คณะวิศวลาดกระบังจัดงาน “Food Engineering 4.0” สร้างมูลค่าเพิ่มให้ SME อาหาร

อีกความก้าวหน้าด้านวิศวกรรมอาหารของไทย รศ.ดร.คมสัน มาลีสี คณบดี คณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. เป็นประธานเปิดงาน “วิศวกรรมอาหาร 4.0 (Food Engineering 4.0)” จัดโดย ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. โดยมี SMEs ผู้ประกอบการอาหารเข้าร่วมงานอย่างคับคั่ง ณ หอประชุมเจ้าพระยาสุรวงษ์ไวยวัฒน์ (วร บุนนาค) สจล.เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิศวกรรมอาหารที่ก้าวล้ำเพื่อเพิ่มมูลค่าให้อาหารเมนูต่างๆ เช่น แกงเลียง แกงมัสหมั่น ด้วย เทคโนโลยีฟรีซดราย หรือการทำแห้งเยือกแข็งแบบสุญญากาศ โดยไม่ทำลายเซลเนื้อเยื้อในอาหาร สามารถคืนรูป รส กลิ่น สี คงความสดและคุณค่าทางโภชนาการของผัก ผลไม้ และอาหารให้ยังคงคุณภาพ ตลอดจนประหยัดพลังงาน ค่าขนส่ง ช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารของไทยให้สามารถบริโภคได้ทุกที่ ทุกเวลา ขยายตลาดส่งออกได้กว้างขวางอีกด้วย

ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ ผู้เชียวชาญและอาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. กล่าวว่า กลุ่มอาหาร เกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ เป็นหนึ่งใน 5 อุตสาหกรรมหลักที่รัฐบาลมุ่งให้ความสำคัญในการพัฒนาเทคโนโลยี แต่ที่ผ่านมาการลงทุนด้านวิจัยพัฒนายังมีน้อยเพียงร้อยละ 0.2 เท่านั้น ทั้งๆที่ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตผลการเกษตรและแปรรูปอาหารที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก มีอาหารบริโภคอย่างเพียงพอและยังมีเหลือเพื่อการส่งออก วิศวกรรมอาหาร (Food Engineering) มีบทบาทสำคัญยิ่งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป กระบวนการผลิตอาหารและเครื่องจักรให้ตอบสนองความต้องการของตลาด คุณภาพ นวัตกรรมและประสิทธิภาพใหม่ๆ เทคโนโลยีฟรีซดราย หรือการทำแห้งเยือกแข็งแบบสุญญากาศ เปลี่ยนรูปจากเมนูอาหารแสนอร่อย มาเป็น ”ก้อนผลึกอาหารแห้ง” มีข้อดีหลายอย่าง ได้แก่ 1.สามารถเก็บ ”ก้อนผลึกอาหารแห้ง” ไว้ในอุณหภูมิห้องปกติได้ยาวนาน 1-2 ปี 2.ผลิตภัณฑ์มีน้ำหนักเบา ประหยัดต้นทุนการขนส่ง และง่ายต่อการขนส่ง 3.สามารถคงคุณสมบัติพื้นฐานและรักษาคุณสมบัติทางกายภาพของอาหารได้ดี รสชาติ กลิ่นอยู่ครบถ้วน สีสันของส่วนผสม ผักก็ยังมีสีเขียว คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร 2.สะดวกรวดเร็ว สามารถกลับคืนสู่สภาวะเดิมของอาหารได้เมื่อถูกน้ำหรือความชื้น 5.ขยายโอกาสทางตลาด โดยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับแบรนด์ผลิตภัณฑ์ เชฟที่มีฝีมือ หรือร้านอาหารดังๆ 6. ช่วยลดปัญหาผลผลิตเกษตรล้นตลาด 7. ประหยัดพลังงาน ประหยัดเวลา 8.ช่วยอนุรักษ์สูตรอาหารและสืบสานวัฒนธรรมไทย

ปัจจุบันภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. ได้เปิดโรงงานต้นแบบแห่งการเรียนรู้ เพื่อเป็นศูนย์กลางส่งเสริมเทคโนโลยีใหม่ทางวิศวกรรมอาหาร เผยแพร่องค์ความรู้แก่คนรุ่นใหม่ สตาร์ทอัพ และผู้ประกอบ

การ เรายินดีให้คำแนะนำทางวิชาการเทคโนโลยี