

Newspaper : Daily News	Date: 12 April 2017
'HEADLINE' : นวัตกรรมอาหารเพื่อผู้สูงอายุ	Page: 24
Section : สุขกาย-สบายใจ	Column Inch : 36
Circulation : 850,000	PR Value : 226,800

ส วัสดุปีใหม่ไทย เทศกาลสงกรานต์ และ เนื่องในวันผู้สูงอายุ จึงเหมาะสมกับการเขียนถึง นวัตกรรมและเครือข่าย การพัฒนาอาหารสุขภาพเพื่อสังคมผู้สูงอายุ

7 หน่วยงานภาครัฐ คือ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สำนักงานกองทุน

อายุในแต่ละกลุ่ม ได้แก่ กลุ่ม Pre-Aging ที่มีอายุตั้งแต่ 40-65 ปี กลุ่มผู้สูงอายุที่มีสรีรร่างกายเสื่อมตามวัย และกลุ่มผู้สูงอายุที่มีโรค การพัฒนานวัตกรรม จะทำร่วมกับแพทย์ นักโภชนาการ ผู้ประกอบการ นักวิจัย และจะทดสอบจริงกับผู้สูงอายุแต่ละกลุ่ม เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิตได้ในเชิงพาณิชย์

นวัตกรรมอาหารเพื่อผู้สูงอายุ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มเบลลาโรด
เครื่องดื่มเบลลาโรดแบบเชิงพาณิชย์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
ฟรุ๊ตโตโอเลโอแซคคาไรด์ (FOS)

ผลิตภัณฑ์อาหารผู้สูงอายุที่มีภาวะอ้วนลงพุงหรือ metabolic syndrome

และผู้บริโภคพึงพอใจ

ต้องการผู้สูงอายุสามารถบริโภคอาหารที่มีประโยชน์และดีต่อสุขภาพ โดยยังคงรสชาติแบบเดิมที่เคยได้รับถึงแม้สภาวะร่างกายจะเปลี่ยนแปลงไป

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้จัดตั้งศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหาร

สนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.) สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และมหาวิทยาลัยมหิดล

รวมตัวสร้างเครือข่าย CAREFOOD
จัดทำโรดแมพการพัฒนาเทคโนโลยี กำหนดทิศทางวิจัยเพื่อสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารที่เอื้อต่อการดำรงชีวิตในสังคมสูงวัย ให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตและจำหน่ายได้จริงเชิงพาณิชย์ รองรับสังคมผู้สูงอายุของไทยอย่างสมบูรณ์แบบในปี 2564

ดร.จันทร์ภา ธนะโสภณ รองผู้อำนวยการ สกว. กล่าวว่า เทคโนโลยีและ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในเชิงพาณิชย์และเหมาะสมกับผู้สูง

สุขภาพ (สนอ. : InnoFood) หรือโครงการ Food Innopolis ของ สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ นวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ สำหรับผู้สูงอายุ

เครือข่าย CAREFOOD มีเป้าหมาย จะดำเนินงานร่วมกันภายใต้แนวคิด "Health Food for Good Health" จัดทำโรดแมพ แบ่งกลุ่มระดมความคิดตามประเภทของกลุ่ม ผู้สูงอายุเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ตรงตามความต้องการ

ตัวอย่างผลงานวิจัยผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อผู้สูงอายุ ที่นำมาจัดแสดง มีมากกว่า 30 ผลิตภัณฑ์ เช่น อาหารผู้สูงอายุที่มีภาวะอ้วนลงพุง สารสกัดจากลูกเคียวคั้นมะร็ง อาหารขึ้นหิ้งคั่วบับไทยสำหรับผู้สูงอายุที่กลืนลำบาก ผลิตภัณฑ์อาหาร Low GI และ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนผสมของ เอนไซม์ที่ช่วยย่อยเป็นต้น