

ระดับ 5 Outcome รายงานผลงานวิจัย/ผลงานวิชาการ/นวัตกรรมของหน่วยงาน รอบ 5 เดือนหลัง ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

- ❖ ผลงานงานวิจัย/ผลงานวิชาการ/นวัตกรรมของสำนักโภชนาการที่ส่งนำเสนอในเวทีวิชาการต่าง ๆ จำนวน 11 เรื่อง ดังนี้
 - **สมัครขอรับรางวัล TSPA ประจำปี 2567**
มีผลงานวิชาการส่งประกวดสมัครขอรับรางวัลบริการภาครัฐ (TPSA) ปี 2567 จำนวน 1 เรื่อง คือ เมนูสุขภาพ
 - **การประกวด LIKE Talk Award ปี 8 นำเสนอในวันที่ 5 เมษายน 2567**
 1. สาวไทยต้องแกร่งแฉะ มีแรงทำงาน สุขภาพดียั่งยืนด้วย 3 Win Policy โดย แพทย์หญิงวิสารรัตน์ ชีระโกเมน
 2. แผนปฏิบัติการ ระดับชาติ “วางรากฐานโภชนาการดีสู่...สุขภาพดีอย่างยั่งยืน” โดย นางกุลนันท์ เสนคำ
 - **การประชุมวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ครั้งที่ 17 พ.ศ.2567 “Harmony Health: A Journey to Well-being” สมดุลสุขภาพและเส้นทางสุขภาพที่ดี**
 1. การพัฒนาแนวทางการจัดการเด็กที่มีภาวะเริ่มอ้วนและอ้วนในระบบบริการสุขภาพ โดย นางสาวใจรัก ลอยสงเคราะห์ ได้รับการพิจารณาให้ร่วมจัดแสดง Poster Presentation
 2. การพัฒนาโปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health โดย นางสาวบังเอิญ ทองมอญ ได้รับคัดเลือกการนำเสนอผลงานด้วยวาจา (Oral Presentation) กลุ่มผลงานนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ (Innovation) / Best Practice
 3. การศึกษาความรู้ ความเข้าใจ และปัจจัยสำคัญต่อชุดความรู้สำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กอายุ 0 - 5 ปี เรื่องข้อแนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี (Food Base Dietary Guidelines: FBDGs) โดย นางสาวณัฐนิช อินทร์ขำ
 4. ผลิตภัณฑ์เสริมสารอาหาร CBD, B9, B12, Ca (บะหมี่ไข่) โดยนางภัทริรา ยิ่งเลิศรัตนกุล
 - **การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ TCN ครั้งที่ 17 โภชนาการเพื่อความเสมอภาคและยั่งยืน "Nutrition for Equity and Sustainability"**
 1. โซเดียมและน้ำตาลในเครื่องปรุงรสที่นิยมใช้ในประเทศไทย โดย นางสาวสไบ อินทโชติ ได้รับรางวัลชนะเลิศผลงานวิชาการประเภท “Poster”
 2. สารต้านอนุมูลอิสระในผัก Antioxidant content in vegetables โดย นางภัทริรา ยิ่งเลิศรัตนกุล
 3. ปริมาณซีลีเนียมในอาหารไทย โดย นางสาวจุฑารัตน์ สุภานุวัฒน์
 4. เปรียบเทียบปริมาณฟอสฟอรัสในผักที่นิยมใช้ประกอบอาหารในประเทศไทย โดย นายวรภัสร์ แสนจันทร์

นอกจากนั้นมีเอกสารที่แสดงถึงผลงานวิชาการในรูปแบบต่างๆ / นวัตกรรมที่สอดคล้องภารกิจของสำนักโภชนาการ ที่ผ่านคณะกรรมการพิจารณากลับกรอง (กพว.หน่วยงาน) รอบ 5 เดือนหลังในคลังข้อมูลวิชาการบนหน้าเว็บไซต์ของหน่วยงาน และส่งข้อมูลไปยังสำนักคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิเรียบร้อยแล้ว

❖ ผลงานวิชาการ/นวัตกรรม ที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์ตามภารกิจของหน่วยงาน ดังนี้

1. การศึกษาความรู้ ความเข้าใจ และปัจจัยสำคัญต่อชุดความรู้สำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตรและเด็กอายุ 0 - 5 ปี เรื่องข้อแนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี (Food Base Dietary Guidelines: FBDGs)

วัตถุประสงค์:

เพื่อศึกษาความรู้ ความเข้าใจ และปัจจัยสำคัญต่อชุดความรู้สำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กอายุ 0-5 ปี เรื่อง ข้อแนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี (FBDGs) ในรูปแบบของโภชนาการ คำแนะนำการบริโภคอาหารใน 1 วัน ข้อปฏิบัติการกิน กลุ่มหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และพ่อ/แม่ ผู้ปกครองเลี้ยงดูเด็กอายุ 0-5 ปี

ประโยชน์โครงการ:

นำข้อมูลเพื่อไปปรับปรุงชุดความรู้เชิงโภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กอายุ 0 - 5 ปี ให้สอดคล้องและตรงตามความต้องการของกลุ่มหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กอายุ 0 - 5 ปี

2. ประสิทธิภาพของโปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health ต่อสุขภาพของคนไทยวัยทำงาน ที่มีน้ำหนักเกินและอ้วน

วัตถุประสงค์:

1. เพื่อพัฒนาโปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health
2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมสุขภาพของคนไทยวัยทำงานที่มีน้ำหนักเกินและอ้วน ในกลุ่มที่ใช้โปรแกรม และไม่ใช้โปรแกรม ก่อนและหลังการทดลอง
3. เพื่อศึกษาภาวะสุขภาพของคนไทยวัยทำงานที่มีน้ำหนักเกินและอ้วน ในกลุ่มที่ใช้โปรแกรม และไม่ใช้โปรแกรม ก่อนและหลังการทดลอง
4. เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อการใช้งานโปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health และสิ่งที่ต้องปรับปรุง

ประโยชน์โครงการ:

มีเครื่องมือที่จะช่วยให้ประชาชนวัยทำงานมีพฤติกรรมกินที่เหมาะสม นำไปสู่การมีภาวะโภชนาการดีขึ้น ลดการเกิดโรค NCDs เครื่องมือนี้จะนำไปใช้ในคลินิกปรับเปลี่ยนพฤติกรรม NCD / DPAC / Wellness Center / คลินิกรักษสุขภาพ