



นวัตกรรมขนมหวานเมืองเพชร และเครื่องสำอางอะโวกาโด ผลงานเด่นงาน "มหกรรมวิจัยแห่งชาติ 2563"



นวัตกรรมขนมหวานเมืองเพชร และเครื่องสำอางอะโวกาโด ผลงานเด่นงาน "มหกรรมวิจัยแห่งชาติ 2563"

SMEs

สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ร่วมกับหน่วยงานเครือข่ายในระบบวิจัยทั่วประเทศ เตรียมจัดงาน "มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2563 (Thailand Research Expo 2020)" ครั้งที่ 15 ระหว่างวันที่ 2-6 สิงหาคม 2563 ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์

สำหรับการจัดงานในครั้งนี้ เนื่องจากอยู่ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ผู้เข้าร่วมงานจะต้องลงทะเบียนก่อนร่วมงาน ใน 2 รูปแบบ ได้แก่ 1) รูปแบบ Online โดยการเข้าร่วมประชุมสัมมนาและชมนิทรรศการในรูปแบบออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ ที่ผู้จัดงานจัดทำขึ้นเพื่อรองรับการรับชมจากสถานที่ต่างๆ 2) รูปแบบ Onsite คือการเข้าร่วมสัมมนาและชมนิทรรศการ ณ สถานที่จัดงาน ผ่านทางเว็บไซต์ www.researchexpo.nrct.go.th และ www.nrct.go.th ได้ตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2563 โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ

ศาสตราจารย์ นายแพทย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล เลขาธิการคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ทำหน้าที่ผู้อำนวยการสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ กล่าวว่า การจัดงาน "มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2563 (Thailand Research Expo 2020)" นำเสนอผลงานวิจัย เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่มีคุณภาพ กว่า 300 ผลงาน ซึ่งแบ่งออกเป็น 5 กลุ่มงานวิจัย ได้แก่ งานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนากำลังคนและสถาบันความรู้ งานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ท้าทายของสังคม งานวิจัยและนวัตกรรม

เพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขัน งานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่และลดความเหลื่อมล้ำ และงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อขับเคลื่อน BCG Economy Model และในปีนี้ได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินทรงเป็นประธานเปิดงาน ในวันอังคารที่ 4 สิงหาคม 2563 เวลา 10.00 น.

● ผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมเครื่องสำอาง จาก วว.

สำหรับ 2 ผลงานวิจัยเด่น ที่ถูกนำมาโชว์ในงาน มาแนะนำให้ผู้รู้จัก เริ่มจากผลงานของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย วว. นำมาจัดแสดงก็เป็นผลงานภายใต้โครงการไทยคอสเมโท เป็นโครงการที่นำอัตลักษณ์เอกลักษณ์ของพืชต่างๆ ทั่วประเทศไทยมาพัฒนาเป็นเครื่องสำอาง ที่นำมาแสดงในครั้งนี้ มี 3 ผลิตภัณฑ์ (1) สารสกัดจากเปลือกเมล็ดมะขามและเนื้อมะขาม เป็นเครื่องสำอางในกลุ่มผลิตภัณฑ์ความงาม เครื่องสำอาง (2) เป็นเครื่องสำอางที่เป็นการนำพืชร้อนเค็มของจ.กระบี่ และ (3) เครื่องสำอางจากอะโวกาโด

นายสายันต์ ตันพานิช รองผู้อำนวยการวิจัยและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมชีวภาพ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กล่าวว่า ทั้งนี้ นวัตกรรมเครื่องสำอางทั้ง 3 ชนิด จะเป็นการดึงผลิตภัณฑ์เด่นในท้องถิ่นมาเป็นส่วนผสม เช่น นำพืชร้อนเค็ม ซึ่งพบได้ที่จังหวัดกระบี่ หรือการนำมะขามและอะโวกาโด ผลิตภัณฑ์การเกษตรที่พบได้มากในพื้นที่ที่เดียวกัน คือจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยเลือกนำเอาเมล็ดมะขามวัสดุเหลือทิ้งจำนวนมาก หลังจากพบว่าตัวเปลือกเมล็ดมะขาม



THAILAND RESEARCH

มีสารสำคัญที่มีคุณภาพดี สำหรับการพัฒนาเป็นเครื่องสำอาง คือสาร OPC มีคุณสมบัติเป็น Super Antioxidant บำรุงร่างกายและทำให้ผิวกระจ่างใส เป็นการเพิ่มมูลค่าจากของที่ไม่ค่อยมีราคา ขายถูกๆ กิโลกรัมละ 2-3 บาท ก็เป็นสารสกัด กิโลกรัมละ 30,000 บาท

สำหรับ เครื่องสำอางจากอะโวคาโด สืบเนื่องมาจากที่พื้นที่ อำเภอเขาชัย จังหวัดเพชรบูรณ์ มีการปลูกอะโวคาโดกันมาหลายปี และเมื่อผลผลิตออกมาจำนวนมาก เกษตรกรเจอปัญหาในเรื่องของราคาผลผลิตเช่นเดียวกับสินค้าเกษตรอื่นๆ ทาง

ว. ร่วมกับ บริษัทเอส แอนด์ เจ และ บริษัทมิสทีน ช่วยกันพัฒนาและทดสอบคุณสมบัติของอะโวคาโดในการนำแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

หลังจากนั้นได้เครื่องสำอางจากอะโวคาโด อยู่ภายใต้แบรนด์ของมิสทีน ซึ่งช่วยให้เกษตรกรขายอะโวคาโดได้มากขึ้น และสามารถแก้ปัญหาหาคาผลผลิตตกต่ำด้วย สำหรับโครงการไทยคอสเมโทนี่ เป็นส่วนหนึ่งของนโยบายของกระทรวง อว. และโครงการดังกล่าวยังคงสอดคล้องกับเรื่อง BCG ที่กระทรวงฯดำเนินการอยู่ ซึ่งการทำงานของ วว. จะพยายาม



เชื่อมโยง ผู้ประกอบการผู้ผลิตทั้งบริษัทขนาดใหญ่ หรือบริษัทขนาดเล็ก ได้รู้จักกับเกษตรกรได้เชื่อมโยงกัน ช่วยแก้ปัญหาผลผลิตการเกษตรที่ราคาตกต่ำได้

สำหรับในงาน วช. ที่จะจัดเดือนสิงหาคม นี้ ทางว. ได้มีผลงานวิจัยต่าง ที่สามารถตอบโจทย์ ความต้องการของที่กำลังมองหาผลิตภัณฑ์ที่สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ และเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ตามท้องตลาด

● **ยกระดับขนมหวานพื้นบ้าน เมืองเพชร ในรูปแบบของนวัตกรรม**

ถ้าพูดถึงขนมหวานเมืองเพชร ไม่ว่าจะเป็นขนมหม้อแกง เม็ดขนุน ฝอยทอง อาลัว ฯลฯ คนรุ่นใหม่ หรือคนรักสุขภาพ อาจจะไม่กินในความหวาน ไม่กล้าซื้อกิน ด้วยเหตุนี้เองทางสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.) ร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (มทร.) เห็นความสำคัญความเป็นมาของภูมิปัญญาของชุมชนในการสร้างสรรค์และพัฒนาขนมหวานพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี จึงได้เข้ามาช่วยต่อยอด

โดยการออกแบบสูตรความหวานทดแทนน้ำตาล เพื่อให้ขนมหวานเมืองเพชรสามารถตอบโจทย์คนรักสุขภาพกลัวความหวานของน้ำตาล โดยสารให้ความหวานที่จะมาแทนความหวานของน้ำตาลในครั้งนี้ มีชื่อว่า อิริทริทอล ซึ่งเป็นน้ำตาลเกิดจากการหมักข้าวสาลี แป้งข้าวโพด หรือกลูโคสด้วยยีสต์ ซึ่งน้ำตาลอิริทริทอล ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา (อย.) ของสหรัฐอเมริกาใช้เป็นสารให้ความหวาน เหมาะสำหรับคนที่ต้องการจะลดน้ำหนัก หรือควบคุมรูปร่าง รวมถึงผู้ป่วยโรคเบาหวาน

ดร.ประกอบ ชาติภักดิ์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร. พระนคร กล่าวว่า ผลงานการคิดค้นสูตรทดแทนความหวาน สารอิริทริทอล เป็นผลงานของคณะกรรมการศาสตร์ มทร.พระนคร โดยการคิดค้นสารดังกล่าว เป็นหนึ่งในโครงการ

ยกระดับขนมหวานพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี โดยเป็นการทำงานแบบบูรณาการของ 4 คณะ ได้แก่ วิศวกรรมศาสตร์ ออกแบบเครื่องจักร สถาปัตยกรรมศาสตร์ ออกแบบแพคเกจจิ้ง และ คณะบริหารธุรกิจ ทำหน้าด้านการตลาด และมีทีมวิจัยทำงานร่วมกันในครั้งนี้ ประกอบด้วย นายชลากร อุดมรักษาสกุล, นายวัชรภรณ์ ชัยวรรณ

สำหรับสารทดแทนความหวานอิริทริทอลนี้ มีกลุ่มผู้ผลิตขนมหวานได้นำไปใช้ โดยได้กำหนดให้ใช้ทดแทนน้ำตาล 25% ส่วนสารอิริทริทอลนี้ ทาง มทร.พระนคร ทำการผลิตและจำหน่าย ส่วนผู้ผลิตขนมหวานนำมาใช้แล้วขณะนี้หลายราย ซึ่งผู้ที่เข้ามาอบรมการใช้สารดังกล่าวทดแทนน้ำตาลประมาณ 30 ราย ราคาของสารดังกล่าวจะสูงกว่าน้ำตาลในขณะนี้ แต่ถ้าผู้ผลิตขนมหวาน หรืออุตสาหกรรมอาหารอื่นๆ ต้องการสารดังกล่าวไปใช้ ถ้าสั่งจำนวนมากราคาถูกมากหลักสิบบาท แต่ปัจจุบันมีการสั่งน้อยราคาสูงหลายเท่า ราคาประมาณหลักร้อยบาทต่อกิโลกรัม ส่งผลให้ราคาขนมหวานที่ใช้สารแทนความหวาน ราคาเพิ่มขึ้นประมาณ 10-20% เช่น หม้อแกงขนาดเล็ก จากเดิมถาดละ 15 บาท เพิ่มเป็น 20 บาท

ส่วนผู้สนใจ สามารถเข้ามาชม ชิม และขอความรู้การทำขนมหวานเมืองเพชร จากสารให้ความหวานอิริทริทอล ได้ภายในงานมหกรรมวิจัยแห่งชาติ 2563 วันที่ 2-6 สิงหาคม 2563 ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ .

