



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

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

ข่าวจากหนังสือพิมพ์บางกอกทูเดย์ ฉบับประจำวันพุธที่ 19-25 เดือนมกราคม พ.ศ.2567 หน้า 35 มูลค่าข่าว 288,720.-



บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด ได้จัดโครงการ “Too Good To Waste กินหมด ลดโลกร้อน” ร่วมกับคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วิทยาเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครนายก โดยเริ่มต้นจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) เพื่อสร้างความเข้าใจในพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจก ซึ่งส่งผลต่อภาวะโลกร้อน อีกทั้งยังมีการให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการปัญหาขยะอาหาร (Food Waste) ผ่านวิธีการทำอาหารที่พัฒนาขึ้นโดยอายิโนะโมะโต๊ะ ด้วย **เมนูรักษ์โลก Too Good To Waste Recipe** หรือเมนูอาหารสูตรสร้างสรรค์ที่ช่วยลดขยะอาหารให้กับโลกได้ ภายใต้เว็บไซต์ <https://www.ajinomoto.co.th/th/recipe> ที่ประกอบด้วย 4 ประเภทเมนู คือ 1. **ประเภทเมนูกินได้ทุกส่วน** ใช้วัตถุดิบให้หมดทั้งชิ้น โดยไม่เหลือทิ้ง 2. **ประเภทเมนู กินได้ทั้งเปลือก** ใช้วัตถุดิบที่ปกติต้องทิ้ง มาทำเป็นเมนูอาหารได้ 3. **ประเภทเมนู กินได้แม้ไม่สวย** ใช้วัตถุดิบที่เก็บไว้นานจนขึ้นหรือดำ ไม่น่ากิน มาทำเป็นเมนูอาหารได้ 4. **ประเภทเมนู กินได้ใหม่** ใช้เมนูอาหารที่กินเหลือไว้ มาทำเป็นเมนูอาหารใหม่ได้อีกครั้ง

โดยเปิดโอกาสให้นิสิตได้ร่วมลงมือทดลองประกอบอาหารจริงจากแต่ละประเภทเมนู พร้อมทั้งร่วมเรียนรู้เทคนิคการจัดการวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด และในช่วงท้ายยังได้ให้น้อง ๆ นิสิตได้ร่วมกันระดมความคิดและนำเสนอไอเดียเมนูอาหารลดโลกร้อน (Co-Creation Menu) จนได้มากถึง 12 เมนูรักษ์โลก สูตรสร้างสรรค์ สุดท้ายจึงได้คัดเลือก 4 เมนู จาก 4 กลุ่ม เพื่อเป็นตัวแทนของมหาวิทยาลัยในการถ่ายทอดแนวคิด “Too Good To Waste กินหมด ลดโลกร้อน” ผ่านการใช้การประกอบอาหารและแจกชิมให้กับเพื่อน ๆ นิสิตอีกด้วย



นายศรัชัย กุลสันใจ

กรรมการ บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด ได้กล่าวถึงแนวคิดการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ว่า “บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด บริษัทแนวหน้าในธุรกิจอาหาร และปรารถนาที่จะร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความยั่งยืนให้กับโลกเพื่อความ “อยู่ดีมีสุข”

ของทุก ๆ คน ผ่านการดำเนินธุรกิจภายใต้แนวคิดการสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม ที่มุ่งช่วยแก้ไขปัญหาล้างคมควบคู่ไปกับการคุณค่าผ่านธุรกิจของเราตั้งแต่เริ่ม อายิโนะโมะโต๊ะ ตระหนักถึงความสำคัญที่จะช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติในด้านต่าง ๆ ให้ได้มากที่สุด ซึ่งหนึ่งในนั้นก็คือเรื่องการจัดการกับปัญหาขยะอาหาร เราจึงเริ่มตั้งคำถามว่า เราควรรู้ ความเข้าใจ และแรงบันดาลใจผ่านโครงการ “Too Good To Waste กินหมดลดโลกร้อน” เพื่อส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในระยะยาว จนสามารถลดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ส่งผลต่อสภาวะเรือนกระจกให้ลดลงได้อย่างยั่งยืน”

ผศ.ดร.อรรณพ มิ่งเมือง คณบดี คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร มหาวิทยาลัยศรี



นครินทร์วิโรฒ กล่าวเพิ่มเติมว่า “ขอบคุณที่ทางบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะฯ เห็นถึงความสำคัญของภาวะโลกร้อน และได้้นำแนวคิดที่ดีและสร้างสรรค์ มาให้ความรู้ และสร้างแรงบันดาลใจกับนิสิต ซึ่งถือว่าเป็นตัวแทนของคนรุ่นใหม่ ซึ่งจะเป็นกำลังสำคัญใน

การขับเคลื่อนสังคมในปัจจุบัน”

ผู้แทนนิสิตคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กล่าวถึงประสบการณ์ที่ได้รับจากกิจกรรมว่า “หนูคิดว่าปัญหาโลกร้อน ซึ่งในปัจจุบันกลายเป็นโลกเดือดนั้นส่งผลกระทบต่อทั้งทางตรงและทางอ้อม ที่พวกเราเองก็สัมผัสได้จากสภาพอากาศที่แปรปรวนอยู่ตลอดเวลา และรู้สึกว้าวกับแนวคิดที่ทางอายิโนะโมะโต๊ะได้คิดและมานำเสนอกับพวกเรา ถือเป็นไอเดียที่น่าสนใจมากๆ เพราะแค่เรากินหมด ก็ช่วยลดโลกร้อนได้แล้ว แต่ทางอายิ คิดไปไกลกว่านั้น คือ ช่วยคิดเมนูที่อร่อย ใช้วัตถุดิบแบบไม่เหลือทิ้ง และสุดท้ายถ้าเรากินหมด เราก็จะไม่สร้างขยะให้กับโลกนี้อีกด้วย”

นอกจากนั้น ทางบริษัท ยังได้มีการจัดอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัย ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญในวงจรอาหารของนิสิตและบุคลากร เพื่อเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบและวิธีการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าที่สุด โดยในระหว่างการอบรม ทางผู้ประกอบการต่างร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในธุรกิจของตนเอง เกี่ยวกับการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหารและขยะอาหารที่เกิดขึ้นในแต่ละวัน ซึ่งถือเป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์และสามารถนำไปต่อยอดให้กับผู้ประกอบการท่านอื่นได้ต่อไป

ทางบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด มีแผนการจัดกิจกรรมนี้อย่างต่อเนื่องร่วมกับสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาทั่วประเทศ โดยนำร่องผ่านมหาวิทยาลัยในเขตกรุงเทพฯ และ

ปริมณฑล ในการส่งต่อความรู้ และแรงบันดาลใจให้กับคนรุ่นใหม่ รวมไปถึงผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อเป้าหมายในการสร้างความตระหนักรู้และความเข้าใจต่อสภาวะโลกร้อนที่เกิดจากอาหาร ผ่านโครงการ **“Too Good To Waste กินหมด ลดโลกร้อน”** ด้วยแนวคิดในการลดปริมาณขยะอาหารง่าย ๆ ผ่านการรับประทานให้หมดในทุกมื้ออาหารและใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุดในทุกการทำอาหาร เพียงเท่านั้นเราก็สามารถเป็นส่วนสำคัญในการได้ช่วยเหลือโลกไปพร้อม ๆ กัน ■