

## ยกระดับอาหารไทย

เพื่อผลักดันกลไกการพัฒนาประเทศไทยสู่ "ครัวของโลก" และเป็นศูนย์กลางแหล่งอาหารในเศรษฐกิจประชาคมอาเซียน (เออีซี) คณะอุตสาหกรรมเกษตร อาจารย์คุณทหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จัดงานสุดเก๋โดยนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารไทย อาทิ บูธทำคุกกี้ สาธิตการใช้สารให้ความหวานชนิดต่างๆ บูธ "ซอสมวง" ของว่างที่คุณชายรณพีร์แห่งวังจันทน์ชอบมากที่สุด เพื่อสาธิตองค์ความรู้โมเลกุลแข็ง การใช้ความร้อน บูธ "ข้าวมันส้มตำ" เพื่อสาธิตองค์ความรู้ทางความปลอดภัยของอาหาร บูธ "วุ้นกะทิใบเตย" เพื่อสาธิตองค์ความรู้ทางโมเลกุลของกะทิที่มีส่วนผสมต่อการสร้างนวัตกรรมอาหาร บูธ "น้ำดอกอัญชัน" เพื่อสาธิตองค์ความรู้ค่า pH ต่อความเป็นกรดเป็นด่างกับการได้สีส้มต่างๆ กัน

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้