สสส. ชูเครื่องสลัดน้ำมันจากการทอด คว้ารางวัลชนะเลิศ นวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพ ระดับอาชีวศึกษา

นำเสนอเมื่อ : 16 ก.พ. 2563

สสส. ประกาศผลรางวัลนวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพ “THAIHEALTH INNO Awards” ครั้งที่ 2
“ทีมต้นยางสารภี” จังหวัดเชียงใหม่ คว้ารางวัล “ชนะเลิศ”
ระดับอาชีวศึกษาจากผลงาน “เครื่องสลัดน้ำมันจากการทอด” ลดน้ำมันตกค้าง-ลดความเสี่ยงโรค

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
ประกาศผลรางวัลโครงการประกวดนวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพ : THAIHEALTH INNO AWARDS ครั้งที่ 2 โดยมีสุดยอดผลงานของเยาวชนไทยทั้งในระดับมัธยมศึกษาและอาชีวศึกษา ที่นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาเป็นนวัตกรรมที่ตอบโจทย์การสร้างเสริมสุขภาพให้เกิดขึ้นในสังคมไทย ซึ่งผ่านการคัดเลือก เข้าสู่รอบสุดท้ายทั้งหมด 18 ผลงาน จากทั้งหมด 132 โครงการ ณ ห้อง 201 อาคารศูนย์เรียนรู้สุขภาวะ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) กรุงเทพฯ

สำหรับ **“รางวัลชนะเลิศระดับอาชีวศึกษา”** ได้แก่ **“เครื่องสลัดน้ำมันจากการทอด”**
ทีม“ตนยางสารภี” ซึ่งเป็นผลงานของ **นายจอมขวัญ ลุงตำ** และ **นายเทพพิทักษ์ อินคำ** 2
นักศึกษาจาก**วิทยาลัยเทคนิคสารภี จังหวัดเชียงใหม่**
ที่พัฒนาผลงานขึ้นมาจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทย ที่นิยมปรับประทานอาหารประเภททอด
จึงร่วมกันออกแบบเครื่องสลัดน้ำมัน โดยใช้หลักการปั่นผ้าแห้งของเครื่องซักผ้า
ใช้แรงเหวี่ยงหมุนสะบัดเพื่อให้เหลือน้ำมันตกค้างในอาหารน้อยที่สุด
อุปกรณ์มีขนาดเล็กราคาถูกสามารถใช้ได้ในครัวเรือน หรือพัฒนาให้เหมาะสมกับเชิงพาณิชย์ได้
สิ่งสำคัญคือสามารถกระตุ้นให้ผู้บริโภคตระหนักถึงการดูแลรักษาสุขภาพ
จากการได้มองเห็นถึงความเสี่ยงต่อโรคต่าง ๆ
ที่เกิดขึ้นจากน้ำมันปริมาณจำนวนมากที่ต้องรับประทานเข้าไปในแต่ละเมนู



นายจอมขวัญ ลุงต๋า หรือ **“จอม”** นักศึกษาชั้น ปวช.ปี 2 สาขาช่างยนต์ วิทยาลัยเทคนิคสารภี เล่าว่าได้แนวคิดมาจากในครอบครัวของตนเองที่ชอบรับประทานอาหารทอดเพราะอร่อยและมีกลิ่นหอมเย้ายวนใจ แต่อาหารก็จะมีน้ำมันตกค้างในปริมาณมาก ซึ่งหากรับประทานมากๆ จะทำให้เกิดโรคอ้วน ไขมันอุดตัน

จนไปถึงโรคมะเร็ง จึงเป็นที่มาของการคิดพัฒนาเครื่องมือที่จะสามารถสลัดน้ำมันออกจากของทอดให้ได้มากที่สุด
พอเห็นการทำงานของเครื่องซักผ้าก็เกิดไอเดียนำมาใช้ในการออกแบบเครื่องสลัดน้ำมัน
โดยพัฒนาให้มีขนาดเล็กกะทัดรัดเพื่อใช้ในครัวเรือน

“เครื่องสลัดน้ำมันหากจะผลิตเพื่อใช้จริงจะมีต้นทุนประมาณ 1พันกว่าบาทเท่านั้น
ซึ่งจากการทดลองกับกลุ่มผู้ประกอบการ ทุกคนต่างชื่นชอบและขอซื้อไปใช้งาน
เพราะทั้งคนขายและคนซื้อต่างก็ไม่คิดว่าในของทอดจะมีน้ำมันออกมาได้ขนาดนี้ อย่างกล้วยทอด 20 บาท
มีน้ำมันออกมาถึงเกือบครึ่งถ้วย หรือราว 6 กรัม ซึ่งถ้าเราวางผึ่งให้สะเด็ดน้ำมันจะมีน้ำมันออกมาแค่ไม่ถึง 1 กรัม
พอลูกค้าได้เห็นว่าในกล้วยทอดมีน้ำมันตกค้าง แล้วเห็นว่าเครื่องช่วยลดปริมาณน้ำมันได้
ก็กลาวเป็นเสียงเดียวกันว่าถ้าร้านมีเครื่องนี้จะซื้อรับประทานทุกวัน”

นายเทพพิทักษ์ อินก๋า หรือ **“จิ้วจิ้ว”** นักศึกษาชั้น ปวช.ปี 2 สาขาช่างยนต์ วิทยาลัยเทคนิคสารภี
กล่าววารู้สึกดีใจที่ผลงานของตนเองได้รับรางวัลชนะเลิศ โดยจุดเด่นของเครื่องคือ ไม่ต้องใช้ไฟฟ้า
แต่สามารถใช้มือหมุนได้ ถอดล้างได้ง่าย และเป็นเครื่องมือที่สามารถป้องกันเหตุของโรคต่างๆ
ที่เกิดจากการทานอาหารที่มีน้ำมันตกค้างในปริมาณมากเข้าไปในร่างกายได้

“ที่สำคัญคือผลงานนี้สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้
ร้านกล้วยทอดทุกร้านที่เราเอาเครื่องมือนี้ไปทดลองใช้และเก็บข้อมูล
ก็ขอซื้อและขอให้ช่วยพัฒนาให้มีขนาดใหญ่ขึ้นเหมาะกับการขายในปริมาณมากๆ
ที่สำคัญเวลาที่เอาไปสลัดน้ำมันให้คนซื้อเห็น ลูกค้าก็ชอบและดีใจ
เพราะเห็นว่ามีน้ำมันออกไปเยอะมากกินแล้วปลอดภัยขึ้น มีประสิทธิภาพกว่าการซับด้วยกระดาษหรือผึ่ง”

สำหรับ **รางวัลรองชนะเลิศ ระดับอาชีวศึกษา ลำดับที่ 1** ได้แก่ **ผลงาน “Care Share Team สุขภาพสู่ชุมชน” ทีม CMVC Healthy**
Plus จากวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่
ที่พัฒนากระบวนการทำงานเพื่อบริการสังคมโดยเชื่อมโยงกับภาคีเครือข่ายต่างๆ
ในพื้นที่อย่างเป็นระบบเพื่อร่วมกันดูแลสุขภาพผู้สูงอายุในชุมชน **รางวัลรองชนะเลิศ ระดับอาชีวศึกษา ลำดับที่ 2 มีจำนวน 2 ผลงาน** ที่ได้รับคะแนนจากคณะกรรมการเท่ากันคือ
“เครื่องล้างไข่เค็มระบบรีไซเคิลน้ำพลังงานแสงอาทิตย์” ทีม นักประดิษฐ์ วก.ไชยา
จากวิทยาลัยการอาชีพไชยา ที่พัฒนาเครื่องล้างไข่เค็มที่ลดปริมาณการใช้น้ำด้วยการนำกลับมาใช้ซ้ำ
ช่วยลดปริมาณน้ำเสียลงสู่สิ่งแวดล้อม สามารถล้างไข่เค็มได้เร็วกว่าแรงงานคนถึง 7 เท่า
และ**“อุปกรณ์ช่วยผู้สูงอายุฝึกขึ้นบันได” ทีม EP**
SKTC จากวิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว
ที่ออกแบบและพัฒนาเครื่องมือเพื่อช่วยพยุงตัวให้ผู้สูงอายุสามารถเดินขึ้นบันไดได้อย่างสะดวกปลอดภัย
และยังสามารถใช้เป็นไม้เท้าช่วยพยุงเดินได้ในเวลาเดียวกัน

นางศรีวิการ์ เมฆธวัชชัยกุล อดีตรองปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กล่าวในนามของตัวแทนคณะกรรมตัดสินว่า
ภาพรวมปีนี้เห็นว่าเกิดการเปลี่ยนแปลงในแง่ของวิธีคิดและวิธีการนำเสนอผลงานของแต่ละทีมที่เปลี่ยนไป
ซึ่งเป็นผลมาจากการจัดกิจกรรมเวิร์คชอป ที่ทำให้เกิดความเข้าใจในประเด็นสุขภาพมากขึ้นกว่าเดิม
ผลงานที่ถูกพัฒนาขึ้นมานั้นสามารถสร้างให้เกิด social impact ได้มากขึ้นกว่าเดิม
โดยมีโจทย์ปัญหาและกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน ทำให้เกิดการมีส่วนรวมของกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น
ซึ่งถือว่าเป็นพัฒนาการที่แสดงให้เห็นว่าเยาวชนกลุ่มนี้มีความเข้าใจในเรื่องของนวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพ
ที่ไม่ได้คิดถึงแต่เรื่องของเทคโนโลยีที่สลับซับซ้อน แต่มองถึงเรื่องง่ายๆ
ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพของคนในชุมชนและในสังคม

“
ผลงานที่ได้รับรางวัลชนะเลิศเป็นเครื่องมือที่เข้าไปเกี่ยวข้องกับเรื่องสุขภาพของประชาชนจากพฤติกรรมในการบริโภคอาหารประเภททอด โดยสามารถที่จะป้องกันโรคต่างๆ จากการรับประทานน้ำมันที่ตกค้างในอาหาร
ซึ่งช่วยให้ทุกคนที่เกี่ยวข้องทั้งผู้ซื้อและผู้ขาย รู้สึกตระหนักในเรื่องของการดูแลป้องกันสุขภาพได้เป็นอย่างดี
และยังสามารถช่วยให้ผู้ประกอบการอาหารทอด สามารถขายสินค้าได้มากขึ้น
เพราะผู้บริโภคมีความมั่นใจว่ามีน้ำมันตกค้างน้อยกว่า

เพราะสุขภาพเป็นสิ่งที่เราต้องตระหนักและต้องลงมือทำตั้งแต่วันนี้”

ดร.สุปรีดา อดุลยานนท์ ผู้จัดการกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) เปิดเผยว่า สสส. เชื่อมั่นในพลังคนรุ่นใหม่ ที่จะสร้างสรรค์สิ่งใหม่เพื่อเปลี่ยนสุขภาวะของคนในสังคมให้ดียิ่งขึ้น จึงได้จัดทำ **โครงการประกวดนวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพ: THAIHEALTH INNO AWARDS** ซึ่งในครั้งนี้ถือเป็นครั้งที่ 2 ของการแข่งขัน จากโจทย์หลักคือ ความอยากที่จะเปลี่ยนสังคมรอบตัวด้วยแนวคิดนวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพ เพื่อแก้ปัญหาหรือสงเสริมสุขภาพของชุมชน หรือในเชิงประเด็นทางสังคมที่สามารถขยายผลในวงกว้างได้ โดยแบ่งการประกวดออกเป็น 2 ระดับคือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช. หรือเทียบเท่า) โดยมีผลงานจากนักเรียนระดับมัธยมและอาชีวศึกษา รวมส่งผลงานทั้งสิ้น 132 ทีม และมีทีมที่ผ่านเข้ารอบสุดท้าย 18ทีม

“สสส. ไม่ได้มุ่งหวังเพียงเพื่อให้ได้ชิ้นงานนวัตกรรม แต่มุ่งหวังที่จะสร้างเมล็ดพันธุ์นักนวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพ ให้เกิดขึ้นทั้งลูกศิษย์และครูซึ่งเป็นกำลังคนรุ่นใหม่ที่สำคัญของประเทศ เพื่อบ่มเพาะแนวคิดของการเป็นนักนวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการประสานความร่วมมือกับภาคส่วนต่างๆ เพื่อต่อยอดให้ผลงานนวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพถูกนำไปใช้งาน และขยายผลต่อได้ไปในวงกว้างมากยิ่งขึ้นเพื่อสร้างเสริมสุขภาพให้เกิดขึ้นกับทุกคนในสังคมไทย”