

ตามที่สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ ได้จัดประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Innovation Contest) ของนิสิตระดับปริญญาตรี ภายในงานประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร (Food Innovation Asia Conference) ต่อเนื่องเป็นปีที่ 4 ในวันที่ 15 มิถุนายน 2555 โดยหัวข้อที่ประกวดในปีนี้เป็น “การใช้ประโยชน์ของผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหารเพื่อใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบอาหาร” นั้น

ในการนี้ ทีมนิสิตจากภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 2 ทีมได้ผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศและได้รับรางวัลชนะเลิศและรองชนะเลิศอันดับที่สอง



ทีมที่ได้รางวัลชนะเลิศ ได้รับเงินรางวัล 50,000 บาท โล่และเกียรติบัตร พร้อมถ้วยรางวัล จาก ฯพณฯ อำพล เสนาณรงค์ (องคมนตรี) ได้แก่ ทีมนนทริกส์ช่วย พัฒนาผลิตภัณฑ์กุยช่ายไส้หน่อไม้ฝรั่งแบบแช่แข็งโดยใช้เศษหน่อไม้ฝรั่งและหน่อไม้ฝรั่งตากเกรดซึ่งเป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมหน่อไม้ฝรั่งบรรจุกระป๋องเป็นวัตถุดิบในการผลิต เรียกชื่อผลิตภัณฑ์ว่า “ผลิตภัณฑ์กัสช่วย” มีสมาชิกในทีม 5 คน ได้แก่ น.ส. ซาปียา จันทรืไพบ, น.ส.เพชรไพลิน ฮอพานิชวัฒน์, น.ส.นภวรรณ วีระวงษ์, น.ส. ปราณชลี เตชะหัสติน และ น.ส. วรางรัตน์ แก้วมา โดยมีอาจารย์ ดร.ปิติพร ฤทธิเรืองเดช และ รศ.ดร.อนุวัตร แจ่มชัด เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ



ภาพที่ 1 ทีมนนทริกส์ช่วย

ทีมที่ได้รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่สอง ได้รับเงินรางวัล 20,000 บาท โล่และเกียรติบัตร ได้แก่ ทีมเขียวจี้จี้ ข้าว พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวจีรูปแบบทรงกลมสอดไส้หมูπίงแบบแช่แข็ง โดยใช้ข้าวเหนียวหักและกากข้าวโพดซึ่งเป็นผลพลอยได้จากโรงสีข้าวและโรงงานอุตสาหกรรมน้ำนมข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต เรียกชื่อผลิตภัณฑ์ว่า “ผลิตภัณฑ์ไทยโกะยาจี้” มีสมาชิกในทีม 5 คน ได้แก่ น.ส. วรชมล คำมีวงษ์, น.ส.เสาวภาคย์ใหญ่โนนสูง, น.ส.ศศิธร โกศลวัฒนา , นายวรพงศ์ พาณิชยการนันท์ และ นนายธณพัฒน์ เยาวสุต โดยมีอาจารย์ ดร.ปิติพร ฤทธิเรืองเดช และ รศ.ดร. หทัยรัตน์ ริมศิริ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ



ภาพที่ 2 ทีมเขียวจี้จี้ข้าว



ภาพที่ 3 ผลิตภัณฑ์กัสด้าย (ซ้าย) และ ผลิตภัณฑ์ทาโกะยาจี้ (ขวา)