

เดลินิวส์

ประจำวันศุกร์ที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2554

ลงหน้า :-

คอลัมน์ :-

หน้าที่ :16-ดี

ขนาด :9" x5.5" (49.5 คอลัมน์นิ้ว)

งานวิจัยมอ.เจ๋ง ‘ดร.สุทธวัฒน์’ ปลื้มคว้ารางวัล นักวิทยาศาสตร์ดีเด่น

นักวิจัยเทคโนโลยีอาหาร มอ.

“ศาสตราจารย์ ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล” คว้านักวิทยาศาสตร์ดีเด่น ประจำปีนี้ไปครอง จากผลงานวิจัยที่ทำต่อเนื่อง ♦ อ่านต่อหน้า 16

มอ.เจ๋ง □ ต่อจากหน้า 1
ยาวนานมากกว่า 14 ปี เกี่ยวกับการปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเล และการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งต่าง ๆ จากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล ซึ่งมีผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการนานาชาติกว่า 300 เรื่อง และถูกนำไปอ้างอิงจากทั่วโลก พร้อมมีการประกาศรางวัล 4 นักวิทยาศาสตร์รุ่นใหม่ประจำปี 54

เมื่อเวลา 10.30 น. วันที่ 4 ส.ค. ที่โรงแรมสยามซิตี้ มูลนิธิส่งเสริมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในพระบรมราชูปถัมภ์ จัดงานประกาศผลรางวัลนักวิทยาศาสตร์ดีเด่นและนักวิทยาศาสตร์รุ่นใหม่ ประจำปี 2554 โดยมี ดร.กมล กฤตยาภิรม ประธานมูลนิธิ เป็นประธานในการแถลงข่าวร่วมกับหน่วยงานที่สนับสนุน อาทิ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และเอสซีจี

ศาสตราจารย์ ดร.อมเรศ ภูมิรัตน์ ประธานคณะกรรมการรางวัลนักวิทยาศาสตร์ดีเด่นเปิดเผยว่า มูลนิธิฯ จัดมอบรางวัลนักวิทยาศาสตร์ดีเด่นขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยปีนี้เป็นปีที่ 29 เพื่อยกย่องเชิดชูเกียรติแก่นักวิทยาศาสตร์ที่มีผลงานดีเด่นและมีคุณธรรมจริยธรรมสูง



▲ ดีเด่น...ศ.ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล (ซ้ายสุด) คว้ารางวัลนักวิทยาศาสตร์ดีเด่นประจำปี 2554

เพื่อเป็นแบบอย่างให้กับเยาวชนรุ่นหลัง ทั้งนี้ เรื่อง และได้รับการนำไปอ้างอิงจากทั่วโลก คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาจากผู้ที่มีผลงาน เป็นนักวิทยาศาสตร์ดีเด่น ประจำปี 2554 ซึ่ง วิชาการตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติจำนวนมาก จะได้เข้ารับพระราชทานเงินรางวัล 4 แสนบาท และผลงานวิชาการดังกล่าวได้ถูกนำไปอ้างอิง พร้อมโล่พระราชทานจาก สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในวันที่ 9 ส.ค.นี้ ใช้งานจำนวนมาก จึงมีมติเป็นเอกฉันท์ให้ ศาสตราจารย์ ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล จากภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (มอ.) ซึ่งมีผล ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ที่ไบเทค บางนา

ด้านศาสตราจารย์ ดร.สุทธวัฒน์ นักวิทยาศาสตร์ดีเด่นประจำปีนี้ กล่าวว่า ได้ทำงาน

วิจัยเกี่ยวกับการปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเล และการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลมายาวนานกว่า 14 ปี โดยส่วนใหญ่เป็นงานวิจัยพื้นฐาน และงานวิจัยประยุกต์ ที่ก่อให้เกิดองค์ความรู้ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง เพื่อช่วยแก้ไขปัญหาให้กับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลของประเทศไทยได้อย่างยั่งยืน อาทิ การศึกษาเอนไซม์ต่าง ๆ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และปรับปรุงคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ รวมถึงการศึกษาการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งต่าง ๆ เช่น หนังกุ้ง นำมาทำคอลลาเจน เศษหัวกุ้งนำมาสกัดทำน้ำมันกุ้ง เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอุตสาหกรรม

นอกจากนี้ภายในงานยังมีการประกาศรางวัลนักวิทยาศาสตร์รุ่นใหม่ประจำปี 2554 ได้แก่ ดร.ขจรศักดิ์ เพ็ญนวกิจ จากศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ (นาโนเทค) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ผศ.ดร.ปิติ จันทร์วรโชติ คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย รศ.ดร.ยงยุทธ เหล่าศิริถาวร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และดร.ยุทธนันท์ บุญยงมณีรัตน์ สถาบันวิจัยโลหะและวัสดุ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.