

ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขที่ 113 ตำบล คลองหนึ่ง อำเภอ คลองหลวง จังหวัด ปทุมธานี 12120
โทร.02-564 -6700 ต่อ 3324, 3330 โทรสาร 02- 564 - 6572 E- MAIL prs@biotec.or.th

Press Release

ไบโอเทค สวทช. เปิดศูนย์นวัตกรรมและอาหารสัตว์ ช่วยยกระดับความสามารถผู้ประกอบการในการแข่งขันทางธุรกิจ

20 เมษายน 2559: กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดยศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) จัดพิธีเปิดศูนย์นวัตกรรมอาหารและอาหารสัตว์ (Food and Feed Innovation Center หรือ FFIC) ณ โถงชั้น 1 ทาวเวอร์ C อาคาร กลุ่มนวัตกรรม 2 (INC 2) อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย จ. ปทุมธานี

ประเทศไทยถือเป็นแหล่งทรัพยากรด้านอาหารที่สำคัญ และเป็นผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่อันดับ 14 ของโลก โดยมีมูลค่าการส่งออกถึง 1 ล้านล้านบาทในปี 2557 คิดเป็น 9% ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) ด้วยสภาพการแข่งขันที่รุนแรงของตลาดอาหารโลก และความต้องการของผู้บริโภคเปลี่ยนไป อุตสาหกรรมอาหารไทยจึงจำเป็นต้องขับเคลื่อนด้วย“นวัตกรรม” นำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาช่วยเพิ่มมูลค่าทรัพยากรด้านอาหารและสร้างโอกาสทางการตลาดใหม่ๆ

ดร. พิเชฐ ดุรงคเวโรจน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวว่า “โครงการเมื่อนวัตกรรมอาหารหรือ ฟู้ดอินโนโพลิส เป็นหนึ่งในซูเปอร์คลัสเตอร์ที่รัฐบาลมอบหมายให้กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นกำลังขับเคลื่อนเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ เพื่อให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการวิจัยพัฒนาและนวัตกรรม สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร โดยมุ่งเน้นที่จะดึงดูดบริษัทผู้ผลิต หรือวิจัยพัฒนาอาหารชั้นนำของโลกมาลงทุนในกิจการด้านนวัตกรรมอาหารในประเทศไทย และสนับสนุนให้บริษัทเอกชนไทยในทุกระดับตั้งแต่ Startup, SMEs ไปจนถึงบริษัทไทยขนาดใหญ่ให้เข้ามามีส่วนร่วมในห่วงโซ่มูลค่าของอุตสาหกรรมอาหารระดับโลก กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ จะได้ประสานกับภาคส่วนต่างๆ ในการจัดสิทธิประโยชน์และแรงจูงใจ และมาตรการสนับสนุน”

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สวทช. โดย ไบโอเทค จึงจัดตั้งศูนย์นวัตกรรมอาหารและอาหารสัตว์ขึ้น เพื่อตอบโจทย์อุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์ไว้ที่จุดเดียว หรือ One Stop Service และด้วยความพร้อมของโครงสร้างพื้นฐานที่สามารถดำเนินงานวิจัยตั้งแต่ระดับห้องปฏิบัติการวิจัย ศูนย์ทดสอบระบบการผลิตในระดับกึ่งอุตสาหกรรม จนได้ต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่พร้อมถ่ายทอดสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ได้อย่างครบวงจร นอกจากนี้ศูนย์ฯ ยังทำหน้าที่เป็นตัวกลางจัดหาและปรับเทคโนโลยีจากต่างประเทศให้เหมาะสมกับผู้ประกอบการในไทย และให้บริการทางวิชาการในด้านการเป็นที่ปรึกษา การให้บริการด้านเทคนิค การให้บริการเช่าเครื่องมือสำหรับภาครัฐและเอกชน และถ่ายทอดเทคโนโลยีรวมถึงการฝึกอบรมเฉพาะทางให้กับบุคลากร เกิดการประสานงานในการทำงานวิจัยอย่างใกล้ชิด แลกเปลี่ยนประสบการณ์ ส่งผลให้งานวิจัยบรรลุผลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และนำไปสู่การรับช่วงการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ภาคเอกชน

ดร. กัญญวิมล กิรติกร ผู้อำนวยการไบโอเทค สวทช. กล่าวว่า “ไบโอเทค สวทช. เป็นหน่วยงานที่ดำเนินงานวิจัยด้านเทคโนโลยีชีวภาพที่มุ่งมั่นสร้างผลงานที่มีความเป็นเลิศทางวิชาการในด้านต่างๆ ได้แก่ การเกษตรและอาหาร ทรัพยากรชีวภาพ การแพทย์และสาธารณสุข และพลังงานและสิ่งแวดล้อม และนำเอาองค์ความรู้ต่างๆ นี้ประยุกต์สร้างนวัตกรรมที่

เป็นประโยชน์ทั้งเชิงพาณิชย์และการพัฒนาสังคมและชุมชนของประเทศ ซึ่งอุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศไทยเป็นอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพสูงทั้งการใช้วัตถุดิบในประเทศและในการผลิตเพื่อบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก เป็นเวลากว่า 30 ปี ที่ไบโอเทคได้ดำเนินงานวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพด้านการเกษตรและอาหารเพื่อปรับปรุงผลผลิตทางการเกษตร ยกกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารของผู้ประกอบการให้มีคุณภาพและความปลอดภัย ในยุคที่ตลาดมีการแข่งขันสูง จำเป็นอย่างยิ่งที่ภาคอุตสาหกรรมจะต้องสร้างนวัตกรรมของตนเอง”

ดร. วรณพ วิเศษสงวน ผู้อำนวยการหน่วยวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร ไบโอเทค กล่าวเสริมว่า “ศูนย์นวัตกรรมอาหารและอาหารสัตว์จัดตั้งขึ้นด้วยงบประมาณกว่า 50 ล้านบาท มีทีมวิจัยประมาณ 40 คน ที่มีความเชี่ยวชาญหลากหลาย ตั้งแต่ การคัดเลือกจุลินทรีย์ที่มีความสามารถพิเศษ เทคโนโลยีการหมัก เทคโนโลยีชีวกระบวนการ การประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยในอาหาร เคมีอาหาร การผลิตสารมูลค่าสูงจากวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปอาหาร สารต้านอนุมูลอิสระ เปปไทด์ต้านจุลชีพ วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ และ nutrigenomics เป็นต้น โดยศูนย์ฯ มีห้องปฏิบัติการวิจัยตั้งอยู่ที่ชั้น 9 ทาวเวอร์ B ของอาคาร กลุ่มนวัตกรรม 2 มีเนื้อที่ประมาณ 900 ตารางเมตร มีเครื่องมือวิทยาศาสตร์ที่ทันสมัยพร้อมสำหรับการวิจัยและสร้างสรรค์นวัตกรรมนอกจากนี้ เรามีโครงสร้างพื้นฐานในการทดสอบกระบวนการผลิตในระดับขยาย ที่เรียกว่า BIOTEC-Bioprocessing facility ที่อาคาร BIOTEC Pilot Plant บนพื้นที่ 1,200 ตารางเมตร ซึ่งมีเครื่องมือสำคัญประกอบด้วย เครื่อง Submerged Fermentor ขนาด 300 ลิตร และเครื่อง Solid State Fermentor ขนาด 500 กิโลกรัม พร้อมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลายน้ำ (Downstream processing)”

แผนการดำเนินงานวิจัยและพัฒนาที่เป็นโจทย์จากความต้องการของภาคเอกชนตั้งแต่เริ่มต้น จะเป็นกลไกที่สำคัญในการผลักดันการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับภาคอุตสาหกรรมนำไปใช้ประโยชน์ โดยมีอุตสาหกรรมเป้าหมายคือ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมอาหารสัตว์และอาหารเสริมสัตว์ ซึ่งจะสร้างผลกระทบทางเศรษฐกิจให้กับประเทศ ลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศ และเกิดการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีคุณภาพ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของภาคเอกชนต่อไป โดยมีตัวอย่างผลงานวิจัยที่ประสบความสำเร็จในด้านต่างๆ ทั้งด้านเทคโนโลยีจุลินทรีย์ต้นเชื้อบริสุทธิ์ เช่น ต้นเชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์สำหรับหมักเห็ด ผักกาดดองเปรี้ยว ด้านการผลิตเอนไซม์ที่มีศักยภาพในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์ เช่น อาหารหมักชีวภาพสำหรับสัตว์ ผลิตภัณฑ์เอนไซม์รวมสำหรับสัตว์ ด้านการผลิตสารมูลค่าสูง เช่น กระบวนการผลิตกรดไขมันไม่อิ่มตัวและโพลีแซคคาไรด์จากจุลินทรีย์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต่างๆ ด้านนวัตกรรมอาหาร เช่น คอลลาเจนชนิดผง ผลิตภัณฑ์โปรตีนไข่ พาสเจอร์ไรซ์ เป็นต้น

“ในยุคปัจจุบันที่มีการแข่งขันสูง ทำให้การทำธุรกิจจำเป็นต้องสร้างความแตกต่าง โดยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อสนับสนุนภาคการผลิต และช่วยยกระดับความสามารถของผู้ประกอบการในการแข่งขันของธุรกิจ ซึ่งศูนย์นวัตกรรมอาหารและอาหารสัตว์เล็งเห็นความสำคัญนี้ ได้มุ่งเป้าดำเนินงานวิจัยที่สอดคล้องและสร้างความเข้มแข็งในการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพ และเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ อันเป็นการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมไทยให้ทัดเทียมระดับโลกต่อไป” ดร. วรณพ กล่าวสรุป

ติดต่อสอบถามข้อมูล

งานประชาสัมพันธ์ ไบโอเทค สวทช.

อุมรรัตน์ (081-697-3181)/ ไพรัตน์ (085-902-5541) / ทรงพร (089-956-2629) /ชนมนันท์ (085-019-6336)

โทรสาร 02-564-6705

<http://www.biotec.or.th>

<https://www.facebook.com/BIOTECHAILAND>