

## CPFจับมือ'ม.มหิดล' วิจัย-ต่อยอดนวัตกรรม ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ

"ม.มหิดล" ลงนามความร่วมมือกับ CPF วิจัยและพัฒนา นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคทุกช่วงวัย เพื่อร่วมสร้างความยั่งยืนให้กับสุขภาพของคนไทย

รองศาสตราจารย์ ดร.สุวัฒนา จุฬารัตนพล คณบดีคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า การลงนามความร่วมมือด้านการวิจัย เรื่องการพัฒนา นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ ระหว่าง คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล และ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ CPF ในครั้งนี้ ถือเป็นอีกหนึ่งโครงการนวัตกรรมอาหารเพื่อสังคม ที่มหาวิทยาลัยร่วมมือกับภาคเอกชน ในการต่อยอดองค์ความรู้ของมหิดลสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ยกกระดับคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ก่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสังคม รวมถึงการสร้างเครือข่ายกับภาคอุตสาหกรรม เพื่อพัฒนา นวัตกรรมอาหาร เพิ่มมูลค่าสินค้าและการเติบโตทางเศรษฐกิจ ตอบสนองนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน บูรณาการการทำงานร่วมกันเพื่อก้าวไปสู่อุตสาหกรรม 4.0 ขณะเดียวกัน ยังเป็นการนำความรู้ทางเภสัชศาสตร์มาพัฒนาเทคโนโลยีอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาโภชนาการศาสตร์ในอนาคต และช่วยยกระดับศักยภาพการวิจัยและการศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยของไทยในระยะยาวด้วย

ดร.สมหมาย เตชเชศิริบุญกุล รองกรรมการ

ผู้จัดการบริหาร ด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ CPF เปิดเผยว่า บริษัทมีความมุ่งมั่นในการวิจัยและพัฒนาอาหาร เพื่อส่งเสริมศักยภาพความเป็นผู้นำในอุตสาหกรรมอาหารของไทยและระดับโลก ตามวิสัยทัศน์ "ครัวของโลกที่ยั่งยืน" โดยศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเฝ้ามองกับมหาวิทยาลัยทั่วโลก ค้นคว้าวิจัยเชิงลึกในด้านโภชนาการศาสตร์ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มหลากหลาย ตอบรับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของประชากรและอุตสาหกรรมอาหาร และสร้างสุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย

"บริษัทนำความร่วมมือด้านทีมงานวิจัยและเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาตรฐานระดับโลก ผลานความร่วมมือและต่อยอดองค์ความรู้ด้านวิชาการของมหาวิทยาลัยมหิดล เพื่อวิจัยพัฒนา นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเฉพาะทาง และเพิ่มขีดความสามารถในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย เพื่อผู้บริโภคทุกช่วงวัย และเป็นประโยชน์ต่อสังคมอย่างยั่งยืนต่อไป" ดร.สมหมาย กล่าว

สำหรับบริษัท ศูนย์วิจัยและพัฒนาซีพีเฝ้ามอง จำกัด ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2561 ประกอบด้วยบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ศิลปศาสตร์อาหาร และวิศวกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารและโรงงานต้นแบบที่ทันสมัยได้มาตรฐานสากล โดยมีเป้าหมายในการร่วมผลักดันเป้าหมายความรับผิดชอบต่อสังคมและความยั่งยืนของซีพีเฝ้ามอง ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่กลุ่มห่วงใยสุขภาพมากกว่า 30% ภายในปี 2563 สอดคล้องกับแนวทางขององค์การสหประชาชาติในการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อร่วมสร้างความยั่งยืนให้กับสุขภาพของประชากรโลก ■