วช.ร่วมกับม.กรุงเทพ จัดงานสัมมนาเผยแพร่ผลงานโครงการวิจัยครัวไทยสู่ตลาดโลก พร้อมพิธีลงนามอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัย ต่อยอดสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

วช.ร่วมกับม.กรุงเทพ จัดงานสัมมนาเผยแพร่ผลงานโครงการวิจัยครัวไทยสู่ตลาดโลก พร้อมพิธีลงนามอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัย ต่อยอดสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

รัฐบาลได้ให้ความสำคัญและกำหนดนโยบายให้มีการกระตุ้นอุตสาหกรรมอาหารไทยมาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการส่งออกอาหารไทยตามนโยบาย “ครัวไทยสู่ตลาดโลก” เพราะเป็นส่วนหนึ่งในเครื่องมือขับเคลื่อนเศรษฐกิจได้อีกทางหนึ่ง โดยมูลค่าส่งออกอาหารไทยในปี 2560 ประมาณสองล้านล้านบาท

แต่การที่จะก้าวไปสู่ครัวไทยของโลกได้ จำเป็นต้องมีการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร โดยเฉพาะ “ปัญหารสชาติผิดเพี้ยน” ของอาหารไทยในต่างประเทศทั่วโลกที่ยังไม่ได้รับการแก้ไขอย่างจริงจัง ทำให้การรับรู้รสชาติของอาหารไทยดั้งเดิมผิดเพี้ยนไป ส่วนหนึ่งมาจากข้อจำกัดของวัตถุดิบที่เป็นพืชและสมุนไพรที่ไม่สามารถส่งออกได้อันเนื่องมาจากปัญหาสารตกค้าง และไม่สามารถซื้อหาได้อย่างกว้างขวางในต่างประเทศ ทำให้ผู้ประกอบการจำเป็นต้องประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนจากแหล่งอื่น ทำให้รสชาติแตกต่างตลอดจนการจ้างแม่ครัวต่างชาติที่ขาดทักษะและไม่เคยลิ้มรสชาติแท้จริงของอาหารไทย ย่อมส่งผลต่อความอร่อยและความกลมกล่อมอันเป็นเอกลักษณ์ ของอาหารไทยที่ได้รับการกล่าวขานถึง

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ได้เล็งเห็นความสำคัญในเรื่องนี้ จึงได้สนับสนุนทุนวิจัยภายใต้แผนงานวิจัยครัวไทยสู่ตลาดโลกแก่มหาวิทยาลัยกรุงเทพ เป็นผู้บริหารจัดการและกำกับการดำเนินงาน เพื่อแก้ไขปัญหานี้ โดยจัดให้มีการดำเนินงานวิจัยภายใต้โครงการแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ประกอบด้วย 14 โครงการวิจัยย่อย ได้แก่ 1.กลุ่มโครงการวิจัยเพื่อสร้างความเชื่อมั่น ยั่งยืน สำหรับธุรกิจอาหารไทย จำนวน 3 โครงการ 2.กลุ่มโครงการวิจัยเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารไทยสู่ครัวโลกแห่งอนาคตจำนวน 7 โครงการ 3.กลุ่มโครงการวิจัยเพื่อการประชาสัมพันธ์ ประเมินผล จำนวน 4 โครงการ

ล่าสุด คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช).) จึงร่วมกับมหาวิทยาลัยกรุงเทพ จัด “งานสัมมนาเผยแพร่ผลงานโครงการ

วิจัยครัวไทยสู่ตลาดโลก” ณ ห้องแกรนด์ บอลรูม โรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพฯ เมื่อเร็ว ๆ นี้ เพื่อนำผลงานวิจัยมาเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์และถ่ายทอดองค์ความรู้ตำรับอาหารไทยและผลิตภัณฑ์เพื่อผลักดันผลงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ โดยมีผู้เข้าร่วมงานจากภาครัฐ และภาคเอกชนจำนวนกว่า 160 คน

ภายในงานมีการบรรยายพิเศษภายในงานเรื่อง “อาหารไทย : เพิ่มมูลค่าอย่างไรให้ก้าวไกลไปทั่วโลก” โดยคุณนูรอโซ๊ะมณี สเต็ปเป้ ประธานกรรมการบริษัท บลูเอเลเฟ่นท์ จำกัด (มหาชน) นอกจากนี้ ยังมีพิธีลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัยเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์แป้งขนมกล้วย ระหว่างสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติกับห้างหุ้นส่วนจำกัดแม่ศรี และบริษัท รสนาง จำกัด ซึ่งเป็นผลงานวิจัยโครงการอาหารไทย-ฮาลาล และการลงนามความร่วมในโครงการการทดลองใช้และพัฒนาซอสปรุงรสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน” ระหว่างสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติและโรงเรียนระดับประถมศึกษาที่เข้าร่วมโครงการในจังหวัดนครนายก จำนวน 7 โรงเรียน เพื่อขยายผลโครงการอาหารกลางวัน และสนับสนุนการพัฒนาด้านโภชนาการของเด็กวัยเรียนในจังหวัดนครนายกและลดความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการ

นางนิตยา พุทธโกษา ผู้อำนวยการกองบริหารแผนและงบประมาณการวิจัย สำนักงาน คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช).) กล่าวว่า การจัดงานสัมมนาในครั้งนี้เพื่อต้องการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัยซึ่งมีผลสัมฤทธิ์ ภายใต้แผนงานครัวไทยสู่ตลาดโลก ทั้งหมดดังที่กล่าว ให้บุคคลทั่วไปได้รับรู้ โดยกลุ่มเป้าหมายหลักคือคนไทยในต่างประเทศและในประเทศ ภายใต้แนวคิดที่ว่า “ปรุงอาหารไทยที่ไหนต้องรสชาติเดียวกัน”รสชาติอาหารไทยแท้ ๆ ที่ไม่ผิดเพี้ยน และเราคาดหวังว่า อยากให้รสชาติที่เราคุ้นเคยยังคงรสชาติคงที่ สืบต่อไปในอนาคต

“สำหรับการจัดงานในครั้งนี้ ทาง วช.ได้มีการทำ สัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัยเกี่ยวกับสูตรการทำผลิตภัณฑ์แป้งขนมกล้วย กับบริษัทเอกชน 2 ราย คือ หจก.แม่ศรี และบริษัท รสนางจำกัด เนื่องจากประเทศเราผลิตกล้วยได้มากและยังมีรสชาติอร่อย นักวิจัยจึงได้คิดค้นหาสูตรและได้ทำการทดลองค้นคว้าวิจัยจนเป็นผลิตภัณฑ์นี้ นอกจากนี้ยังมีการทำ MOU โครงการการทดลองใช้และพัฒนาซอสปรุงรสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน เพื่อให้เด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาจำนวน 7 โรงเรียนในจังหวัดนครนายกได้ทานอาหารที่มีคุณภาพมากขึ้นและช่วยเหลือด้านโภชนาการของเด็กซึ่งจะมีทั้งหมด 20 ตำรับในหนึ่งสัปดาห์และจะขยายผลอย่างจริงจังไปสู่พื้นที่อื่นๆ ต่อไปรวมถึงในปีต่อไปอาจมีการจัดอบรมให้กับภริยาทูตในประทศและต่างประเทศด้วย จึงอยากฝากไว้ว่าสังคมปัจจุบันคนจะทานอาหารไทยที่รสชาติผิดเพี้ยนไปมาก ดังนั้น คนไทยต้องรู้จักรักษาเรื่องคุณภาพและรสชาติดั้งเดิมของอาหารไทยไว้”

ด้านรองศาสตราจารย์ ดร.นภาวรรณ นพรัตนราภรณ์ ผู้อำนวยการแผนบริหารจัดการโครงการวิจัย ครัวไทยสู่ตลาดโลก มหาวิทยาลัยกรุงเทพฯ กล่าวว่า มหาวิทยาลัยกรุงเทพได้รับการสนับสนุนทุนอุดหนุนวิจัยแผนงานบริหารจัดการโครงการวิจัยครัวไทยสู่ตลาดโลกประจำปี 2559 จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เพื่อส่งเสริม สนับสนุนบริหารจัดการแผนการทำกิจกรรมวิจัยให้สอดคล้องกับแผนงานการวิจัยที่ วช.กำหนด เพื่อให้ผลการวิจัยตามเป้า

หมาย พร้อมทั้งแก้ไขปัญหาอุปสรรคให้โครงการต่างๆ ภายใต้แผนงาน ตลอดจนการดำเนินกิจกรรมเพื่อการขยายผลไปถึงผู้ใช้ โดยมีโครงการที่ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยประจำปี 2559 จำนวน 14 โครงการ ซึ่งการดำเนินงานของแต่ละโครงการได้บรรลุวัตถุประสงค์เรียบร้อยนำมาซึ่งการจัดงานในครั้งนี้เพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์และถ่ายทอดองค์ความรู้ตำรับอาหารไทยและผลิตภัณฑ์เพื่อผลักดันผลงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์

“ผลสำเร็จจากงานวิจัยโครงการครัวไทยสู่ตลาดโลกจะนำมาซึ่งการสร้างความเชื่อมั่น ในการพัฒนาอาหารไทย ให้คงคุณค่าในเรื่องรสชาติที่กลมกล่อม มีคุณค่าทางโภชนาการ จากองค์ประกอบหลักของพืชผักสมุนไพร ประกอบกับภูมิปัญญาดั้งเดิม ซึ่งมีทั้งศาสตร์และศิลป์ในตำรับอาหารไทยที่ถูกต้อง รวมถึงเทคนิคการประกอบอาหารที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานโดยชูความเป็นรสชาติความเป็นดั้งเดิมแท้ของอาหารไทยซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่อาหารไทยตั้งแต่วัตถุดิบและปรุงรสผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของไทยและการบริการในภัตตาคารอาหารไทย จะทำให้ประเทศไทยสามารถขยายความเป็นครัวของโลกได้อย่างแท้จริงและก่อให้เกิดการพัฒนาอาหารไทยสู่ตลาดโลกอย่างยั่งยืน