

ปริญญาวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)



นายสันต์ รัตนานภาพ เกิดเมื่อวันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ ปัจจุบัน อายุ ๖๑ ปี สำเร็จการศึกษา ระดับปริญญาตรี วท.บ. เคมี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง COE และประธานผู้บริหาร บริษัท โมท์ดี อินเทอร์เน็ตในชนแนล จำกัด

ผลงานด้านวิชาการ การผลิตน้ำปลาโซเดียมต่ำ ซึ่งได้จดสิทธิบัตรร่วมกับ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี โดยใช้เทคโนโลยี Electro Dialysis การผลิตสาร Pyrazine ซึ่งได้ศึกษาร่วมกับมหาวิทยาลัยศิลปากร และหน่วยงาน สกว. โดยใช้เทคโนโลยีทาง Microbiology การผลิตสาร Probiotic ด้วยกรรมวิธี Encapsulation Process ได้ศึกษาร่วมกับมหาวิทยาลัยศิลปากร และหน่วยงาน สกว. โดยใช้เทคโนโลยีของ Spray Dry การผลิต Reaction Flavour แห่งแรกในประเทศไทยเพื่อลดการนำเข้าและส่งเสริมการส่งออกด้วยโดยใช้เทคโนโลยีของ Maillard Reaction การผลิต Culinary Infused Oil (น้ำมันปรุงรสอาหารขึ้นเป็นครั้งแรกของโลก โดยใช้เทคโนโลยีของ Infused Oil ขณะนี้ได้กำลังขอจดสิทธิบัตรอยู่ การผลิต Thermal Flavor/Flavor Precursor (สารตั้งต้นของหัวเชื้ออาหาร) ซึ่งค้นคว้าได้เป็นเจ้าแรกในเอเชีย ขณะนี้ กำลังขอจดสิทธิบัตร เป็นผู้เริ่มต้นนำเทคโนโลยีทาง Nano Technology มาใช้กับสินค้าด้าน Food Ingredient ลำดับต้น ๆ ของประเทศไทยโดยใช้เทคโนโลยีของ Spray Dry

ผลงานทางสังคม รับรางวัลองค์กรดีเด่น ด้านสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ลดโซเดียม) จากสมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย อดีตสมาชิกสโมสโรตรารี Executive Committee ของสมาคมวิทยาศาสตร์การอาหารแห่งประเทศไทย (FOSTAT) โดยเน้นการสนับสนุนทางด้าน Food Innovation Contest อดีตที่ปรึกษา สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ ด้านอาหาร ผู้ก่อตั้งศูนย์ปฏิบัติธรรม (วัด) ณ ต.หนองหงส์ อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี สร้างงานให้กับชุมชนบริเวณแถวที่ตั้งโรงงาน โดยคัดสรรคนในพื้นที่ ที่มีความรู้ความสามารถ และมีศักยภาพเข้ามาร่วมทำงานกับทางบริษัท ลดการนำเข้า โดยการผลิตสินค้าและคิดค้นและพัฒนาจากวัตถุดิบที่มีอยู่ในประเทศไทย เพื่อนำมาใช้ทดแทนและลดการนำเข้าจากต่างประเทศ ส่งเสริมการส่งออก โดยการพัฒนาและคิดค้นผลิตสินค้าโดยเน้นและใช้ของที่มีอยู่ในประเทศ และส่งออกสินค้าต่อไปยังต่างประเทศ

การมีส่วนร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการผลิตสาร Nucleotide เพื่อเพิ่มรสชาติอาหารสามารถใช้แทนผงชูรส (MSG) ได้โดยใช้เทคโนโลยีทาง Biotechnology ร่วมกับ ดร.อนันต์ บุญปาน อดีตรองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัย โดยจะมีหน่วยงาน ITAP ของ สวทช. เป็นผู้ประสานงานด้วย โครงการนี้เรียกได้ว่าเป็นโครงการสำคัญมากเพื่อทดแทนการนำเข้าและสามารถส่งออกได้ รวมทั้งเป็นสารที่ผลิตทางธรรมชาติเพื่อใช้แทนผงชูรส (MSG) ได้แห่งแรกในประเทศไทย ความร่วมมือกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยการรับนักศึกษาเข้าฝึกงาน และมอบทุนการศึกษา สนับสนุนการทำกิจกรรมร่วมกับอาจารย์และนักศึกษา เพื่อร่วมพัฒนาความรู้และค้นคว้าวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศ เพื่อเป็นการยกระดับการแข่งขันและเป็นผู้นำทางภูมิภาคนี้ จึงมีแนวคิดจะเสนอเรื่องการจัดตั้งโครงการร่วมพัฒนาและวิจัยกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เพื่อจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนา รวมทั้งการฝึกอบรมในโรงงานของบริษัท ทั้ง ๒ แห่ง

จากความสำเร็จในการประกอบอาชีพ นอกจากการคิดค้นและการพัฒนาสินค้าใหม่ๆ แล้ว ยังมีผลงานที่โดดเด่นอีกอย่างคือ การเปิดตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสอาหารไทย จนมียอดการส่งออกกว่า ๒๕ % ของยอดขายของบริษัท จนได้เข้าร่วมเป็น Business Partner กับบริษัทระดับโลกหลายบริษัท อาทิ Unilever Nestle เป็นต้น รวมถึงได้รับเลือกให้ส่งสินค้าไปแสดงในงาน Food Ingredients Europe ในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ ซึ่งเรียกได้ว่าเป็นงานธุรกิจทาง Food Ingredients ที่ยิ่งใหญ่ระดับโลกได้ขณะนี้ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จึงเห็นสมควรมอบปริญญาวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เพื่อเป็นเกียรติประวัติสืบไป