

Newspaper : Post Today	Date: 16 March 2017
'HEADLINE' : แสง ปั่นนวัตกรรมอาหาร	Page: C7
Section : เศรษฐกิจ ดิจิทัล	Column Inch : 54
Circulation : 220,000	PR Value : 146,934

‘แสง’ปั่นนวัตกรรมอาหาร

●ฟู้ดอินโนโพลิสพนักสถาบันวิจัยชินโครตรอนยกระดับสมุนไพร●

โพสต์ทูเดย์ - ฟู้ดอินโนโพลิส จับมือสถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน ทุ่ม 30 ล้าน ยกระดับผลิตภัณฑ์สมุนไพรไทยสู่นวัตกรรม

นายอัศวินวิทย์ กาญจนโอภาส ผู้อำนวยการโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร หรือ ฟู้ดอินโนโพลิส กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เปิดเผยว่า ฟู้ดอินโนโพลิส ได้ร่วมมือกับสถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (สช.) ในการร่วมใช้งบลงทุน 30 ล้านบาท เพื่อเช่าระบบลำเลียงแสงพัฒนานวัตกรรมอาหารโดยเฉพาะ รวมถึงการเข้าไปช่วยส่งเสริมการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรไทย พร้อมกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรไทยของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร สำหรับโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัย



อัศวินวิทย์ กาญจนโอภาส

ภูเบศรได้มีการร่วมลงนามความร่วมมือกับเมืองนวัตกรรมอาหาร ที่จะร่วมพัฒนาสมุนไพรในรูปแบบของนวัตกรรมอาหาร โดยจะเริ่มด้วยสมุนไพรรางจืด ซึ่งมีงานวิจัยที่ทำโดยคนไทยมากที่สุดในโลก และยังไม่มีความรู้วิจัยที่ต่างชาติทำได้ ซึ่งประเมินว่าจะสามารถต่อยอดและพัฒนาเป็นอาหารได้ในเวลา 1 ปี ขณะเดียวกัน พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี

ได้สั่งการให้โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรพัฒนาสมุนไพรไทยให้สอดคล้องสู่มาตรฐานระดับสากลทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ทั้งนี้ แสงซินโครตรอนจะเข้าไปช่วยตรวจสอบโครงสร้างสารอาหารระดับโมเลกุล รวมทั้งตรวจวิเคราะห์ปริมาณและความสามารถในการออกฤทธิ์ของสารออกฤทธิ์ต่างๆ ในระดับเซลล์ เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ สารช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน รวมทั้งวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนในระดับความเข้มข้นต่ำ ซึ่งเป็นประโยชน์มาก ดังนั้นในอนาคตโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรอื่นๆ ได้จำนวนมาก

นายอัศวินวิทย์ กล่าวต่อว่า เมืองนวัตกรรมอาหารยังสามารถประสานหน่วย

งานเครือข่ายภายใต้กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) จะช่วยเรื่องการพัฒนาระบบฐานข้อมูล รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น เครื่องดื่มชาชง แคปซูล ฯลฯ รวมทั้งมีหน่วยบริการเกี่ยวกับการวิเคราะห์ทดสอบ คือ กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ในการวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพอาหาร การทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การรับรองระบบมาตรฐานสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

นอกจากนี้ จะร่วมมือกับศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติในการใช้เทคโนโลยีนาโนปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอทั้งในด้านของการเก็บรักษา การนำส่ง และการออกฤทธิ์ที่ดีขึ้น ■