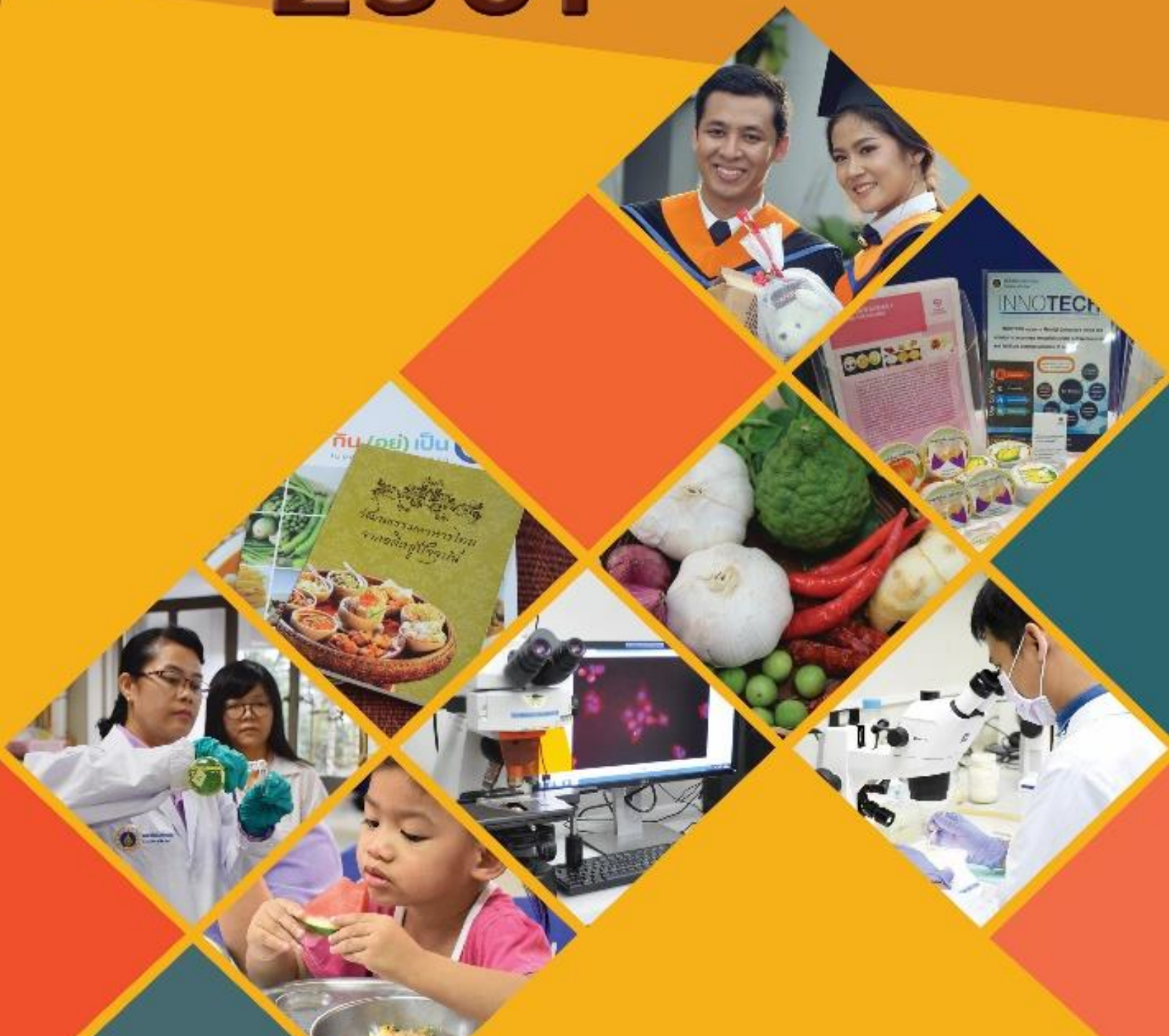




สถาบันโภชนาการ
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

รายงานประจำปี 2561



สารจากผู้อำนวยการ

MESSAGE FROM THE DIRECTOR

ด้วยวิสัยทัศน์ที่มุ่งมั่นเป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับนานาชาติ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จึงได้ดำเนินการพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่อง ทั้งด้านการงานวิจัย การจัดการเรียนการสอน และการให้บริการวิชาการ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน สังคม และประเทศชาติ

การนำเอาระบบมาตรฐานมาใช้ในการพัฒนาองค์กร เพื่อให้มีผลการดำเนินงานที่เป็นเลิศ มีความน่าเชื่อถือ เป็นกลาง และเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการที่ถูกต้องแก่ประชาชนและองค์กรต่าง ๆ และด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจของชาวสถาบันโภชนาการในผลิตผลงานวิจัยและวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์ในระดับนานาชาติอย่างต่อเนื่อง หลักสูตรได้รับการปรับปรุงตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติและได้รับการยอมรับจากบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิตมากขึ้น การบริการทดสอบอาหารได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC : 17025 การนำเอาความรู้จากการวิจัย/วิชาการไปให้บริการชุมชนและสังคม (รับผิดชอบต่อสังคม) และการเป็นแหล่งฝึกอบรมแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และหน่วยงานนานาชาติ ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวได้ร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน (อุตสาหกรรม) และองค์กรนานาชาติที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรม และได้ถ่ายทอดและผลักดันให้มีการปรับปรุงนโยบาย กฎหมาย ประกาศกระทรวง และมาตรฐานต่าง ๆ สร้างผลกระทบเชิงเศรษฐกิจและสังคมตามนโยบายของรัฐบาล และก่อประโยชน์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนในวงกว้าง

รายงานประจำปีฉบับนี้ ได้รวบรวมผลงานการพัฒนา งานวิจัยใหม่ ๆ นวัตกรรมทางด้านอาหารและโภชนาการ และรางวัลแห่งความภาคภูมิใจต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในรอบปี 2560 อันเป็นส่วนสำคัญในการนำพาให้สถาบันโภชนาการก้าวสู่การเป็นองค์กรที่มีความเป็นเลิศด้านต่าง ๆ ดิฉันหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะมีส่วนในการสร้างแรงบันดาลใจและส่งต่อกำลังใจให้คนทำงานทุกคน ขอขอบคุณผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษา และเจ้าหน้าที่ทุกคนที่ได้ร่วมแรงร่วมใจในผลิตผลงานที่มีคุณภาพด้วยความมุ่งมั่นและตั้งใจ เพื่อให้สถาบันโภชนาการได้พัฒนาไปอย่างต่อเนื่องและสร้างประโยชน์ให้แก่ประชาชน สังคม และประเทศชาติ ขอขอบคุณหน่วยงานหรือองค์กรพันธมิตรต่าง ๆ ที่มีส่วนช่วยเหลือและร่วมสนับสนุนการดำเนินงานของสถาบันโภชนาการด้วยดีเสมอมา และขอให้คณาจารย์ นักศึกษา และเจ้าหน้าที่ทุกคนได้ร่วมกันสืบสานในพระราชปณิธานของสมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก ในการพัฒนาสถาบันโภชนาการและมหาวิทยาลัยมหิดลให้ยั่งยืนและสร้างคุณประโยชน์แก่ประชาชนและประเทศชาติต่อไป



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยวาย

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

มหาวิทยาลัยมหิดล

สารบัญ

CONTENTS

1 สารจากผู้อำนวยการ

3 ประวัติ

5 ข้อมูลทั่วไป

11 ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ

12 ข้อมูลสารสนเทศ

18 รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ

31 ผลงานตามยุทธศาสตร์ความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ

58 ผลงานตามยุทธศาสตร์ความเป็นเลิศในการจัดการการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

80 ผลงานตามยุทธศาสตร์ความเป็นเลิศในการบริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ

112 ผลงานตามยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะให้สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร

158 คณะทำงานจัดทำหนังสือรายงานประจำปี 2560



ประวัติสถาบันโภชนาการ

I N M U H I S T O R Y

สถาบันโภชนาการ ก่อตั้งมาจาก ปัญหาโภชนาการของประเทศไทย ซึ่งได้รับความสนใจจากนักวิชาการและผู้บริหารระดับต่าง ๆ ของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจาก มหาวิทยาลัยและกระทรวงสาธารณสุข โดยการสนับสนุนขององค์การระหว่างประเทศ เช่น UNICEF เป็นต้น ทำให้ผู้ที่คลุกคลีกับ ปัญหาโภชนาการในหน่วยงานสำคัญ ได้แก่ นายแพทย์อุทัย พิศลยบุตร ผู้อำนวยการกอง



โภชนาการในขณะนั้น นายแพทย์อมร นนทสุต จากกระทรวงสาธารณสุข ดร. สาโรช บัวศรี จากกระทรวงศึกษาธิการ และศาสตราจารย์ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี จากมหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมปรึกษากัน และเกิดข้อสรุปที่สำคัญยิ่งของ ปัญหาโภชนาการคือ โรคขาดอาหาร ซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยและศักยภาพของคนไทยเป็นอย่างมาก จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างจริงจัง และการแก้ไขปัญหานี้จะไม่ประสบความสำเร็จ หากให้หน่วยงานด้านสาธารณสุข รับผิดชอบเพียงฝ่ายเดียว เนื่องจากมีปัจจัยหลายอย่างที่เกี่ยวข้องกัน ทั้งด้านการบริโภค การเลี้ยงดูเด็ก การดูแลสุขภาพ การศึกษาทั่วไป การศึกษาวิจัย และการพัฒนานักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการจึงเห็นพ้องกันว่า แผนพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการจะต้องเป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งต่อมาได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) นอกจากนี้จะทำให้ มีการร่วมประสานกันดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการระดับประเทศ ระหว่างกระทรวง ทบวง และกรมต่าง ๆ แล้ว ยังกำหนดให้จัดตั้งสถาบันอาหารและโภชนาการแห่งชาติขึ้นเพื่อรับผิดชอบการวิจัย การผลิตและ พัฒนาบุคลากร และการให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในประเทศ เพื่อส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ สามารถดำเนินงาน ให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

แต่ด้วยลักษณะงานสำคัญที่ต้องรับผิดชอบ คือ การวิจัยและการจัดการศึกษาและฝึกอบรม จึงมีข้อเสนอแนะว่า สมควรจัดตั้งเป็นสถาบันวิชาการขึ้นในมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดการดำเนินงานที่คล่องตัวและ สามารถเชื่อมประสานกับหน่วยงานต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อพิจารณาการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ขณะนั้นพบว่า มหาวิทยาลัยมหิดลมีความพร้อมทางด้านนี้มากที่สุด รัฐบาลจึงเห็นชอบให้จัดตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการ ขึ้นในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยมีศาสตราจารย์ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี เป็นคนบดคั้นและแพทย์ศาสตร์โรงพยาบาล รามาธิบดีในขณะนั้น เป็นแกนนำสำคัญร่วมกับศาสตราจารย์ แพทย์หญิงสาคร รมนิมิต ทั้งสองท่านมีประสบการณ์ ด้านโภชนาการ เมื่อศึกษาอยู่ที่ต่างประเทศ และได้นำความรู้และประสบการณ์มาดำเนินการศึกษาและวิจัยในประเทศไทย อย่างต่อเนื่อง

สถาบันวิจัยโภชนาการ ได้รับการก่อตั้งเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2520 ตามประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 94 ตอนที่ 8 โดยมีศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก (พ.ศ. 2521-2530) ผู้อำนวยการลำดับถัดมา คือ

- พ.ศ. 2530-2534 ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิง คุณสาคร รมิตต์
- พ.ศ. 2534-2542 ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไทรสิทธิ์ ตันศิริรินทร์
- พ.ศ. 2542-2546 รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต
- พ.ศ. 2546-2550 รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร อุดมเกษมาลี
- พ.ศ. 2550-2558 รองศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต
- พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย

ในระยะเริ่มแรกสถาบันอาศัยสถานที่ของศูนย์วิจัย คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็นสำนักงานชั่วคราว ประมาณปีพ.ศ. 2524 จึงเริ่มก่อสร้างอาคารถาวร ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และได้ย้ายเข้าทำงานที่อาคารใหม่ในปี พ.ศ. 2529 ทั้งนี้ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2530

สถาบันโภชนาการ นับตั้งแต่ก่อตั้งจนถึงปัจจุบัน ได้ดำเนินการดำเนินงานวิจัยทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชน และจัดให้มีการเรียนการสอนและการฝึกอบรมทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ อีกทั้งยังให้บริการทางด้านวิชาการ โดยมีปรัชญา คือ อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดีและเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน และมีปณิธานในการดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและภูมิภาค จนทำให้ได้รับการยอมรับให้เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) และศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) ดัชชีชีวิตความสำเร็จของสถาบันโภชนาการ ได้แก่ การมีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการของชาติ โดยมีการส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการของประเทศ และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการแก่ประเทศเพื่อนบ้าน การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องทำให้ปัญหาทุพโภชนาการของประเทศลดลง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านสภาวะเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ทำให้การดำเนินงานของสถาบันเปลี่ยนแปลงจากการมุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเป็นการศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่าง ๆ ตลอดจนจรชีวิต จากการทำงานในด้านอาหารและโภชนาการทำให้เกิดความร่วมมือของกลุ่มนักวิชาการที่มีความชำนาญทางด้านเกษตร ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยา พืชวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน สาธารณสุขชุมชน การวางแผนด้านอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬา วิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ มานุษยวิทยา ศึกษาศาสตร์ และการเผยแพร่สื่อสารและพฤติกรรมศาสตร์

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการเปลี่ยนชื่อเป็น “สถาบันโภชนาการ” เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2552 ตามประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่องการจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ลงวันที่ 29 มิถุนายน 2552 เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2550 และที่ตั้งปัจจุบันอยู่ที่เลขที่ 999 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

ข้อมูลทั่วไป

GENERAL INFORMATION

ปรัชญา (Philosophy)

อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดี และเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน

ปณิธาน (Determination)

สถาบันโภชนาการจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในระดับประเทศและระดับนานาชาติ

วัฒนธรรมองค์กร (Organizational Culture)

มุ่งมั่นในการทำงาน ผลิตงานคุณภาพ รักองค์กร และสามัคคี มีน้ำใจเพื่อส่วนรวม

วิสัยทัศน์ (Vision)

สถาบันโภชนาการ มุ่งเป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับนานาชาติ

พันธกิจ (Mission)

- ❖ การดำเนินการวิจัยที่ได้มาตรฐานสากลบนพื้นฐานของสหวิทยาการ เพื่อสร้างองค์ความรู้ และการประยุกต์ความรู้ที่ตอบสนองต่อสังคมและเศรษฐกิจในการส่งเสริมงานด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและนานาชาติ
- ❖ การสร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ มีจริยธรรม และสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชน สังคมในประเทศและนานาชาติ
- ❖ การให้บริการวิชาการ เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการและถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการแก่ชุมชน สังคมในประเทศและนานาชาติ โดยคำนึงถึงสาธารณประโยชน์เป็นที่ตั้ง
- ❖ การสร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาทางวิชาการ

ยุทธศาสตร์ที่ 1

ความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
Research Excellence in Food and Nutrition for Health

วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ และมีศักยภาพในการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสุขภาพของประชาชน ชุมชน สังคม และเศรษฐกิจ

กลยุทธ์

1. พลิกฟื้นการผลิตผลงานวิจัยตามยุทธศาสตร์ชาติและนานาชาติด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารร่วมกับเครือข่าย
2. มุ่งเน้นผลิตผลงานวิจัยที่สามารถตีพิมพ์บทความวิชาการระดับนานาชาติ
3. สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของนักวิจัยรุ่นใหม่ให้สามารถผลิตผลงานและสร้างชื่อเสียงทั้งในระดับชาติและนานาชาติ
4. พัฒนาและปรับปรุงเครื่องมือและเทคโนโลยีในห้องปฏิบัติการให้ได้ตามมาตรฐานสากลและมีความปลอดภัย
5. สร้างความร่วมมือและส่งต่อผลงานวิจัยแก่ภาคเอกชนและอุตสาหกรรม เพื่อต่อยอดเป็นนวัตกรรมเทคโนโลยี และสินค้า

เป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
1. เพิ่มเงินสนับสนุนการวิจัย (ล้านบาท)	30	32	34	36
2. เพิ่มเงินรับจ้างวิจัย (ล้านบาท)	5	6	7	8
3. เพิ่มการตีพิมพ์บทความวิชาการในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (บทความ)	25	27	28	30
4. เพิ่มการตีพิมพ์บทความวิชาการในวารสารวิชาการระดับชาติ (บทความ)	5	5	5	5

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
5. เพิ่มดัชนีการอ้างอิงผลงานวิจัยในช่วง 5 ปีย้อนหลัง (ครั้งต่อบทความ)	7	7	7	7
6. เพิ่มผลงานวิจัยและวิชาการที่สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือองค์ความรู้ให้ภาครัฐหรือเอกชน (ผลงาน/โครงการ)	5	7	8	10
7. เพิ่มผลงานวิจัยที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์เชิงสังคม เศรษฐกิจ และนโยบายระดับชาติ	2	3	4	5

ยุทธศาสตร์ที่ 2

ความเป็นเลิศในการจัดการการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ Education Management Excellence in Food and Nutrition

วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อผลิตมหาบัณฑิตและดุษฎีบัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับ และรองรับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตภายในประเทศและต่างประเทศ

กลยุทธ์

- พัฒนาหลักสูตรตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานวิชาชีพ
- ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในทุกหลักสูตร
- พัฒนาระบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะและประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริงและการเรียนรู้นอกห้องเรียน
- ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพด้านการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง
- สนับสนุนการพัฒนาทักษะและประสบการณ์ทางวิชาการแก่ นศ. ทั้งการศึกษาดูงานต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนนักศึกษาและอาจารย์กับสถาบันการศึกษาต่างประเทศ
- ส่งเสริมการทำกิจกรรมพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตควบคู่กับทักษะวิชาการของ นศ. ตามกรอบค่านิยมที่มหาวิทยาลัยมหิดลกำหนด

เป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
1. เพิ่มหลักสูตรที่ได้รับการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน AUN-QA (หลักสูตร)	-	-	1	1
2. หลักสูตรที่มีทั้งหมดได้รับการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (ร้อยละ)	100.00	100.00	100.00	100.00
3. เพิ่มนักศึกษาต่างชาติ Exchange Student (คน)	5	5	5	5
4. เพิ่มความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรให้แก่นักศึกษา (คะแนน)	4.00	4.10	4.20	4.30
5. เพิ่มสัดส่วน นศ. และผู้สำเร็จการศึกษาที่ตีพิมพ์/เผยแพร่ผลงานในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (ร้อยละ)	15.00	20.00	20.00	25.00
6. เพิ่มอัตราการได้งานทำตรงสายวิชาชีพประกอบอาชีพอิสระ หรือศึกษาต่อของบัณฑิตภายใน 1 ปี (ร้อยละ)	90.00	90.00	90.00	90.00
7. เพิ่มความพึงพอใจต่อบัณฑิตให้กับผู้ใช้บัณฑิต (คะแนน)	4.00	4.10	4.20	4.30

ยุทธศาสตร์ที่ 3

ความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ
Academic Service Excellence in Food and Nutrition

วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อการให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ และส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนและสังคม

กลยุทธ์

- พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 อย่างต่อเนื่อง
- เพิ่มรายการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานให้มากขึ้น เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับลูกค้า
- ร่วมมือกับภาคเอกชน (อุตสาหกรรม) ในการทำงานวิจัย พัฒนาผลิตภัณฑ์ และถ่ายทอดเทคโนโลยีต่อกัน
- เพิ่มความร่วมมือในการทำงานวิจัยและวิชาการกับองค์กรหรือหน่วยงานในประเทศและต่างประเทศ
- บริการจัดฝึกอบรมด้านอาหารและโภชนาการแก่หน่วยงานต่างประเทศ และร่วมทำงานวิจัย

และบริการวิชาการร่วมกัน

6. ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีจากการวิจัยให้ประชาชนชุมชนรอบสถาบันฯและมหาวิทยาลัย เพื่อสร้างความเข้มแข็งของชุมชน/สังคม
7. ร่วมกับสื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ เพื่อนำความรู้ทางวิชาการที่ถูกต้องและเป็นกลางสู่ประชาชนและสังคม

เป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
1. หน่วยบริการที่มีทั้งหมดที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล (ร้อยละ)	100.00	100.00	100.00	100.00
2. เพิ่มรายการทดสอบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 (รายการ)	1	1	1	1
3. เพิ่มผลตอบแทนจากการให้บริการวิชาการ (ล้านบาท)	5.0	5.5	6.0	6.5
4. เพิ่มความร่วมมือทางวิชาการกับองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศ (ฉบับ)	1	1	1	1
5. เพิ่มโครงการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่ดำเนินการร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศ (โครงการ)	3	3	4	5
6. เพิ่มโครงการบริการวิชาการที่มุ่งให้บริการแก่ประชาชนในชุมชน/สังคมรอบมหาวิทยาลัย (โครงการ)	5	5	7	9
7. เพิ่มการเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อสาธารณะ (เรื่อง)	100	150	170	200

ยุทธศาสตร์ที่ 4

พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะให้สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร
High Performance and Sustainable Organization

วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อยกระดับคุณภาพการบริหารจัดการองค์กรด้านงบประมาณ บุคลากร และทรัพยากรที่เป็นเลิศ มีธรรมาภิบาล มีสมรรถนะและผลผลิตที่สูงขึ้น และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนบนพื้นฐานการมีบุคลากรที่มีคุณภาพและมีความผูกพันต่อองค์กร

กลยุทธ์

1. ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพและความก้าวหน้าในสายอาชีพของบุคลากรทุกสายงาน
2. พัฒนาระบบสวัสดิการที่เหมาะสมและทั่วถึงแก่บุคลากรทุกระดับ
3. ส่งเสริมกิจกรรมสร้างความสุขและความสัมพันธ์ของบุคลากรต่อเนื่อง
4. บริหารจัดการการใช้จ่ายงบประมาณให้เกิดความคุ้มค่าสูงสุด
5. พัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อใช้ตัดสินใจและให้บริการที่ดี
6. พลักดันสถาบันให้เป็นองค์กรสีเขียว (Green Organization)

เป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
1. เพิ่มบุคลากรที่ได้รับการปรับตำแหน่งสูงขึ้น (คน)	2	2	3	3
2. เพิ่มความผูกพันต่อองค์กรแก่บุคลากร (คะแนน)	3.85	4.00	4.00	4.00
3. เพิ่มความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนในการทำงานและการเรียนรู้แก่บุคลากรและนักศึกษา (คะแนน)	3.85	4.00	4.00	4.00
4. เพิ่มอัตราผลกำไรสุทธิจากการบริหารงาน (ร้อยละ)	2.00	2.50	3.00	4.00
5. ลดปริมาณการใช้พลังงานและก๊าซเรือนกระจก (ร้อยละ)	5.00	5.00	5.00	2.00
6. เพิ่มคะแนนประเมินตามเกณฑ์คุณภาพ EdPEx (คะแนน)	200	225	250	275

ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ

INMU ADMINISTRATORS

ทำเนียบ
ผู้อำนวยการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



ศาสตราจารย์เกียรติคุณนายแพทย์อารี วัลยะเสวี
ดำรงตำแหน่ง พ.ศ. 2521-2530



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิงคุณสาคร รณมิตต์
ดำรงตำแหน่ง พ.ศ. 2530-2534



ศาสตราจารย์เกียรติคุณนายแพทย์ไทรสิทธิ์ ตันศิริรินทร์
ดำรงตำแหน่ง พ.ศ. 2534-2542



รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต
ดำรงตำแหน่ง พ.ศ. 2542 – 2546



รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร อุดมเกษมาลี
ดำรงตำแหน่ง พ.ศ. 2546-2550



ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต
ดำรงตำแหน่ง พ.ศ. 2550-2558



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยวาย
ดำรงตำแหน่ง พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน

กรรมการโดยตำแหน่ง

- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยอวย
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ
- ❖ นางสาวริญ เจริญศิริ
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและแผน
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์
- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลค์
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม

กรรมการโดยการเลือกตั้งจากคณาจารย์ประจำ

- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.พรรัตน์ สีนชัยพานิช
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริญรัชต์ ธนวิญญ์ภักดิ์
- ❖ อาจารย์ ดร.มลฤดี สุขประสารทรัพย์
- ❖ อาจารย์ ดร.วีรยา การพานิช

กรรมการโดยการเลือกตั้งจากบุคลากร
สายสนับสนุนวิชาการ

- ❖ นางวันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา
- ❖ นายเกรียงไกร วาสนจิตต์

กรรมการที่เป็นผู้แทนจากหลักสูตร

- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.แพทย์หญิงนลินี จงวิริยะพันธุ์
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.ม.
สาขาวิชาโภชนศาสตร์ และหลักสูตร ปร.ด.
สาขาวิชาโภชนศาสตร์ โครงการร่วมคณะ
แพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี และสถาบัน
โภชนาการ
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิพรรณ บุตรย์
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.ม.
สาขาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.ม.
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ
- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.วันกนิษฐ์ เกரியสินยศ
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.ม.
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

กรรมการโดยการเลือกตั้งจากบุคลากร
สายสนับสนุนทั่วไป

- ❖ นายอำนาจ สมใจ
- ❖ นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์

เลขาธิการคณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ

- ❖ นางสาวพัชรา ต้นตศิริคุณ

ผู้บริหาร | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยวาท
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



นางสาวจริญ เจริญศิริ
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและแผน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์



รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพิริชฌ์
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา



อาจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์

หัวหน้ากลุ่มวิชา
หัวหน้าศูนย์
หัวหน้างาน

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



รองศาสตราจารย์ ดร.พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช
หัวหน้ากลุ่มวิชาอาหาร



รองศาสตราจารย์ ดร.นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล
หัวหน้ากลุ่มวิชาโภชนาการ



อาจารย์ ดร.ชลิก ศานติวงรคณา
หัวหน้าศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิง
ด้านอาหารเพื่อโภชนาการ



นางสาวพิชรา ตันตศิริคุณ
เลขาธิการสถาบันโภชนาการ



นางรนาวดี ศิริอักษรศิลป์
หัวหน้างานแผนและงบประมาณ



นางมะลิวรรณ ชาติสุวรรณ
หัวหน้างานบริหารและทรัพยากรบุคคล



นายอำนาจ สมใจ
หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและ
สารสนเทศ



นายวีโรจน์ สันตยานนท์
หัวหน้างานวิศวกรรมและอาคาร
สถานที่

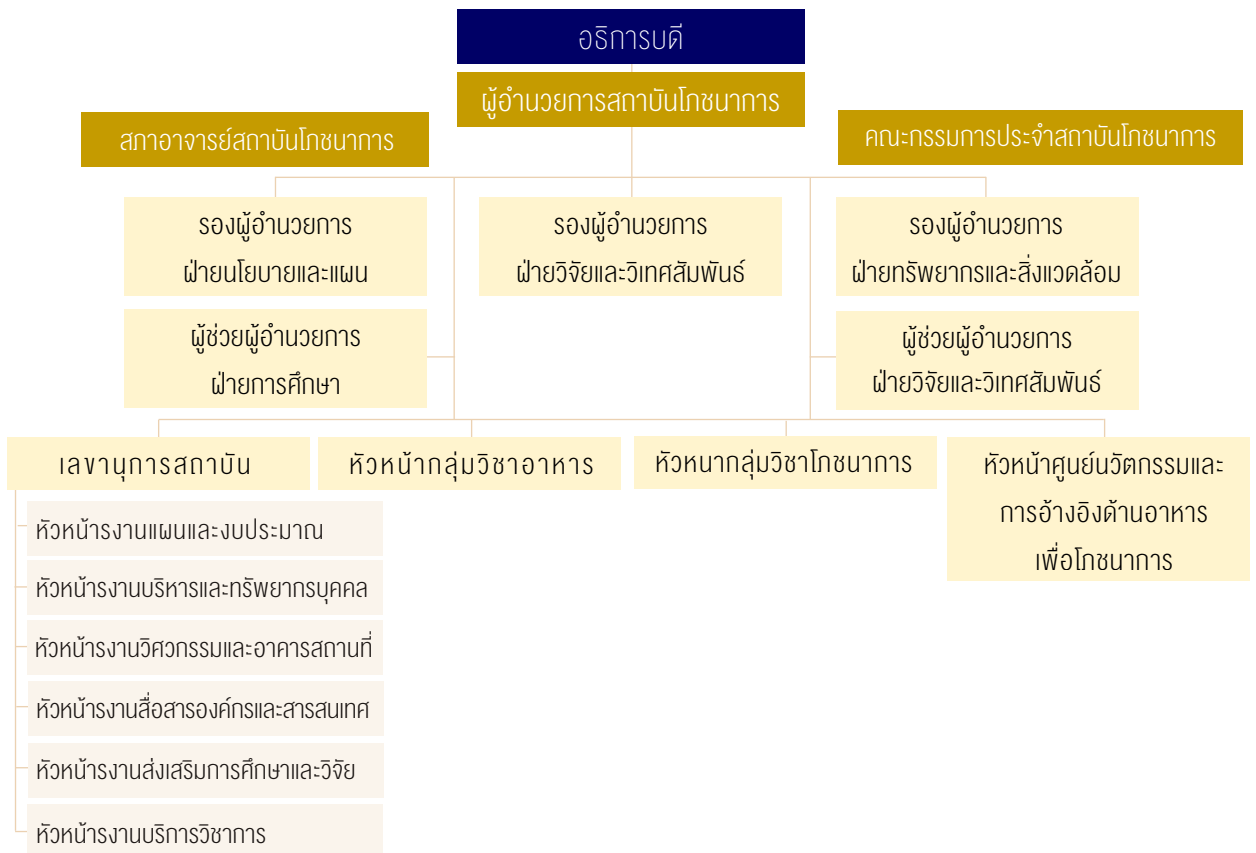


นางสาวศุจินตรา สมประชา
หัวหน้างานบริการวิชาการ

โครงสร้างองค์กร | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



โครงสร้างการบริหาร | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



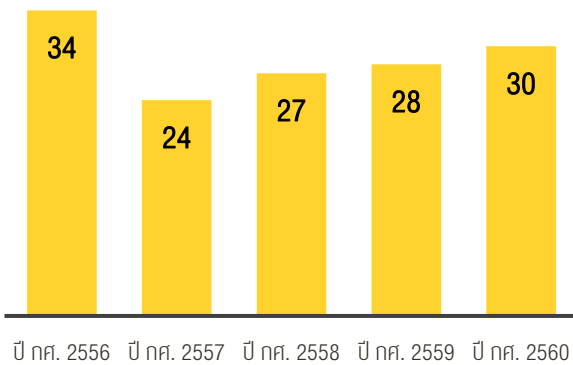
ข้อมูลสารสนเทศ

DATA AND INFORMATION

ข้อมูล | นักศึกษา

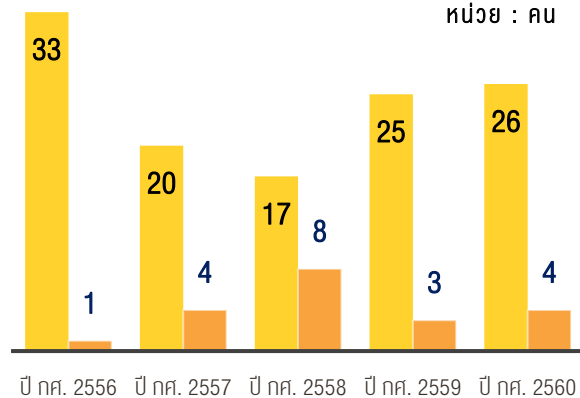
จำนวนนักศึกษาเข้าใหม่

หน่วย : คน



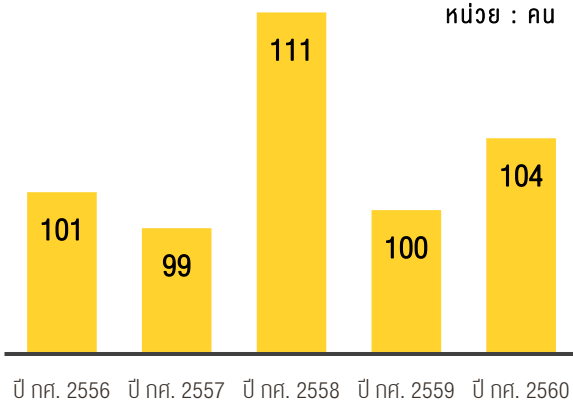
สัดส่วนนักศึกษาเข้าใหม่ไทยกับต่างชาติ

หน่วย : คน



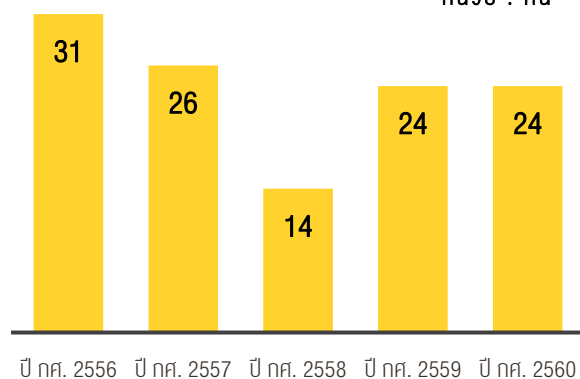
จำนวนนักศึกษาทั้งหมด

หน่วย : คน



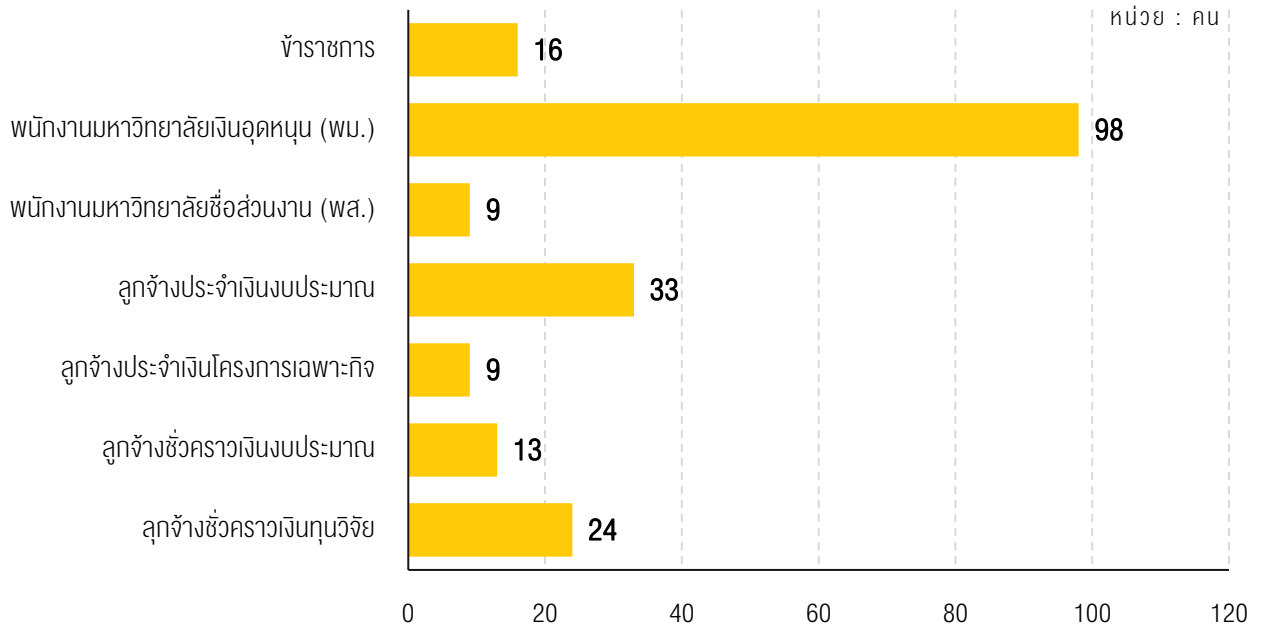
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

หน่วย : คน

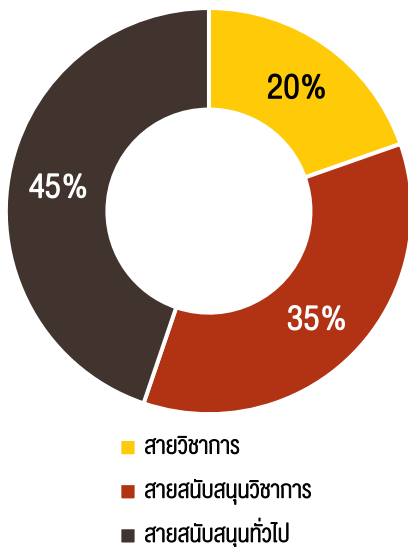


ข้อมูล บุคลากร

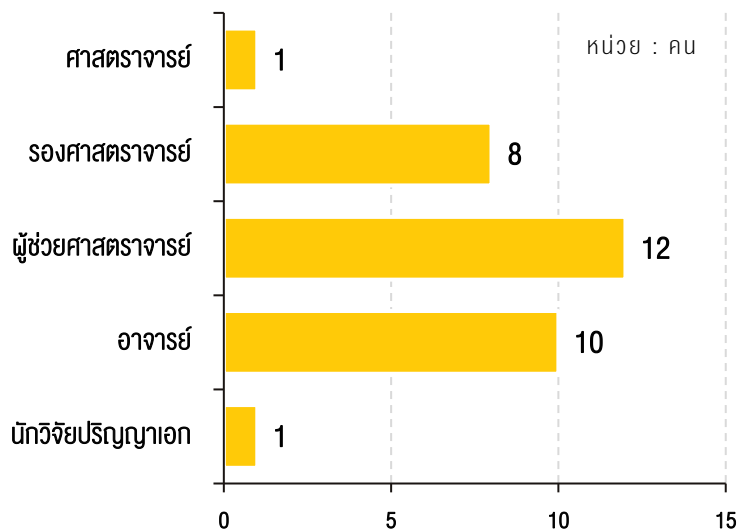
จำนวนบุคลากรสถาบันโภชนาการ ปีงบประมาณ 2561 รวม 202 คน



สัดส่วนบุคลากรปีงบประมาณ 2561
จำแนกตามสายงาน



จำนวนบุคลากรสายวิชาการปีงบประมาณ 2561
จำแนกตามตำแหน่งวิชาการ



รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ

A W A R D S

รางวัล | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

รางวัล "สถานศึกษาปลอดภัย" ระดับดีเด่น ประจำปี 2561



สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัล **"สถานศึกษาปลอดภัย ระดับดีเด่น ประจำปี 2561"** (เป็นปีที่ 2 ติดต่อกัน) จากกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน โดยรองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวิไล รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เป็นผู้รับมอบใบประกาศนียบัตร ในงานพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยสู่สถานศึกษาและพิธีมอบรางวัล "สถานศึกษาปลอดภัย ประจำปี 2561" เมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2561 ณ ห้องประชุม จอมพล ป.พิบูลสงคราม อาคารกระทรวงแรงงาน

รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 "MAHIDOL ENERGY AWARDS 2018"



สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 **“MAHIDOL ENERGY AWARDS 2018”** จากกองกายภาพและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล โดยรองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวิไล รองผู้อำนวยการ ฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เป็นผู้รับโล่ประกาศเกียรติคุณและเงินรางวัล 30,000 บาท จากศาสตราจารย์ นายแพทย์บรรจง มไหสวริยะ รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล ณ ห้องประชุมศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์นที รัชพลเมือง สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2561

รางวัล | บุคลากร



ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นนิสิตเก่าดีเด่นมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จากสมาคมศิษย์เก่าคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2561



รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต จุดประสงค์ อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัลชนะเลิศการนำเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ จากการประชุมนานาชาติ International Food Data Conference ครั้งที่ 12 ณ เมืองบัวโนสไอเรส ประเทศอาร์เจนตินา (The 12th International Food Data Conference เมื่อวันที่ 11-13 ตุลาคม 2560)



ดร.สิบบงษ์ กอวชิรพันธ์ นักวิจัยระดับ 2 สังกัดกลุ่มวิชาโภชนาการ สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัลการนำเสนอผลงาน แบบปากเปล่าดีเด่น สาขา Clinical Nutrition จากการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2560



นายวุฒิต วินิจจะกุล ผู้ช่วยอาจารย์ สังกัดกลุ่มวิชาโภชนาการ สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัลชนะเลิศการนำเสนอผลงาน แบบปากเปล่าดีเด่น สาขา Community Nutrition จากการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2560



นางสาวเมกิกา แพรงงาม นักปฏิบัติการวิจัย สังกัดกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ เป็นผู้ชนะเลิศทุนวิจัย ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัย “แอมเวย์ ฟอร์ นูทริชัน รีเสิร์ช แกรนท์ (Amway for Nutrition Research Grant)” จากนิวยอร์ก โดย บริษัท แอมเวย์ (ประเทศไทย) จำกัด จากการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2560



นางสาวพิมพ์ภรณ์ ศรีดอนไฟ นักปฏิบัติการวิจัย สังกัดกลุ่มวิชาโภชนาการ สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัลชนะเลิศการนำเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ จากงานประชุมวิชาการ เรื่อง “มหกรรมวิจัยคลินิกในงานประจำ” ครั้งที่ 3 ประจำปี 2561 วันที่ 2-4 กรกฎาคม 2561 ณ โรงแรม ดิ ไอเดิล เรซิเดนซ์ (The Idle Residence) นวนคร อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

รางวัลข้าราชการพลเรือนดีเด่น ประจำปี 2560



นางสาวรำพึง แจ้งคล้อย พนักงานห้องปฏิบัติการ สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโกชนาคาร ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่น ทั้งระดับส่วนงานและระดับมหาวิทยาลัย ประจำปี 2560 ประเภทลูกจ้างประจำเงินงบประมาณ และได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการพลเรือนดีเด่น ประจำปี 2560 โดยได้เข้ารับมอบเกียรติบัตรและเข็มเชิดชูเกียรติข้าราชการพลเรือนดีเด่น (ครุฑทองคำ) จากนายวิษณุ เครืองาม รองนายกรัฐมนตรี เป็นผู้แทนนายกรัฐมนตรี เนื่องในวันข้าราชการพลเรือน ประจำปี 2561 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล เมื่อวันที่ 2 เมษายน 2561





นางสาวรำพึง แจ้จ้อย พนักงานห้องปฏิบัติการ สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโภชนาการ ได้รับ ใบประกาศนียบัตรและเข็มเชิดชูเกียรติข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่น ระดับมหาวิทยาลัย ประจำปี 2560 ประเภทลูกจ้างประจำเงินงบประมาณ จากรองศาสตราจารย์ นายแพทย์ปรีชา สุนทรานันท์ รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา และศิษย์เก่าสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยมหิดล ในงาน “49 ปีวันพระราชทานนาม 130 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล” พิธีมอบรางวัลเชิดชู เกียรติและมอบเข็มเครื่องหมายมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2561 ณ อาคารสำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล

รางวัลบุคลากรดีเด่นประจำปี 2560



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์ อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2560 ประเภทข้าราชการ (วิชาการ)



นางสาวศศพินท์ ดิษนิล นักวิชาการโภชนาการ สังกัดกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2560 ประเภทข้าราชการ (วิชาชีพเฉพาะ)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทพญ.ดุสยพร ตราชูธรรม อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2560 ประเภทพนักงานมหาวิทยาลัย ตำแหน่งและลักษณะงานด้านวิชาการอายุงานไม่เกินกว่า 10 ปี



นายอำนาจ สมใจ นักวิชาการคอมพิวเตอร์ สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2560 ประเภทพนักงานมหาวิทยาลัย ตำแหน่งวิชาชีพหรือบริหารงานทั่วไป อายุงานเกินกว่า 10 ปี



นางสาวพรรณิ พรประชาวุฒิน นักปฏิบัติการวิจัย สังกัดกลุ่มวิชาโภชนาการ สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2560 ประเภทพนักงานมหาวิทยาลัยตำแหน่งวิชาชีพหรือบริหารงานทั่วไป อายุงานไม่เกินกว่า 10 ปี



นางปราณี พัฒนกุลอนันต์ นักวิทยาศาสตร์ สังกัดกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ
ได้รับคัดเลือกจากสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ให้เป็นแม่ดี บุคลากรเด่น ประจำปี 2560



นายจรินทร์ จาดชนบท คนสวน สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโภชนาการ
ได้รับรางวัล “THE DIRECTOR AWARD” ประจำปี 2560



นายบุญเลิศ นารีไฟ พนักงานห้องปฏิบัติการ สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโภชนาการ
ได้รับรางวัล “THE DIRECTOR AWARD” ประจำปี 2560



นายธนเดช ทีถาวร พนักงานพัสดุ สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโภชนาการ
ได้รับรางวัล “THE DIRECTOR AWARD” ประจำปี 2560

รางวัลข้าราชการพลเรือนดีเด่น ประจำปี 2561



นายบุญเลิศ นารีไผ่ พนักงานห้องปฏิบัติการ สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่น ทั้งระดับส่วนงานและระดับมหาวิทยาลัย ประจำปี 2561 ประเภทลูกจ้างประจำเงินงบประมาณ และได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการพลเรือนดีเด่น ประจำปี 2561 โดยได้เข้ารับมอบเกียรติบัตรและเข็มเชิดชูเกียรติข้าราชการพลเรือนดีเด่น (ครุฑทองคำ) จากนายวิษณุ เครืองาม รองนายกรัฐมนตรี เป็นผู้แทนนายกรัฐมนตรี เนื่องในวันข้าราชการพลเรือน ประจำปี 2562 ณ ห้องวายุภักษ์ 2-4 ชั้น 4 โรงแรมเซ็นทรา บาย เซ็นทารา ศูนย์ราชการและคอนเวนชันเซ็นเตอร์แจ้งวัฒนะ กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2562



รางวัลบุคลากรดีเด่นประจำปี 2561



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันกนิษฐ์ เกரியงสินยศ อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาโภชนาการ สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกจากสภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการ ให้เป็นอาจารย์ตัวอย่าง สถาบันโภชนาการ ประจำปี 2561



นางสาวรุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์ นักวิชาการโภชนาการ สังกัดกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2561 ประเภทข้าราชการ (วิชาชีพเฉพาะ)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิตามา จิตตินันท์ อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2561 ประเภทพนักงานมหาวิทยาลัย ตำแหน่งและลักษณะงานด้านวิชาการ อายุงานเกินกว่า 10 ปี



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทพญ.ศุขยพร ตราชูธรรม อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2561 ประเภทพนักงานมหาวิทยาลัย ตำแหน่งและลักษณะงานด้านวิชาการ อายุงานไม่เกินกว่า 10 ปี



นางสาวอรุณรัตน์ โพธิ์รัชต์ นักวิชาการเงินและบัญชี สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2561 ประเภทพนักงานมหาวิทยาลัยตำแหน่งวิชาชีพหรือบริหารงานทั่วไป อายุงานเกินกว่า 10 ปี

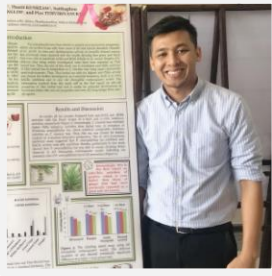


นางสาวอรรณณ เกตวิทย์ นักวิทยาศาสตร์ สังกัดกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกให้เป็นข้าราชการ ลูกจ้าง และพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่นของสถาบันโภชนาการ ประจำปี 2561 ประเภทพนักงานมหาวิทยาลัยตำแหน่งวิชาชีพรื้อบริหารงานทั่วไป อายุงานไม่เกินกว่า 10 ปี



นางกัลยา รัตนมงคล พนักงานประจำห้องทดลอง สังกัดสำนักงานผู้อำนวยการ สถาบันโภชนาการ ได้รับคัดเลือกจากสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ให้เป็นแม่ดี-บุคลากรเด่น ประจำปี 2561

รางวัล | นักศึกษา



นายชานิศร์ พูนแก้ว นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดโปสเตอร์งานวิจัย ในงานประชุมวิชาการ The International Conference on Biomedical Science - ICBMS 2018 มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อวันที่ 22-23 มีนาคม 2561



นางสาวบุตรี ตรีสัตยกุล นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดโปสเตอร์งานวิจัย ในงานประชุมวิชาการนานาชาติ IFIFS 2011 1st International in Food Ingredients & Food Safety โรงแรมวินเซอร์สวิวส์ กรุงเทพฯ



นางสาววิภาดา มิตรบำรุง นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ) ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดโปสเตอร์งานวิจัยในงานประชุมวิชาการนานาชาติ The 3rd International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI 2018) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



นางสาวอภิชญา อุดมสินคำ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ) ได้รับรางวัล “นักศึกษาที่ริยามารยาทงาม” ประจำปีการศึกษา 2560 มอบโดยสภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ



นางสาววาสนา กู้เกตุ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ได้รับรางวัล “นักศึกษาที่ริยามารยาทงาม” ประจำปีการศึกษา 2560 มอบโดยสภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ



นายไชยเชิด เลิศมงคลอักษร นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย ได้รับรางวัล “นักศึกษาที่ริยามารยาทงาม” ประจำปีการศึกษา 2560 มอบโดยสภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ

ผลงานตามยุทธศาสตร์

STRATEGIC PERFORMANCE





1

**ความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
Research Excellence in Food and Nutrition for Health**



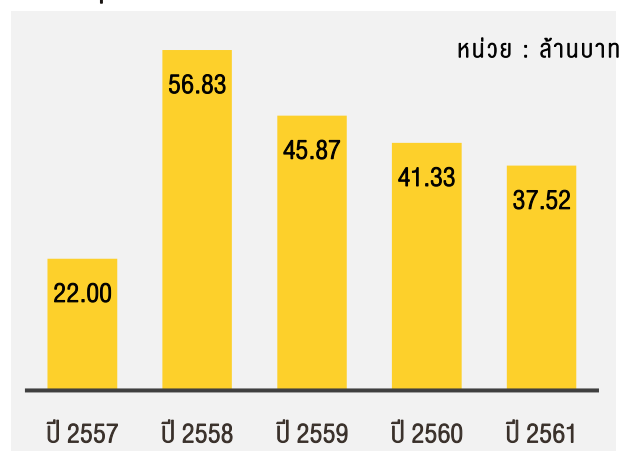
ผลงานตามยุทธศาสตร์ **ความเป็นเลิศในการวิจัย** **ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ**

Research Excellence in Food and Nutrition for Health

งบประมาณการวิจัย

ปีงบประมาณ 2561 สถาบันโภชนาการได้รับเงินทุนสนับสนุนการวิจัย เพื่อผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ และมีศักยภาพในการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสุขภาพของประชาชน ชุมชน สังคม และเศรษฐกิจจากแหล่งทุนต่าง ๆ ทั้งจากเงินรายได้ส่วนงานและมหาวิทยาลัยมหิดล เงินงบประมาณแผ่นดิน และแหล่งทุนภายนอกมหาวิทยาลัย ภาครัฐ ภาคเอกชน และทุนต่างประเทศรวม 37,523,882 บาท โดยงบประมาณส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากองค์กรภาครัฐภายในประเทศมากที่สุด ร้อยละ 45.73 และมีโครงการวิจัยที่ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจำนวน 40 โครงการ

เงินทุนวิจัยปีงบประมาณ 2557-2561



แหล่งทุน	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561
ภายในมหาวิทยาลัย	1,650,000	3,231,650	200,000	250,000	8,005,500
1. งบประมาณแผ่นดิน	1,500,000	2,150,000	-	-	-
2. เงินรายได้มหาวิทยาลัย	150,000	1,081,650	200,000	250,000	8,005,500
ภายนอกมหาวิทยาลัย	20,356,620	53,131,896	45,668,355	41,083,461	29,518,382
1. หน่วยงานภาครัฐ	16,058,000	37,635,163	34,322,330	32,818,852	17,160,426
2. หน่วยงานภาคเอกชน	3,926,340	15,421,824	8,146,025	5,963,900	8,474,740
3. หน่วยงานต่างประเทศ	372,280	542,773	3,200,000	2,300,709	3,883,216
รวมทั้งสิ้น	22,006,620	56,831,410	45,868,355	41,333,461	37,523,882



โครงการวิจัยที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2561

ทุนวิจัยจากหน่วยงานภาครัฐ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	1. การพัฒนาบาร์ธัญญาหารไฟเบอร์สูงพร้อมบริโภคน	รองศาสตราจารย์ ดร.พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช
	2. การศึกษาอายุการเก็บรักษาและผลของกระบวนการผลิตต่อผลิตภัณฑ์ผักผงปรุงรสโรยข้าว (พริกาคะ)	อาจารย์ ดร. ยุราพร สหัสกุล
	3. การประเมินฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์ผักผงปรุงรสโรยข้าวรสต้มยำในเซลล์มะเร็งตับมนุษย์ (HepG2)	อาจารย์ ดร. ยุราพร สหัสกุล
	4. การศึกษาผลของไซลิทอลต่อการต้านมะเร็งในหนูทดลองที่ปลูกถ่ายเนื้อเยื่อมะเร็งช่องปาก	อาจารย์ ดร. ยุราพร สหัสกุล
	5. การเพิ่มประโยชน์ต่อสุขภาพในอาหารว่างด้วยผักผง	นางสาวริญู เจริญศิริ
	6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแห้งผักผงที่สำเร็จรูปเพิ่มใยอาหารและลดโซเดียมสำหรับผู้สูงอายุ	อาจารย์ ดร. วรากรณ์ มลิลาศ
	7. การพัฒนามงกษที่มีคุณค่าทางโภชนาการจากโปรตีนสกัดจากถั่วลิสงและผักผง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐรา อ่อนน้อม
	8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นอูด้ง และซูปัมิโซะผงเสริมแคลเซียมจากกระดูกปลาแซลมอน	นางสาวรุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์
	9. “นวัตกรรมอาหารลดสารก่อมะเร็งที่เกิดจากการดื่มแอลกอฮอล์”	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทพญ. ดร. ดุสยพร ตราชูธรรม

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานคณะกรรมการ วิจัยแห่งชาติ (วช.)	10. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารลดไขมันชนิดอิมัลชันที่ลดการย่อยของไขมันโดยใช้เซลลูโลสนาโนไฟบริลเป็นสารออกฤทธิ์สำคัญ	อาจารย์ ดร. รัญญูณลิน วิญญูประสิทธิ์
	11. การศึกษาคุณลักษณะเฉพาะเชิงกลิ่นรสชาติและผลเชิงสุขภาพของผักและสมุนไพรไทยเพื่อรักษารสชาติแกงของอาหารไทย	อาจารย์ ดร. ปยะ เต็มวิริยะบุญกุล
	12. ผลของการให้ความรู้ทางโภชนาการร่วมกับการสัมภาษณ์เพื่อเสริมสร้างแรงจูงใจ ต่อความรู้และภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุที่โรคเบาหวานชนิดที่ 2	นางสาวพจนรต์ ธีเรืองชัย (นศ.ป.โท)
	13. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างและเครื่องดื่มเสริมรสชาติที่ทนต่อการย่อยด้วยเอนไซม์สำหรับผู้ที่มิ้น้ำหนักเกินและอ้วน	นางสาวจารุเนตร เพ็ชรชู (นศ.ป.โท)
	14. ความถูกต้องของเส้นผ่านศูนย์กลางช่องท้องที่ใช้เป็นเครื่องมือวินิจฉัยใหม่ของภาวะดื้ออินซูลินในเบื้องต้น	นายแพทย์พิศิษฐ์ อิศรชิววัฒน์ (นศ.ป.เอก)
สำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา (อย.)	15. การศึกษาประมวลข้อมูลและจัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิต (คิดและบรรจุ) และการเฝ้าระวังการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สด	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
สำนักงานพัฒนาการวิจัย การเกษตร (องค์การมหาชน)	16. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเจลครบถ้วนสเตอริไรส์ จากข้าวกล้องสีสำหรับผู้สูงอายุ	อาจารย์ ดร. กมนรินทร์ ไวเมื่องอรเอก
ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล	17. การศึกษาการยอมรับและความชอบของผลิตภัณฑ์อาหารในผู้สูงอายุโดยใช้วิธี Hedonic scale, Preference ranking, และ Best-worst scaling	อาจารย์ ดร. กมนรินทร์ ไวเมื่องอรเอก
เงินงบประมาณแผ่นดิน 2561 มหาวิทยาลัยมหิดล	18. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากเห็ดกินได้ในจังหวัดอำนาจเจริญและการเผยแพร่ถ่ายทอดเทคโนโลยี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐรา อ่อนน้อม
ทุนรายได้มหาวิทยาลัย	19. แผนงานการพัฒนาตำรับและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากผักผุง	รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
มหาวิทยาลัยมหิดล ทุนส่งเสริมโครงการวิจัย มุ่งเป้าหมาย	20. การวิจัยและพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ อาหารสำหรับผู้สูงอายุไทยที่มีปัญหา การเคี้ยวและกลืนอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทพญ. ดร. ดุสยพร ตราชูธรรม
สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	21. การศึกษาข้อมูลปริมาณพลังงาน และ สารอาหารที่สำคัญจากการบริโภคอาหาร ของคนไทย	รองศาสตราจารย์ ดร.นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล

ทุนวิจัยจากหน่วยงานภาคเอกชน

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
บริษัท ยูนิซีดี มาร์เก็ตติ้ง (ไทยแลนด์) จำกัด	1. Study on postprandial glycemic response of Bios 7 in type 2 diabetes (Acute effect)	รองศาสตราจารย์ ดร. วันทนี เกรียงสินยศ
บริษัท ยูนิซีดี มาร์เก็ตติ้ง (ไทยแลนด์) จำกัด	2. Efficacy of Bios7 on glycemic control, lipid profiles and body composition in overweight/obese adults with impair fasting glucose	รองศาสตราจารย์ ดร. วันทนี เกรียงสินยศ
บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด	3. การรวมพลังเพื่อเด็กสุขภาพดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
มูลนิธิอายิโนะโมะโต๊ะ	4. โครงการ "อายิโนะโมะโต๊ะ โภชนาการเพื่อ เด็กไทย ก้าวไกลสร้างชาติ"	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
บริษัท ดัชมิลส์ จำกัด	5. การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นม พาสเจอร์ไรส์ รสมอลต์ช็อกโกแลต	นางสาวศศิอำไพ พุทธิพรธानी
ร้านมันถึง	6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ปลาข้าว สมุนไพรปรุงรส	นางสาวศศิอำไพ พุทธิพรธानी
บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)	7. การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ	อาจารย์ ดร. ชลิก ศานติวงศา
บริษัท เอ็มเคเรสโตรองค์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)	8. การเสริมจุลินทรีย์โพรไบโอติกใน เครื่องดื่มในภัตตาคารสุกี้ MK	อาจารย์ ดร. ชลิก ศานติวงศา
บริษัท เลิศสทิษฐ์ จำกัด	9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีฟักชนิดไม่มี น้ำตาลหรือน้ำตาลน้อย	รองศาสตราจารย์ ดร. พรรณี สินชัยพานิช
บริษัท ฟูล เฟลวอร์ ดีไซน์ จำกัด	10. การพัฒนาครีมซูปพร้อมรับประทาน	นางสาวน้ำผึ้ง รุ่งเรือง
บริษัท วิชไวท์ กรุ๊ป จำกัด	11. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งพร้อม รับประทาน	นางสาวน้ำผึ้ง รุ่งเรือง

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
บริษัท วิชไวทย์ กรุ๊ป จำกัด	12. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งพร้อมรับประทาน ระยะที่ 2	นางสาวน้ำผึ้ง รุ่งเรือง
	13. อาหารครบห้าหมู่ในรูปแบบพุดดิ้งที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ	อาจารย์ ดร. รัญญูณลิน วิทยุประสิทธิ์
บริษัท อารยโชคทรัพย์ จำกัด	14. การศึกษาสมบัติเชิงสุภาพของผลิตภัณฑ์จากเห็ดหลินจือ โสม และเก๊กฮวยผสมหล่ออังก๊วย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์
บริษัท เอเชียติคอุตสาหกรรมเกษตร จำกัด	15. การพัฒนาสูตรน้ำมันทอดและน้ำมันสำหรับผลิตจากน้ำมันมะพร้าว	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วรางคณา ศรีจันทน์
สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย	16. การประเมินศักยภาพในการลดการอักเสบและต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากเห็ดหุ้มเมสிட และ เนื้อผลพริกขี้หนูต้มสุกในเซลล์เม็ดเลือดขาวหนูที่เหนี่ยวนำด้วยไลโปโพลีแซคคาไรด์	นางสาวเกณิกา แพรงงาม

ทุนวิจัยจากหน่วยงานต่างประเทศ

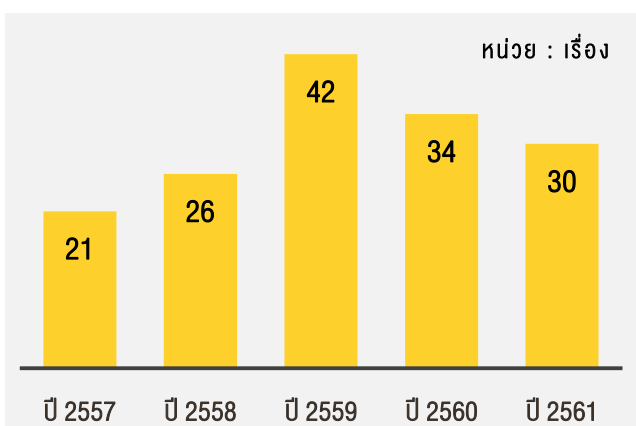
แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
Bill and Melinda Gates Foundation	1. Maternal dietary intakes and nutrition status in ASEAN countries: Strengthening data analysis for policy and program	รองศาสตราจารย์ ดร. นิก้า โรจน์รุ่งวศินกุล
INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY: IAEA	2. Bioavailability of Proteins from Plant Based Diets (E43031)	รองศาสตราจารย์ ดร. วันกนีย์ เกียรติสินยศ
ETH Zurich, Switzerland	3. Iron bioavailability of high surface area ferric phosphate in Thai women	ดร. สืบพงษ์ ทอวชิรพันธ์



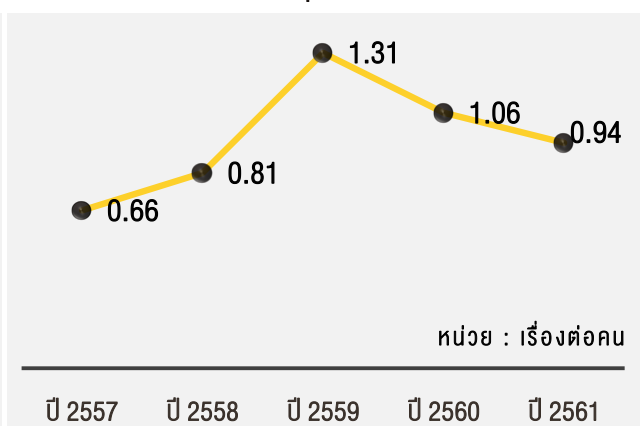
ผลงานวิจัยและวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

ในปี 2561 สถาบันโภชนาการตั้งเป้าหมายการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ 28 เรื่อง หรือเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการเท่ากับ 0.88 เรื่องต่อคน ผลลัพธ์คือ มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ 32 เรื่อง เมื่อหารเฉลี่ยด้วยจำนวนบุคลากรสายวิชาการจึงเท่ากับ 0.94 เรื่องต่อคน ซึ่งเป็นผลลัพธ์ที่มีค่าสูงกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้

ผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ



สัดส่วนผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการ



การตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ผลงาน
1.	Bao, K.L.N., Sandjaja, S., Poh, B.K., Rojroongwasinkul, N., Huu, C.N., Sumedi, E., Aini, J.N., Senaprom, S., Deurenberg, P., Bragt, M., Khouw, I., SEANUTS Study Group. The consumption of dairy and its association with nutritional status in the south east Asian nutrition surveys (SEANUTS). (2018) <i>Nutrients</i> , 10 (6), art.no. 759.
2.	Blumberg, J.B., Cena, H., Barr, S.I., Biesalski, H.K., Dagach, R.U., Delaney, B., Frei, B., Moreno González, M.I., Hwalla, N., Lategan-Potgieter, R., McNulty, H., van der Pols, J.C., Winichagoon, P., Li, D. The Use of Multivitamin/Multimineral Supplements: A Modified Delphi Consensus Panel Report. (2018) <i>Clinical Therapeutics</i> , 40 (4), pp. 640-657.
3.	Bumrungpert, A., Lilitchan, S., Tuntipopipat, S., Tirawanchai, N., Komindr, S. Ferulic acid supplementation improves lipid profiles, oxidative stress, and inflammatory status in hyperlipidemic subjects: A randomized, double-blind, placebo-controlled clinical trial. (2018) <i>Nutrients</i> , 10 (6), art.no. 713.
4.	Chaipai, S., Kriangsinyot, W., Srichamnong, W. Effects of ripening stage and cooking methods on available glucose, resistant starch and estimated glycemic index of bananas (<i>Musa sapientum</i>; Nam-wa variety). (2018) <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> , 24 (2), pp. 269-279.
5.	Chuaychoo, B., Tungtrongchitr, R., Kriengsinyos, W., Tuntipopipat, S., On-Nom, N., Chupeerach, C. Correlation of Vitamin D binding protein gene polymorphism and protein levels in chronic obstructive pulmonary disease compared with non-chronic obstructive pulmonary disease subjects. (2018) <i>Personalized Medicine</i> , 15 (5), pp. 371-379.
6.	Chupeerach, C., Yothakulsiri, C., Chamchan, R., Suttisansanee, U., Sranacharoenpong, K., Tungtrongchitr, A., On-Nom, N. The effect of coconut jelly with stevia as a natural sweetener on blood glucose, insulin and C-peptide responses in twelve healthy subjects. (2018) <i>Recent Patents on Food, Nutrition and Agriculture</i> , 9 (2), pp. 127-133.
7.	Hamid, N.F., Jalil, R.A., Hashim, R., Mohd, A.S., Ishak, W.R.W., Naing, N.N., Pachotikarn, C., Prapkree, L., Rueangsri, N., Yamamoto, S. Determination of sugar composition of selected sugar sweetened beverages (SSBs) and snack foods in Kelantan. (2018) <i>Malaysian Applied Biology</i> , 47 (4), pp. 45-52.
8.	Judprasong, K., Archeepsudcharit, N., Chantapiriyapoon, K., Tanaviyutpakdee, P., Temviriyankul, P. Nutrients and natural toxic substances in commonly consumed Jerusalem artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) tuber. (2018) <i>Food Chemistry</i> , 238, pp. 173-179.
9.	Kemsawasd, V., Chaikham, P. Survival of probiotics in soyoghurt plus mulberry (c.v. Chiang Mai 60) leaf extract during refrigerated storage and their ability to tolerate gastrointestinal transit. (2018) <i>LWT</i> , 93, pp. 94-101.

ลำดับที่	ผลงาน
10.	Khan, M.K., Karnpanit, W., Nasar-Abbas, S.M., Huma, Z.-E., Jayasena, V. Development of a fermented product with higher phenolic compounds and lower anti-nutritional factors from germinated lupin (<i>Lupinus angustifolius</i> L.) . (2018) Journal of Food Processing and Preservation, 42 (12), art. no. e13843.
11.	Khuenpet, K., Jittanit, W., Sirisansaneeyakul, S., Srichamnong, W. The application of purification process for inulin powder production from Jerusalem artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) tuber powder . (2018) Journal of Food Processing and Preservation, 42 (8), art. no. e13695.
12.	Kraiphet, S., Butryee, C., Rungsipipat, A., Budda, S., Rattanapinyopitak, K., Tuntipopipat, S. Apoptosis induced by <i>Moringa oleifera</i> Lam. pod in mouse colon carcinoma model . (2018) Comparative Clinical Pathology, 27 (1), pp. 21-30.
13.	Kriengsinyos, W., Chan, P., Amarra, M.S.V. Consumption and sources of added sugar in Thailand: A review . (2018) Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition, 27 (2), pp. 262-283.
14.	Kukreja, R.K., Sripum, C., Charoenkiatkul, S., Kriengsinyos, W., Suttisansanee, U. Evaluation of ethanol concentration, temperature and shaking time of extracted Thai Jasmine rice on cholinesterase enzyme activity . (2018) International Food Research Journal, 25 (1), pp. 227-233.
15.	Lam-Ubol, A., Fitzgerald, A.L., Ritdej, A., Phonyiam, T., Zhang, H., Myers, J.N., Huang, P., Trachootham, D. Sensory acceptable equivalent doses of β-phenylethyl isothiocyanate (PEITC) induce cell cycle arrest and retard the growth of p53 mutated oral cancer in vitro and in vivo . (2018) Food and Function, 9 (7), pp. 3640-3656.
16.	Mejia, A., Harwatt, H., Jaceldo-Siegl, K., Sranacharoenpong, K., Soret, S., Sabat�e, J. Greenhouse Gas Emissions Generated by Tofu Production: A Case Study . (2018) Journal of Hunger and Environmental Nutrition, 13 (1), pp. 131-142.
17.	Mingyai, S., Srikaeo, K., Kettawan, A., Singanusong, R., Nakagawa, K., Kimura, F., Ito, J. Effects of extraction methods on phytochemicals of rice bran oils produced from colored rice . (2018) Journal of Oleo Science, 67 (2), pp. 135-142.
18.	Ngampeerapong, C., Chavasit, V., Durst, R.W. Bioactive and nutritional compounds in virgin coconut oils . (2018) Malaysian Journal of Nutrition, 24 (2), pp. 257-267.
19.	Nounmusig, J., Kongkachuichai, R., Sirichakwal, P.P., Yamborisut, U., Charoensiri, R., Vanavichit, A. The effect of low and high glycemic index based rice varieties in test meals on postprandial blood glucose, insulin and incretin hormones response in prediabetic subjects . (2018) International Food Research Journal, 25 (2), pp. 835-841.

ลำดับที่	ผลงาน
20.	Panyasong, S., Pitaksajakul, P., Judprasong, K., Phumratanaprapin, W., Kittitrakul, C., Kaewprasert, S., Ramasoota, P. The prebiotic effects of dietary Jerusalem artichoke (kaentawan) in healthy Thai adults. (2018) Suranaree Journal of Science and Technology, 25 (3), pp. 319-330.
21.	Pongutta, S., Chongwatpol, P., Tantayapirak, P., Vandevijvere, S. Declaration of nutrition information on and nutritional quality of Thai ready-to-eat packaged food products. (2018) Public Health Nutrition, 21 (8), pp. 1409-1417.
22.	Roesler, A., Smithers, L.G., Winichagoon, P., Wangpakapattanawong, P., Moore, V. Health Workers' and Villagers' Perceptions of Young Child Health, Growth Monitoring, and the Role of the Health System in Remote Thailand. (2018) Food and Nutrition Bulletin, 39 (4), pp. 536-548.
23.	Roesler, A., Smithers, L.G., Winichagoon, P., Wangpakapattanawong, P., Moore, V. Local perspectives and context in relation to feeding practices of children under 2 years in the mountain villages of northern Thailand. (2018) Public Health Nutrition, 21 (16), pp. 2989-2997.
24.	Rueangsri, N., Pachotikarn, C., Taechangam, S., Kongkachuichai, R., Sungpuag, P., Shikanai, S., Yamamoto, S. Developing a composition and content of sugar database for selected popular commercial snacks. (2018) Journal of the Medical Association of Thailand, 101 (5), pp. 569-574.
25.	Sandjaja, S., Poh, B.K., Rojroongwasinkul, N., Le Nguyen Bao, K., Soekatri, M., Wong, J.E., Boonpradern, A., Huu, C.N., Deurenberg, P., Manios, Y. Body weight and BMI percentiles for children in the South-East Asian Nutrition Surveys (SEANUTS). (2018) Public Health Nutrition, 21 (16), pp. 2972-2981.
26.	Sranacharoenpong, K., Praditsorn, P., Churak, P. Developing a diabetes prevention education program for community health care workers in Thailand: translation of the knowledge to at-risk people. (2018) Journal of Public Health (Germany), 26 (5), pp. 515-522.
27.	Srichamnong, W., Ting, P., Pitchakarn, P., Nuchuchua, O., Temviriyankul, P. Safety assessment of Plukenetia volubilis (Inca peanut) seeds, leaves, and their products. (2018) Food Science and Nutrition, 6 (4), pp. 962-969.
28.	Trachootham, D., Satoh-Kuriwada, S., Lam-ubol, A., Promkam, C., Chotechuang, N., Sasano, T., Shoji, N. Differences in taste perception and spicy preference: A Thai-Japanese cross-cultural study. (2018) Chemical Senses, 43 (1), pp. 65-74.

ลำดับที่	ผลงาน
29.	Udomkasemsab, A., Ngamlert, C., Adisakwattana, P., Aroonual, A., Tungtrongchitr, R., Prangthip, P. Maoberry (Antidesma bunius) ameliorates oxidative stress and inflammation in cardiac tissues of rats fed a high-fat diet. (2018) BMC Complementary and Alternative Medicine, 18 (1), art. no. 344.
30.	Winuprasith, T., Khomein, P., Mitbumrung, W., Suphantharika, M., Nitithamyong, A., McClements, D.J. Encapsulation of vitamin D3 in pickering emulsions stabilized by nanofibrillated mangosteen cellulose: Impact on in vitro digestion and bioaccessibility. (2018) Food Hydrocolloids, 83, pp. 153-164.

การตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ

ปี พ.ศ. 2561 สถาบันโภชนาการ ตั้งเป้าหมายการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสารวิชาการระดับชาติ 5 เรื่อง หรือเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการเท่ากับ 0.15 เรื่องต่อคน ผลลัพธ์คือมีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ 8 เรื่อง เมื่อหารเฉลี่ยด้วยจำนวนบุคลากรสายวิชาการจึงเท่ากับ 0.25 เรื่องต่อคน ซึ่งเป็นผลลัพธ์ที่มีค่าสูงกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้

ลำดับที่	ผลงาน
1.	Kaewsriho P., On-nom N., Suttisansanee U., Winuprasith T., Chamchan R., Aursalung A., Sriden N., Sahasakul Y. Development of Healthy Tom Yum Flavored Rice Seasoning (Furikake) from Vegetable Powder. (2018) Agricultural Science Journal. 49(2) (Suppl.): 165-168.
2.	Panyasong, S., Pitaksajakul, P., Judprasong, K., Phumratanaprapin, W., Kittitrakul, C., Kaewprasert, S., Ramasoota, P., The prebiotic effects of dietary jerusalem artichoke (kaentawan) in healthy thai adults. (2018) Suranaree Journal of Science and Technology. 25(3): 319-330.
3.	จุริภรณ์ นวนมุสิก รัชณี คงคาอุยฉาย ประไพศรี ศิริจักรวาล จันทิรา วงศ์วิเชียร วราศรี แสงกระจ่าง จุริภรณ์ นวนมุสิก. ค่าดัชนีน้ำตาล มวลน้ำตาล และการตอบสนองของระดับซีรัมอินซูลินของเส้นก๋วยเตี๋ยวทางเลือจากส่วนผสมของแป้งสาคูและแป้งข้าวเจ้า. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 2561 ; 23(2): 839-851.
4.	ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ ชนิพรรณ บุตรยี่. การวิเคราะห์พหุหลักเกณฑ์สำหรับมาตรการการควบคุมวัตถุอันตรายทางการเกษตรในผักและผลไม้. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2561 ; 60 (3) (กรกฎาคม - กันยายน 2561): 155-167.
5.	พิศมัย เอกก้านตรง อุไรพร จิตต์แจ้ง ประไพศรี ศิริจักรวาล วันทนี เกียรติสินยศ. ปริมาณโซเดียมในอาหารยอดนิยมภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย. วารสารวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีนครราชสีมา. กรกฎาคม-ธันวาคม 2661; 24(2): 6-17.

ลำดับที่	ผลงาน
6.	พรรัตน์ สีนชัยพานิช ศศพินทุ์ ดิษนิล นิรมล แหวนทองคำ ธารารัตน์ ทองชีว นันทพรรณ แก้วทรัพย์. ผลของชนิดแป้งสาลีต่อคุณลักษณะทางกายภาพของหมี. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร. รัตนบุรี. 2561; 8(1): 106-115.
7.	สืบบงษ์ กอวชิรพันธ์ ณีจูนรี แสงเจตต์ รุ่งนภา สารศักดิ์ คณินนิตย์ เอ็มรัตน์ พัชรณี วัณิจจะกุล. ผลของการเสริมยาเม็ดไอโอดีนในหญิงตั้งครรภ์ไทยที่ขาดไอโอดีนระดับไม่รุนแรงต่อการเจริญเติบโตทางกายของบุตร. วารสารโภชนาการ. มกราคม-มิถุนายน 2561; 53(1): 15-27.
8.	สืบบงษ์ กอวชิรพันธ์ สุวิมล รื่นเจริญ เบญญาชสี เตชะแสนศิริ ภูริศา เวชรักษ์ พัชรณี วัณิจจะกุล. การเสริมไอโอดีนในหญิงตั้งครรภ์ไทยที่ขาดไอโอดีน ระดับไม่รุนแรงไม่มีผลต่อพัฒนาการของบุตร. วารสารโภชนาการ. 2561; 53(1): 28-41.



ผลงานวิจัยและวิชาการที่นำเสนอด้วยวาจาในการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ผลงาน
1.	Fernanda Grande, Nina Deflache, Sergio Dahdouh Gabia, Chloe Charrondiere, Anna Vincent, Rosalind Gibson, Thingnganing Longvah, Ananthan Rajendran, Judprasong K., Praphasri Phuwathien, Subathira Sivakumaran, U. Ruth Charrondiere. Nutrient retention factors for recipe/cooked dishes calculation purposes. 12 th International Food Data Conference. Oct. 13, 2017. Hotel Sheraton, Buenos Aires. The Republic of Argentina.
2.	Judprasong K., Judprasong K. Organic acids make more sour taste than ascorbic acid in Thai indigenous plants. 12 th International Food Data Conference. Oct. 13, 2017. Hotel Sheraton, Buenos Aires, The Republic of Argentina.
3.	Rungraung N., Trachootham D., Muangpracha N., Purttiponthanee S., Sahasakul Y., Winuprasith T. Functional food product development for Nutrition purposes. TUMSAT Special Seminar. Jul. 18, 2018. Tokyo University of Marine Science and Technology. Japan.
4.	Udomkesmalee E. Relative strengths and weaknesses of available interventions/program strategies to prevent or improve vitamin A status in individuals or populations. IUNS 21 st International Congress of Nutrition (ICN) From Sciences to Nutrition Security. Oct. 10, 2017. Hotel Sheraton, Buenos Aires, The Republic of Argentina.
5.	U. Ruth Charrondiere, Barbara Stadlmayr, David Haytowitz, Praphasri Phuwathien, Judprasong K., Anna Vincent, Fernanda Grande, Marine Oseredczuk, Subathira Sivakumaran, Patrizia Gnagnarella, Florence Uruakpa. New FAO/INFOODS Evaluation framework and criteria on the quality of published food composition tables and databases (FCT/FCDB). 12 th International Food Data Conference. Oct. 13, 2017. Hotel Sheraton, Buenos Aires. The Republic of Argentina.

การประชุมวิชาการระดับชาติ

ลำดับที่	ผลงาน
1.	เกมิกา แพรงงาม บัญพล ตั้งสุภูมิ ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์. การประเมินปริมาณแป้งอาหารที่ทนต่อการย่อยต่อวันในนมช็อคโกแลตเสริมแป้งอาหารที่ทนต่อการย่อยต่อผลข้างเคียงในระบบทางเดินอาหาร. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11. อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต: Healthy Diet for Life. วันที่ 10 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.
2.	จูนิต วินิจจะกุล พฤษมน วงศ์นาค ภวินท์พล โชติวรรณวิรัช ปิยะธิดา คำนงค์. การศึกษาความเที่ยงตรงของแบบประเมิน Intuitive Eating Scale-2 (IES-2) ฉบับภาษาไทยในนักศึกษาระดับปริญญาตรีเพศหญิง. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต: Healthy Diet for Life. วันที่ 10 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.
3.	ภรินดา ธิยะใจ ณัฐิรา อ่อนน้อม อธิชา เนตรบุตร ธาธีรัตน์ วัชรชัยโสพลศิริ อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์ วรรัตน์ สุวรรณวัฒนา ธนยาภรณ์ พงษ์คุณากร วรางคณา ศรีจำนงค์ สมศรี เจริญเกียรติกุล. การสำรวจข้อมูลด้านการบริโภคการใช้ประโยชน์ด้านสมุนไพร และปริมาณวิตามินซีของน้อยหน่าเครือ (Kadsura spp.). การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ.สธ. ครั้งที่ 8 ทรัพยากรไทย: ศักยภาพมากล้นมีให้เห็น. วันที่ 29 พฤศจิกายน 2560. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จังหวัดสระบุรี
4.	ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์ ปันรส ศิริกนกวิไล แพทย์หญิงกนกกรัตน์ นันทิรุจ วันทนีย์ เกรียงสินยศ เกมิกา แพรงงาม. ส่วนที่ผ่านการจำลองการย่อยจากพริกแกงเขียวสดตัวชี้วัดการอักเสบได้ดีกว่าพริกแกงแดง. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต: Healthy Diet for Life. วันที่ 11 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.
5.	สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์ พัตร์ณี วินิจจะกุล Alida Melse-Boonstra Michael Bruce Zimmermann. การเสริมไอโอดีนในหญิงตั้งครรภ์ไทยที่มีภาวะขาดไอโอดีนระดับไม่รุนแรง ไม่มีผลต่อพัฒนาการของบุตร. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต: Healthy Diet for Life. วันที่ 11 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.

ผลงานวิจัยและวิชาการที่นำเสนอด้วยโปสเตอร์ในการประชุมวิชาการ

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ผลงาน
1.	Aursalung A., Suttisansanee U., Sahasakul Y. Nutritive values bioactive compounds and antioxidant activities of Krung-badan (<i>Cyclea borboto</i> Miers) leaves and gel. International Conference on Biomedical Sciences - ICBMS 2018. Innovation and Natural Products for Health and Well-Being. Mar. 22, 2018. Walailak University, Nakhon Si Thammarat.
2.	Chamchan R., Charoenkiatkul S., Thiyajai P., Suwanwattana W., Suttisansanee U., Srichamnong W., On-nom N. Development of dried chili paste from local herbs at conserved area of Plant Genetic Conservation Project under the Royal Initiative of Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn, Kanchanaburi Province. International Conference on Biomedical Sciences - ICBMS 2018. Innovation and natural Products for Health and Well-Being. Mar. 22, 2018. Walailak University, Nakhon Si Thammarat.
3.	Judprasong K., Charoenkiatkul S., Thiyajai P., Judprasong K. Biodiversity for nutritional values of indigenous durian (<i>Curio zibethinus</i> Murr.) in Nonthaburi province Thailand. 12 th International Food Data Conference. Oct. 16, 2017. Hotel Sheraton, Buenos Aires. The Republic of Argentina.
4.	Pongcharoen T., Pongcharoen T. Agreement of exclusive breastfeeding during the first 6 mo by mother's recall versus the dose-to-mother isotope dilution method. IUNS 21 st ICN (International Congress of Nutrition). Oct. 16, 2017. Hotel Sheraton, Buenos Aires. The Republic of Argentina.
5.	Sranacharoenpong K. Chirdkiatisak M., Churuk P., Praditsorn P. Development and validation of physical activity questionnaire for at-risk Thai people for type 2 diabetes mellitus. Spring Conference 2018: Nutrient-nutrient Interaction. Mar. 26, 2018. Royal College of Physicians and Surgeons, Glasgow, Scotland.
6.	Suttisansanee U., Kruawan K. In vitro anti-Alzheimer's disease in edible sour leaves of Thai local plants. International Conference on Biomedical Sciences - ICBMS 2018. Innovation and Natural Products for Health and Well-Being. Mar. 22, 2018. Walailak University, Nakhon Si Thammarat.
7.	Suttisansanee U., Kunkaew T., Thasanasuwan N., Thonglim J., Temviriyanyukul P. The investigation on anti-Alzheimer's properties in various tea infusions. International Conference on Biomedical Sciences - ICBMS 2018. Innovation and Natural Products for Health and Well-Being. Mar. 22, 2018. Walailak University, Nakhon Si Thammarat.

ลำดับที่	ผลงาน
8.	Trachootham D., Temviriyankul P., Tanaviyutpakdee P., Benjapong W., Butryee C. The Transformation of Thai Master Program in Food and Nutritional Toxicology to an Outcome-based Curriculum According to Stakeholders' Needs and Feedbacks. AUN-QA 2018 International conference: QA in higher education for SDGS converging global aspiration with national realities. Mar. 26, 2018. Dusit Thani Hotel, Bangkok.
9.	Winuprasith T., Julian McClements D. In vitro fat digestibility and vitamin D3 bioaccessibility of oil-in-water emulsion using microfibrillated cellulose as an emulsifier. A food for health conference celebrating the 100th anniversary of Umass food science. Jan. 11, 2018. Novotel Bangkok.

การประชุมวิชาการระดับชาติ

ลำดับที่	ผลงาน
1.	Winuprasith T., Netraputra A., Purttiponthanee S., Rungraung N., Thiyajai P. Purttiponthanee S. การเปลี่ยนแปลงของสารประกอบฟีนอลิก และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในผลตะขบฝรั่ง (Muntingia calabura) ที่ระยะการสุกที่แตกต่างกัน. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต: Healthy Diet for Life วันที่ 10 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.
2.	กัลยธรรมา ธราพร พิชรี มั่นคง Khine Myat Myat ทิววิไล พงษ์เจริญ วีรชาติ ศรีจันทร์. พฤติกรรมเนือยนิ่งและการบริโภคอาหารว่างของเด็กวัยเรียนที่มีภาวะโภชนาการต่างกัน. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 11 อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต: Healthy Diet for Life. วันที่ 10 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.
3.	ณัฐริสา อ่อนน้อม สมศรี เจริญเกียรติกุล ภรินยา ธิยะใจ วรางคณา ศรีจันทน์ ธนยาภรณ์ พงษ์คุณากร ธาธิรัตน์ วัชรชัยโสพลศิริ วรรัตน์ สุวรรณวัฒนา อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์. การสำรวจข้อมูลด้านการบริโภค การใช้ประโยชน์ด้านสมุนไพร และความเป็นพิษ ของเห็ดกินได้จำนวน 10 ชนิด ในพื้นที่ป่าชุมชนดงใหญ่ จังหวัดอำนาจเจริญ. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ.สธ. ครั้งที่ 8 ทรัพยากรไทย: ศักยภาพมากล้นมีให้เห็นวันที่ 29 พฤศจิกายน 2560. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จังหวัดสระบุรี.
4.	ธัญญ์นลิน วัฒนูประสิทธิ์ วิภาดา มิตรบำรุง มานพ สุพรรณธรริกา อาณัติ นิตธีรรมยง. Encapsulation of vitamin D3 in emulsion-based delivery systems using microfibrillated cellulose extracted from mangosteen (Garcinia mangostana L.) rin. นักวิจัยรุ่นใหม่พบเมธีวิจัยอาวุโส. วันที่ 10 มกราคม 2561. โรงแรมเดอะริเจนท์ เซอร์วิส รีสอร์ท จังหวัดเพชรบุรี.
5.	นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล นวรัตน์ ว่องไวเมธี ชญาณิชชู่ วาณิชจะกุล อภิตตา บุญประเดิม สยามมล เสนาพรสมณิสสร รัตนยิ่ง. การบริโภคเครื่องดื่มรสหวานของประชากรไทยอายุ 6 ปีขึ้นไปในเขตกรุงเทพมหานคร. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต:

ลำดับที่	ผลงาน
	Healthy Diet for Life. วันที่ 10 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.
6.	พิมพ์ภานัท ศรีดอนไผ่. ความสัมพันธ์ของการบริโภคอาหารและองค์ประกอบร่างกายของผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2 ต่อระดับน้ำตาลสะสมในเลือด: กรณีศึกษา โรงพยาบาลพุทธมณฑล. มหกรรมวิจัยคลินิกในงานประจำ ครั้งที่ 3 ประจำปี 2561. วันที่ 3 กรกฎาคม 2561. โรงแรม ดี ไอเดิ้ล เรซิเดนซ์ จังหวัดปทุมธานี.
7.	รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์ สมศรี เจริญเกียรติกุล ภรณิยา ธิยะใจ วรรัตน์ สุวรรณวัฒนา อุกัยวรรณ สุทธิศันสนีย์ วรางคณา ศรีจันทร์ ณิชูรา อ่อนน้อม. การพัฒนาแกงป่ากระชายพรานลดโซเดียม. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ.สร. ครั้งที่ 8 ทรัพยากรไทย: ศักยภาพมากขึ้นให้เห็น. วันที่ 29 พฤศจิกายน 2560. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จังหวัดสระบุรี.
8.	วีรชาติ ศรีจันทร์ วิยะดา ทิศนสุวรรณ ฤทธิรงค์ อัญจะนะ กัลยา กิจบุญชู วิยะดา ทิศนสุวรรณ. ความสัมพันธ์ระหว่างความอ้วนกับสมรรถภาพทางกายของวัยรุ่นไทยอายุ 12-15 ปี. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต: Healthy Diet for Life. วันที่ 10 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.
9.	สญามล เสนาพรหม กัญญกุลณัช นิมมานันท์ ธนิสร รัตนยัง วันทนีย์ เกรียงสินยศ ศิริรัตน์ ปรีชา มยุรี ดิษย์เมธาโรจน์ นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล. ปริมาณวิตามินและแร่ธาตุจากการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในผู้ใหญ่ไทยอายุ 19 ปีขึ้นไป. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต: Healthy Diet for Life วันที่ 10 ตุลาคม 2560. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา จังหวัดสมุทรปราการ.

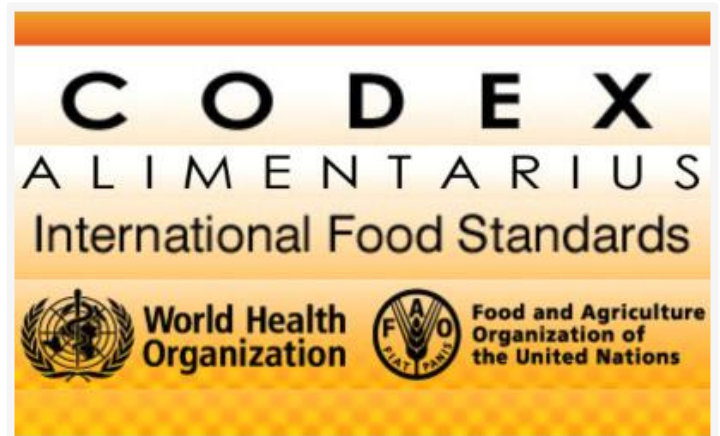
ผลงานวิจัยที่โดดเด่นในรอบปี

ผลงานวิจัยที่ถูกนำไปใช้หรืออ้างอิงนโยบายหรือกฎหมายของประเทศ



ผลงานวิจัยเรื่อง “สถานภาพของประเทศไทยและแนวทางในการปรับปรุง เพื่อจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและจ้อแนะนำของโคเด็กซ์”
ของศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต อาจารย์ประจำสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

จากการที่ประเทศไทยได้เข้าร่วมในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) เรื่อยไปสำคัญในการเคลื่อนย้ายเสรีของสินค้าเกษตรและอาหารตามข้อตกลงภายใต้รัฐมนตรีเศรษฐกิจ (ASEAN Ministers on Economic: AEM) ให้มีการจัดทำความตกลงยอมรับร่วม (Mutual Recognition Arrangement: MRA) อาเซียนเพื่อให้ประเทศสมาชิกแต่ละฝ่ายยอมรับมาตรฐานและการตรวจสอบสินค้าของกันและกันในการทางการค้าระหว่างประเทศโดยไม่ต้องตรวจสอบและรับรองซ้ำอีกต่อไปโดยอ้างอิงตามมาตรฐานขององค์การการค้าโลกคือความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐานของ Codex ซึ่งได้กำหนดหลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National Food Control Systems) ขึ้นโดยหลักการและแนวทางปฏิบัติจำเป็นต้องดัดแปลงและยืดหยุ่นได้ตามบริบทของแต่ละประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งอาหารที่ผลิตในประเทศและอาหารนำเข้าเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ประเทศคู่ค้าถึงความเสมอภาคในการดูแลความปลอดภัยอาหารสำหรับประชากรภายในประเทศและผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ และโดยทางอ้อมอาจช่วยลดการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (Non-tariff trade barrier) ลงได้



สำหรับประเทศไทยยังไม่สามารถควบคุมความปลอดภัยสำหรับอาหารที่จำหน่ายภายในประเทศซึ่งได้จากการผลิตเองและการนำเข้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ เนื่องจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังคงมีภาระงานมากและมีงบประมาณจำกัด โดยโครงการได้วิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิรูประบบการควบคุมอาหารของชาติ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดด้วยงบประมาณและกำลังบุคลากรที่มีอย่างจำกัดในการดูแลความปลอดภัยอาหารของประชาชนอย่างทั่วถึง และสามารถส่งเสริมการเจริญเติบโตของเศรษฐกิจด้านการส่งออกและท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืน ดังนี้

จุดแข็งที่พบคือ หน่วยงานแต่ละแห่งมีนักวิชาการที่มีความรู้ความสามารถ และศักยภาพด้านเครื่องมืออุปกรณ์ รวมถึงความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาทั้งในและต่างประเทศเป็นอย่างดี และการปฏิบัติการของหน่วยงานส่วนใหญ่สามารถบรรลุตามตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ในแนวทาง

จุดอ่อนที่พบคือ การขาดการวางนโยบายและแผนด้านความปลอดภัยอาหารของชาติร่วมกันอย่างแท้จริง หมายถึง การร่วมกันคิด วางตัวชี้วัดในภาพรวม และวางกลยุทธ์โดยไม่ต้องคำนึงถึงความเป็นเจ้าของ (แนวนอน) เพื่อให้สนองตอบกับประโยชน์ของชาติเป็นหลัก นอกจากนี้ ยังขาดการจัดอันดับความสำคัญของภาระงานตามความเสี่ยงของ

สภาพปัญหา การก่อกองทัพอาหารในการแก้ปัญหาอันตรายของอาหารเป็นไปตามกระแสสังคมจากพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจน มาตรฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของประเทศ (big data) ที่สามารถใช้ในการวางแผนตัดสินใจได้อย่างถูกต้อง แม่นยำ และใช้งบประมาณได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อแก้ไขจุดอ่อนและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภค ควรจัดการตามรูปแบบที่เป็น Single Agency โดยให้มีการวางแผนร่วมกันและดำเนินการตามแผนที่กำหนดในแนวนอน ในรูปแบบ “คณะกรรมการนโยบาย” โดยเปิดให้ภาคประชาชน และหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่ของรัฐเข้ามามีส่วนร่วมด้วยการอนุมัติงบประมาณตามนโยบายและตัวชี้วัดใหญ่ในรูปแบบของ term of reference (TOR) สำหรับแต่ละหน่วยงานที่รับผิดชอบไปทำในแนวดิ่ง ทำให้สามารถกำกับดูแลได้ง่ายนอกจากนี้ จัดให้มีการประเมินการปฏิบัติงานของสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ โดยหน่วยงานระดับชาติ ภูมิภาค หรือนานาชาติ โดยมีข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับจัดทำ และดำเนินงานระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ การดำเนินการปฏิรูประบบควบคุมอาหารของประเทศไทยจะแบ่งออกเป็น 3 ระยะ ดังนี้



ระยะสั้น: harmonized policy / multiple agencies (ปีที่ 1-2) นายกรัฐมนตรีในฐานะประธานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ สั่งการให้มีการจัดทำนโยบายและกำหนดตัวชี้วัดระดับชาติ เพื่อให้เกิดกระบวนการทำงานและความชัดเจนด้านอำนาจหน้าที่ และความรับผิดชอบในการควบคุมอาหารของหน่วยงานต่าง ๆ ตลอดห่วงโซ่

ระยะกลาง: single policy / multiple agencies (ปีที่ 2-6) มีข้อเสนอโดยหลักการ คือ การให้มีคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติเป็นองค์คณะที่มีหน้าที่กำหนดนโยบาย ตัวชี้วัด และอนุมัติงบประมาณ โดยประกอบด้วยตัวแทนจากภาคส่วนต่าง ๆ ในระบบอาหารตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ

ระยะยาว: single policy / single agency (ปีที่ 4-10) ควรรวมพระราชบัญญัติส่วนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารเข้าด้วยกัน เช่น เกษตร อาหาร อนามัยและสิ่งแวดล้อมเป็นพระราชบัญญัติคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพียงฉบับเดียวเพื่อให้เกิดสภาวะการร่วมงานของหน่วยงานต่าง ๆ ในทิศทางเดียวกันที่เสริมกันอย่างเป็นระบบ

ผลงานวิจัยเรื่อง “ประเทศไทยปลอดไขมันทรานส์”

ของศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต อาจารย์ประจำสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

การปนเปื้อนของกรดไขมันชนิดทรานส์ในอาหารมีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค จึงเป็นข้อกังวลสำหรับหน่วยงานด้านนโยบายสาธารณสุข และมีผลต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหาร ไปยังประเทศที่ห้ามนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารที่ปนเปื้อนด้วยกรดไขมันชนิดทรานส์ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ให้ประเทศไทยปลอดการปนเปื้อนกรดไขมันชนิดทรานส์ในอาหารในระดับที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือด โดยมุ่งเน้นที่น้ำมันและไขมัน ซึ่งผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนในระดับอุตสาหกรรม (Industrial Partial Hydrogenation) รวมถึงส่วนประกอบและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้น้ำมันหรือไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนในการเตรียมหรือเป็นส่วนผสม ทั้งนี้ ไม่รวมถึงการปนเปื้อนจากกรดไขมันทรานส์ที่มีตามธรรมชาติ จากการประเมินสถานการณ์การปนเปื้อนกรดไขมันชนิดทรานส์ ในอาหารที่มีจำหน่ายในประเทศไทย พบว่า อาหารในท้องตลาดที่ปนเปื้อนกรดไขมันชนิดทรานส์ในระดับเกินกว่าที่องค์การอนามัยโลกกำหนด (> 2.2 กรัมต่อวัน หรือ > 0.5 กรัมต่อมื้อ) ได้แก่ โดนัททอด พิซซ่าและเฟสตัดรีเวเฟอร์ มาร์การีน และเนย เพียงบางยี่ห้อเท่านั้น และพบว่ากรดไขมันอิ่มตัว (> 5 กรัมต่อมื้อ) เป็นปัญหาทางโภชนาการที่สำคัญกว่ากรดไขมันชนิดทรานส์ในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารที่ศึกษา



ผลการวิจัยได้ข้อสรุปว่า : ประเทศไทยสามารถประกาศสถานะปลอดการปนเปื้อนกรดไขมันชนิดทรานส์ ได้ภายใน 1 ปี เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง และควรดำเนินการภายใต้เงื่อนไขดังต่อไปนี้ (1) คำจำกัดความของ “ปลอดไขมันทรานส์” มิใช่การตรวจไม่พบกรดไขมันชนิดทรานส์ แต่เป็นการกำหนดความเข้มข้นสูงสุดที่ยอมให้มีได้ โดยใช้ปริมาณที่ไม่ก่อความเสี่ยงเชิงสุขภาพเป็นเกณฑ์ ได้แก่ < 0.5 กรัมต่อหน่วยบริโภค (2) ผู้ผลิตน้ำมันและไขมันพัฒนาผลิตภัณฑ์ทดแทนผลิตภัณฑ์เดิมที่ปนเปื้อนกรดไขมันชนิดทรานส์ โดยใช้กระบวนการผสมน้ำมัน (Oil Blending) ซึ่งต้นทุนด้านเทคโนโลยีและวัตถุดิบไม่สูง (3) เปรียบเทียบมาตรฐานด้านกฎหมายที่ห้ามมิให้ใช้ไขมันที่ผลิตจากกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนในการผลิตอาหาร เพื่อลดการได้เปรียบและเสียเปรียบทางการค้าของผู้ผลิตอาหาร และ (4) เฝ้าระวังการก่อกวนของสินค้าค้ำคืดทั้งจากประเทศสหรัฐอเมริกาและการกล่าวอ้างทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้องกับปริมาณไขมันทรานส์ ซึ่งต้องพิจารณาทั้งปริมาณกรดไขมันชนิดทรานส์และกรดไขมันอิ่มตัว เพื่อไม่ให้ผู้บริโภคสับสนและเกิดผลเสียต่อสุขภาพ

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องได้นำผลงานวิจัยนี้ไปใช้ในการปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 388 พ.ศ.2561 เรื่องกำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เพื่อวางนโยบายการบริหารจัดการและการควบคุมปัญหาการปนเปื้อนของกรดไขมันชนิดทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตเพื่อผู้บริโภคในประเทศและส่งออก รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้า ซึ่งจะเป็นการรองรับการเป็นประเทศปลอดไขมันทรานส์ (Trans Fat – Free Country) ในอนาคต

ผลงานวิจัยที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์หรืออ้างอิงเชิงเศรษฐกิจ

ผลงานวิจัยเรื่อง **การพัฒนาเยลลี่เพื่อสุขภาพด้วยการใช้สารเสริมอาหารธรรมชาติที่ได้จากฟักข้าว**
ของ รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต จุดประสงค์ อาจารย์ประจำสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

เป็นโครงการวิจัยที่ทุนสนับสนุนการวิจัย ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ระยะที่ 2 และได้รับการสนับสนุนจากผู้ประกอบการภาคอุตสาหกรรมคือ บริษัท ยูโรเปียนฟู้ด จำกัด (มหาชน) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ การต่อยอดจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ผู้ประกอบการมีอยู่ ซึ่งผู้ประกอบการคัดเลือกผลิตภัณฑ์เป็นเยลลี่ เชค ฟักข้าว



(*Momordica Cochinchinensis Spreng*) เป็นพืชที่สำคัญของสารเสริมอาหารจากธรรมชาติที่อุดมไปด้วยสารในกลุ่มแคโรทีนอยด์ คือไลโคปีน และเบต้าแคโรทีน และมีปริมาณของสารต้านอนุมูลอิสระ จึงเป็นพืชทางเลือกที่ดีในการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ โดยดำเนินการศึกษาตั้งแต่วัตถุดิบ การทำวัตถุดิบให้แห้งในรูปแบบต่าง ๆ กระบวนการผลิต การประเมินคุณค่าทางโภชนาการ การประเมินความปลอดภัยเบื้องต้น และการประเมินทางประสาทสัมผัส จนได้ผลิตภัณฑ์เยลลี่เชคเสริมฟักข้าวกลิ่นส้ม (Gac Jelly Shake With Orange Flavor) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของการพัฒนาเยลลี่เพื่อสุขภาพด้วยการเสริมสารอาหารจากธรรมชาติ และมีการจัดทำเป็นฉลากโภชนาการแบบเต็ม ที่พร้อมนำไปใช้งานต่อไป

ผลผลิตจากงานวิจัยนี้ เป็นการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพโดยใช้ฟักข้าวซึ่งเป็นผลไม้ที่มีศักยภาพเชิงสุขภาพเพื่อตอบสนองความต้องการของทั้งผู้ประกอบการเพื่อให้เกิดการนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในเชิงพาณิชย์ และผู้บริโภคทั่วไปโดยเน้นผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเด็กและวัยรุ่น และสามารถช่วยส่งเสริมให้เกษตรกรขยายการปลูก และขยายการนำฟักข้าวไปใช้ประโยชน์ และนำไปสู่ความสำเร็จที่จะผลิตเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีวิตามินเอสูง ในราคาที่เพิ่มขึ้นไม่มากนัก เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถซื้อหาเพื่อบริโภคได้



ผลงานวิจัยเรื่อง นมเปรี้ยวที่มีโพรไบโอติกส์ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันเมื่อได้รับวัคซีนไขหวัดใหญ่

(Immunomodulating effects of drinking fermented milk containing *Lactobacillus paracasei* IMULUSTM: a randomised controlled trial using an influenza vaccination model)

ของ ผศ.ดร.กพญ.ศุภพร ตราชูธรรม อาจารย์ประจำสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



ไขหวัดใหญ่ (influenza) เป็นโรคติดต่อทางเดินหายใจที่พบบ่อยและเป็นปัญหาสำคัญทั่วโลก ไขหวัดใหญ่ เกิดจากการติดเชื้อไวรัสไขหวัดคือ ไวรัสไขหวัดใหญ่ชนิดเอ (Flu A) เช่น ไวรัสเอชวันเอ็นวัน (H1N1) ไวรัสเอชทรีเอ็นทู (H3N2) และไวรัสไขหวัดใหญ่ชนิดบี (Flu B) ซึ่งไวรัสชนิดเอนี้ เคยก่อการระบาดใหญ่ทั่วโลกมาแล้ว เช่น ในกรณี การระบาดของไวรัสไขหวัดใหญ่ 2009 เป็นต้น มาตรการที่ดีที่สุดในการป้องกันการติดเชื้อไวรัสไขหวัดใหญ่ คือการให้ วัคซีนป้องกันไวรัสไขหวัดใหญ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเด็กและผู้สูงอายุองค์การอนามัยโลกได้แนะนำให้มีการฉีดวัคซีน ที่กระตุ้นให้เกิดภูมิคุ้มกันต่อเชื้อไขหวัดใหญ่ 3 ชนิดคือไวรัส H1N1 ไวรัส H3N2 และ ไวรัส B อย่างไรก็ตาม ประสิทธิภาพ ของวัคซีนป้องกันไขหวัดใหญ่ที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่สูงนัก พบว่า การกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันให้สร้างแอนติบอดีที่มีฤทธิ์ ยับยั้งการติดเชื้อไวรัสไขหวัดใหญ่ชนิด เอ ไม่ดีนัก และมีประชากรบางส่วนที่ไม่สร้างแอนติบอดี หรือสร้างแอนติบอดีได้ในระดับต่ำ จึงจำเป็นต้องหาแนวทางเสริมภูมิคุ้มกันโรคไขหวัดใหญ่

โพรไบโอติกส์ (probiotics) คือจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์ พบในอาหารหลายชนิด เช่น โยเกิร์ต (yogurt) นมเปรี้ยว (drinking fermented milk) และ เนยแข็ง (cheese) เป็นต้น ประโยชน์ของโพรไบโอติกส์ มีหลายอย่าง ทั้งการปรับสมดุลแบคทีเรียในลำไส้ กระตุ้นการจับถ่าย ตลอดจนเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ทีมนักวิจัยจาก หน่วยงานสังกัด มหาวิทยาลัยมหิดล ได้แก่ สถาบันโภชนาการ คณะเวชศาสตร์เขตร้อนและศูนย์การแพทย์กาญจนาภิเษก ได้ทำการศึกษาวิจัยในคนเกี่ยวกับประสิทธิผลของนมเปรี้ยวที่มีโพรไบโอติกส์คือจุลินทรีย์แลคโตบาซิลัส พาราเคาเซอี 431 (*Lactobacillus Paracasei* 431) ต่อการสร้างเสริมภูมิคุ้มกัน ไขหวัดใหญ่ และได้ตีพิมพ์ผลงานวิจัยแล้ว ในวารสาร Journal of Functional Food ซึ่งเป็นวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่เผยแพร่งานวิจัยด้านอาหารสุขภาพ โดยผ่านการตรวจสอบคุณภาพจากนักวิชาการ

งานวิจัยครั้งนี้เป็นการทดลองทางคลินิก (clinical trial) ซึ่งผ่านการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรม การวิจัยในคนชุดกลาง มหาวิทยาลัยมหิดล การวิจัยนี้มีอาสาสมัครสุขภาพดี อายุ 18-45 ปี เข้าร่วมโครงการ 60 คน โดยแบ่งเป็นสองกลุ่ม กลุ่มละ 30 คน โดยกลุ่มหนึ่งได้รับนมเปรี้ยวที่มีโพรไบโอติกส์ อีกกลุ่มได้รับนมแต่งกลิ่นรสที่ไม่มี โพรไบโอติกส์ การวิจัยนี้มีการออกแบบที่ตีกล่าวคือ เป็นการสุ่มแบบปกปิด (blinded randomized trial) โดยอาสาสมัครไม่ทราบว่าตนเองอยู่กลุ่มใด อาสาสมัครทุกคนได้รับวัคซีนไขหวัดใหญ่ จำนวน 1 ครั้ง ณ ศูนย์การแพทย์ กาญจนากิเชก มหาวิทยาลัยมหิดล เพื่อกระตุ้นให้เกิดภูมิคุ้มกันต่อต้านเชื้อไวรัส H1N1 H3N2 และ Flu-B นอกจากนี้ ได้รับวัคซีนแล้ว อาสาสมัครยังได้รับประทานนมตามกลุ่มที่กำหนดให้เป็นเวลา 2 สัปดาห์ก่อนรับวัคซีน และรับประทาน ต่ออีก 4 สัปดาห์หลังรับวัคซีน ระหว่างนี้อาสาสมัครทุกคนงดรับประทานอาหารอื่นที่มีโพรไบโอติกส์ ทั้งนี้ มีการเจาะเลือด เพื่อวัดภูมิคุ้มกันตั้งแต่ก่อนรับนมเปรี้ยว หลังรับนมเปรี้ยว 2 สัปดาห์ (ก่อนรับวัคซีน) หลังรับวัคซีน 4 สัปดาห์ และหลังหยุด รับนมเปรี้ยว 2 สัปดาห์ เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงของภูมิคุ้มกันต่อไวรัสไขหวัดใหญ่ โดยการตรวจภูมิคุ้มกันได้ส่ง ตัวอย่างเลือดไปตรวจที่คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล ด้วยเทคนิค hemagglutination inhibition (HI) ซึ่งทางห้องปฏิบัติการจะไม่ทราบว่าอาสาสมัครแต่ละรายอยู่กลุ่มใด ทั้งนี้เพื่อให้ผลตรวจถูกต้องไม่มีการลำเอียง เมื่อได้รับผลตรวจกลับมานักวิจัยสถาบันโภชนาการ ได้ทำการวิเคราะห์ทางสถิติโดยผู้วิเคราะห์ไม่ทราบว่าอาสาสมัครรายใด ได้รับนมเปรี้ยว ทราบเพียงว่าอยู่กลุ่ม A หรือ B แต่ไม่ทราบว่า A คืออะไร B คืออะไร ผลการวิเคราะห์จึงนำเสนอชื่อถือ ปราศจากการลำเอียง

จากผลการวิจัยพบว่า ในอาสาสมัครที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ (ค่า HI titer น้อยกว่า 40) หากได้รับวัคซีนร่วมกับ รับประทานนมเปรี้ยวที่มีโพรไบโอติกส์ จะมีอัตราการสร้างภูมิคุ้มกันใหม่ (seroconversion rate) ต่อเชื้อ H1N1 และ H3N2 สูงกว่ากลุ่มที่รับนมที่ไม่มีโพรไบโอติกส์ นอกจากนี้ สำหรับเชื้อ H3N2 ซึ่งมักพบว่า วัคซีนไม่ค่อยได้ผลนั้น การวิจัยดังกล่าวยัง พบว่า ในคนที่มีภูมิคุ้มกันอยู่แล้ว การรับประทานนมเปรี้ยวที่มีโพรไบโอติกส์ช่วยให้อัตราการตอบสนอง ต่อวัคซีนต้านไวรัส H3N2 เพิ่มขึ้นอย่างน้อย 2 เท่า อีกด้วย อย่างไรก็ตาม เนื่องจากอาสาสมัครกลุ่มนี้มีการตอบสนองต่อ วัคซีนต้านไวรัส Flu-B สูงอยู่แล้ว จึงไม่เห็นความแตกต่างระหว่างการได้รับหรือไม่ได้รับโพรไบโอติกส์ต่อภูมิคุ้มกันต้าน ไวรัสชนิด B การวิจัยเรื่องโพรไบโอติกส์กับภูมิคุ้มกันไขหวัดใหญ่ มีการดำเนินการในหลายประเทศ ซึ่งได้ผลแตกต่างกัน บ้างก็พบผลดี บ้างก็ไม่พบผลแตกต่าง การวิจัยครั้งนี้ที่ประเทศไทยทำให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ที่ว่า โพรไบโอติกส์จะช่วย เสริมฤทธิ์ของวัคซีนในการเพิ่มภูมิคุ้มกัน ก็ต่อเมื่อคนนั้นมีภูมิคุ้มกันต่ำ หากมีภูมิคุ้มกันสูงอยู่แล้ว ก็จะไม่เห็นผล นอกจากนี้ มีรายงานการวิจัยในต่างประเทศซึ่งตีพิมพ์ในวารสารวิชาการนานาชาติพบว่า โพรไบโอติกส์จุลินทรีย์ชนิดอื่น เช่น *Lactobacillus acidophilus* NCFM และ *Bifidobacterium animalis* subsp *lactis* Bi-07 ก็ให้ผลช่วยลด อาการไข้ คัดจมูก และลดจำนวนวันที่ป่วยด้วยไขหวัดในเด็กและผู้ใหญ่สุขภาพดีได้เช่นกัน

โดยสรุป ในผู้ที่ไม่เคยเป็นโรคไขหวัดใหญ่หรือไม่เคยรับวัคซีนป้องกันไขหวัดใหญ่ การรับประทานนมเปรี้ยว ที่มีโพรไบโอติกส์ร่วมกับการฉีดวัคซีนไขหวัดใหญ่น่าจะช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันป้องกันโรคไขหวัดใหญ่ได้ และจากงานวิจัยนี้ได้มีการนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ในการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) เพื่อประกอบการยื่นจด การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมเปรี้ยวกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นทรัพย์สินทางปัญญา

ผลงานลิขสิทธิ์

โปรแกรม INMU-DailyMenuPlan (iDP) online ระบบวางแผนการจัดสำหรับอาหารรายวัน

ทีมผู้สร้างสรรค์ : นางสาวพรรณิ พรประชาบุวิวัฒน์ นางสาวณัฐริตต์ ศรีสังวาลย์
นางสาวอารีสา ทิระติงจำเริญ และนางสาวกิตติณิญา ชำมริ

ระบบวางแผนการจัดสำหรับอาหารรายวัน เป็นระบบ Software ที่ได้รับการพัฒนาขึ้นภายใต้ “โครงการพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป และระบบฐานข้อมูลลักษณะต่าง ๆ ของอาหารไทย เพื่อประกอบการบริโภคอาหารทั้งระดับบุคคลและกลุ่มประชากร” จากงบประมาณสนับสนุนของรัฐบาล (เงินงบประมาณแผ่นดิน) มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบการจัดการฐานข้อมูล สำหรับผู้ดูแลระบบฐานข้อมูลตัวแปรของโปรแกรมสำเร็จรูปคำนวณสารอาหารของสถาบันโภชนาการ ใช้เป็นเครื่องมือประกอบการบริโภคอาหารทั้งระดับบุคคลและกลุ่มประชากรสำหรับนักวิชาการด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปต่างๆเผยแพร่ฐานข้อมูลสารอาหารชุดต่าง ๆ ผ่านโปรแกรมการคำนวณคุณค่าสารอาหาร และใช้ในการจัดฝึกอบรมเผยแพร่โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการคำนวณคุณค่าสารอาหารที่พัฒนาได้จากโครงการ แก่นักวิชาการ และผู้สนใจ เป็นระบบออนไลน์ที่ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าใช้งานได้อย่างง่าย ไม่มีความซับซ้อนในการใช้งานใด ๆ เหมาะสมกับผู้ที่ไม่ใช่บุคลากรสามารถใช้งานได้ เพื่อวางแผนการจัดสำหรับอาหารคุณภาพรายวันล่วงหน้าได้ สำหรับบุคคลปกติอายุตั้งแต่ 1 ปีเป็นต้นไป อีกทั้งยังสามารถตรวจสอบและปรับปรุงคุณค่าอาหารสำหรับการบริโภคอาหารได้ด้วยตนเอง นอกจากนี้ สามารถคำนวณค่า BMI เพื่อให้ผู้ใช้งานรู้สภาวะร่างกายพื้นฐานของตนเอง และผู้ใช้งานสามารถเลือกกิจกรรมการออกกำลังกาย เพื่อดูแลสุขภาพของกินบริโภคอาหารและการออกกำลังกายได้ด้วย โดยโปรแกรมทำงานบนระบบอินเทอร์เน็ต สามารถเปิดใช้งานบนระบบเว็บเบราว์เซอร์ต่าง ๆ และมีระบบ server เก็บข้อมูล โดยความสามารถของโปรแกรม มีดังนี้

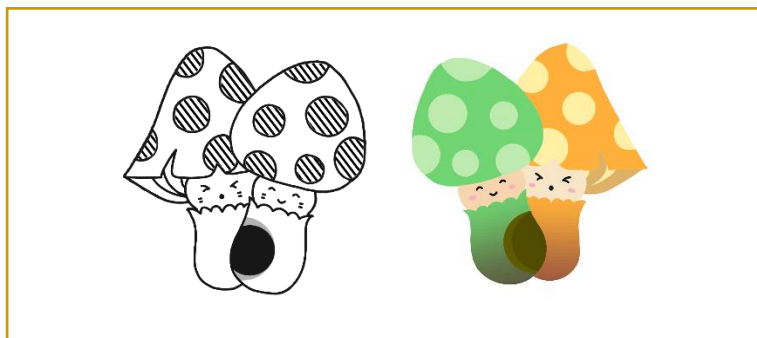
1. ผู้ใช้งานจำเป็นต้องลงทะเบียนข้อมูล เช่น ชื่อ อายุ น้ำหนัก ส่วนสูง และอื่นๆ ก่อนการใช้งาน เพื่อนำข้อมูลที่ได้นำมาคำนวณและแปลผลค่าดัชนีมวลกาย และภาวะโภชนาการ

2. ผู้ใช้สามารถวางแผนจัดสำหรับอาหารรายวันของแต่ละบุคคลโดยเลือกจัดได้ตามเวลาทั้งหมด 5 มื้อ โดยแสดงคุณค่าสารอาหาร พลังงาน โปรตีน และไขมัน ในแต่ละมื้อ
3. โปรแกรมจะคำนวณค่าพลังงานที่แนะนำให้บริโภคใน 1 วัน และประเมินค่าดัชนีมวลกาย (BMI) ของแต่ละบุคคล เช่น พอม สมส่วน อ้วน เป็นต้น
4. แสดงตารางคุณค่าสารอาหาร 14 ชนิดที่ได้จากการจัดสำหรับและนำไปเปรียบเทียบกับ Thai DRI ตามเพศและอายุ ซึ่งในตารางจะแสดงเป็นเกณฑ์สีเพื่อให้ผู้ใช้ทราบว่าสารอาหารใดควรได้รับการปรับปรุงให้ใกล้เคียงกับเกณฑ์ที่แนะนำ ดังนั้นผู้ใช้จึงสามารถแก้ไขรายการอาหารและปริมาณได้
5. สามารถออกรายงานคุณค่าสารอาหารเป็นค่าเฉลี่ยต่อวันและค่าเฉลี่ยต่อสัปดาห์ ในกรณีเลือกออกรายงานมากกว่า 1 วัน อีกทั้งยังสามารถดาวน์โหลดเก็บเป็นไฟล์ Excel ได้
6. มีกราฟแสดงสัดส่วนพลังงานที่ได้รับในมื้อต่าง ๆ จากสำหรับที่ท่านจัด เพื่อแสดงให้เห็นผู้ใช้ทราบถึงสัดส่วนพลังงานในแต่ละมื้อ
7. สามารถจัดกิจกรรมตามลักษณะของการทำกิจกรรมหรือการออกกำลังกายในแต่ละวันและแสดงการเปรียบเทียบพลังงานที่เกิดจากกิจกรรมและพลังงานที่ได้รับจากอาหารภายใน 1 วัน

ผลงานลิขสิทธิ์ Musho (จิตรกรรม)

ผู้สร้างสรรค์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ สุทธิกันสนีย์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐิรา อ่อนน้อม และรองศาสตราจารย์ ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล

เป็นงานออกแบบภาพการ์ตูน MUsho เป็นไอคอนเพื่อใช้ประกอบการทำเกมส์ไพ่ MUsho card game ซึ่งเป็นสื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับเรื่องเห็ด MUsho เป็นภาพการ์ตูนขาว-ดำ และภาพสี มีลักษณะเป็นรูปเห็ด 2 ดอกซ้อนติดกัน



ผลงานลิขสิทธิ์

บทเรียนออนไลน์การจัดฐานอาหารหวานมันเค็ม

ทีมผู้สร้างสรรค์ : ดร. สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์ นางสาวพรรณิ พรประชาอนุวัฒน์ นางพัศมัย เอกก้านตรง
นายอำนาจ สมใจ นางจรณะ ทรัพย์สุวรรณ และนางสาวกนิษฐาญ์ ชำวี



ผลงานชิ้นนี้ที่ได้รับทุนอุดหนุนจากเงินงบประมาณแผ่นดิน ภายใต้โครงการพัฒนาสื่อสำหรับการฝึกอบรมออนไลน์ สถาบันโภชนาการ (eTraining@INMU) บทเรียนออนไลน์ การจัดฐานอาหารหวานมันเค็ม เป็นสื่ออิเล็กทรอนิกส์สำหรับการฝึกอบรมให้ผู้สูงอายุและผู้ดูแลเข้าใจปริมาณน้ำตาล ไขมัน โซเดียม ในกลุ่มเครื่องดื่ม ขนมหวาน อาหารคาว อาหารว่าง ที่ผู้สูงอายุนิยมบริโภค และเข้าใจแนวทางเลือกรับประทานอาหารสุขภาพได้ (เสมือนได้มาเข้าฐานการเรียนรู้) โดยความสามารถของสื่อ ดังนี้

1. ผู้ใช้งานสามารถใช้งานได้โดยไม่ต้องลงทะเบียน
2. ผู้ใช้งานสามารถใช้งานกับระบบปฏิบัติการ และ Web browser ที่ยอมรับทั่วไปได้
3. ผู้ใช้งานสามารถใช้งานทั้งในคอมพิวเตอร์และโทรศัพท์ Smart phone หรือ Tablet
4. สื่ออิเล็กทรอนิกส์แสดงผลเป็นแบบมัลติมีเดีย (Multimedia) ที่เป็นตัวอักษร ข้อความ ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว หรือมีการใช้ภาพเอฟเฟ็ค เสียงเอฟเฟ็คประกอบเสียงบรรยาย การเพิ่มคำบรรยายภาษาไทย ตามความเหมาะสม
5. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่จัดทำสามารถเชื่อมโยง (Link) ไปยังฐานความรู้แหล่งต่าง ๆ ในระบบ Internet ได้
6. ผู้ใช้งานสามารถใช้งานสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เลือกเรียนรู้ในแต่ละเรื่องแต่ละหัวข้อได้ และสามารถมีการสื่อสารแบบสองทางได้

ผลงานอนุสิทธิบัตร

กรรมวิธีการสกัดสารจากข้าวที่มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไลเปส และ/หรือต้านอนุมูลอิสระ

ทีมผู้สร้างสรรค์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์ รองศาสตราจารย์ ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล นางสาวชมพูนุช ศรีพุ่ม และนางสาวรจนา กอร์ กุกระยา

กรรมวิธีการสกัดสารจากข้าวที่มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไลเปส และ/หรือต้านอนุมูลอิสระ โดยใช้ข้าวในการสกัดที่ให้สารสกัดที่ได้จากข้าวที่มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไลเปส และ/หรือต้านอนุมูลอิสระ ที่ดีที่สุด คือ ข้าวกล้องงอกนึ่ง (parboiled germinated brown rice) โดยสารที่สามารถทำหน้าที่ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไลเปส ได้แก่ สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและโปรตีน/เปปไทด์จากพืชและจุลินทรีย์บางชนิด สามารถยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไลเปสโดยการจับตัวกับเอนไซม์ ซึ่งทำให้เอนไซม์ไม่สามารถทำหน้าที่ย่อยไตรกลีเซอไรด์ได้ ดังนั้น จึงไม่เกิดการดูดซึมของไขมันเข้าสู่ร่างกาย



การใช้พืชเป็นอาหารหรือผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติเพื่อควบคุมหรือลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค จะทำให้เกิดการลดการใช้ยาในประชาชน เป็นการลดรายจ่ายของรัฐในการนำเข้ายา และเพิ่มคุณภาพชีวิตของประชากรไทย นอกจากนี้ เป็นการสนับสนุนการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร และอาจสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพได้ ดังนั้น การป้องกันโรคจากสารทดแทนธรรมชาติที่มีศักยภาพและไม่ก่อให้เกิดผลข้างเคียง เช่น การกินอาหารที่มีสารสำคัญในการควบคุมและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ซึ่งเป็นอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวันได้อยู่แล้ว

ผลงานอนุสิทธิบัตร

เจลลี่ผงที่มีองค์ประกอบทางกายภาพและโภชนาการสำหรับผู้มีปัญหาการเคี้ยวและกลืน

ทีมผู้สร้างสรรค์ : ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต รองศาสตราจารย์ ดร.วันนีย์ เกรียงสินยศ และนางสาวจันทิมา โพธิ์

เจลลี่ผงที่มีองค์ประกอบทางกายภาพและโภชนาการนี้จะเป็นแหล่งของสารอาหารที่มีคุณค่าโภชนาการในสัดส่วนที่เหมาะสม และมีลักษณะทางกายภาพที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่มีปัญหาด้านการกลืน เจลลี่ที่ได้ใช้รีโอดทดแทนมื้ออาหารสำหรับผู้มีปัญหาด้านการกลืนได้ โดยจุดเด่นของผลิตภัณฑ์หรือเทคโนโลยีเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์หรือเทคโนโลยีปัจจุบัน คือ มีลักษณะเป็นผงอยู่ในซองปิดผนึก สามารถเก็บรักษาและขนส่งสะดวก ต้นทุนการผลิตต่ำ และให้คุณค่าทางโภชนาการ โดยมีสัดส่วนการกระจายพลังงานที่เหมาะสมตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก (WHO) รวมถึงมีการเสริมเกลือแร่และวิตามินที่จำเป็น



ร่วมแสดงผลงานนวัตกรรมในงาน Tech Innovation 2018 ณ ประเทศสิงคโปร์



อาจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิทยบุญประสิทธิ์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์ สถาบันโภชนาการ เข้าร่วมแสดงผลงาน ในงาน Tech Innovation 2018 ณ Marina Bay Sands Convention Center ประเทศสิงคโปร์ ระหว่างวันที่ 18-19 กันยายน 2561 งานดังกล่าวนับเป็นงานประชุมและแสดงผลงานนวัตกรรมที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมอย่างสูงในระดับนานาชาติ รวมถึงเป็นการสร้างโอกาสให้ผู้ประกอบการได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนความเห็นและเจรจาในการนำนวัตกรรมไปต่อยอดเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและเชิงพาณิชย์ โดยมีผู้ร่วมแสดงผลงานมากกว่า 160 หน่วยงาน และมีนวัตกรรมกว่า 400 รายการ ในโอกาสนี้ ผลงานของสถาบันโภชนาการ เรื่อง “Easy to Chew Vegetable Pudding for Seniors” ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมนำเสนอภายในงานดังกล่าว



2

**ความเป็นเลิศในการจัดการการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
Education Management Excellence in Food and Nutrition**



ผลงานตามยุทธศาสตร์ **ความเป็นเลิศในการจัดการ การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อคุณภาพ**

Education Management Excellence in Food and Nutrition

หลักสูตรที่เปิดการเรียนการสอน

สถาบันโภชนาการ ได้ดำเนินงานการจัดการเรียนการสอนตามพันธกิจในการสร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรม และสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชนและสังคมในประเทศและนานาชาติ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ได้บัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับ และรองรับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานวิชาชีพ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน พัฒนาระบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะและประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริงและการเรียนรู้นอกห้องเรียน ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง สนับสนุนการพัฒนาทักษะและประสบการณ์ทางวิชาการแก่นักศึกษา และส่งเสริมการทำกิจกรรมพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตควบคู่กับทักษะวิชาการของนักศึกษาตามกรอบคำนิยาม “การเป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์” ของมหาวิทยาลัยมหิดล ปีการศึกษา 2560 สถาบันโภชนาการ จัดการเรียนการสอนในระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่



- 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย และร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีเปิด 2 หลักสูตร ได้แก่
 - 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์
 - 2) หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์

การพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ) จัดสัมมนา “อาจารย์ประจำหลักสูตร” เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2561 เพื่อรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรรอบปีการศึกษา 2560



หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) จัดสัมมนาเรื่อง “กรดไขมันชนิดทรานส์ในประเทศไทย : สถานการณ์การปนเปื้อนและสถานภาพทางกฎหมาย” เป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์และการแก้ปัญหาไขมันทรานส์ในประเทศไทยสำหรับนักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร



การส่งเสริมการเรียนรู้ของนักศึกษา ร่วมกับสถาบันการศึกษาต่างประเทศ

1

นักศึกษาจาก Department of Food Technology, Faculty of Agriculture, Soegijapranata Catholic University (SCU) ประเทศอินโดนีเซีย มาศึกษาดูงาน ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2561



2

อาจารย์และนักศึกษาจาก Department of Food Science, Nutrition and Health Promotion, Mississippi State University ประเทศสหรัฐอเมริกา มาศึกษาดูงาน ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2561



3

นักศึกษาจาก Faculty of Food Science and Technology, Universiti Putra Malaysia ประเทศมาเลเซีย มาศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สถาบันโภชนาการและรับฟังการบรรยายเรื่องเทคโนโลยีด้านการวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 7-8 สิงหาคม 2561



4

นักเรียนและคณาจารย์จาก Temasek Polytechnic/School of Applied Science ประเทศสิงคโปร์ มาศึกษาดูงานสถาบันโภชนาการและฟังบรรยายเรื่อง "ความท้าทายด้านโภชนาการในประเทศไทย" โดยมีศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์โกรสิทธิ์ ตันตศิรินทร์ นายคณบดีมหาวิทยาลัยมหิดลเป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 12 กันยายน 2561



กิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อพัฒนาผู้เรียน

กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่

สถาบันโภชนาการ จัดงานปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2560 วันที่ 7 สิงหาคม 2560 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษาใหม่ได้ทำความรู้จักกับอาจารย์ รุ่นพี่ และเพื่อนในรุ่นเดียวกัน และในงานได้มีการแนะนำการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย การเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรและกิจกรรมเพื่อสังคมต่าง ๆ การแนะนำการใช้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ และมีการแบ่งกลุ่มนักศึกษาและอาจารย์แต่ละหลักสูตร เพื่อแนะนำหลักสูตร รายวิชา และแนะนำวิธีการเรียนการสอนให้แก่นักศึกษาใหม่ โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรและรุ่นพี่ในหลักสูตร



กิจกรรมพิธีไหว้ครู

สถาบันโกชนาการ ได้จัดพิธีไหว้ครูประจำปีการศึกษา 2560 เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2560 เพื่อให้นักศึกษาทุกชั้นปีได้แสดงความรำลึกถึงพระคุณครูอาจารย์ที่อบรมสั่งสอนลูกศิษย์และเสริมความเป็นสิริมงคลแก่นักศึกษา เป็นกิจกรรมที่การปลูกฝังค่านิยมการสืบสานวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงามของไทยควบคู่ไปกับการจัดให้การศึกษาแก่นักศึกษา และสร้างความรักและความผูกพันระหว่างอาจารย์กับนักศึกษา



โครงการ “จากห้องเรียนสู่สังคม”

ด้วยความมุ่งที่จะผลิตบัณฑิตที่สมบูรณ์พร้อม ทั้งในด้านสติปัญญา สังคม อารมณ์ จิตใจ และร่างกาย เพื่อตอบสนองมาตรฐานวิชาชีพ มาตรฐานวิชาการ และความต้องการของสังคม และประเทศชาติในปัจจุบันที่ต้องการกำลังคนที่เป็นผู้มีความรู้คู่คุณธรรม การสนับสนุนส่งเสริม และพัฒนานักศึกษา จึงถือเป็นนโยบายสำคัญประการหนึ่งของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล อีกทั้งการบริการวิชาการแก่สังคมถือเป็นหนึ่งในพันธกิจหลักของมหาวิทยาลัยมหิดล นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สถาบันโภชนาการร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี จัดโครงการ “จากห้องเรียนสู่สังคม” โดยเริ่มต้นมาตั้งแต่ปีการศึกษา 2554 จนถึงปัจจุบัน ด้วยความมุ่งหวังที่จะให้ประชาชนทั่วไปได้รับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ นักศึกษาได้ตระหนักถึงหน้าที่ในการทำงานรับใช้สังคมส่วนรวม นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามีส่วนร่วมกับสังคมในกิจกรรมที่ก่อให้เกิดประโยชน์แก่ ชุมชน สังคม และสาธารณชน รวมทั้งการจัดบริการวิชาการแก่ชุมชนทางด้านสาธารณสุขเบื้องต้น เป็นการเผยแพร่ชื่อเสียงและเกียรติภูมิของมหาวิทยาลัย

จากวันนั้นสู่วันนี้โครงการ “จากห้องเรียนสู่สังคม” ได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องและยาวนานเป็นปีที่ 7 แล้ว เป็นปีแห่งการเพิ่มพูนความรู้ และปีแห่งการบริการเพื่อสังคม และในอนาคตโครงการนี้ยังคงสานต่อสิ่งดี ๆ ให้กับชุมชน และสังคม ในปีการศึกษา 2560 โครงการได้ลงพื้นที่โรงเรียนบ้านหนองพงเล็ก อำเภอท่าแพงแสน จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2561 นักศึกษา คณาจารย์จากสถาบันโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี และบุคลากรจากหน่วยบริหารการศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม





กิจกรรมแสดงความยินดีกับบัณฑิตใหม่

สถาบันโภชนาการ จัดงานแสดงความยินดีแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2560 เมื่อวันที่ 18 กันยายน 2561 ซึ่งมีผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อโภชนาการ (นานาชาติ) 7 คน หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (นานาชาติ) 11 คน และหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ 7 คน โดยเข้ารับพระราชทานปริญญาบัตรจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในวันที่ 20 กันยายน 2561 ณ หอประชุมหัตถสัทธาคาร มหาวิทยาลัยมหิดล (ศาลายา)



ความสามารถทางวิชาการของนักศึกษา

การตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ในปีการศึกษา 2560 นักศึกษาของสถาบันโกชนาคาร ได้ส่งผลงานวิจัยหรือบทความวิชาการ เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติและวารสารวิชาการระดับชาติ

วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	ผลงาน	วารสาร
นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	Bioactive and nutritional compounds in virgin coconut oils.	Malaysian Journal of Nutrition. 24(2): 257-267, 2018
นางสาววินเพ็ญ สุทธิโกมินทร์	Obesity and serum uri acid in secondary-age students of Srinagarindra the Princess Mother school, Phayao.	Indian Journal of Public Health Vol.62, Issue 2, April-June 2018, pp.133-137.
นางสาวสิริกัญญา ไตรรักษา	The genetic determinants of circulation C3-epimers of 25-hydroxyvitamin D.	Journal of Clinical and Translational Endocrinology 2018-06-01, Vol. 12, pp. 36-41,
นางสาวสุชาดา ไกรเพชร	Apoptosis induced by moring oelifera lam, pod in mouse colon carcinoma model.	Comparative Clinical Pathology Published online:1 September 2017
Miss Bui Ngoc Yen Tram	Is there Iodine deficiency among pregnant women in Nha Trang city, Vietnam.	Vietnam Journal of Preventive Medicine. Vol. 27, published number November 2017

วารสารวิชาการระดับชาติ

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	ผลงาน	วารสาร
นางสาวกัญชพร ชัยสูงเนิน	การรับสัมผัสสารปรอทจากสิ่งแวดล้อมกับการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมปัญหา	วารสารพิษวิทยาไทย ปีที่ 33 ฉบับที่ 1, มกราคม-มิถุนายน 2561, หน้า 51-68
นางสาวณัฐนิชา พรหมยศ	Evaluation of e-Glucodidase inhibitory assay using different sub-classes of flavonoids.	Current Applied Science and Technology Journal. Vol.17, No.2, July-December 2017, pp.172-180.
นางสาวพิชชา ชาญนรงค์	อะโพลีโอบีโพรตีนอีจีนเป็นตัวกำหนดทางพันธุกรรมสำหรับการเปลี่ยนแปลงของระดับไขมันในเลือดในกลุ่มโรคอ้วน.	วารสารโกชนาคาร. ปีที่ 5, ฉบับที่ 1, มกราคม-มิถุนายน 2561, หน้า 1-14

การนำเสนอผลงานวิจัยและวิชาการด้วยวาจาในการประชุมวิชาการ

นักศึกษางองสถาบันโภชนาการ ได้ไปนำเสนอผลงานวิชาการด้วยวาจา (Oral Presentation) ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ 3 เรื่อง และการประชุมวิชาการระดับชาติ 3 เรื่อง

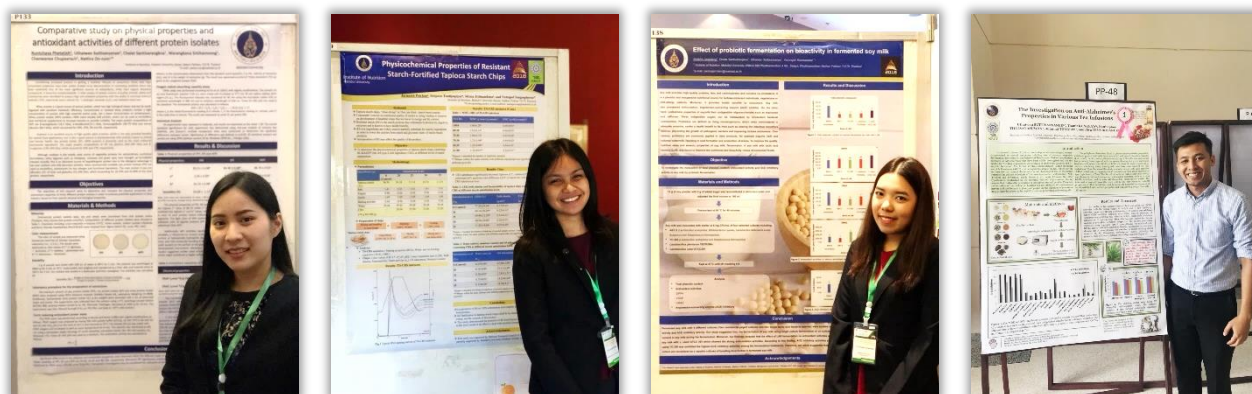
การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	ผลงาน	วารสาร
Miss Su May Aung	Assessment of adequacy of protein intake in enteral feeding patients with neurological problems.	2 nd International Conference on applied Science and Health 2017. 29 September 2017. Faculty of graduate studies, Mahidol University, Nakhon Pathom
Miss Win Thida Htwe	Development of Myanmar carbohydrate counting booklet.	2 nd International Conference on applied Science and Health 2017. 29 September 2017. Faculty of graduate studies, Mahidol University, Nakhon Pathom
นางสาวพจนรต์ ธีรืองชัย	Nutrition education program in Type 2 diabetes mellitus elderly Thai patients.	International Conference "Green ASIA and Sustainability Forum: Ageing Society Development for Active and Productive Ageing". 08 June 2018. Faculty of Education, Chulalongkorn University

การประชุมวิชาการระดับชาติ

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	ผลงาน	วารสาร
นางสาวกุลกรภัส บุตรพงษ์	Effect of rice berry flour on quality of brownie.	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 วันที่ 6 ตุลาคม 2557 ศูนย์นิทรรศการและการประชุม ไบเทค บางนา
นางสาวนิชนันท์ เพชรพงษ์ใส	Development of SPORT D-IET smartphone application for Thai female football players.	การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 7 วันที่ 24 พฤศจิกายน 2560 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช จังหวัดนนทบุรี
นางสาวประภาสิริ แก้วศรีโท	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พิซซ่าปรุงรสโรยข้าว (พริกาคะ) เพื่อสุขภาพรสตั้มยำ.	การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืช ไร่ร้อนและกิ่งร้อน ครั้งที่ 11 วันที่ 3 สิงหาคม 2560 โรงแรมวินเซอร์ กรุงเทพฯ

การนำเสนอผลงานวิจัยและวิชาการด้วยโปสเตอร์ในการประชุมวิชาการ



นักศึกษาของสถาบันโภชนาการ ได้ไปนำเสนอผลงานวิชาการด้วยโปสเตอร์ (Poster Presentation) ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ 7 เรื่อง และการประชุมวิชาการระดับชาติ 3 เรื่อง

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	ผลงาน	วารสาร
Mr. Khun Mav	Knowledge, attitudes and practices of Cambodian caregivers on complementary feeding practices.	20 th World Congress on Clinical Nutrition (WCCN). 14 -16 December 2017. Rama Gardens Hotel, Bangkok.
Mrs. Elisa Maulidya Saputri	Effect of food serving style on quantity and composition of food waste generated from university canteens: a study at Mulawarman University, Indonesia.	The 3 rd ICONIC (International Conference of Integrated Intellectual Community) 2018. 28 April 2018 Leibniz University of Hannover
นายฐานิศร์ ขุนแก้ว	Effects of extraction solvents and cultivated locations on cholinesterase inhibitory activities of diplozium esculentum (Retz.).	The International Conference on Biomedical Sciences-ICBMS 2018, March 22-23, 2018 at Walailak University, Nakhon Si Thammarat
นางสาวจารุเนตร เพ็ชรชู	Effect of resistant starch fortification on physicochemical properties of chocolate-flavored milke.	The 15 th ASEAN Conference on Food Science and Technology. 14 November 2017. Vietnam.
นางสาวรัตนกัญญาพร ลักษณ์-โยธิน	Substitution of rice flour by chokanan mango (angifera indica) puree in Thai sticky dessert (Kanom cham) and its bioactive compounds.	20 th World Congress on Clinical Nutrition (WCCN). 14 -16 December 2017. Rama Gardens Hotel, Bangkok.

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	ผลงาน	วารสาร
นางสาวระวีวรรณ ลาภพิเชษฐไพบูลย์	Effect of apolipoproteinC-3 gene (rs2854116) polymorphisms on risk of metabolic syndrome in Thai adolescents.	20 th World Congress on Clinical Nutrition (WCCN). 14 -16 December 2017 . Rama Gardens Hotel, Bangkok.
นางสาวเสาวนิต วุฒิไกรรัตน์	MSG-Line amino acids and 5 - nucleotides contents in four kinds of cultivated edible mushrooms in Thailand.	The 15 th ASEAN Conference on Food Science and Technology. 14 November 2017. Vietnam.

การประชุมวิชาการระดับชาติ

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	ผลงาน	เวทีการประชุมวิชาการ
นางสาวสุชาดา เจริญวงศ์	Antioxidant activities, total phenolic content and antimutagenicity of five waffles consisted of different selected fruit juices.	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 วันที่ 6 ตุลาคม 2557 ศูนย์นิทรรศการ และการประชุมไบเทค บางนา
นางสาวเพียงพิศ กมลพันธ์	ผลของการบริโภคข้าวกล้องและข้าวกล้องงอกพันธุ์สังข์หนวดต่อระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดในผู้ป่วยเบาหวานที่อยู่อย่างอิสระ.	การประชุม มศว. วิจัย ครั้งที่ 11 วันที่ 30 มีนาคม 2561 มหาวิทยาลัยศรีนครินทร-วิโรฒ ประสานมิตร กรุงเทพฯ
นางสาวสุกัญญา ธีรจิตธรรม	ประสิทธิภาพของการให้โภชนบำบัดโดยใช้โปรแกรม อาหารวัยใส ใส่ใจสุขภาพในนักเรียนระดับมัธยมศึกษา โรงเรียนจุฬาภรณราชวิทยาลัย จังหวัดเชียงราย.	การประชุมสวนสุนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 10 พฤศจิกายน 2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา



ทุนการศึกษา

ทุนการศึกษาแม่จรีพร เกพผดุงพร

มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี มอบทุนการศึกษา “จรีพร เกพผดุงพร มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี” แก่นักศึกษา 5 คน ในงานประชุมนิเทศนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2560 ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2560



นางสาววิภาดา มิตรบำรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อโภชนาการ (นานาชาติ)



นางสาวกตียาภา ประมวลทรัพย์

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการ เพื่ออาหารปลอดภัย



นางสาววิรัชชา ศรีตะลหฤทัย

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)



นางสาวณิชาพัฒน์ จูระโกมลพงศ์

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์



นางสาวลาสิวัลย์ เตจ๊ะสุวรรณ

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์

ทุนนักศึกษาเรียนดี

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
มอบทุนการศึกษาแก่นักศึกษาเรียนดี 3 คน ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2560



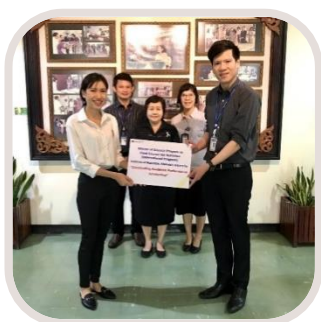
นางสาวนิปูณ ตั้งปณิธานดี

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
เพื่อโภชนาการ (นานาชาติ)



นางสาววิภาดา มิตรบำรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
เพื่อโภชนาการ (นานาชาติ)



นางสาวสุพิชชา ศรีสังวาล

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
เพื่อโภชนาการ (นานาชาติ)

ทุน 2017 MAHIDOL Postgraduate Partial Scholarship

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับสถาบันโภชนาการ มอบทุนการศึกษา “2017 Mahidol Postgraduate Partial Scholarship” แก่นักศึกษาต่างชาติที่มีผลการเรียนดี 4 ราย เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2560



Mrs.Lin Ei Phyu

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ
การกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)



Ms.Yumeng Gao

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ
การกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)



Ms.Ivana Aprilia Pratiwi

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
เพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)



Ms.Yumeng Gao

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ
การกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนสนับสนุนการวิจัยสำหรับนักศึกษา สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)



นางสาวกนกนาฏ แงงามท่า

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพืชวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
ศึกษาวิจัยเรื่อง “ประสิทธิภาพเชิงคุณภาพของข้าวกล้องงอกนึ่งต่อการแสดงออกของยีน
ผลิตเอนไซม์ต้านอนุมูลอิสระและการเกิดฟังก์ในหัวใจหนูทดลองความดันโลหิตสูง”



นายฐานิศร์ ขุนแก้ว

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพืชวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
ศึกษาวิจัยเรื่อง “การป้องกันการสะสมของอะมิยาออยด์ เบต้าไมแนมลงหวีโดยฝักกูด”



นางสาวทัศนีย์ เพชรไทย

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพืชวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
ศึกษาวิจัยเรื่อง “ประสิทธิภาพเชิงคุณภาพของข้าวกล้องงอกนึ่งต่อการต้านภาวะไต
ถูกทำลายจากความดันโลหิตสูงในหนูทดลอง”



นางสาวรัตนชฎาพร ลักษณะโยธิน

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ
(นานาชาติ) ศึกษาวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะม่วงเพื่อสุขภาพ
สำหรับผู้สูงอายุ”



นางสาวฉัตรยา งามเลิศ

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (นานาชาติ)
ศึกษาวิจัยเรื่อง “ผลของสารสกัดจากเม่าหลวงต่อโรคไขมันพอกตับที่ไม่ได้เกิดจาก
แอลกอฮอล์ในหนูแรกที่เกิดอาหารไขมันสูง”

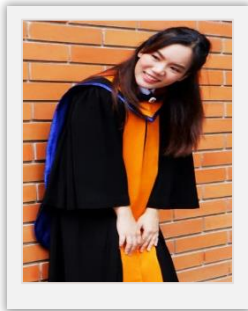


นางสาวจารุเนต เพชรชู

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ
(นานาชาติ) ศึกษาวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างและเครื่องดื่ม
เสริมสารสกัดที่ทนต่อการย่อยด้วยเอนไซม์ สำหรับผู้ที่มีภาวะน้ำหนักเกินและอ้วน”

ทุนบัณฑิตศึกษา 2560 มหาวิทยาลัยมหิดล

นักศึกษาผู้ได้รับทุนอุดหนุนการทำกิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย แผนงานวิจัยทุนบัณฑิตศึกษา 2560 มหาวิทยาลัยมหิดล (ระดับปริญญาโท) 4 คน



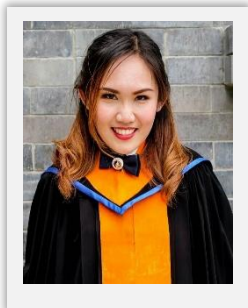
นางสาวนุชนิชา พรหมยศ

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพืชวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
ศึกษาวิจัยเรื่อง “การศึกษาสารฟลาโวนอยด์ต่อการต้านโรคเบาหวานผ่าน
เอนไซม์แอลฟา-กลูโคซิเดส”



นางสาวธัญยากรณ์ พงษ์คุณากร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(นานาชาติ) ศึกษาวิจัยเรื่อง “ผลทางชีวเคมีต่อเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับโรค
ไม่ติดต่อเรื้อรังบางชนิดของเห็ดพื้นบ้านไทย”



นางสาวพิมพ์นิภา อาริมกีร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(นานาชาติ) ศึกษาวิจัยเรื่อง “การบริโภคอาหารว่างของวัยรุ่นในประเทศไทย”



นางสาวนัตริยา งามเลิศ

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(นานาชาติ) ศึกษาวิจัยเรื่อง “ผลของสารสกัดจากเม่าหลวงต่อโรคไขมัน
พอกตับที่ไม่ได้เกิดจากแอลกอฮอล์ในหนูแร่งที่ให้อาหารไขมันสูง”

ทุนนักศึกษาแลกเปลี่ยน



นางสาววิภาดา มิตรบำรุง

นักศึกษาหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
ได้รับทุนสนับสนุนสำหรับการแลกเปลี่ยนเพื่อทำงานวิจัยจาก Japan Student Services Organization (JASSO)

ระยะเวลา 5 เดือน ตั้งแต่วันที่ 6 มกราคม – 25 พฤษภาคม 2561
ณ Tokyo University of Marine Science and Technology ประเทศญี่ปุ่น





3

ความเป็นเลิศในการบริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ
Academic Service Excellence in Food and Nutrition



ผลงานตามยุทธศาสตร์ **ความเป็นเลิศในการบริการ** **ทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ** Academic Service Excellence in Food and Nutrition

พิธีลงนามความร่วมมือทางวิชาการกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สธ.



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล และ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ร่วมลงนามความร่วมมือด้านความปลอดภัยในอาหาร ณ ห้องประชุมอารีย์ วัลยะเสวี สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (ศาลายา) เมื่อวันที่ 9 มกราคม 2561



การรับรองมาตรฐานคุณภาพห้องปฏิบัติการ



การรับรองความสามารถตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025:2005 จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลเป็นหน่วยงานแรกในประเทศไทยที่ให้บริการวิเคราะห์และจัดทำฉลากโภชนาการของประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศไทยได้ครบถ้วน และได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาคุณภาพการวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง เนื่องจากมีความเชี่ยวชาญด้านการพัฒนาศักยภาพและคุณภาพการวิเคราะห์ของห้องปฏิบัติการ จึงได้ทำการวิจัยและพัฒนาตัวอย่างอาหารอ้างอิง สำหรับใช้ในโครงการประเมินสถานภาพความชำนาญในการวิเคราะห์ (Laboratory performance study or proficiency test) ของห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อสนับสนุนงานวิจัยด้านอาหารโภชนาการ และความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งการสร้างข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย โดยมีนักวิทยาศาสตร์ที่ผ่านการฝึกอบรมด้านการวิเคราะห์ และทดสอบในอาหารจากสถาบันที่มีชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับในยุโรป คือ CIVO (Toxicology and Nutrition Institute), TNO, Zeist ประเทศเนเธอร์แลนด์ และ Institute of Food Research, Norwich ประเทศอังกฤษ



งานบริการของสถาบันโภชนาการให้บริการแก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการตรวจวิเคราะห์ตามพระราชบัญญัติอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จนได้รับการยอมรับจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข ให้เป็นห้องปฏิบัติการที่สามารถวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารเพื่อขึ้นทะเบียนได้

ปัจจุบันสถาบันโภชนาการสามารถวิเคราะห์อาหารเพื่อขึ้นทะเบียนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้มากกว่า 23 ชนิด ประกอบด้วย Moisture, Protein, Fat, Ash ในนมและนมพร้อมดื่ม Total solids ในนมพร้อมดื่ม Cholesterol, Vitamin B1, Vitamin B2, Sugars, Fe, Cu, Mg, Zn ในนมและนมพร้อมดื่ม Water Activity ในน้ำพริกสำเร็จรูป pH ในน้ำบริโภค Benzoic acid และ Sorbic acid ในน้ำผลไม้ Total plate count ในนม น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และอาหาร Coliform bacteria, และ Escherichia coli ในเครื่องดื่มและอาหาร ยกเว้นหอย ปี 2561 ได้ขยายการรับรองเพิ่มอีก 4 รายการ ได้แก่ Total dietary fiber ในอาหาร และ Calcium ในนมและนมพร้อมดื่ม Lead และ Cadmium ในน้ำบริโภคและอุปโภค และสามารถให้บริการทดสอบและวิเคราะห์อาหารอื่น ๆ อีกจำนวน 135 รายการ (ยังไม่ได้รับการรับรองความสามารถ)

การเตรียมความพร้อมเพื่อยกระดับมาตรฐานห้องปฏิบัติการตาม “ISO/IEC 17025 : 2017”

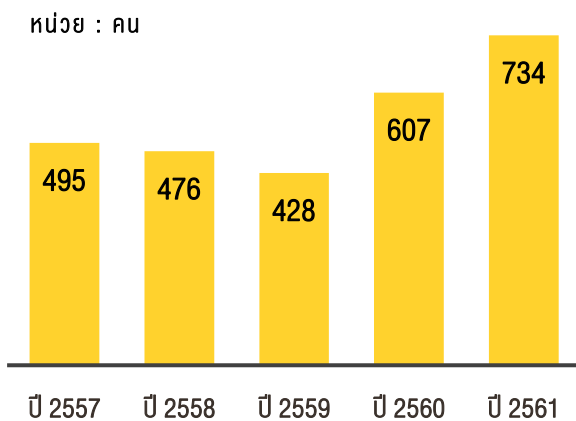
ห้องปฏิบัติการทดสอบของสถาบันโภชนาการ เป็นห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025: 2005 โดยสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ในปัจจุบัน ISO CASCO ได้ประกาศใช้ข้อกำหนด ISO/IEC 17025 เวอร์ชันใหม่ (2017) เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2560 และกำหนดให้มีระยะเวลาปรับเปลี่ยนจาก ISO/IEC 17025: 2005 เป็น ISO/IEC 17025: 2017 ภายใน 3 ปีนับตั้งแต่วันที่ประกาศใช้ จึงมีความจำเป็นที่สถาบันโภชนาการต้องพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO/IEC 17025: 2017 เพื่อให้สามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้องสอดคล้องกับข้อกำหนด และคงความสามารถในขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง เพื่อยังคงรักษาระบบบริหารงานคุณภาพให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล สถาบันโภชนาการจึงได้จัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง "ข้อกำหนดตามมาตรฐาน ISO/IEC 17205:2017" ให้แก่บุคลากรผู้ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการเพื่อเตรียมความพร้อม ระหว่างวันที่ 20 – 21 มีนาคม 2561



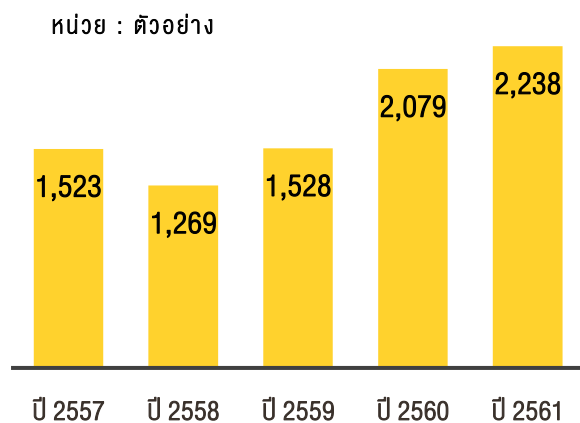
ผลการดำเนินงานด้านการให้บริการทดสอบอาหาร

ปีงบประมาณ 2561 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SME และประชาชนทั่วไปรวม 734 คน มีตัวอย่างส่งเข้ามารับบริการทดสอบรวม 2,238 รายการ และมีรายได้จากการให้บริการทดสอบอาหาร 11.03 ล้านบาท เพิ่มขึ้นกว่าปีที่ผ่านมาร้อยละ 5.75

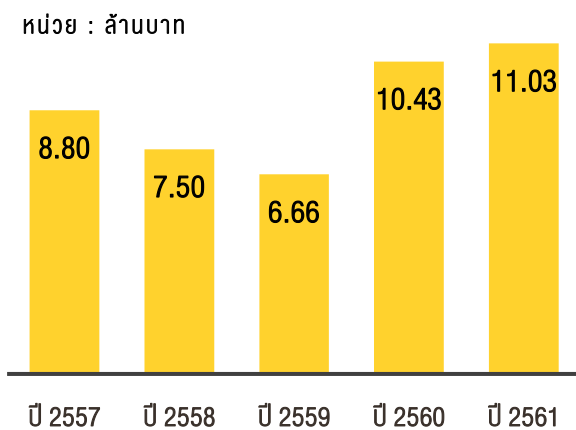
ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการทดสอบอาหาร



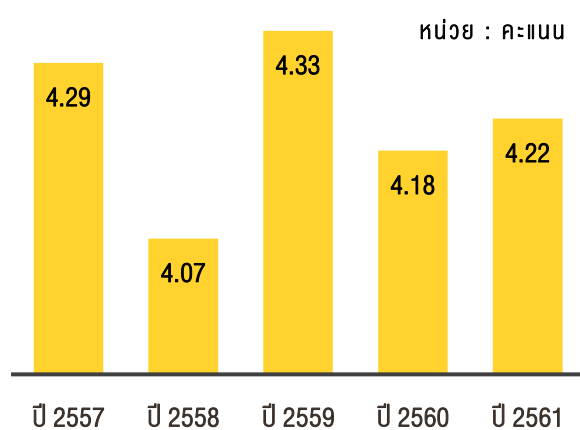
รายการทดสอบอาหารที่ลูกค้าส่งมาทดสอบ



รายได้จากการให้บริการทดสอบอาหาร



ความพึงพอใจของลูกค้าต่อการบริการทดสอบ





การรับรองมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) โรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ฝึกอบรม และผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) พบว่า น้ำบริโภคที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทในท้องตลาด ประเทศไทยอย่างน้อยร้อยละ 30 มีการปนเปื้อนและไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน จึงได้ร่วมมือกับองค์การไจก้า (JICA) ประเทศญี่ปุ่น สนับสนุนให้สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลจัดตั้งโรงงานต้นแบบ เมื่อปี 2540

โรงงานได้รับการออกแบบการก่อสร้าง ตัวโรงงานโดยนักวิชาการจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยติดตั้งระบบการผลิตน้ำ 3 ระบบในโรงงาน (softening, reverse osmosis, deionization) พร้อมด้วยระบบการฆ่าเชื้อ 2 ระบบ (แสงอุลตราไวโอเลต และ โอโซน) มีกำลังผลิตถึง 1,600 ลิตรต่อชั่วโมง เพื่อใช้เป็นสถานที่สำหรับการศึกษาวิจัยเพื่อให้ผู้วิจัยทราบ ปัญหาและข้อจำกัดต่าง ๆ อย่างละเอียดในเชิงลึก อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาวิธีการผลิตและควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำดื่มที่เหมาะสมของสถานประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางที่จะสามารถใช้เป็นต้นแบบในการผลิตน้ำบริโภคบรรจุขวดและจำหน่ายสู่ท้องตลาดได้ต่อไป



ทั้งนี้ โรงงานแห่งนี้ยังทำหน้าที่เป็นเสมือนห้องปฏิบัติการที่มีชีวิต (Living laboratory) ถูกใช้ในการศึกษาวิจัยโรงงานต้นแบบใช้ในการสาธิต เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการ โรงงานผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดขนาดเล็กและกลางในประเทศไทยและในภูมิภาค และใช้เป็นห้องปฏิบัติการในงานวิจัยและสาธิต สำหรับการฝึกอบรมสำหรับผู้ประกอบการน้ำดื่มบรรจุขวดสร้างรายได้จากการจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด มีผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่เป็นผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ภาครัฐและภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SME ที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศกว่า 10,000 คน และในขณะเดียวกันสถาบันโภชนาการได้ผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดภายใต้ชื่อ “ต้นน้ำ” เพื่อจำหน่ายตอบสนองความต้องการของบุคลากรภายในวิทยาเขตศาลายาและชุมชนใกล้เคียง มหาวิทยาลัยอีกด้วย

ศูนย์บริการทางวิชาการหรือวิชาชีพที่ได้รับการรับรองความเป็นเลิศระดับนานาชาติ

สถาบันโภชนาการ ให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการและถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการ โดยคำนึงถึงสาธารณสุขเป็นที่ตั้ง และนำองค์ความรู้ไปสร้างความเข้าใจในการดูแลสุขภาพของตนเองของประชาชน เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ และถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานหรือองค์กรภาครัฐ และภาคเอกชน (อุตสาหกรรม) เพื่อนำต่อยอดและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ สินค้า และบริการที่เป็นเลิศจนเกิดผลดีต่อประชาชนและสาธารณสุข



World Health Organization

ศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่ในการร่วมให้การสนับสนุนและให้ความช่วยเหลือด้านเทคนิคแก่องค์การอนามัยโลก (World Health Organization : WHO) ในการป้องกันภาวะทุพโภชนาการที่มีมาโครและธาตุอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และสนับสนุนการทำงานร่วมกันและดำเนินการหรือจัดให้มีการฝึกอบรมในการสร้างขีดความสามารถด้านเทคนิคของประเทศสมาชิกเพื่อส่งเสริมอาหารที่ปลอดภัยและปลอดภัยต่อเนื่อง



Food and Agriculture Organization of the United Nations

ศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations : FAO) ซึ่งมีเพียง 16 แห่งในโลก การดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อแก้ไขปัญหาทุพโภชนาการของประเทศลดลง และจากการที่สภาวะเศรษฐกิจและสังคมของประเทศเปลี่ยนแปลงทำให้การดำเนินงานของสถาบันโภชนาการเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย โดยได้เจาะจงในการทำงานเพื่อแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ ศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่าง ๆ ตลอดวงจรชีวิต

การดำเนินงานทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับ WHO

World Health Organization (WHO) ส่งเจ้าหน้าที่ระดับสูงจากประเทศศรีลังกา มาศึกษาดูงานด้าน Nutrition Planning and Fortification ณ สถาบันโภชนาการ ระหว่างวันที่ 26-28 พฤศจิกายน 2560



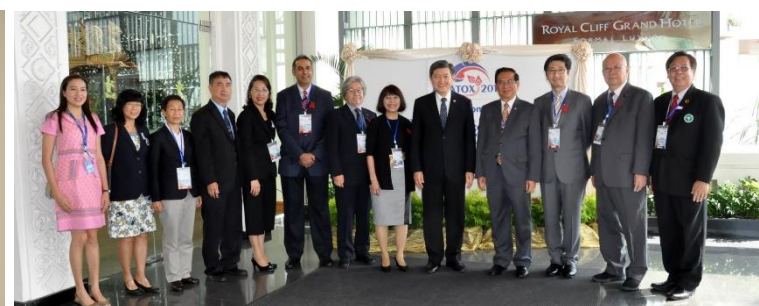
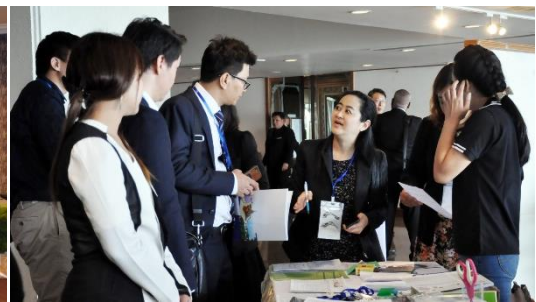
การดำเนินงานทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับ FAO

เจ้าหน้าที่ระดับสูงจาก Ministry of Food ประเทศบังกลาเทศ และเจ้าหน้าที่ FAO ร่วมปรึกษาหารือด้านอาหารและโภชนาการ กับศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์โกรสิทธิ์ ตันตศิรินทร์ ที่ปรึกษาสถาบันโภชนาการ และนายกสภามหาวิทยาลัยมหิดล ผู้อำนวยการและคณาจารย์สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2561



การประชุมพิษวิทยานานาชาติ ภาคพื้นเอเชีย ครั้งที่ 8

สมาคมพิษวิทยาแห่งประเทศไทย ร่วมกับ The ASIAN Society of Toxicology และภาคีเครือข่าย ประกอบด้วย สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันมะเร็งแห่งชาติ สมาคมพิษวิทยาคลินิก ชมรมพันธุพิษแห่งประเทศไทย ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย และสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน) เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมพิษวิทยานานาชาติ ภาคพื้นเอเชีย ครั้งที่ 8 : Asian Wisdom in Toxicology for the Global Benefit โดยมีศาสตราจารย์คลินิก เกียรติคุณ นายแพทย์ปิยะสกล สกลสัตยาทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานเปิดงาน โรงแรมรอยัลคลิฟ แกรนด์ เมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2561 โดยมีผู้เข้าร่วมประชุม ซึ่งเป็นนักวิชาการ นักวิทยาศาสตร์ แพทย์ เกษิษกร สัตวแพทย์ และนักศึกษา รวม 300 คน



การเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการแก่องค์กรเครือข่าย

จากทักษะ ประสบการณ์ และความชำนาญในการวิจัยและการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ที่มีมาอย่างยาวนาน จึงได้รับความเชื่อถือและไว้วางใจในการเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการให้จัดกิจกรรมฝึกอบรม จัดประชุม เป็นแหล่งศึกษาดูงานหน่วยผลิตต้นแบบ หรือเป็นแหล่งฝึกงาน สำหรับนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป หรือหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ปีนความรู้ด้านโภชนาการ สู่ สปป. ลาว



1

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับกรมอนุบาล กระทรวงศึกษาธิการ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว จัดโครงการ “ฝึกอบรมการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพและการเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ” ครั้งที่ 1 สำหรับครูที่มีหน้าที่ดูแลเรื่องอาหารและโภชนาการ ครูใหญ่ และเจ้าหน้าที่ของกรมอนุบาล ณ เมืองหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เพื่อเพิ่มพูนความรู้ด้านโภชนาการการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการดำเนินงานของ สปป. ลาว เพื่อสร้างแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมและสอดคล้องกับขีดความสามารถขององค์กร โดยมีรูปแบบการบรรยาย การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ รวมถึงการฝึกปฏิบัติเพื่อให้บุคลากรผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ปฏิบัติได้จริง ระหว่างวันที่ 25 - 27 กันยายน 2561

และจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง Training Workshop on Using Computer Software to Assess Nutritional Status in Children โดยการสนับสนุนของบริษัท Dumex ณ มหาวิทยาลัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ ณ เมืองหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ระหว่างวันที่ 2 - 4 พฤษภาคม 2561 เป็นความร่วมมือระหว่างสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยสุขภาพ



และกระทรวงสาธารณสุข ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ซึ่งมีบุคลากร อาจารย์ และเจ้าหน้าที่จาก สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว หัวข้ออบรมประกอบด้วย การวัดภาวะโภชนาการในเด็กวัยเรียน การบันทึกอาหารบริโภค รวมถึงการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป (INMUCAL) ซึ่งพัฒนาโดยสถาบันโภชนาการ ในการแปลผลการอบรมนี้ มีการวางแผนที่จะอบรมอย่างต่อเนื่องตามความต้องการของเจ้าหน้าที่ รวมทั้งจะเป็นพื้นฐานองค์ความรู้ในการพัฒนาโครงการวิจัยร่วมกัน

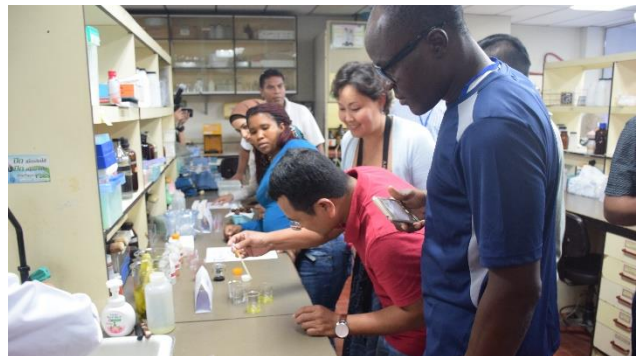
2

ร่วมกับมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จัดการฝึกอบรมและศึกษาดูงานด้าน Community-based Health Program จังหวัดเชียงใหม่ แก่บุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขจากกระทรวงสาธารณสุข ประเทศศรีลังกา ระหว่างวันที่ 5-12 พฤศจิกายน 2560



3

จัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “The 36th International Vegetable Training Course, Module II : From Harvest to Table” แก่ผู้รับทุน The World Vegetable Center –Asian Vegetable Research and Development Center (AVRDC) ระหว่างวันที่ 15 – 16 พฤศจิกายน 2560



4

จัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง Food Analysis (HPLC) ให้กับนักวิจัยประเทศเมียนมาร์ ระหว่างวันที่ 15-25 พฤษภาคม 2561



5

ร่วมกับคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จัดการฝึกอบรมเรื่อง Development Food Composition Database แก่เจ้าหน้าที่รัฐบาลทางการแพทย์และสาธารณสุข ประเทศศรีลังกา ระหว่างวันที่ 2-4 กรกฎาคม 2561



6

ร่วมกับบริษัทอายโนะโมะโตะ (Thailand) และบริษัทอายโนะโมะโตะ (Japan) จัดการบรรยายพิเศษด้านวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัสเพื่อโภชนาการ ครั้งที่ 7 หัวข้อ “Importance of sensory science for healthier nutrition sustainability” โดยได้รับเกียรติจาก Prof. Dr. Satoshi Sasaki จาก Department of Social and Preventive Epidemiology School of Public Health, University of Tokyo ประเทศญี่ปุ่น เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2561



7

จัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “Food Safety Control System” ให้แก่เจ้าหน้าที่ Ministry of Health, Nutrition and Indigenous Medicine ประเทศศรีลังกา ระหว่างวันที่ 19-26 สิงหาคม 2561



8

จัดการฝึกอบรมเรื่อง “Risk Analysis and ISO/IEC 17025:2017 accreditation” ให้นักวิจัยและนักวิทยาศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข ประเทศศรีลังกา ระหว่างวันที่ 10-15 กันยายน 2561



โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “อาหารใหม่...ขึ้นทะเบียนอย่างไรให้สำเร็จ”

ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย (Thailand Risk Assessment Center (TRAC) จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “อาหารใหม่...ขึ้นทะเบียนอย่างไรให้สำเร็จ Novel food...How to succeed in Product Registration” ให้แก่นักวิจัย นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ในมหาวิทยาลัยและบริษัทเอกชน เจ้าหน้าที่แผนกขึ้นทะเบียนอาหารในบริษัทผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร และผู้ประกอบการรายย่อย ณ สถาบันโภชนาการ ระหว่างวันที่ 15-16 พฤศจิกายน 2560



โครงการการสัมมนา “ประเทศไทยจะปลอดไขมันทรานส์ได้อย่างไร?”

ร่วมกับสมาคมนิติศาสตร์แห่งอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สอก.) และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โดยการสนับสนุนของสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร : สวก. (องค์การมหาชน) จัดการสัมมนาเรื่อง “ประเทศไทยจะปลอดไขมันทรานส์ได้อย่างไร? How Thailand Can Be Free from Trans Fat?” ณ โรงแรมเอเชีย ราชเทวี กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2561



โครงการรณรงค์เพื่อเด็กสุขภาพดี ปีที่ 3

ร่วมกับ บริษัท เนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด และภาคีเครือข่ายดำเนินงาน “โครงการรณรงค์เพื่อเด็กสุขภาพดี (United for Healthier Kids)” เป็นปีที่ 3 เพื่อร่วมกันขับเคลื่อน 3 สุนัขของเยาวชนไทย ได้แก่ การกินอาหารให้หลากหลายเพิ่มผักผลไม้ เลือกดื่มน้ำเปล่า และขยับขยับ เคลื่อนไหวร่างกายให้มากขึ้น เพื่อสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืนในเด็กวัย 3-5 ปี โดยได้รับความร่วมมือจากองค์กรภาครัฐและเอกชนทุกภาคส่วน



โครงการ “อายิโนะโมะโต๊ะโภชนาการเพื่อเด็กไทย ก้าวไกลสร้างชาติ”

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับมูลนิธิอายิโนะโมะโต๊ะ จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการด้านโภชนาการ ให้แก่ผู้อำนวยการโรงเรียน ครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ครูผู้รับผิดชอบงานด้านสุขภาพอนามัย แม่ครัว/พ่อครัวประจำโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน และเจ้าหน้าที่ดูแลโครงการอาหารกลางวันจากสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ซึ่งเป็นโรงเรียนที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณการก่อสร้างโรงอาหารในโครงการ “อายิโนะโมะโต๊ะโภชนาการเพื่อเด็กไทย ก้าวไกลสร้างชาติ” มีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งพัฒนาบุคลากรในโรงเรียนให้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ และปรับปรุงภาวะโภชนาการของนักเรียนได้อย่างยั่งยืน ตลอดจนการพัฒนาให้เป็นโรงเรียนต้นแบบด้านโภชนาการ และต่อยอดให้เป็นศูนย์กลางด้านโภชนาการให้แก่โรงเรียนใกล้เคียง สอดคล้องกับนโยบายในการสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม หรือ The Ajinomoto Group Creating Shared Value (ASV) ของบริษัทฯ

การดำเนินโครงการปี 2561 หลักสูตรที่ใช้ในการฝึกอบรมครั้งนี้ถูกพัฒนาและปรับปรุงรูปแบบการเรียนการสอนใหม่ โดยจัดให้มีการเรียนรู้ทั้งจากการฟังบรรยายและการฝึกปฏิบัติเสมือนจริง ครอบคลุมประเด็นการประเมินภาวะโภชนาการ ความรู้พื้นฐานทางโภชนาการ มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียน วิธีการและเทคนิคต่าง ๆ ในการจัดรายการอาหารให้ได้คุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมกับเด็กนักเรียนและสามารถปฏิบัติได้จริง รวมถึงการประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการทำงานด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน โดยการจัดอบรมรวม 6 ครั้ง ๆ ละ 4 วัน ครอบคลุมโรงเรียนในโครงการทุกภูมิภาค มีเนื้อหาสาระสำคัญ รูปแบบการจัดอบรมที่เป็นการบรรยายควบคู่กับการฝึกปฏิบัติเหมือนกัน จัดในโรงเรียนในพื้นที่ภาคเหนือจัดอบรม 1 ครั้ง มีผู้รับการฝึกอบรม 45 คน ภาคกลางจัดอบรม 2 ครั้ง มีผู้รับการฝึกอบรมรวม 120 คน ภาคตะวันออก/เฉียงเหนือจัดอบรม 2 ครั้ง มีผู้รับการฝึกอบรมรวม 90 คน และภาคใต้จัดอบรม 1 ครั้ง มีผู้รับการฝึกอบรม 60 คน



การเจรจาความร่วมมือทางวิชาการเพื่อดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับองค์กรเครือข่าย



Dr. Roman Szumski และ Ms. Lorena Maciel จาก National Research Council (NRC) ประเทศแคนาดา มาประชุมหารือเพื่อการเจรจาความร่วมมือทางวิชาการและวิจัย ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2560



ผู้บริหาร บริษัท อายิโนะโมะไต้ะ เข้าพบผู้บริหารสถาบันโภชนาการและประชุมหารือเพื่อร่วมพัฒนางานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ เมื่อวันที่ 17 มกราคม 2561



ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่กรมวิทยการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข มาศึกษาดูงานเรื่อง Functional Food for Reduction of NCDs, Risk ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2561



นักวิชาการกองอายุรกรรม โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า มาศึกษาดูงานหน่วยโภชนศาสตร์คลินิก สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2561



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานครได้นำเจ้าหน้าที่ระดับสูงจาก Institute of Public Health Nutrition ประเทศบังกลาเทศ มาศึกษาดูงานด้าน Nutrition and Public Health ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2561



ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่บริษัท จ้าว ซีพี จำกัด มาประชุมปรึกษาหารือในการร่วมมือพัฒนางานวิชาการและการบริการวิเคราะห์ ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2561



ผู้เข้าร่วมการประชุม ProciNut มาศึกษาดูงานการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ของสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 4 กันยายน 2561



เจ้าหน้าที่ระดับสูงจาก Zambia Bureau of Standard (ZABS) and World Food Program (WFP) ประเทศแซมเบีย มาศึกษาดูงานหน่วยสัญลักษณ์โภชนาการ (Healthier Choice Logo) ณ สถาบันโภชนาการ ระหว่างวันที่ 10-12 กันยายน 2561

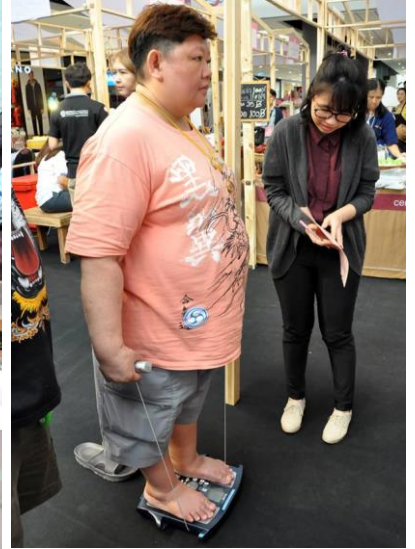
ร่วมงาน Thailand Social Expo 2018

สถาบันโภชนาการ และคณะ/สถาบันต่าง ๆ ในสังกัดมหาวิทยาลัยมหิดลอีก 9 ส่วนงาน ร่วมงาน Thailand Social Expo 2018 ที่จัดขึ้นเพื่อแสดงศักยภาพด้านสังคม นวัตกรรม เทคโนโลยี และการประชุมวิชาการด้านสังคมของไทย และอาเซียน ภายใต้ธีม “Moving towards brighter future with stronger people” โดยมีกระทรวงพัฒนาสังคม และความมั่นคงของมนุษย์เป็นเจ้าภาพ กิจกรรมภายในงานประกอบด้วย การจัดแสดงผลงานเกี่ยวกับนวัตกรรมเพื่อสุขภาพและสังคม และการเสวนาวิชาการให้ความรู้จากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิมากมาย สถาบันโภชนาการได้ร่วมจัดบูท SMART 60 “กิจกรรมกินผักวันละ 400 กรัม” ณ Hall 7 อิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี ระหว่างวันที่ 3-5 สิงหาคม 2561



กิจกรรม smart 60 สูงวัยอย่างสง่า

สถาบันโภชนาการ ร่วมกิจกรรม smart 60 สูงวัยอย่างสง่า จัดโดย Mahidol Channel มหาวิทยาลัยมหิดล ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ศาลายา เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2561 โดยให้บริการตัววัดร่างกายและให้คำปรึกษาในการดูแลสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนที่เข้าร่วมงาน



การบริการวิชาการเพื่อรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม (INMU CSR)



ความเปลี่ยนแปลงทางสังคมไทยที่ก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างเต็มตัว การเตรียมความพร้อมให้ผู้สูงอายุมีสุขภาพที่ดีและเป็นผู้สูงอายุที่มีคุณภาพ จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจากทุกภาคส่วนต้องร่วมกันสร้างภูมิคุ้มกันกันเพื่อการป้องกันและเยียวยาปัญหาดังกล่าว รัฐบาลมีนโยบาย “ยกระดับคุณภาพการบริการด้านสาธารณสุขและสุขภาพของประชาชน” และมหาวิทยาลัยมหิดลมีโครงการพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยมหิดลกับสังคม (University Social Engagement) ที่มุ่งทำงานเชิงวิชาการร่วมกันระหว่างส่วนงานกับสังคม 4 มิติ คือ 1) การร่วมคิดร่วมทำแบบหุ้นส่วน 2) การเกิดประโยชน์ร่วมกันแก่ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย 3) การสร้างความรู้ทางวิชาการ และ 4) เกิดผลกระทบต่อบริการสังคมที่ประเมินได้ โดยเชื่อมโยงกับชุมชนทั้งในมิติของพื้นที่ ความสนใจร่วมกัน อัตลักษณ์ สถานที่ทำงาน ชุมชนที่อยู่ใกล้เคียง ทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ หรืออยู่ในภาคส่วนเดียวกัน ชุมชนนักปฏิบัติ ชุมชนที่มีความสนใจร่วมกัน โดยไม่มีข้อจำกัดทางพื้นที่ ภูมิภาคและประเทศ รวมถึงภาคธุรกิจ อุตสาหกรรม สมาคมวิชาชีพ โรงเรียน รัฐบาล ศิษย์เก่า และชุมชนพื้นเมือง เป็นต้น

สถาบันโภชนาการ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีบทบาทและพันธกิจหลักในการให้บริการวิชาการ เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ และเป็นแหล่งถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชน ชุมชน สังคมในประเทศ ได้ดำเนินงานด้านการให้บริการวิชาการโดยนำองค์ความรู้จากการทำงานวิจัยและวิชาการไปส่งเสริมการดูแลสุขภาพของประชาชนด้านอาหารและโภชนาการ โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุและประชากรกลุ่มเสี่ยง ส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารและพฤติกรรมกรรมการออกกำลังกาย และสร้างพฤติกรรมการใช้ชีวิตประจำวันที่ดีต่อการมีสุขภาพที่ดีของผู้ประชาชนผ่านช่องทางและวิธีการต่าง ๆ เช่น การอบรม การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ การให้ความรู้ผ่านเว็บไซต์ เป็นต้น โดยคำนึงถึงความสอดคล้องกับด้านการส่งเสริมสุขภาพ อาหาร และโภชนาการของผู้สูงอายุและประชากรกลุ่มเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เพื่อลดความเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง มีสุขภาพที่ดีมีอายุยืนยาว ในปีงบประมาณ 2561 ได้ดำเนินงานในพื้นที่อำเภอพุทธมณฑล และอำเภอสองพี่น้อง จังหวัดนครปฐม เพื่อลดและป้องกันความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือด และโรคอ้วน เป็นต้น โดยแยกการดำเนินงานเป็นโครงการย่อย ๆ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการดำเนินงาน ความเหมาะสมต่อพื้นที่เป้าหมายและความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์หลักของโครงการหลักทุกด้าน และมีผลการดำเนินงานภาพรวม ดังนี้

- **ผู้สูงอายุ** ที่รับบริการหรือร่วมกิจกรรมให้ความรู้และนิเทศการเพื่อส่งเสริมสุขภาพที่ดี 1,141 คน
- **เด็กและเยาวชน** ที่รับบริการหรือร่วมกิจกรรมให้ความรู้และนิเทศการเพื่อส่งเสริมสุขภาพที่ดี 218 คน
- **ประชาชนทั่วไป** (ผู้มีอายุไม่เกิน 60 ปี) ที่รับบริการหรือร่วมกิจกรรมให้ความรู้และนิเทศการเพื่อส่งเสริมสุขภาพที่ดี จำนวน 4,721 คน

- **ประชาชนทุกกลุ่ม** ที่เข้าใช้งานฐานข้อมูล ASEANFOODS เยี่ยมชม สืบค้นข้อมูล ศึกษาหาความรู้ผ่านสื่อออนไลน์ ทั้ง Website, Facebook หรือเข้าใช้ข้อมูลทางวิชาการ/ทดสอบใช้งานระบบบทเรียนออนไลน์ ฯลฯ จำนวน 612,750 ครั้ง/คน

โครงการการเพิ่มศักยภาพอาสาสมัครสาธารณสุขสูง (อำเภอสามพราน) ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพของผู้สูงอายุ

วัตถุประสงค์ของโครงการคือ เพื่อเพิ่มศักยภาพอาสาสมัครสาธารณสุขสูง (อสม.) ในการทำหน้าที่เป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลงด้านสุขภาพและเพิ่มความรู้ ทักษะ และปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุและประชาชนในชุมชน ดำเนินงานในรูปแบบการจัดอบรมส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบางช้าง และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลดอนทอง โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลยายชา และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลคลองใหม่ อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม ซึ่งมีอาสาสมัครสาธารณสุขสูง (อสม.) เข้าร่วมโครงการ 47 คน ผู้สูงอายุและประชาชนที่สนใจ 257 คน ผลประกอบการดำเนินงานพบว่า อาสาสมัครสาธารณสุขสูง (อสม.) ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยเบาหวาน/ความดัน และนักเรียนที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมากขึ้น ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร โดยลด หวาน มัน เค็ม นำไปสู่การมีสุขภาพที่ดีอย่างต่อเนื่อง



โครงการส่งเสริมสุขภาพในผู้สูงอายุอำเภอพุทธมณฑล อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม

โครงการได้ปรับเปลี่ยนแนวปฏิบัติในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการส่งเสริมความรู้ในการดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ ด้านอาหารกาย (อาหารและโภชนาการ) และอาหารใจ (จิตใจและสังคม) เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้และกระบวนการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการจากแกนนำผู้สูงอายุที่ผ่านการอบรม “อาสาบ้านโมเดล” ให้กลุ่มผู้สูงอายุด้วยกัน และได้จัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้และปรับพฤติกรรมสุขภาพแก่เด็กวัยเรียนโดยแกนนำผู้สูงอายุในชุมชน (อาสาบ้าน) ผ่านกระบวนการเยี่ยมโรงเรียน โดยดำเนินการในพื้นที่อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ผลประเมินการดำเนินงานพบว่า ผู้สูงอายุและนักเรียนที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ด้านการบริโภคปริมาณอาหารที่เหมาะสมเพิ่มขึ้น และนักเรียนเพิ่มการรับประทานผักและผลไม้ที่โรงเรียน ลดการดื่มน้ำอัดลมและขนมกรุบกรอบที่โรงเรียน อาหารกลางวันของโรงเรียนจัดให้มีผักเป็นส่วนประกอบหลักเพิ่มขึ้นจาก 3 วัน เป็น 4 วัน และจัดให้มีผลไม้เพิ่มขึ้นจาก 4 วัน เป็น 5 วัน



โครงการสื่อสารเพื่อส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการของผู้สูงอายุ ร่วมกับกลุ่มพลังชุมชนพื้นที่ตำบลท่ามะปราง อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

วัตถุประสงค์ของโครงการคือ เพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ในด้านการสื่อสารและองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้สูงอายุให้กับกลุ่มพลังในชุมชน กระบวนการทำงานจึงมุ่งพัฒนาสื่อ/กิจกรรม การสื่อสารรณรงค์และผลักดันให้เกิดการใช้ทุนและทรัพยากรของชุมชนในการส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการของผู้สูงอายุในชุมชน ดำเนินงานร่วมกับกลุ่มพลังในชุมชนกลุ่มเยาวชน อาสาสมัครสาธารณสุขสูง และแกนนำชุมชนตำบลท่ามะปราง อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี ผลประเมินการดำเนินงานพบว่า ผู้สูงอายุมีพฤติกรรมด้านอาหารดีขึ้น ทั้งกินเพิ่มผักและผลไม้ และออกกำลังกายมากขึ้น ผู้สูงอายุและครอบครัวมีความตระหนักและให้ความสนใจเรื่องสุขภาพมากขึ้น และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/ชุมชนมีกิจกรรมหรือโครงการที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุมากขึ้น



โครงการพัฒนารูปแบบการจัดการด้านอาหารเพื่อพัฒนาสุขภาพผู้สูงอายุ จังหวัดนครปฐม

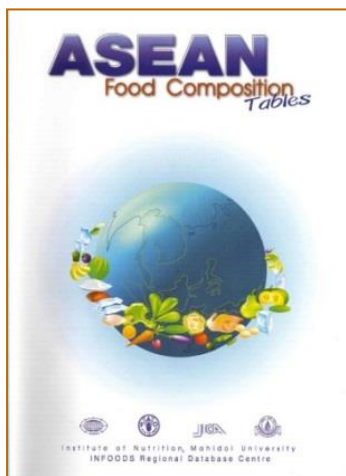
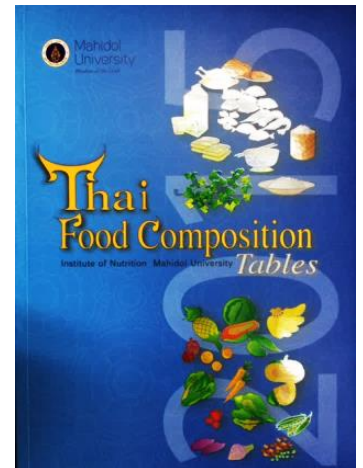
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุข เครือข่ายชมรมผู้สูงอายุ องค์กรบริหารส่วนตำบลและเทศบาล 19 แห่งจาก 7 อำเภอ จังหวัดนครปฐม จัดเวทีรวมพลังสานใจเพื่อสุขภาพที่ดีของผู้สูงอายุ จังหวัดนครปฐม ภายใต้ชื่องาน "กิจกรรมปลูก ปรุง แปรรูป ออกกำลังกาย" เพื่อส่งเสริมความรู้การผลิต ปรุง ประกอบอาหารและการบริโภคอาหารที่ส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการแก่ผู้สูงอายุ โดยได้รับเกียรติจากนายชานูเน เอี่ยมแสง ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม เป็นประธานเปิดงาน ณ อาคารประชุมสัมมนา อุกยานการอาชีพพัฒนา จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2560 กิจกรรมดังกล่าวโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาแนวทางการส่งเสริมให้ผู้สูงอายุจังหวัดนครปฐมใส่ใจดูแลสุขภาพตนเองและชุมชนด้วยการสร้างแหล่งอาหารที่ปลอดภัย การปรุงประกอบอาหารลดหวานมันเค็ม การถนอม แปรรูปอาหารจากผลผลิตในชุมชน และออกกำลังกายที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ ซึ่งเป็นการเสริมสร้างศักยภาพในการบริหารจัดการอาหารตั้งแต่การผลิตจนถึงการบริโภคสู่การพัฒนาสุขภาพของผู้สูงอายุ จังหวัดนครปฐม ผลการดำเนินกิจกรรมหลัก 4 กิจกรรม พบว่า ผู้สูงอายุที่เข้าร่วมโครงการมีการปลูกผักในครัวเรือน และปลูกผักเป็นแปลงรวมเพื่อเสริมสร้างความสามัคคีและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการปลูกผัก มีการพัฒนาเมนูอาหารลดหวานมันเค็มที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ จำนวน 27 เมนู มีการถนอมหรือแปรรูปอาหารจากพืชผักผลไม้ในท้องถิ่น จำนวน 13 ชนิด ผู้สูงอายุรวมกลุ่มออกกำลังกายพร้อมกันเป็นประจำทุกเดือนในวันผู้สูงอายุ ซึ่งพบว่าการสาธิต การออกกำลังกายในรูปแบบยืดเหยียดเสริมสร้างความแข็งแรงของกล้ามเนื้อเป็นรูปแบบที่ผู้สูงอายุสามารถนำไปทำได้ง่ายที่บ้าน มีเมนูอาหารที่เด็กและเยาวชนร่วมสืบค้นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารจำนวน 35 เมนู และคัดเลือกเป็นเมนูโปรดของเด็กและผู้สูงอายุในชุมชนจำนวน 7 เมนู

ผลการดำเนินกิจกรรมของแต่ละอำเภอดังกล่าวจะได้มีการนำเสนอประสบการณ์การเรียนรู้ร่วมกัน สำหรับการจัดเวทีครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) โดยมีกิจกรรมประกอบด้วย ชุมแสดงผลงานการปลูกผัก เมนูอาหารสุขภาพ และผลิตภัณฑ์จากการถนอม การแปรรูปอาหาร ชุมผลงานการสืบค้นภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งการจัดเวทีครั้งนี้จะสามารถจัดการอาหารตั้งแต่การปลูกสู่การกินอย่างปลอดภัย เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการอาหารอย่างครบวงจรของการดูแลสุขภาพผู้สูงอายุในอนาคต



โครงการเสริมโภชนาการที่เหมาะสมด้วยข้อมูลอ้างอิงสารอาหารของประเทศไทย

เป็นโครงการต่อเนื่องที่มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยอย่างเป็นระบบ โดยเพิ่มเติมข้อมูลจากหนังสือ Thai Food Composition Tables 2015 มาปรับปรุงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการแบบ Online Food Composition Database ที่หน้าเว็บไซต์ www.inmu.mahidol.ac.th/thaifcd/home.php และปรับปรุงข้อมูล ASEANFOODS (Association of Southeast Asian Networks of Food Data Systems) ที่เว็บไซต์ www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods เพื่อให้ข้อมูลมีความถูกต้อง น่าเชื่อถือ สมบูรณ์และครบถ้วนมากขึ้น เป็นแหล่งอ้างอิงด้านฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของประเทศไทยและอาเซียน มีประโยชน์กับผู้ใช้ข้อมูลทั้งในประเทศ ภูมิภาคอาเซียน และทั่วโลก

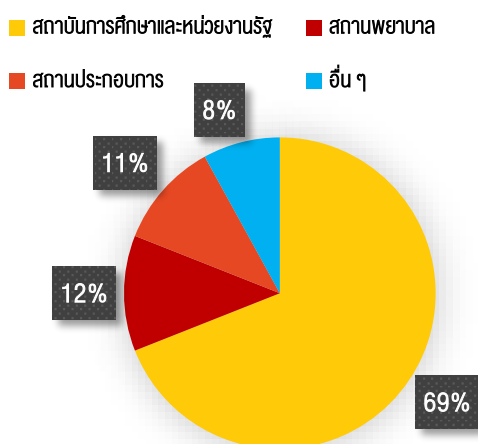


รวมทั้งนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการได้ใช้ข้อมูลเพื่อแก้ปัญหาให้กับผู้ที่มีปัญหาสุขภาพและจัดอาหาร

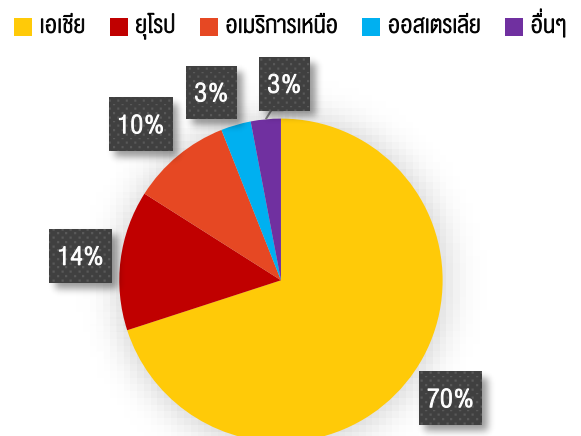
ให้กับผู้ป่วยและคนปกติทุกวัย บุคลากรในสถานศึกษาและหน่วยงานรัฐ เช่น อาจารย์ นักศึกษา เป็นต้น ใช้ข้อมูลในการทำงานวิจัย และจัดการเรียนการสอนด้านอาหารและโภชนาการ บุคลากรในสถานประกอบการและโรงงาน เช่น ผู้ผลิตอาหาร นักวิจัยและพัฒนา (R&D) ในอุตสาหกรรมอาหารใช้ข้อมูลในการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ การจัดทำฉลากโภชนาการ และประชาชนทั่วไปนำข้อมูลไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อเป็นแนวทางในการเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ในปีงบประมาณ 2561 ทางโครงการได้จัดทำข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพิ่มเติม 16 ตัวอย่าง ในกลุ่มตัวอย่างจำพวกปลา เช่น ปลาทับทิม ปลาช่อน

ปลานิล ปลาดุก ปลากุสัด ปลาหูฉี่ ปลากะพง ปลาตะเพียน เป็นต้น และจากการติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับผู้ใช้งานฐานข้อมูลทั้งสองระบบ พบว่า มีผู้ใช้งานข้อมูลจากระบบ online Thai FCDB ที่หน้าเว็บไซต์ www.inmu.mahidol.ac.th/thaifcd/home.php รวมจำนวน 698,083 ราย และมีผู้ใช้งานข้อมูลจากระบบ ASEANFOODS บนหน้าเว็บไซต์ www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/ รวมจำนวน 2,032 ราย

ร้อยละของผู้ที่สมัครใช้ Online Thai Food Composition Database แยกตามกลุ่มอาชีพ (N = 1,941 คน)



ร้อยละจำนวนผู้ Download Electronic ASEAN Food Composition Database โดยแบ่งตามทวีป (N=2654)



โครงการพัฒนาเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ

ปีงบประมาณ 2561 โครงการได้จัดทำสื่อวีดิทัศน์ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 8 ตอน เพื่อเผยแพร่สื่อวีดิทัศน์ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ ให้มีความรู้ความเข้าใจการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ มีคุณภาพชีวิตที่ดีและมีอายุยืนยาวให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าใจได้ง่าย

วีดิทัศน์ ตอนที่ 1 โปรตีนกับผู้สูงอายุ

สูงวัย...กินอย่างไรให้สมดุล?
โปรตีนกับผู้สูงอายุ

โปรตีน

เสริมสร้างการเจริญเติบโต
ของร่างกาย

ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ



วีดิทัศน์ ตอนที่ 2 คาร์โบไฮเดรตสำหรับผู้สูงอายุ



ความต้องการคาร์โบไฮเดรต

ไม่มีโรคประจำตัว

กลุ่มโรค NCDs



วีดิทัศน์ ตอนที่ 3 วิตามินและแร่ธาตุสำหรับผู้สูงอายุ



ผลไม้ 1 ส่วน



7-8 ผล

1 วัน ควรกิน 1-3 ส่วน

วีดิทัศน์ ตอนที่ 4 วิตามินและแร่ธาตุสำหรับผู้สูงอายุ



โซเดียมที่มีอยู่ในอาหาร

กรดโซเดียม
อัมตั่ว

กรดโซเดียม
ไม่อัมตั่ว

วิถีทัศน์ ตอนที่ 5 สารอาหารที่ผู้สูงอายุเสี่ยงจะขาด



- เมื่ออาหาร กินน้อย เลือกกิน
- ฉ้อบพริบ เคี้ยวไม่ถนัด
- คิวแควง เคลื่อนไหวลำบาก

ฟันเหลือน้อยลง



คาร์โบไฮเดรต
โปรตีน
ไอโอดีน

วิถีทัศน์ ตอนที่ 6 การพัฒนาอาหารเพื่อผู้สูงอายุ

สุขภาวะช่องปาก

อายุ 45 ปีขึ้นไป 
 อายุ 60-74 ปีขึ้นไป  **57.8%**
 อายุ 80-89 ปีขึ้นไป  **32.2%**



นวัตกรรมอาหาร
สำหรับผู้สูงอายุ

วิถีทัศน์ ตอนที่ 7 การรับรสอาหารของผู้สูงอายุ

การรับรส
แยลง



บกพร่องในการรับรสชาติ

แบบที่ 1
โรคขาดสารอาหาร

แบบที่ 2
โรคไม่ติดต่อ
เรื้อรังต่างๆ
NCDs



วิถีทัศน์ ตอนที่ 8 การผลิตอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้สูงอายุ

วิตามินและแร่ธาตุ

MEGADOSE วิตามินตัวเดียว
ต่อ 1 เม็ด

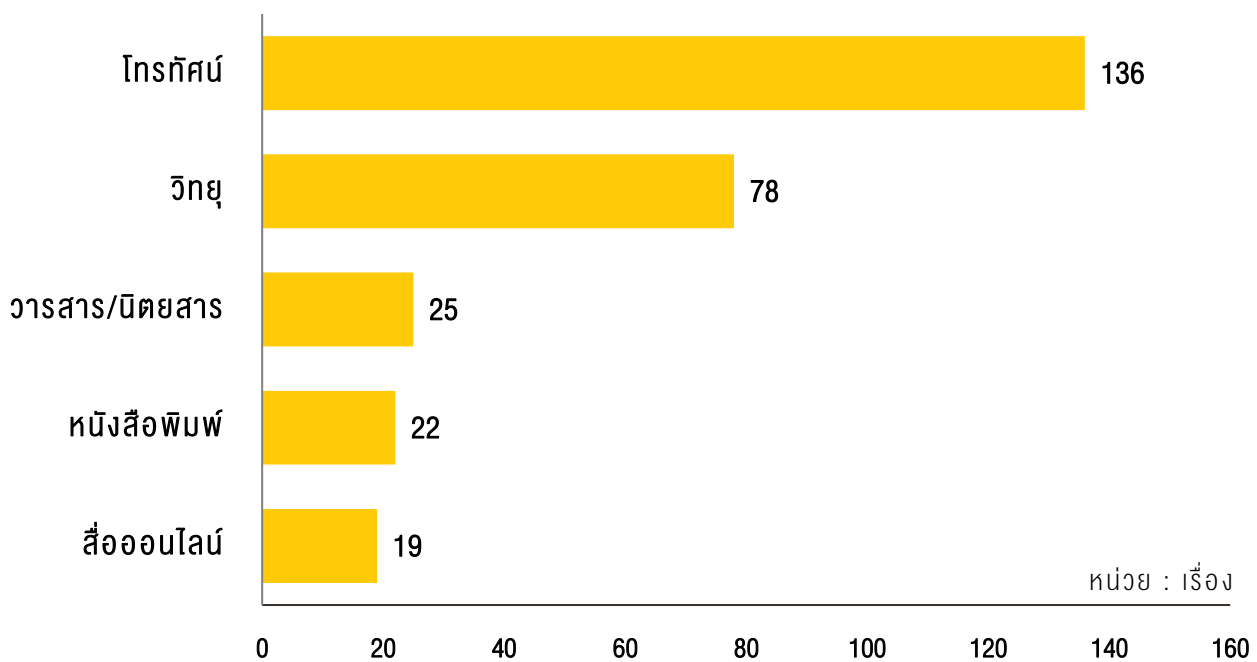
MULTI VITAMIN วิตามินและแร่ธาตุ 20-30 ชนิด
ต่อ 1 เม็ด





การให้ความรู้ทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อสาธารณะ

เพื่อเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้สูงอายุ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพร่วมกับสื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ หลากหลายช่องทาง โดยเฉพาะสื่อสังคมออนไลน์ ในปีงบประมาณ 2561 สถาบันโภชนาการ ได้เผยแพร่ความรู้ไปสู่ประชาชนรวม 262 เรื่อง สำหรับการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อออนไลน์ โดยเฉพาะเพจ Facebook ของสถาบันโภชนาการได้เผยแพร่รายการชัวร์ก่อนแชร์มากที่สุด



งานแถลงข่าว

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จัดงานแถลงข่าว เรื่อง “นักวิชาการชี้ ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศไทย 99% ปลอดภัยปนเปื้อนไขมันทรานส์” โดยศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต และรองศาสตราจารย์ ดร.วันทนี เกரியสินยศ ณ ห้องประชุมอารี วิลยะเสวี สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (ศาลายา) เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2561

ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต ได้ชี้แจงว่าผลการศึกษาลิขสิทธิ์อาหารที่วางจำหน่ายในประเทศไทย ที่มีโอกาสปนเปื้อนไขมันทรานส์ในระดับที่สามารถก่อผลเสียเชิงสุขภาพตามเกณฑ์ขององค์การอนามัยโลกว่ามีเพียงไดโนทกอด พฟเพสกรีและนมมิงคริวของด้นำเข้าบางยี่ห้อเท่านั้น นอกจากนี้ไม่พบปนเปื้อนเลยหรือพบในปริมาณที่ต่ำ โดยอาหารยี่ห้อที่พบในปริมาณที่สูงเกิดจากความจงใจของผู้ประกอบการที่ยังต้องการใช้ส่วนผสมที่ปนเปื้อนไขมันทรานส์อยู่ทั้งที่อาหารชนิดเดียวกันยี่ห้ออื่นได้พยายามแก้ปัญหาไปแล้ว



แม้ว่าการวิจัยได้ดำเนินการสุ่มตัวอย่างเพียง 162 ตัวอย่าง แต่เป็นการสุ่มแบบจงใจ ตามชนิดของอาหารที่เดิมนิยมใช้ส่วนผสมที่มีการปนเปื้อนไขมันทรานส์ (น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน , partially hydrogenated oil หรือ PHO) ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และอาหารสัตว์ตะวันตก รวมถึง อาหารที่มีไขมันทรานส์ตามธรรมชาติ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์สัตว์เคี้ยวเอื้อง เช่น นม เนย เนยแข็ง เนื้อสัตว์ติดมัน จากผลการสุ่มตัวอย่างอย่างจริงจังดังกล่าวยังพบเพียง 13% ที่ปนเปื้อนในระดับเสี่ยงต่อความปลอดภัย ซึ่งหากมองรวมถึงชนิดและปริมาณอาหารที่จำหน่ายในประเทศไทยที่หลากหลายที่สื่อถึงหลายกล่าวถึงทั่วไป ไดโนทกอด พฟ และเพสกรีของผู้ประกอบการ ที่ยังพบการปนเปื้อนไขมันทรานส์คิดเป็นสัดส่วนไม่ถึง 1% ของอาหารทั้งหมด จึงไม่ใช่เรื่องที่ต้องตื่นตระหนกตามการแชร์ข้อมูลของผู้ที่ไม่ทราบข้อมูลที่แท้จริง เพราะอาหารอีก 99% ก็ยังปลอดภัยจากไขมันทรานส์.....

งานแถลงข่าว

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จัดงานแถลงข่าว รายงานการวิจัยเรื่อง "นมเปรี๊ยะที่มีโพรไบโอติกส์ช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน เมื่อได้รับวัคซีนไขหวัดใหญ่" เป็นงานวิจัยร่วมกับคณะเวชศาสตร์เขตร้อนและศูนย์การแพทยกาญจนาภิเษก มหาวิทยาลัยมหิดล ณ ห้องประชุมอารี วิลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2561



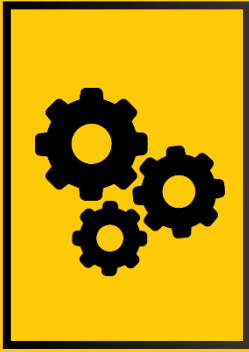


4

พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้าง
สมรรถนะให้สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร
High Performance and Sustainable Organization

สถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการ
High Performance and Sustainable Organization
e @INMU



ผลงานตามยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการ เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะให้สูงขึ้นและความยั่งยืน ขององค์กร High Performance and Sustainable Organization

ผู้บริหารมหาวิทยาลัยมหิดลออกเยี่ยมชมส่วนงาน (MU-Visit) ประจำปี 2561

ศาสตราจารย์ นายแพทย์บรรจง มไหสวริยะ รักษาการแทนอธิการบดี และคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยมหิดลเดินทางมาเยี่ยมชมสถาบันโภชนาการ เพื่อนำเสนอนโยบายใหม่ ๆ และรับฟังข้อเสนอจากผู้บริหารและบุคลากรของส่วนงาน เพื่อให้การสนับสนุนการดำเนินงานตามนโยบายและยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยแก่ส่วนงาน (MU-Visit) เมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2560



เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมคณะกรรมการบริหารทรัพยากรบุคคลมหาวิทยาลัยมหิดล และการประชุมคณะกรรมการประจำมหาวิทยาลัยมหิดล

สถาบันโภชนาการ ได้รับเกียรติให้เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมคณะกรรมการบริหารทรัพยากรบุคคลมหาวิทยาลัยมหิดล และ
คณะกรรมการประจำมหาวิทยาลัยมหิดล ครั้งที่ 5/2561 ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2561



งบประมาณ

ในปีงบประมาณ 2561 (ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2561) สถาบันโภชนาการ มีรายรับรวมทั้งสิ้น **140.03 ล้านบาท** แบ่งเป็น เงินงบประมาณแผ่นดิน 80.21 ล้านบาท และเงินรายได้ส่วนงาน 59.82 ล้านบาท และมีรายจ่ายรวมทั้งสิ้น **141.01 ล้านบาท** แบ่งเป็นเงินงบประมาณแผ่นดิน 82.85 ล้านบาท และเงินรายได้ส่วนงาน 58.16 ล้านบาท

งบรายรับ

รายการ	เงินงบประมาณแผ่นดิน	เงินรายได้ส่วนงาน	รวม
1. รายได้จากรัฐบาล	80,214,724.18	-	80,214,724.18
1.1. รายได้รับจัดสรรจากงบประมาณ	79,282,589.08	-	79,282,589.08
1.2. รายได้รับจัดสรรจากงบกลาง	932,135.10	-	932,135.10
2. รายได้จากการดำเนินงาน	-	59,817,741.17	59,817,741.17
2.1. รายได้จากการให้บริการวิชาการและวิจัย	-	24,903,402.37	24,903,402.37
2.2. รายได้จากการขายสินค้า/วัสดุ สำรองคลัง	-	2,410,303.25	2,410,303.25
2.3. รายได้จากการลงทุน	-	745,127.05	745,127.05
2.4. รายได้จากการบริหารสินทรัพย์	-	372,700.00	372,700.00
2.5. รายได้จากการดำเนินงานอื่น	-	135,950.12	135,950.12
2.6. รายได้จากการรับบริจาค	-	2,263,849.98	2,263,849.98
2.7. ทำไร้อื่น	-	43,662.95	43,662.95
2.8. รายได้จากการดำเนินงานระหว่างกัน	-	28,942,745.45	28,942,745.45
รวมทั้งสิ้น	80,214,724.18	59,817,741.17	140,032,465.35



งบรายจ่าย

รายการ	เงินงบประมาณแผ่นดิน	เงินรายได้ส่วนงาน	รวม
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	74,360,391.78	14,536,234.13	88,896,625.91
1.1. เงินเดือน เงินประจำตำแหน่ง ค่าจ้าง	71,637,343.17	5,123,409.36	76,760,752.53
1.2. ค่าบำเหน็จ บำนาญ	38,620.00	4,180,750.00	4,219,370.00
1.3. ผลประโยชน์อื่น	520,282.35	2,234,210.22	2,754,492.57
1.4. สวัสดิการบุคลากร	385,824.50	379,663.00	765,487.50
1.5. เงินสมทบ	1,749,221.76	832,675.70	2,581,897.46
1.6. ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาบุคลากร	29,100.00	1,785,525.85	1,814,625.85
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	4,026,130.12	7,185,531.57	11,211,661.69
2.1. ค่าตอบแทน	253,163.00	168,150.00	421,313.00
2.2. ค่าใช้สอย	933,024.11	2,806,666.88	3,739,690.99
2.3. ค่าวัสดุ	617,286.63	3,058,778.22	3,676,064.85
2.4. ค่าใช้จ่ายอื่นในการดำเนินงาน	2,222,656.38	1,151,936.47	3,374,592.85
3. ค่าเสื่อมราคา ค่าตัดจำหน่าย	2,832,469.06	5,807,281.34	8,639,750.40
4. เงินอุดหนุน	285,300.00	17,946,980.29	18,232,280.29
5. ต้นทุน และค่าใช้จ่ายระหว่างกัน	1,343,948.34	12,601,816.36	13,945,764.70
6. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	-	122,1505.75	122,150.75
รวมทั้งสิ้น	82,848,239.30	59,299,349.44	141,048,233.74

ผลงาน | การพัฒนาคุณภาพองค์กร

ผลการประเมินตามเกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (Education Criteria for Performance Excellence : EdPEX) ประจำปี 2561



มหาวิทยาลัยมหิดล มีนโยบายพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานของมหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบเพื่อมุ่งสู่วิสัยทัศน์ในการเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำอันดับ 1 ใน 100 โดยมอบหมายให้ทุกส่วนงานวางระบบกำกับ ติดตาม และประเมินผลการพัฒนาคุณภาพ ให้เป็นไปตามเกณฑ์รางวัลคุณภาพแห่งชาติ (Thailand Quality Award : TQA) และเกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (Education Criteria for Performance Excellence : EdPEX) อย่างต่อเนื่อง ปี 2561 สถาบันโภชนาการได้รับการประเมินโดยคณะกรรมการตรวจประเมินตามเกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ โดยรองศาสตราจารย์ ดร.วรัญญา ว่องวิทย์ รองคณบดีฝ่ายการศึกษา คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นประธานการตรวจประเมิน ระหว่างวันที่ 14-15 มิถุนายน 2561ซึ่งมีผลการประเมินดังนี้

ผลการประเมินด้าน Process ได้คะแนนอยู่ในแถบคะแนนที่ 1 (0-150) ระดับพัฒนาการตามการจัดลำดับ MU's Dee **อยู่ในระดับ 1A (126-150)** แสดงว่า สถาบันโภชนาการแสดงให้เห็นถึงการพัฒนาและการดำเนินการอย่างมีแนวทางตามข้อกำหนดพื้นฐานของเกณฑ์ในระดับเริ่มต้น โดยยังมีอุปสรรคในการนำแนวทางไปถ่ายทอดเพื่อนำไปปฏิบัติการพยายามปรับปรุงกระบวนการต่าง ๆ ยังเป็นส่วนหนึ่งของการแก้ไขปัญหา และเป็นแนวทางการปรับปรุงแบบทั่วไปในระดับเริ่มต้น

ผลการประเมินด้าน Result ได้คะแนนอยู่ในแถบคะแนนที่ 1 (0-125) ระดับพัฒนาการตามการจัดลำดับ MU's Dee **อยู่ในระดับ 1A- (81-100)** แสดงว่าสถาบันโภชนาการมีการรายงานผลการดำเนินงานอยู่บ้างสำหรับบางพื้นที่ (กระบวนการ) ที่ตอบสนองต่อข้อกำหนดพื้นฐานของเกณฑ์ แต่โดยทั่วไปยังขาดการแสดงผลแนวโน้มและข้อมูลเชิงเปรียบเทียบ

ผลงาน | การพัฒนาทรัพยากรบุคคล

สถาบันโภชนาการสนับสนุนให้บุคลากรทุกสายงานเข้าร่วมการประชุมวิชาการ ฝึกอบรม และสัมมนาทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ความสามารถ ทักษะ และประสบการณ์ตามสายงานของตนเอง ปีงบประมาณ 2561 มีบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการหรือกิจกรรมพัฒนาศักยภาพบุคลากรครบทุกสายงาน

ประเภทกิจกรรม	บุคลากรสายวิชาการ	บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ	บุคลากรสายสนับสนุนทั่วไป	รวม
ภายในประเทศ				
❖ การประชุม	111 ครั้ง	63 ครั้ง	19 ครั้ง	193 ครั้ง
❖ การฝึกอบรม	31 ครั้ง	20 ครั้ง	37 ครั้ง	88 ครั้ง
❖ การสัมมนา	22 ครั้ง	7 ครั้ง	5 ครั้ง	34 ครั้ง
ต่างประเทศ				
❖ การประชุม	59 ครั้ง	8 ครั้ง	-	67 ครั้ง
❖ การฝึกอบรม	2 ครั้ง	-	-	5 ครั้ง
รวมทั้งสิ้น	225 ครั้ง	98 ครั้ง	61 ครั้ง	384 ครั้ง

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษแก่บุคลากร

สถาบันโภชนาการ จัดโครงการฝึกอบรม “Workshop on English Testing System Test (ETS) Review TOEIC for INMU Key Office Personnel” แก่บุคลากรและนักศึกษา โดยรับเกียรติจาก Mr.Eugene D.Kilayco ผู้เชี่ยวชาญชาวต่างประเทศของสถาบันโภชนาการ เป็นวิทยากร ระหว่างวันที่ 15-16 พฤศจิกายน 2560



การแลกเปลี่ยนเรียนรู้พัฒนาความรู้

สภาอาจารย์สถาบันโภชนาการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ ศักยภาพ และประสบการณ์ในการทำงานวิจัยและวิชาการแก่อาจารย์ นักวิจัย บุคลากรสายสนับสนุน นักศึกษา และประชาชนผู้สนใจจากภายนอก ภายใต้แผนงานและงบประมาณดำเนินงานในโครงการตลาดนัดความรู้ ในแต่ละปีจะได้รับเกียรติจากอาจารย์ นักวิชาการของสถาบันโภชนาการ และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกมาถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์จากงานวิจัยและวิชาการด้านอาหาร โภชนาการ และการดูแลสุขภาพ โดยปีงบประมาณ 2561 มีการจัดกิจกรรมรวม 6 ครั้ง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวม 135 คน และผลประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมเฉลี่ยที่ระดับ 4.5 คะแนน (เต็ม 5)

1



อาจารย์ ดร.มลฤดี สุขประสานทรัพย์ อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล บรรยายเรื่อง “กินมะเข็ญ เลียงเชลล์สมอง” เมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2561

2



อาจารย์วูนิต วินิจจะกุล ผู้ช่วยอาจารย์สังกัดกลุ่มโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล บรรยายเรื่อง “จิตวิทยาการกิน กับการลดน้ำหนัก” เมื่อวันที่ 11 เมษายน 2561

3

รองศาสตราจารย์ ดร.วันกนิษฐ์ เกียรติสินยศ อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นวิทยากรบรรยาย เรื่อง “ทางเลือกสุขภาพ Healthier Logo” เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2561



4



รองศาสตราจารย์ นายแพทย์สัมน โดมฉาย
 อาจารย์ประจำภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคมคณะ
 แพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล
 บรรยายเรื่อง "Entomophagy Associated Histamine
 Poisoning กินแมลงแล้วผื่นขึ้นพิษหรือแพ้" เมื่อวันที่
 11 กรกฎาคม 2561

5



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่ อาจารย์ประจำ
 กลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
 บรรยายเรื่อง "กินผักผลไม้ 400 กรัม" เมื่อวันที่
 22 สิงหาคม 2561

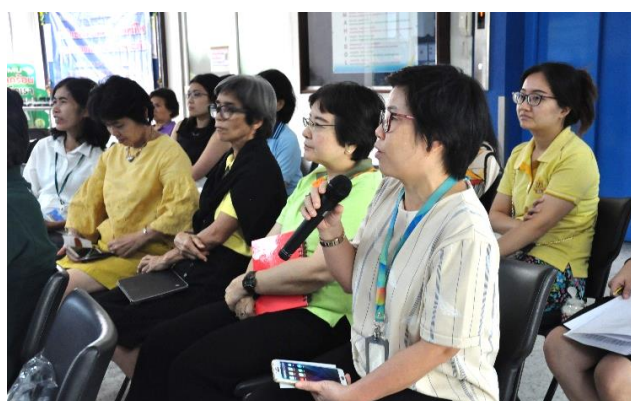
6

อาจารย์สุนิต วิจิ้งจะกุล ผู้ช่วยอาจารย์ กลุ่มวิชาโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
 บรรยายเรื่อง "กินข้าว อย่าเครียด" เมื่อวันที่ 26 กันยายน 2561



กิจกรรมคุยสบายสไตล์ IMMU

จัดกิจกรรมคุยสบายสไตล์ IMMU ในหัวข้อ “เจลลี่โภชนา...อาหารพระราชทานจากพ่อถึงผู้ป่วย” โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร สถาบันโภชนาการ เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2560



กิจกรรมเสริมสร้างความสูงและผ่อนคลายแก่บุคลากร

1

จัดกิจกรรมสอนการจัดดอกไม้ “INMU พรรษา พาเพลิน” โดยมีคุณดำรง กลิ่นบัว พนักงานธุรการ สถาบันโภชนาการ เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2561



3

จัดกิจกรรมสอน “การร้อยมาลัย” โดยมีนายประจวบ ตีบัว เจ้าหน้าที่โรงงานแบบเพื่อการวิจัยฝึกอบรมและผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” สถาบันโภชนาการ เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 9 เมษายน 2561



4

จัดกิจกรรมสอน “พับเหรียญด้วยริบบิ้น” โดยมีคุณสมปอง อันเดช เจ้าหน้าที่บรรณารักษ์ ห้องสมุดสถาบันโภชนาการ เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2561



การแสดงความยินดีแก่บุคลากรและอดีตผู้บริหารที่ได้รับรางวัล

1

จัดงานแสดงความยินดีให้แก่ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันตศิรินทร์ อดีตผู้อำนวยการและที่ปรึกษาสถาบันโภชนาการ ในโอกาสที่ได้รับพระราชทานจากพระประเจ้าอยู่หัวฯ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง “นายกสภามหาวิทยาลัยมหิดล” เมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2561



2

จัดงานแสดงความยินดีแก่ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อาณัติ นิตธรรมยง ในโอกาสที่ได้รับตำแหน่ง “นายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)” เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2561



3

จัดงานแสดงความยินดีแก่คุณรำพึง แจ่มคล้าย พนักงานห้องปฏิบัติการ ในโอกาสที่รับได้คัดเลือกให้เป็น “บุคลากรดีเด่นของมหาวิทยาลัยมหิดลประจำปี 25610 และลูกจ้างประจำเงินงบประมาณดีเด่นประจำปี 2560” และได้รับเข็มเชิดชูเกียรติข้าราชการพลเรือนดีเด่น (ครูทองคำ) เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2561 ภายในงานมี นิทรรศการแสดงผลงานของผู้ได้รับคัดเลือก เลี้ยงอาหาร และมีการแสดงสร้างความสูงและความผูกพัน



4

การแสดงผลนิทรรศการแก่บุคลากรที่เกษียณอายุราชการ

จัดงานแสดงผลนิทรรศการแก่บุคลากรเกษียณอายุงาน ประจำปี 2561 ในธีม "จากใจถึงใจ...สายใย INMU" ภายในงานมีการแสดงพิเศษเพื่อบันทึกความทรงจำ มอบดอกไม้ และสิ่งของที่ระลึกแสดงความขอบคุณแก่ผู้เกษียณ เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2561



การส่งเสริมการออกกำลังกายแก่บุคลากร

1

บุคลากรปั่นจักรยานออกกำลังกายเพื่อสุขภาพระยะทางไป-กลับ 30 กิโลเมตร ไปร่วมกิจกรรมถวายเทียนจำนำพรรษา ฝ้าอาบน้ำฝน และฟังธรรมบรรยาย ณ วัดลานตากฟ้า อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม เนื่องในวันอาสาฬหบูชาและเทศกาลเข้าพรรษา วันที่ 18 กรกฎาคม 2561



2

ผู้บริหารและบุคลากรสถาบันโภชนาการร่วมเดินขบวนพาเหรด ในพิธีเปิดการแข่งขันกีฬาบุคลากรมหาวิทยาลัยมหิดล “มหิดลเกมส์ 61” ณ สนามกีฬา มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2561 เพื่อเป็นการเชื่อมสัมพันธ์และความสามัคคีระหว่างบุคลากรของส่วนงานต่าง ๆ ในมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยได้ใช้โอกาสนี้เพื่อคัดเลือกบุคลากรที่มีความสามารถและคุณสมบัติเหมาะสมแต่ละชนิดกีฬา เป็นตัวแทนของมหาวิทยาลัยเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาบุคลากร สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)



สรุปเหรียญรางวัลจากการร่วมแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยมหิดล



นางสาวกัญญา สันติวัฒนนา



อ. ดร.ภมรินทร์ ไวมลิ่งอรเอก



นางอุไรวรรณ แจงกลิ่น



นางสาวชลธร เหมธานนท์



นายไพวัลย์ ตีเทียนอินทร์



นายปรีชา แต่งสะอาด

เหรียญรางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
5 เหรียญทอง	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวกัญญา สันติวัฒนนา
	ว่ายน้ำ กบ 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวกัญญา สันติวัฒนนา
	ว่ายน้ำ ฝิ่เสื้อ 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวกัญญา สันติวัฒนนา
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร (อายุ 41-45 ปี)	นางอุไรวรรณ แจงกลิ่น
	ว่ายน้ำ ผลัดผสม 4x50 เมตร (อายุ 35-45 ปี)	1. นางสาวกัญญา สันติวัฒนนา 2. นางอุไรวรรณ แจงกลิ่น 3. นางสาวชลธร เหมธานนท์ 4. อ. ดร.ภมรินทร์ ไวมลิ่งอรเอก
2 เหรียญเงิน	ว่ายน้ำ กบ 50 เมตร (อายุ 46-50 ปี)	นางสาวชลธร เหมธานนท์
	เปตอง บุคคลชาย	นายไพวัลย์ ตีเทียนอินทร์
3 เหรียญทองแดง	ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	อ. ดร.ภมรินทร์ ไวมลิ่งอรเอก
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	อ. ดร.ภมรินทร์ ไวมลิ่งอรเอก
	เปตอง ชายคู่	1. นายไพวัลย์ ตีเทียนอินทร์ 2. นายปรีชา แต่งสะอาด

สรุปเหรียญรางวัลจากการร่วมแข่งขันกีฬาบุคลากร สกอ. “มอดินแดงเกมส์ ครั้งที่ 37”
มหาวิทยาลัยขอนแก่น เป็นเจ้าภาพ



เหรียญรางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
6 เหรียญทอง	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวฤทัย สันทิตวัฒนา
	ว่ายน้ำ ฝิ่เสื้อ 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวฤทัย สันทิตวัฒนา
	ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวฤทัย สันทิตวัฒนา
	ว่ายน้ำ ผลัดผสม 4x50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวฤทัย สันทิตวัฒนา
	ว่ายน้ำ ผลัดฟรีสไตล์ 4x50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวฤทัย สันทิตวัฒนา
	เปตอง ทีมชาย 3 คน	นายไพวัลย์ ตีเทียนอินทร์
2 เหรียญทองแดง	ว่ายน้ำ กบ 50 เมตร (อายุ 36-40 ปี)	นางสาวฤทัย สันทิตวัฒนา
	เปตอง ชายคู่	นายไพวัลย์ ตีเทียนอินทร์



รางวัล “Talent Sport Man Award”

นางสาวฤทัย สันทิตวัฒนา นักกรีฑาบุคคล สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัล “Talent Sport Man Award” มหาวิทยาลัยมหิดล จากรองศาสตราจารย์ นายแพทย์ ธนย์ สุภัทรพันธุ์รักษาการรองอธิการบดีรักษาการแทนรองอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดลในงานพิธีเปิดการแข่งขันกีฬาบุคลากรมหาวิทยาลัยมหิดล “มหิดลเกมส์ 61” ณ สนามกีฬา มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2561 ซึ่งเป็นเกียรติประวัติที่มอบให้กับนักกีฬางอมมหาวิทยาลัยที่สามารถสร้างชื่อเสียง โดยการคว้าเหรียญทองจากการแข่งขันกีฬาบุคลากร สกอ. เป็นระยะเวลา 3 ปีติดต่อกันเท่านั้น



การจัดสวัสดิการสวัสดิการและผลประโยชน์แก่บุคลากร

คณะกรรมการสวัสดิการสถาบันโภชนาการ ได้ดูแลการจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ให้กับบุคลากรทุกกลุ่มอย่างทั่วถึงและเหมาะสมตามช่วงวัย เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการบรรเทาความเดือดร้อนในการดำรงชีพ สร้างขวัญกำลังใจในการปฏิบัติงาน ส่งเสริมให้บุคลากรมีสุขภาพกายและใจที่ดี และเพื่อจูงใจบุคลากรปฏิบัติงานอยู่กับสถาบันโภชนาการไปจนเกษียณอายุ โดยเฉพาะการให้ความช่วยเหลือทางการเงิน เช่น กองทุนสวัสดิการกู้ยืม (เงินช่วยเหลือกรณีฉุกเฉิน) กองทุนสนับสนุนการศึกษา (เงินยืมเพื่อการศึกษาบุตร) การจัดทำหลักเกณฑ์การกู้เงิน ดอกเบี้ยต่ำ การยืมเงินโดยไม่เสียดอกเบี้ย การจัดให้มีการทำประกันชีวิตหมู่ทุกปี รวมถึงโครงการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบันโภชนาการ เพื่อสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการ เป็นต้น เหล่านี้ล้วนมีมุ่งหวังให้เกิดผลที่ดีกับคุณภาพชีวิตในการทำงานของบุคลากรทุกคนและตอบสนองนโยบายการเป็นองค์กรแห่งความสูงของมหาวิทยาลัยมหิดล การช่วยเหลือสมาชิกกองทุนสวัสดิการ ในปีงบประมาณ 2561 ได้สนับสนุนกองทุนสวัสดิการเพื่อช่วยเหลือสมาชิกสวัสดิการเป็นจำนวนเงินรวม 918,680 บาท

ประเภทสวัสดิการ	จำนวนสมาชิกที่ได้รับ ความช่วยเหลือ (คน)	จำนวนเงิน ช่วยเหลือ บาท)
1. การยืมเงิน/กู้เงิน		763,000
1.1. การยืมเงินฉุกเฉิน	2	11,000
1.2. การกู้เงิน (ดอกเบี้ยร้อยละ 0.75 ต่อปี ลดต้นลดดอกเบี้ยย)	31	752,000
2. การให้เงินช่วยเหลือ		146,980
2.1. สมาชิกลาออก/โอน-ย้าย/ เกษียณอายุงาน	9	20,500
2.2. เยี่ยมไข้	8	8,000
2.3. งานศพ	10	55,000
2.4. งานแต่ง	1	500
2.5. คลอดบุตร	1	500
2.6. การตรวจสุขภาพ	68	23,420
2.7. การประกันชีวิตหมู่	155	23,250
2.8. การเช่ารถร่วมงานศพ	6	15,810
3. เงินสนับสนุนอื่นๆ		8,700
3.1. สนับสนุนการแข่งกีฬาบุคลากร	19	8,700
รวมทั้งสิ้น		918,680

การส่งเสริมให้บุคลากรตรวจสุขภาพประจำปี

ปีงบประมาณ 2561 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จัดให้มีการตรวจสุขภาพแก่บุคลากร เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2561 โดยมีบุคลากรเข้ารับการตรวจสุขภาพประจำปีรวม 126 คน



งานประชุมใหญ่สมาชิกสวัสดิการประจำปี 2561

คณะกรรมการสวัสดิการสถาบันโภชนาการ จัดการประชุมใหญ่สมาชิกสวัสดิการประจำปี 2561 เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2561 เพื่อรายงานผลประกอบการและผลดำเนินงานของกองทุนสวัสดิการ ทั้งการช่วยเหลือและสนับสนุนทางการเงินแก่สมาชิก การแจ้งสิทธิประโยชน์และการช่วยเหลือใหม่ ๆ ให้สมาชิกทราบ และมอบของขวัญแก่ผู้เข้าร่วมการประชุม



กิจกรรมบำรุงพระพุทธศาสนา

1

ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่สถาบันโกชนาการร่วมพิธีถวายผ้าพระกฐินพระราชทาน มหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2561 ณ วัดพระงาม (พระอารามหลวง) ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2560



2

ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาสถาบันโกชนาการร่วมทำบุญตักบาตรเนื่องในวันส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ปี 2561 เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2560



3

ผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่สถาบันโภชนาการร่วมฟังการบรรยายธรรมเรื่อง “ทำงานให้สนุก..เป็นสุขเมื่อทำงาน” โดยพระมหาวิมล วิรญาโณ (พระครูปลัดสุวัฒนวิชิตคุณ) ผู้ช่วยเจ้าอาวาสวัดยานนาวา กรุงเทพมหานคร เนื่องในวันมาฆบูชา เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2561



4

ผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่สถาบันโภชนาการร่วมฟังการบรรยายธรรมเรื่อง “สุขคือโอกาส ทุกข์คือแบบฝึกหัด” โดยพระครูวงษ์ (วิรัชกร ภิรญาโณ) ณ วัดญาณเวศกวัน ตำบลบางกระเจิก อำเภอสสามพราน จังหวัดนครปฐม เนื่องในวันวิสาขบูชา เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม 2561



5

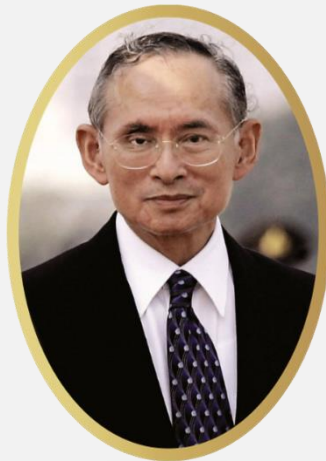
ผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่สถาบันโกชนาการร่วมกิจกรรมถวายเทียนจำนำพรรษา ฟ้าอาบน้ำฝน เนื่องในวันอาสาฬหบูชาและเทศกาลเข้าพรรษา ประจำปี 2561 ณ วัดลานตากฟ้า อำเภองครชัยศรี จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2561



6

ผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่สถาบันโกชนาการร่วมทำบุญตักบาตร ถวายจตุปัจจัย และร่วมฟังบรรยายธรรม ในโอกาสที่สถาบันโกชนาการเป็นเจ้าภาพงาน “ทำบุญเดือนเกิด” ครั้งที่ 9 ณ สวนประติมากรรม ศูนย์การเรียนรู้ มหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล (MLC) เมื่อวันที่ 28 กันยายน 2561





น้อมรำลึกถึงพระมหากษัตริย์คุณอันหาที่สุดมิได้ในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช
มหิตลธิเบศรรามาธิบดี จักรีนฤพดินทร สยามินทราธิราช บรมนาถบพิตร



ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาสถาบันโภชนาการ ร่วมกันปลูกต้นดาวเรืองเพื่อน้อมสำนึกในพระมหากษัตริย์คุณอันหาที่สุดมิได้ในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มหิตลธิเบศรรามาธิบดี จักรีนฤพดินทร สยามินทราธิราช บรมนาถบพิตร บริเวณสนามหญ้าหน้าอาคารสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2560

กิจกรรมเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์

1

คณะผู้บริหารและบุคลากร สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เข้าร่วมพิธีวางพานพุ่มเนื่องในวันครบรอบ 49 ปี วันพระราชทานนาม 130 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2561



2

ผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษาสถาบันโภชนาการ จัดพิธีถวายสดุดีเฉลิมพระเกียรติ ถวายพระพรชัยมงคล สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร ในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา 66 พรรษา (28 กรกฎาคม 2561) และทำกิจกรรมจิตอาสา "เราทำความดี ด้วยหัวใจ" เมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2561



3

สถาบันโภชนาการ ร่วมจัดนิทรรศการให้คำปรึกษาภาวะโภชนาการ ให้บริการตรวจสุขภาพ และให้คำปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ในงาน “มหิดล-วันแม่” ประจำปี 2561 เพื่อเกิดพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2561



4

ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่สถาบันโภชนาการ วางพวงมาลาถวายราชสักการะพระราชาธิบดี สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก เนื่องในวันมหิดล ณ อาคารศูนย์การเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2561



กิจกรรมสืบสานวัฒนธรรมและประเพณีไทย

1 จัดงานเลี้ยงสังสรรค์ส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ปี 2561 ในธีม "INMU COWBOY New Year Party 2018" ณ บริเวณสนามหญ้าหน้าอาคารสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2560



งานทำบุญเลี้ยงพระ เนื่องในวันสถาปนาสถาบันโกชนาการ ปีที่ 41 สถาบันโกชนาการ และมีพิธีมอบรางวัลบุคลากรดีเด่น และแม่ดีเด่นประจำปี 2561 เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2561



3

จัดกิจกรรมรดน้ำและรับพรจากอาจารย์ผู้ใหญ่ในงาน "สถาบันโกชนาการ สืบสานสงกรานต์วิถีไทย" เนื่องในเทศกาลสงกรานต์ประจำปี 2561 ณ ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2561



สถาบันโภชนาการ มีนโยบายจัดการองค์กรในด้านสิ่งแวดล้อม เพื่อผลักดันให้สถาบันเป็นสำนักงานสีเขียว (Green office) อย่างเป็นรูปธรรม มีประสิทธิภาพและบรรลุตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงได้ดำเนินการ 1) ร่วมกันปฏิบัติตามกฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมและเกณฑ์ต่าง ๆ ในการเป็นสำนักงานสีเขียวของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม 2) ส่งเสริมในการควบคุมการใช้พลังงาน น้ำ และทรัพยากรต่าง ๆ ให้มีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง 3) มุ่งมั่นปรับปรุงสิ่งแวดล้อมโดยมีการจัดซื้อผลิตภัณฑ์และจัดจ้างที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 4) ส่งเสริมให้เกิดการตระหนักรู้ในการลดและป้องกันการปล่อยขยะของเสียและมลพิษอื่น ๆ จากกิจกรรมการทำงาน 5) สนับสนุนในการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากทุกกิจกรรมในการดำเนินงานภายในสำนักงาน 6) สื่อสารนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมต่อบุคลากรและนักศึกษา และเผยแพร่ต่อบุคคลภายนอกให้ทราบถึงความมุ่งมั่นในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของสถาบันโภชนาการ 7) ทบทวนและปรับปรุงนโยบาย เป้าหมาย และแผนการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมอาคารสีเขียวอย่างต่อเนื่อง และมีการติดตามความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ทุกปี

และจากปัญหาขยะมูลฝอยที่เกิดขึ้นจากการทำกิจกรรมต่าง ๆ ของบุคลากร นักศึกษา และประชาชนที่เข้ามาใช้บริการส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิตประจำวันและสิ่งแวดล้อม เพื่อลดปัญหาการเพิ่มขึ้นของปริมาณขยะและมีขยะตกค้าง สถาบันโภชนาการ จึงคิดแยกขยะให้ถูกประเภทเพื่อสะดวกในการบริหารจัดการ เช่น ขยะย่อยสลายได้นำไปทำปุ๋ยหมัก ขยะอันตรายนำไปเข้าสู่ระบบการทำลายที่ปลอดภัย ขยะรีไซเคิลรวบรวมเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ใหม่ ขยะทั่วไปนำไปทิ้งหรือจัดอย่างถูกวิธีและตามหลักสุขาภิบาล เป็นต้น เป็นการแก้ไขปัญหาด้านขยะที่ตรงจุด โดยเริ่มดำเนินโครงการคิดแยกขยะตั้งแต่ปี 2553 – ปัจจุบัน ซึ่งเน้นการรณรงค์การคิดแยกและจัดเก็บขยะมูลฝอย สร้างมูลค่าขยะให้เป็นรายได้ โดยการมีส่วนร่วมจากบุคลากร นักศึกษา และประชาชนที่เข้ามาใช้บริการช่วยกันทิ้งขยะให้ถูกต้องตามประเภทถึงขยะที่ได้จัดไว้ให้ตามอาคารและสถานที่ต่าง ๆ

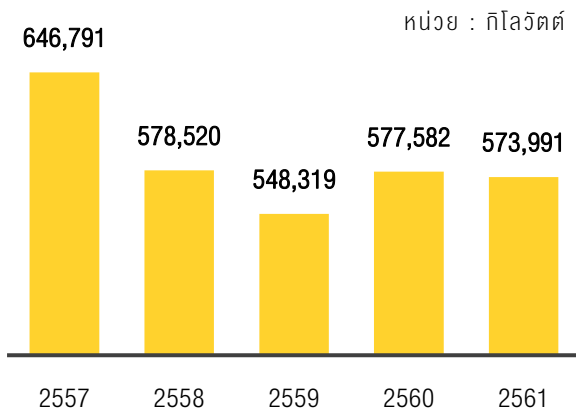
ในแต่ละปีสถาบันโภชนาการ ได้ตั้งเป้าหมายการลดปริมาณการใช้พลังงาน ทรัพยากร กระดาษ ขยะ และปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ซึ่งเป็นปัจจัยหลักที่ทำให้โลกเกิดภาวะโลกร้อนอย่างน้อยร้อยละ 5 ต่อปี (เปรียบเทียบกับปีที่ผ่านมา) ปีงบประมาณ 2561 ได้ใช้พลังงานและทรัพยากร ดังนี้

- 1) **ไฟฟ้า** 573,991 กิโลวัตต์ ซึ่งน้อยกว่าปี 2560 (577,582 กิโลวัตต์) ร้อยละ 0.6
- 2) **น้ำประปา** 13,238 ลูกบาศก์เมตร ซึ่งมากกว่าปี 2560 (11,774 ลูกบาศก์เมตร) ร้อยละ 12.4
- 3) **น้ำมันเชื้อเพลิง** 2,644 ลิตร ซึ่งมากกว่าปี 2560 (2,405) ร้อยละ 10.0
- 4) **ใช้กระดาษสำนักงาน** 604 รัม ซึ่งน้อยกว่าปี 2560 (694 รัม) ร้อยละ 12.9
- 5) **ขยะและของเสีย** ที่เกิดจากการดำเนินงาน 15,035 กิโลกรัม ซึ่งมากกว่าปี 2560 (13,988 กิโลกรัม) ร้อยละ 7.5
- 6) **ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก** จากการใช้พลังงานและทรัพยากรต่าง ๆ (ตามสูตรคำนวณค่า

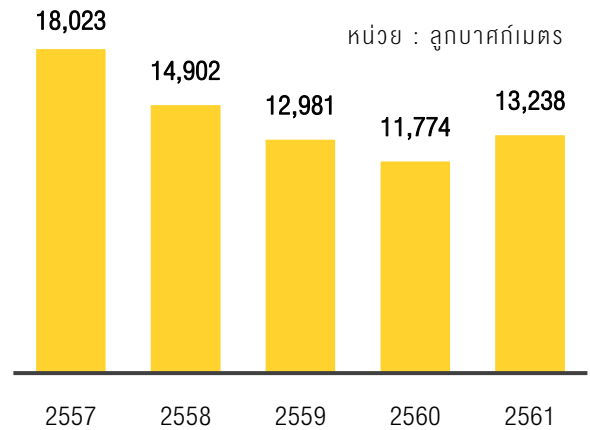
ปริมาณก๊าซเรือนกระจก กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม) ปี 2561 มีการปล่อยจากการดำเนินกิจกรรมและการใช้พลังงานรวม 351,512 กิโลคาร์บอน ซึ่งมากกว่าปี 2560 (349,935 กิโลคาร์บอน) ร้อยละ 0.5 เนื่องจากสถาบันโภชนาการ มีการใช้ไฟฟ้าในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ มากขึ้น และปัญหาข้อขัดข้องจากระบบไฟฟ้าทำให้มีผลลัพท์ไม่เป็นไปตามเป้าหมายวางไว้

สถิติการใช้พลังงานและทรัพยากร

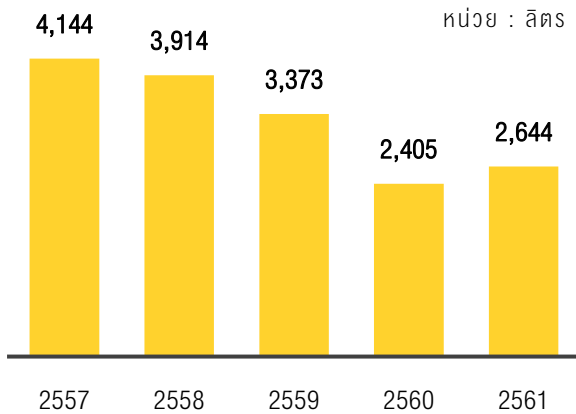
การใช้ไฟฟ้า



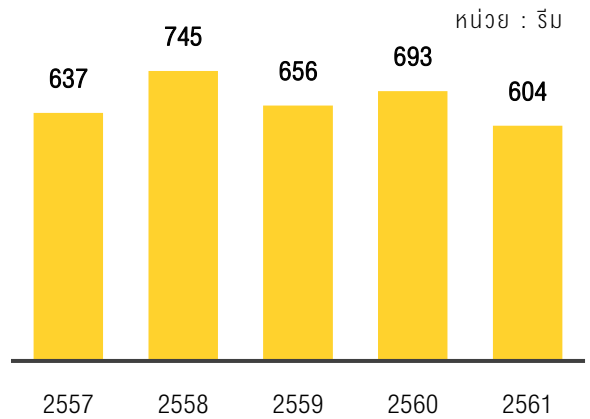
การใช้น้ำประปา



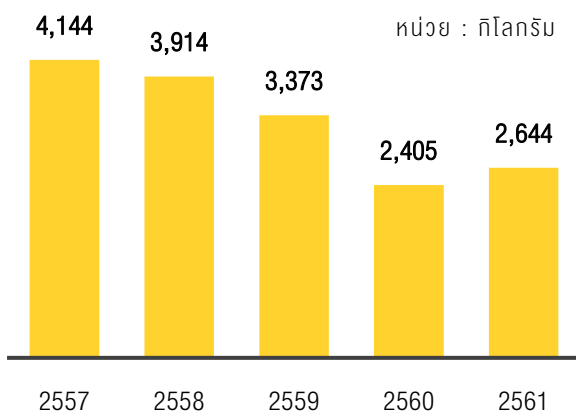
การใช้น้ำมันเชื้อเพลิง



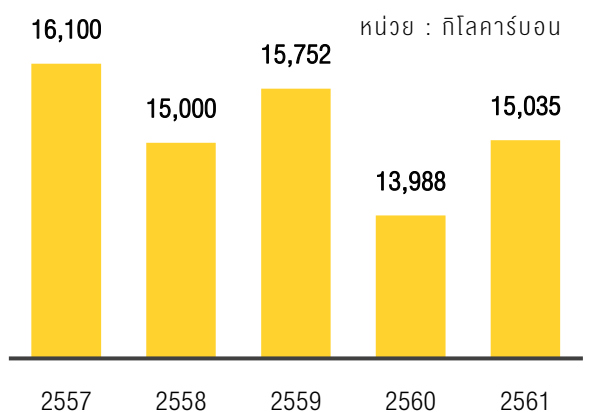
การใช้กระดาษสำนักงาน



การทิ้งขยะและของเสีย



ปริมาณก๊าซเรือนกระจก



การสร้างจิตสำนึกร่วมอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม INMU ร่วมลดโลกร้อน “ร่วมจิตอาสาปันความสุขด้วยรอยยิ้ม”

ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาสถาบันโกชนาการร่วมโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และจิตอาสา “กิจกรรม INMU ร่วมลดโลกร้อนครั้งที่ 12 และกิจกรรมจิตอาสาแบ่งปันความสุขด้วยรอยยิ้ม” ณ โรงเรียนบ้านหนองพงเล็ก อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2561



1

สอนเรื่องโภชนาการ และงานศิลปะให้น้อง



2

ชวนน้องปลูกต้นไม้รอบโรงเรียน เพื่อเพิ่มพื้นที่สีเขียวให้โรงเรียน



3

สอนน้องคิดแยกขยะ



4

ทำแปลงปลูกผักให้โรงเรียน



5

ซ่อมแซมโรงอาหารให้โรงเรียน



6

เลี้ยงอาหารว่างเด็กนักเรียน



กิจกรรม Big Cleaning Day และกิจกรรม 5 ส. ประจำปี

ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาสถาบันโกชนาคาร ร่วมทำ “กิจกรรม Big Cleaning Day และกิจกรรม 5 ส. ประจำปี 2561” ภายใต้โครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และจิตอาสา โดยได้ร่วมกันล้างพื้นถนน เก็บขยะ วัชพืชและกิ่งไม้ จัดพื้นที่ทางเท้า และทำกิจกรรม 5 ส. ในสำนักงานประจำปี 2561 เมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2561



INMU ร่วมลดโลกร้อน “ร่วมจิตอาสาเก็บขยะชายหาดสตึก”

บุคลากรและนักศึกษาสถาบันโภชนาการร่วมโครงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและจิตอาสา “กิจกรรม INMU ร่วมลดโลกร้อน ครั้งที่ 12” เก็บขยะบริเวณชายหาดในพื้นที่โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชพีรภัณฑที่ธรรมชาติวิทยา เกาะและทะเลไทย ในพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ตำบลแสมสาร อำเภอสตึก จังหวัดชลบุรี เมื่อวันที่ 1 กันยายน 2561



แลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อมกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่จากสถาบันแห่งชาติเพื่อการพัฒนาเด็กและครอบครัว มหาวิทยาลัยมหิดล มาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม ณ สถาบันโภชนาการ โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวิลาห์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมเป็นผู้ให้การต้อนรับและเป็นวิทยากรบรรยาย เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2561



การฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟและซ้อมแผนฉุกเฉินสาธารณภัยประจำปี 2561



ปัจจุบันสถิติการเกิดอัคคีภัยในอาคารสูงและสาธารณภัย เช่น ไฟไหม้ แผ่นดินไหว น้ำท่วม เป็นต้น เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และในการเกิดเหตุการณ์แต่ละครั้งมีการสูญเสียชีวิตและทรัพย์สินเป็นจำนวนมาก ไม่สามารถประเมินค่าเสียหายได้ คณะกรรมการด้านความปลอดภัย ชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม สถาบันโภชนาการ ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญในการดูแลและป้องกันการเกิดอัคคีภัยและสาธารณภัย จึงจัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟและซ้อมแผนฉุกเฉินสาธารณภัย” เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2560 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (ศาลายา) โดยได้รับความอนุเคราะห์จากเจ้าหน้าที่งานป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย สำนักงานเทศบาลเมืองไร่จิง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม มาเป็นวิทยากรบรรยายและควบคุมการฝึกซ้อมปฏิบัติต่าง ๆ การอบรมครั้งนี้มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมจำนวน 135 คน และผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดอบรมในระดับมากที่สุด 4.43 คะแนน (เต็ม 5)



การตรวจประเมิน“สถานศึกษาปลอดภัย และสุขภาพอนามัยดี”

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล รับการตรวจประเมินสถานศึกษาปลอดภัยและสุขภาพอนามัยดีประจำปี 2561 โดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2561 และผลการประเมินจากคณะกรรมการสรุปว่า สถาบันโภชนาการได้คะแนนการประเมินเกินร้อยละ 90 จึงได้รับการคัดเลือกให้ได้รับโล่ “รางวัลสถานศึกษาปลอดภัย และสุขภาพอนามัยดี ประจำปี 2561” ระดับดีเด่น เป็นปีที่สองติดต่อกัน



รับโล่ “รางวัลสถานศึกษาปลอดภัย และสุขภาพอนามัยดี ประจำปี 2561”





วิทยาลัยมหิดล
Mahidul University Foundation

ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย
ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย



คณะทำงานจัดทำหนังสือรายงานประจำปี 2560

ที่ปรึกษา :

- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนี้ คงคาอุยฉาย
- ❖ นางสาวธัญ เจริญศิริ
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลค์
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ซูพีริชน์
- ❖ อาจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิทยบุญประสิทธิ์
- ❖ นางสาวพัชรา ตันตศิริคุณ
- ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ
- รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและแผน
- รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์
- รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
- ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา
- ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์
- เลขานุการสถาบันโภชนาการ

คณะทำงาน :

- ❖ นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์
- ❖ นางสาวศุจินตรา สมประชา
- ❖ นายวิโรจน์ สันตยานนท์
- ❖ นายอำนาจ สมใจ
- ❖ นางสาวรพีพรรณ ธรรมจง
- ❖ นางนิภาพรรณ ศรีแก้ว
- ❖ นางสาวนันทิขพร คงอำนาจ
- ❖ นางสาวนิชาภา กรศึกษา
- ❖ นางสาวชลธร เหมทานนท์
- ❖ นางสาวกสิพร บุญศิริ
- ❖ นางสาวกัญญา สันทิตวัฒนา
- ❖ นางเพชรรา เทพลี
- ❖ นางสาวอรุณรัตน์ โพธิ์ริชต์
- ❖ นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์
- หัวหน้างานแผนและงบประมาณ
- หัวหน้างานบริการวิชาการ
- หัวหน้างานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
- หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
- งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
- งานแผนและงบประมาณ
- งานแผนและงบประมาณ

ออกแบบศิลป์และภาพประกอบ :

- ❖ นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์
- ❖ นางกัลยา ศรีจันทร์
- ❖ นางสาวกัลยริชต์ คงอยู่
- งานแผนและงบประมาณ
- งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ

ANNUAL REPORT 2018

Institute of Nutrition, Mahidol University



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา
อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170
โทรศัพท์ 0 2441 9740 โทรสาร 0 2441 9344
www.inmu.mahidol.ac.th