

ทปอ.ชี้แจงกระบวนการ-ค่าสมัครที่แคสรอบ 4

รศ.ดร.ชาติเจริญสถานพรรัตน์ ผู้ช่วยอธิการบดี ฝ่ายรับเข้าศึกษา ม.ธรรมศาสตร์ และผู้จัดการระบบที่แคสชี้แจงกรณีการออกประกาศ ทปอ.เรื่องการรับนักศึกษารอบ 4 รับตรงอิสระในระบบที่แคสว่า สืบเนื่องจาก ทปอ.ได้รับข้อร้องเรียนจากผู้สมัครสอบที่แคส ให้ ทปอ.เพิ่มที่นั่งในการสมัครที่แคสรอบ 4 รับตรงอิสระ และขอให้กำหนดค่าสมัครรอบนี้ไม่เกิน 100 บาท ซึ่งกรณีดังกล่าวเชื่อว่ายังมีผู้ที่ไม่ทราบกระบวนการที่แคสอีกจำนวนมาก จึงออกประกาศชี้แจงดังกล่าว สำหรับที่แคส 2566 จำนวนผู้ที่ไม่ผ่านการคัดเลือกรอบ 3 และไปรอบ 4 ได้ มี 42,299 คน ซึ่งมีจำนวนมากกว่าปีที่ผ่านมา เนื่องจากปีนี้เป็นปีแรกของการใช้ข้อสอบใหม่ ทั้ง TGAT/TPAT และ A-Level ผู้สมัครหลายคนใช้ฐานข้อมูลคะแนนจากระบบเก่าจึงทำให้ประเมินผลเลือกคณะผิดพลาด เพราะคะแนนนั้นต่ำจากระบบเก่านำมาเทียบกับระบบใหม่ในปีนี้ได้

รศ.ดร.ชาติกล่าวต่อว่า ส่วนกรณีค่าสมัครสอบรอบ 4 นั้น เนื่องจากกระบวนการคัดเลือกในรอบที่ 4 ได้เริ่มไปแล้ว โดยบางแห่งจะเก็บค่าสมัครทุกคน บางแห่งเก็บค่าสมัครเฉพาะผู้ผ่านเข้าสู่อรอบสัมภาษณ์ ซึ่งปีนี้คงต้องให้มหาวิทยาลัยพิจารณาตามความเหมาะสม หากลดได้ก็จะดีมาก เพื่อบรรเทาค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง แต่ส่วนตัวคิดว่าโอกาสเป็นไปได้น้อยมาก ส่วนที่ผู้สมัครระบุว่าวันสอบสัมภาษณ์รอบ 4 ชนกันหลายคณะ หลายมหาวิทยาลัยนั้น เนื่องจากกระบวนการรับสมัครค่อนข้างสั้น ทปอ.จึงแนะนำว่าไม่ควรสมัครหลายแห่ง อย่างมากไม่ควรเกิน 3 แห่ง.



(https://www.banmuang.co.th/home)

[f](https://www.facebook.com/Banmuangonline) (https://www.facebook.com/Banmuangonline) [t](https://twitter.com/banmuangonline) (https://twitter.com/banmuangonline)

Home

(https://www.banmuang.co.th/home) การเมือง (https://www.banmuang.co.th/news/politic)

อาชญากรรม (https://www.banmuang.co.th/news/crime) เศรษฐกิจ (https://www.banmuang.co.th/news/economy) ▾

ยานยนต์ (https://www.banmuang.co.th/news/auto) บันเทิง (https://www.banmuang.co.th/news/entertain)

กีฬา (https://www.banmuang.co.th/news/sport) การศึกษา (https://www.banmuang.co.th/news/education)

กทม-สาธารณสุข (https://www.banmuang.co.th/news/bangkok) ภูมิภาค (https://www.banmuang.co.th/news/region)

สังคม-สตรี (https://www.banmuang.co.th/news/social) โปรมอชั่น (https://www.banmuang.co.th/news/promotion) ▾

การศึกษา

คณะวิทย์ มธ. ห่วงปริมาณ 'ขยะอาหาร' ไทยพุ่ง จากพฤติกรรม 'ขายเกิน ซื้อเพื่อ'

วันเสาร์ ที่ 03 มิถุนายน พ.ศ. 2566, 12.45 น.

แชร์

ติดตามข่าวด่วน กระแสข่าวน Facebook คลิ๊กที่นี่

ติดตาม มี 1.4 แสน คนกำลังติดตามสิ่งนี้ ติดตามเป็นคนแรกในหมู่เพื่อนของคุณสิ



คณะวิทย์ มธ. ห่วงปริมาณ 'ขยะอาหาร' ไทยพุ่ง จากพฤติกรรม 'ขายเกิน ซื้อเพื่อ'

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (SCI-TU) หรือ คณะวิทย์ มธ. ห่วงสถานการณ์ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ในประเทศไทย มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ส่อเข้าขั้นวิกฤตและอาจเริ่มส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยผลการศึกษาพบ 2 ปัจจัยสำคัญสร้าง 'ขยะอาหาร' (Food Waste) คือ การสูญเสียอาหารจากกระบวนการผลิตถึง 30 เปอร์เซ็นต์ และอีกส่วนหนึ่งเกิดจากการบริโภคไม่หมดจนต้องทิ้ง ซึ่ง 'ธุรกิจบุฟเฟ่ต์' มีโอกาสทำให้เกิดขยะอาหาร จากการเตรียมอาหารปริมาณมากเพื่อดึงดูดลูกค้า แต่มาเกินความต้องการและเหลือทิ้งในที่สุด คณะวิทย์ มธ. เร่งส่งเสริมคนรุ่นใหม่เข้าถึงโอกาสของ Future Trend ด้านอาหาร ซึ่งเป็นแนวทางอาชีพที่กำลังเป็นเทรนด์ขาขึ้น ตอบโจทย์ยุคที่ประชากรโลกต้องการเข้าถึงความมั่นคงทางอาหาร และการจัดการของเหลือจากอาหารได้อย่างยั่งยืน เนื่องในเดือนสำคัญด้านสิ่งแวดล้อมโลก

หน้าแรก (https://www.banmuang.co.th/home) »
การศึกษา
(https://www.banmuang.co.th/news/education)

Top 5 ข่าวการศึกษา

(https://www.banmuang.co.th/nev

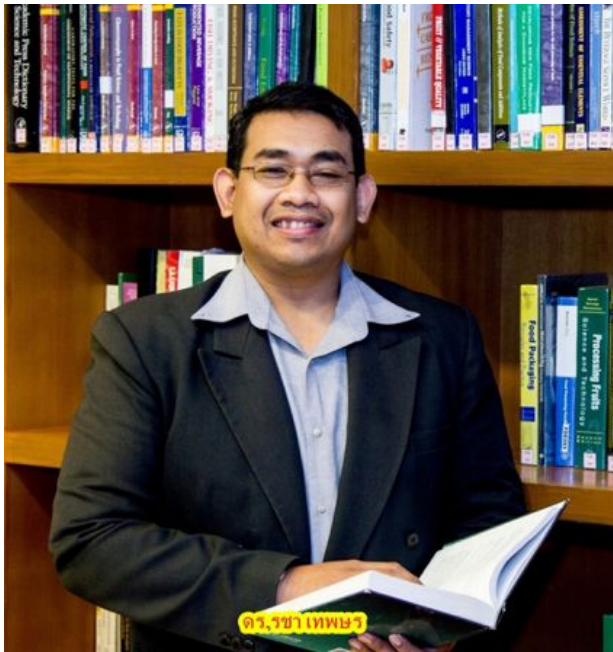
more.

(https://www.banmuang.co.th/nev

- สพป.นศ.2 รับสมัครสอบครูผู้ช่วย 59 อัตรา (https://www.banmuang.co.th/news/education/5 มิ.ย. 2566)
- ทำไม? "มีแต่ Check in แต่ไม่ค่อย Check out" (https://www.banmuang.co.th/news/education/5 มิ.ย. 2566)
- สตร. สนับสนุนผู้สนใจ จัดกิจกรรมด้านศิลปะ (https://www.banmuang.co.th/news/education/5 มิ.ย. 2566)
- สอศ.กำหนดยุทธศาสตร์เดินหน้าสถาบันภาษา จีน (https://www.banmuang.co.th/news/education/5 มิ.ย. 2566)
- มข.เปิดคลินิก AI ตัวช่วยนักวิจัย-เสริมทักษะอาชีพ (https://www.banmuang.co.th/news/education/5 มิ.ย. 2566)

อนาคตกำหนดได้ ก็...มหาวิทยาลัยรามคำแหง
รับสมัครนักศึกษาใหม่ ภาค 1/2566
ส่วนกลาง และส่วนภูมิภาค 23 จังหวัด
สมัครทางอินเทอร์เน็ต
บัดนี้ - 2 ก.ค. 2566
สมัครที่ ม.ร. iewicz
และสาขาวิทยบริการฯ 23 จังหวัด
29 มิ.ย. - 2 ก.ค. 2566
บัณฑิต บ.ป.ช. สมัครเรียน ฟรี! ตรี
สะสมหน่วยกิตล่วงหน้า
www.ru.ac.th PR Ramkhamhaeng.ac.th

(https://sites.google.com/rumail.ru.ac.th/suggest



อาจารย์ ดร.รชา เทพษา อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (SCI-TU) กล่าวว่า สถานการณ์ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ในประเทศไทยปัจจุบันมีแนวโน้มทวีความรุนแรงมากขึ้น โดยพบว่า จากเดิมที่มีการรายงานตัวเลข 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ของไทยปี 2565 อยู่ที่ 17 ล้านตัน ซึ่งคณะวิจัยฯ มธ. มองว่า จากสถานการณ์ปัจจุบัน ตัวเลขอาจขยับสูงขึ้นจนน่าเป็นห่วง เนื่องจากที่ผ่านมาพบว่า ไทยมีการสูญเสียอาหารจนกลายเป็นขยะ จากการผลิตอาหารได้คุณภาพที่ไม่ตามมาตรฐานที่กำหนด (Food Loss) อยู่ที่ประมาณ 30 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งถือว่าเป็นตัวเลขที่สูงมาก เมื่อเทียบกับประชากรกลุ่มที่ไม่มีอาหารบริโภค และอีกส่วนเกิดจากการบริโภคไม่ทันหรือบริโภคไม่หมด ทำให้ต้องทิ้งจนกลายเป็น 'ขยะอาหาร' (Food Waste)

ขณะเดียวกัน ความนิยมอาหารไทยที่เพิ่มขึ้น ที่สะท้อนจากการจัดอันดับอาหารอร่อยจากหลายเวที ที่ยกให้อาหารไทยหลายเมนู ติดอันดับในเมนูยอดนิยม อาทิ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย ข้าวไข่เจียว แกงเขียวหวาน หมูกระทะยี่ ส่งผลดีต่อภาพรวมของธุรกิจอาหาร ตั้งแต่สตรีทฟู้ด หาบเร่แผงลอย ไปจนถึงระดับอุตสาหกรรม ที่เรียกได้ว่าเติบโตทั้งห่วงโซ่ แต่ปัญหาที่ตามมาคือ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ที่เพิ่มขึ้นเป็นเป็นเงาตามตัว ซึ่งหากไทยยังไม่มีแผนสำหรับการจัดการ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) อย่างเป็นระบบ อาจทวีความรุนแรงและอาจเริ่มส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้ ซึ่งหากมองปัจจัยต้นเหตุเพื่อช่วยให้กำหนดแนวทางในการจัดการ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ได้ง่ายขึ้น พบว่า มีปัจจัยที่เกี่ยวข้องหลัก ๆ อยู่ 2 ส่วน ได้แก่

1. ผู้ผลิต ที่มีการผลิตหรือเตรียมอาหารแบบมากจนเกินไป (Over Prepare) หรือการทำอาหารเกินกว่าการบริโภคจริง ทำให้เกิดอาหารเหลือทิ้งจำนวนมาก ดังนั้น ผู้ผลิตจึงต้องมีการบันทึกรวบรวมข้อมูลว่า กระบวนการผลิตอาหารหรือแปรรูปอาหารขั้นตอนนี้ทำให้เกิด Food Loss หรือ Over Prepare อีกทั้งพบว่ามีกรณีการสูญเสียอาหารจากกระบวนการผลิตถึง 30% จึงควรหาแนวทางแก้ไขเพื่อลดการสูญเสีย เช่น การมีระบบการผลิตที่ดีมีคุณภาพที่ช่วยลดการสูญเสียอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่ผู้ผลิตอาหารมักให้ความสนใจในเรื่องนี้ เพราะหากผลิตไม่ได้คุณภาพก็เท่ากับสูญเสียทั้งทรัพยากรและงบประมาณ

2. ผู้บริโภค ที่มีพฤติกรรมการนำอาหารมากเกินกว่าที่จำเป็น โดยไม่มีการวางแผนในการบริโภค จนอาหารที่ตุนไว้เหลือในตู้เย็นจำนวนมากและหมดอายุจนต้องนำไปทิ้ง ซึ่งมักพบพฤติกรรมการกำจัดของในตู้เย็นทุกสัปดาห์ด้วยการนำไปทิ้ง และซื้ออาหารใหม่เข้ามาอีกทุกวัน โดยแนะนำให้ใส่ใจข้อมูลการนำเสนอของผู้ผลิต เช่น ดูวันหมดอายุ และวางแผนการบริโภค เลือกซื้ออาหารที่มีระยะเวลาก่อนหมดอายุที่เหมาะสมกับแผนการบริโภค

ส่วนกรณีนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มาทดลองกินเมนูต่าง ๆ จากกระแสการรวิวในโซเชียลมีเดีย ที่พบว่าทานเพื่อรวิวแล้วเหลือทิ้งนั้น ข้อเท็จจริงอาจเกิดจากที่อาหารไม่ถูกปากหรือรับประทานไม่ได้ ซึ่งสามารถแก้ไขได้โดยผู้ผลิต แสดงข้อความที่ให้ข้อมูลสำคัญของเมนูที่นำมาขาย ว่ามีส่วนประกอบของอะไร เพื่อช่วยประกอบการตัดสินใจในการเลือกรับประทาน ซึ่งจะช่วยลดปัญหา 'ขยะอาหาร' (Food Waste) จากนักท่องเที่ยวได้ ซึ่งนอกจากจะสร้างบรรยากาศการท่องเที่ยวที่ดีในสายตาชาวต่างชาติได้ ยังช่วยสร้างความตระหนักในการจัดการขยะอาหารในภาคการท่องเที่ยวได้ ซึ่งหากมีการส่งเสริมอย่างเป็นระบบ มีแนวทางจัดการ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ที่ชัดเจน ยิ่งทำให้อาหารไทยที่ขึ้นชื่อว่ามีรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์ ไขว่คว้าดูขยับขึ้นดีที่เพาะปลูกได้ในประเทศ และราคาที่ไมสูงมากเมื่อเทียบกับต่างประเทศ ยิ่งทำให้มีภาพลักษณ์ที่ดีและได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอีก

"อีกเรื่องที่มีมองข้ามไม่ได้ คือ 'ธุรกิจอาหารแบบบุฟเฟต์' ซึ่งปฏิเสธไม่ได้ว่าทำให้เกิดขยะอาหารจำนวนมากเช่นกัน เนื่องจากจุดขายธุรกิจอาหารแบบบุฟเฟต์ คือ มีอาหารหลายเมนู ซึ่งผู้ประกอบการต้องเตรียมอาหารเอาไว้เพื่อดึงดูดลูกค้าในปริมาณที่มากจนเกินความต้องการ (Over Prepare) ขณะที่ผู้บริโภคเองก็รู้สึกว่ามีอาหารรับประทานแบบบุฟเฟต์ ก็ต้องได้รับประทานให้เกิดความคุ้มค่า ดังนั้น เรื่อง 'ขยะอาหาร' (Food Waste) จึงเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกันทั้งระบบห่วงโซ่อาหาร ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ซึ่งทั้งหมดต้องตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อเรื่องนี้ร่วมกัน" อาจารย์ ดร.รชา กล่าว



เนื่องในเดือนสำคัญด้านสิ่งแวดล้อมโลก (5 มิถุนายนของทุกปี เป็นวันสิ่งแวดล้อมโลก) คณะวิทย์ มธ. มีแนวทางสำหรับการกำจัด 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ที่พิจารณาจากปัจจัยต่าง ๆ นั้น ในแง่ของนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มี 4 กระบวนการสำคัญที่สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางสำหรับการจัดการ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1. ลดความยาวของห่วงโซ่อาหาร ถ้าห่วงโซ่อาหารยาว ต้องส่งผู้ผลิตหลายทอด ทำให้อาหารอยู่ในระบบนาน กว่าจะถึงผู้บริโภค จำเป็นต้องลดความยาวของห่วงโซ่อาหารให้สั้นลง พร้อมตั้ง 'กฎเหล็ก' ของการซื้ออาหารปรุงสำเร็จและวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร อาทิ อย่าซื้อตุนหัว ซื้อเฉพาะที่จำเป็น และไม่ตกเป็นทาสของการตลาด เช่น โปรโมชัน ซื้อ 1 แถม 1 เพื่อสร้างวินัยในการซื้ออาหาร เป็นต้น

2. เพิ่มคุณค่าประโยชน์ให้อาหารที่ใกล้เป็นของเสีย โดยการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุ ซึ่งเรามีภูมิปัญญาในเรื่องเหล่านี้มานาน อาทิ การอบแห้ง การนำไปผวนความร้อน-ความเย็น การหมักดอง เป็นต้น

3. การนำขยะอาหารไปใช้ให้เกิดคุณค่าหรือมูลค่าเพิ่มขึ้น เช่น การทำก๊าซชีวภาพ เพื่อไม่เป็นการระดมขยะสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

4. การกำจัดทิ้งอย่างถูกวิธี ซึ่งส่วนใหญ่อาหารเราจะใช้วิธีในการฝังกลบ แต่ก่อนที่จะมาถึงขั้นตอนการทิ้งขยะอาหารนั้น ควรจะต้องผ่านกระบวนการลดการเกิดขยะอาหารเหล่านี้ก่อน ซึ่งหากดำเนินการทั้งหมดนี้ก็จะสามารถช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อมจากขยะอาหารได้

กรณีศึกษาเกี่ยวกับ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ในต่างประเทศ อย่างบางประเทศในยุโรปมีการออกกฎหมายเรื่องการลดการสูญเสียอาหาร เช่น ฝรั่งเศสมีกฎหมายการจัดการอาหารส่วนเกินจากกระบวนการค้าปลีก มีมาตรการกฎหมายสร้างแรงจูงใจทางภาษี เช่น ลดภาษีสำหรับผู้ผลิตสามารถลดปริมาณ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) และสามารถควบคุมมาตรการความปลอดภัยอาหารบริจาค หรือการสร้างสรรค์เมนูอาหารด้วยหลัก 'ครีเอทีฟเมนู' ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมมากในญี่ปุ่น ที่นำของเหลือในตู้เย็นหรืออาหารที่ทานไม่หมด จนเป็นเกิดกระแสและแบ่งปันวิธีการที่น่าสนใจอย่างแพร่หลาย รวมถึงแนวคิดการนำ 'อาหารป้ายเหลือง' ไปแจกในชุมชนที่อยู่อาศัยในประเทศสิงคโปร์ ซึ่งช่วยให้ผู้คนเข้าถึงวัตถุดิบที่ตกมาตรฐานร้านค้าพรีเมียมหรือภัตตาคารหรู ซึ่งยังเป็นอาหารที่สะอาด ประกอบอาหารได้ และยังช่วยลดภาระของรัฐในการจัดการกับ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) อีกด้วย

อาจารย์ ดร.วิชา กล้าวเสริมว่า 'อาหาร' ยังคงเป็นปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีพ และนับจากนี้ไป 'อาหาร' จะกลายเป็นทรัพยากรสำคัญที่เข้าถึงยากขึ้น จากการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ (Climate Change) ที่ส่งผลกระทบต่อการเพาะปลูก ดังนั้น คณะวิทย์ มธ. พร้อมที่จะส่งเสริมผู้ที่มีความสนใจเกี่ยวกับอาหาร โดยเฉพาะศาสตร์เชิงลึกด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ซึ่งถือเป็นแนวทางอาชีพที่กำลังเป็นที่สนใจและเป็นที่สนใจ (Future Trend) ตอบโจทย์ที่ประชากรโลกต้องการเข้าถึงอาหาร พร้อมหนุนให้ไทยเป็นผู้นำด้านความมั่นคงทางอาหาร และการจัดการของเหลือจากอาหารได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทย์ มธ. มีการเรียนการสอนเกี่ยวกับอาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางเกษตรเป็นอาหาร และมีวิชาเฉพาะให้เลือกเรียน เช่น เรื่องขยะอาหาร ที่จะสอนการมองหาลู่ทางการใช้ประโยชน์จากของเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมอาหาร มาสร้างสรรคทำเป็นนวัตกรรมการผลิตภัตตาคารอาหาร ซึ่งเป็นการมองฟังก์ชันการใช้งานจากสิ่งเหลือทิ้ง เช่น โครงการของนักศึกษาที่นำเปลือกกล้วยหอมมาผสมในไอศกรีม เนื่องจากเปลือกกล้วยหอมมีสารกลุ่มหนึ่งที่ทำให้เกิดความหนืดได้ จึงนำไปใช้แทนสารสังเคราะห์ , การนำกระดูกปลาเหลือทิ้ง มาทำเส้นพาสตาเสริมกระดูกปลาแคลเซียมเพื่อเสริมแคลเซียม , อุตสาหกรรมการทำไข่เค็มไข่แดง เพื่อเอาไข่ขาวใส่ขนม ซึ่งขยะที่เกิดขึ้นไข่ขาวไข่เค็ม นำไปผลิตเป็นผงปรุงรส เพราะมีทั้งเกลือและมีโปรตีนจากไข่ , ใส่กรอกที่โดยปกติใช้ในไตรท์ในเครื่องทำให้สีแดงสวย ซึ่งคณะวิทย์ มธ. มีวิจัยใช้สีจากเปลือกมะเขือเทศหรือเปลือกแก้วมังกร นำมาทำสีในใส่กรอกแทนสารเคมี เป็นต้น

ผู้สนใจศึกษาต่อใน 'สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร' สามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ www.tuadmissions.in.th (<http://www.tuadmissions.in.th/>), <https://www.facebook.com/SciTU/> (<https://www.facebook.com/SciTU/>) หรือติดต่อ 02-5644490 ต่อ 2094 และเตรียมพบกับโฉมใหม่ของการเรียนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ คณะวิทย์ มธ. พร้อมจับมือคนรุ่นใหม่ก้าวสู่ปรากฏการณ์การเรียนรู้ยุคใหม่ เร็ว ๆ นี้