

# ตอกย้ำความสำเร็จภาคการศึกษา'มทร.ธัญบุรี' เปิดบ้านครบรอบ42ปี นำเสนองานวิจัย นวัตกรรมสร้างสรรค์รับยุคทศวรรษไทยแลนด์4.0



• อนุวัฒน์ โพธิ์ทอง

มทร.ธัญบุรี ก้าวสู่ทศวรรษที่ 4 อย่างมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน **รศ.ดร.ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัฐ** อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี เปิดเผยว่า เนื่องในโอกาสครบรอบ 42 ปี มทร.ธัญบุรี ในการเป็นสถาบันอุดมศึกษาด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม ซึ่งมุ่งเน้นการสร้าง **"บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ"** หลักสูตรการศึกษาและการจัดการเรียนการสอนตรงกับความต้องการ



ของภาคอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล จึงได้จัดงาน **นวัตกรรมสร้างสรรค์ RT'60** ขึ้นเพื่อนำเสนองานวิจัย นวัตกรรมสร้างสรรค์รับยุคทศวรรษไทยแลนด์ 4.0 พร้อมเปิดบ้านโชว์ศักยภาพบัณฑิต

นักปฏิบัติมืออาชีพให้ความรู้และเตรียมความพร้อมให้กับเยาวชนสำหรับการเลือกเรียนต่อในระดับมหาวิทยาลัย

สำหรับบรรยากาศภายในงานได้มีการจัดแสดงผลงานวิจัย นวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ ของอาจารย์และนักศึกษา ซึ่งสามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้อย่างสร้างสรรค์ ไม่ว่าจะเป็น ต้นแบบปลั๊กล้าสมัยสำหรับบ้านอัจฉริยะ การพัฒนาต้นแบบการผลิตแผ่นเจลมาสก์หน้าตาปรับสมุนไพรไทยในระดับอุตสาหกรรม การพัฒนาต้นแบบเครื่องปลูกเมล็ดธัญพืช รวมถึงงานวิจัยที่ได้รับรางวัลจากเวทีโลก เช่น ผลของการใช้ต้นอ่อนข้าวหอมมะลิและทดแทนความหวานต่อคุณภาพของไอศกรีม การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ลดการเกิดเชื้อราและยืดอายุของมะม่วงและมะละกอจากวัสดุเหลือทิ้งในภาคการเกษตร การพัฒนาอุปกรณ์การถักเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพงานถัก และการจัดแสดงการบริการวิชาการแก่สังคม

โดยภาพตัวอย่างของผลงานในการจัดงานครั้งนี้ นื่อง **"ดา" ณัฐสุดา บุญธรรม** นักศึกษาชั้นปีที่3 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





△ นิตสุดา บุณยรสุม

△ เอกกนิษฐ์ ลากสัมพันธ์



สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เล่าถึงความประทับใจในการเป็นส่วนหนึ่งของการจัดงานครั้งนี้ได้อย่างน่าสนใจว่า การจัดแสดงผลงาน “การใช้ดินอ่อนข้าวหอมมะลิและทดแทนความหวานต่อคุณภาพของไอศกรีม”

ซึ่งได้รับรางวัลเหรียญทอง ในงานThe 65th World Exhibition on Inventions, Research and New Technologies (Brussels Innova 2016) จัดขึ้นที่กรุงบรัสเซล ประเทศเบลเยียมนั้น ทำให้ตนได้เรียนรู้และลงมือปฏิบัติจริงเกี่ยวกับผลงานดังกล่าว ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาไอศกรีมและเครื่องดื่ม เพื่อนำไปประกอบอาชีพในการทำงานต่อไปในอนาคต เพราะอาหารและเครื่องดื่มเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิต แต่เราจะต้องมีความคิดสร้างสรรค์ในการใช้วัตถุดิบ พัฒนาสูตรและต้องใส่ใจความเป็นเทคโนโลยีลงไป เช่น การผลิต การบรรจุและการเก็บรักษาอาหารต่างๆ

ไม่เพียงเท่านั้น น้อง “ซีอีว” เอกกนิษฐ์ ลากสัมพันธ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาสุขภาพและความงาม เล่าถึงชิ้นงานสุดภาคภูมิใจของตนว่า ผลงานการพัฒนาต้นแบบการผลิตแผ่นเจลมาส์กหน้าดำรับสมุนไพรไทยในระดับอุตสาหกรรม ได้รับรางวัลเหรียญเงิน ในงาน Brussels Innova 2016 เช่นเดียวกัน

ซึ่งตนมีส่วนร่วมในฐานะผู้ช่วยนักวิจัยและได้นำผลงานมาจัดแสดงในครั้งนี้ ซึ่งมีกระแสตอบรับจากผู้เข้าร่วมชมงานให้ความสนใจเป็นอย่างดี ปัจจุบันได้ต่อยอดผลงานสู่เชิงพาณิชย์ โดยตัวเองรู้สึกดีใจที่ได้เห็นสมุนไพรไทยได้รับการยอมรับที่ดี และมองว่าด้วยความหลากหลายของพืชสมุนไพรไทย สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงามได้อีกมากมาย

ทั้งหมดที่กล่าวมาข้างต้นคือเมล็ดพันธุ์ที่ล้ำค่าของการพัฒนาในอนาคตจากเยาวชนไทย ซึ่งทาง มทร.ธัญบุรี พร้อมเป็นส่วนเติมเต็มในการบ่มเพาะความสำเร็จของประเทศชาติในอนาคตต่อไป