

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST)

วัตถุประสงค์กำหนดไว้ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

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

ผลงานดำเนินงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

Publication :

วารสารระดับนานาชาติ, textbook

Jirameth Angchuan, Pannida Khunnamwong, Kannika Wongpanit, Savitree Limtong and Nantana Srisuk. 2021. Yeasts Associated with the Small-Intestinal Contents and Epithelium of Pon Yang Kham (Charolais Crossbred) Fattening Beef Cattle.

Microorganisms

2021.

9

(7),1444. DOI:

<https://doi.org/10.3390/microorganisms9071444>

Products :

- สารให้ความคงตัวอาหารประเภทไฮโดรคอลลอยด์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

โครงการ “การใช้สารให้ความคงตัวอาหารประเภทไฮโดรคอลลอยด์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร”

แหล่งทุน : บริษัท บริษัท แอชลันด์ จำกัด งบประมาณ 873,985 บาท

- น้ํามะพร้าวพาสเจอร์ไรซ์ด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอทมิกในการไหลแบบต่อเนื่อง

โครงการ “การผลิตเครื่องดื่มน้ํามะพร้าวพาสเจอร์ไรซ์ด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอทมิกในการไหล แบบต่อเนื่อง”

แหล่งทุน : บริษัท เนเจอร์ ลิฟท์ จำกัด งบประมาณ 615,000 บาท

- เครื่องดื่มอินทผลัมและผลิตภัณฑ์ซอสด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอทมิกในการไหลแบบต่อเนื่อง

โครงการ “การผลิตเครื่องดื่มอินทผลัมและผลิตภัณฑ์ซอสด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอทมิกในการไหล แบบต่อเนื่อง”

แหล่งทุน : บริษัท อินโนเฟรช จำกัด งบประมาณ 800,000 บาท

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ดองเชิงพาณิชย์

โครงการ “การพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ดองเชิงพาณิชย์”

แหล่งทุน : บริษัท ทองปอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด งบประมาณ 600,000 บาท

- ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจุภัณฑ์จำนวน 7 เมนูอาหาร (10 ผลิตภัณฑ์) ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอทมิก

โครงการ “การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจุภัณฑ์จำนวน 7 เมนูอาหาร (10 ผลิตภัณฑ์)
ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอทมิก ”

แหล่งทุน : บริษัท สกายวรรณ จำกัด งบประมาณ 620,000 บาท

โครงการที่ดำเนินการ :

- โครงการบริหารจัดการอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ การใช้สารให้ความคงตัวอาหารประเภทไฮโดรคอลลอยด์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

แหล่งทุน : บริษัท แอชแลนด์ จำกัด จำนวนเงิน 873,985 บาท

- โครงการฝึกอบรม “หลักสูตรการฝึกอบรมออนไลน์ “BioactivityIn vitro AssaysWebinar”

แหล่งทุน : ผู้ประกอบการ งบประมาณ 750,000 บาท

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดบ๊อบโปรตีนสูง

แหล่งทุน : บริษัท พลังผัก จำกัด งบประมาณ 550,000 บาท

- การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจุภัณฑ์จำนวน 7 เมนูอาหาร (10 ผลิตภัณฑ์) ด้วยเครื่องมือเชื่อมฉนวนหรือด้วยระบบการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก

แหล่งทุน : บริษัท สกายวรรณ จำกัด งบประมาณ 620,000 บาท

- การพัฒนากระบวนการสกัดสารสำคัญจากพืชด้วยเครื่องสกัดแบบโอห์มมิก

แหล่งทุน : บริษัท เอ็ม เฮลท์ พี เอส วี 2021 จำกัด งบประมาณ 460,000 บาท

การส่งเสริมบูรณาการงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ :

- ชุดโครงการ “การสำรวจองค์ประกอบจุลินทรีย์และการประเมินคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยของพืชในโคเนื้อเพื่อการพัฒนาไปสู่ผลิตภัณฑ์โปรไบโอติกที่มีศักยภาพ”

หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.ดร.นันทนา สีสุข

โครงการย่อยที่ 1 การสำรวจยีสต์และแบคทีเรียของพืชในโคเนื้อ

โครงการย่อยที่ 2 การประเมินคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยของพืชในโคเนื้อเพื่อการพัฒนาไปสู่ ผลิตภัณฑ์โปรไบโอติกที่มีศักยภาพ

แหล่งงบประมาณ : สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

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

หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.ดร.ภัสวี คงศีล

แหล่งงบประมาณ : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

งานเสวนาซีรีส์อาหารปลอดภัย โภชนาการมั่นคง :

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์โดยศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) ร่วมกับโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (FI@KU)

ดำเนินงานโดย นิตยสารอินโนแลป

จัดงาน

“KU - FIRST Webinar : Food Safety and Nutrition Security Series”

เสวนาซีรีส์ อาหารปลอดภัย

โภชนาการมั่นคง จำนวน

3 ครั้ง

ครั้งที่ 1 สัทธิรมชาติทางเลือกแห่งอนาคต เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ. 2564

ลิงค์ <https://youtu.be/Tp-N1tRCWMs>

ครั้งที่ 2 โปรตีนทางเลือก..อาหารใหม่ อาหารแห่งอนาคต : พลิกโฉมโปรตีนเกษตร เมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2564

ลิงค์ https://youtu.be/8Lm_f852K3c

ครั้งที่ 3 โปรตีนทางเลือก..อาหารใหม่ อาหารแห่งอนาคต : แมลงกินได้ เมื่อวันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2564

ลิงค์ <https://youtu.be/7Kp8mOpB8dk>

ความร่วมมือจัดตั้งห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพข้าวเหนียว :

จัดการประชุมสัมมนาวิชาการนานาชาติเครือข่ายการวิจัยลุ่มน้ำโขงด้านความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหารในกลุ่มอาเซียน ครั้งที่ 7 แบบออนไลน์ (The 7th Consultative Meeting on Cooperative Research and Development towards Sustainable Development) ในหัวข้อเรื่อง Rice Biodiversity and Climate Change: Conservation and Value Creation towards Food Security, Nutrition and Food Safety, (with emphasis on glutinous rice)” ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทศไทย เมื่อวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2563

การบริหารจัดการเพื่อพัฒนา Food Valley ภาคกลาง :

สื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ RAINS for Thailand Food Valley ภาคกลาง

- การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว

โครงการวิจัย เรื่อง “การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์”

หัวหน้าโครงการ : นายประมวล ทรายทอง

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมทุนกับ บริษัท เอิร์ธบอร์น จำกัด

สามารถรับชมได้ที่ <https://youtu.be/xEW-e62USPM>

- อาหารว่างจากเศษเหลือของกระบวนการแปรรูปน้ำปลา

โครงการวิจัย เรื่อง “ผลิตภัณฑ์อาหารเศษเหลือของกระบวนการแปรรูปเนื้อปลา”

หัวหน้าโครงการ : ผศ.ดร.กนกรัตน์ ลิ้มปิโสภณ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ร่วมกับ บริษัท การ์ดิเนียร์ อิมพอร์ต แอนด์ เอ็กซ์พอร์ต จำกัด

สามารถรับชมได้ที่ <https://youtu.be/t-0R7ZrCLdM>

- ลูกอมพรอปอลิส

โครงการวิจัย เรื่อง “เพื่อประยุกต์ใช้สารสกัดพรอปอลิสในผลิตภัณฑ์ขนมหวานเพื่อสุขภาพ เพิ่มมูลค่าให้กับ พรอปอลิส จากอุตสาหกรรมเลี้ยงผึ้งในประเทศไทย”

หัวหน้าโครงการ : ผศ.ดร.จิตศิริ ราชตะนะพันธ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ บริษัท เฮเวน เอิร์ธ จำกัด

สามารถรับชมได้ที่ <https://youtu.be/g3XJxVplzQQ>

การจัดประชุมวิชาการ/การจัดฝึกอบรม/ร่วมจัดนิทรรศการ :

เข้าร่วมจัดแสดงนิทรรศการเผยแพร่ผลงานของศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร ในงานโพรแพคเอเชีย 2020 (ProPak Asia 2020 - The 28th International Processing and Packaging Technology Event for Asia

)ง

านแสดงสินค้าอุตสาหกรรมและเทคโนโลยีด้านการผลิต การแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ แห่งภูมิภาคเอเชีย ครั้งที่ 28 ณ ฮอลล์EH 102-106 ไบเทค บางนาเมื่อวันที่ 20 – 23 ตุลาคม พ.ศ. 2563

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับเชิญจากบริษัท บางกอก ฟลาวมิลล์ จำกัด ในการบรรยายให้ความรู้ด้านระบบคุณภาพ GHPs & HACCP แก่พนักงานและหัวหน้างาน โดยมี ผศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล และ ผศ.ดร.จิตศิริ ราชตะนะพันธ์ อาจารย์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บรรยายหลักสูตร General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev. 5 2020 ณ บริษัท บางกอกฟลาวมิลล์ จำกัด จังหวัดสมุทรปราการเมื่อวันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2563

ถ่ายคลิปประชาสัมพันธ์ หลักสูตรการฝึกอบรม GHPs / HACCP Rev. 5” เพื่อนำเสนอข้อมูลมาตรฐานหลักการทำไปสำหรับสุขลักษณะอาหาร โดยแบ่งมาตรการเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1.การควบคุมทั่วไปด้วยการปฏิบัติที่ดีทางสุขลักษณะ (Good Hygienic Practices GHP)

2.การควบคุมที่เฉพาะเจาะจงกับอันตราย ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และ

3.การควบคุมทั่วไปด้วย GHP

ตามร่างประกาศ General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and The Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCPs) System หรือเรียกว่า GHPs / HACCP Rev. 5 (2020) ของ Codex Alimentarius โดยมี ผศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล และ ผศ.ดร.จิตศิริ ราชตะนะพันธ์ อาจารย์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นวิทยากร เผยแพร่ทางเฟสบุ๊คของนิตยสารอินโนแล็บ <https://fb.watch/4fT4>

[O_dGVg/](https://fb.watch/4fT4)

เมื่อวันที่ 13

มีนาคม พ.ศ. 2564

ผศ.ดร.วราภา มหากาญจน์กุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สวพ. มก.) และผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) บรรยายหัวข้อ “มุมมองของสตรีในการเป็นผู้นำเพื่อผลักดันการทำงานด้านการวิจัยและพัฒนาในอุตสาหกรรมอาหาร” งาน “Empowering Female Leader – บทบาทของสตรีไทยในอดีตปัจจุบันและอนาคต” ที่จัดขึ้นภายในงาน

V-Connect Asia Edition ที่สิงคโปร์

<https://www.youtube.com/watch?v=mSwwkLhV9hg>

และ

<https://www.facebook.com/266000753504338/posts/4110661092371599/?d=n>

เมื่อวันที่ 24 กันยายน พ.ศ. 2564

การพัฒนาเว็บไซต์ :

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

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

