



กรมวิทยาศาสตร์บริการ  
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมมือ มรภ.ภูเก็ต พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่  
ด้วยศาสตร์ Molecular Gastronomy ยกระดับการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น



วันที่ 8 - 9 กุมภาพันธ์ 2565 กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กองเทคโนโลยีชุมชน โดยทีมนักวิทยาศาสตร์ของกลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้ศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ : Molecular Gastronomy” วัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนากระบวนการผลิต ยกย่องคุณภาพผลิตภัณฑ์ ภายใต้แนวคิด Kitchen Experiments สู่การต่อยอดนวัตกรรมองค์ความรู้ ได้ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ๆ เกิดการสร้างรายได้ในชุมชนเพิ่มขึ้น มีผู้ประกอบการให้ความสนใจเข้าร่วมจำนวน 35 คน ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต

การดำเนินงานที่สำคัญ วศ. บูรณาการความร่วมมือกับ มรภ.ภูเก็ต เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ชุมชน ในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต พังงา และกระบี่ โดยสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่ พบว่ามีความต้องการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น วศ. จึงได้พัฒนาด้าน Food Innovation ด้วยการประยุกต์ใช้ วทน. เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีเอกลักษณ์ และรูปแบบที่น่าสนใจ ดึงดูดผู้บริโภค โดยเฉพาะศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ : Molecular Gastronomy (MG) ซึ่งเป็นการประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์ เคมี ฟิสิกส์ มาใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหาร เพื่อช่วยปรับปรุงคุณภาพ ลดระยะเวลากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างอาหารรูปแบบใหม่ และคงคุณค่าทางอาหารไว้ใกล้เคียงของเดิม ได้แก่ การแปรรูปเนื้อสัตว์ด้วยวิธีซูสวีด (Sous – Vide) เพื่อปรับปรุงลักษณะเนื้อสัมผัสและลดระยะเวลาในการปรุงอาหาร วิธีการแช่แข็งแบบรวดเร็ว (Flash Frozen) ร่วมกับเทคนิค

การตกผลึกน้ำตาลและขึ้นรูปเป็นโครงข่ายรังผึ้ง: Honey Comb การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์โดยใช้เทคนิคเจลหุ้มเป็นทรงกลม (Spherification) และการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์โดยใช้สตาร์ชเป็นตัวยึดเกาะเป็นภาชนะที่สามารถทานได้ (Edible cups) ที่กำลังได้รับความนิยม เพื่อออกแบบอาหารให้มีความหลากหลาย และเปิดประสบการณ์ใหม่ในการรับประทานอาหารของผู้บริโภค

ทั้งนี้ กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จะร่วมผลักดันและติดตามผลลัพธ์ที่ได้จากการเข้าร่วมฝึกอบรม เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการให้นำองค์ความรู้ไปพัฒนาต่อยอด ตลอดจนสามารถนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม ทันต่อการเปลี่ยนแปลงสถานการณ์ในปัจจุบันและอนาคต ส่งผลให้สามารถพึ่งตนเอง สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับชุมชนต่อไป