สวก. โชว์ศักยภาพเทคโนโลยีนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพยกระดับงานวิจัยสู่สังคมแห่งอนาคต

สวก. โชว์ศักยภาพเทคโนโลยีนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพยกระดับงานวิจัยสู่สังคมแห่งอนาคต พร้อมจับ 13 บริษัทลงทุนธุรกิจ ผลักดันสู่อาหารโลก

สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) หรือ สวก. จัด “งานสัมมนาเปิดตัวเทคโนโลยีและนิทรรศการแสดงผลงานวิจัยกลุ่มเรื่องอาหาร “Taste of Innovation : นวัตกรรมอาหาร เพื่อการพัฒนา สู่อนาคต” ภายใต้การสนับสนุนของ สวก. โชว์ศักยภาพของผลงานวิจัยที่ตอบโจทย์นโยบายของรัฐบาล ในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ คือเกษตรและอาหาร สุขภาพและการแพทย์ ที่สามารถนำไปใช้ได้จริงและเป็นจุดเริ่มต้นในการผลักดันให้เกิดการลงทุนทางธุรกิจของภาคเอกชนในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งสามารถก่อให้เกิดมูลค่าทางด้านเศรษฐกิจและสังคมในอนาคตได้ไม่น้อยกว่า 570 ล้านบาท ณ โรงแรม รามาการ์เด้นส์ หลักสี่ กรุงเทพฯ

นายอนันต์ สุวรรณรัตน์ ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และประธานคณะกรรมการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร กล่าวว่า กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการขับเคลื่อนแนวทางนโยบายตลาดนำการผลิตให้เกิดเป็นรูปธรรมภายใต้การบริหารจัดการสินค้าเกษตร เพื่อให้เกิดความสมดุลทางการตลาดตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ในการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร และให้เกิดความเชื่อมโยงการผลิตและการตลาดระหว่าง เกษตรกร ภาครัฐ และภาคเอกชน โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ให้ความสำคัญกับงานวิจัย เพราะเชื่อมั่นว่างานวิจัยคือกลไกสำคัญของการพัฒนาการเกษตรของประเทศ ซึ่งปัจจุบันการทำงานวิจัยจำเป็นต้องมีเป้าหมายที่ชัดเจน

ดร.สุวิทย์ ชัยเกียรติยศ ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร กล่าวว่า งานสัมมนาเปิดตัวเทคโนโลยีและนิทรรศการแสดงผลงานวิจัยกลุ่มเรื่องอาหาร “Taste of Innovation : นวัตกรรมอาหาร เพื่อการพัฒนา สู่อนาคต” ภายใต้การสนับสนุนของ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร หรือ สวก. ในครั้งนี้ จัดขึ้นเพื่อต้องการเผยแพร่เทคโนโลยีจากผลงานวิจัยกลุ่มเรื่อง “อาหาร” จำนวน 44 โครงการ ซึ่งพร้อมถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีสู่หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อนำไปขยายผลสู่การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย เชิงสาธารณะ และเชิงพาณิชย์ ประกอบด้วยภาคบรรยาย 14 โครงการ และภาคนิทรรศการ 25 โครงการ นอกจากนี้ ยังมีบูธในส่วนของภาคเอกชนที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก สวก. มานำเสนอผลงานอีก 5 โครงการ ทางคณะผู้จัดงานได้เชิญผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารเสริม ทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาควิชาการ ไม่น้อยกว่า 200 ท่าน เข้าร่วมงาน โดยหวังว่า ผลงานวิจัยที่นำเสนอในวันนี้ จะเป็นประโยชน์ และเกิดการผลักดันไปสู่การใช้ประโยชน์ผลงานวิจัยในอนาคต และพิธีลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัย แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 13 ราย

สำหรับผลงานวิจัยกลุ่มเรื่อง “อาหาร” จำนวน 14 โครงการที่มานำเสนอผลสำเร็จของโครงการอาหารแปรรูปเพื่อสุขภาพ สำหรับงานในครั้งนี้ มีโครงการเด่น 3 โครงการโดดเด่นที่น่าสนใจ ได้แก่

1.โครงการผลิตภัณฑ์ลำไยสดด้วยเทคนิคทางศิลปะวิทยาการอาหารระดับโมเลกุล โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา คงจรูญ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ งานวิจัยชิ้นนี้สืบเนื่องมาจากปัญหาเรื่องลำไยไม่ได้คุณภาพหรือลำไยตกเกรด ทำให้เกษตรกรไม่สามารถจำหน่ายในราคาที่สูงได้ จึงได้นำลำไยตกเกรดเหล่านั้นมาแปรรูปเป็น “ชาลำไยสด” ที่รสชาติอร่อย อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการที่มีอยู่ในเนื้อลำไย มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ อุดมไปด้วยสารพอลิฟีนอล แคลอรี่ต่ำ ไม่มีน้ำตาล ไม่มีสารกันบูด เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงได้ง่ายกว่านั่นเอง

2.โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาอาหารเหลวเสริมสุขภาพสำเร็จรูป เพื่อเป็นแหล่งโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุ โดย ศาสตราจารย์ ดร.สมปอง คล้ายหนองสรวง มหาวิทยาลัยขอนแก่น เกิดจากจากการพบว่า แนวโน้มการเพิ่มประชากรผู้สูงอายุในประเทศไทยมีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จึงได้พัฒนาอาหารเหลวเสริมสุขภาพที่มีองค์ประกอบของโปรตีนไฮโดรไลเซทจากไข่ขาวของไข่ไก่และเลือดจระเข้สยาม ที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน มีความอ่อนนุ่มและง่ายต่อการเคี้ยวและกลืนสำหรับผู้สูงอายุมากขึ้น ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อนี้จะมีให้เลือก 3 รส ได้แก่ รสกล้วย วานิลลา และช็อกโกแลต รับประทานง่ายเพียงแค่อุ่นก็พร้อมรับประทานได้ทันที

3.โครงการผลิตภัณฑ์อาหารว่างไทยและเบเกอรี่ทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งข้าวเจ้า โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยคัดเลือกผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่จำหน่ายในสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย แยมโรล ชิฟฟ่อน คุกกี้เนย โดนัทหรือขนมปังไส้กรอกและถ้วยทาร์ต และอาหารว่างไทยยอดนิยมที่มีส่วนผสมของแป้งสาลีเป็นส่วนประกอบ จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ขนมปั้นสิบ กะหรี่ปั๊บ ขนมเกลียวทอง ขนมกรอบเค็มและขนมสาลี่กรอบ แล้วนำมาศึกษาสูตรและกรรมวิธีการผลิตโดยใช้แป้งข้าวเจ้า 4 สายพันธุ์ ได้

แก่ ปทุมธานี 1 ขาวตาแห้ง 17 กข41 และ กข6 ทดแทนบางส่วน โดยจุดเด่นของผลิตภัณฑ์จะได้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยและเบเกอรี่ที่ใช้แป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลี และได้วัตถุดิบแป้งข้าวที่จัดจำหน่ายให้กับโรงงานผลิตขนมไทยและเบเกอรี่ ช่วยลดต้นทุนและสร้างมูลค่าแป้งข้าวไทย

นอกจากนี้ ภายในงานยังจัดให้มีพิธีลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัยของ สวก. จำนวน 13 โครงการ อาทิ โครงการวิจัยและพัฒนาหญ้าหวานเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์ให้ความหวาน ระหว่าง สวก.และบริษัท ซูกาเวีย จำกัด ,โครงการวิจัยการศึกษาความปลอดภัยและประสิทธิผลลดน้ำตาลในเลือดของมะระขี้นกแคปซูลในผู้ที่มีภาวะก่อนเป็นเบาหวาน ระหว่าง สวก. และมูลนิธิโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร, พิธีลงนามโครงการพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์หมี่โคราช ระหว่าง สวก. และห้างหุ้นส่วนจำกัด แม่ตุ้ยหมี่ตะคุ ฯลฯ เป็นต้น

สำหรับพิธีลงนาม “โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลักเพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศ” ระหว่าง สวก. และบริษัท ดีโอดี ไบโอเทค จำกัด (มหาชน) เป็นโครงการวิจัยที่โดดเด่นและน่าสนใจอย่างมาก เพราะมีประโยชน์และเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันที่พบว่า ปัญหาโรคเบาหวานเป็นปัญหาใหญ่และกำลังทวีความรุนแรงมากยิ่งขึ้น เพราะมีผู้ป่วยเพิ่มขึ้นทุกปี ซึ่งมาจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงรวมถึงพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่ไม่ดีต่อสุขภาพ ทำให้อัตราการเสียชีวิตและการทุพพลภาพเพิ่มขึ้น ปัจจุบันประเทศไทยมีผู้ป่วยเบาหวานมากถึง 4.8 ล้านราย และหลายรายเกิดภาวะแทรกซ้อน

นอกจากนี้ ยังมีผู้ร่วมงาน ให้ความเห็นต่องานในครั้งนี้ว่า นายแพทย์เปรม ชินวันทนานนท์ ประธานมูลนิธิโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรในพระอุปถัมภ์สมเด็จพระเจ้าภคินีเธอเจ้าฟ้าเพชรรัตนราชสุดา สิริโสภาพัณณวดี กล่าวว่า การประสานความร่วมมือกับ สวก. มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะด้านสมุนไพร เป็นการช่วยเกษตรกรให้แปลงผลผลิตเป็นรายได้ และมูลนิธิยังสนับสนุนสมุนไพรเกษตรอินทรีย์ มาเป็นยา เครื่องสำอาง ซึ่งงานวิจัยของ สวก. มีหลายชิ้น เช่น รางจืด ใช้ต้านพิษจากยาฆ่าแมลง แก้ปัญหาผู้ที่ได้รับสารเคมี ทั้งโดยทางตรงและทางอ้อม มะระขี้นก ใช้สำหรับลดน้ำตาลในรูปแบบยา ลดน้ำตาลในกระแสเลือด ใช้แทนยาจากต่างประเทศที่เป็นยาแผนปัจจุบัน มะระขี้นกมีสรรพคุณทั้งป้องกันและรักษา โดยเฉพาะในผู้สูงอายุ ช่วยควบคุมให้น้ำตาลไม่สูง นอกจากนี้ มูลนิธิโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร มีการรักษาในเรื่องของไต พัฒนาต่อยอดโดยใช้นาโนเทคโนโลยีในรูปสเปรย์ เป็นสเปรย์ไพร เหล่านี้เกิดจากงานวิจัยของ สวก. ที่นำมาต่อยอดพัฒนา และมีผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายแล้ว และในอนาคตก็ยังมีแผนในความร่วมมือที่จะพัฒนาอีกมาก

นายสุเทพ ตันติวิทยากร ผู้อำนวยการฝ่ายวางแผนและควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภคบนเครื่องบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า งานวิจัยที่ สวก. นำมาเสนอในวันนี้เป็นประโยชน์และตอบโจทย์นโยบายองค์กร และการบินไทยสามารถนำไปต่อยอดธุรกิจได้ โดยปัจจุบันการบินไทยมีนโยบาย 2 เรื่องที่ชัดเจน ได้แก่ เรื่อง food waste management หรือ การลดการสูญเสียทางด้านทรัพยากร ลดขยะอาหารของโลก และเรื่อง alternative meat products หรือ การบริการอาหารที่ทำเหมือนเนื้อ การบินไทยมีเที่ยวบินประมาณ 80,000 เที่ยวบินต่อปี มี

อาหาร 20 กว่าล้าน portion ตามจำนวนผู้โดยสาร การบินไทยเป็นองค์กรหนึ่งที่เป็นผู้ใช้อาหารเยอะมาก ดังนั้น งานวิจัยจากงานที่นำมาเสนอในครั้งนี้ จึงเป็นประโยชน์และน่าสนใจในการนำไปปรับใช้อย่างยิ่ง

นายวุฒิชัย อนันตกุล ประธานเจ้าหน้าที่สายงานโครงการ บริษัท ดีโอดี ไบโอเทค จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า เรามีผลิตภัณฑ์ที่จะร่วมพัฒนากับ สวก. ที่สามารถทดแทนอาหารทางการแพทย์ที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก เป็นการส่งเสริมเกษตรกรในประเทศ ให้ข้าวไทยมีบทบาทมากขึ้น ทีมนักพัฒนาวิจัยจาก สวก. ได้วิจัยให้มีการใช้น้ำตาลจากข้าวให้สามารถรักษาเบาหวานได้ มีแผนพัฒนาสูตรอาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สารสกัดจากข้าว รำ เป็นวัตถุดิบ ขณะนี้ยังอยู่ในขั้นวิจัยร่วมกัน ยังไม่มีผลิตภัณฑ์ออกมา ในอนาคตคาดว่าจะได้ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการพัฒนา เช่น นมผงละลายน้ำให้ผู้ป่วยเบาหวาน อาหารสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง อาหารเสริม เป็นต้น

อีกส่วนหนึ่งภายในงาน มีนิทรรศการผลงานวิจัยกลุ่มเรื่องอาหารที่แบ่งออกเป็น 4 โซน ได้แก่ 1.โซน Show Case จัดแสดงผลิตภัณฑ์ผลงานวิจัยจากหิ้งสู่ห้าง 2.โซนแสดงต้นแบบผลงานวิจัยพร้อมใช้เชิงพาณิชย์มากกว่า 10 ผลงาน 3.โซนจัดแสดงข้อมูลองค์ความรู้พร้อมใช้เชิงสาธารณะมากกว่า 5 ผลงาน และ 4.โซนคลินิกวิจัยเพื่อให้คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้พร้อมกับการจับคู่ธุรกิจ พร้อมให้ผู้ร่วมงานเข้ามาชมและศึกษาเพิ่มเติมได้ตลอดเวลา