สถาบันโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหิดล

2566

รายงานประจำปี

2023 ANNUAL REPORT

INSTITUTE OF NUTRITION, MAHIDOL UNIVERSITY.

สารบรรณ

สารจากผู้อำนวยการ 1

ความเป็นมาสถาบันโภชนาการ 2

แผนยุทธศาสตร์ 3

โครงสร้างองค์กร 12

รายงานผลการดำเนินงาน

ยุทธศาสตร์ที่ 1 13

ยุทธศาสตร์ที่ 2 18

ยุทธศาสตร์ที่ 3 22

ยุทธศาสตร์ที่ 4 31

รายงานชื่อคณะจัดทำรายงานประจำปี 47

สารจากผู้อำนวยการ

สถาบันโภชนาการ มีเป้าหมายที่จะเป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากลโดยมุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยแบบสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งการบูรณาการความรู้จากการวิจัยมาสร้างและพัฒนาหลักสูตรที่ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยั่งยืนและตอบสนองความต้องการของสังคม รวมถึงการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีพื้นฐานจากประสบการณ์การและความชำนาญในการวิจัยของบุคลากรของสถาบันฯ ด้วยความพร้อมในการทุ่มเท แรงกาย แรงใจของทีมผู้บริหาร รวมถึงบุคลากรสถาบันฯ ช่วยให้สถาบันโภชนาการพัฒนาก้าวต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง ภายในปี 2566 สถาบันฯ ได้ดำเนินกิจกรรมในหลายมิติอย่างสำคัญ ดังนี้

1) ด้านงานวิจัย อาจารย์และนักวิจัยของสถาบันฯ มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติเพิ่มมากขึ้นอยู่ที่ 94 เรื่อง และได้รับความไว้วางใจจากหน่วยงานทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และหน่วยงานต่างประเทศ โดยได้รับทุนสนับสนุนวิจัยเพิ่มขึ้น รวมทั้งสิ้น 54,229,218 บาท

2) ด้านการศึกษา สถาบันฯได้เปิดหลักสูตรต่างๆ นอกเหนือจากหลักสูตรปกติ เพื่อจัดหลักสูตรการเรียนการสอนที่สามารถรองรับสำหรับบุคคลทั่วไป ช่วยเพิ่มพูนทักษะความรู้ ตอบโจทย์คนในยุคปัจจุบัน ส่งเสริมเป้าหมายการสร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิต ต่อยอดประสบการณ์วิจัย เพื่อสร้างประโยชน์แก่สังคมต่อไป

3) ด้านการบริการวิชาการ สถาบันฯ ได้ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2566 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน 7,972,095 บาท และได้ถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อเป็นประโยชน์แก่สังคมผ่านสื่อสาธารณะรูปแบบต่าง อาทิ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อสังคมออนไลน์ เป็นต้น

4) ด้านการบริหารจัดการ เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน สถาบันฯ จึงได้ให้ความสำคัญในหลายด้าน อาทิ ด้านการบริหาร เน้นการบริหารจัดการอย่างโปร่งใส เป็นธรรม สามารถตรวจสอบได้ ด้านสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ผ่านกิจกรรมการรณรงค์ต่างๆ รวมถึงพยายามลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในทุกๆกิจกรรมที่เกิดขึ้น ด้านบุคลากร ปฏิบัติอย่างเป็นธรรม ส่งเสริมให้มีการพัฒนาตนเอง รวมถึงส่งเสริมสุขภาพ ด้านศิลปวัฒนธรรม ร่วมสืบสานประเพณีวัฒนธรรมอันดีของสังคมไทย

Chalat S.

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา)
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

ความเป็นมาสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการก่อตั้งมาจากปัญหาโภชนาการด้านการขาดสารอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพคนไทยและได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) ลักษณะงานที่รับผิดชอบมุ่งเน้นด้านการวิจัย การศึกษา การฝึกอบรม รัฐบาลจึงเห็นชอบให้ตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการในมหาวิทยาลัยมหิดลขึ้นโดย มี ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี และ ศ.พญ.สาคร ธนมิตต์ เป็นแกนนำสำคัญในการนำความรู้และประสบการณ์ทางด้านโภชนาการการศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่างต่อเนื่องในระยะแรกใช้สถานที่ศูนย์วิจัยคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็นสำนักงานชั่วคราวโดยมี ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก และปี พ.ศ. 2524 ได้สร้างอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการ ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และย้ายเข้ามาปฏิบัติงานเมื่อปี พ.ศ. 2529 โดยสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จมาเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคาร เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2530

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการเปลี่ยนชื่อเป็น “สถาบันโภชนาการ” เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2552 ตามประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่อง การจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ลงวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2552 เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับ พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2550 ที่ตั้งปัจจุบันเลขที่ 999 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

สถาบันฯ ดำเนินงานวิจัยในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชนจัดการเรียนการสอนจัดอบรมทั้งระดับชาติและระดับนานาชาติและบริการทางด้านวิชาการได้รับการยอมรับให้เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Communication Nutrition and Food Safety) และศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหารความปลอดภัยและโภชนาการขององค์กรการอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) มีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการ และมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการรวมทั้งช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการแก่ประเทศเพื่อนบ้าน นอกจากนี้ยังให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์และเป็นหน่วยงานอ้างอิงในการศึกษาประสิทธิผลต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและบริการวิจัยสร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานภาครัฐหรือภาคเอกชนตลอดจนการให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ โดยผ่านศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการบทบาทในด้านการศึกษาการวิจัยและการให้บริการวิชาการของสถาบันฯ ครอบคุมทั้งด้านอาหารและโภชนาการตลอดวงจรชีวิตของมนุษย์และครอบคุลมเชื่อมโยงกับมิติด้านสังคมและสิ่งแวดล้อมโดยการดำเนินงานอาศัยสมรรถนะหลักของนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญ ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยา พิษวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน การวางแผนด้านอาหารและโภชนาการ

แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ พ.ศ. 2563-2566

ปรัชญา (Philosophy)

ความสำเร็จที่แท้จริงอยู่ที่การนำเอาความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ
ไปประยุกต์ใช้เพื่อประโยชน์สุขแก่มวลมนุษยชาติ

ปณิธาน (Determination)

มุ่งสร้างงานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริม
การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากล
ภายในปี พ.ศ. 2573

พันธกิจ (Missions)

1.สร้างผลงานวิจัยสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการที่ส่งเสริมความมั่นคงของระบบอาหารและสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมเพื่อสุขภาวะของมนุษยชาติ

2.สร้างและพัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพระดับสากลและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลด้านอาหารและโภชนาการที่มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพและศักยภาพด้านการวิจัยเพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

3.ให้บริการวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นเอกลักษณ์โดยมีพื้นฐานจากประสบการณ์วิจัยเพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการที่มุ่งตอบสนองความต้องการของประเทศและนานาชาติ

ค่านิยมหลักของสถาบัน
INMU CORE VALUES

I : Innovation : มุ่งสร้างนวัตกรรม
N : Nimbleness : ปรับเปลี่ยน เรียนรู้
M : Mettle : ตั้งใจ ไม่ยอมแพ้
U : Unwinding : ผ่อนกาย คลายกังวล

ยุทธศาสตร์ที่ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategy objectives)

1) ผลิตผลงานวิจัยและนัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ
2) ผลักดันงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อประโยชน์เชิงนโยบาย สังคม และพาณิชย์
3) ผลักดันการวิจัยชั้นแนวหน้าด้านอาหารและโภชนาการ (Frontier Research in Food and Nutrition)

กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

1) สร้างมาตรการเชิงบวกเพื่อส่งเสริมให้นักวิจัยสามารถตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (Q1-Q2)
2) สร้างความร่วมมือในการสร้างงานวิจัยกับสถาบันระดับนานาชาติ
3) สร้างความร่วมมือและส่งต่อผลงานวิจัยให้กับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม
4) สนับสนุนการสร้างการวิจัยชั้นแนวหน้า (Frontier Research) แก่นักวิจัย
5) พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการตามาตรฐาน ESPReL

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategy objectives)

1) เพื่อพัฒนาหลักสูตรและคอร์สอบรมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ
2) เพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลที่มีความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลก

กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

1) ผลักดันหลักสูตรให้ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล
2) พัฒนาหลักสูตรการศึกษาและฝึกอบรมที่มีความยืดหยุ่น และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน สังคมและการพัฒนาประเทศ
3) พัฒนาอาจารย์และบุคลากรสนับสนุนการศึกษาให้มีศักยภาพที่ตอบสนองการจัดการศึกษาแบบเน้นผลลัพธ์ของผู้เรียน (Outcome-Based Education)
4) พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและกิจกรรมนักศึกษาส่งเสริมความเป็นพลเมืองโลก (GlobalCitizenship) และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 (21st Century Skill)
5) ส่งเสริมและสนับสนุนเครือข่ายศิษย์เก่า
6) นำ Digital Learning Platform มาใช้ในการเรียนการสอน

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

1) เพื่อบริการวิชาการด้านการวิเคราะห์และทดสอบอาหารที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล
2) เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการให้แก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคมทั้งในประเทศและต่างประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ
3) เพื่อให้สถาบันมีความเป็นเลิศในการบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยีและฝึกอบรมให้แก่ชุมชน หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ

กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

1) เพิ่มรายการวิเคราะห์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 ให้มากขึ้น
2) เพิ่มรายการวิเคราะห์ใหม่ที่เป็นที่ต้องการของผู้รับบริการ
3) เผยแพร่องค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการผ่านการจัดประชุมวิชาการหรือให้บริการฝึกอบรมหรือรับจ้างวิจัย
4) เพิ่มการสื่อสารเชิงรุกด้านอาหารและโภชนาการเพื่อตอบปัญหาที่เป็นประเด็นในสังคม
5) นำเทคโนโลยีและองค์ความรู้มาบูรณาการ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจของชุมชน
6) เพิ่มบทบาทของสถาบันในการร่วมกำหนดและผลักดันนโยบาย กฎหมาย และระบบบริหารจัดการในประเด็นสำคัญด้านอาหารและโภชนาการ

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

1) เพื่อธำรงไว้ซึ่งธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการองค์กร
2) เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพระบบบริหารจัดการองค์กร
3) เพื่อรักษาไว้ซึ่งการเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

1) สร้างความโปร่งใส การมีส่วนร่วม และการเปิดเผยข้อมูลในการบริหารจัดการองค์กร
2) สร้างระบบการนำผลประเมินทั้งจากภายนอกและภายใน เพื่อใช้ในการทบทวนและปรับปรุงการบริหารจัดการ
3) นำแนวคิดการบริหารจัดการเชิงธุรกิจมาใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารงานบุคลากรและการเงิน
4) พัฒนาและฝึกอบรมบุคลากร เพื่อให้สอดคล้องกับสมรรถนะหลักของสถาบันและการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยเสี่ยงภายนอก
5) สร้างความสุขในการทำงานและความผูกพันต่อสถาบันของบุคลากร
6) นำเทคโนโลยีและระบบสารสนเทศที่ทันสมัย เพื่อพัฒนาระบบบริหารและปฏิบัติการภายใน
7) แสวงหารายได้ที่ต่อเนื่องและการบริหารสินทรัพย์ให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด
8) เพิ่มประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรหมุนเวียน เพื่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ทำเนียบผู้บริหาร

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี
พ.ศ. 2521-2530

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิงคุณสาคร ธนมิตต์
พ.ศ. 2530-2534

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติสิริ
พ.ศ. 2534-2542

รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต
พ.ศ. 2542-2546

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

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

รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย
พ.ศ. 2558-2562

รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
พ.ศ. 2563-ปัจจุบัน

ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ

รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
ผู้อำนวยการ

รองศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีรัชน์
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลห์
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม

รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายเครือข่าย
ความร่วมมือและบริการวิชาการ

นางสาวภัสพร บุญศิริ
เลขานุการสถาบันฯ

หัวหน้ากลุ่มวิชา/หัวหน้าศูนย์/หัวหน้างาน

รศ.ดร. ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์
หัวหน้ากลุ่มวิชาการและวิจัย
ด้านอาหารและโภชนาการ

นางสาวศศิอำไพ พฤฒิพรธานี
หัวหน้าศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิง
ด้านอาหารเพื่อโภชนาการ

นางสาวสายลม ประทุมเมือง
หัวหน้างานแผนและงบประมาณ

ดร.ฤทัย สันทัดวัฒนา
หัวหน้างานบริหารทรัพยากรบุคคล

นายวิโรจน์ สันตยานนท์
หัวหน้างานวิศวะกรรมและสถานที่

นายอำนาจ สมใจ
หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ

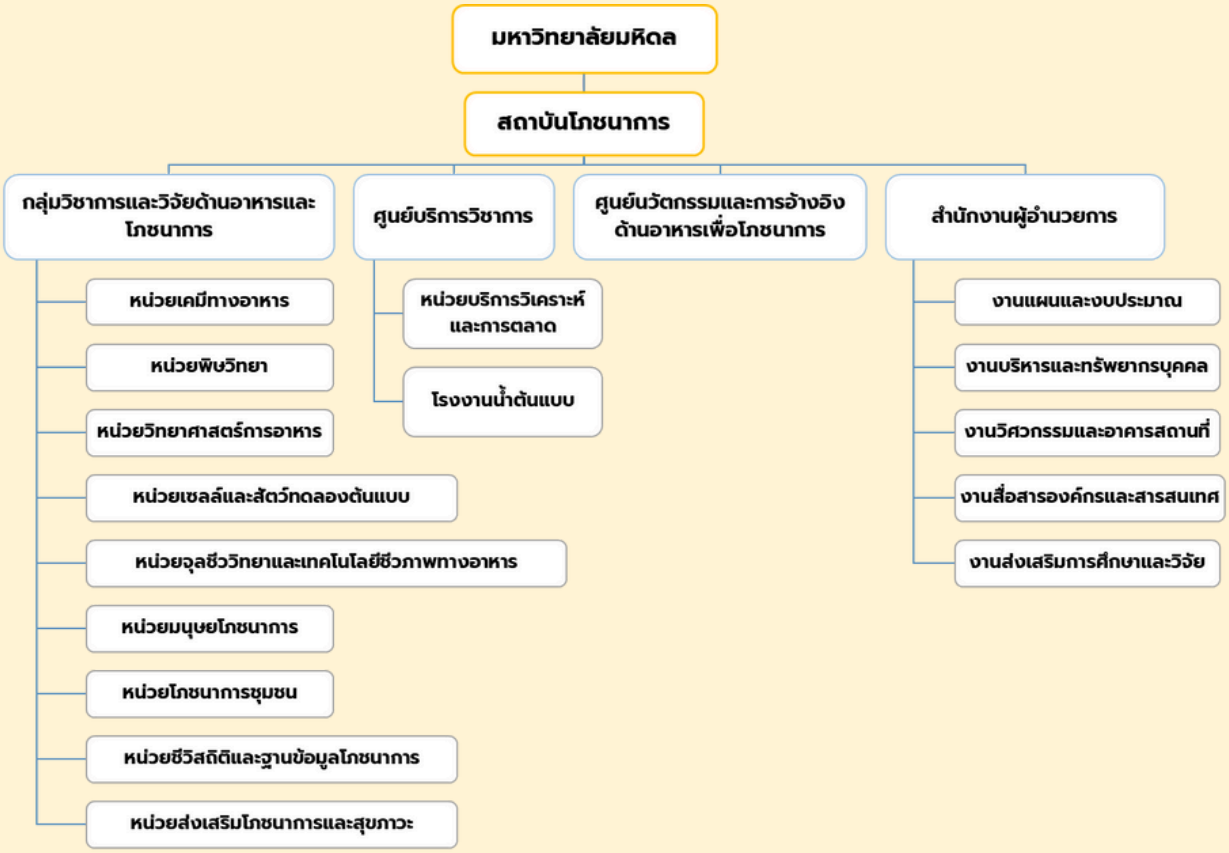
นางสาวรพีพรรณ ธรรมจง
หัวหน้างานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย

คณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ

1) รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา	ประธานกรรมการ
2) รองศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีรัชน์	กรรมการ
3) รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลห์	กรรมการ
4) รองศาสตราจารย์ ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ	กรรมการ
5) รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต จุดประสงค์	กรรมการ
6) รองศาสตราจารย์ ดร.ทพญ. ดุลยพร ตราชูธรรม	กรรมการ
7) รองศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ สุทธิศันสนีย์	กรรมการ
8) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์	กรรมการ
9) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ	กรรมการ
10) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล	กรรมการ
11) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จินตนา ศิริวราศัย	กรรมการ
12) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์	กรรมการ
13) นางสาววรวีร์ อินทชาติ	กรรมการ
14) นางสาวภัสพร บุญศิริ	กรรมการและเลขานุการ

โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างการบริหาร



ยุทธศาสตร์ที่ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน

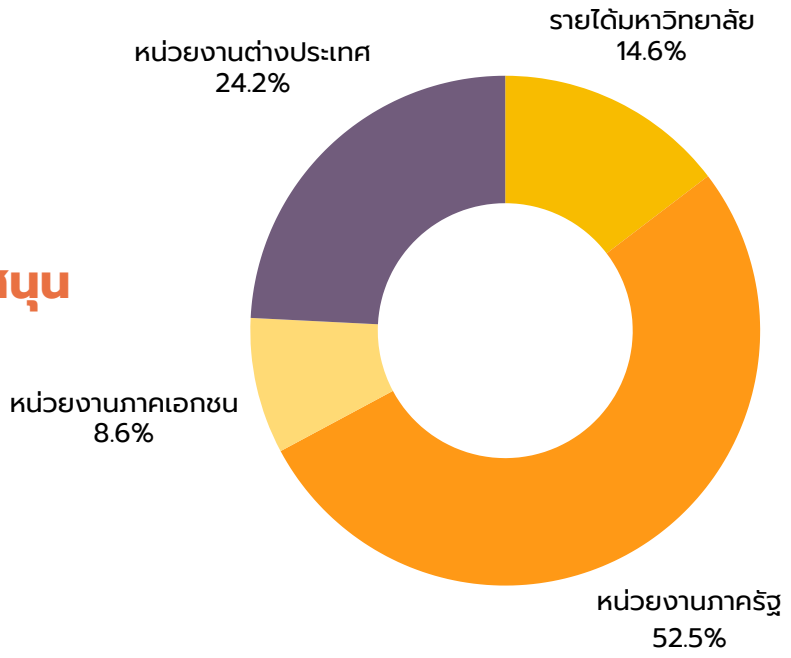
ยุทธศาสตร์ที่ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน

แหล่งทุนสนับสนุนวิจัย

ในปีงบประมาณ 2566 สถาบันโภชนาการได้รับเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนรวมทั้งสิ้น 54,229,218 บาท แบ่งเป็นเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 7,813,220 บาท โดยมาจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยมหิดล และเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนภายนอกมหาวิทยาลัย ทั้งหมดจำนวน 46,415,998 บาท โดยมาจากแหล่งทุนหน่วยงานภาครัฐ 28,842,072 บาท แหล่งทุนหน่วยงานภาคเอกชน 4,664,250 บาท และแหล่งทุนจากต่างประเทศ 12,909,676 บาท

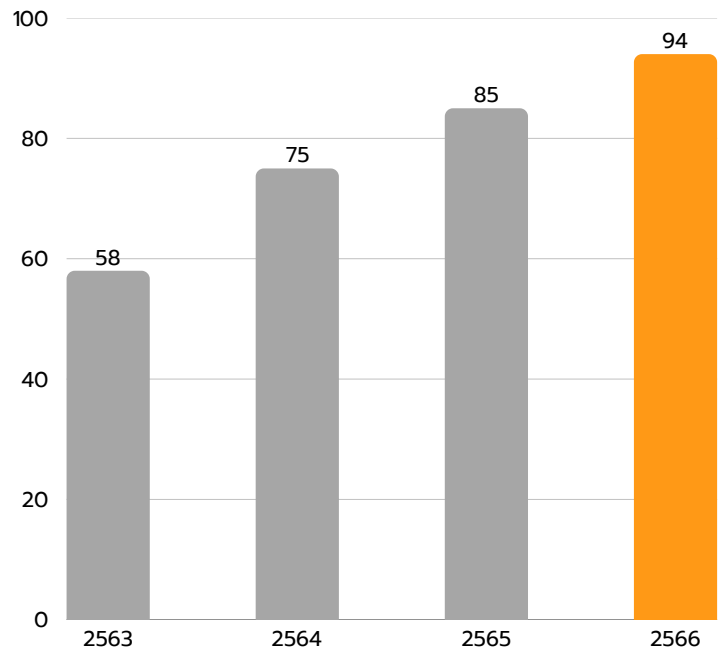
แหล่งทุน	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566
ภายในมหาวิทยาลัย	**1,574,000**	**3,636,300**	**815,760**	**7,813,220**
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	-	-
เงินรายได้มหาวิทยาลัย	1,574,000	3,636,300	815,760	7,813,220
ภายนอกมหาวิทยาลัย	**52,204,405**	**61,467,666**	**66,839,781**	**46,415,998**
หน่วยงานภาครัฐ	25,449,180	27,841,483	41,353,848	28,842,072
หน่วยงานภาคเอกชน	19,788,970	7,264,822	6,825,440	4,664,250
หน่วยงานต่างประเทศ	6,966,255	26,361,361	18,660,493	12,909,676
รวมทั้งสิ้น	**53,778,405**	**65,103,966**	**67,655,541**	**54,229,218**

สัดส่วนแหล่งทุนสนับสนุนโครงการวิจัย

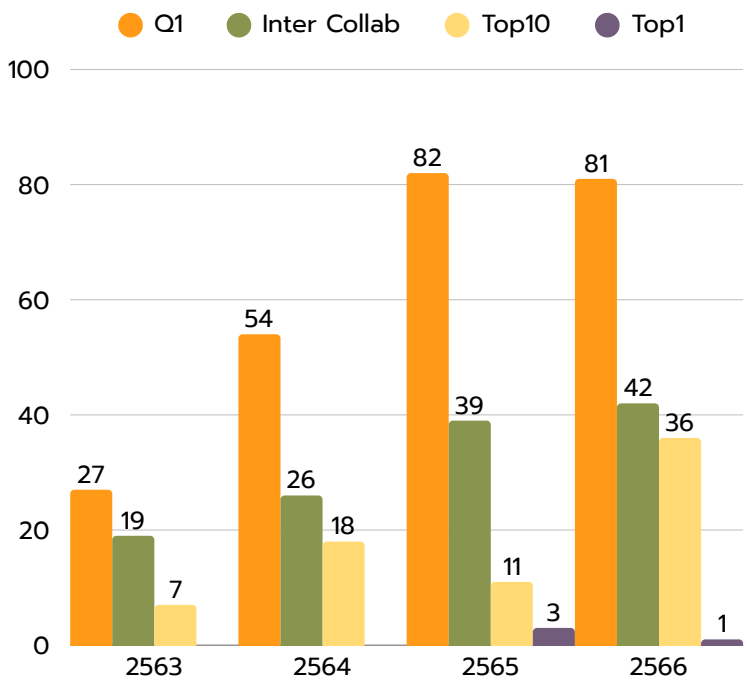


ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ

ในปี 2566 สถาบันกำหนดเป้าหมายผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวนทั้งหมด 70 เรื่อง โดยเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการคิดเป็น 1.50 เรื่องต่อคน โดยผลการดำเนินงานด้านการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในระดับนานาชาติของปี 2566 สถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 94 เรื่อง โดยเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการคิดเป็น 2.68 เรื่องต่อคน (จากบุคลากรสายวิชาการทั้งหมด 35 คน) สรุปได้ดังนี้



ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ปี 2563-2566



สัดส่วนผลงานวิจัย ปี 2563-2566

ผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา

บอร์ดเกม The Plantstery ปริศนาพฤกษาสู้โรค

หัวหน้าโครงการ : รศ.ดร. อุทัยวรรณ สุทธิศันสนีย์

การถ่ายทอดความรู้ในรูปแบบบอร์ดเกมหรือกระดานการศึกษาความรู้เชิงโภชนาการและประโยชน์เชิงสุขภาพ ซึ่งอาจช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง(NCDs) ของพืชอาหารท้องถิ่นจากพื้นที่โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) ในเขตอุทยานแห่งชาติ เขื่อนศรีนครินทร์ จังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งเป็นความร่วมมือการวิจัยของสถาบันโภชนาการร่วมกับชุมชนในพื้นที่

ซอสซ่อนผัก

หัวหน้าโครงการ : รศ.ดร.ทพญ. ดุลยพร ตราชูธรรม

"นวัตกรรมซอสซ่อนผัก" ผลิตจากผักตระกูลกะหล่ำมีสารอาหารและสารสำคัญที่เป็นประโยชน์ มีลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ที่ไม่เหมือนผัก ผ่านการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสในกลุ่มผู้นิยมบริโภคเนื้อสัตว์มาแล้ว จึงได้นำมาวิจัยทดสอบประสิทธิผลในคนและได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการนานาชาติ Food and Function โดยงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของซอสผักที่ทำมาจากผักตระกูลกะหล่ำในการกำจัดพิษของสารเอชเอเอในคนสุขภาพดีที่บริโภคเนื้อย่าง โดยสารเอชเอเอเป็นสารที่อาจก่อมะเร็งได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งมะเร็งลำไส้ใหญ่ มีการพัฒนากระบวนการผลิตในระดับอุตสาหกรรมนำร่อง ผ่านการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท สามารถเก็บได้นานโดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น

อาหารโฟมโปรตีนสูงจากข้าวหอมมะลิไทยเพื่อผู้สูงวัย

หัวหน้าโครงการ : รศ.ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์

การพัฒนาอาหารทางการแพทย์ที่มีโปรตีนสูงและสะดวกแต่การเคี้ยวกลืนเนื่องจากการขาดโปรตีนในผู้สูงอายุปัจจัยหนึ่งมาจากการขาดโปรตีนเนื่องจากไม่สามารถรับประทานเนื้อสัตว์ได้เพราะมีโครงสร้างแข็ง เหนียวทำให้เคี้ยวยาก โปรตีนโฟมเป็นการใช้เทคโนโลยีการทำให้เกิดฟองหรือโฟม โดยงานวิจัยนี้ได้คิดค้นสูตรต้นแบบของอาหารโฟมก่อนปรับแต่งกลิ่นซึ่งประกอบด้วยโปรตีนจากข้าวหอมมะลิ 105: โปรตีนข้าวกล้อง: Soy protein isolate

เครื่องดื่มดัดแปลงเนื้อสัมผัสสูตรสารอาหารครบถ้วนสำหรับผู้สูงอายุและผู้ป่วยที่มีภาวะกลืนลำบาก

หัวหน้าโครงการ : รศ.ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์

การพัฒนาเครื่องดื่มดัดแปลงเนื้อสัมผัส (Texture modified diet) ที่มีสารอาหารครบถ้วนสำหรับผู้สูงอายุและผู้ป่วยที่มีภาวะกลืนลำบากจากการสูญเสียฟันทำให้มีปัญหาด้านการบดเคี้ยวและภาวะการกลืนลำบาก (Dysphagia) ซึ่งส่งผลกระทบกับภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ โดยเป็นการพัฒนาจากสูตรจาก “แป้งข้าวย่อยช้า” ถือเป็นการเพิ่มคุณค่า ฟังก์ชันและมูลค่าให้ข้าวไทย นอกจากนี้ ยังเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในกลุ่มคนรักสุขภาพทั่วโลก

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

หลักสูตร

สถาบันฯ ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามพันธกิจในการสร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพจริยธรรมและสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชนสังคมในประเทศและนานาชาติมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ได้บัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญเป็นที่ยอมรับทั้งภายในประเทศและต่างประเทศสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในศตวรรษที่ 21 ตอบสนองความต้องการของผู้เรียนที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา และส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต(Lifelong Learning) ซึ่งได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรตามมาตฐาน AUN – QA หรือมาตฐานวิชาชีพการประกันคุณภาพการศึกษา มีระบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นพัฒนาทักษะและประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริง และการเรียนรู้นอกห้องเรียนส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของอาจารย์อย่างต่อเนื่องและส่งเสริมการทำกิจกรรมพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตคู่กับทักษะทางวิชาการของนักศึกษา โดยมีหลักสูตรที่เปิดการเรียนการสอนดังนี้

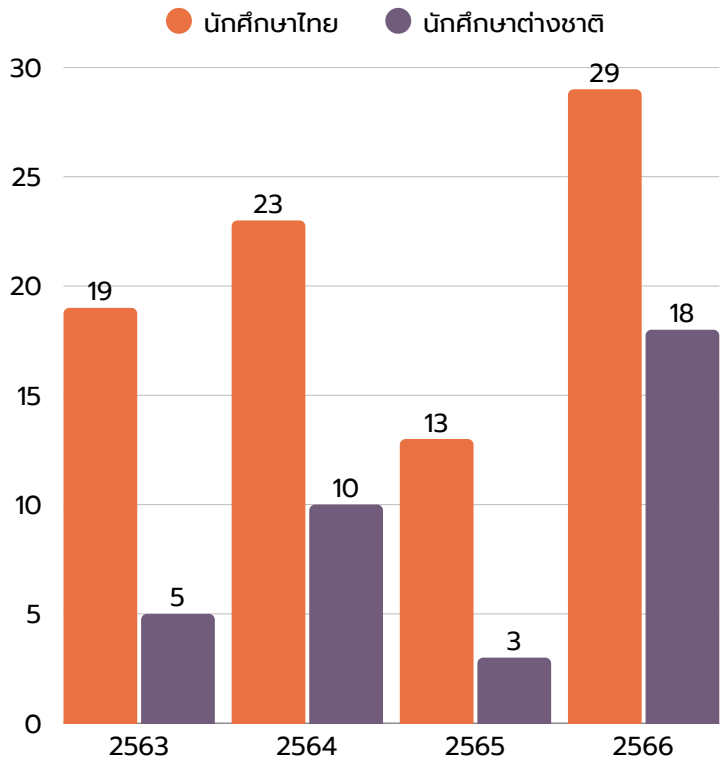
ระดับบัณฑิตศึกษา 3 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคปกติและภาคพิเศษ)

หลักสูตรร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี 2 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์
2. หลักสูตรปัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์

จำนวนนักศึกษาไทยและต่างชาติ ปีการศึกษา 2563-2566



รางวัลความสำเร็จนักศึกษา

รางวัลการสร้างสรรค์ผลงานอันเป็นประโยชน์ต่อสังคมที่มีชื่อเสียง และที่เป็นยอมรับในระดับชาติ / นานาชาติ คัดเลือกโดย กองกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล

- ดร.สายันต์ รวดเร็ว

(ศิษย์เก่าหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหาร และโภชนาการ)

รางวัลความสำเร็จนักศึกษา

รางวัล Dean's List จากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหาร และโภชนาการ

- นายภัคพงศ์ ภู่เจริญรักษ์
- นางสาวศศินา ธรรมสอน
- นางสาวธนพร ปานดวง
- นายสิรวิชญ์ คงสังข์
- นางสาวธนพร ปิ่นแก้ว

ทุนการศึกษา ปีการศึกษา 2566

ทุนการศึกษา "เฉลิมพระเกียรติ 60 ปี ครองราชสมบัติ"

- น.ส. จรวยพร วัฒน์ทวีพรหม
- นางสาวพรนภัส เสถียรเขต

ทุนการศึกษาศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต ประจำการศึกษา 2566

- นางสาววรรณกร คุณสาร

ทุนการศึกษาสถาบันโภชนาการ ปีการศึกษา 2566

- นางสาวภัทราภรณ์ โมราศิลป์

ทุนนักศึกษาเข้าใหม่ ปีการศึกษา 2566

- นางสาวแววรวี วัชรผลานนท์

ทุนสนับสนุนบางส่วนสำหรับนักศึกษาเข้าใหม่ ปีการศึกษา 2566

- นางสาวสุทธิ์สิรี อินทองเอียด

ทุนสนับสนุนค่าธรรมเนียมวิจัย

- นายคฑายุทธ์ ยศสระน้อย

ทุนเรียนดี

- นายสิรวิชญ์ คงสังข์
- นางสาวญาดา วสุวัต
- ทพญ.ขวัญวณิชย์ บัญชเสนสิริ

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

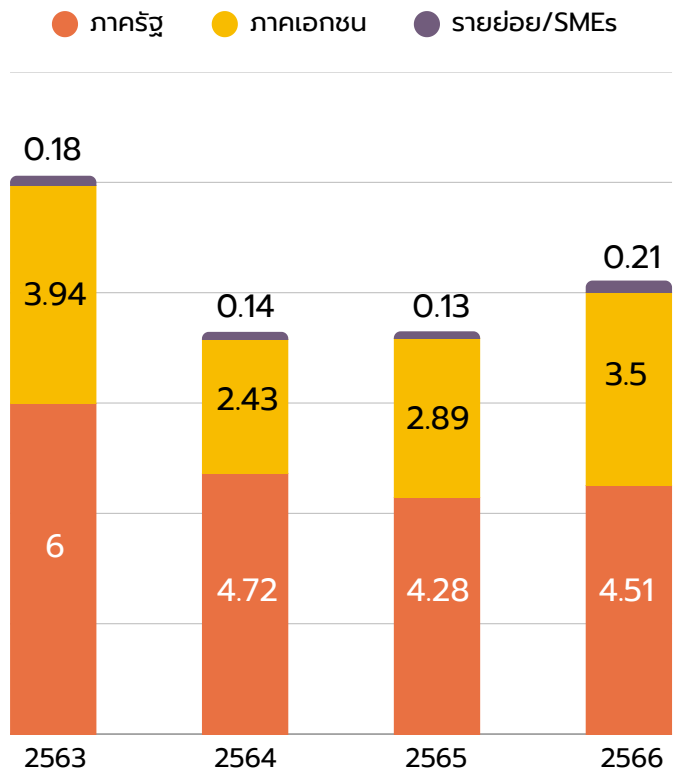
การให้บริการทดสอบอาหาร

สถาบันโภชนาการ เป็นหน่วยงานแรกในประเทศไทยที่ให้บริการทดสอบอาหาร จัดทำฉลากโภชนาการ และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาคุณภาพการทดสอบอาหารตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 โดยอาศัยความเชี่ยวชาญของบุคลากรมีการพัฒนาตัวอย่างอาหารอ้างอิงสำหรับใช้ในโครงการประเมินสถานภาพความชำนาญในการวิเคราะห์ (Laboratory performance study or proficiency test) ของห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อสนับสนุนงานวิจัยด้านอาหารโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งการสร้างข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยมีนักวิทยาศาสตร์ที่ผ่านการฝึกอบรมด้านการวิเคราะห์และทดสอบอาหารจากสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในยุโรป ได้แก่ CIVO (Toxicology and Nutrition Institute), TNO, Zeist ประเทศเนเธอร์แลนด์ และ Institute of Food Research, Norwich ประเทศอังกฤษ สถาบันฯ ได้ให้บริการแก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการตรวจวิเคราะห์ตามพระราชบัญญัติอาหารกระทรวงสาธารณสุข จนได้รับการยอมรับจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ให้เป็นห้องปฏิบัติการที่สามารถวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารเพื่อขึ้นทะเบียนได้

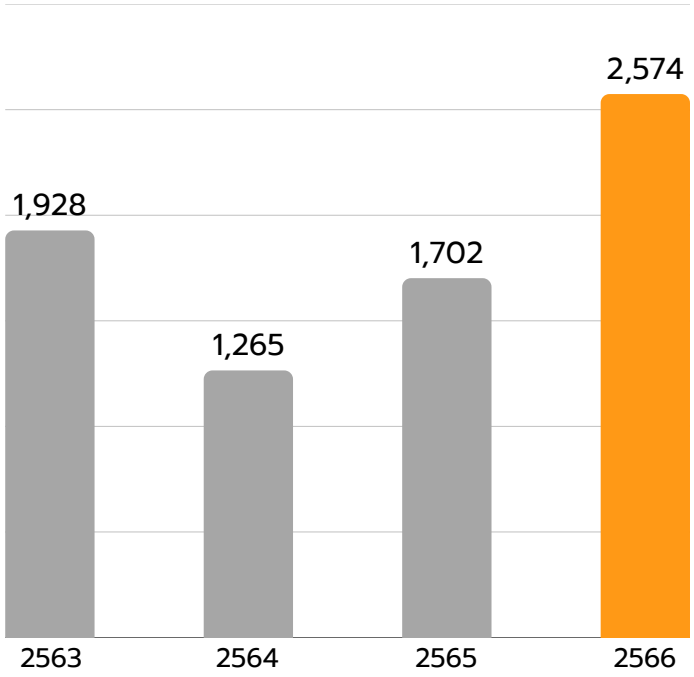
ปัจจุบันสถาบันฯ สามารถวิเคราะห์อาหารเพื่อขึ้นทะเบียนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้หลากหลายชนิด อาทิ Moisture, Protein, Fat, Ash ในนมและนมพร้อมดื่ม Total solids ในนมพร้อมดื่ม Cholesterol, Vitamin B1, Vitamin B2, Sugars, Fe, Cu, Mg, Zn ในนมและนมพร้อมดื่ม Water Activity ในน้ำพริกสำเร็จรูป pH ในน้ำบริโภค Benzoic acid และ Sorbic acid ในน้ำผลไม้ Total plate count ในนม น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และอาหาร Coliform bacteria, และ Escherichia coli ในเครื่องดื่มและอาหาร Total dietary fiber ในอาหาร และ Calcium ในนมและนมพร้อมดื่ม Lead และ Cadmium ในน้ำบริโภคและอุปโภค ตลอดจนการให้บริการทดสอบและวิเคราะห์อาหารอื่นๆ อีกจำนวนมาก

ผลการดำเนินงานการให้บริการทดสอบอาหาร

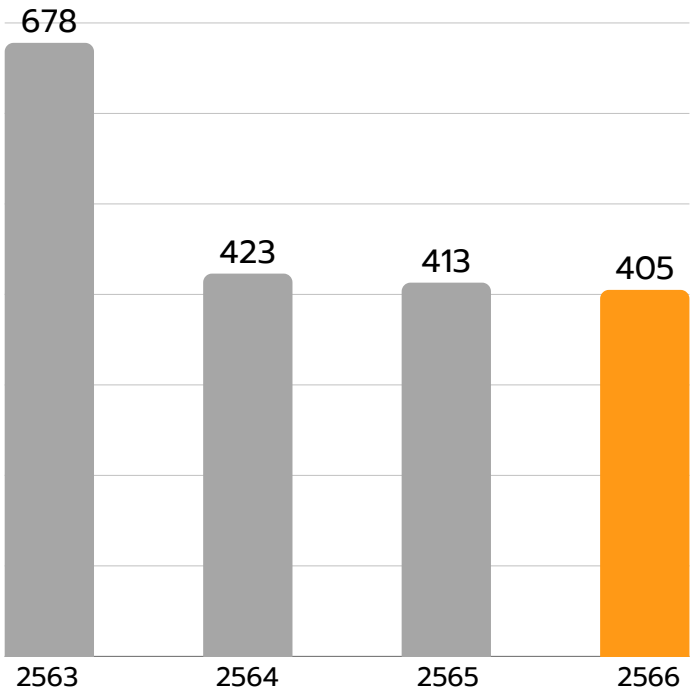
สถาบันโภชนาการ ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2566 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน **7,972,095** บาท



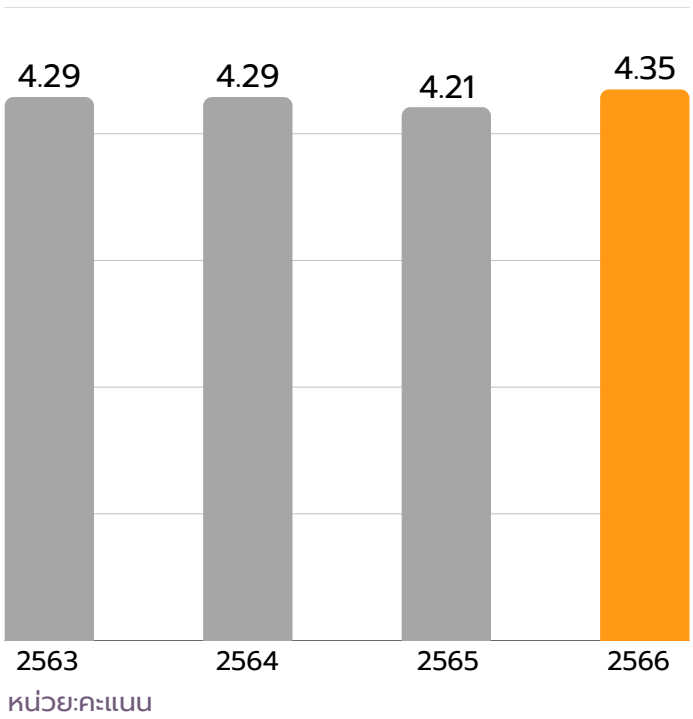
รายได้บริการทดสอบอาหาร จำแนกตามลูกค้า (ล้านบาท) ปี 2563-2566



จำนวนตัวอย่างบริการทดสอบอาหาร (ตัวอย่าง) ปี 2563-2566



จำนวนลูกค้าบริการทดสอบอาหาร (คน)
ปี 2563-2566



ความพึงพอใจผู้ใช้บริการทดสอบอาหาร
ปี 2563-2566

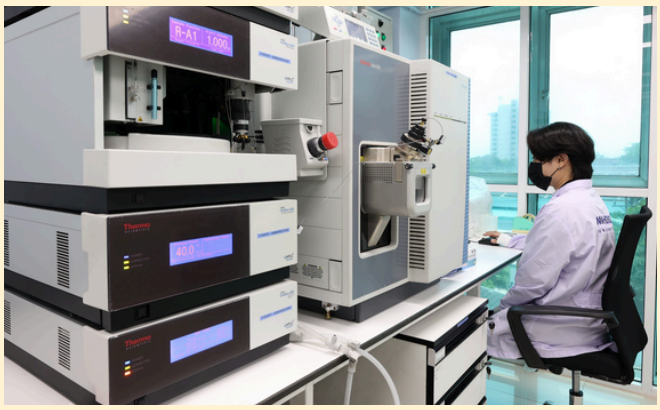
INSTITUTE OF
NUTRITION
Mahidol University

ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ

ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการเป็นหน่วยงานที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสถาบันโภชนาการก่อตั้งขึ้นเพื่อให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ โดยเป็นหน่วยงานอ้างอิงในการศึกษาประสิทธิผลต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร บริการวิจัยสร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในด้านความปลอดภัยอาหารโดยเฉพาะสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและเล็ก ตลอดจนให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม ศูนย์นวัตกรรมฯ ให้บริการวิจัยแบบครบวงจรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ เป็นที่ปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการแก่ภาคเอกชน ผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อนำไปอ้างอิงในการกล่าวอ้างเชิงพาณิชย์ บริการวิจัยด้านอาหารปลอดภัยและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร บริการวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัสเพื่อโภชนาการ

ตัวอย่างโครงการภายใต้ศูนย์นวัตกรรมฯ

- การศึกษาประสิทธิผลของเครื่องดื่มชาเขียวต่อการลดไขมันในเลือดของอาสาสมัครไขมันในเลือดสูง
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสูตรปั่นผสมพร้อมบริโภคโดยใช้เนื้อไก่เป็นแหล่งโปรตีนหลัก
- การทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและอาหารสูตรปั่นผสมสูตรครบถ้วน
- Nutrition study in Malt and barley
- Study on drivers of malnutrition understanding the status trends drivers of malnutrition in young children and the policy and programme response in Thailand
- Food product development project



ตัวอย่างนวัตกรรมด้านอาหารผ่านศูนย์นวัตกรรมฯ

น้ำส้มชาหมักและ functional drink
จากชาเมี่ยง

เครื่องดื่มดัดแปลงเนื้อสัมผัสสูตร
สารอาหารครบถ้วน

ผลิตภัณฑ์อาหารผงและอาหารเจลสูตรครบถ้วน
จาก ข้าว ถั่ว งา และสมุนไพรไทย

อาหารปั่นผสมโปรตีนจากเนื้ออกไก่แท้

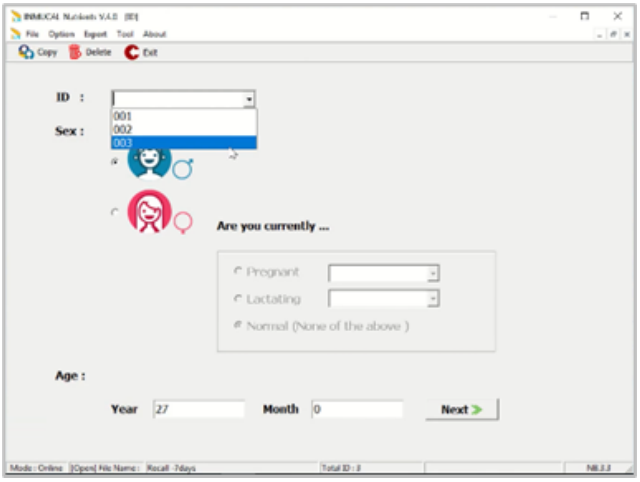
ตัวอย่างผู้ใช้บริการศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ

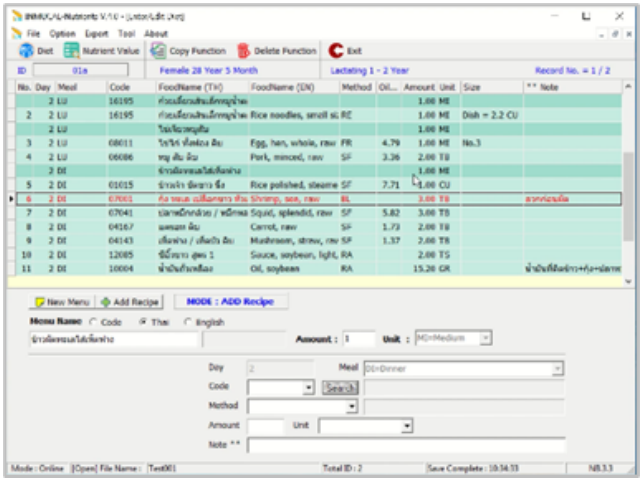
FAO FIAT PANIS
unicef
สสส สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
CP
Dutch Mill
กลุ่มบริษัท ฟาร์มโชคชัย พ.ศ. 2500
Mahidol University Institute of Nutrition
Nestlé
AJINOMOTO
Innobic
APF GROUP

โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V. 4.0

โดย น.ส. พรรณี พรประชานุวัฒน์ น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์
น.ส. อาริสา กีรติจำเริญ และ น.ส.กันตนิจญ์ ชำมริ

โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V. 4.0 เป็นโปรแกรม คำนวนคุณค่าทางสารอาหารที่พัฒนาขึ้นเพื่อใช้ในการคำนวนคุณค่าสารอาหารที่บริโภค และสามารถนำมาใช้เพื่อประเมินและพัฒนาสูตรอาหาร โดยเก็บรวบรวมฐานข้อมูลของคุณค่าสารอาหารของอาหารไทยจากแหล่งข้อมูลต่างๆที่เชื่อถือได้ อาทิ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จากการวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารโดยหน่วยเคมีทางอาหาร สถาบันโภชนาการ รวมทั้งเพิ่มเติมจาก ฐานข้อมูลของตารางคุณค่าทางอาหารจากประเทศเพื่อบ้านหรือจากส่วนภูมิภาคที่ได้รับการตรวจสอบแล้วว่าเป็นอาหารชนิดใกล้เคียงกับอาหารไทย เพื่อเป็นการรวบรวมฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยที่มีความสมบูรณ์และทันสมัยมากที่สุด





ความร่วมมือทางวิชาการ

สถาบันโภชนาการ เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) เพื่อสนับสนุนและให้ความช่วยเหลือด้านเทคนิคแก่องค์การอนามัยโลก (World Health Organization: WHO) ในการป้องกันภาวะทุพโภชนาการที่มีในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และสนับสนุนการฝึกอบรมในการสร้างขีดความสามารถด้านเทคนิคของประเทศสมาชิก เพื่อส่งเสริมอาหารที่ปลอดภัยและปลอดภัยต่อเนื่อง เป็นศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) เพื่อแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ ศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่างๆ ตลอดจนร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานภายในประเทศและต่างประเทศเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุตามวัตถุประสงค์

เครือข่ายความร่วมมือของสถาบัน

World Health Organization
FAO FIAT PANIS
The Rockefeller Foundation
IAEA
SEAMEO
SEAMEO RECFON
AFACI Asian Food & Agriculture Cooperation Initiative
Johns Hopkins University
ETH zürich
Rutgers University
L'Institut agro
Unika Soegijapranata
Universitas Airlangga UNAIR
Thei Technological and Higher Education Institute of Hong Kong 香港高等教育科技學院
California State University San Bernardino
California State University Long Beach
서울대학교 Seoul National University

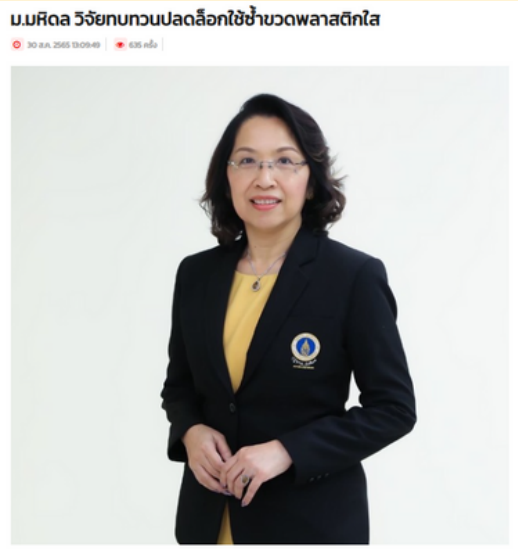
นโยบายชี้นำสังคมระดับชาติและนานาชาติจากงานวิจัยของสถาบัน

โครงการวิจัย เรื่อง
"พัฒนาแนวทางและศักยภาพการประเมินความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหาร"

หัวหน้าโครงการ: **รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่**

ประเทศไทยมีนโยบายส่งเสริมการใช้พลาสติกอย่างยั่งยืนตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน หรือ circular economy ในขณะที่นโยบายในระดับนานาชาติโดยเฉพาะสหภาพยุโรปโดยคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรปได้ตั้งเป้าว่า ขวดเครื่องดื่มที่ผลิตจากพลาสติกบริสุทธิ์ชนิดพอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต (virginPET) จะถูกแทนที่ด้วยพลาสติกรีไซเคิลชนิด PET (rPET) คิดเป็นร้อยละ 25 ภายในปี ค.ศ. 2025 และจะเพิ่มสัดส่วนเป็นร้อยละ 30 ภายในปี ค.ศ. 2030 ประกอบกับภาคอุตสาหกรรมอาหารมีความต้องการนำขวดรีไซเคิลชนิด PET มาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องดื่ม แต่ยังมีข้อจำกัดทางกฎหมายคือประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ยังมีข้อกำหนดการห้ามใช้ภาชนะพลาสติกที่ทำจากพลาสติกรีไซเคิลเพื่อบรรจุอาหารรวมทั้งวัสดุใหม่ ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ตั้งคณะทำงานทบทวนประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการนำพลาสติกรีไซเคิลกลับมาผลิตเป็นภาชนะบรรจุอาหารซึ่งประกอบด้วยผู้แทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งจากกระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงอุตสาหกรรมรวมทั้งผู้แทนจากภาคอุตสาหกรรมและแต่งตั้งให้สถาบันโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล โดย รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่ เป็นหนึ่งในคณะทำงานชุดดังกล่าวดำเนินการศึกษาเพื่อประเมินความปลอดภัยของ rPET ที่จะนำกลับมาขึ้นรูปผลิตเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งการรีไซเคิลนั้นจะต้องเป็นแบบทุติยภูมิซึ่งเป็นการแปรรูปทางกายภาพ คือ มีการนำพลาสติกที่ผ่านการใช้งานแล้วมาบดแล้วหลอมขึ้นรูปใหม่โดยไม่สูญเสียโครงสร้างโพลิเมอร์ ระหว่างกระบวนการรีไซเคิลมีการเติมสารเติมแต่งเพื่อปรับปรุงคุณภาพ ประเภทและปริมาณสารเติมแต่ง โดยเกณฑ์ที่กำหนดให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานสากลในขณะที่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารและภาชนะบรรจุอาหารสามารถปฏิบัติได้โดยเอื้อต่อการพัฒนานวัตกรรมภาชนะบรรจุอาหารในขณะที่ผู้บริโภคมีความมั่นใจในความปลอดภัย

จึงเป็นที่มาของการดำเนินโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาแนวทางและศักยภาพการประเมินความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากแหล่งทุนคือสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.) ต่อเนื่องเป็นเวลา 3 ปี



ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ และทันสมัย เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

กิจกรรมด้านการบริหาร

PA-VISIT 2566

วันที่ 30 พฤศจิกายน 2565 รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร ร่วมให้การต้อนรับศาสตราจารย์ นายแพทย์บรรจง มไหสวริยะ อธิการบดี และคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัย เนื่องในโอกาสมาตรวจเยี่ยมและเข้ารับการติดตามผลการดำเนินงานตามข้อตกลงการปฏิบัติงานของส่วนงาน (PA-Visit) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 พร้อมนำเสนอผลการดำเนินงานของสถาบันโภชนาการ ในปีงบประมาณ 2565 ในโอกาสนี้ คณะผู้บริหารของมหาวิทยาลัยได้ร่วมรับฟังปัญหาจากส่วนงาน รวมถึงแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นร่วมกันผ่านระบบออนไลน์

EdPEx 2566

เมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2566 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ให้การต้อนรับคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพส่วนงานตามเกณฑ์คุณภาพการศึกษาที่เป็นเลิศ (EdPEx)" ประจำปี 2566 ในโอกาสนี้ รองศาสตราจารย์ ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ นำเสนอ "ผลการดำเนินงานในปัจจุบันและแผนงานในอนาคตของส่วนงาน" จากนั้น ร่วมรับฟังการนำเสนอข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ฯ โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.ทพ.ชูชัย อนันต์มานะ ประธานกรรมการและคณะกรรมการตรวจประเมินฯ ร่วมให้ข้อเสนอแนะ

Counsil Visit 2566

วันที่ 24 สิงหาคม 2566 รองศาสตราจารย์ ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล พร้อมด้วยทีมผู้บริหาร ให้การต้อนรับ ศาสตราจารย์คลินิกเกียรติคุณ นายแพทย์ปิยะสกล สกลสัตยาทร นายกสภามหาวิทยาลัยมหิดล และกรรมการสภามหาวิทยาลัยมหิดล เนื่องในโอกาสรับฟังภาพรวมผลการดำเนินงานของส่วนงาน (University Council Visit: 3) ครั้งที่ 38/2566 รวมทั้งเป้าหมายที่คาดว่าจะดำเนินการของส่วนงานที่สอดคล้องกับ Super Cluster : การระดมสมอง MU The Way Forward 2022 และโครงการของส่วนงานที่ร่วมผลักดัน SDGs และการจัดตั้ง SDGs Unit ของมหาวิทยาลัย

การประชุมคณบดี ครั้งที่ 7/2566

เมื่อวันที่ 12 เมษายน 2566 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล รับหน้าที่เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมคณบดี ครั้งที่ 7/2566 โดยมี รศ.ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการ พร้อมคณะผู้บริหารสถาบันโภชนาการ เป็นผู้ให้การต้อนรับคณะผู้บริหาร คณบดี ผู้อำนวยการและผู้แทนจากส่วนงานภายในมหาวิทยาลัยมหิดล ในการนี้ รศ.ดร. ชลัท ศานติวรางคณา กล่าวรายงานความคืบหน้าในการดำเนินงานของสถาบันฯ ให้ที่ประชุมคณบดีได้รับทราบ ณ ห้องประชุม ศ.เกียรติคุณ นพ.นที รักษ์พลเมือง ชั้น 5 สำนักอธิการบดี ม.มหิดล

กิจกรรมด้านการทำนุบำรุงศาสนาและวัฒนธรรม

ส่งท้ายปีเก่า - ต้อนรับปีใหม่ 2566

วันที่ 27 ธันวาคม 2565 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล นำโดย รศ.ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ และ รศ.ดร. ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต ที่ปรึกษาอาวุโสสถาบันโภชนาการ พร้อมด้วยผู้บริหาร บุคลากรและนักศึกษา ร่วมพิธีทำบุญตักบาตร พระสงฆ์จำนวน 9 รูป เพื่อถวายเป็นพระราชกุศลแด่สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าพัชรกิติยาภา นเรนทิราเทพยวดี กรมหลวงราชสาริณีสิริพัชรมหาวัชรราชธิดา

วันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ ครบรอบ 46 ปี

วันที่ 25 มกราคม 2566 รองศาสตราจารย์ ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ เป็นประธานในงานวันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ ครบรอบ 46 ปี โดยในช่วงเช้า รองศาสตราจารย์ ดร. ชลัท ทีมผู้บริหาร และบุคลากรของสถาบันฯ ได้การสักการะเจ้าพ่อขุนทุ่ง และพิธีทำบุญทางศาสนา ถวายภัตตาหารเพล พร้อมเครื่องไทยธรรม เพื่อเป็นสิริมงคล

ในโอกาสนี้ มีผู้แทนจากคณะ ส่วนงานต่างๆ และผู้เกษียณอายุฯ เข้าร่วมแสดงความยินดี พร้อมทั้งร่วมบริจาคสมทบทุนในกิจกรรมวิชาการด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อความยั่งยืน

วันมาฆบูชา

วันที่ 3 มีนาคม 2566 สถาบันโภชนาการ จัดกิจกรรม ฟังธรรมะ เรื่อง "ธรรมะ(ทำ) ให้สติ ใช้ชีวิต ให้มีความสุข" เนื่องในสัปดาห์ส่งเสริมพระพุทธศาสนา เทศกาลวันมาฆบูชา ประจำปี 2566 ณ วัดป่าสติปัฏฐานญาณสัมปัญโญ ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

วันวิสาขบูชา

วันที่ 2 มิถุนายน 2566รศ.ดร. เอกราช เกตวัลห์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม และบุคลากรสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล ร่วมกิจกรรมเนื่องในโอกาสวันสำคัญทางพุทธศาสนาวันวิสาขบูชา ประจำปี 2566 โดยร่วมฟังการบรรยายธรรมให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของวันวิสาขบูชาและนำเวียนเทียนรอบพระอุโบสถ โดย พระสิริวชิรเวที (ไพสาร วรสาโร) เจ้าคณะจังหวัดนครปฐม (ธรรมยุตินิกาย) และร่วมปลูกต้นไม้ในวัดเพื่อเป็นการสร้างวิหารทาน ณ วัดสิริวัฒนาราม อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

วันเข้าพรรษาและอาสาฬหบูชา

วันที่ 27 กรกฎาคม 2566 รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลห์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม พร้อมด้วยบุคลากร สถาบันสถาบันโภชนาการ เข้าร่วมถวายเทียนพรรษา ประจำปี 2566 ณ วัดกลางบางแก้ว จังหวัดนครปฐม

ถวายผ้าพระกฐินพระราชทาน

วันที่ 17 พฤศจิกายน 2566 รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศาติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล พร้อมด้วยบุคลากรร่วมพิธีถวายผ้าพระกฐินพระราชทานของมหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2566 ณ วัดนวลนรดิศวรวิหาร แขวงปากคลองภาษีเจริญ เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร

กิจกรรมด้านสถาบันพระมหากษัตริย์

วันพระราชทานนาม 135 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล

วันที่ 2 มีนาคม 2566 รศ.ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เข้าร่วมพิธีวางพานพุ่ม ถวายราชสักการะพระรูปสมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก เนื่องในวันครบรอบ 54 ปี วันพระราชทานนาม 135 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล ภายในงานได้จัดแสดงนิทรรศการในหัวข้อ "นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติ ครบรอบ 100 ปี วันประสูติ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์" ณ หอประชุมมหิดลสิทธาคาร

วันเฉลิมพระชนมพรรษา พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว 71 พรรษา

วันที่ 27 กรกฎาคม 2566 รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลห์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยกรและสิ่งแวดล้อม พร้อมด้วยบุคลากร สถาบันสถาบันโภชนาการ ร่วมพิธีทำบุญตักบาตร พิธีถวายราชสดุดีเฉลิมพระเกียรติฯ และพิธีถวายสัตย์ปฏิญาณ เพื่อเป็นพนักงานที่ดี และเป็นพลังของแผ่นดิน เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว 71 พรรษา ณ สำนักงานอธิการบดี

วันแม่แห่งชาติ

วันที่ 11 สิงหาคม 2566 บุคลากรสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล ร่วมพิธีทำบุญตักบาตร เนื่องในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 91 พรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา

วันมหิดล

วันที่ 24 กันยายน 2566 รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ พร้อมด้วยบุคลากร ร่วมพิธีวางพวงมาลาถวายราชสักการะ พระราชานุสาวรีย์สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก เนื่องในวันมหิดล ประจำปี 2566 ณ ศูนย์การเรียนรู้มหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา

วันคล้ายวันสวรรคต พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร

วันที่ 12 ตุลาคม 2566 รศ.ดร. เอกราช เกตวัลห์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล พร้อมด้วยบุคลากร เข้าร่วมพิธีทำบุญตักบาตรและพิธีถวายราชสดุดี เนื่องในวันคล้ายวันสวรรคต พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพล อดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา

วันพ่อแห่งชาติ

วันที่ 1 ธันวาคม 2566 รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล พร้อมด้วยบุคลากร ร่วมพิธีทำบุญตักบาตรถวายเป็นพระราชกุศล และพิธีถวายราชสุดี น้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณ เนื่องในโอกาสวันคล้ายวันพระบรมราชสมภพ พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร วันชาติ และวันพ่อแห่งชาติ ประจำปี 2566 ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล

กิจกรรมส่งเสริมประเพณีไทย

วันสงกรานต์

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จัดกิจกรรมร่วมสืบสานประเพณีสงกรานต์ ประจำปี 2566 โดย รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ ผู้บริหาร ที่ปรึกษาสถาบันโภชนาการ และบุคลากร ร่วมสรงน้ำพระ และรดน้ำขอพรจากอาจารย์อาวุโส เพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิตและหน้าที่การงาน โดยภายในงานมีกิจกรรม Meet the Director และพิธีมอบรางวัลบุคลากรดีเด่นประเภทต่างๆ ประจำปี 2565

Heartbeat: ชมพูบาน วันวาน ยังหวานอยู่

วันที่ 22 ก.ย. 2566 สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล จัดงานแสดงมุทิตาจิตแด่ผู้เกษียณอายุราชการและเกษียณอายุงาน ประจำปี 2566 “Heartbeat: ชมพูบาน วันวาน ยังหวานอยู่” ณ ห้องประชุมอารีวัลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ โดย รศ.ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ เป็นประธานกล่าวเปิดงาน พร้อมมอบโล่และของที่ระลึกเพื่อเป็นเกียรติให้กับผู้เกษียณอายุราชการที่ได้ทุ่มเททำหน้าที่ของตนได้อย่างเต็มความสามารถ เพื่อขับเคลื่อนสถาบันฯให้ก้าวหน้าสู่เป้าหมายที่วางไว้ตลอดอายุงาน

ภายในงาน ที่ปรึกษาสถาบันโภชนาการ ได้ให้เกียรติเข้าร่วมงานแสดงมุทิตาจิตแด่ผู้เกษียณอายุฯ พร้อมกล่าวขอบคุณแก่ผู้เกษียณอายุฯทุกท่านที่ได้ทำคุณประโยชน์และร่วมปฏิบัติงานในหน้าที่ได้อย่างดียิ่ง รวมถึงมีการจัดแสดงวีดิทัศน์ ประวัติผู้เกษียณ และการแสดงดนตรีสด และรับประทานอาหารว่างร่วมกัน ในบรรยากาศที่เต็มไปด้วยความอบอุ่น และความรักของชาวสถาบันฯ

แสดงความยินดีแก่บัณฑิตใหม่

วันที่ 7 ตุลาคม 2566 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จัดงานแสดงความยินดีบัณฑิตใหม่ ปีการศึกษา 2565 โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ เป็นประธานเปิดงานและกล่าวแสดงความยินดีบัณฑิตใหม่ พร้อมด้วยคณาจารย์ร่วมแสดงความยินดีบัณฑิตใหม่และมอบของที่ระลึกแก่ผู้สำเร็จการศึกษา จากนั้น ตัวแทนบัณฑิตใหม่จากทุกหลักสูตรได้กล่าวขอบคุณอาจารย์ที่สอนวิชาความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ และรับชมการแสดงและวีดีทัศน์แสดงความยินดีกับบัณฑิตทุกท่าน ณ ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ

วันลอยกระทง

วันที่ 27 พ.ย. 2566 คณะกรรมการด้านสวัสดิการ ส่งเสริมสุขภาวะและบุคลากรสัมพันธ์ สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล จัดกิจกรรมประดิษฐ์กระทงจากวัสดุธรรมชาติ เนื่องในโอกาสเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2566

กิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อม

กิจกรรมประกวดสวนสวย

วันที่ 16 พฤษภาคม 2566 คณะทำงานการจัดการพลังงาน สถาบันโภชนาการ จัดกิจกรรม "ปลูกต้นไม้" เพื่อรณรงค์ลดภาวะโลกร้อน และกิจกรรมประกวดสวนสวย ณ สวนด้านข้างอาคารศูนย์นวัตกรรมฯ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

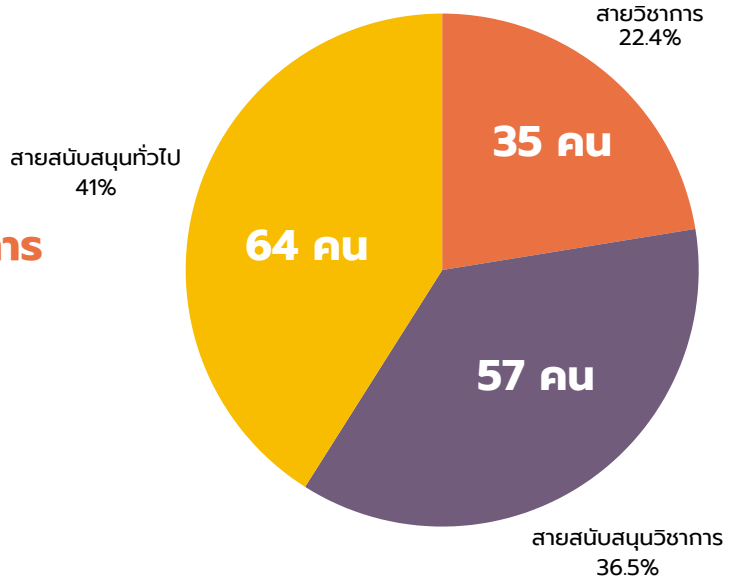
วันสิ่งแวดล้อมโลก

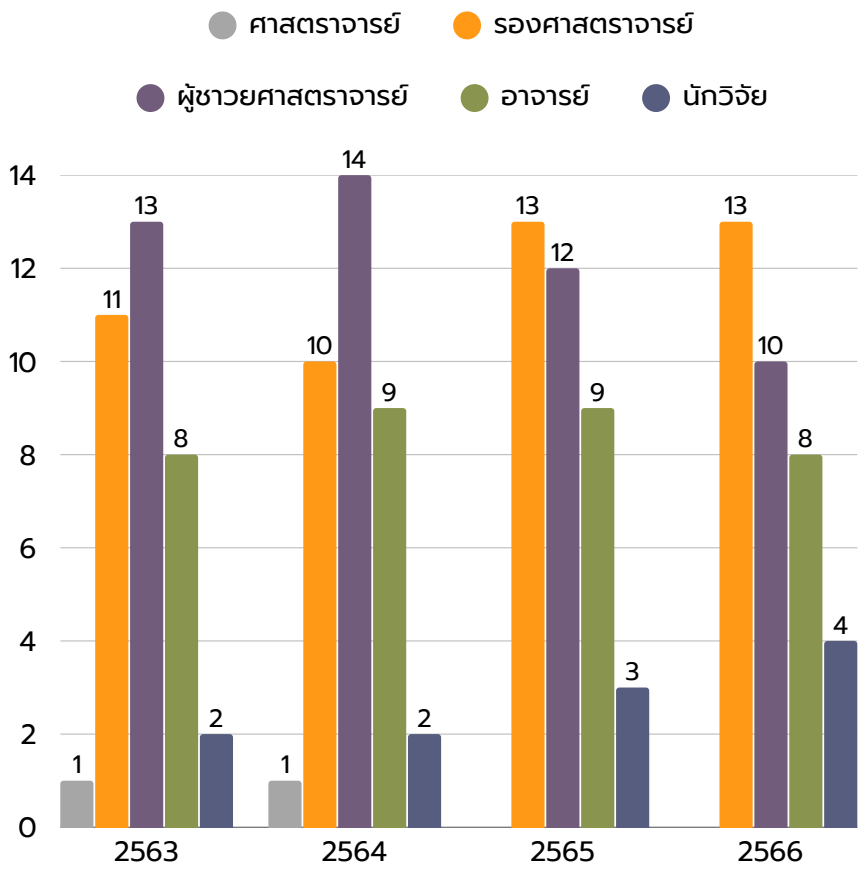
วันที่ 2 มิถุนายน 2566 รศ.ดร เอกราช เกตวัลห์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม และบุคลากรสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล ร่วมปลูกต้นไม้เพื่อเพิ่มพื้นที่สีเขียวของมหาวิทยาลัย เนื่องในกิจกรรมวันสิ่งแวดล้อมโลก ประจำปี 2566 ณ บริเวณสวนตรงข้ามสถานีรถราง มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา

การดำเนินงานด้านทรัพยากรบุคคล

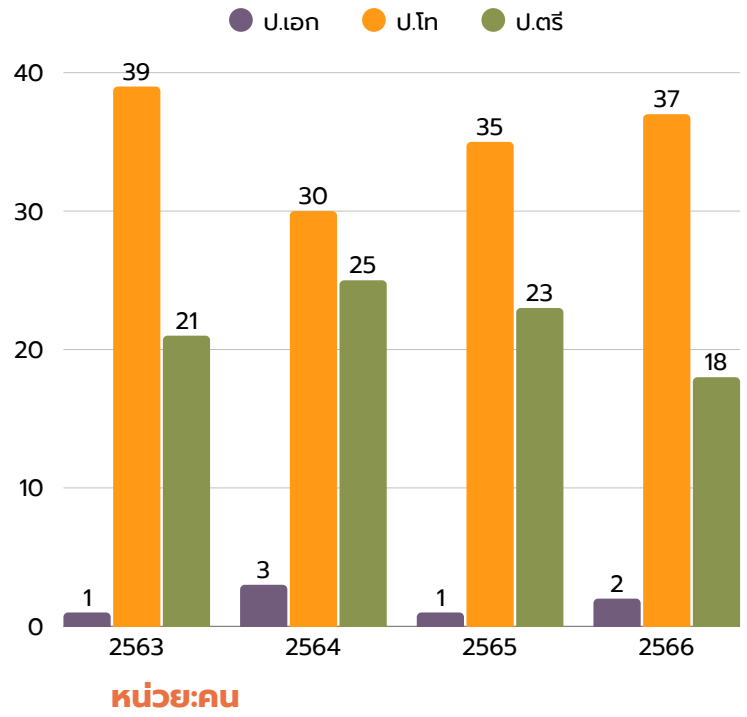
จำนวนบุคลากรสถาบันโภชนาการ

156 คน

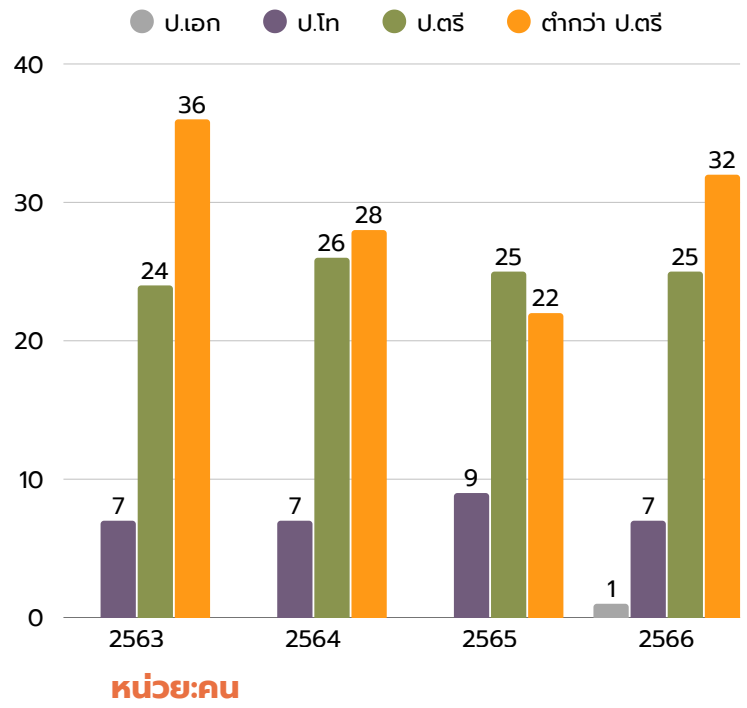




บุคลากรสายวิชาการ จำแนกตามตำแหน่งวิชาการ

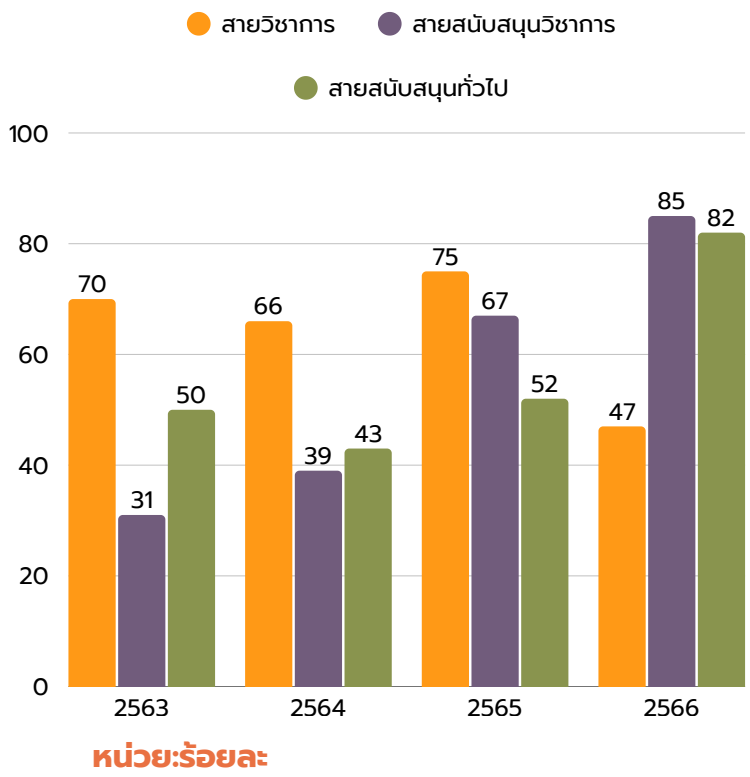


บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ จำแนกตามวุฒิการศึกษา



บุคลากรสายสนับสนุนทั่วไป จำแนกตามวุฒิการศึกษา

จำนวนบุคลากรที่ได้รับการปรับตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้น



ร้อยละบุคลากรที่ได้พัฒนาความรู้และทักษะ

การจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ของบุคลากร

คณะกรรมการสวัสดิการ สถาบันโภชนาการ ได้ดูแลจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์แก่บุคลากรเพื่อบรรเทาความเดือดร้อน การดำรงชีพและการเสริมสร้างขวัญและกำลังใจในการปฏิบัติงานแก่บุคลากร

ประเภทสวัสดิการ	งบประมาณสนับสนุน
1. การยืมเงิน/กู้เงิน	
- การยืมเงินฉุกเฉิน	-
- การกู้เงิน	365,000. -
2. เงินช่วยเหลือ	
- เกษียณอายุงาน	30,000. -
- เยี่ยมไข้	5,000. -
- งานศพ	20,000. -
- งานแต่งงาน	500.-
- คลอดบุตร	-
- ตรวจสุขภาพประจำปี	24,820. -
- ทำประกันชีวิตหมู่	21,600. -
- ค่าเช่ารถร่วมงานศพ	5,100. -
- งานบวช	-
3. เงินสนับสนุนอื่นๆ	
- เงินสนับสนุนการแข่งกีฬาบุคลากร	4,100. -
- จัดกิจกรรมส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่	80,817.25
- สวัสดิการให้บุคลากร (เสื้อโปโล)	-
- การจัดกิจกรรมอบรมพัฒนาบุคลากร	-
- การจัดกิจกรรมสร้างสุขในองค์กร	3,185. -
รวมทั้งสิ้น	**560,122.25**

คณะทำงานจัดทำหนังสือรายงานประจำปี 2566

ที่ปรึกษา

รศ.ดร. ชลัท ศานติวรางคณา	ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ
รศ.ดร. เชาวนี ชูพีรัชน์	รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร
ผศ.ดร. นัฐพล ตั้งสุภูมิ	รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา
รศ.ดร. เอกราช เกตวัลห์	รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
ผศ.ดร. ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม
รศ.ดร. วรางคณา ศรีจำนงค์	ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายเครือข่ายความร่วมมือและบริการวิชาการ

คณะทำงาน

นางสาวภัสพร บุญศิริ	เลขานุการสถาบันโภชนาการและนักวิเทศสัมพันธ์
นางสาวสายลม ประทุมเมือง	หัวหน้างานแผนและงบประมาณ
นายวิโรจน์ สันตยานนท์	หัวหน้างานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
นายอำนาจ สมใจ	หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
นางสาวรพีพรรณ ธรรมจง	หัวหน้างานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
นางสาวศุจินทรา สมประชา	ศูนย์บริการวิชาการ
นางสาวนันทัชพร คงอำนาจ	งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
นางสาวณิชาภา กรศักยา	งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
นางสาวชลธร เหมทานนท์	งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา	งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
นางเพชรา เทพลิบ	งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
นายธนพนธ์ เพาะพืช	งานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
นายอภิเดช เล้าโสภาภิรมย์	งานแผนและงบประมาณ

ออกแบบปกและภาพประกอบ

นางสาวกัลยรัชต์ คงอยู่	งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
นายพณิชพล ทองมอญ	งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ

สถาบันโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหิดล

WWW.INMU.MAHIDOL.AC.TH

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
999 ถ.พุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา
อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170
โทรศัพท์ 0-2800-2380 โทรสาร 0-2441-9344