ชื่อผู้นำเสนอ

ศ.ดร.ศิริธร ศิริอมรพรรณ

Research Unit of Thai Food Innovation

หน่วยวิจัยนวัตกรรมอาหารไทย

(RU of Thai Food Innovation)

About
หน่วยวิจัย

Research Unit of Thai Food Innovation

หัวหน้าหน่วยวิจัย

ศ. ดร.ศิริธร ศิริอมรพรรณ
ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์
คณะเทคโนโลยี

ผู้ร่วมหน่วยวิจัย

อ. ดร.อภิชญา บัญญัติรัชต
ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์
คณะเทคโนโลยี

ผู้ร่วมหน่วยวิจัย

อ. ดร.ธิติวุทธิ วงค์คำแปง
ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์
คณะเทคโนโลยี

ผู้ร่วมหน่วยวิจัย

อ. ดร.อิสสระ ดวงเกตุ
ภาควิชานวัตกรรมการออกแบบ
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ผังเมืองและนฤมิตศิลป์

▶กระแสโลกปัจจุบันมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับการนำเอาวัตถุดิบอาหารที่มาจากแหล่งธรรมชาติ อาหารดั้งเดิม อาหารท้องถิ่น อาหารโปรตีนทางเลือก รวมถึงให้ความสำคัญในเชิงการอนุรักษ์ และอาหารเพื่อความยั่งยืน

▶ ประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นครัวของโลก และมหาวิทยาลัยมหาสารคามตั้งอยู่ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งมีความหลากหลายทั้งด้านทรัพยากรธรรมชาติและวัฒนธรรม อาหารอีสานได้รับความนิยมมากขึ้นทั้งในและต่างประเทศด้วยเอกลักษณ์ที่โดดเด่นด้านรสชาติที่จัดจ้าน ไขมันต่ำ มีส่วนประกอบที่อุดมไปด้วยผักพื้นบ้านและพืชสมุนไพรพื้นบ้านนานาชนิด

About
หน่วยวิจัย

Research Unit of Thai Food Innovation

หัวหน้าหน่วยวิจัย

ศ. ดร.ศิริธร ศิริอมรพรรณ
ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์
คณะเทคโนโลยี

ผู้ร่วมหน่วยวิจัย

อ. ดร.อภิชญา บัญญัติรัชต
ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์
คณะเทคโนโลยี

ผู้ร่วมหน่วยวิจัย

อ. ดร.ธิติวุทธิ วงค์คำแปง
ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์
คณะเทคโนโลยี

ผู้ร่วมหน่วยวิจัย

อ. ดร.อิสสระ ดวงเกตุ
ภาควิชานวัตกรรมการออกแบบ
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ผังเมืองและนฤมิตศิลป์

- ทีมนักวิจัยของเราได้มีการทำวิจัยเกี่ยวกับพืชอาหาร พืชสมุนไพร และอาหารท้องถิ่นอีสาน มาเป็นระยะเวลามากกว่า 15 ปี ทำให้เกิด*องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอย่างลึกซึ้ง*ทั้งด้านองค์ประกอบทางเคมี ทางชีวภาพ และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ *รวมถึงการทำงานร่วมกับชุมชน วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร* ทำให้*ทราบถึงปัญหาและความต้องการในการพัฒนาด้านอาหารและผลิตภัณฑ์*
- หน่วยวิจัยจะมุ่งเน้น**วิจัยองค์ประกอบอาหารในเชิงลึกเพื่อการตีพิมพ์เผยแพร่**และการนำเอาเอกลักษณ์ของอาหารไทยเน้นอาหารท้องถิ่นอีสานมา*ต่อยอดและสร้างนวัตกรรมอาหารในรูปแบบต่างๆ ให้ทันสมัย เพิ่มมูลค่าและคุณค่าของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัย*ให้สามารถมีศักยภาพในการแข่งขันได้ในเชิงพาณิชย์

หน่วยวิจัยนวัตกรรมอาหารไทย

ผลการดำเนินงานของหน่วยวิจัยฯ ผลงานวิจัย/นวัตกรรม/
อื่นๆ ในปีงบประมาณ 2565 ที่ผ่านมา

1. บทความวิจัย ตีพิมพ์ในฐานข้อมูล
   ISI Q1 จำนวน 4 บทความ
2. Book chapter
   จำนวน 1 รายการ
3. อยู่ระหว่างการตีพิมพ์
   Scopus 1 บทความ
   ISI 5 บทความ
4. Citation จำนวน 486 ครั้ง
5. Joint International Conference
   จำนวน 2 รายการ
6. ทุนวิจัยร่วมกับต่างประเทศ
   Newton Fund Institutional Links

หน่วยวิจัยนวัตกรรมอาหารไทย

ผลการดำเนินงานของหน่วยวิจัยฯ ผลงานวิจัย/นวัตกรรม/
อื่นๆ ในปีงบประมาณ 2565 ที่ผ่านมา

7 ทุนวิจัยภายนอก : 4,080,000 บาท
จากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ
และสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

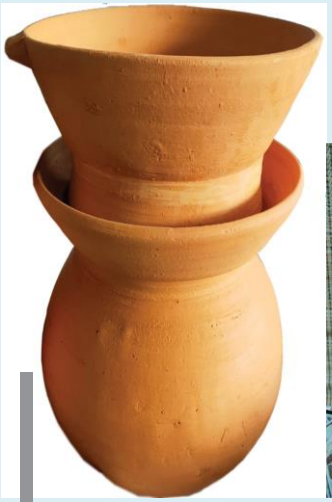
8 ทุนวิจัยภายใน : 1,800,000 บาท

หน่วยวิจัยนวัตกรรมอาหารไทย

ผลการดำเนินงานของหน่วยวิจัยฯ ผลงานวิจัย/นวัตกรรม/
อื่นๆ ในปีงบประมาณ 2565 ที่ผ่านมา

9 Product prototype

จำนวน 1 รายการ



หม้อดินเผาที่ออกแบบพัฒนาต่อยอดจากการศึกษา
หลักการทางวิทยาศาตร์ในการปรุงไก่ใต้น้ำของภาคอีสาน

10 ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์

จำนวน1 รายการ

เครื่องดื่มผงสำเร็จรูปจากข้าวหอมมะลิ
(Hom Mali Rice Creamer)

แผนการดำเนินงาน เป้าหมาย ผลที่คาดว่าจะได้รับ ปีงบประมาณ2566

แผนการดำเนินงาน

- สร้างผลงานตีพิมพ์ 4 บทความใน ISI/Scopus ต่อปี
- มีผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ 1 ผลิตภัณฑ์/ปี
- ทุนวิจัยจากภายนอก 2 โครงการ/ปี หรือได้รับทุนจัดสรรไม่ต่ำกว่า 1 ล้านบาท
- สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับนักวิจัยนอกสถาบันในประเทศและนานาชาติ
- เครือข่ายความร่วมมือกับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการภาคเอกชน

2023

ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาและอุปสรรค

- การผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพใช้งบประมาณค่อนข้างสูง ทำให้งบประมาณที่ได้รับจัดสรรอาจไม่เพียงพอ
- การทำงานวิจัยอาจไม่สามารถทำให้สำเร็จได้ตามระยะเวลาที่กำหนด เนื่องจากสถานการณ์ที่ไม่สามารถควบคุมได้

แนวทางแก้ไข

- แสวงหางบวิจัยภายนอกเพิ่มเติม
- มีการวางแผนสำรองในการดำเนินการวิจัยเพื่อให้สำเร็จลุล่วง
- หาความร่วมมือกับหน่วยงานภายในและภายนอกเพื่อเพิ่มศักยภาพการทำงาน

หน่วยวิจัยนวัตกรรมอาหารไทย

ขอขอบคุณ

มหาวิทยาลัยมหาสารคามเป็นอย่างสูงที่สนับสนุน
งบประมาณการดำเนินงาน
และหน่วยงานภายนอกทุกหน่วยงานที่ให้ทุนวิจัยและ
ความช่วยเหลือหน่วยวิจัยเรา

THANK YOU

Any Question?