

## นวัตกรรมอาหารเพื่อโลก

มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2563 (Thailand Research Expo 2020) ครั้งที่ 15 จัดโดยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ถือเป็นอีกงานที่คัดสรรผลงานวิจัย นวัตกรรม วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีชั้นนำจากภาครัฐ เอกชน สถาบันการศึกษา รวมถึงหน่วยงาน องค์กรต่างๆ มาอวดโฉมมากมาย

เพื่อต่อยอดความเป็นผู้ผลิตอาหารมาตรฐานระดับโลก บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ นำนวัตกรรมใหม่ๆ ตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหารของตัวเองมาโชว์

นวัตกรรมเด่น ส่วนใหญ่เน้นไปที่นวัตกรรมรักษ์โลก เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะพลาสติกชีวภาพ ถุงที่ย่อยสลายได้ แล้วนำสิ่งเหล่านี้มาเป็นบรรจุภัณฑ์ของสินค้าในเครือเจริญโภคภัณฑ์ที่วางจำหน่ายทั่วโลก

รวมไปถึงงานวิจัยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบต่างๆ ในการทำเกษตร แต่ที่สะดุดตา อาหารปั่นผสมเนื้อไก่และฟักทอง Smart



### Soup ในบรรจุภัณฑ์รีไซเคิลเพอร์เฟกต์

มีสารอาหารครบถ้วน...เนื้อไก่ มีไขมันต่ำ เป็นแหล่งโปรตีนชั้นเยี่ยม จัดเป็นโปรตีนชนิดสมบูรณ์ มีกรดอะมิโนชนิดจำเป็นที่ร่างกายสร้างเองไม่ได้ถึง 10 ชนิด

ให้พลังงานสูง มีวิตามินต่างๆ เช่น วิตามินเอ, ดี, บี6, บี12 แคลเซียม แมกนีเซียม โปแตสเซียม เหล็ก ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อ ป้องกันภาวะกล้ามเนื้อฝ่อ ถ้าวัยชราทานเพียงพอดตามช่วงวัย

ฟักทอง...มีวิตามินเอสูง ฟอสฟอรัส แคลเซียม วิตามินซี แร่ และเบตาแคโรทีน สารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดการเกิดมะเร็ง โรคหลอดเลือดหัวใจ โรคหัวใจ ชะลอความแก่ บรรเทาอาการปวดเมื่อย

ช่วยสร้างเสริมภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย กินอยู่ท้องจึงสามารถกินทดแทนเป็นอาหารมื้อหลักได้ ช่วยให้ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น เหมาะกับคนพื้นที่ อยู่นอกรักษาตัวในสถานพยาบาล.