



กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กรมวิทยาศาสตร์บริการ นำ 3 เทคโนโลยีอาหารตอบโจทย์วิถีชีวิตคนไทยและพร้อมถ่ายทอดให้
ผู้ประกอบการ เข้าร่วมจัดแสดงภายในงาน THAILAND TECH SHOW 2019



วันที่ 5 กันยายน 2562 นางสาวนงนุช เมธียนต์พิริยะ ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร รักษา
ราชการแทนการผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมงาน THAILAND TECH SHOW 2019 ภายใต้
แนวคิด “นวัตกรรม 360 องศา เพื่อความยั่งยืน” เพื่อเสริมความเข้มแข็งของธุรกิจเทคโนโลยีด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ
นวัตกรรม (วทน.) แบบครบวงจรอย่างยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก ดร.อัจฉรา วงศ์แสงจันทร์ รองปลัดกระทรวง อว. เป็นประธานเปิด
งาน ณ คอนเวนชันเซ็นเตอร์ ชั้น 22 เซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์

ทั้งนี้ กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดย สำนักเทคโนโลยีชุมชน นำผลงานเทคโนโลยีด้านอาหารเข้าร่วมจัดแสดง รวม 3 ผลงาน
ได้แก่ เทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาต้มเพื่อลดสารปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ เทคโนโลยีการผลิตขนมคบเคี้ยวไขมันต่ำอบกรอบด้วย
ไมโครเวฟ และเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มน้ำห้วปลีสผสมสมุนไพรพร้อมดื่มตอบโจทย์กระตุ้นสร้างน้ำนมแม่ ซึ่งทั้ง 3 เทคโนโลยีนี้
พร้อมถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการไทยเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรม มุ่งหวังให้ผู้ประกอบการได้เสริมความเข้มแข็งให้ธุรกิจของตนเอง
เป็นนวัตกรรมเชิงพาณิชย์ได้ โดยผู้ประกอบการที่สนใจจะได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากนักวิจัยและนักพัฒนาเทคโนโลยีของกรม
วิทยาศาสตร์บริการ ที่จะส่งผลให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและมาตรฐาน ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค