

สวัสดี

ผู้อ่านวารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการทุกท่าน เช่นเคยกับคอลัมน์ Special Guest ที่จะพาทุกท่านมารู้จักกับ วศ. มากยิ่งขึ้น ผ่านมุมมองของผู้รับบริการของเรา และเฝ้ารอเชิญสุดพิเศษของเราในฉบับนี้ คือ ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ ในหลักสูตร “การพัฒนานวัตกรรมอาหารอันชาญฉลาด (Smart Food Development)” ซึ่งจัดขึ้นโดยกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร แต่ละท่านได้รับประโยชน์อะไรจากการสัมมนาครั้งนี้บ้าง เราไปติดตามกันเลย



เริ่มที่ท่านแรก **คุณทองเลิศ สอนจันทร์ ประธานกลุ่มทอผ้า บ้านหนองหญ้าปล้อง จ.ขอนแก่น** คุณทองเลิศ เล่าว่า “กลุ่มทอผ้าบ้านหนองหญ้าปล้อง รวมตัวกันก่อตั้งกลุ่มทอผ้าไหมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพราะใช้การย้อมสีจากธรรมชาติ ผ่านกรรมวิธีแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่ได้รับการสืบทอดต่อ ๆ กันมา จนทำให้ผ้าทอของเราเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม โดยเราริเริ่มจากรวมตัวกันของชาวบ้านเพียง 30 คน เรียนรู้การเลี้ยงไหมอีรี่ แบบลองผิดลองถูกมากกว่า 10 ปี จนในวันนี้คนในชุมชนเกือบทุกหลังคาเรือนในหมู่บ้านหนองหญ้าปล้องมีการเลี้ยงไหมอีรี่เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว การได้เข้าร่วมอบรมกับกรมวิทยาศาสตร์บริการครั้งนี้ เป็นประโยชน์อย่างมาก ในการนำองค์ความรู้ที่ได้ไปต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากไหมอีรี่ เพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน นำไปสู่การสร้างรายได้ และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนต่อไป”

ท่านต่อไป **คุณวิรัช ไนทอง ประธานกรรมการ บริษัท โจว ออร์แกนิก จำกัด**

“บริษัทของเราได้มีการศึกษาและผลิตอาหารแปรรูปเบื้องต้นในรูปแบบอาหารทดแทนโปรตีนทั้งสำหรับคนและสัตว์ การได้เข้ามาอบรมทางวิชาการเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารโปรตีนจากแมลงกับกรมวิทยาศาสตร์บริการครั้งนี้ ถือเป็นโอกาสอันดีที่จะได้นำเอาองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เข้ามาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาและต่อยอดธุรกิจการแปรรูปอาหาร อีกทั้งได้ทราบแนวทางการตรวจวิเคราะห์โปรตีนในแมลง และที่สำคัญทำให้เราเข้าใจกับกรมวิทยาศาสตร์บริการในบทบาทของห้องปฏิบัติการที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารในแมลงอีกด้วย ซึ่งเป็นกระบวนการที่สำคัญอย่างมากในการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เนื่องจากปริมาณสารอาหารในแมลงแต่ละพื้นที่นั้นจะให้สารอาหารในปริมาณที่ต่างกัน ดังนั้น การจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ประสบผลสำเร็จ เราจำเป็นต้องทำความเข้าใจกับวัตถุดิบหลักของเราเป็นอย่างดีก่อน” คุณวิรัชกล่าว



- สำหรับผู้ที่สนใจการพัฒนานวัตกรรมอาหาร สามารถติดต่อขอรับคำปรึกษาได้ที่ กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร เบอร์โทรศัพท์ 0 2201 7419