

## LINE TODAY

### "สทท."ประกาศผลผู้เข้ารอบ โครงการประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี



หลังจากประกาศรับสมัคร โครงการประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี ภายใต้แนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ ชิงทุนการศึกษา มูลค่า 130,000 บาท โดยสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) ร่วมกับหน่วยงานพันธมิตร ก็มีน้องๆ นิสิต นักศึกษา ให้ความสนใจและสมัครเข้าร่วมโครงการเป็นจำนวนมาก ทาง สทท.จึงได้คัดเลือกผลงานในรอบแรกเพื่อดำเนินการในขั้นต่อไป โดยการคัดเลือกในรอบนี้ ได้รับเกียรติจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากหลายๆ ภาคส่วนเข้าร่วมการคัดเลือก อาทิ .ดร.กนกพร บุญศิริชัย หัวหน้าฝ่ายวิจัยนิวเคลียร์ สทท./ คุณอมรพันธ์ กลั่นจ้อย ที่ปรึกษาอาวุโส เมืองนวัตกรรมอาหาร / คุณวราภรณ์ คุ่มกนกรัตน์ ผจก.ฝ่ายศูนย์นวัตกรรม บ.ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) / ดร.เดวิด มกรพงษ์ บริษัท เดวิด เอนเตอร์ไพรส์ แอนด์ ดีวีลอปเมนต์ จำกัด และ คุณสุทธิพงษ์ สุริยะ บริษัท ขาบสไตล์ จำกัด

## ผลงานที่ผ่านการคัดเลือกรอบแรก ได้แก่

### รุ่นอุดมศึกษา (ระดับปริญญาตรี)

1. ทีม SU POWER UP ผลงาน "ข้าวเหนียวเห็ดหอมสอดไส้น้ำพริกอ่อน" มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
2. ทีม PUTA (ปาทุ) "ผลงาน อ่องปุนาฉายรังสี" มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3. ทีม ใครไม่คัดมั่งคุดคัด "ผลงาน มั่งคุดคัดฉายรังสี" มหาวิทยาลัยมหิดล
4. ทีม FMB "ผลงาน ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเนื้อปลาผสมฉายรังสี" มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
5. ทีม ข้าวแต่น แต่มั่นแต่นแต่น "ผลงาน ข้าวแต่นปักซี่ได้" สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา



### รุ่นบัณฑิตศึกษา (ระดับปริญญาโทและเอก)

1. ทีม ยิ่งฉาย ยิ่ง Shine "ผลงาน หรอยแรง หนมจีนไม่ไร้निया" มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
2. ทีม MU Innovator "ผลงาน MoldiBean (ผลิตภัณฑ์เทมเป้ถั่วไทยผสม)" มหาวิทยาลัยมหิดล

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