

สุดยอดไอเดีย!! เทคนิคอนุรักษ์ขนมไทย “แช่แข็ง ย้อนกลับ”

รายการสมรมภูมิไอเดียส์ปาดานี้ สองพิธีกรประจำรายการแนววิทยาศาสตร์ ดาว-อภิสร่า เกิดชูชื่น และเอก-วิชัย จงประสิทธิ์พร พาไปชมไอเดียเทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จังหวัดตาก โดยการนำวิทยาศาสตร์เข้ามาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคดังกล่าวเคยได้เหรียญเงินด้านผลิตภัณฑ์อาหารมาแล้ว ปัจจุบันสามารถขึ้นรูปขนมหวานได้หลายอย่าง อาทิ เจาก๋วยทรงกลม ข้าวเหนียวเปียกเผือก สาकुข้าวโพด เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด ทับทิมกรอบ และอำพันสยาม งานนี้กูรูทั้ง 3 คน ดูก-ภาณุเดช วัฒนสุชาติ , ด.ร.ชิต เหล่าวัฒนา และปอ-ปยุตยวีร์ สุขกุลวรรณเศรษฐ์ เลยขอ Challenge ให้กลับไปพัฒนาอาหารแบบแช่แข็งย้อนกลับกับขนมไทยอื่นๆ และทำให้กูรูและทีมงานในห้องส่งประทับใจ งานนี้ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ กับนักศึกษาจะทำผลงานออกมาได้โดนใจทุกคนหรือไม่ ตามลุ้นกันจ้า

ช่วงเปิดโลกไอเดีย มานิตาร์ ฟาร์เมอร์ พาไปรู้จักกับ “Cheww” ยาสีฟันเม็ด รักษา สิ่งแวดล้อม ลดกลิ่นปาก ลมหายใจสดชื่น น้ำหนักเบาพกพาสะดวก ถือเป็นเจ้าแรกในประเทศไทยที่ผลิตยาสีฟันเม็ดเลยทีเดียวน ใครที่อยากรู้จักยาสีฟันเม็ดมากขึ้นห้ามพลาด!!

รายการสมรมภูมิไอเดีย วันเสาร์ที่ 22 มิถุนายน 2562 เวลา 9.00 น. ทางช่อง 28