillian Home before ending the day with much happiness in both the donor and the recipients.





สืบสานประเพณีไทย สรงน้ำพระและรดน้ำขอพร ผู้ใหญ่ หลังจากเราได้อิมบุญ

อิมใจจากการเลี้ยงอาหารเด็กๆที่ มูลนิธิบ้านคามิลเลียนเพื่อเด็กพิการแล้ว เรายังมีการร่วมสืบสานประเพณีไทยสรงน้ำพระและรดน้ำขอพรจากผู้บริหาร และผู้ใหญ่ในองค์กรเพื่อความเป็นสิริมงคลให้กับพวกเราชาวยูรีโคท-ไทย และยังปลูกฝังให้เด็กๆ (ลูกหลานของพนักงาน) รู้จักประเพณีอันดีงามและเพื่อเป็นการเชื่อมสัมพันธ์ระหว่างพนักงานและองค์กร

THE CULTIVATION OF THAI HERITAGE: POURING WATER OVER THE BUDDHA FIGURINE AND THE ELDERS

After the extremely gratifying moment at the Camillian Home, the Company held the Songkran activity to help cultivate the heritage of Thailand by pouring scented water over the buddha figurine and our respectful management team to bring propitiousness to all Urekote-Thai members. This also helps fostering children (of employees) beautiful national culture and boosts good relationship among the organizations



"Training and Development

Successful Sales Process-Tack2"

เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดูแลและตอบสนองความต้องการของลูกค้า อันเป็นหนึ่งในพันธกิจหลักของ Urekote-Thai บริษัทฯจึงให้ความสำคัญต่อการพัฒนาความรู้ ความสามารถอย่างต่อเนื่อง โดยเมื่อวันที่ 13-14 พฤษภาคม 2554 บริษัทฯได้จัดอบรมทีมงานฝ่ายขาย ในหัวข้อ Successful Process Tack 2 ซึ่งเป็นหลักสูตรต่อเนื่องจากปีที่ผ่านมา โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์เสนห์ ศรีสุวรรณ วิทยากรที่มีชื่อเสียงและความเชี่ยวชาญในงานบริหารการขายและการบริการลูกค้ามาเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ ทักษะและประสบการณ์ให้กับทีมงานของบริษัทฯ



"Training and Development "

Successful Sales Process-Tack2"

As committed to the Company's mission to enhance the effectiveness of customer service, Urekote-Thai organized "the training "Successful Sales Process Track 2"" during 13-14 May 2011 for sales team. This was the continuous course" from the last seminar in the previous year. As well, the Company was honored to have Ajarn Sanae Srisuwan, the renowned instructor who is keenly expertised in sales management and customer service, as our conductor for the training course.

ใครเป็นใครในยูรีโคท-ไทย

แผนก Technical Service

เรียงลำดับจากซ้ายไปขวาดังนี้

- 1.คุณธนวัฒน์ จันทรัตน์ : Chemist
- 2.คุณนิติทัศน์ ธีรศาสตร์ : Technical Manager
- 3.คุณสุรชาติ สุภานัส : Technical Supervisor
- 4.คุณสิทธิชัย คล่องแคล้ว : Technical Officer

