



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 ■ โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 ■ โทรสาร 0-259-6172

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรศัพท์/โทรสาร 02-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์แนวหน้า ฉบับวันที่ 20 เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2562 หน้า 15 มูลค่าข่าว 403,425.-



ว.โชว์ผลงานวิจัย ‘Green & Sustainable Food’ ในงาน ‘ฟู้ดอินกรีเดียนท์เอเชีย : Fi Asia 2019’

ไซไซตี้

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ร่วมแถลงข่าวการจัดงาน “ฟู้ดอินกรีเดียนท์เอเชีย 2019” หรือ Fi Asia 2019 โดยมี มนุ เลียวไพโรจน์ ประธานบริษัท ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด เป็นประธานในการแถลงข่าว โอกาสนี้ **ดร.ชุดิมา เอี่ยมโชติชวลิต** ผู้ว่าการ วว. ร่วมแถลงข่าวด้วย พร้อมนำตัวอย่างผลงานวิจัย “Green & Sustainable Food” เข้าร่วมกิจกรรม ณ โรงแรมเดอะคเวเตอร์ ซอยอารีย์ กรุงเทพฯ เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 4 กรกฎาคม ที่ผ่านมา

ดร.ชุดิมา เอี่ยมโชติชวลิต ผู้ว่าการ วว. กล่าวว่า วว. ได้เข้าร่วมเป็นพันธมิตรในการจัดงาน Fi Asia 2019 ซึ่งเป็นงานแสดงเทคโนโลยีและนวัตกรรมส่วนผสมอาหารและเครื่องดื่มที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในเอเชีย จัดขึ้นวันที่ 11-13 กันยายน 2562 ณ ไบเทค บางนา วว. ตระหนักถึงการพัฒนาศักยภาพ

ของผู้ประกอบการไทยและผู้ประกอบการทั่วเอเชีย ในอุตสาหกรรมอาหาร และต้องการผลักดันส่งเสริมให้เกิดการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกลุ่มผู้ประกอบการอย่างแท้จริง เชื่อมโยงงาน Fi Asia จะเป็นอีกหนึ่งเวทีสำคัญที่ผลักดันผู้ประกอบการไทยและผู้ประกอบการทั่วเอเชีย ให้พัฒนาศักยภาพในการผลิตสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม ด้วยการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีส่วนผสมอาหารจนเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล

ทั้งนี้ วว.จะนำผลงานวิจัยและพัฒนาเข้าร่วมกิจกรรม ภายใต้แนวคิด “Green & Sustainable Food” ในรูปแบบการจัดบูธนิทรรศการ แสดงตัวอย่างสินค้าอาหาร เครื่องดื่ม ส่วนผสมอาหาร เพื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมชมงานได้เห็นถึงภาพรวมและเข้าใจถึงบทบาทของ วว. ที่พร้อมช่วยให้ผู้ประกอบการไทยพัฒนาตนเองเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหาร มุ่งเน้นนำเสนอในการอบการดำเนินงานและกระบวนการวิจัยพัฒนาที่ช่วยลดการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ มีการบวนการสกัดสารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และ Zero Waste เพื่อจุดประกายให้ผู้ประกอบการ/Startup ได้เกิด Idea และต่อยอดให้เป็น Innovation มีความ



มนู เลียวไพโรจน์ ประธาน บจ. ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย), ดร.ชุติมา เอี่ยมโชติชวลิต ผู้ว่าการ วว. พร้อมด้วย รุ่งเพชร ชิดานันต์ ผอ.กลุ่มโครงการภูมิภาคอาเซียน บจ.ยูบีเอ็มเอเชีย (ประเทศไทย), ดร.ชุติมา ไชยครุฑย์ รองคณบดียุทธศาสตร์แบรนด์และธุรกิจสัมพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์, สายันต์ ตันพานิช รองผู้จัดการวิจัยและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมชีวภาพ วว., ญญ.ศศิมา อาจสงคราม กก.ผจก.บจ.สตาร์เอิร์บ, ผศ.ดร.พิสิษฐ์ อรรถวิทย์ รองคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร ม.ศรีนครินทรวิโรฒ



มนู เลียวไพโรจน์ ประธาน บจ. ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย)



ดร.ชุติมา เอี่ยมโชติชวลิต ผู้ว่าการ วว.

เข้มแข็งในการประกอบธุรกิจและการแข่งขัน พร้อมให้บริการอุตสาหกรรมและคำปรึกษาด้าน Food Safety, Food Ingredient, Total Solution รวมทั้งมีการใช้ข้อมูลงานวิจัยและพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ทุกคนในสังคม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ดังนี้ **ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจิ้งหรีดไร้กูลูเตน** นำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงจิ้งหรีดปลอดสารพิษ/ไร้กูลูเตน/โปรตีนสูง ทดแทนเนื้อสัตว์ ช่วยลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) ให้แก่ผู้ประกอบการ และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ คุกกี้ น้ำพริกเผา น้ำปลาหวาน และจิ้งหรีด/สะตอกรอบพร้อมทาน **ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสารบาสูง** วว. ประสบผลสำเร็จศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสื่อประสาทสำหรับอาการนอนไม่หลับ โดยคัดเลือกวัตถุดิบที่มีปริมาณสารบาสูง ได้แก่ เมล่อน ใบชาแห้ง ข้าวกล้องอก และมะเขือเทศ นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่



เครื่องดื่มชาเมล่อน โยเกิร์ตมันม่วง อาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้องอกหอมมะลิ/ข้าวกล้องหอมมะลิแดง และข้าวไรซ์เบอร์รี่ **เครื่องดื่มเจลลี่สมุนไพร** มีส่วนประกอบของพืชและสมุนไพร ที่เป็นแหล่งของสารเมลาโทนินตามธรรมชาติ มีส่วนช่วยในการลดภาวะเครียดโดยการชักนำให้เกิดการพักผ่อน และป้องกันโรคที่มีสาเหตุจากภาวะเครียด ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเนื้อนิ่ม รสชาติที่เหมาะสมกับผู้บริโภคทุกวัย เหมาะกับสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งมีแนวโน้มประชากรผู้สูงอายุที่เพิ่มขึ้น และวัยทำงานหรือบุคคลที่มีภาวะโรคเครียดที่พบได้มากในสังคมปัจจุบัน โดยในประชากรกลุ่มผู้สูงอายุร่างกายจะสร้างสารเมลาโทนินลดลง และมักพบอาการนอนไม่หลับ ทำให้มีความจำเป็นต้องได้รับเมลาโทนินเพิ่มจากอาหารที่บริโภคเข้าไป และเนื่องจากอยู่ในรูปแบบเจลลี่ที่มีปริมาณน้ำน้อยทำให้สามารถรับประทานก่อนนอนได้ โดยไม่ต้องกังวลเรื่องการเข้าห้องน้ำยามวิกาล **ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเบต้ากลูแคนจากเห็ด** อยู่ในรูปแบบเม็ด ช่วยลดสภาวะปวด อักเสบของข้อที่เกิดจากอาการโรคเกาต์ และเป็นอีกทางเลือกในการบรรเทาอาการอักเสบที่เกิดเนื่องจากสภาวะของโรคเกาต์ ลดสารสำคัญจากเห็ด 3 ชนิด ได้แก่ เห็ดหอม (มีฤทธิ์ลดการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับการกระตุ้นการอักเสบ) เห็ดนางฟ้า (มีฤทธิ์เพิ่มการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการต้านอักเสบ) และเห็ดนางรม (มีฤทธิ์กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันในสภาวะปกติ)

ผู้ว่าการ วว. กล่าวเน้นย้ำถึงศักยภาพความเข้มแข็งของ วว. เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารว่า วว. มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญเพื่อสนับสนุนและให้บริการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารมานานกว่า 30 ปี มุ่งวิจัยและ

พัฒนาด้านอาหารตั้งแต่วัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ส่วนผสมอาหารจากธรรมชาติ (Natural Functional Ingredients) รวมถึงการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทั้งในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Dietary Supplements) ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่ (Functional Foods) จนถึงการผลิตสู่เชิงพาณิชย์

ทั้งนี้ วว. พร้อมให้การสนับสนุนผู้ประกอบการไทย ด้วยการให้บริการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ รวมทั้งบริการวิเคราะห์ ทดสอบ สอบเทียบ รับรองระบบคุณภาพและบริการ ตลอดจนการให้บริการด้านโครงสร้างพื้นฐาน ได้แก่ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร หรือ FISP ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP พร้อมห้องปฏิบัติการวิจัยพัฒนาและห้องปฏิบัติการในการตรวจสอบคุณภาพในสายการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง ถือเป็นศูนย์บ่มเพาะเทคโนโลยีเพื่อนำไปใช้พัฒนาต่อยอดธุรกิจ โดยให้บริการกับผู้ประกอบการสำหรับทดลองผลิตสินค้าในช่วงที่ผู้ประกอบการรายใหม่เพิ่งจะเริ่มต้นกิจการ หรือในระยะรอการสร้างโรงงานของผู้ประกอบการ หรืออยู่ในช่วงของการทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์เพื่อลดความเสี่ยงจากการลงทุนสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ สอบถามและขอรับบริการปรึกษาเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร วว.ได้ที่ ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ วว. โทร. 02-5779000, 02-577-9137 โทรสาร 02-5779009, 02-5779137 E-mail : innofood@tistr.or.th