

มหิตลตั้งหน่วยงานวิจัยอาหาร เพื่อคุณภาพชีวิตประชาชนไทย

● สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิตล ร่วมมือกับ ซีพี ฟู๊ดแล็บ จำกัด หน่วยงานวิจัยอาหารซีพีแรม ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) มหาวิทยาลัยมหิตลเพื่อสนับสนุนและยกระดับการพัฒนาวิชาการด้านโภชนาการ สร้างองค์ความรู้ สร้างเครือข่าย และนวัตกรรมต่างๆ ตลอดจนนำผลงานทางวิชาการไปใช้ประโยชน์

รศ.ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิตล กล่าวว่า การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในครั้งนี้ เป็นโอกาสที่สถาบันโภชนาการ ในฐานะหน่วยงานวิชาการจะได้นำองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปต่อยอดให้เกิดประโยชน์ได้กว้างขวางและเป็นรูปธรรมมากขึ้น ช่วยสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตประชาชนไทย เป็นการผลักดันผลงานวิจัย “จากห้อง...สู่ห้าง” รวมถึงสร้างเครือข่ายกับภาคอุตสาหกรรม เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์

นายวิเศษ วิศิษฏ์วิญญู กรรมการผู้จัดการ

บริษัท ซีพีแรม จำกัด ในฐานะกรรมการผู้จัดการ บริษัท ซีพี ฟู๊ดแล็บ จำกัด กล่าวว่า ซีพีแรมยังคงใช้เงิน 1% ของยอดขาย หรือปีละ 150-200 ล้านบาท ทูมให้การวิจัยและพัฒนาให้ได้มาซึ่งเทคโนโลยีและนวัตกรรมของตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อใช้ในการขับเคลื่อนธุรกิจ ยกระดับองค์กรสู่ CPRAM 4.0

รวมถึงยกระดับขีดความสามารถของประเทศไทย ในการเป็นศูนย์กลางนวัตกรรมอาหาร ในการเป็นศูนย์กลางนวัตกรรมอาหารของภูมิภาคเอเชีย อีกทั้งยังใช้เทคโนโลยีชีวภาพ มาพัฒนาอาหารสุขภาพและอาหารสำหรับบุคคลเฉพาะกลุ่ม เช่น ผู้สูงอายุ เด็ก ผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น

ซึ่งความร่วมมือในครั้งนี้ ทำให้เกิดการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะอาหารฟังก์ชัน (Functional Food) ซึ่งจะสามารถตอบสนองความต้องการโภชนาการเฉพาะบุคคลได้ อาทิ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคนิคกักเก็บสารอาหารสำคัญ

ช่วยคงสภาพสารอาหาร ทำให้ไม่เกิดการสูญเสียสารอาหารในระหว่างขั้นตอนการผลิต การขนส่งและการเก็บรักษา อีกทั้งยังสามารถควบคุมการปลดปล่อยสารอาหาร ทำให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารอย่างครบถ้วน และเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย

รวมถึงช่วยให้ผู้บริโภคมีตัวเลือกในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับสุขภาพของตนได้มากขึ้น เช่น ข้าวต้มสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ เป็นข้าวต้มสำเร็จรูปที่มีเส้นเนื้อสัตว์ และผักที่ขึ้นรูปใหม่ มีเนื้อสัมผัสที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุที่สูญเสียฟัน และมีสารอาหารครบถ้วน มีการกระจายตัวของสัดส่วนพลังงานจากสารอาหารหลักที่เหมาะสม อีกทั้ง มีใยอาหารสูงและมีโซเดียมต่ำอีกด้วย ขณะนี้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้มีวางจำหน่ายในท้องตลาดแล้ว

นอกจากนี้ ขณะนี้ยังได้ดำเนินการพัฒนาขนมไทยให้มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำตาลในเลือด และผู้ป่วยเบาหวาน ซึ่งคาดว่าจะออกสู่เชิงพาณิชย์ในเร็วๆ นี้ รวมทั้งจากความร่วมมือของทั้งสองหน่วยงานในครั้งนี้ จะได้ส่งเสริมให้มีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่จะช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนไทยที่หลากหลายมากขึ้นในอนาคต