

“มหิดล” บัณฑิตอาหารโลกโครงการ SPACE-F

👤 สยามรัฐออนไลน์ 🕒 27 เมษายน 2564 17:43 น. 🗨️ ประชาสัมพันธ์



1 ใน 100 มหาวิทยาลัยโลก คือเป้าหมายของการก้าวสู่ระดับนานาชาติ ของสถาบันอุดมศึกษา ด้วยการพัฒนานวัตกรรมอันเป็นประโยชน์ต่อมวลมนุษยชาติ ในฐานะที่ประเทศไทยเป็นแหล่งทรัพยากรทางอาหารที่สำคัญอันอุดมสมบูรณ์ จะดีแค่ไหนหากไทยจะสามารถช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของชาวโลกได้ด้วยนวัตกรรมอาหาร

ศาสตราจารย์ นายแพทย์บรรจง มไหสวริยะ อธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวในฐานะหนึ่งในประธาน Co - Founder ของโครงการ SPACE-F ซึ่งเป็นโครงการความร่วมมือพัฒนานวัตกรรมอาหารแห่งแรกในประเทศไทย และภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีเป้าหมายมุ่งสู่ระดับโลก จากทีมวิทยาลัยมหิดล ได้มีความร่วมมือกับ สถาบันนวัตกรรมแห่งชาติ (NIA) และ บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ตั้งแต่ปี 2562 ในฐานะที่มหาวิทยาลัยมหิดลเป็นฝ่ายสนับสนุนด้านองค์ความรู้ โดยในระยะแรกเริ่มจากในระดับคณะ ซึ่งมีคณะวิทยาศาสตร์เป็นคณะทำงานหลัก ต่อมาได้มีการขยายผลสู่ระดับมหาวิทยาลัย โดยสถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (iNT) มหาวิทยาลัยมหิดล ได้เข้ามามีบทบาทหลักในการบริหารจัดการ เนื่องจากโครงการ SPACE-F ได้มีการขยายเป้

้าหมายจากการมุ่งสู่การเป็นระดับโลก หรือ "Kitchen of the World" สู่การเป็น "Silicon Valley Food Tech" เพื่อการบูรณาการนวัตกรรมอาหารระดับโลก สยามรัฐออนไลน์ ขอขอบคุณและขอบคุณในสื่อออนไลน์ * เพื่อสร้างประสบการณ์ในการเข้าถึงที่ดี เราได้ขอข้อมูลสถิติเพื่อวิเคราะห์การใช้งานผลิตภัณฑ์

เนื้อหาและโฆษณาให้เหมาะสมกับท่าน อ่านเพิ่มเติม นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล และ นโยบายคุกกี้

ยินยอม

อาหารโลก อีกทั้งในปีที่สองของโครงการฯ ได้มีภาคเอกชนให้ความสนใจร่วมมือเพิ่มขึ้น คือ บริษัท ไทยเบฟเวอเรจ จำกัด (มหาชน) ร่วมเป็น Corporate Partner และในส่วนของ Supporting Partners ได้แก่ บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) และ บริษัท ดีล้อยท์ ฟู๊ด โรมาท์ซู ไซยัค จำกัด

"ด้วยความพร้อมด้านบุคลากรและองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมอาหาร เชื่อมั่นว่ามหาวิทยาลัยมหิดลจะสามารถต่อยอดสู่การผลักดันให้ประเทศไทยเป็นที่พึ่งของชาวโลกด้านการผลิตอาหารคุณภาพจากนวัตกรรมอาหาร ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อมวลมนุษยชาติ บนพื้นฐานความเชี่ยวชาญทางวิชาการในสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งเป็นเป้าหมายที่ยิ่งใหญ่กว่าการมุ่งสู่ 1 ใน 100 มหาวิทยาลัยโลก"

รองศาสตราจารย์ ดร.กัณยารัตน์ สุไพบุลย์วัฒน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวเสริมในฐานะ Project Manager ของคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ที่ส่งเสริม Entrepreneurial & Innovation Ecosystem ร่วมกับภาคเอกชนแบบ Public-Private Partnership ตั้งแต่การก่อตั้ง Global Innovation Incubator ในปี 2558 จนมาถึงโครงการ SPACE-F รุ่นแรกเมื่อปี 2562 ว่า คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล มีประสบการณ์ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่การเป็นทรัพย์สินทางปัญญา จากที่ผ่านมาได้มีการจัดตั้ง Venture Club เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษา อาจารย์ และนักวิจัยได้พัฒนาผลงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ยังมีจุดแข็งด้านงานวิจัย deep tech ซึ่งสามารถผลักดันสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรมที่ส่งผลกระทบต่อในระดับชาติและนานาชาติได้หลากหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านนวัตกรรมอาหาร ซึ่งที่ผ่านมา ได้ร่วมผลักดันให้นักศึกษา และนักวิจัยของคณะฯ ได้ก้าวสู่การเป็นสตาร์ทอัพของโครงการ SPACE-F เพื่อร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารคุณภาพสู่ระดับโลกได้ต่อไป

"เป็นที่น่ายินดีที่ในปีนี้นอกจาก สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยมหิดล (iNT) ได้เข้ามามีบทบาทหลักในการบริหารจัดการแล้ว ยังได้ทัพเสริมจาก วิทยาลัยนานาชาติ มาร่วมกับ คณะวิทยาศาสตร์ ในการผลักดันโครงการ SPACE-F ในนามมหาวิทยาลัยมหิดล ให้คงเดินหน้าต่อไปอย่างไม่หยุดยั้งในการนำองค์ความรู้มาสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองยุทธศาสตร์ชาติ และเพื่อประโยชน์แห่งมวลมนุษยชาติตามปรัชญาของมหาวิทยาลัยมหิดล" รองศาสตราจารย์ ดร.กัณยารัตน์ สุไพบุลย์วัฒน กล่าว



ศาสตราจารย์ ดร.นายแพทย์ภัทรชัย กีรติสิน ผู้อำนวยการสถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (iNT) มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวในฐานะรองประธาน Co-Founder ของโครงการ SPACE-F ว่า ด้วยประสบการณ์ที่คร่ำหวอดด้านการบ่มเพาะสู่การเป็นสตาร์ทอัพ เพื่อผลักดันนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ของโครงการ SPACE-F ร่วมกับ สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (iNT) มหาวิทยาลัยมหิดล เชื่อมั่นได้ว่าจะสามารถผลักดันให้โครงการ SPACE-F พัฒนานวัตกรรมอาหารสู่ระดับโลกเพื่อประโยชน์แห่งมวลมนุษยชาติ โดยที่ผ่านมา สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (iNT) มหาวิทยาลัยมหิดล ได้มีบทบาทในการบ่มเพาะงานวิจัยและผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร ตั้งแต่การบ่มเพาะในระยะเริ่มต้น สู่การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ และมุ่งมั่นพัฒนานวัตกรรมให้ตอบโจทย์กลุ่มสตาร์ทอัพต่อไปให้ได้มากที่สุด

โดยในอาหารแต่ละอย่างมีองค์ประกอบมากมาย วัตถุดิบอาหารหนึ่งอย่าง (ingredient) สามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารได้อีกหลายอย่าง แต่จะทำอย่างไรที่จะทำให้วัตถุดิบแต่ละอย่างสามารถประกอบกันเป็นอาหารคุณภาพ ที่มีรสเลิศ และมากด้วยคุณค่าทางอาหาร ในทรัพยากรที่มีความจำกัดมากขึ้น หรือในบริบทที่แตกต่างกันไป ด้วยบทบาทของการเป็นผู้นำในการสร้างสรรค์องค์ความรู้ของมหาวิทยาลัยมหิดล จะสามารถทำให้งานวิจัยด้านอาหารจากในห้องปฏิบัติการได้รับการต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ให้เกิดคุณค่าและคุ้มค่าได้ต่อไป

นอกจากนี้ในการสร้างสรรค์สตาร์ทอัพนั้นต้องเตรียมความพร้อมในหลายด้าน ซึ่งนวัตกรรมที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการต่างมีผลิตภัณฑ์เป็นของตัวเองอยู่แล้ว บทบาทของโครงการ SPACE-F คือ วางหลักสูตรบ่มเพาะสู่การเป็นผู้ประกอบการโดยปรับตามผู้เรียน หรือ "One-On-One Coaching" เพื่อเติมเต็มในส่วนที่ขาดหายไปของนวัตกรรมโครงการ SPACE-F ในแต่ละราย ด้วยการสนับสนุนด้านองค์ความรู้ เครื่องมือ ตลอดจนปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

"สตาร์ทอัพเป็นธุรกิจที่มีการเติบโตอย่างรวดเร็ว ไม่เหมือน SME ที่จะโตไปอย่างช้าๆ ดังนั้นนวัตกรรมอาหารในโครงการ SPACE-F จึงต้องมีการวางแผนทางการตลาดที่กว้างกว่าในระดับประเทศ แต่จะต้องไปถึงในระดับนานาชาติ จึงเป็นความท้าทายที่ สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (iNT) มหาวิทยาลัยมหิดล มีความภาคภูมิใจในฐานะที่ได้เป็นกำลังสำคัญในการร่วมผลักดันให้โครงการ SPACE-F ได้มีบทบาทในการกระตุ้นสตาร์ทอัพสู่ระดับโลกเพื่อการสร้างสรรค์อาหารคุณภาพสู่มวลมนุษยชาติต่อไป" ศาสตราจารย์ ดร. นายแพทย์ภัทรชัย กีรติสิน ผู้อำนวยการสถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (iNT) มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวทิ้งท้าย



1
Like

ทวีด Share

LINE

1



ซ็อก! หญิงเร่ร่อนพร้อมลูกซื้อบ้านราคา 14 ล้านบาทเพราะ...

BKK Delivery

สยามรัฐออนไลน์ ใช้ทุกเทคโนโลยีอื่น ๆ เพื่อสร้างประสบการณ์ในการใช้งานที่ดี เราใช้ข้อมูลสถิติเพื่อวิเคราะห์การใช้งาน คัดสรรเนื้อหาและโฆษณาให้เหมาะสมกับท่าน อ่านเพิ่มเติม นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล และ นโยบายคุกกี้

ยินยอม