การวิจัยและอุตสาหกรรมอาหาร

ภก.ดร.พิสุทธิ์ เลิศวิไล
กรรมการสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
นายกสมาคมอาหารเสริมสุขภาพ **NAC 2014** ๑ เมษายน ๒๕๕๗

FoSTAT

เหตุผลที่หน่วยงานทำวิจัยด้านอาหาร

- หน่วยงาน : ภาครัฐ ภาคเอกชน สถาบัน มูลนิธิ NGO
- เหตุผล
  - ✓ดำรงและเพิ่มยอดการค้า
  - ✓แก้ไขปัญหาทางโภชนาการของมนุษย์ (ขาด เกิน สัดส่วนไม่ถูกต้อง อันตรายต่อสุขภาพ)
  - ✓ส่งเสริมโภชนาการและคุณภาพชีวิตที่ดีของมนุษย์ (ลดความเสี่ยงการเกิดโรค เพิ่มศักยภาพของร่างกายและสมอง)

FOSTAT

HFSA

งานวิจัยด้านอาหารกับการค้า

- สภาพที่ใกล้ของสด ปรุงใหม่ มากขึ้น
- ความสะดวกสบายในการบริโภค
- บรรจุภัณฑ์ที่ ดึงดูดใจ เบา ใช้งานง่าย พาติดตัวสดวก
- การรักษาคุณค่าทางโภชนาการให้คงอยู่
- เพิ่มโอกาสการบริโภค
  - ✓การขนส่ง ส่งมอบ
  - ✓การสั่งซื้อ (Seeing is Believing)

FOSTAT

HFSA

ลักษณะของผลิตภัณฑ์จากความต้องการของผู้บริโภค

- รสชาติต้องเป็นที่ยอมรับได้
- ราคาที่ผู้บริโภครับได้
- ประโยชน์ทางด้านสุขภาพ
- บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย
- บรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดเพียงหนึ่งหน่วยบริโภคและพกพาติดตัวไปได้โดยสะดวก
- มีการลดสารอาหารที่ถูกมองว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพน้อยลง เช่น น้ำตาล