

Newspaper : Ban Muang	Date: 24 August 2016
'HEADLINE' : ชมผลงานพัฒนาการอาหาร (สุขภาพ) ในอนาคต	Page: 15
Section : สังคม สตรี	Column Inch : 70
Circulation : 300,000	PR Value : 212,520





ในเครื่องตีการตรวจสอบเนื้อในน้ำร้อนทอดแล้ว การตรวจสอบฟอกขาวในพืชผัก และการตรวจวิเคราะห์ความเป็นกรด-ด่าง ในน้ำดื่ม โดยจะสลับเปลี่ยนกิจกรรมกันไปในแต่ละวัน รวมทั้งกิจกรรม "ว. ชวนชิม อิ่มสนุก" เป็นการสาธิตการทำอาหารเมนูสุขภาพให้เด็กๆ ได้เรียนรู้วิธีเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ พร้อมทั้งทดลองชิมผลิตภัณฑ์อาหาร วว. เช่น ไอศกรีมผสมโยเกิร์ตสูง น้ำสลัดเพื่อสุขภาพจากพืชท้องถิ่น (ตะคร้อ/คอแลน) เครื่องดื่มชาผักหวานป่า เป็นต้น

3 ส่วนหลัก ได้แก่โซน "ก๊าด ฟู้ด ก๊าด เฮลท์" เป็นการให้ความรู้เรื่องเทคนิคการรับประทานอาหารสำหรับอนาคต โดย วว.นำผลงานการวิจัยและพัฒนาในรูปแบบของอาหารสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพ และส่วนผสมทางธรรมชาติที่ใช้เป็นสารอาหาร โดยใช้เทคโนโลยี AR หรือ Augmented Reality ซึ่งเป็นเทคโนโลยีใหม่ ที่ผสมเอาโลกแห่งความเป็นจริงเข้ากับโลกเสมือน ซึ่งจะทำให้ภาพที่เห็นในจอภาพกลายเป็นวัตถุ 3 มิติลอยอยู่เหนือพื้นผิวจริง โดยผู้เข้าร่วมชมงานเพียงนำผลิตภัณฑ์ฯ สองที่จ่อโทรศัพท์ จะปรากฏคำอธิบายคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์นั้นขึ้นบนหน้าจอ

ส่วนโซน "แล็บ คูซีน" เป็นการจำลองห้องปฏิบัติการของ วว. ให้เยาวชนลงมือทดสอบอาหารแบบง่ายๆ ด้วยตนเอง อาทิ การวัดระดับความหวาน

"...ว.ขอเชิญชวนเยาวชนร่วมสนุกและหาความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ในอาหารที่ศูนย์นวัตกรรมของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ โดยจะจัดขึ้นระหว่างนี้จนถึง 28 สิงหาคม ณ ฮอลล์ 4 อิมแพ็ค เมืองทองธานี หวังเป็นอย่างยิ่งว่ากิจกรรมของ วว. ในครั้งนี้จะเป็นการใช้ศักยภาพทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีที่น่าสมัย สร้างแรงบันดาลใจ และความตระหนักรู้ด้านวิทยาศาสตร์แก่สังคมไทย" ผู้ว่าการ วว.กล่าวเพิ่มเติม