



Title :	นศ. เทคโนโลยีการอาหาร มฟล. ยอดเยี่ยม ส่งผลิตภัณฑ์จากข้าวเหนียวเข้าประกวด
Subject Heading 1 :	เด็กมัธยม
Subject Heading 2 :	
Source :	จากหนังสือ นส. 9
Date :	เดือนธันวาคม 2559

นศ.เทคโนโลยีการอาหาร มฟล.ยอดเยี่ยม

ส่งผลิตภัณฑ์จากข้าวเหนียวเชียงรายเข้าประกวดงาน





Title :	ผศ. ศาสตราจารย์ดร.อานนท์ จันทิมา รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	สารนิพนธ์ นศ. สาขา
Date :	เดือนธันวาคม ๒๕๕๖

ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล และ ดร.จิรัฐ ศิริเมืองมูล อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) เปิดเผยในฐานะอาจารย์ที่ปรึกษาของตัวแทนนักศึกษาชั้นปีที่ 3 จากสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วย นางสาวชกร คำวัง นางสาวพรชนก แสนสุข นางสาววรรณนิภา บัวจำ และ นางสาววารินทร์ บัวลอย ที่ได้ส่งผลงานเข้าร่วมการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ปีที่ 7 “Food Innovation Contest 2015” ภายใต้แนวคิด Innovation of OTOP of Healthy and Tasty Food Products for AEC รอบชิงชนะเลิศ ที่จัดขึ้นโดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร โดยนักศึกษาได้ใช้ชื่อทีมว่า ทีมละมุนละไม ได้ส่งผลิตภัณฑ์ Zeed Square (ข้าวเหนียวไข่ตุ๋นต้มยำ) เข้าร่วมประกวดในครั้งนี้ และได้รับรางวัลชมเชย จากทีมที่ส่งเข้าร่วมแข่งขันทั้งหมด 38 ทีมจากทั่วประเทศ

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลงานของนักศึกษา Zeed Square เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานที่มีส่วนประกอบหลักคือข้าวและไข่ แนวความคิดของผลิตภัณฑ์คือ การนำข้าวเหนียว กข 6 มาเนื้รวมกับข้าวเหนียวเก่า ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ของจังหวัดเชียงราย ราดหน้าด้วยไข่ที่ปรุงรสด้วยต้มยำกุ้งที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย และนำส่วนผสมไปนึ่ง ซึ่งสามารถช่วยให้คงคุณค่าทางโภชนาการ ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์โดยวิธีการแช่แข็ง ก่อนบริโภคนำไปอุ่นด้วยไมโครเวฟ

อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล อาจารย์ที่ปรึกษาประจำทีม กล่าวว่า โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวนี้ เป็นโครงการที่ช่วยสนับสนุนและพัฒนาความรู้ของนักศึกษาระดับปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ให้มีความกล้าที่จะแสดงออกทางด้านแนวความคิดผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ที่สามารถนำไปผลิตได้จริงและต่อยอดในเชิงพาณิชย์ต่อไปในอนาคตได้