

‘สจล.’พัฒนา10เมนูรับผู้สูงวัย

เมื่อวันที่ 11 เมษายน นายประพันธ์ ปิ่นศิริโรตม คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) หัวหน้าโครงการ “พัฒนาศักยภาพของสินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อผลิตอาหารผู้สูงอายุในเชิงพาณิชย์” เปิดเผยว่า ในวันที่ 13 เมษายนของทุกปี นอกจากเป็นวันสงกรานต์แล้ว ยังตรงกับวันผู้สูงอายุแห่งชาติ ซึ่งอีกไม่นานสังคมไทยกำลังจะเป็นสังคมแห่งผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ แต่ภาพรวมของอุตสาหกรรมอาหาร กลับพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อกลุ่มผู้สูงอายุมีค่อนข้างน้อย

“สจล.จึงพัฒนาความพร้อมด้านอาหาร โดย

คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล.ร่วมกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม จัดทำโครงการ ‘พัฒนาศักยภาพของสินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อผลิตอาหารผู้สูงอายุในเชิงพาณิชย์’ ขึ้น ได้แก่ น็อกจิมันเทศกับโกจิราดซอสสมัสมั่น, ห่อหมกปลากระพงโขมน้ำเต้า, ปากหม้อปูเรฝัก, ราวีโกลีต้ำลิงกับปลาซอสสมุนไพร และพริกทอดตำซอสสมิกซ์เบอร์รี่ และผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อผู้สูงอายุในเชิงพาณิชย์ ได้แก่ ไข่ปลาแซลมอน, น้ำสลัดผักข้าวผสมพริกไอบ๊อดี้ก, แองเจียวหวานโกโปรตีนสูง, ปลาใบฝักผัดน้ำมันงา 3 สูตร และเมนูอาหารสำหรับผู้สูงอายุ” นายประพันธ์กล่าว