

## Rice Innovation Awards



The Thai Rice Foundation under the Royal Patronage has collaborated with the National Innovation Agency (Public Organization) to organize the annual Rice Innovation Awards which this year are in their 12th consecutive year. The awards aim to select and recognize innovative products derived from Thai rice and manufacturing processes related to Thai rice that offer strong potential for commercial application and that bring benefits to national social and economic development. The announcement and presentation of the awards help facilitate awareness and development of innovative learning technologies and Thai rice innovations, as well as boosting the morale and prestige of innovators to drive innovation within the sector. This year, 2018, the competition is divided into two categories – Rice Innovation Awards in the Industrial Level and the Community Enterprise Level.

### Judging Criteria

Judging is based on five criteria:

1. Innovation
2. Creativity
3. Added value to Thai Rice
4. Potential for commercial development
5. Contribution to society, economy and environment

### Prestigious Awards (for each category)

Awards worth Bt300,000 in total

- Winner** • Royal Trophy conferred by HRH Princess Maha Chakri Sirindhorn with an Bt80,000 monetary prize
- 1st Runner-Up** • Bt40,000 monetary prize
- 2nd Runner-Up** • Bt20,000 monetary prize
- Merit Awards** • Bt10,000 monetary prizes (2 awards)

## รางวัลนวัตกรรมข้าวไทย

มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) กำหนดจัดการประกวดรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเป็นประจำทุกปี ซึ่งในปีนี้เป็นปีที่ 12 ติดต่อกัน เพื่อคัดเลือกนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไทย รวมทั้งกระบวนการผลิตที่เป็นนวัตกรรมเกี่ยวข้องกับข้าวไทยที่มีศักยภาพสูงเชิงพาณิชย์ อันจะก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ เพื่อส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาข้าวไทย ซึ่งรวมทั้งผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิต โดยการประกาศเกียรติคุณและมอบรางวัล และยังส่งผลให้เกิดความตื่นตัวและการพัฒนาในด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมข้าวไทย รวมทั้งเป็นขวัญกำลังใจและยกย่องผู้คิดค้นและผลักดันนวัตกรรมข้าวไทยจนบรรลุผล ซึ่งในปี 2561 ได้แบ่งประเภทการให้รางวัลออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยในระดับอุตสาหกรรม และรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยในระดับวิสาหกิจชุมชน

### เกณฑ์การตัดสินผลงาน

การตัดสินรางวัลอาศัยหลักเกณฑ์การพิจารณา 5 ด้าน ได้แก่

1. ความเป็นนวัตกรรมของผลงาน
2. ความคิดสร้างสรรค์
3. การสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ข้าวไทย
4. ศักยภาพในการพัฒนาสูงเชิงพาณิชย์
5. ผลประโยชน์ที่ได้รับทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม

### เกียรติยศแห่งรางวัล (ทั้ง 2 ประเภทรางวัล)

รางวัลทั้งหมดมูลค่ากว่า 300,000 บาท

- รางวัลที่ 1** • โล่พระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และเงินรางวัล 80,000 บาท
- รางวัลที่ 2** • เงินรางวัล 40,000 บาท
- รางวัลที่ 3** • เงินรางวัล 20,000 บาท
- รางวัลชมเชย** • เงินรางวัล 10,000 บาท (2 รางวัล)

## Rice Innovation Awards 2018 in the Industrial Level



**Innovation:** KD Care: Ready-to-eat Low-Protein Thai Pathumthani Fragrant Rice  
**Innovator:** Mr. Ravipol Krisadaphong, Mr. Vinyoo Pichponhsa, Mr. Hideo Saito Thai Nutrition Technology Co., Ltd.

**Academic Support:** An internal corporate research project  
**Tel:** 02-036 9888

**Patent/Petty Patent:** -

**Innovation:** A national innovation of a ready-to-eat low-protein rice product. Thai pathumthani fragrant rice, which has a protein content of 5 – 8 percent, is subject to digest protein by an enzymatic process and then dried. The resulting rice, with a protein content of less than 1.19 g / 100 g,

is packaged in retort cups and sterilized as ready-to-eat rice. This rice product is beneficial to patients with kidney disease who are able to consume more protein from meat if the protein content of the rice is reduced. The patients need essential amino acids that are only available in good-quality meat.

**Innovation:** BR Staining Kit: Forensic Sperm Cell Staining Kit Produced from Glutinous Rice

**Innovator:** Asst. Prof. Dr. Chollanot Kaset, Dr. Sirinart Chomean, Ms. Kolunya Saenguthai  
Department of Medical Technology, Faculty of Allied Health Sciences, Thammasat University Rangsit Campus

**Tel:** 02-986 9213 ext. 7226 / 086-391 8447

**Patent/Petty Patent:** In the process of application

**Innovation:** A global innovation of a forensic stain extracted from black glutinous rice for evaluation of sperm cell characteristics as a factor in determining fertility, and in forensic science in analyzing samples from stains, cotton fragments, swabs, etc., in rape cases. An aqueous solution of potassium alum, citric acid and ethanol is used to extract the dye from glutinous rice, which can be used as an analytical stain. The product can substitute imported synthetic stains and replace Hematoxylin dye derived from Log Wood. The results of the glutinous rice stain are no different from those of conventional synthetic stains.

1<sup>st</sup> Runner-Up



2<sup>nd</sup> Runner-Up



**Innovation:** Herbalist Siam: Red Jasmine Rice Phyto Cell Series

**Innovator:** Mr. Thadpol Jeerachotinan  
Wathoothorn Co., Ltd.

**Tel:** 02-966 1872

**Academic Support:** Agricultural Research Development Agency (Public Organization) and Mae Fah Luang University

**Patent/Petty Patent:** -

**Innovation:** A national innovation of an extract of red Jasmine rice callus, which contains key ingredients including phenolic compounds, procyanidin and amino acids. Tissue culture is used to produce rice callus with a higher content of important ingredients than can be extracted directly from the grain, while the antioxidant activity is three times greater than in rice grain extracts. The extract has been developed using natural ingredients as soap, cream and serum products.

**Innovation:** OKU Baker: Rice Bread Mix

**Innovator:** Ms. Ngamjit Lowithun, Ms. Sunsanee Udomrati  
Institute of Food Research and Product Development (IFRPD), Kasetsart University

**Tel:** 02-942 8629 / 086-908 7467

**Patent/Petty Patent:** In the process of application

**Innovation:** A national innovation of a rice-flour bread mix product which utilizes rice varieties of low amylose content together with glutinous rice, ground using a semi-wet milling process to obtain a flour of consistent particle size. The resulting flour is combined with modified starch and other ingredients to produce a bread mix to substitute wheat flour 100 percent, but resulting in a texture similar to bread made from wheat flour. The bread mix is appropriate for use with bread-making machines or kneading by hand, in the same way as wheat flour.

Merit Award



## Rice Innovation Awards in the Community Enterprise Level

1<sup>st</sup> Runner-Up



**Innovation:** RARUMBO: Nutritional Supplement  
**Project Owner:** Ms. Urai Meesit, Ms. Pimpapich Piwhom  
Bhumirak Community Enterprise Group

**Academic Support:** NSTDA and BAAC

**Tel:** 082-556 4519

**Patent/Petty Patent:** -

**Innovation:** A national innovation of a nutritional supplement produced from rice bran and Moroheiya, a type of vegetable. Following a controlled period after the rice-polishing process, the moisture content and thickness of the rice bran is adjusted using a microwave process. The bran then passes through an extraction process followed by spray drying to impart porosity and a suitable consistency to the bran for processing in tablet form.