

ปีที่ 31 ฉบับ 10736 วันอังคารที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2561 หน้า 24

# ‘ฟู้ดคอนเทสต์’ เวทีปั้นนวัตกรรมรุ่นใหม่

● บุษกร กุศล  
กรุงเทพฯธุรกิจ

อกไก่สะเต๊ะในรูปแบบโคน บัวลอยกากแก้วเหลือง วุ้นเส้นจากเปลือกเสาวรส ตัวอย่างผลงานบนเวทีประกวดนวัตกรรมอาหาร ที่กระตุ้นเยาวชนนิสิตนักศึกษาแสดงความสามารถในการพัฒนานวัตกรรมอาหาร เพื่อยกระดับและขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ

ได้ใจจัดงานคือสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) โดยโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร หรือฟู้ดอินโนโพลิสร่วมกับบริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ พร้อมเงินรางวัลรวมกว่า 4 แสนบาท และโอกาสเดินทางไปศึกษาดูงานประเทศญี่ปุ่น มีผู้เข้าแข่งขันทั้งสิ้น 72 ทีม ผ่านเข้ารอบคัดเลือก 16 ทีม

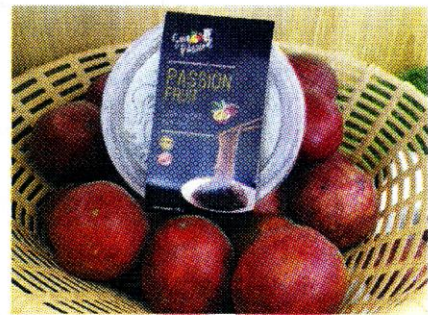
## นวัตกรรมจากรั้วมหาวิทยาลัย

อกไก่สะเต๊ะในรูปแบบโคนแทนสะเต๊ะไม้ ไอเดียสร้างสรรค์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มุ่งตอบสนองไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ที่ต้องการความสะดวกรวดเร็ว จึงพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งพร้อมรับประทาน เพียงนำไปอุ่นในไมโครเวฟ ขณะเดียวกันยังสะดวกสำหรับกระจายสินค้าได้ทั่วประเทศ ส่วนช่องทางการขายจะใช้วิธีการสื่อสารผ่านสื่อออนไลน์

ส่วนนิสิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ นำเสนอ “บัวลอยกากแก้วเหลือง” มุ่งลดการสูญเสียปัจจัยการผลิตต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ หรือกระบวนการ ด้วยการนำกากแก้วเหลืองมาอบแห้งผสมกับแป้งข้าวเหนียวให้เป็นวัตถุดิบทำบัวลอย แต่งเติมสีธรรมชาติจากอัญชันและแครอท จากนั้นนำไปอบควันเทียนกลบกลิ่นแก้วเหลือง ขณะที่กากแก้วเหลืองอีกส่วนหนึ่งนำมาบดเคลือบน้ำตาลโรยบนหน้าขนมหลังจากอุ่นด้วยไมโครเวฟ

กลุ่มเป้าหมายจะเป็นผู้สูงอายุที่มีปัญหาการเคี้ยว รวมทั้งต้องการสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะในกากแก้วเหลืองมีโปรตีน และใยอาหาร จึงสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือในโรงงานแทนส่งไปทำเป็นอาหารสัตว์ ขณะที่ทีมจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ นำเสนอ “วุ้นเส้นจากเปลือกเสาวรส” ที่ให้พลังงานต่ำ และช่วยต้านระบบขับถ่าย ถือเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคและผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก

ตัวอย่างผลงานประกวดอื่นๆ เช่น ซอสแกงเขียวหวาน และกระทังข้าวหอมมะลิอบกรอบจากมหาวิทยาลัยมหิดล, ไอวาม่วงอร้อย (whole mangua aroi) เป็นชีสจากมะม่วงจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นมพร้อมไขมันรสสารสกัดเปลือกแก้วมังกรจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี และ



ชาไทยโบราณอัดเม็ดจากมหาวิทยาลัยรังสิต

## เปิดเวทีค้นหานวัตกรรมหน้าใหม่

“อุปสรรคสำคัญในการพัฒนานวัตกรรมคือ ขาดผู้คิดค้นนวัตกรรมอาหาร จึงเป็นจุดเริ่มต้นของแนวคิดการจัดประกวดในระดับอุดมศึกษา เพื่อค้นหาทีมรุ่นใหม่ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร ที่สามารถ



ตัวอย่างผลงานประกวด “ฟู้ดอินโนโพลิส อินโนเวชั่น คอนเทสต์ 2017”

ต่อ ยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร หรือไปทำงานในบริษัทเอกชนด้านอาหาร ที่มีการลงทุนวิจัยและนวัตกรรมได้ทันที” **ลลانا ธีระนุสรณ์กิจ** ผู้อำนวยการอาวุโส ฝ่ายวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด กล่าว

“เนื่องจากนวัตกรรมอาหารจะช่วยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 5 เท่า และบางผลิตภัณฑ์อาจเพิ่มมูลค่าได้กว่า 10 เท่า หรือ 100 เท่า งานครั้งนี้มีหลายไอเดียที่สามารถนำไปต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ได้ด้วย ผู้ประกอบการที่สนใจสามารถซื้อไอเดีย หรือรับเด็ก ๆ กลุ่มนี้ไปทำงานด้วยได้” ลลانا กล่าว

**กิติพงศ์ พรหมวงศ์** เลขานุการ สวทช. กล่าวว่า เวทีนี้ค้นหา นวัตกรรมรุ่นใหม่ด้านการสร้างนวัตกรรมอาหาร เพื่อให้สามารถต่อยอด

ไปสู่การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร หรือ มีโอกาสในการเข้าไปทำงานในบริษัทเอกชน ด้านอาหารที่มีการลงทุนวิจัยและนวัตกรรม รวมถึงจะมีโอกาสนำเสนอแผนธุรกิจเพื่อ แสวงหาการลงทุนในอนาคต

ฟู้ดอินโนโพลิสได้เตรียมความพร้อมให้กับผู้เข้าแข่งขันผ่านการบ่มเพาะทั้งการใช้กระบวนการคิดที่อาศัยการทำความเข้าใจ ในปัญหาต่างๆ โดยที่ผู้ใช้เป็นศูนย์กลางและ นำเอาความคิดสร้างสรรค์รวมถึงมุมมอง จากคนหลายๆ สาขา มาสร้างไอเดีย แนวทาง การแก้ไข และนำแนวทางต่างๆ มาทดสอบ และพัฒนา เพื่อให้ได้แนวทาง หรือนวัตกรรม ที่ตอบโจทย์กับผู้ใช้ และสถานการณ์นั้นๆ ทำให้ได้ผลงานนวัตกรรมที่ดี และเกิด ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรมทั้งในด้าน คุณภาพ นวัตกรรมและการตลาด