

บ้านเมือง

Ban Muang
Circulation: 600,000
Ad Rate: 750

Section: กีฬา/ภูมิภาค
วันที่: อังคาร 3 กันยายน 2556
ปีที่: 12 ฉบับที่: 3567
Col.Inch: 12.63 Ad Value: 9,472.50
คอลัมน์: ข่าวสั้นทุกทิศ: วิวัฒนาการปลาร้า

หน้า: 14(ล่างขวา)
PRValue (x3): 28,417.50
คลิป: ชาว-ดำ



● วิวัฒนาการปลาร้า

มหาสารคาม/ ผศ.ดร.รำไพ เกณฑ์สาธุ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นประธานเปิดโครงการหนึ่งหลักสูตรหนึ่งศิลปวัฒนธรรม “เทคโนโลยีการอาหาร สืบสานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน ครั้งที่ 2 ประจำปี 2556” จัดโดยภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจ วัฒนธรรม ความเป็นมา และภูมิปัญญาการทำปลาร้าอีสาน และเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของนิสิตที่เข้าร่วมกิจกรรมกับชุมชน ในเรื่องการทำปลาร้า ซึ่งได้รับความร่วมมือจากชุมชน ปลาร้าหนองล่ำ โรงงานปลาร้าโกสุม และศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 5 อีกทั้งเป็นการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอาหารอีสาน รณรงค์ให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงวัฒนธรรมอาหารอีสาน และการรับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีคุณประโยชน์ ตลอดจนเป็นการให้บริการวิชาการแก่สังคม ส่งเสริมให้นิสิตได้มีโอกาสรายได้และนำผลงานทางวิชาการที่ได้ศึกษามาเผยแพร่ต่อสาธารณชน ซึ่งโครงการนี้คาดหวังจะให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการได้รู้สึกเป็นส่วนร่วมในการสืบสานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน รักษาเอกลักษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้สืบทอดให้คนรุ่นหลังต่อไป