ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี
สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานเครื่องจักสานและกระเป๋าจากบัวหลวง (ครั้งที่ 2)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ นำโดย ผศ.ดร.ชัยชนะ ใจบุญ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นประธานเปิดโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ “โครงการการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เครื่องจักสาน และกระเป๋าจากบัวหลวงและส่วนประกอบของบัวหลวง เพื่อประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน (ช่วงที่ 2)” ณ ห้องประชุม 26909 อาคารปฏิบัติการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 22 – 23 พฤษภาคม 2568 ภายในโครงการมีการนำเสนอแนวทางการต่อยอดวัตถุดิบจากบัวหลวงสู่ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ทั้งด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ อาทิ ไอศกรีมพิสตาชิโอเม็ดบัวครัมเบิ้ลทับทิมกรอบเม็ดบัวกรานิต้าโซดากลิ่นบัว เทมเป้เม็ดบัว ทาร์ตหม้อแกงเม็ดบัว และครีมซุปเม็ดบัวสไตล์ฝรั่งเศส โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ร้อยตรี สุรศักดิ์ เจริญจันทร์ (Corporate Executive Chef) ถ่ายทอดองค์ความรู้และสาธิตการสร้างสรรค์เมนูระดับพรีเมียม พร้อมทั้งมีการฝึกปฏิบัติด้านการแปรรูปอาหารจากบัวหลวง การนำใบบัวมาประยุกต์ใช้ในงานจักสาน และการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับทรัพยากรท้องถิ่น ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมอบรมได้รับประสบการณ์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ สามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดเชิงอาชีพและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนได้จริง อันเป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก ควบคู่กับการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน สะท้อนบทบาทของมหาวิทยาลัยในการบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน










