

มก.ดึงต่างชาติถ่ายทอด'เกษตรขั้นสูง'

กรุงเทพธุรกิจ ● สวท.หนุน ม.เกษตรฯ
นำเข้าผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศอบรมถ่ายทอดความรู้เชิงลึกและเทคโนโลยีขั้นสูงให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมเกษตร หวังนำไปต่อยอดสร้างนวัตกรรมและก้าวข้ามข้อกีดกันทางการค้า

รศ.ธัญญรัตน์ ธิญญาญจน์ รองคณบดีฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (มก.) เปิดเผยว่า ได้รับสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวท.) จัดทำ "โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจอุตสาหกรรมอาหารอย่างยั่งยืน ด้วยการพัฒนานวัตกรรมเฉพาะทางและการถ่ายโอนความรู้ข้ามพรมแดน" ระหว่างวันที่ 28 ม.ค.-30 ส.ค.นี้

โครงการดังกล่าวเป็นการถ่ายโอนความรู้เชิงลึกและเทคโนโลยีขั้นสูงโดยผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศ ประกอบด้วย 7 หลักสูตรในเรื่องสำคัญเร่งด่วนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ 1.เทคโนโลยีการแปรรูปชีวมวลเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ (เดนมาร์ก) 2.กฎระเบียบวัสดุสัมผัสอาหาร การวิจัยและพัฒนาวิธีการทดสอบและการจัดการ (อิตาลี)

3.เทคโนโลยีการผลิตสารสกัดและการใช้ประโยชน์จากของเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมเกษตร (ออสเตรเลีย)

4.นวัตกรรมการแปรรูปอาหารสำหรับศตวรรษที่ 21 (สหรัฐ) 5.เทคโนโลยีเครื่องต้มเพื่อคุณภาพและความปลอดภัย (สหรัฐ) 6.การจัดการเทคโนโลยีและการวิจัยพัฒนานวัตกรรมเพื่อธุรกิจ (ไปแลนด์) และ 7.เทคโนโลยีการผลิตโปรตีนทางเลือกและการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร (อังกฤษ)

นอกจากนี้ยังมีอีก 2 หลักสูตรที่จะส่งนักวิจัยไทยไปรับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากต่างประเทศ คือ 1. เทคนิคการวิเคราะห์และการจัดการห้องปฏิบัติการทดสอบความปลอดภัยวัสดุสัมผัสอาหาร ประเทศอิตาลี และ 2. เทคโนโลยีการกลั่นเครื่องต้มแอลกอฮอล์ และกระบวนการหลังการกลั่นประเทศสกอตแลนด์และประเทศฝรั่งเศส

"หลักสูตรแรกจะเริ่มในสัปดาห์หน้า จำกัดจำนวนผู้เข้าร่วมประมาณ 80 คน ซึ่งจะเป็นผู้ประกอบการเอกชนประมาณ 60 คน ส่วนที่เหลือจะเป็นนักวิจัยวิชาการโดยไม่มีค่าใช้จ่ายในการอบรม ผู้ที่สนใจสามารถดูรายละเอียดในเว็บไซต์มหาวิทยาลัยฯ และเว็บไซต์ สวท. ในเบื้องต้นจะเปิดรับลงทะเบียนทุกคนที่สนใจ จากนั้นคณะทำงาน

จะพิจารณาคัดเลือกจากศักยภาพความพร้อมเราต้องการผู้ที่มีความพร้อมจริงๆ เพื่อให้เกิดการนำไปใช้ประโยชน์จริง ไม่ใช่แค่ฟังแล้วจบในคลาส"

ผศ.พูลศักดิ์ โกษียาภรณ์ ผู้อำนวยการอาวุโสด้านนโยบายนวัตกรรมการพัฒนากำลังคน สวท. กล่าวว่า ทั้งสององค์กรมีเจตนารมณ์ร่วมกันที่จะนำร่องรูปแบบโครงการสำหรับการพัฒนานวัตกรรมของอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้มีองค์ความรู้เชิงลึกหรือเทคโนโลยีขั้นสูงจากผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศ และเกิดการถ่ายโอนองค์ความรู้ดังกล่าวสู่ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องและนักวิจัยในภาคการศึกษา รวมถึงเอกชนสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการวิจัยและพัฒนาสินค้าอาหารที่มีนวัตกรรมสูงขึ้น เช่น การใช้ความดันสูงแปรรูปอาหาร การให้ความร้อนด้วยเทคนิคโอทีมมิก ซึ่งใช้แพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหารในต่างประเทศเป็นต้น

ทั้งนี้ คาดว่าโครงการจะส่งผลให้เกิดประโยชน์กับอุตสาหกรรมอาหารในมิติต่างๆ อาทิ การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ การแก้ปัญหาลดความเสียหายในการผลิตหรือเกิดผลิตภัณฑ์ใหม่สู่ตลาด ซึ่งคิดเป็นมูลค่าของผลกระทบอย่างน้อย 10 ล้านบาทต่อปี โดยจะเริ่มเห็นผลกระทบในปีที่ 3 ของการดำเนินโครงการ