



พัฒนางานวิจัย ก้าวไปกับ วิช.

อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทำให้ชาวต่างชาติ นิยมบริโภค จากข้อมูลของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ มีร้านอาหารไทยทั่วโลกกว่าหนึ่งหมื่นแห่ง โดยประเทศสหรัฐอเมริกา มีมากที่สุดจำนวน 4,218 แห่ง รองลงมาคืออังกฤษ ออสเตรเลีย แคนาดา และญี่ปุ่น จากความสำคัญดังกล่าว สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ได้ทุนสนับสนุนการวิจัยแก่ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ตั้งแต่ปี 2547 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน โดยให้ความสำคัญกับการนำเอาผลิตภัณฑ์อาหารไทยให้หลากหลายและศึกษาค้นคว้าด้านสุขภาพของอาหาร ซึ่งสถาบันค้นคว้าได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคและน้ำปรุงรสพร้อมปรุงจำนวน 40 ชนิด โดยในส่วนของผลิตภัณฑ์อาหารไทยแบ่งเป็น 4 ประเภท คือ ประเภทที่ 1 ผลิตภัณฑ์น้ำปรุงรส 18 ชนิด ได้แก่ น้ำปรุงรสผักไทย น้ำปรุงรสอัมมิต น้ำปรุงรสข้าวผัดกะเพรา น้ำปรุงรสต้มยำ น้ำปรุงรสผัดเผ็ด น้ำส้ม น้ำปรุงรสต้มยำ น้ำปรุงรสผัดขี้เมา น้ำปรุงรสผัดกะเพรา น้ำปรุงรสผัดขี้เมา และน้ำปรุงรสซอสอัมมิต

ผลิตภัณฑ์อาหารไทยพร้อมบริโภคและน้ำปรุงรสพร้อมปรุง

ประเภทที่ 2 ผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูป 11 ชนิด ได้แก่ ไก่ผัดเผ็ด แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ น้ำยาปลา (วุ้นขามจีน) ไข่ไก่ ผัดพริกขิงหมู ข้าวต้มหมู น้ำข้าวซอยเนื้อ น้พริกคั่ว และข้าวเหนียวคำเป็อกเผือก

ประเภทที่ 3 ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดรสชาติไทยๆ ที่เน้นสีสันของข้าวผัด 6 ชนิด คือ ข้าวผัดเขียวหวาน ข้าวผัดส้มยำกุ้ง ข้าวผัดหัวปลีขิงหมู ข้าวผัดกะปิ ข้าวผัดขี้เมา และข้าวผัดน้ำ

ประเภทที่ 4 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสไทย 4 ชนิด คือ ซุปต้มยำ ซุปแกงเลียง ซุปเขียวหวาน ซุปต้มยำไก่ และ ซุปแกงป่า มีลักษณะเป็นซุปรูปที่เป็นส่วนผสมที่เป็นพืชสมุนไพรให้ละเอียด และรับประทานส่วนผสมที่เป็นพืชสมุนไพรได้ทั้งหมด



สินค้าต่างๆ ควรพัฒนาและสนับสนุนอุตสาหกรรมส่งออกอาหารไทย

ส่วนการวางแผนในการทำให้อาหารไทยสามารถแข่งขันกับอาหารของประเทศอื่น ๆ และผลักดันให้อาหารไทยไปสู่ระดับโลก ๆ ควรมีการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ข้อมูลความรู้จากงานวิจัยในวารสารและผู้ประกอบการจัดทำอาหารไทยในเทศกาลต่างๆ ที่จัดขึ้นในต่างประเทศ เพื่อนำเสนออาหารไทยออกมอม

เนื่องจากต้นตำรับอาหารไทยมาจากภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมาช้านาน - ดังนั้นเพื่อให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง จึงต้องวิจัยให้ทันสมัยเป็นรูปธรรมถึงกลุ่มผู้บริโภคของอาหารไทยและศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคของแต่ละประเทศ แต่ละกลุ่มและวิเคราะห์ถึงศึกษาถึงวิถีชีวิตอาหารไทย พร้อมปรุงพร้อมบริโภคต่าง ๆ

นอกจากนี้ วช. ได้ให้ทุนอุดหนุนการวิจัยเพื่อค้นหาองค์ความรู้คุณค่าอาหารไทย ทางด้านสรรพคุณที่มีต่อสุขภาพ และการประชาสัมพันธ์อาหารไทยเพื่อสุขภาพด้วย ซึ่งการวิจัยพบว่าอาหารไทยมีคุณค่าที่สามารถเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ไปยังกลุ่มเป้าหมายต่างๆ ในต่างประเทศได้อย่างดี คณะผู้วิจัย ได้มีโอกาสนำผลงานวิจัยไปจัดแสดง และสาธิตการประกอบอาหารรวมทั้งประชาสัมพันธ์ผลต่อสุขภาพคนไทยให้พร้อมทั้งฝึกอบรมพ่อครัวแม่ครัวไทย เพื่อเพิ่มทุนประสบการณ์และเทคนิคการประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อยตรงตามรสนิยมการบริโภคอาหารของ

ชาวต่างชาติ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ มาเลเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีนและประเทศต่าง ๆ ในยุโรป รวมทั้งจัดทำ Website.thaifoodtotheworld.com นอกจากคุณภาพโดดเด่นของรสชาติและความสวยงามแล้วกลุ่มประโยชน์ของสมุนไพรที่มีสรรพคุณเป็นยา สามารถใช้ใช้ป้องกันและรักษาโรคได้ เช่น ค้านโรคมะเร็ง ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ เป็นต้น นอกจากนี้ อาหารไทยยังแสดงถึงความอ่อนน้อมถ่อมตนของวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของแต่ละภูมิภาค

ส่วนด้านการส่งเสริมและบูรณาการให้อาหารไทยเป็นอาหารที่สุขภาพดีนั้นควรเน้นส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัยหรือผลงานต่างๆ ที่มุ่งเน้นในเรื่องของอาหารสุขภาพ เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้สุขภาพดีขึ้นร่างกายที่แข็งแรง นอกเหนือการปรับรสชาติให้เหมาะสมกับชาวต่างประเทศที่ไม่นิยมรับประทานอาหารรสจัดแล้วคงเอกลักษณ์ และคุณค่าทางสารโภชนาการ โดยเฉพาะสารจากสมุนไพรที่มีคุณสมบัติในการป้องกันโรค ควรมีการจัดให้มีเวทีการเสวนาระหว่างนักวิชาการและภาคธุรกิจร้านอาหารไทย ที่ประสบความสำเร็จ รวมทั้งประชาสัมพันธ์ด้านโภชนาการ โดยนักเศรษฐศาสตร์ นักมานุษยวิทยา เพื่อหาแนวทางที่เหมาะสมและชัดเจน และควรมีการประชาสัมพันธ์กลุ่มผู้บริโภค คุณค่าทางโภชนาการและรสชาติ ความอร่อยของอาหารไทย "บูรณาการให้อาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ" ผ่านทางเว็บไซต์ วารสารสื่อวิทยุ โทรทัศน์ หรืองานแสดง

อาหารไทยสู่ครัวเรือน และการทำอาหารไทยประยุกต์ เพิ่มบิวิจัยในการทำวิจัยเรื่องคุณค่าของอาหารไทยที่ปรับเปลี่ยน ๆ และการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบอาหารไทยที่สะดวกต่อการรับประทานที่คือวิจัยจนถึงระดับการผลิตในเชิงอุตสาหกรรม ควรมีการพัฒนาวิจัยนวัตกรรมที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัยในการนำมาประกอบอาหารทำอาหารไทย การบูรณาการคุณค่าโภชนาการเป็นหลัก เน้นการบริการ และรูปแบบการรับประทานที่สะดวกรวดเร็วขึ้น และที่สำคัญรัฐบาลควรเป็นผู้สนับสนุน ให้เป็นไทยพบในการผลักดันให้อาหารไทยไปสู่ความเป็นอาหารโลก และกำหนดอุตสาหกรรม เป็นแผนระยะสั้น /ระยะกลาง /ระยะยาว และวิจัยดำเนินการต่างชัดเจนเป็นรูปธรรม รวมทั้งสนับสนุนร้านอาหารไทยในต่างประเทศต่างจริงจัง โดยให้ทุนจากแหล่งเงินกู้ของรัฐในการพัฒนาร้านอาหารไทยด้วยเงินดอกเบี้ยต่ำ เพื่อเป็นการสร้างโอกาสให้อาหารไทยสามารถแข่งขันกับอาหารประเทศต่างๆ ได้อย่างมีศักยภาพและก้าวนำทางด้านอาหารระดับโลกต่อไป