



Naew Na
Circulation : 900,000
Ad Rate : 900

Section : สตรี
วันที่ : เสาร์ 20 กรกฎาคม 2562
ปีที่ : - **ฉบับที่ :** - **หน้า :** 15
Col.Inch : 132 **Ad Value** 118,800 **PR Value(X3) :** 356,400 **คลิป :** ขาวดำ
หัวข้อข่าว วว.โชว์ผลงานวิจัย Green&Sustainable Food

ไอโซต์ วว.โชว์ผลงานวิจัย 'Green & Sustainable Food' ในงาน 'ฟู้ดอินกรีเดียนท์เอเชีย : Fi Asia 2019'



มนู เลียวไพโรจน์ ประธาน บจ. ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย), ดร.ชุติมา เอี่ยมโชติชวลิต ผู้ว่าการ วว. พร้อมด้วย รุ่งเพชร ชิดานวัตร์ ผอ.กลุ่มโครงการภูมิภาคอาเซียน บจ.ยูบีเอ็มเอเชีย (ประเทศไทย), ดร.ชุติมา ไควราษฎร์ รองคณบดียุทธศาสตร์แบรนด์และธุรกิจสัมพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์, สายันต์ ตันพานิช รองผู้อำนวยการวิจัยและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมชีวภาพ วว., ภญ.ศศิมา อาจสงคราม กก.ผจก.บจ.สตาร์เอิร์บ, ผศ.ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิที รองคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร ม.ศรีนครินทรวิโรฒ



มนู เลียวไพโรจน์ ประธาน บจ. ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย)



ดร.ชุติมา เอี่ยมโชติชวลิต ผู้ว่าการ วว.



	Section : สตรี วันที่ : เสาร์ 20 กรกฎาคม 2562 ปีที่ : - ฉบับที่ : - หน้า : 15
Naew Na Circulation : 900,000 Ad Rate : 900	Col.Inch : 132 Ad Value 118,800 PR Value(X3) : 356,400 คลิป : ขาวดำ หัวข้อข่าว วว.โชว์ผลงานวิจัย Green&Sustainable Food

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ร่วมแถลงข่าว การจัดงาน “ฟู้ดอินกรีเดียนท์เอเชีย 2019 หรือ Fi Asia 2019” โดยมี **มนู เลียวไพโรจน์** ประธาน บริษัท ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด เป็นประธานในการแถลงข่าว โอกาสนี้ **ดร.สุติมา เอี่ยมขนิษฐา** ผู้ว่าการ วว. ร่วมแถลงข่าวด้วย พร้อมนำตัวอย่างผลงานวิจัย “Green & Sustainable Food” เข้าร่วมกิจกรรม ณ โรงแรมเดอะควอเตอร์ ซอยอารีย์ กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม ที่ผ่านมา

ดร.สุติมา เอี่ยมขนิษฐา ผู้ว่าการ วว. กล่าวว่า วว. ได้เข้าร่วมเป็นพันธมิตรในการจัดงาน Fi Asia 2019 ซึ่งถือเป็นงานแสดงเทคโนโลยีและนวัตกรรมส่วนผสมอาหารและเครื่องดื่มที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในเอเชีย จัดขึ้นวันที่ 11-13 กันยายน 2562 ณ ไบเทค บางนา วว. ตระหนักถึงการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการไทยและผู้ประกอบการทั่วเอเชีย ในอุตสาหกรรมอาหาร และต้องการผลักดันส่งเสริมให้เกิดการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกลุ่มผู้ประกอบการอย่างแท้จริง เชื่อมโยงงาน Fi Asia จะเป็นอีกหนึ่งเวทีสำคัญที่ผลักดันผู้ประกอบการไทยและผู้ประกอบการทั่วเอเชีย ให้พัฒนาศักยภาพในการผลิตสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม ด้วยการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีส่วนผสมอาหารจนเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล

ทั้งนี้ วว. จะนำผลงานวิจัยและพัฒนาเข้าร่วมกิจกรรม ภายใต้แนวคิด “Green & Sustainable Food” ในรูปแบบการจัดบูธนิทรรศการ แสดงตัวอย่างสินค้าอาหาร เครื่องดื่ม ส่วนผสมอาหาร เพื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมชมงานได้เห็นถึงภาพรวมและเข้าใจถึงบทบาทของ วว. ที่พร้อมช่วยให้ผู้ประกอบการไทยพัฒนาตนเองเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหาร มุ่งเน้นนำเสนอในการออกแบบงานและกระบวนการวิจัยพัฒนาที่ช่วยลดการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ มีการบวนการสกัดสารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และ Zero Waste

เพื่อจุดประกายให้ผู้ประกอบการ/Startup ได้เกิด Idea และต่อยอดให้เป็น Innovation มีความเข้มแข็งในการประกอบธุรกิจและการแข่งขัน พร้อมให้บริการอุตสาหกรรมและคำปรึกษาด้าน Food Safety, Food Ingredient, Total Solution รวมทั้งมีการโชว์ผลงานวิจัยและพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ที่เหมาะสำหรับผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ทุกคนในสังคม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ดังนี้ **ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจังหวัดไทรโยต** นำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์ปลอดสารพิษ/ไร้อินทรีย์/โปรตีนสูง ทดแทนเนื้อสัตว์ ช่วยลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) ให้แก่ผู้ประกอบการ และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ คุกกี้ น้ำพริกเผ น้ำปลาหวาน และแจ่วฮริด/สะตองกรอบพร้อมทาน **ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสารกาบาส** วว. ประสบผลสำเร็จศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสื่อประสาทสำหรับอาการนอนไม่หลับ โดยคัดเลือกว่าดีดิวที่มีปริมาณสารกาบาสสูง ได้แก่ เมล่อน ใบชาแห้ง ข้าวกล้องอก และมะเขือเทศ นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่

เครื่องดื่มชาเมล่อน โยเกิร์ตมันม่วง อาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้องอกหอมมะลิ/ข้าวกล้องหอมมะลิแดง และข้าวไรซ์เบอร์รี่ **เครื่องดื่มเจลลี่สมุนไพร** มีส่วนประกอบของพืชและสมุนไพร ที่เป็นแหล่งของสารเมลาโทนิตามธรรมชาติ มีส่วนช่วยในการลดภาวะเครียดโดยการชักนำให้เกิดการพักผ่อน และป้องกันโรคที่มีสาเหตุจากภาวะเครียด ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเนื้อนิ่ม รสชาติที่เข้ากับผู้บริโภคทุกวัย เหมาะกับสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งมีแนวโน้มประชากรผู้สูงอายุที่เพิ่มขึ้น และวัยทำงานหรือบุคคลที่มีภาวะโรคเครียดที่พบได้มากในสังคมปัจจุบัน โดยในประชากรกลุ่มผู้สูงอายุร่างกายจะสร้างสารเมลาโทนิลดลง และมักพบอาการนอนไม่หลับ ทำให้มีความจำเป็นต้องได้รับเมลาโทนิเพิ่มจากอาหารที่บริโภคเข้าไป และเนื่องจากอยู่ในรูปแบบเจลลี่ที่มีปริมาณน้ำน้อยทำให้สามารถรับประทานก่อนนอนได้ โดยไม่ต้องกังวลเรื่องการเข้าห้องน้ำยามวิกาล **ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเบต้ากลูแคนจากเห็ด** อยู่ในรูปแบบเม็ด ช่วยลดสภาวะปวด อักเสบของข้อที่เกิดจากอาการโรคเกาต์ และเป็นอีกทางเลือกในการบรรเทาอาการอักเสบที่เกิดเนื่องจากสภาวะของโรคเกาต์ สกัดสารสำคัญจากเห็ด 3 ชนิด ได้แก่ เห็ดหอม (มีฤทธิ์

ลดการอักเสบของยีนที่เกี่ยวข้องกับการกระตุ้นการอักเสบ) เห็ดนางฟ้า (มีฤทธิ์เพิ่มการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการต้านอักเสบ) และเห็ดนางรม (มีฤทธิ์กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันในสภาวะปกติ)

ผู้ว่าการ วว. กล่าวเน้นย้ำถึงศักยภาพความเข้มแข็งของ วว. เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารว่า วว. มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญเพื่อสนับสนุนและให้บริการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารมานานกว่า 30 ปี มุ่งวิจัยและพัฒนาด้านอาหารตั้งแต่วัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ส่วนผสมอาหารจากธรรมชาติ (Natural Functional Ingredients) รวมถึงการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทั้งในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Dietary Supplements) ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่ (Functional Foods) จนถึงการผลิตสู่เชิงพาณิชย์

ทั้งนี้ วว. พร้อมให้การสนับสนุนผู้ประกอบการไทย ด้วยการให้บริการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ รวมทั้งบริการวิเคราะห์ ทดสอบ สอบเทียบ รับรองระบบคุณภาพและบริการ ตลอดจนการให้บริการด้านโครงสร้างพื้นฐาน ได้แก่ โรงงานบริการนวัตกรรมการอาหาร หรือ FISP ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP พร้อมห้องปฏิบัติการวิจัยพัฒนาและห้องปฏิบัติการในการตรวจสอบคุณภาพในสายการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่แข็งแช่แข็ง ถือเป็นศูนย์บ่มเพาะเทคโนโลยีเพื่อนำไปใช้พัฒนานวัตกรรมธุรกิจ โดยให้บริการกับผู้ประกอบการสำหรับทดลองผลิตสินค้าในช่วงที่ผู้ประกอบการรายใหม่เพิ่งจะเริ่มต้นกิจการ หรือในระยะของการสร้างโรงงานของผู้ประกอบการ หรืออยู่ในช่วงของการทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์เพื่อลดความเสี่ยงจากการลงทุนสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ สอบถามและขอรับบริการปรึกษาเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร วว. ได้ที่ ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ วว. โทร. 02-5779000, 02-577-9137 โทรสาร 02-5779000, 02-5779137 E-mail : innofood@tistr.or.th