

NUTRI- GENOMICS & THE FUTURE OF LONGEVITY

iGTC FOOD LAB and
Strategic Partners present



#iGTCFoodLAB

f @mjuigtc

www.mjuigtc.com



SUKGHIT
YSOTHONSREEKUL, PhD
Associate Professor
Faculty of Medical Science
Naresuan University



ANUWAT
CHURYEN
Director
International Gastronomy Tourism Centre
Maejo University



METAWEE
SRIKKUMMOOL, PhD
Assistant Professor
Faculty of Medical Science
Naresuan University



JARUWAN
DAENGBUPPHA, PhD
Director
CoE Tourism Management Research
Naresuan University



KEERATI
TRAKANSIRIWANICH, PhD
Dean
School of Tourism Development
Maejo University

LIVE TALK
/Session



11.12
2022



TCDC
Function
Room

#iGTCCoLAB

Image Credit: 泰國衛生部

#CMDW2022

Nutridenomics

Nutrigenomics

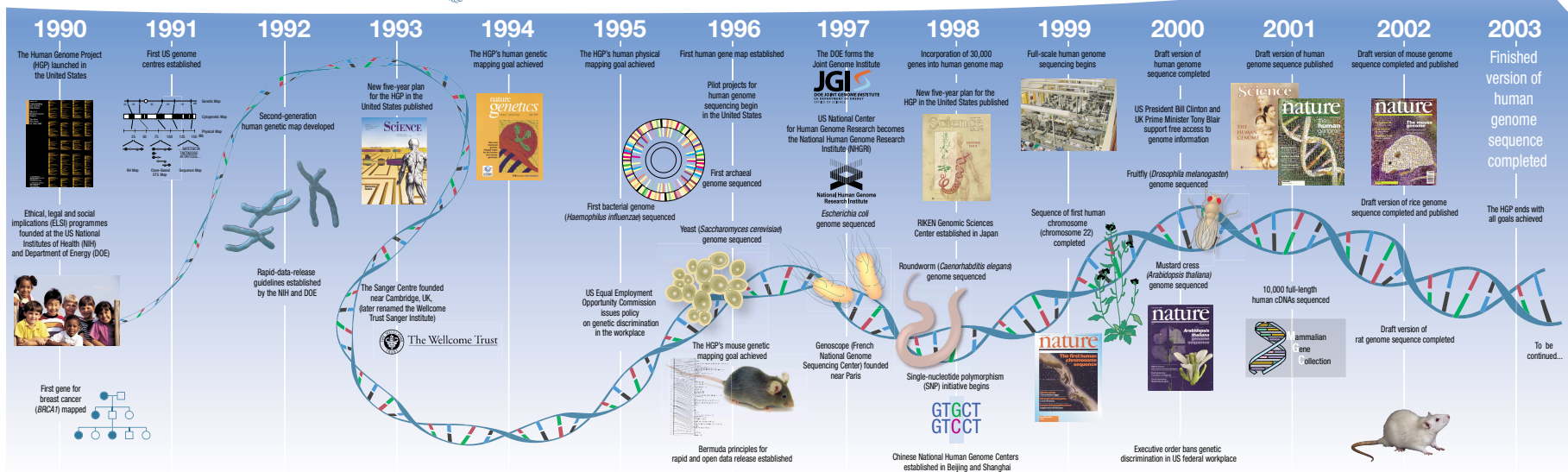
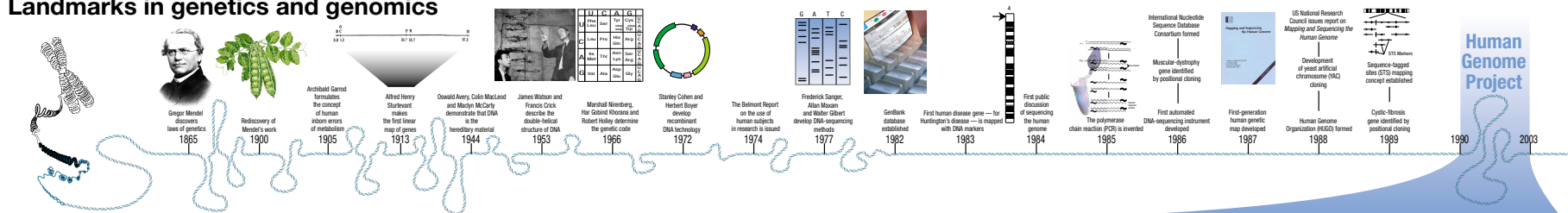
...มุมมองของไทย ในบริบทโลก...

รองศาสตราจารย์ ดร. สุขกิจ ยะโสธรศรีกุล

Director, International and Business Linkage Office (IBLO)

มหาวิทยาลัยนเรศวร

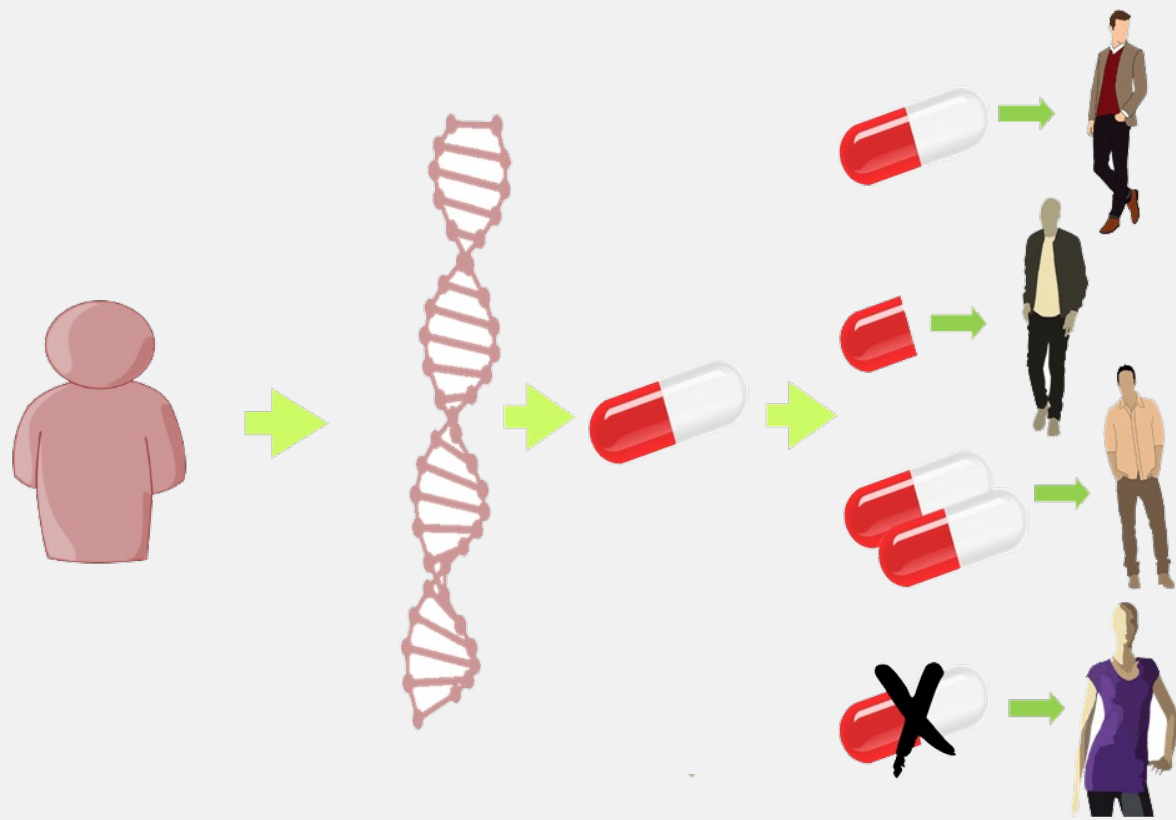
Landmarks in genetics and genomics





**~30,000 genes
identified**





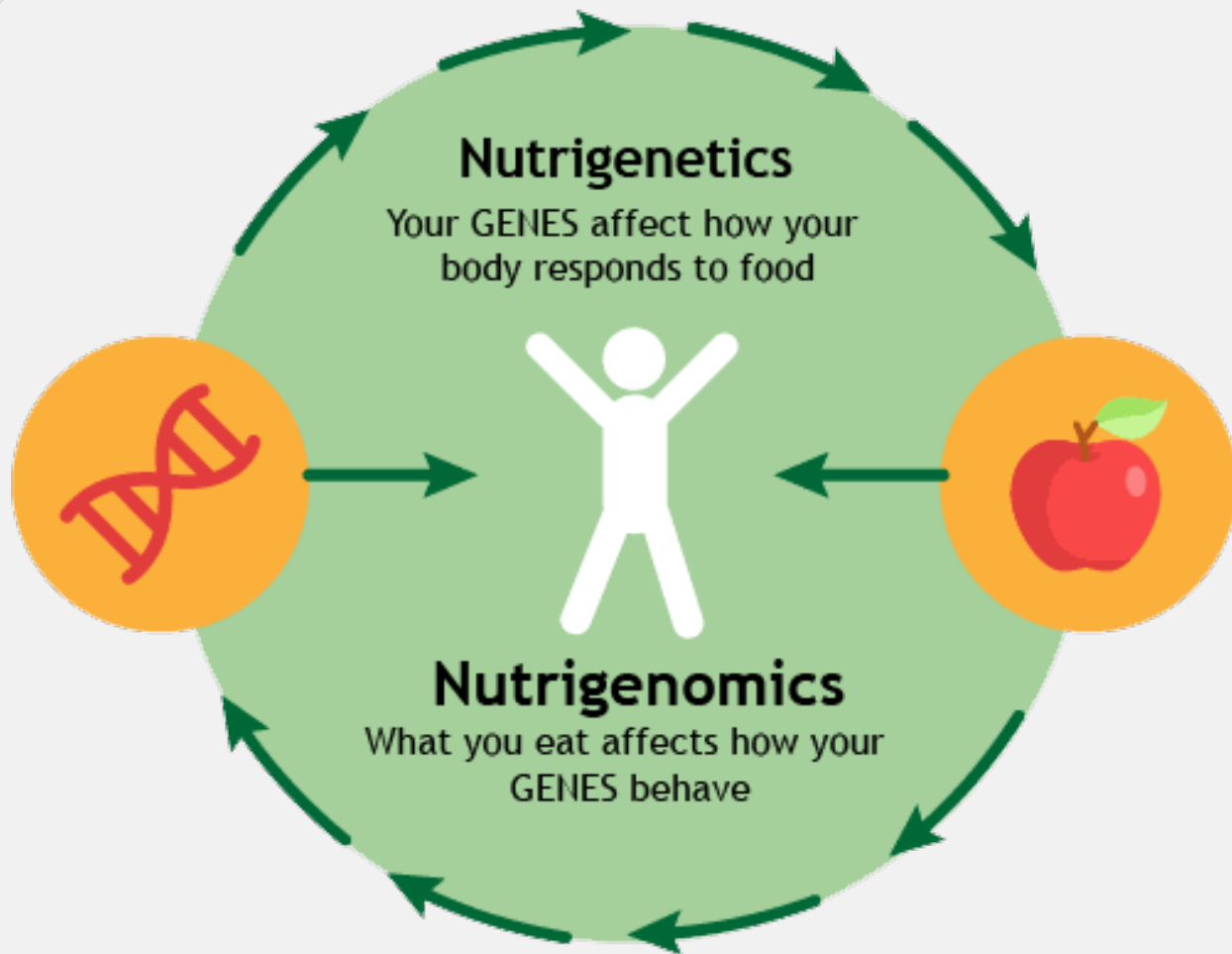
How **genes** respond to **food**?





“Food is a
language that
speaks to our
genes”

-Jeff Bland-



A circular wreath composed of a wide variety of fresh fruits and vegetables, including pineapples, lemons, limes, grapes, corn cobs, carrots, bell peppers, and leafy greens, framing the central text. The background features a geometric design with orange and green triangles on the left side.

***Let Food Be Thy
Medicine***
Hippocrates

Personalized Food

อาหารสำเร็จรูปสำหรับบุคคลเฉพาะกลุ่ม



1. ง่ายดาย (สีม่วง)

เช่น
สเด็กแอมเบอร์เกอร์เนื้อ
และ เกียวกุง
เป็นต้น



3. บดได้ด้วยลิ้น (สีเหลือง)

เช่น
โจ๊กไข่และผัก
ข้าวต้มไก่
เป็นต้น



2. ขยี้ได้ด้วยเหงือก (สีชมพู)

เช่น
สุกียากี้
และ อุด้ง
เป็นต้น



4. ไม่ต้องเคี้ยว (สีเขียว)

เช่น
แซลมอนผัดขึ้นฉ่าย
และ ผัดถั่วลันเตา
เป็นต้น

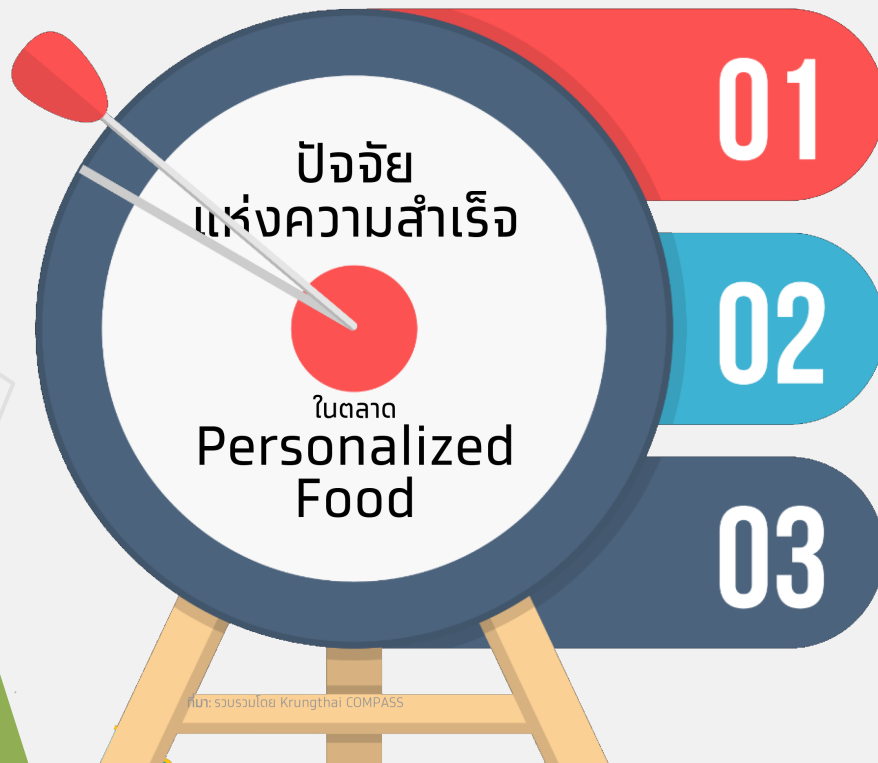
บริษัท Kewpie ของประเทศญี่ปุ่น พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ เช่น สเด็กแอมเบอร์เกอร์ไก่และเกียวกุงที่เนื้ออาหารมีความนุ่มและเคี้ยวง่าย เพื่อตอบโจทย์ปัญหาการบดเคี้ยว ลิ้นรับรสชาติได้น้อยลง และการกลืนอาหารลำบาก

อาหารสำเร็จรูปสำหรับเฉพาะบุคคล



บริษัท Nestle ที่เริ่มมีการนำผล DNA มาวิเคราะห์เพื่อสร้างเมนูอาหารเฉพาะบุคคลในประเทศสหรัฐอเมริกา

Key Success Factors in Personalized Food



01

การ **Educate Health Benefits/ ให้ Incentive** กับผู้บริโภค

รวมทั้งมีการให้ Incentive แก่ผู้บริโภคในการเข้าถึงการ ตรวจสุขภาพ จะกระตุ้นให้เกิดการตัดสินใจง่ายขึ้น

02

ความร่วมมือกันทั้ง **Ecosystem**

ซึ่งประกอบด้วย กลุ่ม Testing Service & Health and Nutrition Specialist และกลุ่ม Food Ingredient

03

ติดตามเทรนด์ตลาดอาหารเฉพาะบุคคล

ซึ่งปัจจุบันยังสอดคล้องกับเทรนด์ในต่างประเทศ เช่น อาหารควบคุมน้ำหนัก อาหารของผู้ป่วยโรคไต อาหารสำหรับกลุ่มนักกีฬา เป็นต้น

Beyond Nutrigenomics/Nutrigenetics...



**Healthy Gut
Microbiome**
Key to Overall
Well-being

Gastrigenomics towards Wellness Society





thank
you