# สวก. โชว์ศักยภาพเทคโนโลยีนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพยกระดับงานวิจัยสู่สังคมแห่งอนาคต พร้อมจับ 13 บริษัทลงทุนธุรกิจ ผลักดันสู่อาหารโลก

สวก. โชว์ศักยภาพเทคโนโลยีนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพยกระดับงานวิจัยสู่สังคมแห่งอนาคต พร้อมจับ 13 บริษัทลงทุนธุรกิจ ผลักดันสู่อาหารโลก

สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) หรือ สวก. จัด “งานสัมมนาเปิดตัวเทคโนโลยีและนิทรรศการแสดงผลงานวิจัยกลุ่มเรื่องอาหาร “Taste of Innovation : นวัตกรรมอาหาร เพื่อการพัฒนา สู่อนาคต” ภายใต้การสนับสนุนของ สวก. โชว์ศักยภาพของผลงานวิจัยที่ตอบโจทย์นโยบายของรัฐบาล ในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ คือเกษตรและอาหาร สุขภาพและการแพทย์ ที่สามารถนำไปใช้ได้จริงและเป็นจุดเริ่มต้นในการผลักดันให้เกิดการลงทุนทางธุรกิจของภาคเอกชนในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งสามารถก่อให้เกิดมูลค่าทางด้านเศรษฐกิจและสังคมในอนาคตได้ไม่น้อยกว่า 570 ล้านบาท ณ โรงแรม รามาการ์เด้นส์ หลักสี่ กรุงเทพฯ

นายอนันต์ สุวรรณรัตน์ ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และประธานคณะกรรมการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร กล่าวว่า กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการขับเคลื่อนแนวทางนโยบายตลาดนำการผลิตให้เกิดเป็นรูปธรรมภายใต้การบริหารจัดการสินค้าเกษตร เพื่อให้เกิดความสมดุลทางการตลาดตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ในการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร และให้เกิดความเชื่อมโยงการผลิตและการตลาดระหว่าง เกษตรกร ภาครัฐ และภาค

เอกชน โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ให้ความสำคัญกับงานวิจัย เพราะเชื่อมั่นว่างานวิจัยคือกลไกสำคัญของการพัฒนาการเกษตรของประเทศ ซึ่งปัจจุบันการทำงานวิจัยจำเป็นต้องมีเป้าหมายที่ชัดเจน

เมื่อโลกปัจจุบันเปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว หากพิจารณาในแง่ของประชากรโลกที่เพิ่มขึ้น จะเห็นได้ว่ามีความต้องการอาหาร และที่อยู่อาศัยเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจะทำให้พื้นที่เพาะปลูกลดลง ประกอบกับมีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน อาหารสุขภาพ และอาหารพร้อมรับประทานมากขึ้นประเทศต่างๆ มีเทคโนโลยีด้านการเกษตรที่ก้าวหน้ามากขึ้น มีข้อมูลเพื่อใช้ในการวางแผน ทำการเกษตรแบบแม่นยำ ซึ่งจะส่งผลให้มีการแข่งขันทางการผลิตและการตลาดที่สูงมาก เมื่อโลกเปลี่ยนไป ประเทศไทยซึ่งเป็นเกษตรกรรมย่อมได้รับผลกระทบ เพราะฉะนั้นสินค้าเกษตรต้องมีการยกระดับคุณภาพผลผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และต้องมีตลาดรองรับที่แน่นอน

ดร.สุวิทย์ ชัยเกียรติยศ ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร กล่าวว่า งานสัมมนาเปิดตัวเทคโนโลยีและนิทรรศการแสดงผลงานวิจัยกลุ่มเรื่องอาหาร “Taste of Innovation : นวัตกรรมอาหาร เพื่อการพัฒนา สู่อนาคต” ภายใต้การสนับสนุนของ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร หรือ สวก. ในครั้งนี้ จัดขึ้นเพื่อต้องการเผยแพร่เทคโนโลยีจากผลงานวิจัยกลุ่มเรื่อง “อาหาร” จำนวน 44 โครงการ ซึ่งพร้อมถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีสู่หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อนำไปขยายผลสู่การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย เชิงสาธารณะ และเชิงพาณิชย์ ประกอบด้วยภาคบรรยาย 14 โครงการ และภาคนิทรรศการ 25 โครงการ นอกจากนี้ ยังมีบูธในส่วนของภาคเอกชนที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก สวก. มานำเสนอผลงานอีก 5 โครงการ ทางคณะผู้จัดงานได้เชิญผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารเสริม ทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาควิชาการ ไม่น้อยกว่า 200 ท่าน เข้าร่วมงาน โดยหวังว่า ผลงานวิจัยที่นำเสนอในวันนี้ จะเป็นประโยชน์ และเกิดการผลักดันไปสู่การใช้ประโยชน์ผลงานวิจัยในอนาคต และพิธีลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัย แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 13 ราย

สำหรับผลงานวิจัยกลุ่มเรื่อง “อาหาร” จำนวน 14 โครงการที่มานำเสนอผลสำเร็จของโครงการอาหารแปรรูปเพื่อสุขภาพ สำหรับงานในครั้งนี้ มีโครงการเด่น 3 โครงการโดดเด่นที่น่าสนใจ ได้แก่

1.โครงการผลิตภัณฑ์ลำไยสดด้วยเทคนิคทางศิลปะวิทยาการอาหารระดับโมเลกุล โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา คงจรูญ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ งานวิจัยชิ้นนี้สืบเนื่องมาจากปัญหาเรื่องลำไยไม่ได้คุณภาพหรือลำไยตกเกรด ทำให้เกษตรกรไม่สามารถจำหน่ายในราคาที่สูงได้ จึงได้นำลำไยตกเกรดเหล่านั้นมาแปรรูปเป็น “ชาลำไยสด” ที่รสชาติอร่อย อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการที่มีอยู่ในเนื้อลำไย มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ อุดมไปด้วยสารพอลิฟีนอล แคลอรี่ต่ำ ไม่มีน้ำตาล ไม่มีสารกันบูด เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงได้ง่ายกว่านั่นเอง

2.โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาอาหารเหลวเสริมสุขภาพสำเร็จรูป เพื่อเป็นแหล่งโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุ โดย ศาสตราจารย์ ดร.สมปอง คล้ายหนองสรวง มหาวิทยาลัยขอนแก่น เกิดจากจากการพบว่า แนวโน้มการเพิ่ม

ประชากรผู้สูงอายุในประเทศไทยมีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จึงได้พัฒนาอาหารเหลวเสริมสุขภาพที่มีองค์ประกอบของโปรตีนไฮโดรไลเซทจากไข่ขาวของไข่ไก่และเลือดจระเข้สยาม ที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน มีความอ่อนนุ่มและง่ายต่อการเคี้ยวและกลืนสำหรับผู้สูงอายุมากขึ้น ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อนี้จะมีให้เลือก 3 รส ได้แก่ รสกล้วย วานิลลา และช็อกโกแลต รับประทานง่ายเพียงแค่อุ่นก็พร้อมรับประทานได้ทันที

3.โครงการผลิตภัณฑ์อาหารว่างไทยและเบเกอรี่ทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งข้าวเจ้า โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยคัดเลือกผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่จำหน่ายในสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย แยมโรล ชิฟฟ่อน คุกกี้เนย โดนัทหรือขนมปังไส้กรอกและถ้วยทาร์ต และอาหารว่างไทยยอดนิยมที่มีส่วนผสมของแป้งสาลีเป็นส่วนประกอบ จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ขนมปั้นสิบ กะหรี่ปั๊บ ขนมเกลียวทอง ขนมกรอบเค็มและขนมสาลี่กรอบ แล้วนำมาศึกษาสูตรและกรรมวิธีการผลิตโดยใช้แป้งข้าวเจ้า 4 สายพันธุ์ ได้แก่ ปทุมธานี 1 ขาวตาแห้ง 17 กข41 และ กข6 ทดแทนบางส่วน โดยจุดเด่นของผลิตภัณฑ์จะได้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยและเบเกอรี่ที่ใช้แป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลี และได้วัตถุดิบแป้งข้าวที่จัดจำหน่ายให้กับโรงงานผลิตขนมไทยและเบเกอรี่ ช่วยลดต้นทุนและสร้างมูลค่าแป้งข้าวไทย

นอกจากนี้ ภายในงานยังจัดให้มีพิธีลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัยของ สวก. จำนวน 13 โครงการ อาทิ โครงการวิจัยและพัฒนาหญ้าหวานเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์ให้ความหวาน ระหว่าง สวก.และบริษัท ซูกาเวีย จำกัด ,โครงการวิจัยการศึกษาความปลอดภัยและประสิทธิผลลดน้ำตาลในเลือดของมะระขี้นกแคปซูลในผู้ที่มีภาวะก่อนเป็นเบาหวาน ระหว่าง สวก. และมูลนิธิโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร, พิธีลงนามโครงการพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์หมี่โคราช ระหว่าง สวก. และห้างหุ้นส่วนจำกัด แม่ตุ้ยหมี่ตะคุ ฯลฯ เป็นต้น

สำหรับพิธีลงนาม “โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลักเพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศ” ระหว่าง สวก. และบริษัท ดีโอดี ไบโอเทค จำกัด (มหาชน) เป็นโครงการวิจัยที่โดดเด่นและน่าสนใจอย่างมาก เพราะมีประโยชน์และเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันที่พบว่า ปัญหาโรคเบาหวานเป็นปัญหาใหญ่และกำลังทวีความรุนแรงมากยิ่งขึ้น เพราะมีผู้ป่วยเพิ่มขึ้นทุกปี ซึ่งมาจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงรวมถึงพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่ไม่ดีต่อสุขภาพ ทำให้อัตราการเสียชีวิตและการทุพพลภาพเพิ่มขึ้น ปัจจุบันประเทศไทยมีผู้ป่วยเบาหวานมากถึง 4.8 ล้านราย และหลายรายเกิดภาวะแทรกซ้อน

ดร.สุธีรา อินทเจริญศานต์ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ผู้คิดค้นและวิจัยโครงการพัฒนาตำรับอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารพิเศษสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน กล่าวว่า ปัญหาสำคัญของผู้เป็นเบาหวานที่มักกังวลที่สุด คือ ภาวะของโรคแทรกซ้อนที่เกิดจากระดับน้ำตาลในเลือดผิดปกติ และเป็นสาเหตุหลักของความเจ็บป่วย อาหารถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ผู้ป่วยควรรู้ว่ารับประทานอย่างไรเพื่อไม่ให้ระดับน้ำตาลในเลือดขึ้นเร็ว จึงต้องควบคุมและเลือกรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับตัวเอง โดยเฉพาะอาหารที่ทำมาจากแป้งและน้ำตาล

“งานวิจัยชิ้นนี้เกิดขึ้นเพื่อให้ผู้ป่วยโรคเบาหวานได้มีชีวิตที่ดีขึ้น และยังช่วยลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์ต่างประเทศที่มี

ราคาแพง จึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานที่ยังคงรักษาคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติ เนื้อสัมผัส รวมถึงการยืดอายุการเก็บรักษาของตำรับอาหารพิเศษให้เหมาะสมสำหรับกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ เพื่อเป็นทางเลือกในการควบคุมอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน รวมถึงบุคคลทั่วไปที่ต้องการดูแลสุขภาพของตนเอง โดยอาหารพิเศษสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานนี้ จะมีจุดเด่นในการเป็นต้นแบบอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานที่พัฒนาและปรับปรุงสูตรมาจากตำรับอาหารท้องถิ่น โดยได้แรงบันดาลใจมาจากการพัฒนามาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีผักและสมุนไพรพื้นบ้านเป็นองค์ประกอบ ซึ่งหลายชนิดมีคุณสมบัติในการช่วยชะลอและควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ส่วนวัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นพืชผักอินทรีย์ ที่หาง่ายในท้องถิ่นและราคาไม่แพง โดยมีสูตรและวิธีการปรุงประกอบตำรับอาหารทั้งคาวหวาน ซึ่งผู้สนใจสามารถนำไปทำเองที่บ้านได้ และเหมาะกับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้ป่วยโรคเบาหวาน รวมถึงบุคคลทั่วไปที่ต้องการดูแลสุขภาพ อาทิ ผู้ที่ต้องการควบคุมแป้งและน้ำตาลเพื่อควบคุมน้ำหนักจากการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันอีกด้วย” ดร.สุธีรา อินทเจริญศานต์ กล่าว

อีกส่วนหนึ่งภายในงาน มีนิทรรศการผลงานวิจัยกลุ่มเรื่องอาหารที่แบ่งออกเป็น 4 โซน ได้แก่ 1.โซน Show Case จัดแสดงผลิตภัณฑ์ผลงานวิจัยจากหิ้งสู่ห้าง 2.โซนแสดงต้นแบบผลงานวิจัยพร้อมใช้เชิงพาณิชย์มากกว่า 10 ผลงาน 3.โซนจัดแสดงข้อมูลองค์ความรู้พร้อมใช้เชิงสาธารณะมากกว่า 5 ผลงาน และ 4.โซนคลินิกวิจัยเพื่อให้คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้พร้อมกับการจับคู่ธุรกิจ พร้อมให้ผู้ร่วมงานเข้ามาชมและศึกษาเพิ่มเติมได้ตลอดเวลา