

## LINE TODAY

### สทท.ประกาศผู้เข้ารอบ "ประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี" ภายใต้แนวคิด "อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์"



หลังจากประกาศรับสมัคร โครงการ "ประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี" ภายใต้แนวคิด "อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์" ซึ่งทุนการศึกษา มูลค่า 130,000 บาท โดย "สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)" ร่วมกับหน่วยงานพันธมิตร ที่มีน้องๆ นิสิต นักศึกษา ให้ความสนใจและสมัครเข้าร่วมโครงการเป็นจำนวนมาก ทาง สทท.จึงได้คัดเลือกผลงานในรอบแรกเพื่อดำเนินการในขั้นต่อไป โดยการคัดเลือกในรอบนี้ ได้รับเกียรติจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากหลายๆ ภาคส่วนเข้าร่วมการคัดเลือก อาทิ .ดร.กนกพร บุญศิริชัย หัวหน้าฝ่ายวิจัยนิวเคลียร์ สทท./ คุณอมรพันธ์ กลั่นจ้อย ที่ปรึกษาอาวุโส เมืองนวัตกรรมอาหาร / คุณวราภรณ์ คุ้มกันรัตน์ ผจก.ฝ่ายศูนย์นวัตกรรม บ.ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) / ดร.เววิต มกรพงษ์ บริษัท เคว็ด เอนเตอร์ไพรส์ แอนด์ ดีเวลอปเมนต์ จำกัด และ คุณสุทธิพงษ์ สุริยะ บริษัท ขาปสโต้ล จำกัด



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



ผลงานที่ผ่านการคัดเลือกรอบแรก ได้แก่  
รุ่นอุดมศึกษา (ระดับปริญญาตรี)

1. ทีม SU POWER UP ผลงาน ข้าวเหนียวเห็ดหอมสอดไส้น้ำพริกอ่อน มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
2. ทีม PUTA (ปาทู) ผลงาน อ่องปุนาฉายรังสี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3. ทีม ใครไม่คิดมั่งคิดดี ผลงาน มังคุดคัดฉายรังสี มหาวิทยาลัยมหิดล
4. ทีม FMB ผลงาน ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเนื้อปลาส้มฉายรังสี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
5. ทีม ข้าวแต่น แต่มันแต่นแต่น ผลงาน ข้าวแต่นปักซี่ใต้ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา



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



รุ้นบัณฑิตศึกษา (ระดับปริญญาโทและเอก)

- 1.ทีม ยิ่งฉาย ยิ่ง Shine ผลงาน หรอยแรง หมมจิ้นไม่ไร้น้ำยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- 2.ทีม MU Innovator ผลงาน MoldiBean (ผลิตภัณฑ์เทมเป้แก้วไทยผสม) มหาวิทยาลัยมหิดล

โดยทุกทีมที่ผ่านเข้ารอบ ได้เข้าร่วมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ และเยี่ยมชมโรงงานฉายรังสี พร้อมทั้งเข้าร่วมฟังบรรยายแนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบันและอนาคต ณ ศูนย์ฉายรังสี สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) สำนักงาน คลองห้า เทคโนโลยีธานี เพื่อนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาชิ้นงานสำหรับรอบชิงชนะเลิศต่อไป

Category	Date	Headline	Source	Page	PR Value (THB)
ข่าวสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา จากสื่อออนไลน์นี้เดีย	26 ส.ค. 2563	สหณ.ประกาศผู้เข้ารอบ "ประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี" ภายใต้แนวคิด "อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยีจีโนมิกส์"	today.line.me	-	150,000.00