



ทุน “TDA Soybean Study Award” ประจำปี 2565-2566”
ทุนสนับสนุนการวิจัยและพัฒนางานโภชนาการสำหรับนักกำหนดอาหาร

ชื่อทุน **TDA Soybean Study Award**

วัตถุประสงค์

- ส่งเสริมให้นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนากรมีการทำวิจัยด้านโภชนาการและโภชนบำบัด และพัฒนาตำรับอาหารเพื่อพัฒนาการบริการแก่ผู้ป่วยและประชาชน
- ส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารเอเชีย โดยใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองในการศึกษาวิจัย และพัฒนาการบริการ
- เพิ่มพูนทักษะและศักยภาพให้กับนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนากร ในการทำวิจัยและพัฒนาตำรับอาหาร

ผู้สนับสนุนทุนปี 2565-2566

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

ประเภทของทุน

1. ทุนประเภท Clinical โดยใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง (Soy Protein) ที่ให้มา 2 ชนิด คือ NEW FUJINIK 52, NEW FUJINIK 58 เพื่อส่งเสริมด้านโภชนบำบัด ในกลุ่มผู้ป่วย และประชาชนทั่วไป

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

ระบุด้วยว่าใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองชนิดใดเป็นส่วนประกอบหลักในการวิจัย (NEW FUJINIK 52, NEW FUJINIK 58: นำผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองแห้งแช่น้ำทิ้งไว้ ประมาณ 20-30 นาที ก่อนนำไปประยุกต์ใช้)

2. ทุนประเภท Non-clinical โดยใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง (Soy Protein) ที่ให้มา 2 ชนิด คือ NEW FUJINIK 52, NEW FUJINIK 58 เพื่อพัฒนาตำรับอาหารให้ผู้ป่วยและประชาชนทั่วไป

• แบบฟอร์มการเสนอโครงการพัฒนาตำรับอาหาร ประกอบด้วย

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


ระบุด้วยว่าใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองชนิดใดเป็นส่วนประกอบหลักในการพัฒนาตำรับอาหาร (NEW FUJINIK 52, NEW FUJINIK 58: นำผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองแห้งผสมกับน้ำทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที ก่อนนำไปประยุกต์ใช้)


6. วิธีปรุงประกอบอาหาร
7. ต้นทุน
8. คุณค่าทางโภชนาการ (พลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล ใยอาหาร) คำนวณด้วย Inmucal-Nutrients Version ใด โดยทำเป็น ตารางระบุชนิดอาหารและส่วนผสมทั้งหมดทุกรายการที่ใช้ในตำรับอาหาร ตามตัวอย่างท้ายนี้

Nutrient Composition for 1 serving

Food	Size	Weight (g)	Energy (kcal)	Carbohydrate (g)	Protein (g)	Fat (g)	Sugar (g)	Fiber (g)
NEW FUJINIK 52 (Chicken Flake)	S							
NEW FUJINIK 58 (Chicken Mince)	S							

SOY PROTEIN

NEW FUJINIK 52		
	Nutrition Facts	
	Water	7.0%
	Protein (in terms of anhydride)	56.2%
	Fat	1.3%
	Ash	6.5%
	Carbohydrate	32.9%
	Calories	353kcal
Type	Chicken Flake	
Size	S	
Feature	Soy protein with outstanding texture and flavor, transformed into meat-like tissue by original technology. It is rich in meat-granule texture and offers excellent retention of moisture, which prevents shrinkage due to cooking.	
Application	Seafood Processed Food, Meat Processed Food, Vegetarian Food	

NEW FUJINIK 58		
	Nutrition Facts	
	Water	7.0%
	Protein (in terms of anhydride)	55.5%
	Fat	2.3%
	Ash	6.6%
	Carbohydrate	32.5%
	Calories	358kcal
Type	Chicken Mince	
Size	S	
Feature	Soy protein with outstanding texture and flavor, transformed into meat-like tissue by original technology. It is rich in meat-granule texture and offers excellent retention of moisture, which prevents shrinkage due to cooking.	
Application	Meat Processed Food, Meat Fillings, Vegetarian Food	

3. จำนวนทุนขึ้นอยู่กับความเหมาะสมและผลงานที่เสนอขอรับทุนซึ่งพิจารณาโดย คณะอนุกรรมการพิจารณาทุนฯ

คุณสมบัติของผู้ที่ขอรับทุน

- เป็นนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ และทีมงานโภชนาการ ที่ทำประโยชน์ให้แก่ผู้ป่วยและหน่วยงานทั้งทางตรงและทางอ้อม
- เป็นสมาชิกสมาคมผู้ดูแลอาหารแห่งประเทศไทย
- สมาชิกส่งได้ไม่เกิน 1 ตำรับ
- ผลงานที่ทำจะต้องไม่เป็นไปเพื่อเชิงพาณิชย์ (non-profit project)
- คณะกรรมการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยและผู้ที่เคยได้รับทุน TDA Soybean Study Award ติดต่อกันเป็นเวลา 2 ปีมาแล้ว ไม่มีสิทธิ์ขอรับทุน

การขอรับทุน

- ส่งใบสมัครทุนพร้อมโครงการวิจัยหรือโครงการพัฒนาตำรับอาหาร จำนวน 6 ชุด มาที่สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ภายในวันที่ 31 มกราคม 2566 ทางไปรษณีย์เท่านั้น (ไม่รับทาง E-mail และ โทรสาร)

สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย (ทุน TDA Soybean Study Award)

1845/11 ซอยบริรักษ์ (ซอยส่วนบุคคล)

ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900

โทรศัพท์ 02-939-7782, 080-338-7443

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาทุน

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

แนวทางในการพิจารณาทุน

คณะกรรมการได้กำหนดในรูปคะแนน โดยแบ่งเป็น 4 หัวข้อหลัก คือ

- ความคิดริเริ่ม
- ความสำคัญทางวิชาการ
- โอกาสที่งานวิจัย/การพัฒนางานโภชนาการจะทำได้สำเร็จ
- การนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์

การมอบทุน

- ประกาศผู้มีสิทธิ์ผ่านรอบแรก ในวันที่ **20 กุมภาพันธ์ 2566** ทางสมาคมฯ จะจัดส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองไปให้ทดลองทำ ผู้สมัครขอรับทุนส่งโครงการที่สมบูรณ์หรือตำรับอาหารที่สมบูรณ์มาพร้อมรูปภาพและคุณค่าทางโภชนาการเพื่อพิจารณา ประกาศผู้มีสิทธิ์ผ่านรอบที่สอง ในวันที่ **31 มีนาคม 2566**
- มอบทุนในการประชุมวิชาการประจำปีของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย **ในวันประชุมวิชาการประจำปี 2566** พร้อมประกาศนียบัตรของสมาคมฯ
- มอบทุนวิจัยเป็น 2 งวด
งวดที่ 1 มอบทุนร้อยละ 60 ของเงินทุน เมื่อได้รับการคัดเลือกให้ได้รับทุน
งวดที่ 2 มอบทุนร้อยละ 40 ของเงินทุน เมื่อส่งรายงานผลพร้อม C.D และนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการประจำปี

การนำเสนอผลงาน

- ผู้ที่ได้รับทุนจะต้องนำเสนอผลงานในรูปแบบ **E-Poster** ในการประชุมวิชาการประจำปีของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2566 โดยส่ง **E-Poster** ภายในวันที่ **17 เมษายน 2566**
- ผู้ที่ได้รับทุนจะต้องส่งบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ภายในวันที่ **17 เมษายน 2566**
- ผู้ที่ได้รับทุนทุกคนจะต้องทำวิดีโอสาริตการทำอาหาร และนำเสนอ E-Poster ในการประชุมวิชาการประจำปีของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2566 โดยส่ง วิดีโอ ภายในวันที่ **17 เมษายน 2566**
- ผู้ที่ได้รับทุนจะต้องแสดงกิตติกรรมประกาศการนำเสนอผลงานในรูปแบบ E-Poster บทความวิจัย รายงานผลการวิจัย และการตีพิมพ์ผลงานว่าผลงานนี้ได้รับการสนับสนุนจาก **"สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย "**
- ผู้ที่ได้รับทุนจะได้รับเงินสนับสนุนในการจัดทำ E-Poster จำนวน 1,000 บาท เพื่อแสดงในงานประชุมวิชาการของสมาคมฯ
- ผู้ที่ได้รับทุนจะได้รับเงินสนับสนุนการลงทะเบียนงานประชุมวิชาการของสมาคมฯ พร้อมทั้งพัก 1 คืน (จำนวน 2,000 บาท)
- ผู้ที่ได้รับทุนส่งรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ให้แก่สมาคมฯ และมีการแสดงกิตติกรรมประกาศชื่อทุนนี้ในงานวิจัยนั้นๆ ด้วย

กำหนดวันสำคัญต่าง ๆ

- ปิดรับสมัครทุน ภายในวันที่ 31 มกราคม 2566
- ประกาศผู้มีสิทธิ์ผ่านรอบแรก ภายในวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566
- ประกาศผู้มีสิทธิ์ผ่านรอบที่สอง ภายในวันที่ 31 มีนาคม 2566
- ผู้ได้รับทุนส่ง E-Poster วิดีโอ บทคัดย่อ รูปเล่มพร้อม บทคัดย่อภาษาไทย และไฟล์รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่มีการแสดงกิตติกรรมประกาศชื่อทุนนี้ในงานวิจัยนั้นๆ ด้วยให้แก่สมาคมฯ ภายในวันที่ 17 เมษายน 2566
- เสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการประจำปี **2566** ของสมาคมนี้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม:

ผู้ประสานงาน

คุณสังวาล ศิริมังคลากุล 086-609-5680

โทรศัพท์ 080-338-7443 , 02-939-7782

E-mail: thaidietetics@gmail.com, Website: www.thaidietetics.org