

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมมือกับ ซีพี ฟู๊ดแล็บ จำกัด หน่วยงานวิจัยอาหารซีพีแรม ได้จัดการสัมมนาวิชาการในโอกาสลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) เพื่อสนับสนุนและยกระดับการพัฒนาวิชาการด้านโภชนาการ สร้างองค์ความรู้ สร้างเครือข่าย และนวัตกรรมต่างๆ ตลอดจนนำผลงานทางวิชาการไปใช้ประโยชน์ เพื่อคุณภาพชีวิตของประชาชนในอนาคต

รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้กล่าวในการสัมมนาครั้งนี้ว่า การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในครั้งนี้ เป็นโอกาสที่สถาบันโภชนาการในฐานะหน่วยงานวิชาการจะได้นำองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปต่อยอดให้เกิดประโยชน์ได้กว้างขวาง และเป็นรูปธรรมมากขึ้น ช่วยสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตคนไทย เป็นการผลักดันผลงานวิจัย “จากห้อง...สู่ห้าง” รวมถึงสร้างเครือข่ายกับภาคอุตสาหกรรม เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ อีกทั้งช่วยเสริมศักยภาพความเชี่ยวชาญด้านการตลาด แผนธุรกิจ การผลิต รวมทั้งการกระจายสินค้าสู่สาธารณะให้กับคณาจารย์และนักศึกษาของสถาบันโภชนาการ ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาทางด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้ตอบสนองกับความต้องการ ในระดับประเทศ รวมทั้งช่วยส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีการวิจัย และเรียนรู้ในสถานที่ผลิตจริง ซึ่งจะก่อประโยชน์อย่างยิ่งกับการเรียนการสอนของสถาบันโภชนาการ

วิเศษ วิศิษฐ์วิญญู กรรมการ

สร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหาร เพื่อคุณภาพชีวิตของคนไทย



มีคุณค่าทางโภชนาการ ที่ผู้สูงอายุต้องการเป็น เพราะกลุ่มผู้สูงอายุ ต้องการกินอาหารไม่เหมือนคนปกติ นอกจากนี้ ซีพีแรมยังได้พัฒนาอาหารสุขภาพและอาหารสำหรับบุคคลเฉพาะกลุ่ม เข้าไปตอบโจทย์ ความ

ผู้จัดการ บริษัท ซีพีแรม จำกัด ในฐานะกรรมการผู้จัดการ บริษัท ซีพี ฟู๊ดแล็บ จำกัด กล่าวว่า ซีพีแรมยังคงใช้เงิน 1% ของยอดขายหรือปีละ 150-200 ล้านบาททุ่มกับการวิจัยและพัฒนาให้ได้มาซึ่งเทคโนโลยีและนวัตกรรมของตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อใช้ในการขับเคลื่อนธุรกิจยกระดับองค์กรสู่ CPRAM 4.0 รวมถึงยกระดับขีดความสามารถของประเทศไทย / ในการเป็นศูนย์กลางนวัตกรรมอาหาร... ในการเป็นศูนย์กลางนวัตกรรมอาหารของภูมิภาคเอเชีย อีกทั้งยังใช้เทคโนโลยีชีวภาพมาพัฒนาอาหารสุขภาพและอาหารสำหรับบุคคลเฉพาะกลุ่ม เช่น ผู้สูงอายุ เด็ก และผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น นอกจากนี้ การที่สังคมไทยก้าวสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างชัดเจน ซีพีแรม จึงได้พัฒนาสินค้าออกมาตอบสนองความต้องการกลุ่มผู้สูงอายุ ซึ่งตอนนี้ทำออกมาวางตลาดแล้ว คือ ข้าวต้มผู้สูงอายุ มีคุณสมบัติ เคี้ยวเหล่ง่าย ดูดซึมได้ดี และ



ต้องการ อาทิ กลุ่มผู้ป่วยหรือมีโรคประจำตัว ซึ่งต้องการอาหารคุณสมบัติพิเศษ เช่น ผู้ป่วยเบาหวาน ต้องการอาหารที่หวานน้อย หรืออาหารมีความหวานปกติ แต่เมื่อเข้าสู่ร่างกายแล้วอัตราการดูดซึมความหวานต่ำ ไม่ทำให้ปริมาณน้ำตาลในร่างกายปรับเพิ่มขึ้น เป็นต้น

ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์ ม.มหิดล ในฐานะอาจารย์ผู้เข้าร่วมโครงการส่งเสริมให้บุคลากรวิจัยในสถาบันอุดมศึกษาไปปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขปัญหาและเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตให้กับภาคอุตสาหกรรม (Talent mobility) ซึ่งดำเนินโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพจาก

แนวหน้า

Naew Na
Circulation: 900,000
Ad Rate: 1,250

Section: ไร่ดี/สุขภาพ-ความงาม

วันที่: พฤหัสบดี 6 มิถุนายน 2562

ปีที่: 40

ฉบับที่: 13919

หน้า: 16(กลาง)

Col.Inch: 57.43

Ad Value: 71,787.50

PRValue (x3): 215,362.50

คลิป: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: สร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหาร เพื่อคุณภาพชีวิตของคนไทย

แบ่งที่ผ่านการดัดแปลงเพื่อลดปริมาณแป้ง
ย่อยเร็ว” และ “การพัฒนาการใช้เทคนิค
กักเก็บสารสำคัญเพื่อคงสภาพสารอาหาร
ในผลิตภัณฑ์สำหรับกลุ่มคนเฉพาะเจาะจง”
และ ดร.พัชรี กิตติสุบรรณ หัวหน้าศูนย์วิจัย
และพัฒนา บริษัท ซีพี ฟู้ดแล็บ จำกัด ใน
ฐานะหัวหน้านักวิจัยของบริษัท ซึ่งร่วมสัมมนา
กล่าวว่า ความร่วมมือในครั้งนี้ ทำให้เกิดการ
สร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ โดย
เฉพาะอาหารฟังก์ชัน (Functional Food)
ซึ่งจะสามารถตอบสนองความต้องการ
โภชนาการเฉพาะบุคคลได้ ทำให้ผู้บริโภค
ได้รับสารอาหารอย่างครบถ้วนและเพียงพอ
ต่อความต้องการของร่างกาย รวมถึงช่วยให้
ผู้บริโภคมีตัวเลือกในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์
อาหารที่เหมาะสมกับสุขภาพของตนได้มาก
ขึ้น เช่น ข้าวต้มสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ
ซึ่งนับเป็นหนึ่งในผลงานนวัตกรรมอาหาร
เพื่อสังคมที่สถาบันโภชนาการพัฒนาร่วมกัน
กับ บริษัท ซีพี ฟู้ดแล็บ จำกัด พัฒนาขึ้น
โดยข้าวต้มดังกล่าวเป็นข้าวต้มสำเร็จรูปที่มี
ชั้นเนื้อสัตว์ และผักที่ชั้นรูปใหม่ มีเนื้อสัมผัส
ที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุที่สูญเสียฟัน และมี
สารอาหารครบถ้วน มีการกระจายตัวของ
สัดส่วนพลังงานจากสารอาหารหลักที่เหมาะสม
อีกทั้ง มีใยอาหารสูงและมีโซเดียมต่ำ
อีกด้วย ขณะนี้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้มีวาง
จำหน่ายในท้องตลาดแล้ว นอกจากนี้ ยังได้
ดำเนินการพัฒนาขนมไทยให้มีค่าดัชนี
น้ำตาลต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุม
น้ำตาลในเลือดและผู้ป่วยเบาหวาน ซึ่ง
คาดว่าจะออกสู่เชิงพาณิชย์ในเร็วๆ นี้ รวมทั้ง
จะได้ส่งเสริมให้มีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ
สุขภาพที่จะช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของ
ประชาชนไทยที่หลากหลายมากขึ้นในอนาคต