

## โครงการ ม.อ.วิชาการ : Healthy Food Good Life (สุขภาพดี เริ่มที่อาหาร)

### หลักการและเหตุผล

ตามที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ได้จัดให้มีงานกิจกรรม ม.อ.วิชาการ ประจำปี 2559 ขึ้นนั้น และได้สนับสนุนให้แต่ละหลักสูตรร่วมจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับงานวิชาการของ หลักสูตรและการบริการวิชาการสู่บุคคลภายนอก ทางสาขาเทคโนโลยีอาหารจึงเข้าร่วมโดยเสนอโครงการ ภายใต้หัวข้อ “สุขภาพดี เริ่มที่อาหาร” เพื่อส่งเสริมให้เกิดบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริหารวิชาการ โดยรวบรวมองค์ความรู้ทุกแขนงวิชาของสาขาเทคโนโลยีอาหารไว้ด้วยกัน อันได้แก่ เคมีอาหารเน้นวัตถุดิบ ในอาหารและความปลอดภัยในอาหาร (Food Chemistry) เทคโนโลยีการหมัก (Food fermentation) เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน (Fat & Oil technology) เทคโนโลยีแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (Meat Science) และ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery)

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณประโยชน์จากอาหารประเภทต่างๆ ความปลอดภัยในอาหาร รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันในการเลือกบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ซึ่งนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดี
2. เพื่อให้นักศึกษาในสาขาวิชาที่เข้าร่วมประกวดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพได้นำองค์ความรู้ที่เรียนมาประยุกต์และเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ของนักศึกษาจนเกิดผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพชนิดใหม่
3. ประชาสัมพันธ์หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารและมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี

### รายละเอียดโครงการ

โครงการประกอบด้วย 2 ส่วน คือ

1. นิทรรศการเชิงวิชาการประกอบการสาธิตและกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติ แบ่งเป็น 5 แขนงวิชา

#### 1. Food Chemistry

กิจกรรม : สาธิตวิธีการตรวจวัดความปลอดภัยของอาหารด้วยชุดตรวจสอบ อาทิเช่น สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอสฟอรัส, จัดแสดงเกี่ยวกับวัสดุเคมีแต่งอาหาร อาทิเช่น สารให้เกิดความคงตัว อิมัลซิไฟเออร์ สีจากธรรมชาติ

ผู้ประสานงาน : ผศ.ดร.ชัชวาล โชติมากร, ดร.สมหวัง เล็กจริง

#### 2. Food fermentation

กิจกรรม : จัดแสดงอาหารสุขภาพที่มาจากกระบวนการหมัก อาทิเช่น โยเกิร์ต เทมเป้ ไวน์ผลไม้ ซีอิ๊ว แหนม เป็นต้น, อธิบายกระบวนการหมักจากจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ

ผู้ประสานงาน : ดร.สมหวัง เล็กจริง, ดร.พรพงษ์ สุทธิรักษ์

### 3. Fat & Oil technology

กิจกรรม : สาธิตกรรมวิธีสกัดน้ำมันมะพร้าว, อธิบายการเกิดอิมัลชัน, สูตรน้ำสลัดเพื่อสุขภาพชนิดต่างๆ พร้อมทั้งแสดงปริมาณแคลอรีของน้ำสลัดสูตรต่างๆ

ผู้ประสานงาน : ผศ.ดร.เบญจมาภรณ์ พิมพา, ดร.ชูขวัญ เตชกานนท์

### 4. Meat Science

กิจกรรม : กรรมวิธีแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ (ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลอดสารบอแรกซ์)

ผู้ประสานงาน : ดร.วิบูลย์ ป้องกันภัย

### 5. Bakery

กิจกรรม : อธิบายการขึ้นฟูของขนมปังจากการเติมยีสต์, กิจกรรมแต่งหน้าเค้กสูตรเพื่อสุขภาพ (ใช้ผักและผลไม้เป็นวัตถุดิบ)

ผู้ประสานงาน : ผศ.วันชัย สิทธิสุนัน, Dr.Karthikeyan Venkatachalam

## **2. การแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีอาหาร**

นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีอาหารทุกชั้นปีมีสิทธิเข้าร่วมการประกวดแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในหัวข้อ “สุขภาพดี เริ่มที่อาหาร” โดยนักศึกษารวมกลุ่มจำนวน 3-5 คน จำนวน 10 กลุ่ม โดยมีระยะเวลาให้นักศึกษาคิดค้นพัฒนาเป็นเวลา 1 เดือน จากนั้นแต่ละกลุ่มจะทำการเสนอผลงานในช่วงกิจกรรม ม.อ.วิชาการ แก่ผู้เข้าชมงาน โดยคะแนนการตัดสินจะมาจากผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เข้าร่วมงาน ม.อ.วิชาการ

ผู้ประสานงาน : ดร.ชูขวัญ เตชกานนท์, ดร.ปารมี หนูเนียม, ดร.วิบูลย์ ป้องกันภัย และ อ.ธีรศักดิ์ ปั้นวิชัย

### **กลุ่มเป้าหมายของโครงการ**

นักเรียนชั้นประถมและมัธยมศึกษาจากโรงเรียนต่างๆ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดใกล้เคียง นักศึกษาและบุคคลทั่วไปที่สนใจ

### **ระยะเวลาของโครงการ**

3 วันของงานกิจกรรม ม.อ.วิชาการ

### **อุปกรณ์ และเครื่องอำนวยความสะดวกที่จะขออนุมัติใช้ระหว่างกิจกรรม**

1. เต็นท์จำนวน	6	หลัง
2. พัดลม	3	ตัว
3. บอร์ด	25	ชิ้น
4. โต๊ะ	25	ตัว

5. เก้าอี้	15	ตัว
6. เครื่องเสียง	2	ชุด
7. ไมค์	2	ตัว
8. ผ้าคลุมโต๊ะ	25	ผืน

#### งบประมาณ

1. ค่าวัสดุคิบบโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์	10,000 บาท
2. ค่าวัสดุคิบบและตัวอย่างอาหารสำหรับจัดแสดงนิทรรศการ	20,000 บาท
3. ค่าวัสดุคิบบวิทยาศาสตร์	3,000 บาท
4. ค่าวัสดุคิบบตกแต่งจัดทำไวนิล	4,000 บาท
5. ค่าของรางวัลและของที่ระลึกสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม	3,000 บาท

รวมเป็นเงิน (สี่หมื่นบาทถ้วน) **40,000 บาท**

หมายเหตุ ทุกรายการถ้าวเเลี่ยจ่ายได้ตามความเป็นจริง

#### ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ส่งเสริมการทำงาน ประสานงานภายในสาขาอย่างมีประสิทธิภาพระหว่างนักศึกษาและอาจารย์
- นักเรียน นักศึกษา และบุคคลทั่วไปที่เข้าร่วมงาน มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อเสริมสร้างร่างกายที่แข็งแรง
- ได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารและมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ลงชื่อ.....ธีรศักดิ์ ปั้นวิชัย.....

(ดร.ธีรศักดิ์ ปั้นวิชัย)

หัวหน้าโครงการ