

# The Next Food

Innovative  
Science and Technology  
for Sustainable Agriculture





# About Us

## The Next Food Center (NFC)

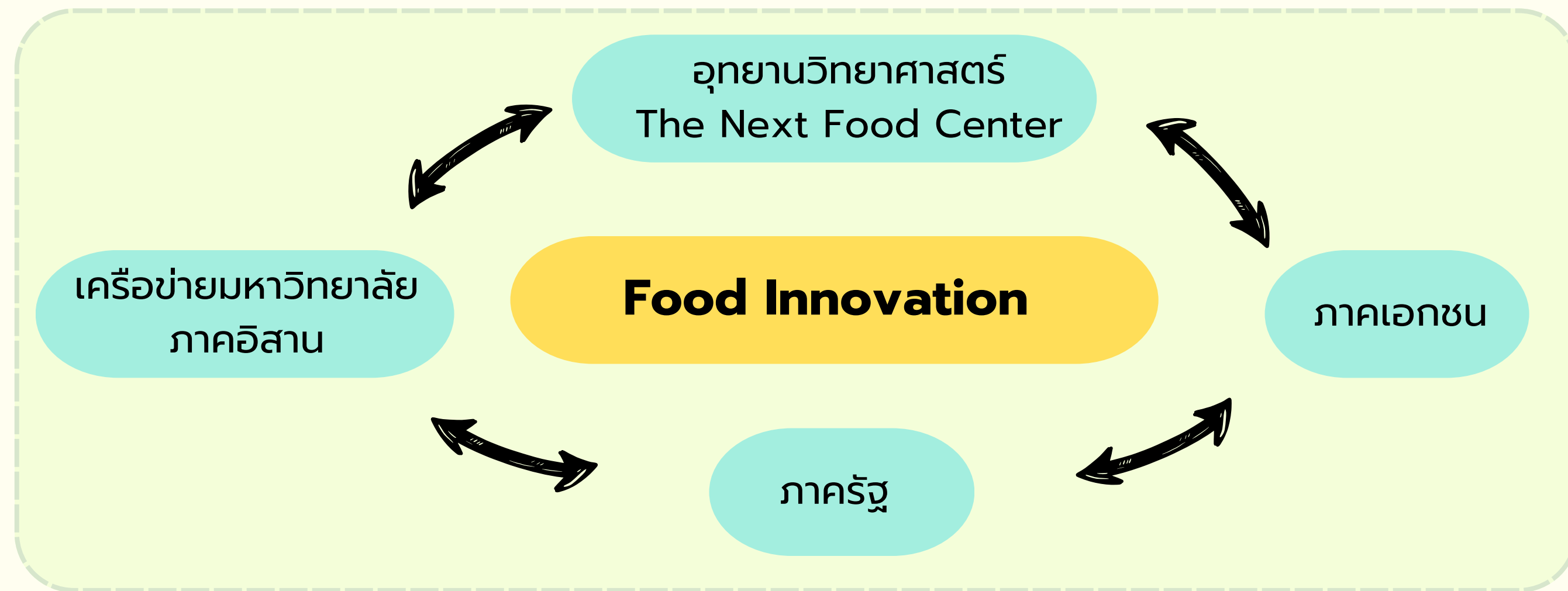
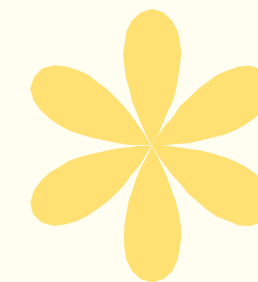
เป็นหนึ่งในบริการของอุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น  
เริ่มให้บริการเมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน พ.ศ. 2565 ซึ่งให้บริการ  
ผู้ประกอบการ หรือภาคเอกชนด้านอาหารและแปรรูปสินค้า  
ทางการเกษตร โดยมีบริการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กำหนด  
คุณลักษณะที่ดีของอาหาร และวิเคราะห์ด้านอาหารต่างๆ และ  
เชื่อมโยงบริการของโรงงานต้นแบบในการขยายกำลังการผลิตใน  
ระดับ Pilot Scale

---





# Vision



**E-san Food For  
Health & Wellness**



**E-san Food For  
Experience**



**E-san Food For  
Sustainable**



# Our Service

พัฒนาผลิตภัณฑ์  
อาหาร (R&D) และ  
ถ่ายทอดเทคโนโลยี



ตรวจวิเคราะห์และ  
กำหนดคุณลักษณะ  
ของผลิตภัณฑ์อาหาร  
(Inspection)



บริการเครื่องมือ  
วิทยาศาสตร์



เชื่อมโยงบริการเครื่อง  
มือวิทยาศาสตร์ &  
Food Pilot Plant



คิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่  
พร้อมจดทรัพย์สิน  
ทางปัญญา



65%



# ขั้นตอนการขอรับบริการ The Next Food Center



1. Add Line Official ของ NFC

1 วัน

2. ให้คำปรึกษาเพื่อทราบวัตถุประสงค์ในการขอรับบริการและสรุปความต้องการของลูกค้า



1 วัน

3. ผู้รับบริการกรอกใบคำขอรับบริการ (NFC01)



1 วัน

4. เจ้าหน้าที่ประเมินราคาและเสนอราคา

1 วัน

5. เก็บค่าบริการ (ออกใบแจ้งหนี้/ใบเสร็จรับเงิน)



ภายใน 7 วัน

6. ให้บริการ



14-30 วัน

7. รายงานผล/ถ่ายทอดเทคโนโลยี และส่งมอบงาน (NFC02, NFC03, NFC04, NFC05)



1 วัน

8. ผู้รับบริการประเมินความพึงพอใจในการรับบริการ



1 Process ใช้  
เวลาประมาณ  
1 เดือน





# บริการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (R&D)

## และถ่ายทอดเทคโนโลยี

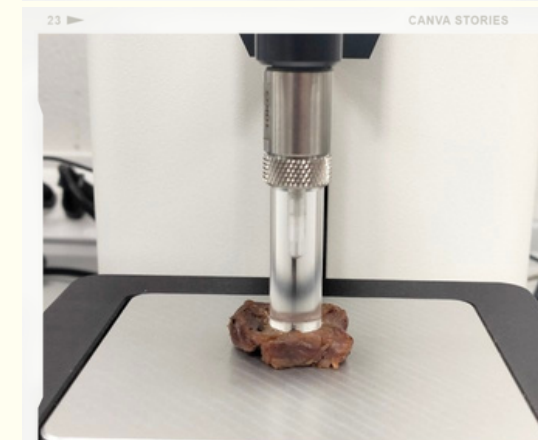
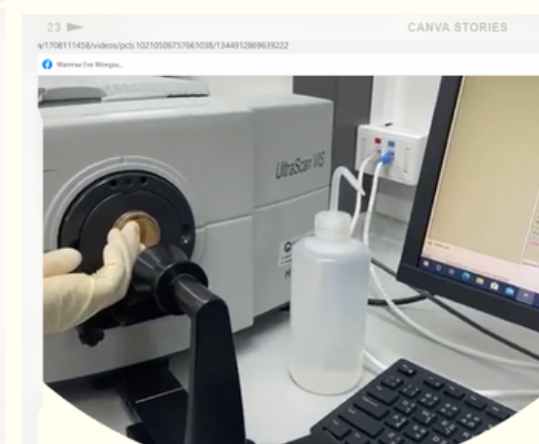
- พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- บริการวิเคราะห์เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิต
- ให้คำปรึกษาแนะนำแนวทางการแปรรูปสินค้า และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารในแต่ละประเภท
- บริการอุทยานวิทยาศาสตร์ The Next Food Center





# บริการตรวจวิเคราะห์และกำหนดคุณลักษณะ ของผลิตภัณฑ์อาหาร

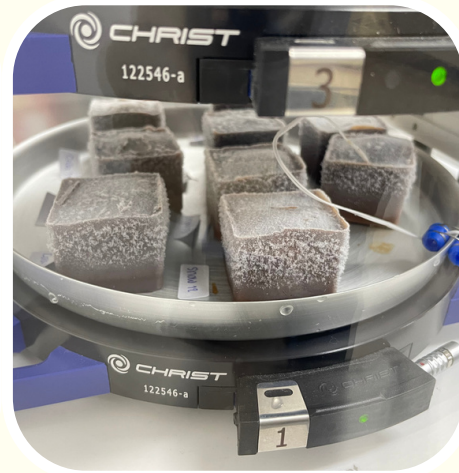
- บริการวัดสีของผลิตภัณฑ์อาหาร
- บริการวัดลักษณะเนื้อสัมผัส
- บริการวัดปริมาณความชื้น
- บริการวัดปริมาณน้ำอิสระในอาหาร
- บริการวัดค่าความเค็ม ความหวานของผลิตภัณฑ์อาหาร
- บริการวัดความเป็นกรด-ด่าง
- บริการวัดค่าปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ
- บริการวัดค่าความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ
- บริการวัดปริมาณสารฟีนอลิกทั้งหมด
- บริการวัดปริมาณสารสำคัญในผลิตภัณฑ์อาหาร





# บริการเครื่องมือวิทยาศาสตร์

**Freeze Dryer**



**Spectrophotometer**



**Aw Meter**



**Texture Analyzer**



**Spray Dryer**



**Hot Air Oven**



**Hunter Lab**



**Viscosity Meter**



**pH Meter**





# เชื่อมโยงบริการเครื่องมือ วิทยาศาสตร์ & Food Pilot Plant

- เชื่อมโยงบริการไปยังโรงงานต้นแบบแปรรูปสินค้าเกษตรและอาหาร และห้องปฏิบัติการอื่นๆในมหาวิทยาลัย
- เชื่อมโยงไปยังบริการอุทยานวิทยาศาสตร์ และเครือข่าย
- เชื่อมโยงแหล่งงบประมาณจากหน่วยงานภาครัฐอื่นๆ





# กิจกรรมทดสอบตลาด





# กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะม่วงมหาชนก ตำบลหนองหิน



## Success Case



# วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเศรษฐกิจ พอเพียงเลี้ยงจิ้งหรีดบ้านแสนตอ

### • ผลิตภัณฑ์มะม่วงมหาชนกแช่อิ่มอบแห้ง



- มีออเดอร์ มูลค่า 12 ล้านบาท



- มีบริษัทสนใจในผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ

เช่น Mousquetairs Group - ITM  
Alimentaire International และแม็คโคร  
เป็นต้น

### • ผู้ประกอบการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

- เรียนรู้การใช้เครื่องมือและกระบวนการผลิต  
ผลิตภัณฑ์มะม่วงมหาชนกแช่อิ่มอบแห้ง

### • มีการพัฒนากระบวนการรักษาสีของผลิตภัณฑ์

### • ใช้ห้องปฏิบัติการภายในมหาวิทยาลัยในการวิเคราะห์

- องค์ประกอบของอาหาร  
- อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์

### • วิเคราะห์หาเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์

- ใช้ Tray Dryer ในการแปรรูป

5  
ได้สินค้าต้นแบบ  
&  
ทดสอบตลาด

4  
ถ่ายทอดเทคโนโลยี

2  
พัฒนาผลิตภัณฑ์  
&  
ตรวจสอบองค์ประกอบ  
อาหาร

1  
Matching  
Technology

### • ผลิตภัณฑ์เชิขบนมจีนน้ำยาจิ้งหรีด

- ได้เข้าร่วมโครงการ ไทยเด็ด  
ซึ่งได้วางจำหน่ายสินค้าใน ฟู้ดที่  
สตาชั่น ทั่วประเทศ



### • ผู้ประกอบการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

- เรียนรู้การใช้เครื่องมือและกระบวนการผลิต  
ผลิตภัณฑ์เชิขบนมจีนน้ำยาจิ้งหรีด

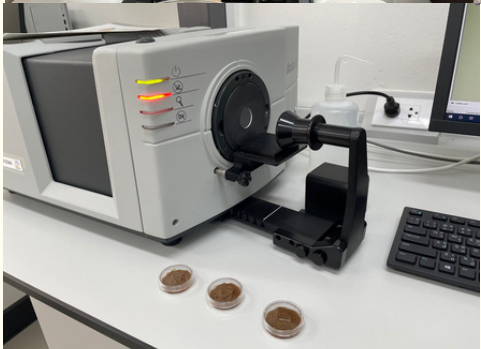
### • มีการหาสภาวะในการทำแห้งและหาอัตราส่วนที่ เหมาะสมในการปรุงนํ้ายาขนมจีน

### • ใช้ห้องปฏิบัติการภายในมหาวิทยาลัยในการวิเคราะห์

- องค์ประกอบของอาหาร  
- ปริมาณเชื้อตั้งต้น

### • วิเคราะห์หาเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์

- ใช้ Tray Dryer ในการแปรรูป





# ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



แป้งผสมสำหรับทำคุกกี้



ข้าวหอมมะลิพร้อมทาน



มะม่วงหนึบ



ขนมจีนน้ำยาจิ้งหรีด กึ่งสำเร็จรูป



น้ำพริกเนื้อ Low Sodium



มะม่วงจอบแห้ง



น้ำมะม่วง HPP



ซุ๊ปข้าวหอมมะลิ



# Thank You

## The Next Food Center

- บริการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (R&D)
- บริการกำหนดคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร (Inspection)
- บริการเครื่องมือวิทยาศาสตร์

ช่องทางการติดต่อ ✨



โทรศัพท์ 088-5747017



E-mail [nfc@kkusp.com](mailto:nfc@kkusp.com)



LINE @346qmyji

