

## ‘สจล.’พัฒนา10เมนูรับผู้สูงวัย

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

“สจล.จึงพัฒนาความพร้อมด้านอาหาร โดย

คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล.ร่วมกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม จัดทำโครงการ “พัฒนาศักยภาพของสินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อผลิตอาหารผู้สูงอายุในเชิงพาณิชย์” ขึ้น ได้แก่ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์โปรตีนจากถั่วเหลือง, ห่อหมกปลากระพงสมุนไพร, ปากหม้อทุเรียน, ราวี่โกลีตาลงกับปลาช่อนสมุนไพร และพಾನาคอตต้ารสสมิธเบอร์รี่ และผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อผู้สูงอายุในเชิงพาณิชย์ ได้แก่ ใจกับสวนเชลมอน, น้ำสลัดผักข้าวผสมพริบไอบีติก, แองเจียวหวานโกลีตาลง, ปลาใบผักผัดน้ำมันงา 3 สูตร และเมนูอาหารสำหรับผู้สูงอายุ” นายประพันธ์กล่าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้