



# ไทยรัฐ

Thal Rath  
Circulation: 800,000  
Ad Rate: 2,200

Section: First Section/หน้าแรก

วันที่: พุธ 29 ธันวาคม 2564

ปีที่: 73 ฉบับที่: 23353

Col.Inch: 41.26 Ad Value: 90,772

หัวข้อข่าว: เกษตรกรชอบประกันรายได้

หน้า: 1(ขวา), 12

PRValue (x3): 272,316

ศิลปิน: สีสี่

## เกษตรกรชอบ ประกันรายได้

โพลศูนย์วิจัย มธ.เผย “เฉลิมชัย” ยี่หนึ่คนปลื้มผลงาน ชูผลงานกระทรวงเกษตรฯโดนใจ ยกโครงการ **★ มีต่อหน้า 12**

### เกษตรกรชอบ ☆ ต่อจากหน้า 1

ประกันรายได้ตอบใจที่่สุด ขณะที่ผลงานของรัฐบาลที่่ขึ้นชอบหรือรับรู้มากที่สุด อันดับ 1 โครงการประกันรายได้เกษตรกร ตามด้ว้โครงการคนละครึ่ง โครงการเราที่ชว้ด้ว้กัน ผลงานตัวเลขการส่งออกสินค้า และโครงการจัดสรรที่ดินทำกินให้เกษตรกร เมื่อวันที่ 28 ธ.ค. สำนักงานศูนย์วิจัยและให้คำปรึกษาแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (TU-RAC) เผยแพร่ผลการสำรวจความคิดเห็นประชาชนทั่วประเทศทั้งในกรุงเทพมหานคร (กทม.) ต่างจังหวัด ในเขต อ.เมือง และต่างจังหวัดในเขตต่างอำเภอ ทีม่ต่ผลงานของรัฐบาลประจำปี 2564 ระหว่างวันที่ 21-25 ธ.ค. 64 จำนวนทั้งสิ้น 1,090 ตัวอย่าง โดยแบ่งกลุ่มตัวอย่างดังนี้ เมื่อถามว่าพอใจภาพรวมผลงานและการทำงานของรัฐบาลในระดับใด อันดับ 1 ประชาชนต่างจังหวัดในเขตต่างอำเภอ ร้อยละ 65.60 อันดับ 2 ประชาชนต่างจังหวัดในเขต อ.เมือง ร้อยละ 51.08 และอันดับ 3 ประชาชนใน กทม.

ร้อยละ 49.47 ขณะที่เมื่อถามถึงภาพรวมผลงานและการทำงานของแต่ละกระทรวงที่ประชาชนพอใจมากที่สุด สรุปว่าคะแนนรวมทั่วประเทศ อันดับ 1 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร้อยละ 58.58 อันดับ 2 กระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ 57.17 กระทรวงพาณิชย์ ร้อยละ 56.83 กระทรวงแรงงาน 54.65 และกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร้อยละ 54.65

เมื่อถามว่า ชื่นชอบผลงานของรัฐมนตรีท่านใดมากที่สุด พบว่าคะแนนรวมทั้งประเทศ อันดับ 1 นายเฉลิมชัย ศรีอ่อน รมว.เกษตรและสหกรณ์ ร้อยละ 40.92 อันดับ 2 นายอนุทิน ชาญวีรกูล รองนายกฯ และ รมว.สาธารณสุข ร้อยละ 39.91 อันดับ 3 นายจรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์ รองนายกฯ และ รมว.พาณิชย์ ร้อยละ 35.41 และอันดับ 4 (ร่วม) นายสุชาติ ชมกลิ่น รมว.แรงงาน และ พล.อ.ประวิตร วงษ์สุวรรณ รองนายกฯ ร้อยละ 34.13

ขณะที่ผลงานของรัฐบาลที่่ขึ้นชอบหรือรับรู้มากที่สุด อันดับ 1 โครงการประกันรายได้เกษตรกร ร้อยละ 40.16 อันดับ 2 โครงการคนละครึ่ง ร้อยละ 38.54 อันดับ 3 โครงการเราที่ชว้ด้ว้กัน ร้อยละ 34.23 อันดับ 4 ผลงานตัวเลขการส่งออกสินค้า 33.42 และอันดับ 5 โครงการจัดสรรที่ดินทำกินให้เกษตรกร ร้อยละ 32.81 เป็นต้น ส่วนการให้ความสำคัญกับนโยบายด้านใดของรัฐบาลมากที่สุด อันดับ 1 ด้านเศรษฐกิจ ร้อยละ 52.20 อันดับ 2 ด้านสาธารณสุข ร้อยละ 39.20 อันดับ 3 ด้านการศึกษา 39.01 อันดับ 4 ด้านคมนาคม ร้อยละ 34.42 และอันดับ 5 ด้านการท่องเที่ยว ร้อยละ 33.27

### ผลงานโดนใจ ▶

สำนักงานศูนย์วิจัยและให้คำปรึกษาแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เผยผลสำรวจความคิดเห็นของประชาชนที่ม่ต่ผลงานของรัฐบาลประจำปี 2564 พบว่ารัฐมนตรีที่่คนชว้ชอบมากที่สุดเป็นอันดับ 1 คือ นายเฉลิมชัย ศรีอ่อน รมว.เกษตรและสหกรณ์ ขณะที่ผลงานของรัฐบาลที่่ขึ้นชอบหรือรับรู้มากที่สุดคือ โครงการประกันรายได้เกษตรกร.





# เดลินิวส์

กรอบบ่าย

Daily News (Mid-Day)  
Circulation: 500,000  
Ad Rate: 2,100

Section: กีฬา/-

วันที่: พุธ 29 ธันวาคม 2564

ปีที่: - ฉบับที่: 26375

หน้า: 1(บน), 17

Col.Inch: 136.62 Ad Value: 286,902

PRValue (x3): 860,706

ศิลปิน: สีสี่

หัวข้อข่าว: เซตดำชีสแพลนต์เบสจาก 'เมล็ดกัญชง' นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต



## เซตดำชีสแพลนต์เบสจาก 'เมล็ดกัญชง' นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต



“กัญชง” กำลังกลายเป็นพืชสมุนไพรที่แข็งแรง สามารถนำมาสร้างมูลค่าพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มได้หลากหลาย

เหมือนอย่าง “Hody Cheese” เซตดำชีส plant based จากเมล็ดกัญชง ผลงานจากทีม 3HC ที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จากการ แข่งขันโครงการ Food Innopolis Contest 2021 ในรุ่น Light Weight ในหัวข้อ Future Lifestyle Food Innovation ก็เป็นการนำเมล็ดกัญชงมาพัฒนา ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ “ชีสวีแกน” เป็นนวัตกรรมอาหารทางเลือกใหม่สำหรับการใช้ชีวิตแห่งอนาคต

สำหรับทีม 3HC เป็นการรวมตัวกันของนักศึกษาจาก วิทยาลัยโลกคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (มธ.) และนักศึกษาจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (มธ.) ประกอบไปด้วย นายมานวีร์ สุขวัฒน์, นายรัชฎ์ กัทธักดิ์,

น.ส.ณิชารีย์ โลหะกิจจา, น.ส.นิชกาญจน์ บุญสิน, นายจักรพงษ์ เทพชนะ และนายภูริภัทร์ ศิวะวราเวท และมี อ.ดร.สุพัตรา สุภาวงศ์ เป็นที่ปรึกษา

นายมานวีร์ สุขวัฒน์ หนึ่งในทีม 3HC กล่าวว่า กัญชงสามารถทำเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นเส้นใยผ้าคอมโพสิตที่ทำเป็นพลาสติก ทำเป็นปูนเป็นอิฐมวลเบา หรือทำเป็นอาหารได้ เมล็ดกัญชงจะมีโปรตีนที่สูง มีคุณค่าทางอาหารที่มันสูงมาก ส่วนช่อดอกถ้านำมาใช้ต้องใช้อย่างระมัดระวัง และใช้ในปริมาณตามที่สำคัญงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กำหนด

ส่วนตัวมีความสนใจเรื่องกัญชง จึงทำโปรเจกต์เกี่ยวกับกัญชง ทั้งโปรเจกต์พัฒนากัญชงกับคนมีงู ชื่อขายเส้นใยกัญชงกับคนมีงู มีโอกาสได้ไปแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่น ได้ทำการค้าขายเส้นใยกัญชงกับญี่ปุ่น และเห็นว่ากัญชงสามารถนำมาทำเป็นชีส จึงได้เกิดเป็นโครงการ



พัฒนาเซตดำชีส plant based จากเมล็ดกัญชงขึ้นมา

“Hody Cheese” เซตดำชีส plant base จากเมล็ดกัญชง แตกต่างจากวีแกนชีสทั่วไปตรงที่มีกลิ่นและรสสัมผัสเหนียว นุ่มเหมือนชีสที่ทำจากนม ถ้านำไปอบก็สามารถยืดได้เหมือนชีสจริง และยังมีโปรตีนสูงเนื่องจากเมล็ดกัญชงมีโปรตีนมากกว่า 30% ในน้ำหนัก 100 กรัม มีโอเมก้า 3, 6,

รหัสข่าว: C-211229035053

หน้า: 1/2



# เดลินิวส์

กรอบ่าย

Daily News (Mid-Day)  
Circulation: 500,000  
Ad Rate: 2,100

Section: กีฬา/-

วันที่: พุธ 29 ธันวาคม 2564

ปีที่: - ฉบับที่: 26375

หน้า: 1(บน), 17

Col.Inch: 136.62 Ad Value: 286,902

PRValue (x3): 860,706

ศิลปิน: สีส

หัวข้อข่าว: เซดต้าชีสแพลนต์เบสจาก 'เมล็ดกัญชง' นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต

9 อยู่ในตัว ช่วยเรื่องสมอง เส้นประสาท และยังมีส่วนช่วยต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant) ช่วยเรื่องผิวพรรณ ชะลอความเสื่อมของผิว

น.ส.ณิชาธิ์ โลหะกิจจา อธิบายเพิ่มว่า เนื่องจากกัญชงเป็นพืชค่อนข้างใหม่ในประเทศไทย ตอนแรกก็จะมีปัญหาเรื่องกฎหมายบ้าง ตอนที่ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์จึงต้องทำการศึกษา ในขั้นตอนการขึ้นรูปเป็นชีส

อุณหภูมิในการคั่งโปรตีนออกมา ต้องทดลองไปเรื่อย ๆ ถ้าอุณหภูมิมากไป โปรตีนจะตกตะกอนลงมาเป็นก้อน ๆ ต้องมีการพัฒนาไปเรื่อย ๆ ใช้เวลาพัฒนาตลอดระยะเวลาการแจ้งขึ้นประมาณ 1 ปี

“ตอนแรกมองผลิตภัณฑ์ไว้หลายอย่าง แต่อาจารย์ได้ช่วยให้คำปรึกษา สุดท้ายออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ชีสกัญชง เจาะกลุ่ม ฟิวเจอร์ฟู้ด (Future Food) มังสวิรัติ (Vegan) และแพลนต์เบส (Plant-Based) ซึ่งปัจจุบันชีสวัวแทนในตลาดยังไม่มีการทำมาจากกัญชง”

อย่างไรก็ดี ข้อจำกัดของการนำกัญชงมาทำเป็นชีส คือเรื่องของกลิ่นที่ค่อนข้าง

แรง ปกติชีสวัวแทนที่มีอยู่ในท้องตลาดจะใช้ถั่วเหลือง อัลมอนต์ พิตาชิโอ หรือเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งคนส่วนใหญ่คุ้นเคยกับกลิ่นและรสชาติอยู่แล้ว

แม้จะมีปัญหาเรื่องกลิ่นแต่ก็ไม่ใช่อุปสรรคใหญ่ “Hody Cheese” ได้มีการพัฒนาปรับกลิ่น และรสชาติ ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ นอกจากจะมีหน้าตาคล้ายชีสที่ทำจากนมแล้ว ยังเป็นชีสที่รับประทานแล้วไม่รู้สึกถึงความเป็นกัญชง

นายมาฆวีร์ เล่าเสริมว่า กัญชงมีความน่าสนใจ และตลาดก็เติบโตขึ้นเรื่อย ๆ ปัจจุบัน “Hody Cheese” กำลังคุยกับบริษัทต่าง ๆ เพื่อหาพาร์ตเนอร์ผลิตสินค้าออกจำหน่ายจริง โดยมีกลุ่มเป้าหมายร้านอาหารมังสวิรัติ อาหารคลีน ราคาที่วางไว้ประมาณ 240 บาท/10 ชิ้น น้ำหนักชิ้นละประมาณ 10-15 กรัม

เทียบกับราคาตลาดจะถูกกว่าชีสที่นำเข้า

“การประกวดเหมือนการได้มาลองทำจริงก็จะได้เห็นภาพการทำธุรกิจจริง ๆ มากกว่าแค่ศึกษาในห้องเรียน การประกวดเป็นโอกาสที่ได้ลองทำงานก่อน อาจมีถูกคิดบ้างก็ไม่มีปัญหา ได้ล้มก่อนได้ลุกขึ้นมาก่อน เป็นโอกาสที่ดีสำหรับเด็กทุกคน ถ้าล้มก่อนแล้วลุกก่อนก็มีโอกาสมากกว่า จะได้เห็นว่าการปรับปรุงตัวยังงในการทำงานในโลกความเป็นจริง” นายมาฆวีร์ ระบุ

นอกจาก “Hody Cheese” เซดต้าชีส plant based จากเมล็ดกัญชง ยังมีนวัตกรรมด้านอาหารผลงานจากนักศึกษามธ. ที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันโครงการ Food Innovation Contest 2021 รวมทั้งสิ้น 5 ทีม 7 รางวัล อาทิ “ร้านแซ่บ ปลาไร้ทอดกรอบสุขภาพดี” ผลงานจากทีม “ร้านแซ่บ” ซึ่งรับรางวัลชนะเลิศในรุ่น Heavy Weights ในหัวข้อ Food Heritage Innovation

“Trumpkin vegan cheese” ผลิตภัณฑ์ “ชีสวัวแทน” ที่ทำมาจากฟักทอง ผลงานของทีม Trumpkin ได้รับรางวัลชนะเลิศและรางวัล Popular Vote ในรุ่น Heavy Weights ในหัวข้อ Future Lifestyle Food Innovation

“โกจิครึ่ง” ผลิตภัณฑ์ “เฮลตี้คาร์บาจิเนนน้ำใบบัวบกผสมน้ำผึ้งมะนาว” ผลงานจากทีมโกจิ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ในรุ่น Light Weight ในหัวข้อ Food Heritage Innovation

แพลนต์เบส เป็นการรับประทานที่ลดปริมาณเนื้อสัตว์ที่มาจากสัตว์ ขณะเดียวกันแสวงหาโปรตีนที่มาจากพืช และแพลนต์เบสคือเทรนด์แห่งการกินในอนาคต ขณะนี้ผู้คนในประเทศตะวันตกหันมาปรับวิถีการกินในรูปแบบนี้กันมากขึ้น เพื่อสุขภาพไม่เบียดเบียนชีวิต.

[pornprapai@dailynews.co.th](mailto:pornprapai@dailynews.co.th)