



สทน.ชูแนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ในเวทีประกวด นวัตกรรมอาหารฉายรังสี

เผยแพร่: 16 ก.ย. 2563 14:24 โดย: ผู้จัดการออนไลน์



สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สทน. ร่วมกับ เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) และมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ได้จัดประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี ภายใต้แนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ ในรอบชิงชนะเลิศขึ้น โดยมีนางแนนน้อย เวทยพงษ์ ผู้ตรวจราชการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม รศ.ดร.ธวัชชัย อ่อนจันทร์ ผู้อำนวยการ ดร.หาญณรงค์ ฉำทรัพย์ รองผู้อำนวยการ คณะผู้บริหาร สทน. และคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ร่วมงาน ณ THE UNICORN SPACE ชั้น 22 Amarin Plaza



นางแนนน้อย เวทยพงษ์

นางแนนน้อย เวทยพงษ์ ผู้ตรวจราชการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประธานเปิดงาน กล่าวว่า วันนี้เราจะทำให้อาหารพื้นถิ่น ปลอดภัย เก็บรักษาได้นาน ด้วยรังสีนิวเคลียร์ โดยให้เห็นว่ารังสีสามารถถนอมอาหารได้ รังสีสามารถถนอมอาหารได้ และจะทำอย่างไรให้อาหารพื้นถิ่นกระจายสู่ตลาดโลก และเกิดความมั่นใจในอาหารพื้นถิ่นฉายรังสี เพื่อเราจะก้าวสู่ครัวของโลก

อาคาร 60 พรรษา ราชสุดาสมภพ (604)
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,
Bangkok 10300, THAILAND



ด้านรศ.ดร.ธวัชชัย อ่อนจันทร์ ผู้อำนวยการ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สทท.กล่าวว่า สำหรับโครงการประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี จะเป็นสิ่งหนึ่งที่มากระตุ้นเรื่องของการพัฒนานวัตกรรมอาหารใหม่ๆให้เกิดขึ้นกับประเทศไทย โดยมีการนำเอาเทคโนโลยีทางรังสีมาประยุกต์ใช้ ซึ่งมีประโยชน์ให้กับการพัฒนาด้านอาหารหลายอย่าง อย่างเช่นในเรื่องของการยืดอายุอาหาร การฆ่าเชื้ออาหาร ซึ่งจะทำให้อาหารพื้นถิ่นของประเทศไทยสามารถเปิดตลาดเข้าสู่ตลาดใหม่ๆ สามารถแข่งขันสู่ตลาดโลกได้ ปีนี้มีทีมส่งเข้าประกวด 19 ทีม

ซึ่งเจอปัญหาเรื่องโควิด ปิดต่อไปเราจะจัดให้ยิ่งใหญ่กว่าเดิม ส่วนผลงานของน้องๆที่เข้ารอบ ก็น่าสนใจทั้งหมดเลย หลายๆผลงานเป็นสิ่งที่น่าสนใจและก็มีโอกาสที่จะขยายเข้าสู่ธุรกิจได้ ในอนาคตสิ่งที่สนท.ได้วางไว้ก็คือเราก็ต้องเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการที่จะหยิบผลิตภัณฑ์ที่รังสรรค์โดยน้องกลุ่มนี้มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์จริงเข้าสู่ตลาด ทางสทท.และหน่วยงานอื่นในกระทรวงอว.จะมาร่วมกันขับเคลื่อนให้เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถเข้าสู่ตลาดได้ อย่างเช่นเรื่องของขนมจีนหรือเรื่องของข้าวเหนียวที่ได้รางวัลชนะเลิศ ทำอย่างไรจะสามารถวางจำหน่ายสู่เขเว่นได้หรือไม่ หรือออกไปสู่ในห้างร้านใหญ่ๆหรือแม้กระทั่งการส่งออกไปสู่ต่างประเทศ ซึ่งก็จะเป็นส่วนหนึ่งที่สร้างให้ชาวต่างประเทศได้รู้จักอาหารพื้นถิ่นของไทยมากยิ่งขึ้นในอนาคต

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

สำหรับรางวัล รุ่นอุดมศึกษา (ระดับปริญญาตรี) ผ่านเข้ารอบ 5 ผลงาน

รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ ทีม ใครไม่คัดมังคุดคัด ผลงาน มังคุดคัดฉายรังสี : มหาวิทยาลัยมหิดล

ผลงานมังคุดคัด ซึ่งเป็นของกินขึ้นชื่อของจังหวัดนครศรีธรรมราช แต่มีข้อจำกัดที่ไม่สามารถเก็บได้นาน โดยสีเนื้อของมังคุดจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ทีมจึงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นนี้ โดยใช้เทคโนโลยีการฉายรังสี เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และเพื่อคงสภาพของผลิตภัณฑ์ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด สามารถคงความสดได้นานขึ้น ส่งผลให้สินค้าออกสู่ตลาดและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร

ผลงานของ นางสาวทพัญญา ศรีอ่อน และนางสาววรรธน์ ผดุงศิลป์ไพโรจน์
รับเงินรางวัล จำนวน 30,000 บาท



อาคาร 60 WSSษา ราชสุดาสมภพ (604)
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,
Bangkok 10300, THAILAND

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่1 ได้แก่ ทีม SU POWER UP ผลงาน ข้าวเหนียวเห็ดหอมสอดไส้น้ำพริกอ่อน : มหาวิทยาลัย
ศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

ผลงานของนางสาวพรทิภา สอดสุข นางสาวพนิดา ตริพงษ์พันธ์ นางสาวศิริประภา รอดจินดา
รับเงินรางวัล จำนวน 15,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่2

ได้แก่ ทีม ข้าวแต่น แตนนแตนน ผลงาน ข้าวแต่นปักษ์ใต้ : สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
ผลงานของ นางสาวณิษกานต์ เกตุแก้ว นายชัชชัย เจริญเล็กอุทัย นางสาวหนึ่งอุทัย แอ่อมหล้า
รับเงินรางวัล จำนวน 10,000 บาท

รางวัลชมเชย ได้แก่ ทีม PUTA (ปาทุ) ผลงาน อ่องปนาฉายรังสี : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ผลงานของ นายภาณุพงษ์ พฤษชาติ นางสาวประกฤษนัน อ้นอารี นางสาวอาริยา สายบุตร
รับเงินรางวัล จำนวน 5,000 บาท

รางวัลชมเชย ได้แก่ ทีม FMB ผลงาน ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเนื้อปลาต้มฉายรังสี : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ผลงานของ นายกรพล คมจ้าว นางสาวอภิญา พวงทวี นางสาวสุมินา ธรรมกิตติ
รับเงินรางวัล จำนวน 5,000 บาท

รุ่นบัณฑิตศึกษา (ระดับปริญญาโทและเอก) ผ่านเข้ารอบ 2 ผลงาน

รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ ทีม ยิ่งฉาย ยิ่ง Shine ผลงาน หรอยแรง หมมจิ้นไม่ไร้น้ำยา : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เป็นการ
พัฒนาขนมจิ้นน้ำยาปักษ์ใต้ ให้เป็นผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค โดยการใช้เทคโนโลยีการฉายรังสี ซึ่งสามารถคงกลิ่นและ
รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเครื่องแกงน้ำยาปักษ์ใต้ และสามารถยืดอายุเก็บรักษาให้นานขึ้นได้

ผลงานของ นางสาวรัฐนันท์ ดิลกกุล นางสาวสยามล เผือกสีอ่อน นางสาวณัชชา รัตนลือชากุล
รับเงินรางวัล จำนวน 30,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศ ได้แก่ ทีม MU Innovator ผลงาน MoldiBean (ผลิตภัณฑ์เทมเป้ถั่วไทยผสม) : มหาวิทยาลัยมหิดล
ผลงานของ นายยศสิทธิ์ บุญทาตย์ นางสาวนันธิชา บุรี นายยุทธพล วงษ์กิติโสภณ
รับเงินรางวัล จำนวน 15,000 บาท