

ยกระดับอาหารไทย

เพื่อผลักดันกลไกการพัฒนาประเทศไทย สู่ “ครัวของโลก” และเป็นศูนย์กลางแหล่งอาหารในเศรษฐกิจประชาคมอาเซียน (เออีซี) คณะอุตสาหกรรมเกษตร อาครเจ้าคุณทหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จัดงานสุดเก๋โดยนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารไทย อาทิ บูธทำคุกกี้ สาธิตการใช้สารให้ความหวานชนิดต่างๆ บูธ “ซ่อมม่วง” ของวุ้นที่คุณชายรณพีร์แห่งวังจุฬาเทพชอบมากที่สุด เพื่อสาธิตองค์ความรู้โมเลกุลแป้ง การใช้ความร้อน บูธ “ข้าวมันส้มตำ” เพื่อสาธิตองค์ความรู้ทางความปลอดภัยของอาหาร บูธ “วันกะทิใบเตย” เพื่อสาธิตองค์ความรู้ทางโมเลกุลของกะทิที่มีส่วนผสมต่อการสร้างนวัตกรรมอาหาร บูธ “น้ำดอกอัญชัน” เพื่อสาธิตองค์ความรู้ค่า pH ต่อความเป็นกรดเป็นด่างกับการได้สีส้มต่างๆ กัน

พร้อมเปิดเผยแนวทางการพัฒนาและยกระดับอุตสาหกรรมอาหารไทย และกลเม็ดพัฒนาความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหารของไทย มาร่วมสร้างบุคลากรตอบสนองอุตสาหกรรมอาหาร กับครั้งแรกของไทยกับหลักสูตรที่บูรณาการองค์ความรู้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผสมกับศิลปะการประกอบอาหารและกลยุทธ์การจัดการและบริการอาหาร ณ ห้อง D213 ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร อาครเจ้าคุณทหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในวันที่ 2 ส.ค.นี้ ■