



00404

ข่าว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

MAEJO UNIVERSITY NEWSRELEASE

งานประชาสัมพันธ์ กองกลาง สำนักงานอธิการบดี

สำนักงานอธิการบดี

จังหวัดเชียงใหม่ 50200 โทร 0-5387-3046-7 โทรสาร 0-5387-3046

เชียงใหม่ไนท์

ประจำวัน 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2547

★ เปิด สนง.ศูนย์

จุดเริ่มต้นในการสนับสนุนและเผยแพร่เทคโนโลยีใหม่ ๆ ในด้านอาหารเกษตรอินทรีย์ และพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศไทยสู่สากล โดยมี ดร.ดาร์ สุโขธน์ รองปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นประธานในพิธีเปิด เมื่อวันที่ 10 ก.ค. 47 ณ อาคารศูนย์เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

รศ.ดร.เทพ พงษ์พานิช อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เปิดเผยว่าการจัดงานมหกรรมอาหารเกษตรอินทรีย์ไทยสู่ครัวโลก ครั้งที่ 1 นี้ นอกจากมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นในการสนับสนุนและเผยแพร่เทคโนโลยีใหม่ ๆ ในด้านอาหารเกษตรอินทรีย์แล้ว ยังเป็นการเปิดตัวศูนย์ประสานความร่วมมือภาคเหนือเพื่อเป็นศูนย์รวมการประสานงานร่วมกันในการส่งเสริมสนับสนุนและดำเนินงานเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเกษตรของประเทศ รวมถึงการศึกษาวิจัยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มไม่ในวันการผลิดอาหารและเพิ่มผลผลิตให้กับผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างเครือข่ายระหว่างกันในการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งนี้การลงนามบันทึกข้อตกลงการจัดตั้งศูนย์ประสานงานความร่วมมือเพื่อพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารและอาหารไทยสู่โลก มีการร่วมมือกับ 7 สถาบัน ได้แก่ ม.สงขลานครินทร์ ม.เทคโนโลยีสุรนารี ม.ขอนแก่น ม.เกษตรศาสตร์ ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ม.ราชภัฏราชชนรินทร์ (จะเด็จเรท) และ ม.เชียงใหม่

อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ กล่าวอีกว่าภายในงานจะมีการจัดสัมมนาวิชาการโดยผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันต่างๆ เรื่องเส้นทางการพัฒนาสินค้าเกษตรอินทรีย์สู่อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมที่ได้คุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งแบ่งเป็นประเด็นต่างๆ ตั้งแต่หลักเกณฑ์ที่ดีสำหรับการเกษตร (GAP) การนำระบบ GMP มาใช้ในธุรกิจอาหารการพัฒนาสินค้าเกษตรอินทรีย์โดยใช้เทคโนโลยีชีวภาพและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาด

ด้าน ดร.ดาร์ สุโขธน์ รองปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม กล่าววา นโยบายของรัฐบาลที่มุ่งเน้นส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารนั้น ถือว่าเป็นหนึ่งในโครงการที่หลายฝ่ายได้เล็งเห็นความสำคัญ โดยจุดประสงค์หลักคือต้องการมีร้านอาหารหรือภัตตาคารในต่างประเทศมากขึ้น เนื่องจากถ้ามีภัตตาคารมากขึ้นแสดงว่ามีคนบริโภคอาหารไทยมากขึ้น ซึ่งอาหารไทยที่ส่งออกต่างประเทศจะส่งผลให้สินค้าอื่น เช่น เซรามิกส์ เครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ ได้มีการส่งออกตามไปและขยายตัวเพิ่มขึ้น ในปัจจุบันมีร้านอาหารไทยทั่วโลกประมาณ 6,000 ร้าน ตามโครงการจะเพิ่มให้เป็นประมาณ 10,000 ร้านภายใน 3 ปี ซึ่งจะต้องเร่งพัฒนาผู้ประกอบการเร่งศึกษารูปแบบที่เป็นมาตรฐาน ทาวิธีนี้เน้นเอกลักษณ์ และอาหารต้อง สะอาด ปราศจากเชื้อโรค

รองปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม กล่าวอีกว่า สำหรับการที่สถาบันการศึกษาต่างๆ เข้ามามีส่วนร่วม การเป็นเครือข่ายเพื่อพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารและอาหารไทยสู่โลก นั้นถือเป็นมิติหมายที่ดีและเป็นการบูรณาการที่สำคัญที่จะพัฒนาและส่งเสริมให้ประเทศไทย สามารถก้าวสู่ตลาดสากลตามโครงการอาหารไทยสู่ครัวโลกได้อย่างดียิ่งต่อไป