

สรุปผลงานดำเนินการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST)

ที่มา

เดิมจัดตั้งในนามของศูนย์วิจัยนวัตกรรมอาหารและบริการที่ปรึกษา (Kasetsart University Food Innovation Research and Services in Thailand: KU-FIRST) ณ วันที่ 8 มิถุนายน 2548 ต่อมาเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2548 มหาวิทยาลัยได้มีนโยบายให้ศูนย์วิจัยนวัตกรรมอาหารและบริการที่ปรึกษาเป็นศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และได้เปลี่ยนชื่อภาษาไทยเป็นศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยมี ผศ.ดร.วรภา มหากาญจนกุล ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ฯ ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2564 โดยมีวาระการดำรงตำแหน่ง 1 ปี

วัตถุประสงค์กำหนดไว้ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

1. เพื่อเป็นกลไกในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านอุตสาหกรรมอาหารครบวงจร
2. เพื่อเป็นแหล่งองค์ความรู้และให้บริการทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร
3. เพื่อสร้างและพัฒนาบุคลากรด้านอุตสาหกรรมอาหาร
4. เพื่อเอื้อต่อการประสานงานของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กับภาคธุรกิจและหน่วยงานภายนอก

ผลงานดำเนินงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

1. Publication

1.1 Proceeding ระดับนานาชาติ	-
1.2 Proceeding ระดับชาติ	-
1.3 วารสารระดับนานาชาติ, textbook	-
1.4 วารสารระดับชาติ, บทความ และอื่นๆ	KU-FIRST Webinar : Food Safety and Nutrition Security Series เว็บินาร์ เสวนาซีรีส์ อาหารปลอดภัย โภชนาการมั่นคง ครั้งที่ 1. 2564. สัทธิธรรมชาติทางเลือกแห่งอนาคต. นิตยสารอินโนแล็บ ISSUE 12.76, พฤษภาคม – มิถุนายน 2564, หน้า 50-53. https://issuu.com/innolabthailand/docs/innolab1376

2. Products

- 2.1 สารให้ความคงตัวอาหารประเภทไฮโดรคอลลอยด์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
โครงการ “การใช้สารให้ความคงตัวอาหารประเภทไฮโดรคอลลอยด์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร”
แหล่งทุน : บริษัท บริษัท แอชลันด์ จำกัด งบประมาณ 1,430,420 บาท
- 2.2 เครื่องต้มอินทผลัมและผลิตภัณฑ์ซอสด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอห์มมิกในการไหลแบบต่อเนื่อง
โครงการ “การผลิตเครื่องต้มอินทผลัมและผลิตภัณฑ์ซอสด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอห์มมิกในการไหลแบบต่อเนื่อง”
แหล่งทุน : บริษัท ทองปอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด งบประมาณ 800,000 บาท

- 2.3 การแปรรูปผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ดองเชิงพาณิชย์
โครงการ “ การพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ดองเชิงพาณิชย์ ”
แหล่งทุน : บริษัท ทองปอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด งบประมาณ 600,000 บาท
- 2.4 ผลิตภัณฑ์ขนม (snack) สำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการ
โครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม (snack) สำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการ ”
แหล่งทุน : บริษัท เชฟไต จำกัด งบประมาณ 300,000 บาท
- 2.5 ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
โครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ”
แหล่งทุน : บริษัท เอ็ม.พี. เบ้ทเทอร์ จำกัด งบประมาณ 300,000 บาท
- 2.6 ข้าวผสมกะหล่ำดอกพร้อมรับประทาน
โครงการ “ การพัฒนาสูตรข้าวผสมกะหล่ำดอกพร้อมรับประทาน ”
แหล่งทุน : บริษัท ชิมส์ครอป จำกัด งบประมาณ 350,000 บาท
- 2.7 ผลิตภัณฑ์ซูปลากะพงเพื่อสุขภาพ
โครงการ “ การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ซูปลากะพงเพื่อสุขภาพ ”
แหล่งทุน : บริษัท 88 ฟู้ดส์ จำกัด งบประมาณ 250,000 บาท
- 2.8 ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดทางเลือกสุขภาพ
โครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดทางเลือกสุขภาพ ”
แหล่งทุน : บริษัท พลังผัก จำกัด งบประมาณ 550,000 บาท
- 2.9 ผลิตภัณฑ์เม็ดป๊อปโปรตีนสูง
โครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดป๊อปโปรตีนสูง ”
แหล่งทุน : บริษัท เอ็ม เฮลท์ พี เอส วี 2021 จำกัด งบประมาณ 460,000 บาท
- 2.10 การสกัดสารสำคัญจากพืชด้วยเครื่องสกัดแบบโอ้ทมมิก
โครงการ “ การพัฒนากระบวนการสกัดสารสำคัญจากพืชด้วยเครื่องสกัดแบบโอ้ทมมิก ”
แหล่งทุน : บริษัท สกายวรรณ จำกัด งบประมาณ 600,000 บาท
- 2.11 ผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจุภัณฑ์จำนวน 7 เมนูอาหาร (10 ผลิตภัณฑ์) ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอ้ทมมิก
โครงการ “ การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจุภัณฑ์จำนวน 7 เมนูอาหาร (10 ผลิตภัณฑ์) ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอ้ทมมิก ”
แหล่งทุน : บริษัท สกายวรรณ จำกัด งบประมาณ 620,000 บาท
- 2.12 น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมลูกหม่อน
โครงการ “ การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมลูกหม่อน ”
แหล่งทุน : บ้านไร่ธนาทิพย์ งบประมาณ 180,000 บาท
- 2.13 ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูป
โครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูป ”
แหล่งทุน : บริษัท มีกิน กินดี กรุ๊ป จำกัด งบประมาณ 350,000 บาท

- 2.14 ผลิตภัณฑ์ไซร้ปึง
โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซร้ปึง”
แหล่งทุน : ร้านรุ่งสยาม งบประมาณ 250,000 บาท
- 2.15 ผลิตภัณฑ์ผงผัก 9 ชนิดเพื่อสุขภาพ
โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงผัก 9 ชนิดเพื่อสุขภาพ”
แหล่งทุน : ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอพี แอคคอมพลีช งบประมาณ 500,000 บาท
- 2.16 ผลิตภัณฑ์ผงหุงข้าว
โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหุงข้าว”
แหล่งทุน : บริษัท ตระกูลพิชญ์ค้าข้าว จำกัด งบประมาณ 145,000 บาท
- 2.17 การผลิตโกโก้เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักเพื่อสุขภาพ
โครงการ “การสร้างมูลค่าเพิ่มส่วนเหลือจากกระบวนการผลิตโกโก้เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักเพื่อสุขภาพ”
แหล่งทุน : บริษัท ไอภูเก็ต กู๊ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด งบประมาณ 210,000 บาท
- 2.18 น้ำเลมอนเก็บแช่แข็ง
โครงการ “การพัฒนาสูตรน้ำเลมอนเก็บแช่แข็ง”
แหล่งทุน : บริษัท อะเดย์ เฟรช จำกัด งบประมาณ 200,000 บาท
- 2.19 ผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบสำหรับเด็ก
โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบสำหรับเด็ก”
แหล่งทุน : บริษัท ดวงคณา จำกัด งบประมาณ 300,000 บาท

3. Patent : ไม่มี

4. Personnel : นักวิจัย จำนวน 11 ท่าน

- 4.1 รศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล
- 4.2 ผศ.ดร.ปติยา กมลพัฒนะ
- 4.3 ผศ.ดร.จิตศิริ ราชตะนันทน์
- 4.4 ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
- 4.5 ดร.ประมวล ทราทอง
- 4.6 นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรณ์กุล
- 4.7 นางสาวทิพย์ธิดา แก้วดาทิพย์
- 4.8 นางสาววาสนา นาราณี
- 4.9 นางสาวประจเวท สดามาลี
- 4.10 นางสาวปริญชาติ จันทโชติ
- 4.11 นางสาวกษมาพร ปัญธิบุตร

5. Partnership : จำนวน 43 หน่วยงาน ดังนี้

5.1 ภาครัฐ

1. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.)
2. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
3. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
4. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. คณะอุตสาหกรรมเกษตร
6. คณะเทคนิคการสัตวแพทย์
7. คณะเกษตร
8. คณะเศรษฐศาสตร์
9. คณะประมง
10. คณะวิทยาศาสตร์
11. คณะวนศาสตร์
12. คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตสกลนคร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
13. ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร วิทยาเขตสกลนคร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
14. ศูนย์ประสานงานวิทยาการขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหารลุ่มน้ำโขง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
15. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
16. โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.2 ภาคเอกชน

1. บริษัท แอชลแลนด์ จำกัด
2. บริษัท อินโนเฟรช จำกัด
3. บริษัท ทองปอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด
4. บริษัท เชฟไต้ จำกัด
5. บริษัท เอ็ม.พี. เบัทเทอร์ จำกัด
6. บริษัท ซิมส์ครอป จำกัด
7. บริษัท 88 ฟู้ดส์ จำกัด
8. บริษัท พลังผัก จำกัด
9. บริษัท เอ็ม เฮลท์ พี เอส วี 2021 จำกัด
10. บริษัท สกายวรรณ จำกัด
11. บ้านไร่ธนาทิพย์
12. บริษัท ตระกูลพิชญ์คำขาว จำกัด
13. บริษัท ไอภูเก็ต ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
14. บริษัท อะเดีย เฟรช จำกัด
15. บริษัท ดวงคณา จำกัด
16. บริษัท เทอร์โม ฟิชเชอร์ ไซแอนทิฟิก (ประเทศไทย) จำกัด
17. บริษัท โอเฮาส์อินโดไชน่า จำกัด
18. บริษัท วิเอ็นยู เอ็กซิปปันส์ เอเชีย แปซิฟิก จำกัด
19. ร้านรุ่งสยาม

20. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอพี แอคคอมพลิช
21. สหกรณ์โคขุนโพธิ์ยางคำ
22. มุลินีวิสิตา
23. สถาบันคลังสมองของชาติ
24. นิตยสารอินโนแล็บ

5.3 ต่างประเทศ

1. สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม
2. สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว
3. Rice Valley Group (Japan)

6. โครงการที่ดำเนินการ

- 6.1 โครงการ “การใช้สารให้ความคงตัวอาหารประเภทไฮโดรคอลลอยด์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร”
แหล่งทุน : บริษัท บริษัท แอชแลนด์ จำกัด งบประมาณ 1,430,420 บาท
- 6.2 โครงการ “ การผลิตเครื่องดื่มอินทผลัมและผลิตภัณฑ์ซอสด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอห์มมิกในการไหลแบบต่อเนื่อง”
แหล่งทุน : บริษัท ทองปอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด งบประมาณ 800,000 บาท
- 6.3 โครงการ “ การพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ต้องเชิงพาณิชย์”
แหล่งทุน : บริษัท ทองปอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด งบประมาณ 600,000 บาท
- 6.4 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม (snack) สำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการ”
แหล่งทุน : บริษัท เซฟไต จำกัด งบประมาณ 300,000 บาท
- 6.5 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก”
แหล่งทุน : บริษัท เอ็ม.พี. เบ้ทเทอร์ จำกัด งบประมาณ 300,000 บาท
- 6.6 โครงการ “การพัฒนาสูตรข้าวผสมกะหล่ำดอกพร้อมรับประทาน”
แหล่งทุน : บริษัท ชิมส์ครอป จำกัด งบประมาณ 350,000 บาท
- 6.7 โครงการ “การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ซูปปลากระพงเพื่อสุขภาพ”
แหล่งทุน : บริษัท 88 ฟู้ดส์ จำกัด งบประมาณ 250,000 บาท
- 6.8 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดทางเลือกสุขภาพ”
แหล่งทุน : บริษัท พลังผัก จำกัด งบประมาณ 550,000 บาท
- 6.9 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดป๊อปโปรตีนสูง”
แหล่งทุน : บริษัท เอ็ม เฮลท์ พี เอส วี 2021 จำกัด งบประมาณ 460,000 บาท
- 6.10 โครงการ “การพัฒนากระบวนการสกัดสารสำคัญจากพืชด้วยเครื่องสกัดแบบโอห์มมิก”
แหล่งทุน : บริษัท สกายวรรณ จำกัด งบประมาณ 600,000 บาท
- 6.11 โครงการ “การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจุภัณฑ์จำนวน 7 เมนูอาหาร (10 ผลิตภัณฑ์) ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก”
แหล่งทุน : บริษัท สกายวรรณ จำกัด งบประมาณ 620,000 บาท

6.12 โครงการ “การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมลูกหม่อน”

แหล่งทุน : บ้านไร่นาทิพย์ งบประมาณ 180,000 บาท

6.13 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูป”

แหล่งทุน : บริษัท มีกิน กินดี กรุ๊ป จำกัด งบประมาณ 350,000 บาท

6.14 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซร่ปิ้ง”

แหล่งทุน : ร้านรุ่งสยาม งบประมาณ 250,000 บาท

6.15 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงผัก 9 ชนิดเพื่อสุขภาพ”

แหล่งทุน : ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอพี แอคคอมพลิช งบประมาณ 500,000 บาท

6.16 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหุงข้าว”

แหล่งทุน : บริษัท ตระกูลพิชญ์ค้าข้าว จำกัด งบประมาณ 145,000 บาท

6.17 โครงการ “การสร้างมูลค่าเพิ่มส่วนเหลือจากกระบวนการผลิตโกโก้เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักเพื่อสุขภาพ”

แหล่งทุน : บริษัท ไอภูเก็ต กู๊ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด งบประมาณ 210,000 บาท

6.18 โครงการ “การพัฒนาสูตรน้ำเลมอนเก็บแช่แข็ง”

แหล่งทุน : บริษัท อะเคย์ เฟรช จำกัด งบประมาณ 200,000 บาท

6.19 โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบสำหรับเด็ก”

แหล่งทุน : บริษัท ดวงคณา จำกัด งบประมาณ 300,000 บาท

7. โครงการบริหารจัดการอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

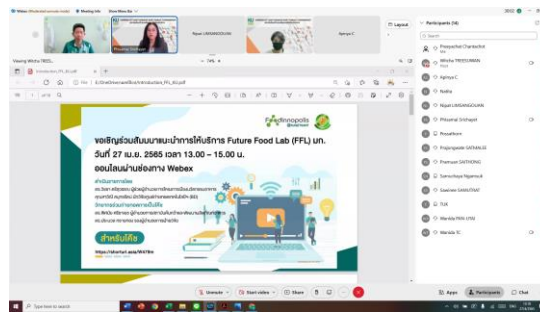
ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากเงินบริจาคของกองทุนการศึกษาเสริม (มูลนิธิสวิตา) โดยสถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้รับอนุมัติให้บริหารจัดการอุทยานวิทยาศาสตร์อาหารแบบเบ็ดเสร็จ ภายใต้กำกับของสำนักบริการวิชาการ ในระยะเริ่มต้น โดยมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ คือ (1) เป็นศูนย์กลางและเครือข่ายบริการวิชาการ องค์กรความรู้ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมด้านอาหารของประเทศ และ (2) เตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยการยกระดับศักยภาพการแข่งขันของผู้ประกอบการให้เอื้อต่อการเปลี่ยนแปลงระบบการผลิตและสอดคล้องกับการตลาดยุคใหม่

อุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เริ่มดำเนินงานอย่างเป็นทางการมาตั้งแต่ วันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2555 หนุนผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบครบวงจร เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งในการแข่งขัน และพร้อมรับมือประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) สรุปกิจกรรมผลการดำเนินงานที่สำคัญได้ดังนี้

7.1 เข้าร่วมสัมมนาแนะนำการให้บริการ Future Food Lab (FFL) มก สำหรับโค้ช ออนไลน์ที่ลิงค์

<https://ku-edu.webex.com/ku-edu/j.php?MTID=mdb500ee35697dda6a373d55797ea301d>

เมื่อวันที่ 27 เมษายน พ.ศ. 2565



7.2 เข้าร่วมรับฟังบรรยายในกิจกรรม Food Talks 2022#5 หัวข้อ “The Efficiency and Safety of Functional Food Products” ประสิทธิภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชัน โดยมี ผศ.ดร.ภญ. ปัทมพรรณ

โลมะรัตน์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ให้เกียรติเป็นวิทยากร จัดโดย สวทช. โดยเมื่อนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ซึ่งการบรรยายในครั้งนี้จะพูดคุยกันในเรื่องความแตกต่างของอาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารความคงตัวของ functional ingredients ปัจจัยสำคัญที่ต้องคำนึงถึงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชัน ความสำคัญของการศึกษาประสิทธิภาพและความเป็นพิษของ functional ingredients ที่ลิงค์

<https://fb.watch/dx6lpj4dRL/> เมื่อวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2565

7.3 เข้าร่วมรับฟังบรรยายในกิจกรรม Food Talks 2022#6 หัวข้อ “ฉลากอาหาร และการคำนวณสัดส่วนของส่วนประกอบผลิตภัณฑ์” โดยมี ผศ.ดร. ภัทราทิพย์ รอดสำราญ อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารและที่ปรึกษาด้านการแปรรูปอาหาร จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้ความรู้ ในเรื่องของ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณสัดส่วนของส่วนประกอบที่สำคัญในผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการแสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์ การคำนวณสัดส่วนของส่วนผสมสำหรับใช้ในกระบวนการผลิต รวมไปถึงข้อผิดพลาดที่พบบ่อยในการคำนวณ ที่ลิงค์ <https://fb.watch/eGYCqE0b9N/> เมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ. 2565

- 7.4 เข้าร่วมรับฟังบรรยายในกิจกรรม Food Talks 2022#7 หัวข้อ “ยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารด้วยการวิจัยทางคลินิก” โดยมี ผศ.ดร.ฉัตรภา หัตถโกศล อาจารย์ประจำ ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ให้ความรู้เกี่ยวกับการทำวิจัยทางคลินิกคืออะไร เพราะเหตุใดจึงต้องมีการทำวิจัยในคน รูปแบบของงานวิจัยทางคลินิก หลักจริยธรรมการทำวิจัยในคนมีความสำคัญอย่างไร และการนำเอาผลการวิจัยทางคลินิกไปประยุกต์ใช้ที่ลิงค์ <https://fb.watch/eZv4VK8DPT/> เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ. 2565



- 7.5 เข้าร่วมรับฟังบรรยายในกิจกรรม Frontier in Foods 2022 #2 หัวข้อ “เปปไทด์และโปรตีนไฮโดรไลเสต: นวัตกรรมเพิ่มคุณค่าผลิตภัณฑ์” จากผู้เชี่ยวชาญจากทีมวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร BIOTEC สวทช. จัดโดย สวทช. โดยเมื่อนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ที่มาอบความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณสมบัติและประโยชน์ของโปรตีน เปปไทด์ และโปรตีนไฮโดรไลเสต เทรนด์การบริโภคทั้งปัจจุบันและอนาคต รวมไปถึงการวิจัย นวัตกรรม เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ลิงค์ <https://fb.watch/fp64-vvr8Y/> เมื่อวันที่ 3 กันยายน พ.ศ. 2565

8. การส่งเสริมบูรณาการงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหารได้ทำหน้าที่ส่งเสริมการบูรณาการงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของแผนงานยุทธศาสตร์อาหารอนาคตของ KU-FIRST จากการประสานงานดังกล่าวทำให้เกิดโครงการบูรณาการแบบมุ่งเป้า เกิดผลิตภัณฑ์นวัตกรรมด้านอาหาร จำนวน 2 ชุดโครงการ

- 8.1 ชุดโครงการ “การสำรวจองค์ประกอบจุลินทรีย์และการประเมินคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยของพืชในโคเนื้อเพื่อการพัฒนาไปสู่ผลิตภัณฑ์โปรไบโอติกที่มีศักยภาพ”

หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.ดร.นันทนา สีสุข

โครงการย่อยที่ 1 การสำรวจยีสต์และแบคทีเรียของพืชในโคเนื้อ

โครงการย่อยที่ 2 การประเมินคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยของพืชในโคเนื้อเพื่อการพัฒนาไปสู่ผลิตภัณฑ์โปรไบโอติกที่มีศักยภาพ

แหล่งงบประมาณ : สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- 8.2 ชุดโครงการ “การศึกษาความหลากหลายทางพันธุกรรมของพืชหัวสกุลกลอย (Dioscorea sp.) เพื่อความมั่นคงทางอาหาร (Genetic Diversity of Dioscorea sp. And local cassava varieties for food security)”

หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.ดร.ภัสวี คงศีล

แหล่งงบประมาณ : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

9. ความร่วมมือจัดตั้งห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพข้าวเหนียว

คณะทำงานเครือข่ายส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาข้าวเหนียวและชาวนาไทยในลุ่มน้ำโขง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (มูลนิธิสวิตา, ศูนย์ประสานงานวิทยาการขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหารลุ่มน้ำโขง, ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร, สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะเศรษฐศาสตร์) สถาบันคลังสมองของชาติ, ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ มูลนิธิรวมใจพัฒนา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม และนิตยสารอินโนแลป ภายใต้ความร่วมมือของหน่วยงานความร่วมมือจาก 3 ประเทศในอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง (สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ประเทศไทย และสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว) ร่วมดำเนินกิจกรรมร่วมกัน โดยมีการจัดประชุมสัมมนาวิชาการนานาชาติเครือข่ายการวิจัยลุ่มน้ำโขง จัดขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 เป็นประจำต่อเนื่องทุกปี มีกิจกรรมดังนี้

- 9.1 การประชุมหารือวางแผนการวิจัย ความร่วมมือ และแนวทางการดำเนินงานประชุมครั้งที่ 8 เครือข่ายการวิจัยลุ่มน้ำโขงด้านความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหารในกลุ่มอาเซียน (The Consultative Meeting on Cooperative Research and Development towards Sustainable Development) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเทคโนโลยีการผลิต การแปรรูป การจำหน่าย และความปลอดภัยทางอาหารด้านข้าวเหนียว ความปลอดภัยทางโภชนาการ และการเพิ่มมูลค่าด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของนักวิจัยผู้เชี่ยวชาญจากกลุ่มประเทศลุ่มน้ำโขง ซึ่งเป็นความร่วมมือระหว่างประเทศไทย สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ณ ห้องประชุม 322 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565



- 9.2 เข้าร่วมงานเสวนาออนไลน์ (Webinar) ในการประชุมวิชาการประจำปี สวทช. ครั้งที่ 17 (NAC2022) เรื่อง การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากด้วยข้าวเหนียวตาม BCG Model (Thai Grassroot Economic Development with Glutinous Rice following the BCG Model) มุมมองการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากด้วยข้าวไทย มุมมองการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากด้วยข้าวไทย เศรษฐกิจชีวภาพของข้าว ใน BCG Model และการมีส่วนร่วมของเกษตรกร เศรษฐกิจหมุนเวียนของข้าวไทยสู่ตลาดสากลบทบาทของเทคโนโลยีสารสนเทศสู่การพัฒนาประเทศไทย และ BCG Model ด้านการท่องเที่ยวด้วยข้าวไทย เมื่อวันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2565



- 9.3 เข้าร่วมงานฟังสัมมนาวิชาการระดับนานาชาติ ภายใต้หัวข้อ โครงการสัมมนาวิชาการระดับนานาชาติ เรื่อง ความหลากหลายทางชีวภาพและการพัฒนาที่ยั่งยืนในลุ่มน้ำโขง (International Seminar on Mekong Biodiversity and Sustainable Development) เมื่อวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2565



- 9.4 รศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์/ ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมประชุมหารือและรับนโยบายจากท่านอธิการบดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ดร.จงรัก วัชรินทร์รัตน์) เกี่ยวกับความร่วมมือของศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าว และศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว ณ ห้องประชุม 9 อาคารสารนิเทศ 50 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2565



10. จัดเว็บินาร์ออนไลน์ IFRPD² Webinar

- 10.1 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (IFRPD) และ ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) จัดเว็บินาร์ออนไลน์ IFRPD² Webinar (Institute of Food Research and Product Development (X) Innovation of Food Research and Product Development)
- **ครั้งที่ 1 เรื่อง Healthy Drinks: Technology and Trend** เปิดงานโดย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรยายโดย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัยชำนาญการ ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป ดำเนินรายการโดย คุณวนิดา เทวฤทธิ์ ชิติสรรค์กุล ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ/นักวิจัยชำนาญการพิเศษ ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ เพื่อนำเสนอเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มเพื่อวัยอายุการเก็บรักษา เทรนด์เครื่องดื่มในอนาคต ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของ IFRPD และภาพรวมการให้บริการเครื่องมือ เครื่องจักร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การให้บริการตรวจวิเคราะห์ และอื่นๆ ที่ลิงค์ <https://fb.watch/a2isjOeyk9/> เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม พ.ศ. 2564 (ณ วันที่ 12 มกราคม พ.ศ. 2565 มีการรับชมรวมทั้งสิ้น 599 ครั้ง)



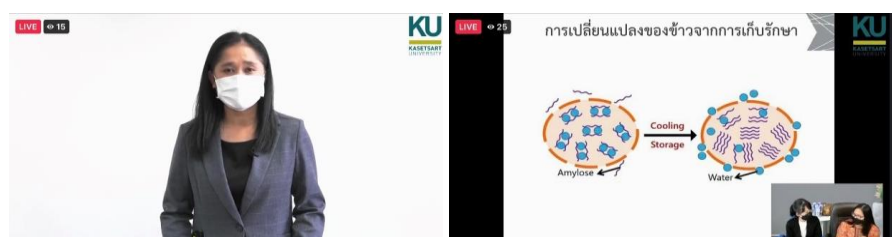
- **ครั้งที่ 2 เรื่อง Alternative Protein: Algae** เปิดงานโดย ผศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) บรรยายโดย ดร.วนิดา ปานอุทัย นักวิจัยชำนาญการพิเศษ ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ ดำเนินรายการโดย คุณสาวณี กฤตผล นักวิจัย ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม เพื่อนำเสนอโปรตีนทางเลือก สำหรับ องค์ประกอบสำคัญ และแนวโน้มการผลิตเป็นอาหาร ที่ลิงค์ <https://fb.watch/cHfJBEzRw1/> เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2565 (ณ วันที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ. 2565 มีการรับชมรวมทั้งสิ้น 491 ครั้ง)



- **ครั้งที่ 3 เรื่อง Functional Food : Trends and Development** เปิดงานโดย ผศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) บรรยายโดย ดร.ดลิต ศิริวัน นักวิจัยชำนาญการ ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ ดำเนินรายการโดย ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล นักวิจัยชำนาญการ ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ เพื่อนำเสนอเทรนด์และการพัฒนาอาหารฟังก์ชัน ที่ลิงค์ <https://fb.watch/ddkW8KNdWg/> เมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ. 2565 (ณ วันที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ. 2565 มีการรับชมรวมทั้งสิ้น 560 ครั้ง)



- **ครั้งที่ 4 เรื่อง Rice : Challenge and Opportunity for Thai Producers** เปิดงานโดย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช ผู้อำนวยการสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรยายโดย คุณประจวบเวท สาทมาลี นักวิจัยชำนาญการพิเศษ ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร ดำเนินรายการโดย ดร.ธิดารัตน์ พันโท นักวิจัย ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร เพื่อนำเสนอ Scientific background : การเปลี่ยนแปลงของข้าวจากกระบวนการหุงต้ม การเก็บรักษา ที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์และการยอมรับของผู้บริโภค Trends การบริโภคที่เปลี่ยนแปลง: ความท้าทายของผู้ประกอบการข้าวไทย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค กลุ่มเฉพาะ : โอกาสใหม่สำหรับผู้ประกอบการข้าวไทย ที่ลิงค์ <https://fb.watch/f5ior5wzS2/> เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2565 (ณ วันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2565 มีการรับชมรวมทั้งสิ้น 483 ครั้ง)



11. โครงการจัดทำต้นแบบมาตรฐาน The PREMIUM@KU ของผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เนื่องด้วย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีแผนการดำเนินงานโครงการ KUniverse ซึ่งเป็นโครงการพลิกโฉมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อยกระดับความรู้ นวัตกรรมของประเทศผ่านสินค้าและบริการคุณภาพคู่กับการพัฒนาคน และการสร้างนวัตกรรมให้ไปสู่ระดับนานาชาติโดยจะขับเคลื่อนอย่างเต็มกำลังในปี พ.ศ. 2565 นี้

The PREMIUM@KU แพลตฟอร์มแห่งการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์และบริการคุณภาพสูงด้านเกษตรและอาหารแบบครบวงจร 360 องศา ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อสนับสนุนผลิตผลของเกษตรกรให้มีคุณภาพในระดับ Premium มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้จัดทำมาตรฐาน The PREMIUM@KU โดยเริ่มจากผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่มีความโดดเด่น มีเอกลักษณ์ เป็นสินค้าขายดี และเด่นในด้านคุณค่าโภชนาการ สินค้ามีคุณภาพความปลอดภัยพื้นฐานตามหลักเกณฑ์ มาตรฐานอาหาร เกณฑ์ประกาศกระทรวงสาธารณสุข มาตรฐานคุณภาพความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นต้น

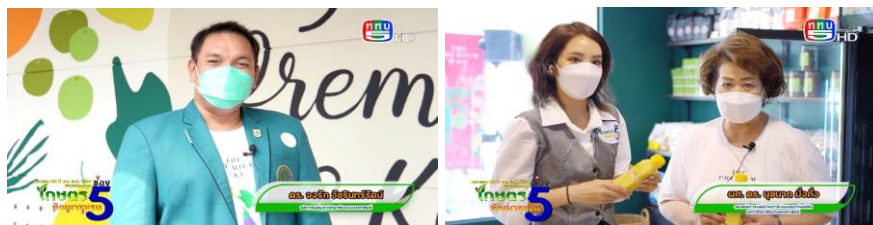
ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร โดยความร่วมมือระหว่าง คณะเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะประมง คณะวิทยาศาสตร์ คณะวนศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สกนนคร และสถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้รับมอบหมายจากท่านอธิการบดีให้ดำเนินการจัดทำต้นแบบมาตรฐาน The PREMIUM@KU ผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

11.1 เข้าร่วมการเปิดร้าน The PREMIUM@KU เนื่องในโอกาสเฉลิมฉลองครบรอบ 80 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และนำเสนอผลิตภัณฑ์ในโครงการจัดทำต้นแบบมาตรฐาน The PREMIUM@KU ของผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้แก่ เครื่องดื่มจากน้ำส้มสายชูผสมน้ำผลไม้ ของสถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ ร้าน The PREMIUM@KU บริเวณประตูงามวงศ์วาน 3 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2565



11.2 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข่าวการเฉลิมฉลองครบรอบ 80 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เปิดตัวร้านค้า THE PREMIUM @ KU สนับสนุนการเรียนรู้ผ่านสินค้าเกษตรคุณภาพสูงและบริการ พร้อมแนะนำร้านอาหาร KU KIN DEE U-DEE ตามแนวคิด KUniverse สู่การขับเคลื่อนให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางด้านเกษตรและอาหารคุณภาพของภูมิภาคเอเชีย สนับสนุนการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ โดยบูรณาการเชื่อมโยงเพื่อยกระดับสินค้าเกษตรอาหาร และการบริการ ขับเคลื่อน BCG Model ของประเทศให้เกิดความมั่นคงและยั่งยืนต่อไป ที่ลิงค์ <https://youtu.be/6lZ25nGCKZs>

ขอขอบคุณ รายการเกษตรช่อง 5 พัฒนาชุมชน วันที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2565 เวลา 13.10 น. ทาง ททบ.5 โลฟสดทางเพจ TV5HD Online และเพจเกษตรช่อง 5 พัฒนาชุมชน



11.3 จัดโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าและผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่อง Branding and Packaging for The PREMIUM@KU ให้กับผู้ผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผ่านทางโปรแกรม Cisco Webex Meeting ที่ลิงค์

<https://ku-edu.webex.com/ku-edu/j.php?MTID=m60d6c0f4fce115ef49346f523c29194d>

โดยได้เรียนเชิญผู้ผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จากคณะ ศูนย์วิจัย และสาขาวิจัยต่างๆ เข้าร่วมโครงการ จำนวน 31 หน่วยงาน มีผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานทั้งสิ้น จำนวน 169 คน แบ่งเป็น บุคลากรของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 100 คน และบุคคลทั่วไป จำนวน 69 คน มีผู้เข้าร่วมงานทั้งสิ้น จำนวน 457 คน เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม พ.ศ. 2565

The image contains two promotional posters for a training event titled "Branding and Packaging for The PREMIUM@KU" and a screenshot of a Webex meeting grid.

Left Poster: Announces the event on May 24, 2022, from 08:45 to 16:30. It lists speakers: Dr. Jitlada Srisorn (Moderator), Dr. Jitlada Srisorn (Facility Agriculture), and Dr. Jitlada Srisorn (Packaging). It also includes a QR code for registration.

Right Poster: Provides more details about the event, including the meeting link: <https://ku-edu.webex.com/ku-edu/j.php?MTID=m60d6c0f4fce115ef49346f523c29194d>, meeting number 2911 334 0451, and password KU-FIRST. It also lists speakers: Dr. Jitlada Srisorn (Moderator), Dr. Jitlada Srisorn (Facility Agriculture), and Dr. Jitlada Srisorn (Packaging).

Webex Meeting Grid: A screenshot of a Webex meeting grid showing participants in a virtual meeting. The grid includes names like "act", "Ajchonticha KUSRC", "Ajchara Kessavan", "Amara LAWONGSA", and "amomrat".

11.4 นำส่งข้อมูลต้นแบบผลิตภัณฑ์ โครงการจัดทำต้นแบบมาตรฐาน The PREMIUM@KU ของผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 5 รายการ ประกอบด้วย Description of The PREMIUM@KU และผลิตภัณฑ์ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ 1. น้ำอัดลมสมุนไพร 2. น้ำปลาหวาน 2. ข้าวฮางอก และ 4. ถังเช่า คอร์ดีไทย พร้อมสติกเกอร์ มก. ณ ร้าน The PREMIUM@KU เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2565



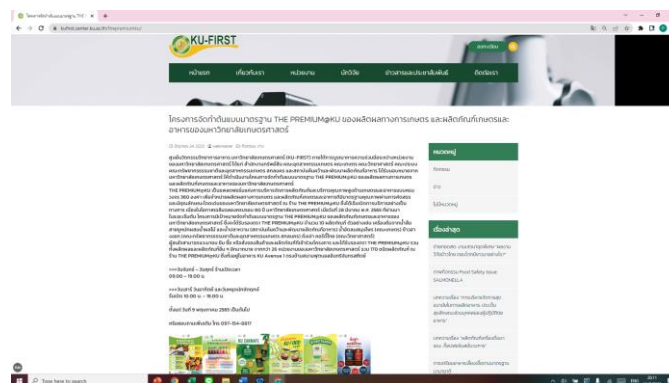
11.5 การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เอกสารโครงการ Description of The Premium@KU (Food) ผ่านทางเฟซบุ๊กของร้าน The Premium@KU ที่ลิงค์

<https://www.facebook.com/100844405922919/posts/pfbid02VmUmW8UvCPO8X1B2xNfmJhHrpFZhVmB13K7YoVHeJZHL8bpFMbCfwu1qAfvt5PYTV?d=n> เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2565



11.6 การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เอกสารโครงการผ่านทางเว็บไซต์ของศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร ในระยะเริ่มต้นโครงการมีเป้าหมายจัดทำต้นแบบมาตรฐาน THE PREMIUM@KU ของผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งจะได้รับรองตรา THE PREMIUM@KU จำนวน 10 ผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มจากน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ และน้ำปลาหวาน (สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร) น้ำอัดลมสมุนไพร (คณะเกษตร) ข้าวฮางอก (คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สกลนคร) ถังเช่าคอร์ดีไทย (คณะวิทยาศาสตร์)

ผู้สนใจสามารถแวะมาชม ชิม ชื้อ หรือสั่งจองสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ และได้รับรองตรา THE PREMIUM@KU รวมทั้งผลิตผลและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ อีกมากมาย จากกว่า 26 หน่วยงานของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ รวม 170 ชนิดผลิตภัณฑ์ ณ ร้าน THE PREMIUM@KU ซึ่งตั้งอยู่ในอาคาร KU Avenue 1 ตรงข้ามสนามฟุตบอลอินทรีจันทร์สถิตย์ ตั้งแต่เวลา 10.00 – 18.00 น. หรือสอบถามเพิ่มเติม โทร. 097-154-8817 ที่ลิงค์ <https://www.kufirst.center.ku.ac.th/thepremiumku/> เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2565



- 11.7 การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เอกสารโครงการ ผ่านทางคลิประชาสัมพันธ์ของร้าน The Premium@KU ที่ลิงค์ https://drive.google.com/file/d/1rcadz_8bLvxFymxO4TIFfUic8XHjQ-Mt/view?fbclid=IwAR2FV54qi0vmGk9hkUCiiAdO2ntfFJgGueORB3p6ae9QwPLM01U2vJ-YgGo จากเฟสบุ๊คของร้าน เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2565



12. เข้าร่วมการประชุมสัมมนา/การจัดฝึกอบรม/ร่วมจัดนิทรรศการ

- 12.1 เข้าร่วมกิจกรรมอบรม “เทคโนโลยีผลิตอาหารด้วยกระบวนการ extrusion” จัดโดย สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ บรรยายโดย ดร.หทัยชนก กันตรง นักวิจัยชำนาญการ ฝ่ายกระบวนการผลิต และแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ลิงค์ <https://fb.watch/94lVDAtbBT/> เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564



- 12.2 บริษัท เทอร์โม ฟิชเชอร์ ไซเอนทิฟิค (ประเทศไทย) จำกัด ร่วมกับ นิตยสารอินโนแล็บ สนับสนุนโดยศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) จัดการบรรยาย เรื่อง Food Authentication: Definition, Requirement and Detection วิทยาการโดย ผศ.ดร. จิตศิริ ราชชนะพันธุ์ อาจารย์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผู้ดำเนินรายการโดย คุณจตุพร สุทธินาถ บริษัท เทอร์โม ฟิชเชอร์ ไซเอนทิฟิค (ประเทศไทย) จำกัด ที่ลิงค์ <https://youtu.be/Uw7Vq7qUPMg> เมื่อวันที่ 8 ธันวาคม พ.ศ. 2564



12.3 ผศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล ผู้อำนวยการ ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) รศ.ดร.สุดสาย ตีรวานิช และผศ.ดร.ปัทมิดา อุดมไพจิตรกุล อาจารย์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร นางเขมพัช ตรีสุวรรณ และดร.จุฑามาศ กลิ่นโชติดา นักวิจัยชำนาญการ ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ศึกษาฐานและประชุมหารือแนวทางการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ระหว่าง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ในโอกาสนี้ได้มีโอกาสเข้าพบ คุณสยาม โชคสว่างวงศ์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร และคุณพีรพงศ์ หิรัญวิริยะ รองอธิการบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษาและบริการทรัพยากร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ โดยมี อ.พวงเพ็ชร นิธิยานนท์ คณบดี ผศ.ดร.อนันต์ บุญปาน รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และ อ.นภเกศน์ สายสมบัติ รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ให้การต้อนรับและแนะนำคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร พร้อมทั้งพายเยียมชมห้องปฏิบัติการคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร PIM FOOD ACADEMY และร้าน Chef's Kitchen ณ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เมื่อวันที่ 28 มกราคม พ.ศ. 2565



12.4 เข้าร่วมการประชุมนานาชาติ ในโอกาสครบรอบ 79 ปี แห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

KU Online Academic Forum: In Celebration of the 79th Anniversary of Kasetsart University (Reinventing Kasetsart University: Innovative Research and Advanced Studies in Agriculture and Food) ที่มา: เครือข่ายวิเทศสัมพันธ์ มก

ที่ลิงค์ https://fb.watch/aYK_OiF15/ เมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565

ที่ลิงค์ <https://fb.watch/aYINaESAqw/> เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565

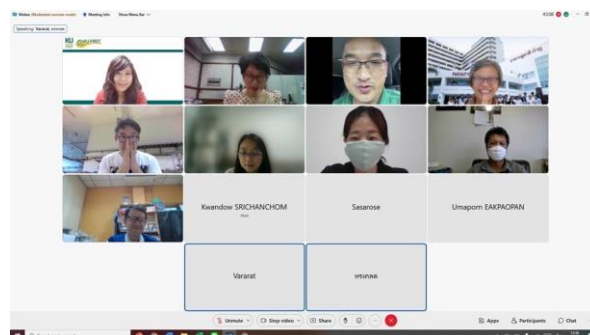


12.5 จัดการฝึกอบรมออนไลน์ เรื่อง "นวัตกรรมการผลิตอาหารตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคนิวอร์มอล" (Food Process Innovation for Serving Consumer in New Normal Era) จัดโดย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สนับสนุนโดย ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดำเนินงานโดย นิตยสารอินโนแล็บ

- ครั้งที่ 1 วันอังคารที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 เวลา 10:00-12:00 น. เรื่อง เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารด้วยไมโครเวฟ (Microwave) โดย รศ.ดร. สิริชัย ส่งเสริมพงษ์
- ครั้งที่ 2 วันอังคารที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 เวลา 13:00-15:00 น. เรื่อง อาหารแช่เยือกแข็งเพื่ออุตสาหกรรม 4.0 (Freezing) โดย รศ.ดร. วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์
- ครั้งที่ 3 วันพุธที่ 23 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 เวลา 10:00-12:00 น. เรื่อง การแปรรูปอาหารโดยการให้ความร้อนด้วยกระแสไฟฟ้า (Ohmic) โดย ผศ.ดร. ปิตยา กมลพัฒนะ
- ครั้งที่ 4 วันพฤหัสบดีที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 เวลา 10:00-12:00 น. เรื่อง การแปรรูปอาหารด้วยเทคโนโลยีการทำแห้งใหม่ (Drying) โดย รศ.ดร. วีระเชษฐ์ จิตตานิชย์
- ครั้งที่ 5 วันศุกร์ที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 เวลา 10:00-12:00 น. เรื่อง การแปรรูปอาหารด้วยความดันสูง (HPP-High Pressure Processing) โดย รศ.ดร. วรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ



12.6 ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) เข้าร่วมประชุมรับฟังการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างศูนย์ประสานเพื่อการพัฒนาสู่ความเป็นเลิศ ไปยังสถาบันวิทยาการขั้นสูงแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ตามประกาศสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประกาศ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 แบบออนไลน์ที่ <https://ku-edu.webex.com/ku-edu/j.php?MTID=m4e5ab7cbc82535d3c846531386b69947> เมื่อวันที่ 10 มีนาคม พ.ศ. 2565



- 12.7 เข้าร่วมฟังการบรรยาย เรื่อง ความหลากหลายของอาหารโปรตีนจากสัตว์เพื่อความมั่นคงด้านอาหารที่ยั่งยืน (Diversify Animal-Based Protein; Convergence of Sustainable Food Security) จัดโดย สถาบันทูตเนเธอร์แลนด์ ร่วมกับ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Kasetsart University) บ.ฟรีสแลนด์คัมพินา (FrieslandCampina) บ.เดอะบริคเกต (The Bricket) บ.กรีนแอนท์ (Green Ant) และ มกอช. ประเทศไทย (ACFS) เมื่อวันที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2565



- 12.8 เข้าร่วมจัดแสดงนิทรรศการในงาน TIF & FOOD PACK ASIA 2022 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ระหว่างวันที่ 4-7 เมษายน พ.ศ. 2565



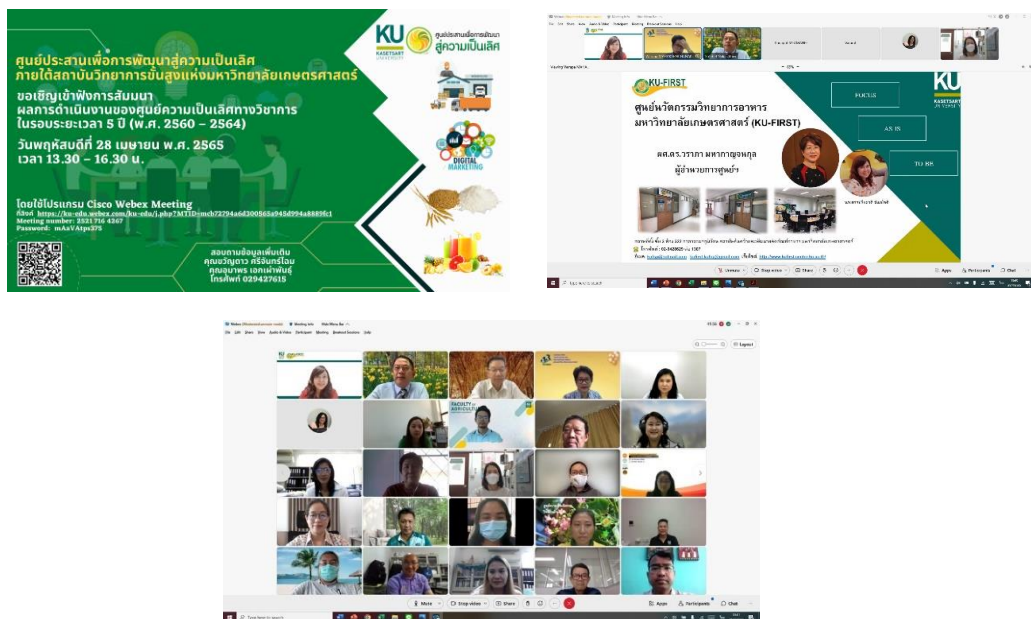
- 12.9 ร่วมจัดงาน INNOLAB forum “Driving Food Safety with Cutting-edge Technologies”

โดยผู้เชี่ยวชาญ

- ผศ.ดร.กุลนาถ ทองขาว หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- รศ.ดร.ประเวทย์ ตั๊ยเต๋มวงค์ ผู้อำนวยการ ศูนย์ความปลอดภัยอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- ผศ.ดร.วรภา มหากาญจนกุล ผู้อำนวยการ ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST)
- คุณวุฒิ เตชะเกษมบัณฑิต Regional Sales & Market Manager บริษัท โอเอสอินโดไชน่า จำกัด
- ดร. รุ่งนภา ลีละธนวิทย์ Molecular Food Safety Manager – APJ บริษัท เทอร์โม ฟิชเซอร์ ไซเอนทิฟิก (ประเทศไทย) จำกัด
- คุณกิตติ อภิกริตกุล Director บริษัท ไทย-นีโอ ไบโอเทค จำกัด

รับชมย้อนหลังได้ที่ <https://youtu.be/FcNDVQeAQUo> ณ ห้อง MR 215 ชั้น 2 ไบเทค บางนา เมื่อวันที่ 4 เมษายน พ.ศ. 2565

- 12.10 เข้าร่วมนำเสนอผลการดำเนินงานฯ ผ่านทางโปรแกรม Cisco Webex Meeting ที่ลิงค์ <https://ku-edu.webex.com/ku-edu/j.php?MTID=mcb72794a6d300565a945d994a8889fc1> ในการสัมมนาผลการดำเนินงานของศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ ในรอบระยะเวลา 5 ปี (พ.ศ. 2560 – 2564) จัดโดย ศูนย์ประสานเพื่อการพัฒนาสู่ความเป็นเลิศ ภายใต้สถาบันวิทยาการขั้นสูงแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยมี รศ.ดร.สุเขตต์ นาคะเสถียร รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและสร้างสรรค์ ให้เกียรติเป็นประธานและกล่าวเปิดสัมมนา รศ.ดร.คณพล จุฑามณี ผู้อำนวยการสถาบันวิทยาการขั้นสูงแห่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวรายงาน ผศ.ดร.วรภา มหากาญจนกุล ผู้อำนวยการศูนย์ประสานเพื่อการพัฒนาสู่ความเป็นเลิศ กล่าวต้อนรับ เมื่อวันที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2565



- 12.11 เข้าร่วมงานเสวนาพิเศษ “คู่แข่งข้าวไทย ในเวทีโลก” จัดโดย มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผ่านทางเฟสบุ๊ก ของมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม พ.ศ. 2565



- 12.12 เข้าร่วมงานสัมมนาออนไลน์เพื่อเผยแพร่ผลการศึกษาโครงการ CLMVT Forum และผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (Social Return on Investment: SROI) และการเสวนาหัวข้อ “โอกาสใน CLMV สำหรับผู้ประกอบการไทย (Business Opportunities: Are CLMV Countries Still Attractive for Thai Investors?)” จัดโดย สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์ และศูนย์วิจัยเศรษฐศาสตร์ประยุกต์ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บรรยายโดย รศ.ดร.นิสิต พันธมิตร หัวหน้าศูนย์อาเซียนศึกษา และ อาจารย์ประจำคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และคุณจิรวัฒน์ เดชาเสถียรผู้เชี่ยวชาญการขาย การตลาดและการจัดการค้าปลีกค้าส่งในภูมิภาคอาเซียน ดำเนินรายการโดย ผศ.ดร.มนต์ชัย พินิจจิตรสมุทร คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แบบออนไลน์ผ่านระบบ Zoom Meeting เมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2565



- 12.13 เข้าร่วมการสัมมนา เรื่อง “ทบทวนกฎหมาย FSMA เชื่อมโยงอุตสาหกรรมไทย มั่นใจส่งออกสหรัฐ” ผ่านรูปแบบออนไลน์ ระบบ Zoom Meeting ที่ลิงค์

<https://us02web.zoom.us/j/88958879174?pwd=WUpiNlRhcG41cUpXa1Vlb3ZLMlVxUT09>

- ช่วงที่ 1 เวลา 08.00-11.00 น.

- ช่วงที่ 2 เวลา 19.30-23.00 น.

Facebook Live: <https://fb.watch/deyfxE-kiD/>

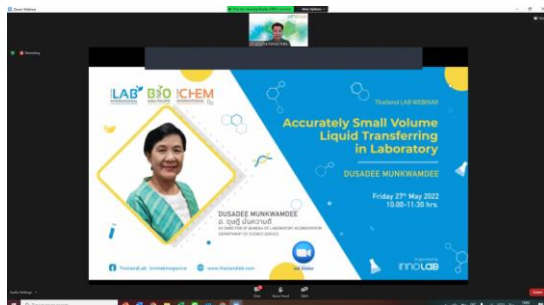
Facebook Live: <https://fb.watch/dfvdlfo32m/>

Youtube: <https://youtu.be/XhnesE-9y-Y>

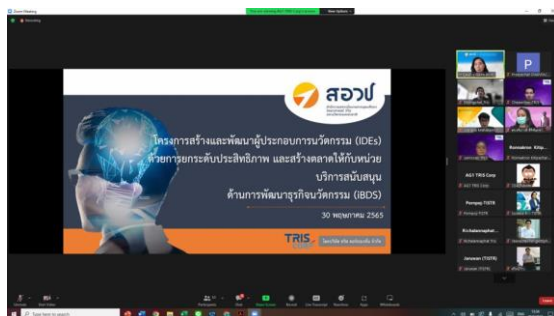
เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม พ.ศ. 2565



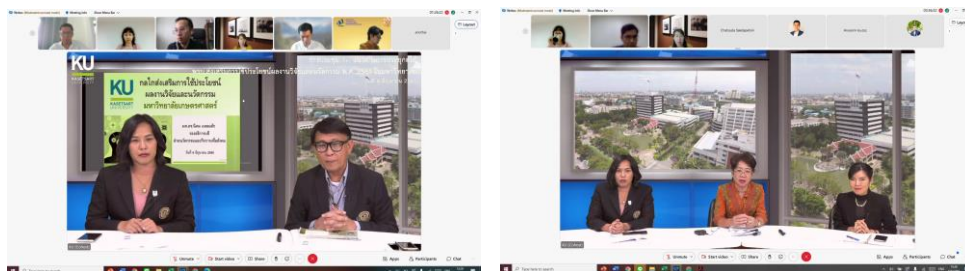
- 12.14 เข้าร่วมงานเว็บินาร์เรื่อง “เทคนิคการดูดจ่ายของเหลวปริมาณน้อยๆในห้องปฏิบัติการ” “Accurately Small Volume Liquid Transferring in Laboratory” 1 ใน 3 หัวข้อจาก Thailand LAB Webinar ประจำปี 2022 ผ่านทาง https://us06web.zoom.us/j/8441111111?reg=WN_tgfdyv7mSyCY_vQFVZ8sMQ เมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ. 2565



- 12.15 เข้าร่วมการประชุมเผยแพร่ผลการศึกษาและรับฟังความเห็นผลการประเมินและข้อเสนอแนะกลไกหรือมาตรการพัฒนาประสิทธิภาพและสร้างตลาดให้กับหน่วยบริการด้านนวัตกรรม (IBDS) ที่สามารถสร้างและพัฒนาผู้ประกอบการนวัตกรรม (IDEs) ในประเทศ โดย สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.) ได้มอบหมายให้ บริษัท ทริส คอร์ปอเรชั่น จำกัด เป็นที่ปรึกษาดำเนินงานโครงการฯ ผ่านทาง <https://bit.ly/3KH1z0c> เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2565



- 12.16 เข้าร่วมการประชุม เรื่อง แนวทางการประยุกต์ใช้ พรบ. ส่งเสริมการใช้ประโยชน์ผลงานวิจัยและนวัตกรรม
2565 ในมหาวิทยาลัย จัดโดย งานทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผ่านทาง
[https://ku-edu.webex.com/webappng/sites/ku-
edu/meeting/info/826564c316644619a35eece9e54c83b5?MTID=ma7de2370a1d1e02776055ac8
a9d61e19&siteurl=ku-edu](https://ku-edu.webex.com/webappng/sites/ku-edu/meeting/info/826564c316644619a35eece9e54c83b5?MTID=ma7de2370a1d1e02776055ac8a9d61e19&siteurl=ku-edu) เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2565



- 12.17 เข้าร่วมรับฟังการเสวนา เรื่อง “ทิศทางการขับเคลื่อนการบริโภคโซเดียมอย่างเหมาะสมสำหรับคนไทย” จัดโดย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สมาคมนิสิตเก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) และ PROPAK ASIA ที่ลิงค์ <https://fb.watch/dFdBI3waT5/> เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2565

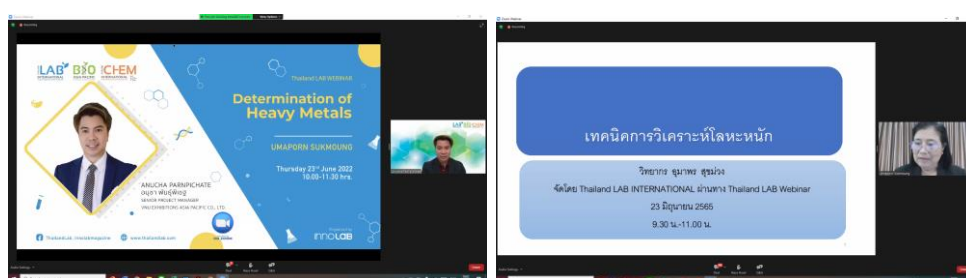


- 12.18 เข้าร่วมรับฟังการเสวนา เรื่อง ขับเคลื่อนประเทศไทย ยกระดับธุรกิจอาหารมูลค่าสูงให้ก้าวไกลด้วย FFC จัดโดย Food Innovation and Regulation Network (FIRN) โดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) ที่ลิงค์ : <https://fb.watch/dGgXzpW4IV/> เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน พ.ศ. 2565

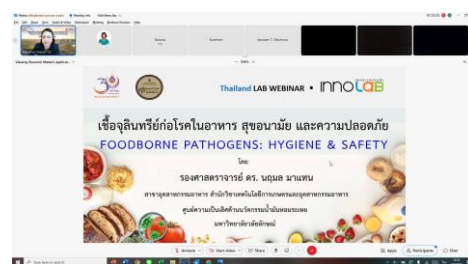


- 12.19 เข้าร่วมงานเว็บินาร์ เรื่อง เทคนิคการวิเคราะห์โลหะหนัก “Determination of Heavy Metals” หัวข้อที่ 2 จาก Thailand LAB Webinar ประจำปี 2022 ผ่านทาง https://us06web.zoom.us/j/86050398691?tk=juMnUEwWWZEumVRuYfqim1VnNuKG8xh8YDS_c4MKXA.DOMAAAAUCODh4xZDR0s5ZGNhTFFUR3BCZkMwcy1LRW53AAAAAAAAAAAAAAAAAAAA&pwd=VEhVWEJzWWtPOGxid0oxNjdCZlgzZz09&uuiid=WN_Hk-W4Yc0RLCOcuMkFGGicw

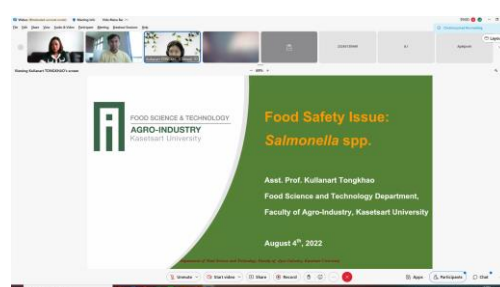
เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2565



- 12.20 ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) ร่วมกับ บริษัท เทอร์โม ฟิชเชอร์ ไซเอนทิฟิก (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท โอแฮสอินโดไชน่า จำกัด และ นิตยสารอินโนแล็บ จัดเว็บินาร์ เรื่อง “Food Processing & Quality Assurance for the Future” ในหัวข้อเรื่อง การแปรรูปอาหารด้วยความดันสูง (HPP – High Pressure Processing) โดย รศ.ดร.วรรณสวัสดิ์รัฐพิทักษ์สันติ อาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ Foodborne Pathogens: Hygiene and Safety โดย รศ.ดร.นฤมล มาแทน อาจารย์สาขาอุตสาหกรรมอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม พ.ศ. 2565



- 12.21 ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) ร่วมกับ บริษัท เทอร์โม ฟิชเชอร์ ไซเอนทิฟิก (ประเทศไทย) จำกัด และ นิตยสารอินโนแล็บ จัดเว็บินาร์ เรื่อง Food Safety Issue : SALMONELLA บรรยายโดย ผศ.ดร.กุลนาถ ทองขาว อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดร.รุ่งนภา ลีละธนาวิทย์ Molecular Food Safety Manager – APJ บริษัท เทอร์โม ฟิชเชอร์ ไซเอนทิฟิก (ประเทศไทย) จำกัด ดำเนินรายการโดย คุณจุฑพร สุทธินาถ บริษัท เทอร์โม ฟิชเชอร์ ไซเอนทิฟิก (ประเทศไทย) จำกัด เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2565



- 12.22 เข้าร่วมงานเว็บินาร์ เรื่อง “การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อตามมาตรฐานนานาชาติ” หัวข้อที่ 3 จาก Thailand LAB Webinar ประจำปี 2022

บรรยายโดย รศ.ดร.นฤมล มาแทน และผศ.ดร.สุเมธี ส่งเสมอ อาจารย์สาขาอุตสาหกรรมอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2565



- 12.23 เข้าร่วมจัดนิทรรศการในงาน Thailand LAB INTERNATIONAL งาน Bio Asia Pacific และงาน FutureCHEM INTERNATIONAL 2022 งานเดียวที่ครอบคลุมทุกความต้องการของทุกอุตสาหกรรม ที่มีความจำเป็นต้องใช้เครื่องมือห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์เพื่อการพัฒนาธุรกิจอย่างครบวงจรตั้งแต่ต้นน้ำสู่ปลายน้ำ และทั่วถึงทุกภูมิภาค ณ ฮอลล์ 102-104 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ ระหว่างวันที่ 14 - 16 กันยายน พ.ศ. 2565



- 12.24 เข้าร่วมรับฟังเว็บินาร์ เรื่อง “Nutrition Challenges in Formulating Plant-Based Food” โดย รศ.ดร. กิตติ สรณเจริญพงศ์ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2565



- 12.25 จัดงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ASEAN Food Safety Forum ครั้งที่ 10 เรื่อง From SAFE FOOD to GREEN FOOD ดำเนินงานโดย ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับ บริษัท วิเอ็นยู เอ็กซิปปันส์ เอเชีย แปซิฟิก จำกัด มุ่งประเด็นนำเสนอเรื่อง จากอาหารปลอดภัยสู่อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม แบบออนไลน์ และออนไลน์ ภายในงาน THAILAND LAB INTERNATIONAL 2022 เมื่อวันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2665 มีผู้เข้าร่วมงานรวมทั้งสิ้นจำนวน 165 คน (ข้อมูล ณ วันที่ 15 กันยายน พ.ศ. 2565) รับชมย้อนหลังได้ที่ลิงค์ <https://fb.watch/fxezKPykZg/> และ <https://fb.watch/fxh672jc61/>



13. การพัฒนาเว็บไซต์

- 13.1 ดำเนินการพัฒนา ปรับปรุง เว็บไซต์ของศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร <http://kufirst.center.ku.ac.th/> ให้มีความสมบูรณ์และมีความทันสมัยมากขึ้น เช่น ประวัติความเป็นมาของศูนย์ฯ รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ ตารางกิจกรรม ข่าวประกาศ ฯลฯ



- 13.2 ดำเนินการพัฒนา ปรับปรุง เว็บไซต์ของอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร <http://kufsp.center.ku.ac.th/> ให้มีความสมบูรณ์และมีความทันสมัยมากขึ้น เช่น ประวัติความเป็นมาเครือข่าย โครงสร้างพื้นฐาน กิจกรรมข่าวสาร ฯลฯ

