

ปีที่ 31 ฉบับ 10779 วันพุธที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2561 หน้า 24

นวัตกรรมเกษตร-อาหาร ปูทางขยับไทยแลนด์4.0

กรุงเทพธุรกิจ ● ชมวิวาฟเฟิลกรอบ จากข้าวเจ้าและโยเกิร์ตถ้วยเหลืองพร้อมตีผสมฟักทอง สำหรับผู้ที่แพ้งาข้าวสาลีและแพ้นมวัว ผลงานวิจัยที่อยู่ระหว่างถ่ายทอดสิทธิให้ผู้ประกอบการโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ องค์กรที่พ่นำขับเคลื่อนวิจัยและนวัตกรรมสู่ภาคเกษตร-อาหารตามนโยบายไทยแลนด์ 4.0

สองผลงานไฮไลต์นี้คิดค้นพัฒนาสูตรโดย รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด อาจารย์ประจำภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร โดยผลิตภัณฑ์แรกผลิตจากข้าวเจ้า 100% ขณะนี้ได้รับความสนใจที่จะนำไปผลิตเพื่อจำหน่ายในช่องทางโมเดิร์นเทรด แต่ยังไม่สามารถขยายระยะเหี้ยมเนื่องจากอยู่ระหว่างการเจรจาสัญญาขั้นสุดท้ายกับผู้ประกอบการก่อนใช้สิทธิ์

3แพลตฟอร์มขยับไทยแลนด์ 4.0

นายสุวิทย์ เมษินทรีย์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวว่า ม.เกษตรฯ จะต้องร่วมเป็นเสาหลักในการขับเคลื่อนองค์ความรู้จากงานวิจัยมาเชื่อมโยงกับภาคธุรกิจ เพื่อประโยชน์สูงสุดแก่เกษตรกร ซึ่งเป็นคนส่วนใหญ่ของประเทศ โดยเชื่อมโยงกับที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (ทปอ.) ในลักษณะของการสร้างแพลตฟอร์มการทำงานร่วมกันเป็นเครือข่ายระดับโลก

“สิ่งสำคัญในการสร้างมูลค่าให้การเกษตรไทย คือ ทำอย่างไรให้การวิจัยไม่ใช่เพื่อวิจัย แต่เป็นวิจัยเพื่อธุรกิจ ทำน้อยแต่ได้มาก ซึ่งตอนนี้ ม.เกษตรฯ ถอดรหัสนี้ได้ และนำมาใช้ให้เกิดผลสูงสุด ขณะที่นวัตกรรมก็ต้องสามารถขับเคลื่อนธุรกิจได้ด้วย”

ทั้งนี้ รัฐบาลเห็นความสำคัญของการขับเคลื่อนประเทศด้วยนวัตกรรม จึงจัด

วางโครงสร้างพื้นฐานด้าน วทน. ขับเคลื่อนไทยแลนด์ 4.0 อย่างเป็นทางการผ่าน 3 แพลตฟอร์มหลัก ประกอบด้วย

1. ไบโอ-ดิจิทัล แพลตฟอร์ม ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีที่มีฐานจากรหัสพันธุกรรมและชีวโมเลกุล และดิจิทัลเดต้าทางกระทรวงวิทยาศาสตร์ เตรียมโครงการสำคัญรองรับหลายโครงการ อาทิ ธนาคารชีวภัณฑ์ ธนาคารพันธุกรรม โรงงานปลูกผัก และ Bioinformatics เป็นส่วนหนึ่งในการขยายองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับนวัตกรรมเพื่อการเกษตร โดยมีพื้นฐานมาจากความหลากหลายทางชีวภาพ

2. ไซเบอร์-ฟิสิกัล แพลตฟอร์ม เพื่อเตรียมรับมือการเปลี่ยนแปลงในอนาคตที่จะมีทั้งระบบการผลิตที่สามารถมองเห็นและสัมผัสได้ทางกายภาพ รวมถึงแพลตฟอร์มการทำงาน การซื้อขาย ตลอดจนการให้บริการที่อยู่ในโลกไซเบอร์ควบคู่กันไป โดยมีเทคโนโลยีสำคัญ อาทิ การประมวลผลประสิทธิภาพสูง สมาร์ทบิสซิเนส บล็อกเชน และการวิเคราะห์ข้อมูล

3. เอิร์ธ-สเปซ แพลตฟอร์ม ครอบคลุมทั้งด้านอาหารในอนาคต ชีวการแพทย์ พลังงานทางเลือก การจัดการน้ำและทรัพยากร และภัยพิบัติต่างๆ ตลอดจนการจัดการที่เกี่ยวกับดาวเทียมและอวกาศ และอุตสาหกรรมป้องกันประเทศ เป็นต้น

ทปอ.จัดงบประมาณวิจัยลงถึง

ด้านนายกฤษฎพงษ์ กิรติกร นายกสมาคมวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวว่า มหาวิทยาลัยได้รับงบจาก ทปอ. 438 ล้านบาท เพื่อต่อยอดงานวิจัยออกสู่ตลาดผ่านโครงการเกษตร อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อขับเคลื่อนไทยแลนด์ 4.0 และ 294 ล้านบาท ผ่านโครงการอินโนเวชันขั้นด้านเกษตรและอาหาร เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้เศรษฐกิจฐานรากด้วยนวัตกรรม



นักวิจัย ม.เกษตรศาสตร์ อยู่ระหว่างเจรจาถ่ายทอดผลงานวิจัยแก่ผู้ประกอบการ

ขณะนี้ดำเนินการคืบหน้าไปแล้ว 80% สามารถถ่ายทอดผลงานวิจัยแก่ผู้ประกอบการ และเกษตรกร ได้ตามเป้าหมาย คาดว่า ปีนี้จะมีงานวิจัยที่ต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ได้ไม่ต่ำกว่า 20-30% จากทั้งสิ้น 119 ผลงาน แต่หากเกินกว่า 50% มีความเป็นไปได้ว่าในปีหน้าจะจัดนิทรรศการนำเสนอผลงานแก่ผู้ประกอบการ เพื่อเจรจาธุรกิจเพิ่มเป็นปีละ 2 ครั้ง

รศ.กมลวรรณ กล่าวว่า วาฟเฟิลจากข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลี เป็นจุดขายที่เหมาะกับผู้บริโภคที่แพ้กกลูเตนในแป้งสาลี ขณะเดียวกันตอบโจทย์ผู้บริโภคต่างประเทศที่ส่วนใหญ่แพ้กกลูเตน พัฒนาโดยนำความรู้ด้านเทคโนโลยีการอบร่วมกับการใช้ส่วนผสมที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสกรอบ บรรจุในถุงอะลูมิเนียมพอยล์เคลือบพลาสติก และใส่กล่องกระดาษอีกชั้นหนึ่ง จึงมีอายุการเก็บรักษาไม่น้อยกว่า 6 เดือน

นอกจากนี้ยังได้พัฒนาโยเกิร์ต ถั่วเหลืองพร้อมตีผสมฟักทอง ซึ่งเป็นการพัฒนาเครื่องตีนมใหม่โดยใช้โปรตีนจากถั่วที่ไม่ไขมัน ดังนั้น ผู้ที่แพ้โปรตีนนมหรือรับประทานอาหารมังสวิรัตินวมถึงผู้สูงอายุสามารถบริโภคได้ นอกจากนี้โปรตีนแล้วยังเสริมฟักทองที่เป็นแหล่งของเบต้าแคโรทีนเข้าไปด้วย โดยได้พัฒนาปรับปรุงให้มีกลิ่นถั่วเหลืองอ่อนๆ และรสชาติกลมกล่อมน่ารับประทาน

ปัจจุบันในตลาดยังไม่มีโยเกิร์ตพร้อมตีมาจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์นี้จึงเป็นรายแรกในตลาดไทยล่าสุดได้รับการติดต่อขอรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากบริษัท แอปเปิ้ลโฮลดิ้ง จำกัด ซึ่งมีพื้นฐานในการผลิตเครื่องตีเพื่อสุขภาพอยู่แล้ว