

## รัฐมนตรี “ศุภมาส” ห่วงใยประชาชนช่วงเทศกาลสงกรานต์ แนะนำให้ใช้ “ดินสอพอง” ที่มีมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัย

นางสาวศุภมาส อิศรภักดี รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (อว.) มอบหมายให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ตรวจสอบคุณภาพของดินสอพองที่วางขายในท้องตลาด พบว่า มีดินสอพองปลอมถึงร้อยละ 42.6 โดยประชาชนสามารถตรวจสอบได้ด้วยตนเองด้วยการใช้น้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชูหยดลงในดินสอพอง หากเกิดฟองฟูแสดงว่าเป็นดินสอพองแท้ แต่หากไม่เกิดปฏิกิริยาใด ๆ แสดงว่าเป็นดินสอพองปลอม ทั้งนี้ วศ.อว. ขอให้ขอแนะนำประชาชนในการสังเกตบรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ว่าอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ดีหรือไม่ หากเป็นแบบของหรือแบบกระปุกพลาสติก ก็ควรเลือกบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท สะอาด ไม่ชำรุดหรือฉีกขาด พร้อมกับอย่าลืมตรวจสอบฉลากด้วยว่ามีส่วนประกอบ ชื่อแหล่งที่ผลิต และเครื่องหมายการค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. หรือเครื่องหมาย OTOP ที่รับรองมาตรฐานว่าเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)



## กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดกิจกรรม

### “รดน้ำขุ่มฉ่ำ ฟังธรรมขุ่มใจ วศ.อนุรักษ์ประเพณีไทย สานสายใยผู้อาวุโส ประจำปี 2567”

กรมวิทยาศาสตร์บริการจัดงาน “รดน้ำขุ่มฉ่ำ ฟังธรรมขุ่มใจ วศ.อนุรักษ์ประเพณีไทย สานสายใยผู้อาวุโส ประจำปี 2567” วัตถุประสงค์การจัดงานเพื่อส่งเสริม พัฒนาคุณธรรม และจริยธรรมของบุคลากร วศ. ตลอดจนรณรงค์ให้ข้าราชการ เจ้าหน้าที่ของกรมฯ ตระหนักในคุณค่า ยกย่องเชิดชู และให้ความสำคัญกับผู้สูงอายุที่สร้างคุณประโยชน์แก่กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยในช่วงเช้าได้จัดให้มีกิจกรรมทำบุญตักบาตรพระราชวิสุทธิประชาชนาถ (อลงกต ดิกขพลโณ) วัดพระบาทน้ำพุ อ.เมือง จ.ลพบุรี พร้อมฟังธรรมะดี ๆ เพิ่มพูนปัญญา นำแนวคิดและคติธรรมไปใช้ในชีวิตประจำวัน และในภาคบ่ายเป็นกิจกรรม วศ.อนุรักษ์วัฒนธรรมไทย สร้างสายใยผู้อาวุโส ซึ่งเป็นกิจกรรมสงฆ์นำพระพุทธรูปประจำ วศ. และรดน้ำขอพรผู้อาวุโส เพื่อเป็นสิริมงคลของชีวิตในโอกาสเริ่มต้นปีใหม่ไทย

## ทอรุ่งเรืองยืนยันข้อมูลวิทยาศาสตร์ วศ.อว “แกงไตปลา” อาหารอัตลักษณ์ปักษ์ใต้ของไทย มีประโยชน์สูงต่อสุขภาพ

นายแพทย์รุ่งเรือง กิจผาติ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กระทรวง อว. ออกมาเปิดเผยเกี่ยวกับกรณีเว็บไซต์ต่างประเทศจัดอันดับให้ “แกงไตปลา” ของประเทศไทย ได้อันดับ 1 เมนูยอดแห่งของโลก โดยระบุว่า แกงไตปลาเป็นอาหารที่เป็นภูมิปัญญาชาวปักษ์ใต้ จากข้อมูลศูนย์วิทยาศาสตร์ วศ.อว. ยืนยันว่าแกงไตปลาเป็นเมนูสำหรับผู้รักสุขภาพอย่างแท้จริง มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย เนื่องจากมีส่วนประกอบของสมุนไพรหลากหลายชนิด มีโปรตีนสูงจากปลาแห้ง และให้พลังงานต่ำ เป็นผลดีต่อสุขภาพ โดยในท้องตลาดนอกจากจะมีแกงไตปลาสดจำหน่ายแล้ว ผู้บริโภคยังสามารถหาซื้อแกงไตปลาสำเร็จรูปได้อีกด้วย การซื้อผลิตภัณฑ์แกงไตปลาสำเร็จรูปควรสังเกตผลิตภัณฑ์ที่ได้เครื่องหมาย อย. (มาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) หรือ มผช. (มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน) เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความปลอดภัย





## วศ.อว. ปลื้ม 2 ข้าราชการพลเรือนดีเด่น รับมอบเกียรติบัตรและเข็มเชิดชูเกียรติ จาก รมว.อว. “ศุภมาส” เนื่องในวันข้าราชการพลเรือน



นางสาวศุภมาส อิศรภักดี รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (อว.) เป็นประธานมอบเกียรติบัตรและเข็มเชิดชูเกียรติข้าราชการพลเรือนดีเด่น พร้อมมอบใบประกาศเกียรติคุณคนดีศรี อว. ประจำปี พ.ศ. 2566 โดยมี 2 ข้าราชการดีเด่นของกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้รับการเชิดชูเกียรติในครั้งนี้ ได้แก่ นายกรธรรม สิริกุล นักวิทยาศาสตร์เชี่ยวชาญ (ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านฟิสิกส์และวิศวกรรม) ผู้มีผลงานโดดเด่นในการพัฒนาเครื่องมือวิทยาศาสตร์ต่าง ๆ มากมาย และนายเกียรติไกร นาคะเกศ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ ผู้ผลักดันการบริหารจัดการให้ วศ. เป็นหน่วยรับรองความสามารถบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาค่าควบคุมและจัดการสารเคมีในห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17024 โดยทั้ง 2 ท่าน ได้ทุ่มเทปฏิบัติหน้าที่อย่างเต็มกำลังความสามารถ นับเป็นบุคคลทรงคุณค่าของชาว วศ.อว. และเป็นแบบอย่างในการสร้างแรงบันดาลใจให้กับบุคลากร วศ. ในการปฏิบัติหน้าที่และกระทำความดีเพื่อส่วนรวมต่อไป

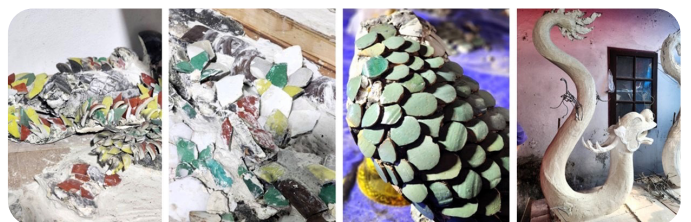
## นักวิจัยฯ วศ.อว. สร้างชื่อรับรางวัลระดับนานาชาติ “ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมฆ่าเชื้อในรถพยาบาลฉุกเฉิน”



นางสาวพรรณนัย ไชยมงคล นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ วศ.อว. นำผลงาน “นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ด้านการทำความสะอาดฆ่าเชื้อในรถบริการการแพทย์ฉุกเฉิน” เข้าร่วมประกวดผลงานนวัตกรรมในงาน International Exhibition of Inventions in the Middle East ณ ประเทศคูเวต ซึ่งจัดโดย Kuwait Science Club ในพระอุปถัมภ์ของเจ้าผู้ครองรัฐคูเวต ซึ่งเป็นตัวแทนจากประเทศไทยเข้าประกวดและได้รับรางวัลระดับนานาชาติในครั้งนี้ โดยผลงานดังกล่าวเกิดขึ้นจากการวิจัยและพัฒนา ร่วมกับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันการแพทย์ฉุกเฉินแห่งชาติ และศูนย์ความเป็นเลิศด้านชีววิทยาศาสตร์

## วศ.อว. นำวิทยาศาสตร์ขับเคลื่อนงานเซรามิก “กระเบื้องศิลปะโบราณ” ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจมูลค่ากว่า 1 หมื่นล้านบาท

วศ.อว. เร่งดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งเสริมสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีชุมชนด้วยการพัฒนาและฟื้นฟูกระบวนการผลิตกระเบื้องโบราณเพื่อการบูรณะงานและอุตสาหกรรมระดับชุมชน เช่น ประติมากรรมมิ่งกรจินศาลเจ้า “เกียนอันเกง” ซึ่งเป็นที่ประดิษฐานส่วนองค์พระโพธิสัตว์อวโลกิเตศวร เป็นศาลเจ้าเก่าแก่ของกลุ่มชาวจีนฮกเกี้ยนในย่านชุมชนกุฎีจีน อันเป็นมรดกทางวัฒนธรรมความศรัทธาไทย - จีน สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น อายุกว่า 200 ปี และขยายไปยังพื้นที่อื่น ๆ ทั่วประเทศและลงสู่ภาคอุตสาหกรรมชุมชนให้คงอัตลักษณ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สร้างความหลากหลายด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างประเทศ ส่งเสริมให้ไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมระดับชุมชน ด้วยการเพิ่มมูลค่าอัตลักษณ์วัฒนธรรมจากผลการดำเนินงาน คาดว่าจะสร้างมูลค่าเศรษฐกิจให้กับประเทศไทยปี 2567 กว่า 1 หมื่นล้านบาท



## วศ.อว. เร่งพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการด้านผลิตภัณฑ์ยางไทยสู่มาตรฐานสากล



ดร.พจมาน ท่าจิ้น รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีทดสอบและการประเมินค่าความไม่แน่นอนของการทดสอบผลิตภัณฑ์ยาง” กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองพัฒนาศักยภาพนักวิทยาศาสตร์ห้องปฏิบัติการ (ทศ.) มีภารกิจในการพัฒนาหลักสูตร และจัดการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพนักวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการ ได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ เนื่องจากเล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมยางในประเทศไทยสู่มาตรฐานระดับสากล ตามแผนงานวิจัยเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ยางพาราระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579) เพื่อส่งเสริมผู้ปฏิบัติงานด้านยางให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในทฤษฎีและหลักการผลิตภัณฑ์ยางตามมาตรฐานสากล

## วศ.อว. เร่ง พัฒนาอาหารชุมชนสู่อาหารแห่งอนาคต ล่าสุดพัฒนาอาหารจากเศษผักเค้กหนอนไหมอีรีเป็นผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนสูงปลอดภัย รสชาติอร่อย



วศ.อว. จัดทำโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตอาหารในเมืองนวัตกรรมอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการผู้บริโภคโดยการนำวัตถุดิบอาหารแมลงที่มีโปรตีนสูงและเป็นส่วนเหลือจากกระบวนการผลิตเส้นไหมมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพความปลอดภัย ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนพัฒนาเทคนิคการวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพให้ทันสมัยจะเป็นการผลักดันธุรกิจอาหารของประเทศให้เข้มแข็งเติบโตอย่างยั่งยืน โดยล่าสุด ทีมนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการอาหาร วศ. ได้ร่วมมือกับศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 5 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จ.ขอนแก่น ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากหนอนไหมอีรี ให้กับผู้ประกอบการกลุ่มทอผ้าบ้านหนองหญ้าปล้อง อ.มัญจาคีรี จ.ขอนแก่น โดยใช้โรงงานต้นแบบอาหารเพื่อให้ผู้ประกอบการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากหนอนไหมอีรีในเชิงพาณิชย์

## วศ.อว. หนุนการส่งเสริมและพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรม ด้านการรับรองระบบงานห้องปฏิบัติการ มุ่งรับใช้ประชาชน

นายแพทย์รุ่งเรือง กิจผาติ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) เป็นประธานเปิดการสัมมนาเรื่อง “การส่งเสริมและพัฒนาคุณธรรม จริยธรรม ด้านการรับรองระบบงานห้องปฏิบัติการ” ให้แก่บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบงานห้องปฏิบัติการจำนวนกว่า 200 ราย เพื่อสร้างความตระหนักในคุณธรรม จริยธรรมให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบงานบริการประชาชนด้วยความถูกต้อง ความเป็นกลาง โปร่งใสและเท่าเทียม สอดคล้องตามมาตรฐานจริยธรรมอันแสดงถึงความมุ่งมั่นของ วศ. ที่จะเป็นอย่างที่ ดี มีคุณภาพ เพื่อประโยชน์สุขของประชาชน

