



ฟู้ดอินโนโพลิส สวทช.

สู่ 'ศูนย์เรียนรู้กลิ่นรสอาหาร'

ค้นเอกลักษณ์

ตอบโจทย์ >9

นักกินทั่วโลก



รายงานพิเศษ

ฟู้ดอินโนโพลิส สวทช. สู่ 'ศูนย์เรียนรู้กลิ่นรสอาหาร' ค้นเอกลักษณ์ตอบโจทย์นักกินทั่วโลก

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดย เมืองนวัตกรรมอาหาร หรือฟู้ดอินโนโพลิส ร่วมกับฟู้ดอินโนโพลิสส่วนขยายที่คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล และบริษัท เวิลด์เทค เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด จัดพิธีเปิดศูนย์การเรียนรู้ด้านกลิ่นรสอาหาร (MUSC-WTE-GERSTEL: Food Innopolis Learning Center of Flavor and Aroma) เพื่อเพิ่มและพัฒนาศักยภาพงานวิจัยในการวิเคราะห์กลิ่นรสที่แม่นยำมากขึ้น ตอบโจทย์ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารด้านกลิ่นรสของประเทศ

ดร.อัศวินวิทย์ กาญจนโอภาส ผู้ช่วยผู้อำนวยการ สวทช. กล่าวว่า เทคโนโลยีด้านกลิ่นรสอาหารเป็นเรื่องสำคัญต่อการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารเป็นอย่างยิ่ง หลังจากฟู้ดอินโนโพลิส สวทช. ได้จัดอบรมหลักสูตรวิทยาศาสตร์พื้นฐานและขั้นสูงด้านกลิ่นรสเป็นครั้งแรกในประเทศไทย ภายใต้โครงการพัฒนาบุคลากรและความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีกลิ่นรส



รศ.ดร.สิทธิวิวัฒน์

ของประเทศ (Flavor Academy) ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากทั้งภาครัฐและภาคเอกชนและได้ดำเนินการต่อเนื่องมาเป็นเวลา 2 ปี

จนกระทั่งในปี ฟู้ดอินโนโพลิส สวทช. พร้อมต่อยอดสนับสนุนการวิจัยพัฒนาและนวัตกรรมอุตสาหกรรมกลิ่นรสในประเทศ ด้วยความร่วมมือกับฟู้ดอินโนโพลิสส่วนขยาย ที่ดำเนินการโดยคณะ

วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล และบริษัท เวิลด์เทค เอ็นเตอร์ไพรส์ จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ด้านกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มและพัฒนาศักยภาพด้านงานวิจัยโดยใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูงในการวิเคราะห์กลิ่นรสที่แม่นยำมากขึ้น ให้สามารถรองรับงานค้นคว้าวิจัยด้านกลิ่นรสอาหาร พร้อมทั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้ด้านกลิ่นรสอาหารที่ตอบโจทย์ผู้ประกอบการภาคเอกชน และพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารด้านกลิ่นรสของประเทศต่อไป

ด้าน รศ.ดร.สิทธิวิวัฒน์เลิศศิริ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า ในฐานะเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยายและเครือข่าย Flavor Academy คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล พร้อมเป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนเทคโนโลยีด้านกลิ่นรสของประเทศ โดยศูนย์การเรียนรู้ด้านกลิ่นรสอาหารได้มีการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์วิเคราะห์กลิ่นรสทั้งในตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่ม โดยใช้เทคโนโลยีการวิเคราะห์ขั้นสูงที่มีความแม่นยำด้วยระบบอัตโนมัติโดยไม่จำเป็นต้องสกัดสารตัวอย่างอีกต่อไป

นอกจากนี้ ยังมีอุปกรณ์ที่ช่วยกักเก็บกลิ่นจากตัวอย่าง ซึ่งดีกว่าอุปกรณ์แบบเดิมกว่า 1,000 เท่า พร้อมทั้งอุปกรณ์ดมกลิ่นที่สามารถตรวจวัดและจับกลิ่นของตัวอย่างที่แยกออกมาจากเครื่องอีกทั้งยังมี

ฐานข้อมูลด้านกลิ่นรสมากกว่า 100,000 ชนิดซึ่งถือเป็นเทคโนโลยีที่ทันสมัยจาก GERSTEL ซึ่งเป็นบริษัทชั้นนำระดับโลกด้านระบบการวิเคราะห์ที่ทดสอบขั้นสูงจากประเทศเยอรมนี ทางศูนย์ฯ พร้อมให้บริการวิเคราะห์ทดสอบ และสนับสนุนงานวิจัยด้านกลิ่นรสอาหาร รวมทั้งเป็นแหล่งให้ความรู้แก่บุคลากรทางด้านกลิ่นรส นอกจากนี้ ยังพร้อมผลักดันให้ไทยเป็นศูนย์กลางการฝึกอบรมด้าน Flavor Analysis ในภูมิภาคเอเชียโดยความร่วมมือกับบริษัท GERSTEL ประเทศเยอรมนี

ขณะที่ นายสนธิ ดำรงค์ธำรง กรรมการผู้จัดการ บริษัท เวลด์เทค เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด กล่าวว่า ปัจจุบันไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารส่งออกอันดับต้นๆ เปรียบได้ตั้ง "ครัวของโลก" และเพื่อเป็นการเปลี่ยนแปลงโลกธุรกิจอาหาร ประเทศไทยจึงควรมองในเรื่องของการสร้างนวัตกรรมทางอาหาร เพื่อเพิ่มเอกลักษณ์ทางด้านรูปลักษณ์ กลิ่น และรสชาติ รวมถึงสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าของประเทศไทย ซึ่งสิ่งเหล่านี้จำเป็นต้องใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์และวิจัยที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล

