



ทุน “TDA Soybean Study Award” ประจำปี 2562-2563”
ทุนสนับสนุนการวิจัยและพัฒนางานโภชนาการสำหรับนักกำหนดอาหาร

ชื่อทุน TDA Soybean Study Award

วัตถุประสงค์

- ส่งเสริมให้นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนากรมีการทำวิจัยด้านโภชนาการและโภชนบำบัด และพัฒนาตำรับอาหารเพื่อพัฒนาการบริการแก่ผู้ป่วยและประชาชน โดยใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง (Soy Protein) ที่พัฒนาโดยบริษัทฟูจิ ออยล์ จำกัดเป็นส่วนประกอบหลัก
- ส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารเอเชีย โดยใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองในการศึกษาวิจัย และพัฒนาการบริการ
- เพิ่มพูนทักษะและศักยภาพให้กับนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนากรในการทำวิจัย และพัฒนาตำรับอาหาร

ผู้สนับสนุนทุนปี 2562-63

บริษัทฟูจิ ออยล์ จำกัด (Fuji Oil Holdings Inc. Japan) จำนวน 1,300,000 Yen

ประเภทของทุน

1. ทุนประเภท Clinical โดยใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง (Soy Protein) ที่ให้มา 3 ชนิด คือ NEW FUJINIK 52, VEGEPLUS 2900, APEX 110 เพื่อส่งเสริมด้านโภชนบำบัด ในกลุ่มผู้ป่วย และประชาชนทั่วไป

- **แบบฟอร์มการเสนอโครงการวิจัย ประกอบด้วย**
 1. ชื่อโครงการ
 2. หน่วยงานรับผิดชอบ
 3. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย
 4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
 5. วิธีการ
 6. ขอบเขต
 7. ระยะเวลาดำเนินการ
 8. แผนการดำเนินงาน
 9. อุปกรณ์ในการวิจัย
 10. งบประมาณ

ระบุด้วยว่าใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองชนิดใดเป็นส่วนประกอบหลักในการวิจัย
(NEW FUJINIK 52, VEGEPLUS 2900, APEX 110 : นำผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองแห้ง
แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที ก่อนนำไปประยุกต์ใช้)

2. ทุนประเภท Non-clinical โดยใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง (Soy Protein) ที่ให้มา 3 ชนิด คือ NEW FUJINIK 52, VEGEPLUS 2900, APEX 110 เพื่อพัฒนาตำรับอาหารให้ผู้ป่วยและประชาชนทั่วไป

• **แบบฟอร์มการเสนอโครงการพัฒนาตำรับอาหาร ประกอบด้วย**

1. ชื่อโครงการ
2. หน่วยงานรับผิดชอบหรือชื่อทีมผู้พัฒนาตำรับอาหาร
3. ความสำคัญและที่มาของการพัฒนาตำรับอาหาร
4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
5. ส่วนผสมของตำรับอาหารอย่างชัดเจน

ระบุด้วยว่าใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองชนิดใดเป็นส่วนประกอบหลักในการพัฒนา
ตำรับอาหาร (NEW FUJINIK 52, VEGEPLUS 2900, APEX 110 : นำผลิตภัณฑ์
ถั่วเหลืองแห้งผสมกับน้ำทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที ก่อนนำไปประยุกต์ใช้)

6. วิธีปรุงประกอบอาหาร
7. ต้นทุน
8. คุณค่าทางโภชนาการ (พลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล ใยอาหาร) คำนวณด้วย Inmucal-Nutrients Version ใด โดยทำเป็น ตารางระบุ
ชนิดอาหารและส่วนผสมทั้งหมดทุกรายการที่ใช้ในตำรับอาหาร ตามตัวอย่าง
ทำยนี้

Nutrient Composition for 1 serving

Food	Weight (g)	Energy (kcal)	Carbohydrate (g)	Protein (g)	Fat (g)	Sugar (g)	Fiber (g)
<input type="checkbox"/> NEW FUJINIK 52							
<input type="checkbox"/> VEGEPLUS 2900							
<input type="checkbox"/> APEX 110							

Nutrition Facts of Soy Protein

Soy Protein	Weight (g)	Energy (kcal)	Carbohydrate	Protein	Fat	Ash	Water
NEW FUJINIK 52 (Chicken Flake)	100	353	32.9%	56.2%	1.3%	6.5%	7.0%
VEGEPLUS 2900 (Beef Slice)	100	346	33.0%	55.6%	0.8%	7.5%	7.0%
APEX 110 (Chicken Chunk)	100	364	24.6%	66.0%	2.2%	4.8%	7.0%

3. จำนวนทุนขึ้นอยู่กับความเหมาะสมและผลงานที่เสนอขอรับทุนซึ่งพิจารณาโดย คณะอนุกรรมการพิจารณาทุนฯ

คุณสมบัติของผู้ที่ได้รับทุน

- เป็นนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนากรและทีมงานโภชนาการ ที่ทำประโยชน์ให้แก่ผู้ป่วยและหน่วยงานทั้งทางตรงและทางอ้อม
- เป็น สมาชิกสามัญตลอดชีพ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย
- สมาชิกส่งได้ไม่เกิน 1 ตำรับ
- ผลงานที่ทำจะต้องไม่เป็นไปเพื่อเชิงพาณิชย์ (non-profit project)
- คณะกรรมการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยและผู้ที่เคยได้รับทุน TDA Soybean Study Award ติดต่อกันเป็นเวลา 2 ปีมาแล้วไม่มีสิทธิ์ขอรับทุน

การขอรับทุน

- ส่งใบสมัครทุนพร้อมโครงการวิจัยหรือโครงการพัฒนาตำรับอาหาร และใบปะหน้ามาให้ครบ จำนวน 6 ชุด มาที่สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ภายในวันที่ 30 ตุลาคม 2562 ทางไปรษณีย์เท่านั้น (ไม่รับทาง E-mail และ โทรสาร)

สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย (ทุน TDA Soybean Study Award)
1845/11 ซอยบริรักษ์ (ซอยสวนบุคกุล)
ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900
โทรศัพท์ 02-939-7782

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาทุน

- เป็นงานวิจัยหรือการพัฒนาตำรับอาหารโดยใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง (Soy Protein) ที่พัฒนาโดย บริษัทฟูจิ ออยล์เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาการดูแลด้านโภชนาการและโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยหรือประชาชนทั่วไป
- มีความคิดริเริ่ม เป็นการคิดค้นหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพ
- ผลงานที่เหมาะสมตามการพิจารณาของคณะอนุกรรมการพิจารณาทุน
- เป็นการพัฒนางานเพื่อประโยชน์ของส่วนรวม

แนวทางในการพิจารณาทุน

คณะอนุกรรมการได้กำหนดในรูปคะแนน โดยแบ่งเป็น 4 หัวข้อหลัก คือ

- ความคิดริเริ่ม
- ความสำคัญทางวิชาการ
- โอกาสที่งานวิจัย/การพัฒนางานโภชนาการจะทำได้สำเร็จ

- การนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์

การมอบทุน

- ประกาศผู้มีสิทธิ์ผ่านรอบแรกใน **วันที่ 30 พฤศจิกายน 2562** ทางสมาคมฯ จะจัดส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตัวอย่างให้ทดลองทำ ผู้สมัครขอรับทุนส่งโครงการที่สมบูรณ์หรือตำรับอาหารที่สมบูรณ์พร้อมรูปภาพและคุณค่าทางโภชนาการเพื่อพิจารณา ประกาศผู้มีสิทธิ์ผ่านรอบที่สองใน **วันที่ 30 มกราคม 2563**
- มอบทุนในการประชุมวิชาการประจำปีของสมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย **ในวันประชุมวิชาการประจำปี 2563** พร้อมประกาศนียบัตรของสมาคมฯ
- มอบทุนวิจัยเป็น 2 งวด
งวดที่ 1 มอบทุนร้อยละ 60 ของเงินทุน เมื่อได้รับการคัดเลือกให้ได้รับทุน
งวดที่ 2 มอบทุนร้อยละ 40 ของเงินทุน เมื่อส่งรายงานผลพร้อม C.D และนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการประจำปี

การนำเสนอผลงาน

- ผู้ที่ได้รับทุนจะต้องนำเสนอผลงานในรูปแบบโปสเตอร์ในการประชุมวิชาการประจำปีของสมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2563
- ผู้ที่ได้รับทุนจะต้องส่งบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารสมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563
- ผู้ที่ได้รับทุนทุกคนจะต้องทำอาหารมานำเสนอในวันแรกของการประชุมวิชาการประจำปีของสมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2563
- ผู้ที่ได้รับทุนจะได้รับเงินสนับสนุนในการจัดทำโปสเตอร์จำนวน 1,000 บาท เพื่อแสดงในงานประชุมวิชาการของสมาคมฯ
- ผู้ที่ได้รับทุนจะได้รับเงินสนับสนุนการลงทะเบียนงานประชุมวิชาการของสมาคมฯ พร้อมทั้งพัก 1 คืน (จำนวน 2,000 บาท)
- ผู้ที่ได้รับทุนส่งรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ให้แก่สมาคมฯ และมีการแสดงกิตติกรรมประกาศชื่อทุนนี้ในงานวิจัยนั้นๆ ด้วย

กำหนดวันสำคัญต่างๆ

- ปิดรับสมัครทุนภายใน **วันที่ 30 ตุลาคม 2562**
- ประกาศผู้มีสิทธิ์ผ่านรอบแรกภายใน **วันที่ 30 พฤศจิกายน 2562**
- ประกาศผู้มีสิทธิ์ผ่านรอบที่สองภายใน **วันที่ 30 มกราคม 2563**

- ผู้ได้รับทุนส่งรูปเล่มพร้อมบทความย่อภาษาไทย และไฟล์รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่มีการแสดงกิตติกรรมประกาศชื่อทุนนี้ในงานวิจัยนั้นๆ ด้วยให้แก่สมาคมฯ ภายใน **วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563**
- เสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการประจำปี **2563** ของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม:

คณะกรรมการพิจารณาทุน “TDA Soybean Study Award”

ผู้ประสานงาน

นางสาวสังวาล ศิริมงคลกุล โทร 086-609-5680

นางดวงสมร สุยะสุนานนท์ โทร 083-187-3734

นางกุหลาบ แสงจงเจริญ โทร 086-830-9447

E-mail: thaidietetics@gmail.com

Website: www.thaidietetics.org