



**ม.มหิดล บัณฑิตกรอาหารโลกโครงการ SPACE-F**

ข่าวประชาสัมพันธ์ < [HTTPS://BANGKOK-TODAY.COM/CATEGORY/%E0%B8%82%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%A7%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%8A%E0%B8%B2%E0%B8AA%E0%B8%B1%E0%B8%A1%E0%B8%9E%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B8%98%E0%B9%8C/](https://BANGKOK-TODAY.COM/CATEGORY/%E0%B8%82%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%A7%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%8A%E0%B8%B2%E0%B8AA%E0%B8%B1%E0%B8%A1%E0%B8%9E%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B8%98%E0%B9%8C/) >

Samanyavee < <https://Bangkok-Today.Com/Author/Samanyavee/> > 04/27/2021



1 ใน 100 มหาวิทยาลัยโลก คือเป้าหมายของการก้าวสู่ระดับนานาชาติ ของสถาบันอุดมศึกษา ด้วยการพัฒนานวัตกรรมอันเป็นประโยชน์ต่อมวลมนุษยชาติ ในฐานะที่ประเทศไทยเป็นแหล่งทรัพยากรทางอาหารที่สำคัญอันอุดมสมบูรณ์ จะแต่ไหนหากไทยจะสามารถช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของชาวโลกได้ด้วยนวัตกรรมอาหารศาสตราจารย์ นายแพทย์บรรจง มไหสวริยะ อธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวในฐานะหนึ่งในประธาน Co – Founder ของโครงการ SPACE-F ซึ่งเป็นโครงการความร่วมมือพัฒนา นวัตกรรมอาหารแห่งแรกในประเทศไทย และภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีเป้าหมายสู่ระดับโลก ว่า จากที่ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้มีความร่วมมือกับ สถาบันนวัตกรรมแห่งชาติ (NIA) และ บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ตั้งแต่ปี 2562 ในฐานะที่มหาวิทยาลัยมหิดลเป็นฝ่ายสนับสนุนด้านองค์ความรู้ โดยในระยะแรกเริ่มจากในระดับคณะ ซึ่งมีคณะวิทยาศาสตร์เป็นคณะทำงานหลัก ต่อมาได้มีการขยายผลสู่ระดับมหาวิทยาลัย โดย สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (iNT) มหาวิทยาลัยมหิดล ได้เข้ามาบทบาทหลักในการบริหารจัดการ เนื่องจากโครงการ SPACE-F ได้มีการขยายเป้าหมายจากการมุ่งสู่การเป็นครัวโลก หรือ "Kitchen of the World" สู่การเป็น "Silicon Valley Food Tech" เพื่อการบ่มเพาะนวัตกรรมอาหาร อีกทั้งในปีที่สองของโครงการฯ ได้มีภาคเอกชนให้ความสนใจร่วมมือนำเข้าเพิ่มขึ้น คือ บริษัท ไทยเบฟเวอเรจ จำกัด (มหาชน) ร่วมเป็น Corporate Partner และในส่วนของ Supporting Partners ได้แก่ บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) และ บริษัท ดิลอยท์ ฟู้ด โธมัส ไซเยต จำกัด

**เนื้อหาที่ได้รับการโปรโมต**  < [https://widgets.mgid.com/?utm\\_source=bangkok-today.com&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=widgets&utm\\_content=976785](https://widgets.mgid.com/?utm_source=bangkok-today.com&utm_medium=referral&utm_campaign=widgets&utm_content=976785) > <https://www.mgid.com/services/privacy-policy>



< <https://www.mgid.com/ghits/81935f11U0SYKNICRD0g1e-mrdHYWVjQc0kDbVsXtq-pmPlpZth&rid=c7acbd2-b4aa-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >  
**Weird Types Of Massage Not Everyone Dares To Try**  
 Try < <https://www.mgid.com/ghits/8193509/i/118730/0/pp/1/2?h=h2jOTBYQoSaleTzFchI1U0SYKNICRD0g1e-mrdHYWVjQc0kDbVsXtq-pmPlpZth&rid=c7acbd2-b4aa-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >

Herbeauty < <https://www.mgid.com/ghits/8193509/i/118730/0/H=h2jOTBYQoSaleTzFchI1U0SYKNICRD0g1e-mrdHYWVjQc0kDbVsXtq-pmPlpZth&rid=c7acbd2-b4aa-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >



< <https://www.mgid.com/ghits/8193b44a-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >  
**10 Ways To Get Into Shape You've Never Tried Before**  
 Before < <https://www.mgid.com/ghits/8193493/i/118730/0/pp/2/2?h=h2jOTBYQoSaleTzFchI1fSyonNtjAfYJ2QCI3ohJKn4dnFr0p7kb2GeJLfhvrj&rid=c7acbd2-b4aa-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >

Herbeauty < <https://www.mgid.com/ghits/8193493/i/118730/0/H=h2jOTBYQoSaleTzFchI1fSyonNtjAfYJ2QCI3ohJKn4dnFr0p7kb2GeJLfhvrj&rid=c7acbd2-b4aa-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >



< <https://www.mgid.com/ghits/8164890/i/118730/0/pp/3/2?h=h2jOTBYQoSaleTzFchI1Z5bwzkoINRwtxlCHJ7oPJTWPPJJC2HtEi-Q&rid=c7acbd2-b4aa-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >  
**10 Most Influential Women In History**  
 < <https://www.mgid.com/ghits/8164890/i/118730/0/pp/3/2?h=h2jOTBYQoSaleTzFchI1Z5bwzkoINRwtxlCHJ7oPJTWPPJJC2HtEi-Q&rid=c7acbd2-b4aa-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >

Herbeauty < <https://www.mgid.com/ghits/8164890/i/118730/0/H=h2jOTBYQoSaleTzFchI1Z5bwzkoINRwtxlCHJ7oPJTWPPJJC2HtEi-Q&rid=c7acbd2-b4aa-11eb-9540-08f1eaedd56a&ts=rss&tt=Referral&gbpp=1&abd=1&iv=11&ct=1&muid=k97RGCbQPJd9> >

“ด้วยความพร้อมด้านบุคลากรและองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมอาหาร เชื่อมั่นว่ามหาวิทยาลัยมหิดลจะสามารถต่อยอดสู่การผลิตสินค้าให้ประเทศไทยเป็นที่พึ่งของชาวโลกด้านการผลิตอาหารคุณภาพจากนวัตกรรมอาหาร ซึ่งจะเป็ประโยชน์ต่อมวลมนุษยชาติ บนพื้นฐานความเชี่ยวชาญทางวิชาการในสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งเป็นเป้าหมายที่ยิ่งใหญ่กว่าการมุ่งสู่ 1 ใน 100 มหาวิทยาลัยโลก” ศาสตราจารย์ นายแพทย์บรรจง มไหสวริยะ อธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล กล่าว  
 รองศาสตราจารย์ ดร.กัญญาดิน สู่ไพฑูริย์วัฒน์ 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 มีประสบการณ์ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่การเป็นทรัพย์สิน



ศาสตราจารย์ ดร. นายแพทย์กัทรชัย กิริติสิน 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) มหาวิทยาลัยมหิดลได้มีบทบาทในการบ่มเพาะและผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร ตั้งแต่การบ่มเพาะในระยะเริ่มต้น สู่การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ และมุ่งมั่นพัฒนานวัตกรรมให้ตอบโจทย์กลุ่มสตาร์ทอัพต่อไปได้มากที่สุด

ซึ่งในอาหารแต่ละอย่างมีองค์ประกอบมากมาย วัตถุดิบอาหารหนึ่งอย่าง (ingredient) สามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารได้อีกหลายอย่าง แต่จะอย่างไรก็ตามที่จะทำให้วัตถุดิบแต่ละอย่างสามารถประกอบกันเป็นอาหารคุณภาพ ที่มีรสเลิศ และมากด้วยคุณค่าทางอาหาร ในทรัพยากรที่มีความจำกัดมากขึ้น หรือในบริบทที่แตกต่างกันไป ด้วยบทบาทของการเป็นผู้นำในการสร้างสรรค์องค์ความรู้ของมหาวิทยาลัยมหิดล จะสามารถทำให้งานวิจัยด้านอาหารจากในห้องปฏิบัติการได้รับการต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ให้เกิดคุณค่าและคุ้มค่าได้ต่อไป

นอกจากนี้ ในการสร้างสรรค์สตาร์ทอัพนั้นต้องเตรียมความพร้อมในหลายด้าน 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 ได้มีบทบาทในการกระตุ้นสตาร์ทอัพสู่ระดับโลกเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารคุณภาพสู่มวลมนุษยชาติต่อไป”

ศาสตราจารย์ ดร. นายแพทย์กัทรชัย กิริติสิน ผู้อำนวยการสถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (INT) มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวทั้งท้าย

Advertisement



กระบะสุดคุ้มค่า เอาอยู่ทุกภารกิจในอาชีพ อยากรู้รุ่นไหนต้องดู!



ชายอายุ 50 แต่ผมดกเหมือนวัยหนุ่ม นี่คือสิ่งที่ทำก่อนนอน  
 <

พี่! เจ้าบ่าวชอนกลองไว้ในห้องเจ้าสาวและนี่คือสิ่งที่เห็น...  
 < [We use cookies on our website to give you the most relevant experience by remembering your preferences and repeat visits. By clicking “Accept”, you consent to the use of ALL the cookies.](https://code.yengo.com/click/?x=bpbKgz4lj-sFDJkZLfoexbUAXun4dF-DOQmYSW10tJwrUISNSf5Rk_kZkhSTYRHneCv_MerYl7Cu9a62BpiSzsSFaZ27RKPi7TDwHU1_psiMMxln483P4JRG6bj5NqkWhgH1HhHf60d0zVh8y4wF88B_damZHp8nRK9bVnQpQIRK2DKTQd2rarOf_XY2zW4Wz6t6B4S5agA1k8Wz2hFluQpnJ9vKqQdYykgTjCiebRi7Sd4bJEar5AeEQcAibMVk9vno6Kz81XAGaZ8fHR7063755u_f8543AMV2MDe6aC6CMkXQw_1'plv_luRiaBXrnsLU1jO_TxqHxY0PR45vqVx5T8bwgGvZp0uMCo4YTb8ZtTY217dc>6CL19HQALLGkEnjvi6FwQwtaqKXFJQilZgCV6gZfWymb3nUhujh3MjZCNLS1k8axw></a></p>
</div>
<div data-bbox=)

[Cookie settings](#) ACCEPT