



# 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/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ ฉบับวันที่ 19 เดือนกันยายน พ.ศ.2562 หน้า 26 มูลค่าข่าว 278,208.-

‘ไขข่าวพร้อมทาน’  
กว่าสุดยอดอาหาร  
> 24

## ‘กาแฟสกัดเย็น’คว้าสุดยอดเครื่องดื่ม

กรุงเทพธุรกิจ ● ยูบีเอ็มเอเชียเผยสุดยอดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม “ไขข่าวพร้อมทาน” และ “กาแฟออร์แกนิกสกัดเย็น” จากไอเดียสตาร์ทอัพและเอสเอ็มอี รับสิทธิพิเศษการศึกษาฐานผู้ด็อกเตอร์เดือนที่ 2563 ที่อินโดนีเซีย และเวียดนาม

บริษัท ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด ในเครือบริษัท อินฟอร์มา พีซีแอล ประเทศไทย ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ จัดการประชุมงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้ประกอบการสตาร์ทอัพ เอสเอ็มอีไทย และนิสิตนักศึกษา ครั้งที่ 2 ภายในงานแสดงสินค้าเทคโนโลยีและนวัตกรรม ส่วนผสมอาหารและเครื่องดื่ม (Fi Asia 2019)

เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการรุ่นใหม่และนิสิตนักศึกษาในการใช้นวัตกรรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งเงินรางวัลรวมกว่า 4 แสนบาท พร้อมรับสิทธิพิเศษสำหรับผู้ชนะเลิศในการศึกษาดูงานผู้ด็อกเตอร์เดือนที่เอเชียที่อินโดนีเซีย และงานผู้ด็อกเตอร์เดือนที่



กาแฟออร์แกนิกสกัดเย็น

เวียดนาม ปี 2563 ปรากฏว่า รางวัลชนะเลิศสินค้าประเภทอาหาร ได้แก่ FiN-e: Egg Albumin Ready to Eat หรือ ไขข่าวพร้อมทานเพื่อสุขภาพ ที่รับประทานได้ทุกเพศทุกวัยทั้งผู้ออกกำลังกายและผู้สูงอายุ โดยให้โภชนาการด้านโปรตีนที่เหมาะสม และสามารถเก็บได้นานถึง 1 ปี แบบไม่ต้องแช่เย็น ไม่ใส่สารกันเสีย เพราะผ่านการสเตอริไรซ์ เพื่อถนอมอาหารมาเรียบร้อยแล้ว ถือว่าเป็นสินค้าที่ตอบเทรนด์ผู้บริโภคที่รักสุขภาพในปัจจุบันได้อย่างสมบูรณ์แบบและสอดคล้องกับการเป็นสังคมสูงวัยของประเทศไทย

ส่วนชนะเลิศสินค้าประเภทเครื่องดื่ม ได้แก่ Cloudy Cold Brew กาแฟออร์แกนิกสกัดเย็น ที่เชื่อมโยงวิถีชีวิตคนเมืองเข้ากับการเกษตรและป่าต้นน้ำ ผ่านเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ใช้วัตถุดิบจากบ้านแม่เมะ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ ซึ่งปลูกกาแฟได้

ร่วมไม้ใหญ่ ทำให้ดูดซึมแร่ธาตุ และวิตามินจากดินได้มาก ส่งผลให้มีคุณภาพสูงจนได้รับมาตรฐานออร์แกนิกสากล USDA และ EU

การปลูกแบบนี้จะอาศัยนกในการกำจัดศัตรูพืช เป็นตัวกลางความอุดมสมบูรณ์ และรักษาระบบนิเวศ และธุรกิจนี้ยังช่วยกระจายรายได้ให้คนในพื้นที่อีกด้วย ส่วนการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ก็ได้ใช้นวัตกรรมกาแฟสกัดเย็นนานถึง 18 ชั่วโมง ทำให้มีคาเฟอีนและความเป็นกรดต่ำ ทั้งยังไม่ใส่สารกันเสียและน้ำตาลจึงเหมาะสำหรับผู้มีปัญหาโรคกระเพาะหรือกรดไหลย้อน ตอบโจทย์การใช้ชีวิตของคนเมืองในปัจจุบัน

ส่วนรางวัลชนะเลิศระดับนิสิตนักศึกษา ได้แก่ โยเกิร์ตควินัวผสมนมถั่วเหลืองเสริมเจียและงาขี้ม่อน จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เป็นโยเกิร์ตที่ผลิตจากธัญพืช 4 ชนิด ได้แก่ ควินัว ถั่วเหลือง เมล็ดเจีย และงาขี้ม่อน ไม่มีส่วนผสมของนมวัว ไม่เติมน้ำตาลทราย แต่ปรับความหวานด้วยสารสกัดจากหญ้าหวาน ทำการฆ่าเชื้อด้วยพลังงานคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าไมโครเวฟหมักด้วยจุลินทรีย์โพรไบโอติก จัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเส้นใยสูง ไขมันต่ำ แคลอรีต่ำ มีโอเมก้า 3 และ 6 มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงจากธัญพืช และจุลินทรีย์โพรไบโอติก 3 สายพันธุ์