

สุดยอด “นวัตกรรมใหม่”

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.คว้ารางวัล GRAND PRIZE และรางวัลชนะเลิศ Food Innopolis Innovation Contest 2021



PRKU news

ฉบับที่ 1 : 28 มกราคม 2565

Story : Yupadee Klairasamee

3 ทีม นิสิต ชั้นปีที่ 4 ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารตอบโจทย ความต้องการของผู้บริโภคทั้งปัจจุบันและอนาคต คว้ารางวัล Grand Prize รางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศ รวม 6 รางวัล จากการประกวดนวัตกรรมอาหาร “Food Innopolis Innovation Contest 2021” จัดโดย เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (อว.) ร่วมกับ Food Factors บริษัทในเครือบุญรอดบริวเวอรี่ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด และ บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ในรูปแบบออนไลน์ บนโลกเสมือนจริงแบบ Metaverse โดยมี นักเรียน นิสิตนักศึกษา และผู้ประกอบการด้านอาหารจากทั่วประเทศ ส่งผลงานเข้าประกวดกว่า 200 ทีม และผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศ 42 ทีม

Food Innopolis Innovation Contest 2021 จัดขึ้นภายใต้หัวข้อสำคัญ 2 หัวข้อ ได้แก่ หัวข้อ Food Heritage Innovation หรือ นวัตกรรมจากมรดกภูมิปัญญาอาหาร โดยนำกระบวนการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการคิดสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร และ หัวข้อ Future Lifestyle Food Innovation หรือ นวัตกรรมอาหารสำหรับการใช้ชีวิตแห่งอนาคต เพื่อตอบโจทย ความต้องการของผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมการใช้ชีวิตเปลี่ยนแปลงไปในอนาคต โดยทีม นิสิตจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งเป็นนวัตกรรมใหม่ สามารถรังสรรค์ผลงาน นวัตกรรมอาหารที่โดดเด่น ได้รับรางวัลนวัตกรรมอาหารในรุ่น Light Weight ระดับ นิสิตนักศึกษา ปริญญาตรี ทั้ง 2 หัวข้อ ได้รับเงินรางวัล ทั้งสิ้น 180,000 บาท พร้อมโล่รางวัล และเกียรติบัตร

ผลิตภัณฑ์ “มกคลไอศกรีมวีแกนสข้าวแช่” เป็นไอศกรีมสูตรลดน้ำตาลปราศจากไขมันทรานส์ ในส่วนของตัวไอศกรีมทำมาจากน้ำนมข้าว โดยคัดสรรวัตถุดิบที่มันใจได้ว่าเป็นวีแกน กลิ่นและรสที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องเคียงข้าวแช่ เพิ่มความสดชื่นด้วยเยลลี่มะลิ ซึ่งเป็นไฮไลท์ของผลิตภัณฑ์ ด้วยเนื้อสัมผัสที่แปลกใหม่จากข้าวพองกรอบ เคลือบซอสสุกเกาะปึกผลิตจากโปรตีนพืช เป็นไอศกรีมที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบ โจทย์ผู้บริโภคที่รักสุขภาพชื่นชอบไอศกรีมและข้าวแช่

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์มกคลไอศกรีมวีแกนสข้าวแช่

1. มีความเป็นเอกลักษณ์ มีความเป็นไทย ซึ่งได้แรงบันดาลใจมาจากข้าวแช่
2. มีรสชาติที่แปลกใหม่ ตัวไอศกรีมทำมาจากน้ำนมข้าว
3. มีเนื้อสัมผัสที่มีมิติจากเยลลี่กลิ่นดอกมะลิ ยิ่งเคี้ยวจะยิ่งทำให้ได้กลิ่นหอมจากดอกมะลิ
4. เพิ่มรสสัมผัสจากข้าวพองกรอบเคลือบซอสเกาะปึกมีรสชาติเข้มข้น ที่พัฒนามาจากลูกกะปิซึ่งเป็น 1 ในเครื่องเคียงข้าวแช่

น.ส.พิชามณูชु เรืองรัตนธรรณ หรือ น้องว่าน หัวหน้าทีม Rice Gun Muk บอกว่า รู้สึกดีใจและภาคภูมิใจ เพราะกว่าจะออกมาเป็นผลิตภัณฑ์นี้ได้ก็ผ่านอะไรมาเยอะมาก ขอขอบพระคุณอาจารย์ที่ปรึกษา ทั้ง 2 ท่าน ที่เป็นทั้งกำลังใจและให้ความช่วยเหลือในทุก ๆ เรื่อง ขอขอบคุณภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ที่ให้การสนับสนุนและอำนวยความสะดวกในการแข่งขันอย่างเต็มที่กับนิสิตทุกทีม รวมทั้งเพื่อน ๆ ที่อดทนไม่ย่อท้อต่ออุปสรรคและทุ่มเททั้งแรงกายแรงใจจนมีวันนี้ ถ้าหากขาดใครไปสักคนก็คงไม่มีวันนี้ค่ะ

สำหรับการนำเสนอผลงานที่ทำให้ชนะเลิศการประกวดในครั้งนี้ เป็นเพราะผลิตภัณฑ์ไอศกรีม “มกคล” ของเรามีคุณภาพที่ดี รสชาติอร่อย มีความเป็นเอกลักษณ์ และตอบโจทยทั้งการแข่งขันและตอบโจทยผู้บริโภคในชีวิตจริง เมื่อผลิตภัณฑ์ของเรามีคุณสมบัติที่ได้อย่างครบถ้วน จึงมีความมั่นใจในการนำเสนอต่อคณะกรรมการและมั่นใจว่าสามารถส่งต่อสิ่ง ๆ ให้แก่ผู้บริโภคได้อย่างแน่นอน จึงทำให้ทีมเราประสบความสำเร็จในการแข่งขัน

การแข่งขัน หัวข้อ Food Heritage Innovation หรือ นวัตกรรมจากมรดกภูมิปัญญาอาหาร ซึ่ง มก. ได้รับรางวัล 2 ทีม ได้แก่ ทีม Rice Gun Muk และทีม Courage หนาน้อยผู้กล้าหาญ ทีม Rice Gun Muk ได้รับ 4 รางวัล จาก ผลิตภัณฑ์ “มกคลไอศกรีมวีแกนสข้าวแช่” ดังนี้

- รางวัล Grand Prize มีเงินรางวัล 50,000 บาท
 - รางวัล ชนะเลิศ Food Heritage Innovation มีเงินรางวัล 50,000 บาท
 - รางวัล Best Presentation มีเงินรางวัล 10,000 บาท
 - รางวัล Best Business Plan มีเงินรางวัล 10,000 บาท
- สมาชิกในทีมประกอบด้วย น.ส.พิชามณูชु เรืองรัตนธรรณ น.ส.ณิษฐา กล้าโพธิ์ น.ส.ณิฏฐ์ธิดา สัมชิมกัลยากร และ น.ส.ปาไลตา พานา โดยมี รศ.ดร.ปิณฑร ฤทธิเรืองเดช และ ผศ.ดร.อุศมา สุนทรนฤรังษี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา



ทีม Rice Gun Muk

ทีม Courage หมายน้อยผู้กล้าหาญ ได้รับ 1 รางวัล จาก ผลิตภัณฑ์ "Gummy Puppy" ได้แก่ รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 2 มีเงินรางวัล 10,000 บาท



ทีม Courage

สมาชิกในทีมประกอบด้วย น.ส.กวิณิดา พิทักษ์วงศา น.ส.พัชรนันท์ พิมพ์สาร และ น.ส.นิศาชล แซ่ลิ้ม โดยมี รศ.ดร.ปิติพร ฤทธิเรืองเดช และ ผศ.ดร.อุศมา สุนทรนฤรังษี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

ผลิตภัณฑ์ "Gummy Puppy" เป็นขนมที่พัฒนาขึ้นจากคุณค่าของวัตถุดิบมรดกภูมิปัญญาไทยคือ "ใบเครือหมาน้อย" ที่มีสรรพคุณช่วยชะลอการดูดซึมของระดับน้ำตาลในเลือด โดยนำมาพัฒนาและสร้างคุณค่าให้เกิดเป็น ขนมกัมมี่เยลลี่ เป็นขนมทางเลือกใหม่สำหรับเด็กที่เป็นเบาหวาน อีกทั้งยังได้พัฒนาสูตรกัมมี่เยลลี่ ที่ลดน้ำตาลลงถึง 40% แคลอรีต่ำ และเสริมใยอาหารจากใบเครือหมาน้อย แต่ยังคงความอร่อย เคี้ยวสนุกด้วยเนื้อสัมผัสที่แตกต่างและรสชาติที่ดูใจจากน้ำผลไม้แท้ 100%

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ Gummy Puppy

1. เป็นขนมกัมมี่เยลลี่ที่ผลิตจากน้ำผลไม้แท้ เหมาะสำหรับเด็กที่เป็นโรคเบาหวาน
2. เป็นขนมหวานทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับเด็กทั่วไป ช่วยปรับลดพฤติกรรมการติดหวาน
3. มีประโยชน์ต่อสุขภาพและเสริมใยอาหารจากใบเครือหมาน้อย ช่วยชะลอการดูดซึมของระดับน้ำตาลในเลือด
4. มีเนื้อสัมผัสและรสชาติอร่อยไม่หวาน ตีต่อสุขภาพ รับประทานได้ทั้งครอบครัว

น.ส.กวิณิดา พิทักษ์วงศา หรือ น้องมี บอกว่า "ใบเครือหมาน้อย" ที่นำมาทำ Gummy Puppy นั้น เป็นพืชชนิดหนึ่งถือเป็นมรดกภูมิปัญญาไทย ซึ่งชาวบ้านทางภาคอีสานนำมาทำเป็น 'วุ้น' ให้ลูกหลานรับประทานเป็นขนมกันมาอย่างยาวนาน ซึ่งนอกจากจะอร่อยแล้ว ยังมีสรรพคุณที่มีประโยชน์มากมาย ทีมเราจึงมีความพร้อมที่จะนำเสนอ ใบเครือหมาน้อย มาทำให้เกิดเป็นนวัตกรรมทางอาหารที่สร้างคุณค่า และคุณประโยชน์ในวงกว้าง

โดยเน้นเป้าหมายที่กลุ่มเด็กเบาหวาน รวมถึงเด็ก ๆ ทั่วไป ได้รับประทานขนมที่อร่อยและดีต่อสุขภาพ ด้วยความตั้งใจให้ผลงานให้ออกมาดีที่สุด เพื่อยากเห็นผลลัพธ์ คือ นวัตกรรมทางอาหารที่ได้นำเสนอในครั้งนี้ว่า สักวันหนึ่งอาจจะเกิดคุณค่ากับคนจำนวนมากต่อไป

ส่วนการแข่งขันหัวข้อ Future Lifestyle Food Innovation หรือ นวัตกรรมอาหาร สำหรับการใช้ชีวิตแห่งอนาคต ทีม 5 Shades จาก มก. ได้รับ 1 รางวัล จาก ผลิตภัณฑ์ "มิกโพลีแกน" ได้แก่ รางวัลชนะเลิศ มีเงินรางวัล 50,000 บาท

สมาชิกในทีมประกอบด้วย น.ส.กานต์พิสุทธ์ เสวีสิทธิ์ น.ส.กชพร วิสุทธนันท์ นายกฤตณัย พรหมพิชัย นายกฤษกร สุฐิตวินิช และ น.ส.ฉัตรสุดา ภักธมนกานติ โดยมี รศ.ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

ผลิตภัณฑ์ "มิกโพลีแกน" เป็นอาหารที่เลียนแบบเนื้อสัตว์พร้อมรับประทานเพียงอุ่นให้ร้อนด้วยไมโครเวฟ สามารถรับประทานเป็นอาหารมื้อหลัก หรือรับประทานเป็นอาหารทานเล่นคู่กับข้าว หรือ สลัดผัก เสริมด้วยกรดอะมิโนที่จำเป็น วิตามินบี 12 และโอเมก้า 3 อีกทั้งยังมีคุณประโยชน์จากผัก 5 สี เพื่อให้ได้สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายและแร่ธาตุที่หลากหลาย นอกจากนี้ จะได้รับคุณประโยชน์และความอร่อยแล้ว ยังสามารถช่วยลดภาวะโลกร้อนได้อีกด้วย

น.ส.กานต์พิสุทธ์ เสวีสิทธิ์ หรือ น้องเพลง บอกว่า ผลิตภัณฑ์ "มิกโพลีแกน" เป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับการใช้ชีวิตของคนยุคใหม่ โดยทางทีมของเราคิดว่าสิ่งที่ผู้บริโภคยุคใหม่ต้องการ คือ ความแปลกใหม่และความรวดเร็ว จึงได้คิดค้น

ผลิตภัณฑ์มิกโพลีแกน เป็นผลิตภัณฑ์ Plant-based มีความสะดวกพร้อมรับประทาน และยังมีสารอาหารที่หลากหลาย ซึ่งสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ได้เป็นอย่างดี

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ มิกโพลีแกน

1. เป็นอาหารที่เหมาะสมกับการใช้ชีวิตของคนยุคใหม่ ทั้งปัจจุบันและอนาคต
2. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่มีขายในท้องตลาด
3. เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่ มีรสชาติอร่อย
4. เป็นอาหารพร้อมรับประทาน ไม่เสียเวลาในการปรุง
5. เป็นอาหารที่มีวิตามิน แร่ธาตุ และคุณประโยชน์มากมาย



ทีม 5 Shades

ส่วนการนำเสนอผลงานนั้น ทีมเราฝึกซ้อมมาเป็นอย่างดี มีความมั่นใจและนำเสนอได้อย่างราบรื่น มีประสิทธิภาพ โดยเน้นให้เห็นถึงศักยภาพ ความแปลกใหม่ และการแก้ปัญหาของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย ขอขอบพระคุณอาจารย์ที่ปรึกษา และ ขอบคุณเพื่อน ๆ ทุกคนที่ทำให้ทีม 5 Shades นำเสนอผลงานได้ตรงจุด ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่จนสามารถคว้าชัยชนะได้สำเร็จ

