

อาคาร 60 พรรษา ราชสุดาสมภพ (604)
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,
Bangkok 10300, THAILAND



สทท.ชูแนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ในเวที ประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี



เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2563 สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สทท. ร่วมกับ เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) และมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ได้จัดประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี ภายใต้แนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ ในรอบชิงชนะเลิศขึ้น โดยมีนางแนนน้อย เวทยพงษ์ ผู้ตรวจราชการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม รศ.ดร.รัชชัย อ่อนจันทร์ ผู้อำนวยการ ดร.หาญณรงค์ ฉำทรัพย์ รองผู้อำนวยการ คณะผู้บริหาร สทท. และคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ร่วมงาน ณ THE UNICORN SPACE ชั้น 22 Amarin Plaza

นางแนนน้อย เวทยพงษ์ ผู้ตรวจราชการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประธานเปิดงาน กล่าวว่า วันนี้เราจะทำให้อาหารพื้นถิ่น ปลอดภัย เก็บรักษาได้นาน ด้วยรังสีนิวเคลียร์ โดยให้เห็นว่ารังสีสามารถถนอมอาหารได้ รังสีสามารถยืดอายุอาหารได้ และจะทำอย่างไรให้อาหารพื้นถิ่นกระจายสู่ตลาดโลก และเกิดความมั่นใจในอาหารพื้นถิ่นฉายรังสี เพื่อเราจะก้าวสู่ครัวของโลก



อาคาร 60 พรรษา ราชสุดาสมภพ (604)
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,
Bangkok 10300, THAILAND



ด้านรศ.ดร.รัชชัย อ่อนจันทร์ ผู้อำนวยการ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สทท.กล่าวว่า สำหรับโครงการประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี จะเป็นสิ่งหนึ่งที่มากระตุ้นเรื่องของการพัฒนานวัตกรรมอาหารใหม่ๆให้เกิดขึ้นกับประเทศไทย โดยมีการนำเอาเทคโนโลยีทางรังสีมาประยุกต์ใช้ ซึ่งมีประโยชน์ให้กับการพัฒนาด้านอาหารหลายอย่าง อย่างเช่นในเรื่องของการยืดอายุอาหาร การฆ่าเชื้ออาหาร ซึ่งจะทำให้อาหารพื้นถิ่นของประเทศไทยสามารถเปิดตลาดเข้าสู่ตลาดใหม่ๆ สามารถแข่งขันสู่ตลาดโลกได้ ปีนี้มีทีมส่งเข้าประกวด 19 ทีม ซึ่งเจอปัญหาเรื่องโควิด ปิดไปเพราะจัดใหญ่กว่าเดิม ส่วนผลงานของน้องๆที่เข้ารอบก็น่าสนใจทั้งหมดเลย หลายๆผลงานเป็นสิ่งที่น่าสนใจและก็มีโอกาสที่จะขยายเข้าสู่ธุรกิจได้ ในอนาคตสิ่งที่สนท.ได้วางไว้ก็คือเราก็ต้องเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการที่จะหยิบผลิตภัณฑ์ที่รังสรรค์โดยน้องๆกลุ่มนี้มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์จริงเข้าสู่ตลาด ทางสห.และหน่วยงานอื่นในกระทรวงอว.จะมาร่วมกันขับเคลื่อนให้เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถเข้าสู่ตลาดได้ อย่างเช่นเรื่องของขนมจีนหรือเรื่องของข้าวเหนียวที่ได้รางวัลชนะเลิศ ทำอย่างไรจะสามารถวางจำหน่ายสู่เขavnได้หรือไม่ หรือออกไปสู่ในห้างร้านใหญ่ๆหรือแม้กระทั่งการส่งออกไปสู่ต่างประเทศ ซึ่งก็จะเป็นส่วนหนึ่งที่สร้างให้ชาวต่างประเทศได้รู้จักอาหารพื้นถิ่นของไทยมากยิ่งขึ้นในอนาคต

โดยผลการประกวด มี 2 รุ่น คือรุ่น รุ่นอุดมศึกษา (ระดับปริญญาตรี) และรุ่นบัณฑิตศึกษา (ระดับปริญญาโทและเอก) ทุนการศึกษา มูลค่า 130,000 บาท มีน้องๆ นิสิต นักศึกษา ให้ความสนใจและสมัครเข้าร่วมโครงการเป็นจำนวนมาก ทาง สทท. พร้อมด้วยคณะกรรมการได้มีการคัดเลือกรอบแรกและนำทีมที่ผ่านเข้ารอบไปร่วมฝึกประสบการณ์เรียนรู้ภาคปฏิบัติเพื่อเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศ โดยผลการตัดสินมีผู้ได้รับรางวัล ดังนี้

สำหรับรางวัล รุ่นอุดมศึกษา (ระดับปริญญาตรี) ผ่านเข้ารอบ 5 ผลงาน

รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ ทีม ใครไม่คัดมันคุดคัด ผลงาน มังคุดคัดฉายรังสี : มหาวิทยาลัยมหิดล
ผลงานของ นางสาวทพญ์ภา ศรีอ่อน และนางสาววรรธน์ ผดุงศิลป์ไพโรจน์
รับเงินรางวัล จำนวน 30,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่1

ได้แก่ทีม SU POWER UP ผลงาน ข้าวเหนียวเห็ดหอมสอดไส้น้ำพริกอ่อน : มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ผลงานของนางสาวพรทิภา สอดสุข นางสาวพนิดา ตรีพงษ์พันธ์ นางสาวศิริประภา รอดจินดา
รับเงินรางวัล จำนวน 15,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่2

ได้แก่ทีม ข้าวแต่น แตนนแต่นแต่น ผลงาน ข้าวแต่นปักซี่ได้ : สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
ผลงานของ นางสาวณิกานต์ เกตุแก้ว นายชัชชัย เจริญเล็กอุทัย นางสาวหนึ่งฤทัย แอร์มหล้า
รับเงินรางวัล จำนวน 10,000 บาท



อาคาร 60 พรรษา ราชสุดาสมภพ (604)
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,
Bangkok 10300, THAILAND

รางวัลชมเชย

ได้แก่ ทีม PUTA (ปาทุ) ผลงาน อ่องปุ่นาฉายรังสี : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ผลงานของ นายภาณุพงษ์ พฤกษชาติ นางสาวประภัสสรณ์ อ้นอารี นางสาวอารีญา สายบุตร
รับเงินรางวัล จำนวน 5,000 บาท

รางวัลชมเชย

ได้แก่ ทีม FMB ผลงาน ผลิตภัณฑ์ใส่กรอกเนื้อปลาต้มฉายรังสี : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ผลงานของ นายกรพล คมจ้าว นางสาวอภิญญา พงษ์ทวี นางสาวสุมิณา ธรรมกิติ
รับเงินรางวัล จำนวน 5,000 บาท

รุ่นบัณฑิตศึกษา (ระดับปริญญาโทและเอก) ผ่านเข้ารอบ 2 ผลงาน

รางวัลชนะเลิศ

ได้แก่ ทีม ยิ่งฉาย ยิ่ง Shine ผลงาน หรอยแรง หมมจิ้นไม่ไร้น้ำยา : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ผลงานของ นางสาวรัฐนันท์ ทิลกกุล นางสาวสยามล เผือกสีอ่อน นางสาวณัชชา รัตนลือชากุล
รับเงินรางวัล จำนวน 30,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศ

ได้แก่ ทีม MU Innovator ผลงาน MoldiBean (ผลิตภัณฑ์เทมเป้ถั่วไทยผสม) : มหาวิทยาลัยมหิดล
ผลงานของ นายศสรัล บุญหาตุ้ย นางสาวนันธิชา บุรี นายยุทธพล วงษ์กิติโสภณ
รับเงินรางวัล จำนวน 15,000 บาท

Category	Date	Headline	Source	Page	PR Value (THB)
ข่าวสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา จากสื่อออนไลน์มีเดีย	18 ก.ย. 2563	สทท. ชูแนวคิด อาหารพื้นถิ่นไทย พัฒนาได้ ด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ในเวทีประกวดนวัตกรรมอาหารฉายรังสี	siamrath.co.th	-	150,000.00