

เครือเบทาโกรโชว์ “ชุดตรวจสอบเชื้อก่อโรคในอาหาร” นวัตกรรมด้านอาหารปลอดภัย ในงาน NSTDA Investor’s Day 2013

นายสัตวแพทย์รุจเวทย์ ทหารแก้ว ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่ ศูนย์วิจัยและพัฒนา เครือเบทาโกร กล่าวว่า ภายในงาน NSTDA Investor’s Day 2013 ซึ่งจัดโดย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ในวันที่ 12 กันยายน 2556 ณ ห้องคอนเวนชันฮอลล์ ชั้น 22 โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ แอท เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ เครือเบทาโกร ผู้ดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมการเกษตรและอาหารครบวงจรชั้นนำของประเทศ ที่มุ่งเน้นการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานอาหารปลอดภัยสูงสุดในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน ได้ร่วมออกบูธโชว์ นวัตกรรมด้านอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยนำ “ชุดตรวจสอบเชื้อก่อโรคในอาหาร” มาแสดงในงาน ซึ่งเป็นผลงานที่วิจัยและพัฒนาโดย ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร ประกอบด้วยชุดตรวจสอบ 4 ชุด ได้แก่ การตรวจหาและการจำแนกเชื้อซัลโมเนลลา (Salmonella แบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ) การตรวจจำแนกชนิดเชื้อลิสเตอเรีย (Listeria แบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ) การตรวจจำแนกชนิดเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์อาหาร และการตรวจจำแนกชนิดสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร

“เครือเบทาโกร ได้พัฒนาชุดตรวจสอบเชื้อในผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งเป็นเทคนิคการตรวจหาและจำแนกตัวอย่างโดยใช้ระยะเวลาในการทดสอบที่รวดเร็ว ให้ความจำเพาะสูง (specificity) ความไวสูง (sensitivity) รวมทั้งสามารถทำการตรวจจำแนกตัวอย่างได้หลายชนิดในครั้งเดียว ซึ่งเป็นประโยชน์ในเชิงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค เช่น การตรวจเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ สามารถทราบผลหลังการตรวจเพียง 24 ชั่วโมง หรือ ชุดตรวจจำแนกชนิดเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถตรวจสอบได้ว่ามีเนื้อสัตว์อื่นที่ไม่พึงประสงค์เป็นส่วนประกอบในอาหารนั้นหรือไม่ ยกตัวอย่างเป็นการสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคอาหารฮาลาล เป็นต้น ส่วนชุดตรวจจำแนกชนิดสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร สามารถตรวจสอบสารก่อภูมิแพ้ต่างๆ ได้ถึง 15 ชนิด อาทิ ถั่วลิสง อัลมอนต์ ปลา นมวัว ข้าวสาลี และโอ๊ต จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับผู้บริโภคที่แพ้อาหารบางประเภท” นายสัตวแพทย์รุจเวทย์ กล่าว