



หน้าหลัก > หนังสือพิมพ์ข่าวสด > ข่าวหน้าใน > 'มร.-พณ.'พัฒนาตรวจย้อนกลับ ยกระดับสินค้าเกษตรอิน

'มร.-พณ.'พัฒนาตรวจย้อนกลับ ยกระดับสินค้าเกษตรอินทรีย์

ข่าวหน้าใน



25 ก.ค. 2566 - 14:07 น.

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (สนค.) กระทรวงพาณิชย์ และมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (มธ.) จัดกิจกรรม “Organic Day : โครงการประยุกต์ใช้ Blockchain ยกระดับเศรษฐกิจการค้า ระยะที่ 4” โดยมีเป้าหมายส่งเสริมองค์ความรู้และร่วมมือพัฒนาระบบต้นแบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยี Blockchain หรือ TRACETHAI.com ติดตามตรวจสอบ สร้างความเชื่อมั่นและปลอดภัย โดยมีหน่วยงานภาครัฐ ภาควิชาการ ภาคเอกชน กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการเกษตรอินทรีย์เข้าร่วมกว่า 100 คน ที่อุทยานการ เรียนรู้ป๊วย 100 ปี มธ.ศูนย์รังสิต

นายพูนพงษ์ นัยนาภากรณ์ ผอ.สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (สนค.) กระทรวงพาณิชย์ เปิดเผยว่า สนค.ตระหนักถึงความสำคัญของการสร้างความน่าเชื่อถือให้กับคุณภาพและมาตรฐานสินค้าเกษตรไทย จึงเริ่มดำเนินโครงการประยุกต์ใช้ Blockchain ยกระดับเศรษฐกิจการค้า เมื่อประมาณปี 2563 โดยมีสถาบันวิจัยและให้คำปรึกษาแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เป็นที่ปรึกษาโครงการ และพัฒนาระบบต้นแบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยี Blockchain หรือระบบ TRACETHAI.com ติดตามหรือตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรอินทรีย์ตั้งแต่การผลิต รวบรวม บรรจุ และจัดจำหน่ายไปยังผู้บริโภค โดยนำร่องที่สินค้าข้าวอินทรีย์ซึ่งมีศักยภาพการส่งออกสูง



ปี 2566 สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า และ มธ.ขยายฐานกลุ่มเป้าหมายโครงการไปยังเครือข่ายพันธมิตรในภูมิภาค โดยร่วมมือกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร จัดสัมมนาเผยแพร่ความรู้ให้เกษตรกร วิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิต แปรรูป จัดจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ ใน 3 จังหวัด และฝึกอบรมใช้งานระบบรวม 10 จังหวัด อาทิ เชียงใหม่ ขอนแก่น อุดรธานี และสกลนคร

ด้าน รศ.ดร.คณพันธ์ วิสุวรรณ รองอธิการบดี ฝ่ายวางแผนและพัฒนาคุณภาพ มธ.กล่าวว่า โครงการพัฒนาระบบต้นแบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยี Blockchain มีความสำคัญมากภายใต้บริบทโลกยุคใหม่และทิศทางการพัฒนาที่ยั่งยืน เป็น

แนวทางสำคัญที่สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์ ได้ริเริ่มและให้โอกาสทางสถาบันวิจัยและให้ คำปรึกษาแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์เป็น ผู้ดำเนินการพัฒนา TRACETHAI.com จนเกิดความสำเร็จเป็นรูปธรรมนำไปสู่การ ส่งเสริมศักยภาพสินค้าเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทยให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับจากนานาชาติ สอดคล้องกับแนวทางสร้างเกษตรปลอดภัย ผู้บริโภคปลอดภัย รักและห่วงใยสิ่งแวดล้อม



ขณะที่ ศ.ดร.อาณัติ สีมัคเดช ผอ.ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญาและบ่มเพาะวิสาหกิจ มธ. หัวหน้าที่ปรึกษาโครงการ กล่าวปิดท้ายว่า การนำเทคโนโลยี Blockchain มาใช้ในระบบตรวจสอบย้อนกลับเกษตรอินทรีย์ ช่วยสร้างกลไกความน่าเชื่อถือ โปร่งใส ในการบันทึกข้อมูลสินค้าตลอดห่วงโซ่อุปทาน

“TRACETHAI.com ออกแบบนวัตกรรมด้วยเทคโนโลยี Blockchain ทำให้ผู้ซื้อตรวจสอบย้อนกลับได้ในทุกจุด ช่วยสร้างความ น่าเชื่อถือและเพิ่มโอกาสการค้าให้สินค้าเกษตรอินทรีย์ไทยทั้งตลาดในประเทศและตลาดโลก โดยเฉพาะสหภาพยุโรปที่กำหนดกฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมเข้มงวดขึ้น”

ข่าวแนะนำ

“คณะวิทย์ฯ มธ.” ชู “กรีนทีน” โปรตีนถั่วเขียว ตัวเลือกดูแลสุขภาพสูงวัย ลดเสี่ยงอัลไซเมอร์

🕒 26 กรกฎาคม 2566 11:51 น. 👤 สยามรัฐออนไลน์ 📁 การศึกษา



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เปิดตัว “GreenTien” (กรีนทีน) เครื่องดื่มโปรตีนทางเลือกใหม่ สกัดจากถั่วเขียว 100% ทางเลือกกลุ่มผู้รักสุขภาพ ผู้แพ้กลูเตน-แลคโตส และวีแกน ไม่มีสารประกอบที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ ท้องอืด ท้องเสีย อาหารไม่ย่อย ดื่มง่ายกว่านมถั่วเหลือง ด้วยรสสัมผัสที่หวานน้อย ไม่แต่งกลิ่น-รส แคลลอรี่ต่ำ มาพร้อมรางวัลเหรียญทอง จากเวทีประกวดและแข่งขันสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม ITEX 2023 ณ กรุงกัวลาลัมเปอร์ สหพันธรัฐมาเลเซีย ด้วยเงื่อนไขของการพัฒนานวัตกรรมที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสังคม รวมถึงการพัฒนาที่ยั่งยืน SDG ในเป้าหมายที่ 2 (SDG 2: Zero Hunger) ที่มุ่งขจัดความหิวโหยและความอดอยากทุกรูปแบบ





รศ.ดร.เทพปัญญา เจริญรัตน์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กล่าวว่า กรีนทีนเครื่องดื่มโปรตีนทางเลือกสกัดจาก ‘ถั่วเขียว’ เอาใจคนรักสุขภาพ สายวีแกน หรือมังสวิรัต รวมถึงผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนกลูเตนจากธัญพืชและน้ำตาล แลคโตสในนม ได้รับแรงบันดาลใจจากการมองหาแหล่งโปรตีนใหม่ทดแทน ‘ถั่วเหลือง’ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงแต่มีกลิ่นเฉพาะตัวที่แตกต่าง

จากการศึกษาพบว่า ‘ถั่วเขียว’ มีกลิ่นหอมอ่อนตามธรรมชาติ มีปริมาณโปรตีนประมาณ 24% ขณะที่ถั่วเหลืองจะมีปริมาณโปรตีนประมาณ 34% นอกจากนั้นถั่วเขียวยังอุดมไปด้วยแร่ธาตุและวิตามินที่หลากหลาย โยอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระในกลุ่ม ‘สารประกอบฟีนอลิก’ (Phenolic Compounds) รวมถึงยังปราศจากกลูเตน นอกจากนั้น ยังพบว่าถั่วเขียวเป็นธัญพืชที่มีฤทธิ์เย็นและเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นที่นำมาใช้เป็น ‘อาหารยาคำรับโบราณ’ ที่สอดแทรกวัฒนธรรมอาหารในหลากหลายเชื้อชาติ อาทิ จีน และเกาหลี

‘GreenTien’ (กรีนทีน) หรือ ‘Alternative plant-based protein drink for healthiness’ ผ่านการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหาร รวมถึงทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ‘GreenTien หนึ่งขวด (240 มล.)’ มีโปรตีน 5.3 กรัม ซึ่งนมวัวปริมาตรเท่ากันมีโปรตีน 8.0 กรัม อย่างไรก็ตาม ด้วยกรรมวิธีผลิตที่พัฒนาขึ้น ทำให้เป็นเครื่องดื่มที่มีแคลอรีต่ำ โดยมีคาร์โบไฮเดรตเพียง 1.7 กรัม และไขมันเพียง 0.2 กรัม ซึ่งน้อยกว่า

นมวัวที่มีคาร์โบไฮเดรตมากถึง 12 กรัม และไขมันมากถึง 9 กรัม มีกลิ่นที่หอมและหวานน้อย จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของผู้บริโภคโปรตีนจากพืช มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย โดยเฉพาะในวัยเด็กและผู้สูงอายุ โปรตีนช่วยเสริมสร้างพัฒนาการที่ดีในวัยเด็ก ขณะที่ผู้สูงอายุหากขาดสารอาหารประเภทโปรตีน อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพให้สูญเสียมวลกล้ามเนื้อ มีอาการกล้ามเนื้ออ่อนแรง ภาวะสมองถดถอยและนำไปสู่โรคอัลไซเมอร์ในที่สุด โดยคาดว่าในปี 2573 ไทยจะมีผู้ป่วยโรคอัลไซเมอร์สูงถึง 1,117,000 ราย ดังนั้น ทีมวิจัยจึงได้นำถั่วเขียวมาพัฒนาเป็น เครื่องดื่มโปรตีนจากพืชแบบบรรจุขวด เพื่อเพิ่มทางเลือกสำหรับความต้องการบริโภคโปรตีนที่หลากหลายของผู้คน

กรีนทีน เป็นผลผลิตจากการนำถั่วเขียวมาผ่านกระบวนการทางเทคโนโลยีเอนไซม์ เพื่อเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบในถั่วเขียวให้ดูดซึมได้ง่าย มีรสหวานตามธรรมชาติไม่ต้องใส่น้ำตาลหรือสารเพิ่มความหวาน ซึ่งได้รับการจดอนุสิทธิบัตร เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ภายใต้ความร่วมมือกับทีมวิจัยคณะวิทยาศาสตร์ฯ มธ. และ รศ.ดร.สร้อยสุดา พรภักดิ์วัฒนา คณะอุตสาหกรรมเกษตร (สาขาวิชาเทคโนโลยีการหมัก) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.)

“ถั่วเขียว ถือเป็นผลผลิตทางการเกษตรไทยที่มีอายุการเก็บเกี่ยวสั้น เพาะปลูกได้ง่ายในทุกสภาพดิน ทั้งยังมีคุณสมบัติสำคัญในการฟื้นฟูและสร้างความยั่งยืนให้กับทรัพยากรดิน หากภาครัฐมีนโยบายในการส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตถั่วเขียวที่เหมาะสมในแต่ละฤดูกาล คณะวิทยฯ มธ. คาดว่าถั่วเขียวจะสามารถก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ สร้างผู้ประกอบการเกษตรยุคใหม่ ตลอดจนยกระดับภาคการเกษตรไทยให้เติบโตได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน” รศ.ดร.เทพปัญญา กล่าว

รศ.ดร.เทพปัญญา กล่าวในตอนท้ายว่า การเรียนการสอนของสาขาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มธ. ที่ได้รับการปรับปรุงหลักสูตรล่าสุดในปี 2566 จะมุ่งเน้นการบ่มเพาะศักยภาพและผลิต ‘นักเทคโนโลยีชีวภาพ’ ให้มีหลักคิดแบบผู้ประกอบการ ผ่านการเชื่อมโยงหลักการพื้นฐานของเทคโนโลยีชีวภาพ การมองเห็นโอกาสทางการตลาด การบริหารจัดการ การออกแบบนวัตกรรมสู่การสร้างสรรคผลงานเชิงนวัตกรรมหรือผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์ โดยเฉพาะ ‘ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ’ เนื่องจากสามารถพัฒนาได้อย่างรวดเร็ว รับเทรนด์สุขภาพที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง

0

ถูกใจ

ทวีต

แชร์

'มธ.-พณ.'พัฒนาตรวจสอบย้อนกลับยกระดับสินค้าเกษตรอินทรีย์

ถ้าสำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (สนค.) กระทรวงพาณิชย์ และมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (มธ.) จัดกิจกรรม “Organic Day : โครงการประยุกต์ใช้ Blockchain ยกระดับเศรษฐกิจการค้า ระยะที่ 4” โดยมีเป้าหมายส่งเสริมองค์ความรู้และร่วมมือพัฒนาระบบต้นแบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยี Blockchain หรือ TRACETHAI.com ติดตามตรวจสอบ สร้างความเชื่อมั่นและปลอดภัย โดยมีหน่วยงานภาครัฐ ภาควิชาการ ภาคเอกชน กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการเกษตรอินทรีย์เข้าร่วมกว่า 100 คน ที่อุทยานการเรียนรู้ป๋วย 100 ปี มธ.ศูนย์รังสิต

นายพูนพงษ์ นัยนาภากรณ์ ผอ.สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (สนค.) กระทรวงพาณิชย์ เปิดเผยว่า สนค.ตระหนักถึงความสำคัญของการสร้างความน่าเชื่อถือให้กับคุณภาพและมาตรฐานสินค้าเกษตรไทย จึงเริ่มดำเนินโครงการประยุกต์ใช้ Blockchain ยกระดับเศรษฐกิจการค้า เมื่อประมาณปี 2563 โดยมีสถาบันวิจัยและให้คำปรึกษาแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เป็นที่ปรึกษาโครงการ และพัฒนาระบบต้นแบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยี Blockchain หรือระบบ TRACETHAI.com ติดตามหรือตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรอินทรีย์ตั้งแต่การผลิต รวบรวม บรรจุ และจัดจำหน่ายไปยังผู้บริโภค โดยนำร่องที่สินค้าข้าวอินทรีย์ซึ่งมีศักยภาพการส่งออกสูง

ปี 2566 สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า และ มธ.ขยายฐานกลุ่มเป้าหมายโครงการ ไปยังเครือข่ายพันธมิตรในภูมิภาค โดยร่วมมือกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร จัดสัมมนาเผยแพร่ความรู้ให้เกษตรกร วิชาחקิจชุมชน ผู้ผลิต แปรรูป จัดจำหน่ายสินค้าเกษตร



อินทรีย์ ใน 3 จังหวัด และฝึกอบรมใช้งานระบบรวม 10 จังหวัด อาทิ เชียงใหม่ ขอนแก่น อุตรธานี และสกลนคร ด้าน รศ.ดร.دنุพันธ์ วิสุวธรรม รองอธิการบดี ฟ้าสว่างแผนและพัฒนาคุณภาพ มธ.กล่าวว่า โครงการพัฒนาระบบต้นแบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยี Blockchain มีความสำคัญมากภายใต้บริบทโลกยุคใหม่และทิศทางการพัฒนาที่ยั่งยืน เป็นแนวทางสำคัญที่สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์ ได้ริเริ่มและให้โอกาสทางสถาบันวิจัยและให้คำปรึกษาแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์เป็น

ผู้ดำเนินการพัฒนา TRACETHAI.com จนเกิดความสำเร็จเป็นรูปธรรมนำไปสู่การส่งเสริมศักยภาพสินค้าเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทยให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับจากนานาชาติ สอดคล้องกับแนวทางสร้างเกษตรปลอดภัย ผู้บริโภคปลอดภัย รักและห่วงใยสิ่งแวดล้อม

ขณะที่ ศ.ดร.อาณัติ ลีมีคเดช ผอ.ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญาและบ่มเพาะวิสาหกิจ มธ. หัวหน้าที่ปรึกษาโครงการ กล่าวปิดท้ายว่า การนำเทคโนโลยี Blockchain มาใช้ในระบบตรวจสอบย้อนกลับเกษตรอินทรีย์ช่วยสร้างกลไกความน่าเชื่อถือ โปร่งใสในการบันทึกข้อมูลสินค้าตลอดห่วงโซ่อุปทาน

“TRACETHAI.com ออกแบบนวัตกรรมด้วยเทคโนโลยี Blockchain ทำให้ผู้ซื้อตรวจสอบย้อนกลับได้ในทุกจุด ช่วยสร้างความน่าเชื่อถือและเพิ่มโอกาสการค้าให้สินค้าเกษตรอินทรีย์ไทยทั้งตลาดในประเทศและตลาดโลก โดยเฉพาะสหภาพยุโรปที่กำหนดกฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมเข้มงวดขึ้น”

มธ.ชู 'กรีนทีน' โปรตีนถั่วเขียว ตูแลสูงวัย ลดเสี่ยงอัลไซเมอร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เปิดตัว "Green Tien" (กรีนทีน) เครื่องดื่มโปรตีนทางเลือกใหม่ สกัดจากถั่วเขียว 100% ทางเลือกกลุ่มผู้รักสุขภาพ ผู้แพ้อูเทิน-แลคโตส และวีแกน ไม่มีสารประกอบที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ ท้องอืด ท้องเสีย อาหารไม่ย่อย ตึ่มง่ายกว่านมถั่วเหลือง ด้วยรสสัมผัสที่หวานน้อย ไม่แต่งกลิ่น-รส แคลลอรี่ต่ำ มาพร้อมรางวัลเหรียญทอง จากเวทีประกวดและแข่งขันสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม ITEX 2023 ณ กรุงกัวลาลัมเปอร์ สหพันธรัฐมาเลเซีย ด้วยเงื่อนไขของการพัฒนานวัตกรรมที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและสังคม รวมถึงการพัฒนาที่ยั่งยืนSDG ในเป้าหมายที่ 2 (SDG 2: Zero Hunger) ที่มุ่งจัดความหิวโหยและความอดอยากทุกรูปแบบ

รศ.ดร.เทพปัญญา เจริญรัตน์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กล่าวว่า กรีนทีนเครื่องดื่มโปรตีนทางเลือกสกัดจาก 'ถั่วเขียว' เอาใจคนรักสุขภาพ สายวีแกน หรือมังสวิรัต รวมถึงผู้บริโภครู้สึกที่แพ้โปรตีนกลูเตนจากธัญพืช และน้ำตาลแลคโตสในนมได้รับแรงบันดาลใจจากการมองหาแหล่งโปรตีนใหม่ทดแทน 'ถั่วเหลือง' ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงแต่มีกลิ่นเฉพาะตัวที่แตกต่าง

จากการศึกษาพบว่า 'ถั่วเขียว' มีกลิ่นหอมอ่อนตามธรรมชาติ มีปริมาณโปรตีนประมาณ 24% ขณะที่ถั่วเหลืองจะมีปริมาณโปรตีนประมาณ 34% นอกจากนั้นถั่วเขียวยังอุดมไปด้วยแร่ธาตุและวิตามินที่หลากหลาย โยอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระในกลุ่ม 'สารประกอบฟีนอลิก' (Phenolic Compounds) รวมถึงยังปราศจากกลูเตน นอกจากนี้ ยังพบว่าถั่วเขียวเป็นธัญพืชที่มีฤทธิ์เย็นและเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นที่นำมาใช้เป็น 'อาหารยาตัวรับโบราณ' ที่สอดแทรกวัฒนธรรมอาหารในหลากหลายเชื้อชาติ อาทิ จีน และเกาหลี



'GreenTien' (กรีนทีน) หรือ 'Alterna- healthiness' ผ่านการวิเคราะห์คุณค่าทาง
tive plant-based protein drink for อาหาร รวมถึงทดสอบทางประสาทสัมผัส

พบว่า 'GreenTien หนึ่งขวด (240 มล.) มีโปรตีน 5.3 กรัม ซึ่งนมวัวปริมาตรเท่ากันมีโปรตีน 8.0 กรัม อย่างไรก็ตาม ด้วยกรรมวิธีผลิตที่พัฒนาขึ้นทำให้เป็นเครื่องดื่มที่มีแคลอรีต่ำโดยมีคาร์โบไฮเดรตเพียง 1.7 กรัม

และไขมันเพียง 0.2 กรัม ซึ่งน้อยกว่านมวัวที่มีคาร์โบไฮเดรตมากถึง 12 กรัม และไขมันมากถึง 9 กรัม มีกลิ่นที่หอมและหวานน้อย จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของผู้บริโภคโปรตีนจากพืช มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย โดยเฉพาะในวัยเด็กและผู้สูงอายุ โปรตีนช่วยเสริมสร้างพัฒนาการที่ดีในวัยเด็ก ขณะที่ผู้สูงอายุหากขาดสารอาหารประเภทโปรตีน อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพมวลกล้ามเนื้อ มีอาการกล้ามเนื้ออ่อนแรง ภาวะสมองถดถอยและนำไปสู่โรคอัลไซเมอร์ในที่สุด โดยคาดว่าในปี 2573 ไทยจะมีผู้ป่วยโรคอัลไซเมอร์สูงถึง 1,117,000 ราย ดังนั้นทีมวิจัยจึงได้นำถั่วเขียวมาพัฒนาเป็นเครื่องดื่มโปรตีนจากพืชแบบบรรจุขวด เพื่อเพิ่มทางเลือกสำหรับความต้องการบริโภคโปรตีนที่หลากหลายของผู้คน

กรีนทีน เป็นผลผลิตจากการนำถั่วเขียวมาผ่านกระบวนการทางเทคโนโลยีเอนไซม์ เพื่อเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบในถั่วเขียวให้ดูดซึมได้ง่าย มีรสหวานตามธรรมชาติไม่ต้องใส่น้ำตาล หรือสารเพิ่มความหวานซึ่งได้รับการจดอนุสิทธิบัตรเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ภายใต้ความร่วมมือกับทีมวิจัยคณะวิทยาศาสตร์ฯ มธ. และ รศ.ดร. สร้อยสุดา พรภักดีวัฒนา คณะอุตสาหกรรมเกษตร (สาขาวิชาเทคโนโลยีการหมัก)

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.)

“ถั่วเขียว ถือเป็นผลผลิตทางการ

เกษตรไทยที่มีอายุการเก็บเกี่ยวสั้น เพาะปลูกได้ง่าย ในทุกสภาพดิน ทั้งยังมีคุณสมบัติสำคัญในการฟื้นฟูและสร้างความยั่งยืนให้กับทรัพยากรดิน หากภาครัฐมีนโยบายในการส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตถั่วเขียวที่เหมาะสมในแต่ละฤดูกาล คณะวิทย์ฯ มธ. คาดว่า ถั่วเขียวจะสามารถก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจสร้างผู้ประกอบการรายยุค

ใหม่ ตลอดจนยกระดับภาคการเกษตรไทยให้เติบโตได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน” รศ.ดร. เทพปัญญา กล่าว

รศ.ดร.เทพปัญญา กล่าวในตอนท้ายว่า การเรียนการสอนของสาขาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มธ. ได้รับการปรับปรุงหลักสูตรล่าสุดในปี 2566 จะมุ่งเน้นการบ่มเพาะศักยภาพและผลิต **‘นักเทคโนโลยีชีวภาพ’** ให้มีหลักคิดแบบผู้ประกอบการ ผ่านการเชื่อมโยงหลักการพื้นฐานของเทคโนโลยีชีวภาพ การมองเห็นโอกาสทางการตลาด การบริหารจัดการ การออกแบบนวัตกรรมสู่การสร้างสรรค์ผลงานเชิงนวัตกรรมหรือผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์ โดยเฉพาะ **‘ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ’** เนื่องจากสามารถพัฒนาได้อย่างรวดเร็ว รับเทรนด์สุขภาพที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง

วันพุธ ที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

หน้าแรก (<https://www.naewna.com/index.php>) / ในประเทศ (<https://www.naewna.com/local>)



‘อว.’เปิดตัวหลักสูตร‘COMMU MAX’ พัฒนาการสื่อสารภาค รัฐในยุคดิจิทัล

วันอังคาร ที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ. 2566, 06.00 น.

Tag : [อว](https://www.naewna.com/tags/อว) (<https://www.naewna.com/tags/อว>)

[กระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม](https://www.naewna.com/tags/กระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม) (<https://www.naewna.com/tags/กระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม>)



(<https://www.facebook.com/NaewnaOnline>)



(https://twitter.com/naewna_news)



(<https://page.line.me/hfu9282g?openQrModal=true>)



(<https://www.youtube.com/channel/UC7d3VlqC5LvvIraCNHBFtjw>)



(<https://www.instagram.com/naewnaneews>)



(<https://www.tiktok.com/@naewna?lang=th-TH>)

ศ.นพ.สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) เป็นประธานในพิธีเปิดหลักสูตรพัฒนานักนวัตกรรมการสื่อสารภาครัฐ “COMMU MAX” (คอมมูแม็กซ์) โดยมี ดร.วิภารัตน์ ดีอ่อง ผู้อำนวยการสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ สังกัดสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ ดร.ธัญพร สุทธธรรม ผู้ช่วยอธิการบดี (ฝ่ายการนักศึกษา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และผู้อำนวยการ TUXSA MBA (Business Innovation) หัวหน้าหลักสูตร Commu Max (คอมมูแม็กซ์) ร่วมในพิธีเปิดเมื่อเร็วๆ นี้

หลักสูตรพัฒนานักนวัตกรรมการสื่อสารภาครัฐ “COMMU MAX” (คอมมูแม็กซ์) เป็นหลักสูตรที่อยู่ภายใต้โครงการนวัตกรรมการสื่อสารสำหรับนโยบายภาครัฐ : แชนด์บุ๊กซ์นวัตกรรมการส่งเสริมประสิทธิภาพการสื่อสารนโยบายของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม บนสื่อสังคมออนไลน์ เพื่อให้บุคลากรสามารถเลือกใช้สื่อและการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม และทันต่อยุคสมัย โดยนำร่องอบรมเจ้าหน้าที่และบุคลากรภายในกระทรวง อว. เป็นอันดับแรกเพื่อให้บุคลากรภายในกระทรวงฯสามารถประยุกต์ใช้โมเดล เลือกใช้ช่องทางในการสื่อสารในยุคดิจิทัลนี้ให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย อีกทั้งปรับเปลี่ยนแนวคิดจากการสื่อสารทางเดียว ให้เป็นการสื่อสารที่เชื่อมโยงกับความสนใจและรับฟังความคิดเห็นของผู้รับสาร หรือกลุ่มเป้าหมายเป็นสำคัญ เพื่อสร้างการบอกต่อ ข้อมูลข่าวสาร งานวิจัยต่างๆ ของกระทรวงได้อย่างถูกต้อง และได้รับการสนใจจากกลุ่มเป้าหมายได้มากยิ่งขึ้น

หลักสูตรดังกล่าว นอกจากจะเป็นจะเป็นการปรับแนวคิดและสร้างโมเดลการทำสื่อประชาสัมพันธ์แล้ว ยังให้ผู้เข้าอบรมได้เรียนรู้และใช้เทคโนโลยีต่างๆ เช่น AI และ Social Listening Tools เข้ามาช่วยในการวางแผนและจัดทำสื่อ และจะเน้นให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเป็นศูนย์กลางของการเรียนรู้ เน้นการลงมือปฏิบัติจริงด้วยตนเอง ทั้งรายบุคคลและกระบวนการกลุ่ม พร้อมนำเสนอและวิพากษ์ผลงาน เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์จากการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ โดยมีผู้เข้าร่วมการอบรมเป็นเจ้าหน้าที่ของกระทรวง อว. จำนวน 90 คน



ข่าวที่เกี่ยวข้อง





(<https://www.naewna.com/local/627894>) 'อว.'สร้างความภูมิใจให้เด็กไทย
มอบรางวัล'Prime Minister's Science Award 2021'
(<https://www.naewna.com/local/627894>)



 (<https://www.facebook.com/NaewnaOnline>)

 (https://twitter.com/naewna_news)

 (<https://page.line.me/hfu9282g?openQrModal=true>)

 (<https://www.youtube.com/channel/UC7d3VlqC5LvvIraCNHBFtjw>)

 (<https://www.instagram.com/naewnaneews>)

 (<https://www.tiktok.com/@naewna?lang=th-TH>)