

## Khaosod Online

### สทน.ชูแนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยี นิวเคลียร์ ในเวทีประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี

ข่าวประชาสัมพันธ์



เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2563 สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สทน. ร่วมกับ เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) และมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ได้จัดประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี ภายใต้แนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ ในรอบชิงชนะเลิศขึ้น โดยมีนางเน่งน้อย เวทย์พงษ์ ผู้ตรวจราชการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม รศ.ดร.ธวัชชัย อ่อนจันทร์ ผู้อำนวยการ ดร.หาญณรงค์ ฉำทรัพย์ รองผู้อำนวยการ คณะผู้บริหาร สทน. และคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ร่วมงาน ณ THE UNICORN SPACE ชั้น 22 Amarin Plaza



นางเน่งน้อย เวทยพงษ์ ผู้ตรวจราชการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม  
ประธานเปิดงาน กล่าวว่า วันนี้เราจะทำให้อาหารพื้นถิ่น ปลอดภัย เก็บรักษาได้นาน ด้วยรังสี  
นิวเคลียร์ โดยให้เห็นว่ารังสีสามารถถนอมอาหารได้ รังสีสามารถยืดอายุอาหารได้ และจะอย่างไร  
ให้อาหารพื้นถิ่นกระจายสู่ตลาดโลก และเกิดความมั่นใจในอาหารพื้นถิ่นฉายรังสี เพื่อเราจะก้าวสู่ครัว  
ของโลก



ด้านรศ.ดร.รัชชัย อ่อนจันทร์ ผู้อำนวยการ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การ  
มหาชน) หรือ สทน.กล่าวว่า สำหรับโครงการประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี จะเป็นสิ่งหนึ่งที่มา  
กระตุ้นเรื่องของการพัฒนานวัตกรรมอาหารใหม่ๆให้เกิดขึ้นกับประเทศไทย โดยมีการนำเอา  
เทคโนโลยีทางรังสีมาประยุกต์ใช้ ซึ่งมีประโยชน์ให้การพัฒนาด้านอาหารหลายอย่าง อย่างเช่นใน  
เรื่องของการยืดอายุอาหาร การฆ่าเชื้ออาหาร ซึ่งจะทำให้อาหารพื้นถิ่นของประเทศไทยสามารถเปิด  
ตลาดเข้าสู่ตลาดใหม่ๆ สามารถแข่งขันสู่ตลาดโลกได้ ปีนี้มีทีมส่งเข้าประกวด 19 ทีม ซึ่งเจอปัญหา  
เรื่องโควิด ปีต่อไปเราจะจัดให้ยิ่งใหญ่กว่าเดิม ส่วนผลงานของน้องๆที่เข้ารอบก็น่าสนใจทั้งหมดเลย  
หลายๆผลงานเป็นสิ่งที่น่าสนใจและก็มีโอกาสที่จะขยายเข้าสู่ธุรกิจได้ในอนาคตสิ่งที่สทน.ได้วางไว้ก็  
คือเราก็ต้องเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการที่จะหยิบผลิตภัณฑ์ที่รังสรรค์โดยน้องกลุ่มนี้มาต่อยอดเป็น  
ผลิตภัณฑ์จริงเข้าสู่ตลาด ทางสทน.และหน่วยงานอื่นในกระทรวงอว.จะมาร่วมกันขับเคลื่อนให้เชื่อม  
โยงผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถเข้าสู่ตลาดได้ อย่างเช่นเรื่องของขนมจีนหรือเรื่องของข้าวเหนียวที่ได้  
รางวัลชนะเลิศ ทำอย่างไรจะสามารถวางจำหน่ายสู่เขavnได้หรือไม่ หรือออกไปสู่ในห้างร้านใหญ่ๆ  
หรือแม้กระทั่งการส่งออกไปสู่ต่างประเทศ ซึ่งก็จะเป็นส่วนหนึ่งที่สร้างให้ชาวต่างประเทศได้รู้จัก  
อาหารพื้นถิ่นของไทยมากยิ่งขึ้นในอนาคต



โดยผลการประกวด มี 2 รุ่น คือรุ่น รุ่นอุดมศึกษา (ระดับปริญญาตรี) และรุ่นบัณฑิตศึกษา (ระดับปริญญาโทและเอก) ทุนการศึกษา มูลค่า 130,000 บาท มีน้องๆ นิสิต นักศึกษา ให้ความสนใจและสมัครเข้าร่วมโครงการเป็นจำนวนมาก ทาง สทท. พร้อมด้วยคณะกรรมการได้มีการคัดเลือกรอบแรก และนำทีมที่ผ่านเข้ารอบไปร่วมฝึกประสบการณ์เรียนรู้ภาคปฏิบัติเพื่อเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศ โดยผลการตัดสินมีผู้ได้รับรางวัล ดังนี้

#### สำหรับรางวัล รุ่นอุดมศึกษา (ระดับปริญญาตรี) ผ่านเข้ารอบ 5 ผลงาน

รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ ทีม ใครไม่คิดมั่งคุณคัด ผลงาน มั่งคุณคัดฉายรังสี : มหาวิทยาลัยมหิดล

ผลงานมั่งคุณคัด ซึ่งเป็นของกินขึ้นชื่อของจังหวัดนครศรีธรรมราช แต่มีข้อจำกัดที่ไม่สามารถเก็บได้นาน โดยสีเนื้อของมั่งคุณจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ทีมจึงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นนี้ โดยใช้เทคโนโลยีการฉายรังสี เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และเพื่อคงสภาพของผลิตภัณฑ์ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด สามารถคงความสดได้นานขึ้น ส่งผลให้สินค้าออกสู่ตลาดและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร

ผลงานของ นางสาวทพย์ภา ศรีอ่อน และนางสาววรรรัตน์ ผดุงศิลป์ไพโรจน์

รับเงินรางวัล จำนวน 30,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่1 ได้แก่ทีม SU POWER UP ผลงาน ข้าวเหนียวเห็ดหอมสอดไส้ น้ำพริกอ่อน : มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

ผลงานของนางสาวพรทิภา สอดสุข นางสาวพนิดา ศรีพงษ์พันธ์ นางสาวศิริประภา รอดจินดา

รับเงินรางวัล จำนวน 15,000 บาท

## รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2

ได้แก่ทีม ข้าวแต่น แต่มแต่นแต่น ผลงาน ข้าวแต่นปักซี่ได้ : สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

ผลงานของ นางสาวณิกานต์ เกตุแก้ว นายชัชชัย เจริญเล็กอุทัย นางสาวหนึ่งฤทัย แอ่อมหล้า

รับเงินรางวัล จำนวน 10,000 บาท

รางวัลชมเชย ได้แก่ ทีม PUTA (ปาทุ) ผลงาน อ่องปุนาฉายรังสี : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ผลงานของ นายภาณุพงษ์ พฤษชาติ นางสาวประภัสสรณ์ อันอารี นางสาวอารีญา สายบุตร

รับเงินรางวัล จำนวน 5,000 บาท

รางวัลชมเชย ได้แก่ ทีม FMB ผลงาน ผลิตภัณฑ์ใส่กรอกเนื้อปลาต้มฉายรังสี : มหาวิทยาลัย  
ศรีนครินทรวิโรฒ

ผลงานของ นายกรพล คมจ้าว นางสาวอภิญา พงทวิ นางสาวสุมินา ธรรมกิตติ

รับเงินรางวัล จำนวน 5,000 บาท

## รุ่นบัณฑิตศึกษา (ระดับปริญญาโทและเอก) ผ่านเข้ารอบ 2 ผลงาน

รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ ทีม ยิ่งฉาย ยิ่ง Shine ผลงาน หรอยแรง หมมจิ้นไม่ไร่น้ำยา : มหาวิทยาลัย  
ธรรมศาสตร์ เป็นการพัฒนาหมมจิ้นน้ำยาปักซี่ได้ ให้เป็นผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค โดยการใช้  
เทคโนโลยีการฉายรังสี ซึ่งสามารถคงกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเครื่องแกงน้ำยา  
ปักซี่ได้ และสามารถยืดอายุเก็บรักษาให้นานขึ้นได้

ผลงานของ นางสาวรัฐนันท์ ทิลกกุล นางสาวสยามล เผือกสีอ่อน นางสาวณัชชา รัตนลือชากุล

รับเงินรางวัล จำนวน 30,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศ ได้แก่ ทีม MU Innovator ผลงาน MoldiBean (ผลิตภัณฑ์เทมเป้ถั่วไทยผสม) :  
มหาวิทยาลัยมหิดล

ผลงานของ นายยศสรล บัญฑาศุ้ย นางสาวนันทิชา บุรี นายยุทธพล วงษ์กิติโสภณ

รับเงินรางวัล จำนวน 15,000 บาท