



# ข่าวจากหนังสือพิมพ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 โทรสาร 0-2259-6172

ข่าวจากหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ (กรอบข่าย) ฉบับประจำวันที 13 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2561 หน้า 24,26 มูลค่าข่าว 525,312.-

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



ผู้คอนเทสต์  
เวทีปั้นนวัตกรรมรุ่นใหม่  
> 24

● บุณร กุฎ  
กรุงเทพธุรกิจ

อกไก่สะเต๊ะในรูปแบบโคน บัวลอย  
กากถั่วเหลือง วุ้นเส้นจากเปลือกเสาวรส  
ตัวอย่างผลงานนวัตกรรมที่ประกวดนวัตกรรม  
อาหารที่กระตุนเยาวชนนิสิตนักศึกษาแสดง  
ความสามารถในการพัฒนานวัตกรรมอาหาร  
เพื่อยกระดับและขีดความสามารถในการ  
แข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ  
ได้เฝ้าจัดงานคือสำนักงานคณะกรรมการ  
นโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม  
แห่งชาติ (สวทน.) โดยโครงการเมือง  
นวัตกรรมอาหาร หรือฟู้ดอินโนโพลิส ร่วมกับ  
บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัดด้วยประธาน  
พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี  
พระวรราชาทินัดดามาตุ พร้อมเงินรางวัล  
รวมกว่า 4 แสนบาท และโอกาสเดินทางไป  
ศึกษาดูงานประเทศญี่ปุ่น มีผู้เข้าแข่งขัน  
ทั้งสิ้น 72 ทีม ผ่านเข้ารอบคัดเลือก 16 ทีม

### นวัตกรรมจากรั้วมหาวิทยาลัย

อกไก่สะเต๊ะในรูปแบบโคนแทน  
สะเต๊ะไม้ ไข่เตี้ยสร้างสรรค์จากมหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์ มุ่งตอบสนองไลฟ์สไตล์  
คนรุ่นใหม่ที่ต้องการความสะดวกรวดเร็ว  
จึงพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งพร้อม  
รับประทาน เพียงนำไปอุ่นในไมโครเวฟ  
ขณะเดียวกันยังสะดวกสำหรับกระจาย  
สินค้าได้ทั่วประเทศ ส่วนช่องทางการขาย  
จะใช้วิธีการสื่อสารผ่านสื่อออนไลน์

ส่วนนิสิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
นำเสนอ "บัวลอยกากถั่วเหลือง" มุ่งลด  
การสูญเสียปัจจัยการผลิตต่างๆ ไม่ว่าจะ  
เป็น วัสดุดิบหรือกระบวนการ ด้วยการนำ  
กากถั่วเหลืองมาอบแห้งผสมกับแป้งข้าว  
เหนียวให้เป็นวัตถุดิบทำบัวลอย แต่งเติม  
สีธรรมชาติจากอัญชันและแครอท จาก  
นั้นนำไปอบควั่นเทียนกลบกลิ้งถั่วเหลือง  
ขณะที่กากถั่วเหลืองอีกส่วนหนึ่งนำมา  
บดเคลือบน้ำตาลโรยบนหน้าขนมหลังจาก  
อุ่นด้วยไมโครเวฟ

## 'ผู้คอนเทสต์' เวทีปั้นนวัตกรรมรุ่นใหม่



ตัวอย่างผลงานประกวด "ฟู้ดอินโนโพลิส อินโนเวชั่น คอนเทสต์ 2017"

กลุ่มเป้าหมายจะเป็นผู้สูงอายุที่มี  
ปัญหาการเคี้ยวรวมทั้งต้องการสารอาหาร  
ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะในกาก  
ถั่วเหลืองมีโปรตีน และใยอาหาร จึงสร้าง  
มูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือในโรงงานแทน  
ส่งไปทำเป็นอาหารสัตว์ ขณะที่ทีมจาก  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่นำเสนอ "วุ้นเส้น  
จากเปลือกเสาวรส" ที่ให้พลังงานต่ำ และ  
ช่วยต้านระบบขับถ่ายถือเป็นทางเลือกใหม่  
ให้กับผู้บริโภคและผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก  
ตัวอย่างผลงานประกวดอื่นๆ เช่น ซอส  
แกงเขียวหวาน และกระเพาะข้าวหอมมะลิ  
อบกรอบจากมหาวิทยาลัยมหิดล, โอว่วง  
อร่อย (whole mangua aroi) เป็นชีส  
จากมะม่วงจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
นพพร่องไข่มันฝรั่งสกัดเปลือกแก้วมังกร  
จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี และ



ชาวไทยโบราณอัดเม็ดจากมหาวิทยาลัยรังสิต

### เปิดตัวที่ค้นหานวัตกรรมรุ่นใหม่

"อุปสรรคสำคัญในการพัฒนานวัตกรรม  
คือ ขาดผู้คัดค้านนวัตกรรมอาหาร จึงเป็น  
จุดเริ่มต้นของแนวคิดการจัดประกวดใน  
ระดับอุดมศึกษา เพื่อค้นหานวัตกรรมใหม่  
ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารที่สามารถ



## นวัตกรรมอาหารจะช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์นี้ๆ มีมูลค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มไม่น้อยกว่า 5 เท่า **มาลี โชคล้ำเลิศ**

ต่อ ยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร  
หรือไปทำงานในบริษัทเอกชนด้านอาหาร  
ที่มีการลงทุนวิจัยและนวัตกรรมได้ทันที”

**ลลانا ชีระนุสรณ์กิจ** ผู้อำนวยการอาวุโส  
ฝ่ายวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์  
อาหาร บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด กล่าว

“เนื่องจากนวัตกรรมอาหารจะช่วยสร้าง  
มูลค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 5 เท่า  
และบางผลิตภัณฑ์อาจเพิ่มมูลค่าได้กว่า 10 เท่า  
หรือ 100 เท่า งานครั้งนี้มีหลายไอเดียที่  
สามารถนำไปต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ได้ด้วย ผู้  
ประกอบการที่สนใจสามารถซื้อไอเดีย หรือ  
รับเด็กๆกลุ่มนี้ไปทำงานด้วยได้” ลลانا กล่าว

**กิติพงศ์ พร้อมวงศ์** เลขาธิการ สวท.

กล่าวว่า เวทีนี้ค้นหานวัตกรรมรุ่นเยาว์ด้านการ  
สร้างนวัตกรรมอาหาร เพื่อให้สามารถต่อยอด  
ไปสู่การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร หรือ  
มีโอกาสในการเข้าไปทำงานในบริษัทเอกชน  
ด้านอาหารที่มีการลงทุนวิจัยและนวัตกรรม  
รวมถึงจะมีโอกาสนำเสนอแผนธุรกิจเพื่อ  
แสวงหาการลงทุนในอนาคต

ฟู้ดอินโนโพลิสได้เตรียมความพร้อม  
ให้กับผู้เข้าแข่งขันผ่านการปฐมนิเทศ  
ใช้กระบวนการคิดที่อาศัยการทำความเข้าใจ  
ในปัญหาต่างๆ โดยที่ผู้ใช้เป็นศูนย์กลางและ  
นำเอาความคิดสร้างสรรค์รวมถึงมุมมอง  
จากคนหลายๆ สาขามาสร้างไอเดีย แนวทาง  
การแก้ไข และนำแนวทางต่างๆ มาทดสอบ  
และพัฒนา เพื่อให้ได้แนวทางหรือนวัตกรรม  
ที่ตอบโจทย์กับผู้ใช้ และสถานการณ์นั้นๆ  
ทำให้ได้ผลงานนวัตกรรมที่ดี และเกิด  
ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรมทั้งในด้าน  
คุณภาพ นวัตกรรมและการตลาด