

ทดสอบกลิ่น : ผู้ประกอบการอาหารร่วมทดลองใช้ฐานอุปกรณ์ดมกลิ่น เป็นหนึ่งในเครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูง ภายในศูนย์การเรียนรู้ด้านกลิ่นรสอาหาร จัดตั้งโดยคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับฟู้ดอินโนโพลิส สวทช. เพื่อรองรับงานค้นคว้าวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารของประเทศ



'วิทย์มหิดล'บริการแล็บกลิ่นรสอาหาร

กรุงเทพธุรกิจ ● ฟู้ดอินโนโพลิส สวทช. เดินหน้าสนับสนุนการพัฒนานวัตกรรมอาหารให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล จับมือคณะวิทยาศาสตร์ ม.มหิดลและภาคเอกชน เปิดศูนย์การเรียนรู้ด้านกลิ่นรสอาหาร ต่อยอดงานวิจัยโดยใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูง

นายอัศวินวิทย์ กาญจนโอภาษ ผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และซีอีโอเมืองนวัตกรรมอาหาร (ฟู้ดอินโนโพลิส) เปิดเผยว่า สวทช. ร่วมกับฟู้ดอินโนโพลิสส่วนขยายที่คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล และบริษัท เวิลด์เทค เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด เปิด "ศูนย์การเรียนรู้ด้านกลิ่นรสอาหาร" อยู่ที่คณะวิทยาศาสตร์ เพื่อตอบโจทย์ผู้ประกอบการภาคเอกชน และพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารด้านกลิ่นรสของประเทศต่อไป

เทคโนโลยีด้านกลิ่นรสอาหารเป็นเรื่องสำคัญต่อการวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมอาหารเป็นอย่างยิ่ง หลังจากที่ฟู้ดอินโนโพลิส สวทช. ได้จัดอบรมหลักสูตรวิทยาศาสตร์พื้นฐานและขั้นสูงด้านกลิ่นรสเป็นครั้งแรกในประเทศไทย ภายใต้โครงการพัฒนาบุคลากรและ

ความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีกลิ่นรสของประเทศ (Flavor Academy) ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากทั้งภาครัฐและภาคเอกชนและดำเนินการต่อเนื่องมาเป็นเวลา 2 ปี

จนกระทั่งในปีนี้นำพร้อมต่อยอดสนับสนุนการวิจัยพัฒนาและนวัตกรรมอุตสาหกรรมกลิ่นรสในประเทศ โดยการจัดตั้งศูนย์ฯ เพื่อเพิ่มและพัฒนาศักยภาพด้านงานวิจัย โดยใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูงในการวิเคราะห์กลิ่นรสที่แม่นยำมากขึ้น ให้สามารถรองรับงานค้นคว้าวิจัย

ด้าน รศ.สิทธิวิวัฒน์ เลิศศิริ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ กล่าวว่า ในฐานะเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย และเครือข่าย Flavor Academy จึงพร้อมเป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนเทคโนโลยีด้านกลิ่นรสของประเทศ โดยศูนย์ฯ ได้ติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์วิเคราะห์กลิ่นรสทั้งในตัวอย่างอาหารและเครื่องต้ม โดยใช้เทคโนโลยีการวิเคราะห์ขั้นสูงด้วยระบบอัตโนมัติ โดยไม่จำเป็นต้องสกัดสารตัวอย่างอีกต่อไป

นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์ที่ช่วยกักเก็บกลิ่นจากตัวอย่าง ซึ่งดีกว่าอุปกรณ์แบบเดิมกว่า 1,000 เท่า พร้อมทั้งอุปกรณ์ดมกลิ่นที่สามารถตรวจวัดและจับกลิ่นของตัวอย่างที่แยกออกมาจากเครื่อง อีกทั้งยังมีฐานข้อมูล

ด้านกลิ่นรสมากกว่า 1 แสนชนิด ซึ่งถือเป็นเทคโนโลยีที่ทันสมัยจาก GERSTEL บริษัทชั้นนำด้านระบบการวิเคราะห์ทดสอบขั้นสูงจากเยอรมนี ทางศูนย์ฯ พร้อมให้บริการวิเคราะห์ทดสอบ และสนับสนุนงานวิจัยด้านกลิ่นรสอาหาร รวมทั้งเป็นแหล่งให้ความรู้แก่บุคลากรทางด้านกลิ่นรส นอกจากนี้ยังพร้อมผลักดันให้ไทยเป็นศูนย์กลางการฝึกอบรมด้าน Flavor Analysis ในภูมิภาคเอเชียโดยความร่วมมือกับบริษัท GERSTEL

ขณะที่ นายสนธิ คาร์มศิลป์ กรรมการผู้จัดการบริษัท เวิลด์เทค เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด กล่าวว่า ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารส่งออกอันดับต้นๆ เปรียบได้ดัง "ครัวของโลก" ที่ผ่านมาบริษัทได้ให้ความสำคัญในด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร โดยการเป็นผู้นำเข้าเครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูงจากเยอรมนีและเพื่อเป็นการเปลี่ยนแปลงโลกธุรกิจอาหารประเทศไทย จึงควรมองในเรื่องของการสร้างนวัตกรรมทางอาหาร เพื่อเพิ่มเอกลักษณ์ทางด้านรูปลักษณ์ กลิ่นและรสชาติ รวมถึงสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าของประเทศไทย ซึ่งสิ่งเหล่านี้จำเป็นต้องใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์และวิจัยที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล