



กิจกรรม

สทท.ประกาศผลผู้เข้ารอบ ประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี

วันศุกร์ ที่ 21 สิงหาคม พ.ศ. 2563, 16.06 น.



สทท.ประกาศผลผู้เข้ารอบ ประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี

สทท.ประกาศผลผู้เข้ารอบ โครงการประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี
ภายใต้แนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์

หลังจากประกาศรับสมัคร โครงการประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี ภายใต้แนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ ซึ่งทุนการศึกษา 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 / คุณเวราภรณ์ คุ่มกนกรัตน์ ผจก.ฝ่ายศูนย์นวัตกรรม บ.ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) / ดร.เดวิด มกรพงษ์ บริษัท เดวิด เอนเตอร์ไพรส์ แอนด์ ดีวีลอปเมนต์ จำกัด และ คุณสุทธิพงษ์ สุริยะ บริษัท ขาปส์ไดส์ 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 (ปาทุ) ผลงาน อ่องปุนฉายรังสี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3. ทีม ใครไม่คัดมั่งคัดคัด ผลงาน มั่งคัดคัดฉายรังสี มหาวิทยาลัยมหิดล
4. ทีม FMB ผลงาน ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเนื้อปลาส้มฉายรังสี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
5. ทีม ข้าวแต่น แตนนแต่น ผลงาน ข้าวแต่นปักษ์ใต้ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

รุ่นบัณฑิตศึกษา (ระดับปริญญาโทและเอก)

1. ทีม ยี่งฉาย ยี่ง Shine ผลงาน หรอยแรง หมนจิ้นไม่ไร้น้ำยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
2. ทีม MU Innovator ผลงาน MoldiBean (ผลิตภัณฑ์เทมเป้ตัวไทยผสม) มหาวิทยาลัยมหิดล

โดยทุกทีมที่ผ่านเข้ารอบ ได้เข้าร่วมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ และเยี่ยมชมโรงงานฉายรังสี พร้อมทั้งเข้าร่วมฟังบรรยายแนว
โน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบันและอนาคต ณ ศูนย์ฉายรังสี สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การ
มหาชน) สำนักงาน คลองห้า เทคโนโลยีธานี เพื่อนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาชิ้นงานสำหรับรอบชิงชนะเลิศต่อไป