

Newspaper : Thai Post (X-cite)	Date: 29 August 2016
'HEADLINE' : วว.โชว์กิจกรรม Science @Cuisine งานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 2559	Page: 23
Section : ตลาด	Column Inch : 85
Circulation : 250,000	PR Value : 216,750

วว.โชว์กิจกรรม'Science @Cuisine'งานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 2559



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง

ประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมจัดนิทรรศการมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ประจำปี 2559 นำเสนอแนวคิด Science @Cuisine ใช้ผลงานวิจัยกับการพัฒนาอาหารสำหรับอนาคตในรูปแบบอาหารสุขภาพ อาหารเสริมสุขภาพ ส่วนผสมอาหารที่ใช้เป็นสารอาหาร จำลองห้องปฏิบัติการให้ทดสอบอาหารง่ายๆ ด้วยตนเอง พร้อมสาธิตเมนูอาหารสุขภาพให้รู้จักวิธีเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์และทดลองชิมผลิตภัณฑ์อาหาร วว. ในวันที่ 18-28 สิงหาคมที่ผ่านมา ณ บูธสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ Hall 4 อิมแพ็ค เมืองทองธานี

ดร.ลักษมี ปลั่งแสงมาศ ผู้ว่าการ วว. ชี้แจงว่า ปีนี้ วว.ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ โดยนำแนวคิดในการนำเสนอคือ Science @Cuisine ประกอบด้วยการนำเสนอ 3 ส่วนหลัก ได้แก่ โซน Good Food Good Health เป็นการให้ความรู้เรื่องเทรนด์การรับประทานอาหารสำหรับอนาคต โดย วว.นำผลงานการวิจัยและพัฒนาในรูปแบบของอาหารสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพ และส่วนผสมทางธรรมชาติที่ใช้เป็นสารอาหาร โดยใช้นาเทคโนโลยี AR หรือ Augmented Reality ซึ่งเป็นเทคโนโลยีใหม่ที่ผสานเอาโลกแห่งความเป็นจริง (Real) เข้ากับโลกเสมือน (Virtual) ซึ่งจะทำให้ภาพที่เห็นในจอภาพกลายเป็นวัตถุ 3 มิติลอยอยู่เหนือพื้นผิวจริง โดยผู้เข้าร่วมชมงานเพียงนำผลิตภัณฑ์ส่องที่จอโทรทัศน์ จะปรากฏคำอธิบายคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์นั้นขึ้นบนหน้าจอ



ส่วนในโซน Lab Cuisine เป็นการจำลองห้องปฏิบัติการของ วว.ให้เยาวชนลงมือทดสอบอาหารแบบง่ายๆ ด้วยตนเอง อาทิ การวัดระดับความหวานในเครื่องดื่ม การตรวจสอบสารปนเปื้อนในน้ำมันทอดแล้ว การตรวจสอบสารฟอสฟอรัสในพืชผัก และการตรวจจุลินทรีย์ที่ความเข้มข้นต่างกันในน้ำดื่ม โดยจะสลับเปลี่ยนกิจกรรมกันไปในแต่ละวัน รวมทั้งกิจกรรม “วว.ชวนชิม อิ่มสนุก” เป็นการสาธิตการทำอาหารเมนูสุขภาพให้เด็กๆ ได้เรียนรู้วิธีเลือกกับประทานอาหารที่มีประโยชน์ พร้อมทั้งทดลองชิมผลิตภัณฑ์อาหาร วว. เช่น ไอศกรีมผสมโยเกิร์ต อาหารสูง น้ำสลัดเพื่อสุขภาพจากพืชท้องถิ่น (ตะครี/คอแลน) เครื่องดื่มชาผักหวานป่า เป็นต้น

“วว.ขอเชิญชวนเยาวชนร่วมสนุกและหาความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ในอาหารที่ศูนย์นิทรรศการของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ โดยจะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 18-28 สิงหาคม 2559 ณ Hall 4 อิมแพ็ค เมืองทองธานี หวังเป็นอย่างยิ่งว่ากิจกรรมของ วว.ในครั้งนี้จะเป็นการใช้ศักยภาพทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีที่นำสมัย สร้างแรงบันดาลใจ และความตระหนักด้าน

วิทยาศาสตร์แก่สังคมไทย” ผู้ว่าการ วว.กล่าวเพิ่มเติม

นอกจากนี้ วว.ยังได้นำผลงานการพัฒนาสินค้า OTOP ร่วมจัดใน “งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย 2559” ที่จัดควบคู่ไปกับงานมหกรรมวิทยาศาสตร์ฯ โดยผลงานดังกล่าวเป็นการบูรณาการความร่วมมือกับหน่วยงานภายใต้สังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ได้แก่ วว., สวทช., สนช., วศ., สทศ. และ สป.วท. ภายใต้โครงการคูปองวิจัยเพื่อ OTOP โดยนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) พัฒนาดังแต่อดีตติดต้นน้ำ บรรลุภัณฑ์ เครื่องจักรกระบวนการผลิต ระบบรับรองมาตรฐาน และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ รวมทั้งยังมีการใช้ผลงาน OTOP ที่ประสบความสำเร็จด้วย วทน. ประกอบด้วย ผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจ เป็นผู้ประกอบการที่ใช้วทน.ในการพัฒนา ได้รับการรับรองระบบมาตรฐาน และสามารถส่งออกได้ ผู้ประกอบการกลุ่มต้มยำทำแกง เป็นผู้ประกอบการที่พัฒนาด้วย วทน.แล้วได้รับ OTOP 5 ดาว และผู้ประกอบการกลุ่มตั้งไข่ เป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่มีความประสงค์ใช้ วทน.ในการพัฒนาสร้างผลิตภัณฑ์และการบริการแบบใหม่ โชนาประชารัฐร่วมใจยกระดับ OTOP ประกอบด้วย นิทรรศการของหน่วยงานร่วมและหรือหน่วยงานภาคีที่ได้พัฒนาและยกระดับสินค้าผลิตภัณฑ์ OTOP ในด้านต่างๆ ทั้งการส่งเสริมสนับสนุนการเกษตรและชุมชน การสนับสนุนวทน.ไปยกระดับการยกระดับมาตรฐาน การสนับสนุนด้านการเงิน และการสนับสนุนด้านการตลาด โดยมี โชนาประชารัฐ Business Matching เจรจาธุรกิจเพื่อนำวทน.ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาธุรกิจ.