

**กิจกรรมงานเกษตรแฟร์ 67**  
**สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร**  
**ณ อาคารจักรพันธ์เพ็ญศิริ ชั้น 2**

ในกิจกรรมเกษตรแฟร์ปีนี้นักสถาบันฯอาหาร มก. ขอเสนอกิจกรรมในหัวข้อ “ผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือก เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน (Alternative diets for the better quality of life and the sustainable environment)” โดยมีกิจกรรมทั้งหมด 3 กิจกรรม (ตลอดงานเกษตรแฟร์ 9 วัน) ดังนี้

**1. กิจกรรมสาธิตการทำผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือก (Workshop) โดยไม่มีค่าใช้จ่าย**

นักวิจัยของสถาบันฯได้นำผลงานวิจัยมาถ่ายทอดและเผยแพร่ให้แก่ประชาชนทั่วไป โดยการสาธิตการประกอบผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือกต่างๆ เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารปราศจากกลูเตน (gluten free food) เป็นต้น โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้เรียนรู้ขั้นตอน เทคนิค และเคล็ดลับการทำอาหาร จากนักวิจัยและบุคลากรของสถาบันฯ ที่มีประสบการณ์และมีความเชี่ยวชาญ โดยมีกิจกรรมการสาธิตดังนี้

**ตารางสาธิตงานเกษตรแฟร์ 67 (ไม่มีค่าใช้จ่าย)**

วันที่	รอบเช้า (11.00-12.00 น.)	รอบบ่าย (14.00-15.00 น.)	
ศ. 2 ก.พ. 67	ขนมผักกาดทรงเครื่องปลอดกลูเตน วิทยากรโดย คุณอุษาพรและคุณเรณูมาศ	โปรตีนเกษตรปรุงรส วิทยากรโดย คุณอุษาพรและคุณเรณูมาศ	
ส. 3 ก.พ. 67	น้ำพริกโปรตีนเกษตร วิทยากรโดย ดร.พิศมัย และคุณอัญญา	ขอสนาโซ่อะโวคาโด วิทยากรโดย ดร.วีรวิชญ์และดร.ธีระ	
อา. 4 ก.พ. 67	<b>การสาธิตพิเศษจากผู้ชนะการแข่งขันการประกวดโปรตีนเกษตร 3 เมนู</b>		
	<b>11.00 – 12.00 น.</b> <b>ทีมรองชนะเลิศอันดับ 2</b>	<b>12.00 – 13.00 น.</b> <b>ทีมรองชนะเลิศอันดับ 1</b>	<b>13.00 – 14.00 น.</b> <b>ทีมชนะเลิศ</b>
จ. 5 ก.พ. 67	เค้กข้าว วิทยากรโดย คุณประจเวทและคุณวรัญญา	ขอสนาโซ่อะโวคาโด วิทยากรโดย ดร.วีรวิชญ์และดร.ธีระ	
อ. 6 ก.พ. 67	คุกกี้ Hi โปรตีน วิทยากรโดย คุณพศธรและดร.สมัชญา	โยเกิร์ตสมูทตี้ผสมผักและผลไม้ วิทยากร โดย คุณพัทธินันท์และคุณญาธิปวีร์	
พ. 7 ก.พ. 67	โยเกิร์ตสมูทตี้ผสมผักและผลไม้ วิทยากร โดย คุณพัทธินันท์และคุณญาธิปวีร์	คุกกี้ Hi โปรตีน วิทยากรโดย คุณพศธรและดร.สมัชญา	
พ. 8 ก.พ. 67	กะหรี่ปั๊ปปroteinเกษตร วิทยากรโดย ดร.เขมพัช	เกี้ยวปลอดกลูเตน วิทยากรโดย ดร.ศันสนีย์และคุณชลธิชา	

ศ. 9 ก.พ. 67	กะหรี่ปั๊ปป्रोตีนเกษตร วิทยาการโดย ดร.เชมพัช	เกี๊ยวปลอดกทูเตน วิทยาการโดย ดร.ศันสนีย์และคุณชลธิชา
ศ. 10 ก.พ. 67	เค้กข้าว วิทยาการโดย คุณประจางเวทและคุณสมประสงค์	น้ำพริกโปรตีนเกษตร วิทยาการโดย ดร.พิศมัย และคุณอัญชนา

## 2. นิทรรศการงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช

สถาบันฯ ได้นำผลงานวิจัยในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพมาจัดแสดง ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้

- 1) ผลิตภัณฑ์โปรตีนชิพ (Protein chip) ผลิตภัณฑ์ใหม่ของสถาบันฯ ทดสอบชิมได้ในงานเกษตรแฟร์
- 2) ผลิตภัณฑ์ผงอกไก่
- 3) ผลิตภัณฑ์เคราตินจากสัตว์ปีก
- 4) ผลิตภัณฑ์ข้าวดอกกะหล่ำ
- 5) ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตฟรีซดราย
- 6) ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมสาหร่าย
- 7) ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูจากหัวปลี
- 8) ผลิตภัณฑ์ banana-oat bar & cookie

## 3. กิจกรรมการประกวดเมนูอาหารจากโปรตีนเกษตร

ด้วยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จัดกิจกรรม “การประกวดผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนเกษตร” เพื่อเฉลิมฉลองครบรอบ 55 ปี ของสถาบันฯ และครบรอบ 80 ปี ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในปี พ.ศ. 2566 โดยจัดเป็นกิจกรรมการประกวดการปรุงอาหารจากโปรตีนเกษตรทั้งอาหารคาว อาหารว่าง หรืออาหารหวานมุ่งเน้นให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีโปรตีนเกษตรเป็นส่วนประกอบหลัก โดยมีรายละเอียดดังนี้

- จำนวนผู้สนใจเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าวทั้งสิ้นจำนวน 40 ทีม

- จำนวนทีมที่ผ่านรอบคัดเลือก จำนวน 9 ทีม ซึ่งทำการแข่งขันปรุงอาหาร เมื่อวันที่ 15 กันยายน

2566 ณ ห้องปฏิบัติการครัวไทยสู่ครัวโลก อาคารอมรภูมิรัตน

- จำนวนทีมที่ผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศ จำนวน 3 ทีม ซึ่งจะทำการแข่งขันปรุงอาหาร ในวันอังคาร ที่ 30 มกราคม 2567 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการครัวไทยสู่ครัวโลก อาคารอมรภูมิรัตน และสาธิตการปรุงอาหาร ณ อาคารจักรพันธ์เพ็ญศิริ ในวันอาทิตย์ที่ 4 มกราคม 2567 เวลา 11.00 - 14.00 น.

- จัดพิธีมอบรางวัลให้แก่ผู้ชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 - 2 จำนวน 3 รางวัล และรางวัลชมเชย จำนวน 6 รางวัล โดยท่านอธิการบดี ในวันอาทิตย์ที่ 4 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 14.30 - 15.00 น. ณ อาคารจักรพันธ์เพ็ญศิริ