

# กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯชวนเยาวชนร่วมสนุกกับกิจกรรม

## วิทยาศาสตร์ในอาหาร Science @ Cuisine



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมจัดนิทรรศการมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ประจำปี 2559 นำเสนอแนวคิด Science @ Cuisine โชว์ผลงานวิจัยกับการพัฒนาอาหารสำหรับอนาคตในรูปแบบ อาหารสุขภาพ อาหารเสริมสุขภาพ ส่วนผสมอาหารที่ใช้เป็นสารอาหาร จำลองห้องปฏิบัติการให้ทดสอบอาหารง่ายๆด้วยตนเอง พร้อมสาธิตเมนูอาหารสุขภาพให้รู้จักวิธีเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์และทดลองชิมผลิตภัณฑ์อาหาร วว. ระหว่างวันที่ 18-28 สิงหาคม 2559 ณ บูธสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ Hall 4 อิมแพ็ค เมืองทองธานี

ดร.ลักษมี ปลั่งแสงมาศ ผู้ว่าการ วว. ชี้แจงว่า ปีนี้ วว.ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ โดยนำแนวคิดในการนำเสนอคือ Science @ Cuisine ประกอบด้วยการนำเสนอ 3 ส่วนหลัก ได้แก่ โชน Good Food Good Health เป็นการให้ความรู้เรื่องเทรนด์การรับประทานอาหารสำหรับอนาคต โดย วว. นำผลงานการวิจัยและพัฒนาในรูปแบบของอาหารสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพ และ ส่วนผสมทางธรรมชาติที่เป็นสารอาหาร โดยใช้เทคโนโลยี AR หรือ Augmented Reality ซึ่งเป็นเทคโนโลยีใหม่ ที่ผสมเอาโลกแห่งความเป็นจริง (Real) เข้ากับโลกเสมือน (Virtual) ซึ่งจะทำให้ภาพที่เห็นในจอภาพกลายเป็นวัตถุ 3 มิติลอยอยู่เหนือพื้นผิวจริง โดยผู้เข้าร่วมชมงานเพียงนำผลิตภัณฑ์ฯ ส่องที่จอโทรทัศน์ จะปรากฏคำอธิบายคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์นั้นขึ้นบนหน้าจอ

ส่วนในโชน Lab Cuisine เป็นการจำลองห้องปฏิบัติการของ วว. ให้เยาวชนลงมือทดสอบอาหารแบบง่ายๆ ด้วยตนเอง อาทิ การวัดระดับความหวานในเครื่องดื่ม การตรวจสอบปนเปื้อนในน้ำมันทอดแล้ว การตรวจสอบสารฟอกขาวในพืชผัก และการตรวจวิเคราะห์ความเป็นกรด-ด่าง ในน้ำดื่ม โดยจะสลับเปลี่ยนกิจกรรมกันไปในแต่ละวัน รวมทั้ง กิจกรรม “วว. ชวนชิม อิ่มสนุก” เป็นการสาธิตการทำอาหารเมนูสุขภาพให้เด็กๆ ได้เรียนรู้วิธีเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ พร้อมทั้งทดลองชิมผลิตภัณฑ์อาหาร วว. เช่น ไอศกรีมผสมโยเกิร์ตอาหารสูง น้ำสลัดเพื่อสุขภาพจากพืชท้องถิ่น (ตะคร้อ/คอกแลน) เครื่องดื่มชาผักหวานป่า เป็นต้น

“...วว.ขอเชิญชวนเยาวชนร่วมสนุกและหาความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ในอาหารที่บูธนิทรรศการของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ โดยจะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 18-28 สิงหาคม 2559 ณ Hall 4 อิมแพ็ค เมืองทองธานี หวังเป็นอย่างยิ่งว่ากิจกรรมของ วว. ในครั้งนี้จะเป็นการโชว์ศักยภาพทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีที่น่าสมัย สร้างแรงบันดาลใจ และ

ความตระหนักด้านวิทยาศาสตร์แก่สังคมไทย....”ผู้ว่าการ วว.กล่าวเพิ่มเติม

นอกจากนี้ วว.ยังได้นำผลงานการพัฒนาสินค้า OTOP ร่วมจัดใน “งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย 2559” ที่จัดควบคู่ไปกับงานมหกรรมวิทยาศาสตร์ โดยผลงานดังกล่าวเป็นการบูรณาการความร่วมมือกับหน่วยงานภายใต้สังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ ได้แก่ วว. สวทช. สนช. วศ. สทน. และ สป.วท. ภายใต้โครงการ คุ้มครองวิทย์เพื่อ OTOP โดยนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) พัฒนาตั้งแต่ วัตถุดิบต้นน้ำ บรรจุภัณฑ์ เครื่องจักร กระบวนการผลิต ระบบรับรองมาตรฐาน และ รวมทั้งนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ รวมทั้งยังมีการโชว์ผลงาน OTOP ที่ประสบความสำเร็จด้วย วทน. ประกอบด้วย ผู้ประกอบการกลุ่มพริกชี้หนู เป็นผู้ประกอบการที่ใช้ วทน. ในการพัฒนาได้ รับการรับรองระบบมาตรฐานและสามารถส่งออกได้ ผู้ประกอบการกลุ่มต้มยำทำแกง เป็นผู้ประกอบการที่พัฒนาด้วย วทน. แล้วได้รับ OTOP 5 ดาวแล้ว และ ผู้ประกอบการกลุ่มตั้งไข่ เป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่มีความประสงค์ใช้ วทน. ในการพัฒนาสร้างผลิตภัณฑ์และการบริการแบบใหม่ โชนประชารัฐร่วมใจระดับ OTOP ประกอบด้วย นิทรรศการของหน่วยงานร่วมและหรือหน่วยงาน ภาคี ที่ได้พัฒนาและยกระดับสินค้าผลิตภัณฑ์ OTOP ในด้านต่าง ๆ ทั้ง การส่งเสริมสนับสนุนการเกษตรและชุมชน การสนับสนุน วทน. ไปยกระดับ การยกระดับมาตรฐาน การสนับสนุนด้านการเงิน และการสนับสนุนด้านการตลาด โดยมีโชนกิจกรรม Business Matching เจรจาทูรกิจเพื่อนำ วทน. ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาธุรกิจ