

●● สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จฯแทนพระองค์ไปพระราชทานปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษา จากสถาบันคชสรีรศึกษานิติวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2566 เวลา 09.00 น. 13 ม.ค. ณ ห้องสังฆภัตตาคาร สถาบันคชสรีรศึกษานิติวิทยาศาสตร์ ●● มุขนิธิ ขาเทียม โนสเด็จพระศรีนครินทร์บรมราชชนนี จัดพิธีทำบุญปล่อยบวชเป็นพระราชกุศลและถวายราชสดุดี เนื่องในวันคล้ายวันสิ้นพระชนม์ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ ณ อาคารสำนักงานมูลนิธิขาเทียม อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ โดยมี **ค.คณิก นพ.นิเวศน์ นันทจิต** เป็นประธานในพิธี ●● มีตรุษยาชา Digital CEO#2 ขึ้นกับ **ธีรวัลย์ เบญจสิริวงศ์** ที่ได้ร่วมโปรดเกล้าฯเป็น **นางจ.ร้อยเอ็ด** ●● ส่วนเศียรฯฯ SCL#1 ขึ้นกับ **วิศุทธิ์ เสริ่ง** ได้ร่วมโปรดเกล้าฯเป็น **นางจ.นครสวรรค์** ●● **ดร.ณัฐพล ณัฐธสมบูรณ์** รองผู้จัดการทั่วไปอาวุโสเพื่อเศรษฐกิจและสังคม มานวรายุทธให้หลักสูตร Digital Jump Start#2 โดยมี **ดร.ปริสชา รักวาทิน** ดำเนิน ●● **ดร.บุรณิน รัตนสมบัติ** นายกษมาคมการตลาดแห่งประเทศไทย สดุดีในงานวันนักการตลาด "Thailand Marketing Day 2025 The Next Marketing Battle จัดทัพผ่านปฏิบัติการตลาดยุคใหม่" สดุดีพร้อมการตลาดแห่งนี้อยู่เป็นการรวมตัวครั้งยิ่งใหญ่ของผู้มีระดับประเทศทั้งภาคธุรกิจและเอกชนที่ จะมาแลกเปลี่ยนการวิพากษ์ทุกความท้าทายในปี 2025 นี้ มีนักการตลาดไทยมา ร่วมงานกันอย่างคับคั่ง ●● ขึ้นกับ **อภิรัฐ ไชยวงศ์น้อย** ที่ได้ประธานคณะกรรมการการทางพิเศษแห่งประเทศไทย ●● เสริมความปังกับปี 2025 **ซูวิทย์ จิณณสมบูรณ์** ซีอีโอ บมจ.นอร์เทิล ร่วมกับ (NER) นำทีมผู้บริหารและพนักงาน ร่วมใจจัดกิจกรรมทำบุญออกพรรษา ถวายภัตตาหารแก่พระภิกษุสงฆ์ เจริญกุศลเพื่อเสริมความเป็นสิริมงคลพร้อมมีใหม่ ณ สำนักงานใหญ่กรุงเทพฯ ●● เศียรฯฯ Net Zero CEO#1 ร่วมแสดงความเสียใจกับ **จีรยง อนุমানราชธน** ที่สูญเสีย มาลา **อนุมานราชธน** ●● **ณัฐวิทย์ เดิมไชย** ชวนอดีตและ กษมาคม การตลาด เช่น **ดร.กัญญา ลิงสุทโธ** **ณ.สมพร มาอุทวาร** **วราณีภา รักดีบุศ** **ไอริเดอร์ กิตติพงษ์ วีระตะ** **สุวิ พงษ์พาณิชย์** **วรากรณ์ กุศลวิวัฒน์** **ณ.วิภา** **ณ.ปารณ** **ชนิด สุวรรณพันธ์** **ม.ว.ว.สุวิภาณี บุค** **มาลีสงสารศรี** **ณ.ณ.ณ.** ●● **เชนทร์** ร่วม กับ **เชนทร์ จิวเวรี่** เปิดแคมเปญล่าสุด "The Great Chinese New Year 2025" รับเทศกาลตรุษจีน ณ **เชนทร์วิลด์** มีตัว เครื่องประดับเพชรและทองสุดอลังการ ชุด "The Empress of the Phoenix's Radiant Dominion" ทำจากทอง 99.9% โดดเด่นสวยงาม มูลค่าเกือบ 100 ลบ. ส่งประกายทั้งงานได้รับความสนใจจากแขกที่มีมาร่วมงานอย่างมาก ●● สมาคม สิบเก้าคณะเภสัชศาสตร์ มธ. ขอแสดงความเสียใจและอาลัยกับการจากไปของ **ภก.กฤษณา สมนลล** สิบเก้า **ภก.สิษ. มธ.รุ่น 24** ●●

น้องใหม่

ข่าวไรต์

วันศุกร์ที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2568

ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ ... ที่ฟิว
สำหรับสัตว์น้ำ
 ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ
 "อินทรีย์ฟิว"
 ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ (EAS)
 สำหรับสัตว์น้ำ
 ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ
 "อินทรีย์ฟิว"

www.naewna.com หน้า 13

กรมพระศรีสวางควัฒน วรขัตติยราชนารี เสด็จฯไปทรงบรรยายพิเศษ พระราชทานแก่นักศึกษาหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต วิทยาลัยจุฬาภรณ์

ศาสตราจารย์ ดร.สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ เสด็จฯไปยังอาคารคณะแพทยศาสตร์ศรีสวางควัฒน ราชวิทยาลัยจุฬาภรณ์ เขตหลักสี่ ทรงบรรยายพิเศษ เรื่อง การเกิดโรคมะเร็ง หรือ Oncogenesis พระราชนิพนธ์ แก่คณาจารย์ นักวิชาการ และนักศึกษาคณะแพทยศาสตร์บัณฑิต ชั้นปีที่ 3 ของคณะแพทยศาสตร์ศรีสวางควัฒน รวม 64 คน เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบพื้นฐานและความซับซ้อนของโรคมะเร็ง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในรายวิชา จกทบท 3304 พัฒนาการพันธุศาสตร์ และโรคมะเร็ง



การควบคุมการแสดงออกของยีนส์ นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงและเกิดเป็นเซลล์มะเร็ง เมื่อเข้าสู่ "ขั้นก่อตัว" เซลล์จะถูกกระตุ้นให้เพิ่มจำนวนมากขึ้นและเข้าสู่ "ขั้นกระจายตัว" ทั้งนี้ เซลล์มะเร็งมีลักษณะทางชีววิทยาที่สำคัญ คือการแบ่งตัวอย่างไม่หยุดยั้ง และการเปลี่ยนแปลงในโปรตีน ซึ่งจะควบคุมเซลล์มะเร็งอยู่ร่วมกับในบริเวณที่เกิดความผิดปกติ หากตรวจพบในระยะนี้ จะมีโอกาสอยู่รอดและรักษาให้หายได้

ปัจจุบันคณะแพทยศาสตร์ศรีสวางควัฒน ราชวิทยาลัยจุฬาภรณ์ เป็นโรงเรียนแพทย์ลำดับที่ 23 ของไทย ได้รับการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสากลของ World Federation for Medical Education โดยสถาบันรับรองมาตรฐานการศึกษาและแพทยสภา และแพทยสภาจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรที่ทันสมัย ทั้งในระดับปริญญาตรี โท และเอก เพื่อผลิตบัณฑิตแพทย์ และบุคลากรทางการแพทย์ที่มีความสามารถด้านการวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม เพื่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน เป็นกำลังสำคัญของภาคสุขภาพประเทศไทย

เนื่องจาก โรคมะเร็ง เป็นสาเหตุสำคัญของ การเสียชีวิตอันดับหนึ่งในประเทศไทย และมีแนวโน้มการเกิดอุบัติการณ์เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันหลักเกณฑ์การดำเนินชีวิตของผู้ป่วยที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจากการวิจัยทางคลินิก การแพทย์ ได้ความสำคัญกับการศึกษาค้นคว้า วิจัย พัฒนาค้นคว้าการตรวจวินิจฉัยและการรักษาโรค

เพื่อลดอัตราการเสียชีวิตของผู้ป่วย ตั้งแต่ "การพบการเปลี่ยนแปลงของเซลล์มะเร็งและชีววิทยาของเซลล์มะเร็ง" ประกอบด้วยหลักการของชีววิทยาของเซลล์มะเร็ง บทบาทของเซลล์มะเร็งในการเกิดโรคมะเร็งจากสาเหตุ โดย "อินซูลิน" เชื่อว่าสามารถแยกออกเป็น 2 รูปแบบ คือ กลไกที่ถ่ายทอดหรือเปลี่ยนแปลงดีเอ็นเอโดยตรง และ

ทำให้เกิดการกลายพันธุ์ จนภายหลังกลาย เป็นเซลล์มะเร็ง เช่น การเกิดมะเร็งจากสารอะฟลาทอกซิน (Aflatoxin) ที่พบจากเชื้อราในเมล็ดธัญพืชชนิดต่างๆ และสารเอ็น-ไนโตรซามีน (N-nitrosamine) ที่พบในยาสูบ เช่น ปกป้อง กอสิป และเครื่องสำอางชนิด ส่วนกลไกที่ไม่ได้ถ่ายทอดดีเอ็นเอโดยตรงจะมีการทำปฏิกิริยาในระบบ

'อาหารดี สุขภาพดี ปลูกพลังชีวิตให้ยืนยาว'แนวคิดงานโครงการหลวง 2025 ช้อปสินค้าไฮโลก์ พัก พลัม รัญพิช ระดับซูเปอร์มาสเตอร์ ส่งตรงจากยอดดอย

กลับมาอีกครั้ง มูลนิธิโครงการหลวง ร่วมกับศูนย์การค้าสยามพารากอน และ ศูนย์มาร์เก็ต จัดงาน "Royal Project Gastronomy Festival 2025 @ Siam Paragon" (ช้อปดี โปรเจกต์ เกสโตรโนมี เฟสติวัล 2025 แดง สยามพารากอน) ภายใต้คอนเซ็ปต์ "Taste of Wellness" (เทสต์ ออฟ เวลเนส) คัดสรรวัตถุดิบระดับซูเปอร์ มาสเตอร์จากยอดดอยที่โครงการหลวงได้นำไปส่งเสริมให้แก่เกษตรกรบนพื้นที่สูงอย่าง ยาวนานและต่อเนื่อง มีผลผลิตเมืองหนาว ที่เกิดจากผลสำเร็จของความร่วมมือมากมาย มาจำหน่ายใจกลางเมือง พร้อมรังสรรค์เมนู เพื่อสุขภาพพหุรสชาติโดยเชฟชื่อดัง

มูลนิธิโครงการหลวง ร่วมถึงการทำงานกับร้านอาหารสโตร์ชื่อดัง ที่จะนำวัตถุดิบโครงการหลวงมาปรุงเป็นเมนู ชิกเนเจอร์ให้ชิมในงานเป็นครั้งแรก อาทิ ร้านบ้านปู๋ บ้านแม่ฟ้าหลวงบ้านหอม, โอเคชิม โย้แซงเซี่ยงหลือ เป็นต้น

กลิ่นอาย กลิ่นหอมจากดอกไม้ ธรรมชาติ และผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากแบรนด์ Powis ช่วยสร้างความผ่อนคลาย และกระตุ้น ประสาทการรับรู้ที่ร่างกายและจิตใจได้เป็นอย่างดี, การได้ชิม เสิ่นจากธรรมชาติและเลี้ยง ดินที่ดีทำให้อาหารมีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี กับคุณได้ทุกวันในงาน, การสัมผัส เชื้อเชื้อ



งาน Royal Project Gastronomy Festival 2025 @ Siam Paragon ครั้งนี้ จัดขึ้นอย่างยิ่งใหญ่ภายใต้คอนเซ็ปต์ "Taste of Wellness: Healthy Eating for a Longer Life" อาหารดี สุขภาพดี ปลูกพลังชีวิตให้ยืนยาว ด้วยการนำวัตถุดิบจากภาคเหนือมาผ่าน ประสาทสัมผัสทั้ง 5 เริ่มจาก การมองเห็น โดยพาสต้า พริกไทยแดงจากเมล็ดที่ปลูกเป็น สวนสวยใจกลางเมือง ประดับตกแต่งด้วยบรูส ดีด ผลไม้ และดอกไม้ที่วางตัวบนพื้นที่ เติบโตมา ในทุกช่วงเวลาการสืบรสชาติ ที่สุดกับการ คอลเลกชันของซูเปอร์ฟู้ดส์ ได้แก่ **เชฟวิภา กุญแจ** **กาญจนกิตติกุล** ผู้ชนะเลิศการแข่งขัน Hell's Kitchen Thailand, **เชฟแก้ว-ปริญญ์ ยอดปัทมา** ผู้ชนะเลิศการแข่งขัน MasterChef Thailand Season 1, **เชฟเทียน-เทียนชัย พิทยะ** แชมป์ Top Chef Thailand 2023 และ **เชฟอาร์-ธีรภัทร ดิยาสุนทรานนท์** ผู้ชนะเลิศการแข่งขัน The Next Iron Chef Season 2 ที่จะมาร่วมรังสรรค์เมนูอาหาร

ผลผลิต ผัก ผลไม้ ดอกไม้ และผลิตภัณฑ์ต่างๆ ส่งตรงจากยอดดอย เน้นเน้นว่าช่วยสุขภาพและ สร้างความเพลิดเพลินได้ สำหรับไฮไลท์ภายในงาน โครงการ หลวงได้คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดี ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ที่เป็น Superfood ซึ่งเป็นประโยชน์ ต่อสุขภาพทางอาหาร ช่วยเสริมพลังให้กับ ร่างกายทำให้สุขภาพดี อาทิ ข้าวกล้องหอมมะลิ ด้วง, ข้าวกล้อง, น้ำมันจากถั่วลิสงดิบ, น้ำมัน สัตว์ชนิดอื่น, น้ำมันจากถั่วลิสงดิบ, เครื่องดื่ม สมุนไพรผสมสารสกัดจากพืชสมุนไพร และสารสกัดจากพืชสมุนไพร และผลิตภัณฑ์เมืองหนาว ที่ขาดไม่ได้ เช่น สตรอว์เบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 89, สตรอว์เบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80, เชื้อจุลินทรีย์, เสาวรสพันธุ์พิเศษที่มีรสหวานกว่าพันธุ์อื่น, เกล่ รสขมไม่เค็ม, สมุนไพร, ผักกาดหอม, เบบี้ซีฟู้ด, เบบี้แครอทผักสลัดที่ปลูกเต็มตั้งแต่ ไร่ถึงครัว, ฟักแฟงโฮตส์เบิร์ก, ไรต์ลิฟเบอร์, ไรต์ลิฟบลู และเบบี้คอส รวมถึงอาหาร และสมุนไพรปรุงรสต่างๆ

ส่วนไฮไลท์ขึ้นชื่อไม่ตกไม่ประดัง เสิ่นกับเมนูไฮไลท์ไม่ตกไม่ขาดหาย อาทิ กุหลาบ สดง รมควัน โอลด์โรส เหียง ข้าว, กลองโฮตส์ โดนครนเค็ม, กล้วยตาก, ไข่ต้มเค็ม และเมนูไฮไลท์กลาง เช่น ไก่อบ เบบี้ซีฟู้ด ที่มาจำหน่ายภายในงาน นอกจากนี้ ยังมี ผลิตภัณฑ์จากมูลนิธิโครงการหลวง จากธรมเผ่า ผลิตภัณฑ์จากมูลนิธิโครงการหลวง มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง รังสรรค์ด้วย ผลิตภัณฑ์สินค้างานฝีมือจาก ชุมชนทั่วประเทศ รวมทั้ง เมนูพิเศษจากศูนย์ มาร์เก็ต ที่เคาน์เตอร์ YOU HUNT WE COOK โดยจะจำหน่าย ณ ศูนย์ มาร์เก็ต ขึ้น G สยามพารากอน

(โต ซีอีโอ), JUMBO Seafood (จัมโบ้ ซีฟู้ด), Mozza by Cococo (มอซ่าบายโคโค), Nabezo Premium (นาเบโซพรีเมียม), Nora Thai Cuisine (นารา ไทย ซีฟู้ด), Telling Pfling (เทลลิงฟลิง), Tasty Congoo & Noodle Wonton Shop (ทาสตี้ คองโก & แอนด์ บู๊ตเทิล วุ้นเส้น ซีฟู้ด), Underhound (อันเดอร์ฮาวนด์), Vegenerie (เวเจเนอรี) และ Vital Health (ไวทัล เฮลท์) โดยใช้วัตถุดิบจากโครงการหลวง มารังสรรค์เป็นเมนูพิเศษที่อาหารการควา พาน และเครื่องเคียงจำหน่ายภายในร้าน งานจัดขึ้นระหว่างวันที่ 15-25 มกราคม 2568 ณ พาร์ค พารากอน ชั้น M สยามพารากอน และวันที่ 9-22 มกราคม 2568 ณ ศูนย์ มาร์เก็ต ขึ้น G สยามพารากอน โดยได้รับการ สนับสนุนจาก บริษัท ไทยแอร์เอเชีย จำกัด (มหาชน) และ บริษัท คิงพูลย์ชัยนำพริกเผา ไทยแม่ประยอม จำกัด สดุดีมาวยลงเสียด เพิ่มเสียดของงานได้ที่ Facebook : SIAM PARAGON