วช. กับการเผยแพร่ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

ความเป็นมา

โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ (วช.) กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีภารกิจหลักในการ ให้บริการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหารเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและปรับปรุงสินค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล ตลอดจนศึกษาวิจัยและพัฒนาวิธีทดสอบและประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร ตามกฎระเบียบ ข้อกำหนดและความต้องการของผู้ประกอบการ นอกจากนี้ วช. ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ให้แก่ หน่วยงานภาครัฐ เอกชน สถานศึกษาและบุคคลโดยทั่วไป เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์ในการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน

สรุปเนื้อหาการดำเนินการ

วช. ดำเนินการถ่ายทอดความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ทั้งงานกิจกรรมภายในของ วช. และร่วมดำเนินการในส่วนกิจกรรมของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ระหว่างเดือน มิถุนายน – กันยายน ๒๕๕๙ ดังนี้

การจัดฝึกอบรมและการปฏิบัติเสริมทักษะ วิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร ให้แก่ นักศึกษามหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ รวม ๔ ครั้ง ระหว่างวันที่ ๖-๗, ๒๐-๒๑ มิถุนายน, ๔-๕ และ ๑๔-๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๙ ณ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ ในหัวข้อเรื่องการวิเคราะห์หาโปรตีนทั้งหมดในอาหาร การวิเคราะห์สีผสมอาหารในอาหารและเครื่องดื่ม การวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา การวิเคราะห์วัสดุสัมผัสอาหารและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารประสาทสัมผัส โดยมีนักศึกษาที่รับการฝึกอบรมทั้งสิ้นจำนวน ๑๔๕ คน ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้และทักษะในการทดลองปฏิบัติในเรื่องวิธีการทดสอบอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร รวมถึงการทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

การถ่ายทอดความรู้ให้แก่ นักเรียนโรงเรียนจุฬาภรณราชวิทยาลัย จังหวัดชลบุรี ตรัง และนครศรีธรรมราช ในโครงการพัฒนาโรงเรียนจุฬาภรณราชวิทยาลัยให้เป็นโรงเรียนวิทยาศาสตร์ภูมิภาค (โครงการ ศึกษาแหล่งเรียนรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๙) ในกิจกรรมของกรมวิทยาศาสตร์บริการ รวม ๔ ครั้ง ระหว่างวันที่ ๙, ๑๕, ๓๑ สิงหาคม และ ๖ กันยายน ๒๕๕๙ ณ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ โดยถ่ายทอดความรู้เรื่องวัตถุกันเสีย มีนักเรียนที่รับการฝึกอบรมทั้งสิ้นจำนวน ๖๐๒ คน ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้เกี่ยวกับวัตถุกันเสียที่ใช้ในอาหาร ข้อกำหนดการใช้ ประโยชน์และโทษของวัตถุกันเสีย และวิธีการทดสอบวัตถุกันเสียในเครื่องดื่ม

การถ่ายทอดความรู้ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ประจำปี ๒๕๕๙ ในกิจกรรมของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ระหว่างวันที่ ๑๘-๒๘ สิงหาคม ๒๕๕๙ ให้แก่ นักเรียน นักศึกษาและประชาชนทั่วไป ณ อาคารอิมแพค เมืองทองธานี โดยถ่ายทอดความรู้เรื่องสีผสมอาหาร ผู้เข้าชมได้รับความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้ ประโยชน์และโทษของสีผสมอาหาร ตลอดจนวิธีทดสอบสีผสมอาหารในอาหารและเครื่องดื่ม

ประโยชน์ที่ได้รับ

นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไป ได้รับการเผยแพร่ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร การทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร เพื่อสร้างความตระหนักรู้ในการศึกษาวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับชีวิต และนำเอาความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย หน่วยงานภาครัฐ เอกชน สถานศึกษาและบุคคลโดยทั่วไป

หน่วยงานรับผิดชอบ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๐๑ ๗๑๘๓

โทรสาร ๐ ๒๒๐๑ ๗๑๘๑

การฝึกอบรมและการปฏิบัติเสริมทักษะ ด้านเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร ของนักศึกษา
สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

การถ่ายทอดความรู้แก่นักเรียนโรงเรียนจุฬาภรณราชวิทยาลัย ในโครงการศึกษาแหล่งเรียนรู้
ทางด้านวิทยาศาสตร์ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

การถ่ายทอดความรู้ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ประจำปี ๒๕๕๙