

## เกณฑ์การตัดสินการนำเสนอบทความ

### ค่ายอุตสาหกรรมอาหาร ปี 2561

#### “อาหารถูกวัย ถูกใจ ถูกปาก: Optimising foods for satiety”

วันที่ 4 - 6 กรกฎาคม 2561 ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

**คำอธิบาย:** ความพอใจในด้านการบริโภคอาหารที่ค่อนข้างมีบทบาทสำคัญ โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ดังนั้น การทำให้เกิดสมดุลในทางโภชนาการทั้งโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน ไฟเบอร์ เกลือแร่และวิตามินต่าง ๆ ควรตอบสนองต่อความพึงใจในการบริโภคให้เกิดความเต็มอิ่ม มีความอร่อย จึงจะเกิดการบริโภคซ้ำ ซึ่งอาหารที่ดีต่อสุขภาพมักสวนทางกับความชอบของผู้บริโภค การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันจึงควรพัฒนาสูตรอาหารบนพื้นฐานการศึกษาเชิงจิตวิทยา โดยเฉพาะทางประสาทสัมผัสหรือการรับรู้ของผู้บริโภคที่มีความซับซ้อนหลายประการ เช่น ภาวะโภชนาการ สุขภาพ บุคลิกภาพ เชื้อชาติ พื้นฐานทางเศรษฐกิจสังคม เป็นต้น อย่างไรก็ตาม การตอบสนองความพึงพอใจนั้น ควรมีเทคนิคหรือเทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์อาหาร และการแปรรูปเพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับตลาดอย่างเหมาะสม ความเป็นไปได้เชิงพาณิชย์ เกิดความคุ้มค่าและคุ้มค่าต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่นั้นด้วย นอกจากนี้ ปัจจัยที่จะดึงดูดอีกประการที่สำคัญในการผลิตสู่ตลาดที่หลีกเลี่ยงไม่ได้คือ บทบาทสำคัญของการหีบห่อด้วยรูปลักษณ์ที่ดึงดูด ถูกใจ และสะดวกสบาย จึงจะมีความสมบูรณ์ในกระบวนการนำออกของผลิตภัณฑ์อาหารใหม่

ที่	เกณฑ์การตัดสิน	คะแนน
1.	แนวคิดและที่มาของผลิตภัณฑ์	20
2.	ความรู้เชิงหลักการทางวิทยาศาสตร์	20
3.	การนำเสนอ	10
4.	การสร้างสรรค์และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ตรงตามหัวข้อ	20
5.	แนวคิดในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	10
6.	ความเป็นไปได้เชิงพาณิชย์	20
รวม		100