



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5005 ภายใน 5666
โทรศัพท์/โทรสาร 0-2258-0311

ข่าวจากสำนักข่าวกรมประชาสัมพันธ์ ฉบับประจำวัน ที่ 24 เดือนธันวาคม พ.ศ.2551 หน้า

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

วช. เร่งพัฒนาพร้อมเพินหาต้นตำหรับมาตรฐานของอาหารไทย

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ร่วมกับ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เร่งพัฒนาและยกมาตรฐานของอาหารไทย พร้อมเพินหาต้นตำหรับมาตรฐานของอาหารไทย

ศาสตราจารย์กิตติคุณปรีชา ช่างขวัญยืน ประธานกรรมการสภาวิจัยแห่งชาติ สาขาปรัชญา กล่าวไว้ว่า ประเทศไทยมีความหลากหลายด้านวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น 2 แบบ คือ แบบที่มีแบบแผนเป็นระเบียบ ที่มักใช้ในชนชั้นสูง ใช้ความประณีตในการปรุง การจัดสำรับและการรับประทาน ส่วนแบบที่สอง เป็นแบบชาวบ้าน ที่เน้นความเรียบง่ายและไม่ประณีตเท่าแบบแรก อาทิ อาหารประเภทส้มตำ ลาบอีสาน ลาบเหนือ ซึ่งอาหารดังกล่าวจะมีวิธีการปรุงและรสชาติที่แตกต่างกัน จึงทำให้อาหารแต่ละภูมิภาคมีความเฉพาะตัวค่อนข้างสูง ยากแก่การทำให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งเรื่องของอุปกรณ์ เครื่องปรุง อัตรารสส่วน วิธีการปรุง ตกแต่ง จนกระทั่งการรับประทาน ซึ่งแตกต่างจากอาหารของยุโรปหรืออาหารญี่ปุ่น ที่มักจะเป็นมาตรฐานเดียวกันอย่างชัดเจน ทำให้ง่ายต่อการตรวจสอบด้านคุณภาพ รสชาติ อัตรารสส่วน หรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้ประกอบอาหาร จึงทำให้อาหารของชนชาติดังกล่าวเป็นที่ยอมรับจากนานาประเทศ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องกำหนดและยกมาตรฐานของอาหารไทยแต่ละชนิด แต่ละภาค ด้วยการกำหนดวัตถุดิบ เครื่องปรุง อัตรารสส่วน รวมถึงวิธีการปรุงให้เป็นสูตรที่มาตรฐานของแต่ละชนิด ซึ่งหากอาหารไทยสามารถมีมาตรฐานจนให้ชาติต่างๆยอมรับได้ เนื่องจากสามารถเข้าใจและตรวจสอบอาหารได้ จะนำไปสู่การขยายตลาดสินค้าอาหารเป็นการเพิ่มมูลค่าทางการตลาดที่ใหญ่และกว้างขึ้น และสามารถสร้างอุตสาหกรรมอาหารได้เทียบเท่าต่างประเทศ นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดองค์ความรู้ การอนุรักษ์การพัฒนาและสร้างมาตรฐานเกี่ยวกับอาหารไทยและนำพาประเทศไทยเป็นประเทศแห่งวัฒนธรรมอาหารของโลก