

แผนงานวิจัยความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการของประเทศไทย

แพลตฟอร์มที่ 2 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ท้าทายของสังคม

โปรแกรมที่ 7 แก้ไขปัญหาท้าทายและยกระดับการพัฒนาอย่างยั่งยืนด้านทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและการเกษตร

เป้าหมาย ○ 2 แก้ไขปัญหา หรือยกระดับการพัฒนาอย่างยั่งยืนเพื่อตอบโจทย์ท้าทายของสังคม

○ 2.7 ใช้ความรู้ การวิจัยและนวัตกรรมเพื่อจัดการกับปัญหาท้าทายเร่งด่วนสำคัญของประเทศ ในด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และบรรลุเป้าหมายอย่างยั่งยืน

Key Results หลัก KR 2.7.1 ได้จำนวนนวัตกรรม องค์ความรู้ และเทคโนโลยีใหม่ ที่เพื่อยกระดับการพัฒนาอย่างยั่งยืนเพื่อตอบโจทย์ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหาร เป็นแหล่งอาหารที่มีคุณภาพปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อชาวไทยอย่างยั่งยืน

KR2.7.2 ร้อยละขององค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรมและนโยบายที่ถูกนำไปใช้ในทางปฏิบัติ เพื่อการแก้ไขปัญหา หรือยกระดับการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อตอบโจทย์ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหาร เป็นแหล่งอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อชาวไทยอย่างยั่งยืน

KR2.7.3 ร้อยละขององค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรมและนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมที่นำไปใช้ขยายผลต่อยอดจากโครงการต้นแบบ เพื่อการแก้ไขปัญหา หรือยกระดับการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อตอบโจทย์ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหาร เป็นแหล่งอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อชาวไทยอย่างยั่งยืน

กรอบการวิจัยที่ 1 ด้านความมั่นคงอาหาร

- 1.1 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีการเพิ่มประสิทธิภาพของระบบการจัดการตลอดห่วงโซ่ เพื่อลดการสูญเสียในระบบการผลิตอาหาร (Food loss)
- 1.2 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อนำของเหลือใช้จากการเกษตรหรือกระบวนการผลิตอาหาร (Food Waste) ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำไปใช้ประโยชน์ทั้งในรูปแบบ Food และ Non-food
- 1.3 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อให้ประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารได้ทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณ (Food Access)
- 1.4 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีระบบการสำรองอาหารภายในประเทศ เพื่อให้ประชาชนในระดับชุมชนมีแหล่งอาหารของชุมชนและประเทศ (Food Bank)
- 1.5 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องจักรสมัยใหม่ (Robotic Automation in the Food Industry) เพื่อใช้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตอาหารตลอดห่วงโซ่ ทั้งในภาคการเกษตรและภาคอุตสาหกรรม

กรอบการวิจัยที่ 2 ด้านการพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อยกระดับด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

- 2.1 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมกระบวนการผลิตอาหารตลอดห่วงโซ่ เพื่อลดต้นทุน เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต คุณภาพมาตรฐาน ความปลอดภัย และสามารถทวนสอบย้อนกลับได้
- 2.2 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่า สร้างคุณค่า และอัตลักษณ์ให้กับสินค้าเกษตร และอาหารของแต่ละภูมิภาคหรือแต่ละท้องถิ่น
- 2.3 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับการตรวจสอบรับรองและการเฝ้าระวังตามแนวทางสากลเพื่อการควบคุมดูแลคุณภาพมาตรฐานสินค้าทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก
- 2.4 การวิจัยอาหารปลอดภัยเพื่อให้ได้หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ ข้อมูลเชิงประจักษ์ และแนวทางการบริหารจัดการความเสี่ยง สำหรับใช้คุ้มครองผู้บริโภคและสนับสนุนการค้าทั้งในและต่างประเทศ

กรอบการวิจัยที่ 3 ด้านอาหารศึกษา

- 3.1 การศึกษาและวิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้เชิงสุขภาพและความปลอดภัย สร้างความเข้าใจ และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อโภชนาการและสุขภาวะที่ดีของประชาชนทุกกลุ่มทั้งในชนบทและในเมือง (Behavior change)
- 3.2 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาระบบการสื่อสารและการศึกษาสำหรับส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง สามารถบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับภาวะสุขภาพของตน (Media and Education)
- 3.3 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงสุขภาพ อาหารทางการแพทย์ หรืออาหารที่มีโภชนาการที่ส่งผลต่อสุขภาวะที่ดีของประชาชนทุกกลุ่มวัย (Functional and Medical Foods)
- 3.4 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อต่อยอดภูมิปัญญาการทำอาหารท้องถิ่น ในเป็นที่รู้จักและยอมรับในระดับประเทศและสากล (Gastronomy food)

กรอบการวิจัยที่ 4 ด้านการบริหารจัดการ

- 4.1 การศึกษาและวิจัยเพื่อพัฒนาระบบหรือกลไกเชื่อมโยงเครือข่ายความมั่นคงด้านอาหารทั้งในและต่างประเทศ เพื่อใช้ประโยชน์ยามขาดแคลนอาหารในภาวะวิกฤต
- 4.2 การศึกษาและวิจัยแนวโน้มความต้องการของตลาดเชิงลึก พฤติกรรมผู้บริโภค สถานการณ์ด้านอาหารทั้งในและต่างประเทศในทุกมิติ เพื่อใช้ในการกำหนดนโยบาย พัฒนาระบบงาน ปรับปรุงระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับบริบทโลก
- 4.3 การวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการจัดการฐานข้อมูลสารสนเทศ (big data management) เพื่อใช้บริหารจัดการระบบการผลิตอาหารของประเทศไทย ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ