



Expert Centre of Innovative
Health Food



FOOD PILOT PLANT

โรงงานต้นแบบแปรรูปอาหาร



วิสัยทัศน์ / Vision

ศูนย์ต้นแบบการแปรรูปและผลิตส่วนประกอบของอาหาร
ระดับกึ่งอุตสาหกรรม เชื่อมโยงงานวิจัย นวัตกรรม และเทคโนโลยี
สู่การผลิตและการใช้ประโยชน์เชิงอุตสาหกรรม

A food processing pilot center bridging research, innovation, and technology to industrial production and real-world applications.



PILOT PLANT MACHINERY SERVICES

งานรับบริการ

กระบวนการทำแห้งแบบพ่นฝอย Spray Dryer



รักษาคุณภาพ สี และกลิ่น
ไว้ได้ดีเยี่ยม
ทำให้ผลิตภัณฑ์ละลายน้ำได้ทันที
(Instant solubility)

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



กระบวนการทอดด้วยเครื่องทอดสุญญากาศ Vacuum Fryer



คงสีสัมผัสธรรมชาติ
รักษาวิตามิน
ลดปริมาณน้ำมันในผลิตภัณฑ์
การทอดแบบปกติอย่างมาก

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



กระบวนการสกัดโปรตีนและส่วนประกอบอาหารอื่น ๆ Protein extract



ตอบโจทย์ตลาด
Plant-based Foods
ที่กำลังเติบโต เพิ่มมูลค่าขั้นสูง
ให้กับกากหรือวัตถุดิบ
เหลือทิ้งทางการเกษตร

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



แปรรูปอาหารด้วยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน Extrusion



ปรับเปลี่ยนโครงสร้าง
ทางกายภาพของอาหาร
ได้อย่างหลากหลาย
และสามารถออกแบบรูปทรง
ได้ตามต้องการ
ผ่านหัวตาย (Die)

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

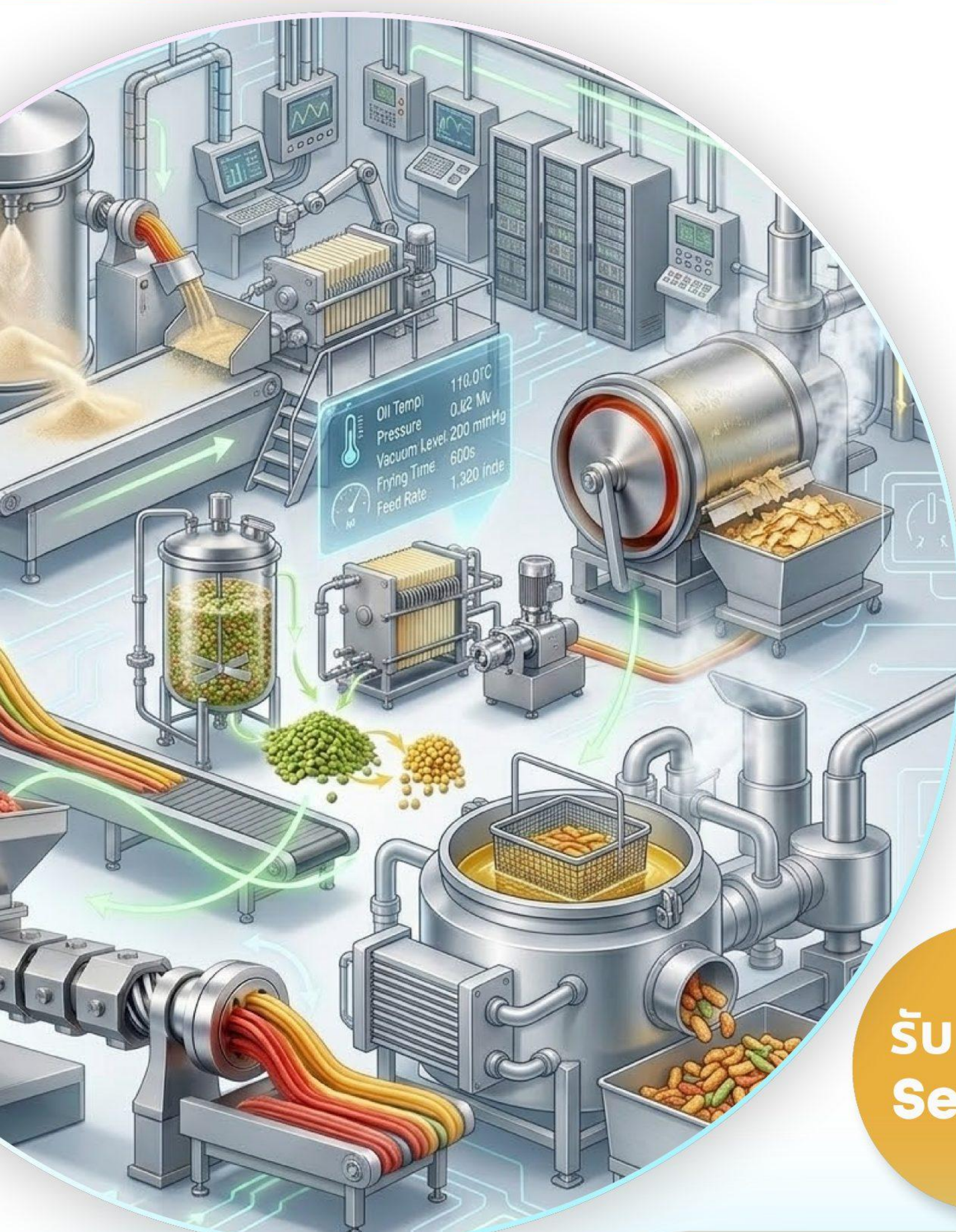


กระบวนการทำแห้งแบบลูกกลิ้ง Drum Drier



ผลิตภัณฑ์ในรูปแบบแผ่น
หรือผงที่มีเนื้อสัมผัส
เฉพาะตัว
คืนรูปด้วยน้ำร้อนได้ดี

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



รับบริการ
Service



ให้บริการโดยผู้เชี่ยวชาญ



ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรม
อาหารสุขภาพ (สนอ.) (วว.)

0 2577 9015 (คุณสุพัตรา)

0 2577 9014 (ดร.กมลทิพย์)



innofood@tistr.or.



www.fb.com/innofoodtistr



InnoFoodi Expert Centre of Innovative Health Food



CO-CREATION FOOD SPACE

(COF_s: KITCHEN)



ขับเคลื่อนธุรกิจอาหารด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี
ที่มีมาตรฐานเพื่อต่อยอดงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์

Driving the food industry through standardized innovation
and technology, transforming research into commercial success.



โรงงานต้นแบบ
มาตรฐาน GMP

ควบคุมกระบวนการผลิต
ตามมาตรฐานสากล
ปลอดภัย เชื่อถือได้



ผลิตต้นแบบ
(Pilot Scale)

ทดลองผลิตจริงในปริมาณ
ใกล้เคียงเชิงพาณิชย์



ขอเลขสารบบอาหาร

ขึ้นทะเบียน
ผลิตภัณฑ์อาหาร



วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

พัฒนาสูตรและนวัตกรรมอาหาร
เพื่อสุขภาพ ทดสอบ วิเคราะห์
คุณภาพและอายุการเก็บรักษา



ถ่ายทอดเทคโนโลยี

เสริมศักยภาพ
ผู้ประกอบการสู่การผลิต
ที่มีคุณภาพและยั่งยืน

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา

เครื่องดื่มในภาชนะ
บรรจุที่ปิดสนิท

BEVERAGE IN SEALED
CONTAINERS

- เครื่องดื่มพร้อมบริโภค
- เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น
- เครื่องดื่มชนิดผง



SEMI-INSTANT FOODS /
SEMI-PROCESSED FOODS

- แกงแบบแห้ง
- น้ำพริกแบบแห้ง
- ข้าวต้มหรือโจ๊ก



ชาจากพืช

HERBAL TEAS /
PLANT-BASED TEAS

- ชาสมุนไพร
- ชาชงพร้อมดื่ม



อาหารแปรรูปบางชนิด

PROCESSED FOODS

- อาหารแช่เยือกแข็ง (Freezing)
- แบ่งบรรจุ (Repacking)
- ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- ผลิตอาหารแปรรูปบางชนิด
- ผสม (Mixing)
- พาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization)
(ผลิตภัณฑ์ต้องแช่เย็น)
- โยเกิร์ตมะพร้าว (กะทิหมัก)



ไอศกรีม

ICE CREAM

- ไอศกรีมดัดแปลง
- ไอศกรีมดัดแปลงผสม
- ไอศกรีมนม
- ไอศกรีมนมผสม
- ไอศกรีมหวานเย็น



อาหารทั่วไป
พืชและผลิตภัณฑ์

GENERAL FOODS:
PLANT PRODUCTS

- พืชผักสมุนไพรอบแห้ง
- ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง/
ผลไม้อบแห้ง



เหมาะสำหรับ

- SMEs / ผู้ประกอบการอาหาร
- วิศวกรชุมชน / กลุ่มเกษตรกร
- Startup
- ผู้ที่ต้องการพัฒนาสินค้าใหม่
- ผู้ที่ต้องการยกระดับมาตรฐานการผลิต



เริ่มต้นสร้างผลิตภัณฑ์ของคุณกับเรา
พร้อมให้คำปรึกษา วิจัย พัฒนา และผลิตต้นแบบ
เพื่อความสำเร็จทางธุรกิจของคุณ



InnoFoodi

ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรม
อาหารสุขภาพ (ศนอ.) (วว.)

ติดต่อ
รับบริการ
Service



0 2577 9015 (คุณสุพัตรา)
0 2577 9131 (คุณวลัยพร)



innofood@tistr.or.



www.fb.com/innofoodtistr

