

VR VENTURE RISE THAILAND 2025



INNOVATION CATALOG

AGRICULTURE,
FOOD & ENVIRONMENT





Agriculture, Food & Environment



PiLeatha

หนังเทียมจากเส้นใยใบสับปะรด และยางธรรมชาติ



รศ.ดร.ทวิชัย อมรศักดิ์ชัย



คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล



AGR-001

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

PiLeatha: นวัตกรรมหนังชีวภาพจากประเทศไทย สู่เวทีโลกอย่างยั่งยืน
PiLeatha คือวัสดุทดแทนหนังที่คิดค้นและผลิตในประเทศไทย 100% โดยใช้เส้นใยใบสับปะรดและยางธรรมชาติ ซึ่งเป็นทรัพยากรหมุนเวียนของประเทศไทย ผ่านเทคโนโลยีเฉพาะที่ทำให้วัสดุมีโครงสร้างชั้นเดียว (Monolayer) ที่เส้นใยจะกระจายตัวและผสานอยู่ภายในเนื้ออย่างธรรมชาติอย่างสมบูรณ์ จึงให้ความแข็งแรงสูง ทนต่อการฉีกขาด ไม่ลอก ไม่แตก และคงทนกว่าหนังสังเคราะห์ทั่วไปอย่าง PU หรือ PVC นอกจากนี้ PiLeatha ยังสามารถขึ้นรูปสามมิติด้วยความร้อน เกิดพื้นผิวลายนูนหรือช่องฟังก้นต่าง ๆ โดยไม่ต้องใช้การเย็บหรือการประกอบหลายชั้น ซึ่งนับเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

การผลิต PiLeatha ไม่เพียงช่วยลดของเหลือจากภาคเกษตร แต่ยังสร้างคุณค่าให้เกิด supply chain ภายในประเทศ ตั้งแต่เกษตรกร ผู้ผลิตวัตถุดิบ ไปจนถึงนักออกแบบและผู้ผลิตสินค้าเชิงสร้างสรรค์ จนเกิดเป็น Thailand Sustainable Material Ecosystem ที่ทำให้เกิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสีเขียวและยกระดับประเทศไทยสู่การเป็นผู้นำด้านวัสดุแห่งอนาคต

PiLeatha คือ “วัสดุสัญชาติไทยเพื่อโลก” (Made in Thailand for the World) ที่นำเสนอภาพลักษณ์ใหม่ให้กับวงการออกแบบระดับสากล ผสานความงาม ความยั่งยืน และอัตลักษณ์ของประเทศไทย สู่สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ทั้งด้านสิ่งแวดล้อม นวัตกรรม และสร้างให้เกิดความรับผิดชอบต่อสังคมอย่างแท้จริง



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ผ่านการทดสอบสมบัติต่าง ๆ ตามมาตรฐานที่มีการใช้ในอุตสาหกรรมหนัง

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

- สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ
- สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในต่างประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

ในต่างประเทศ 1,400-1,900 บาท/ชิ้น



พลิกโฉมความหวานจากธรรมชาติ เพื่อสุขภาพที่ดีกว่า เทคโนโลยีเอนไซม์ ARTO สำหรับผลิตภัณฑ์ผลไม้เชิงฟังก์ชัน



ศ.ดร.ศุภอรรถ ศิริกันทรมาศ



ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



AGR-002

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เทคโนโลยี Arto Sucrose-reduced Technology เป็นนวัตกรรมกระบวนการลดน้ำตาลในผลไม้โดยใช้เอนไซม์เฉพาะทางที่สามารถเปลี่ยนน้ำตาลซูโครสให้กลายเป็นสารฟรိုโตอิกประเภทฟรุคโตโอลิโกแซ็กคาไรด์ (FOS) ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อนที่ร่างกายไม่ดูดซึม แต่ช่วยส่งเสริมการเจริญของจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในลำไส้ ส่งผลดีต่อระบบทางเดินอาหารและสุขภาพโดยรวม เทคโนโลยีนี้ถูกพัฒนาให้สามารถประยุกต์ใช้ได้กับผลไม้ไทยรสหวานหลากหลายชนิด เช่น มะม่วง กล้วย ทุเรียน และสับปะรด โดยยังคงคุณค่า สี กลิ่น และรสชาติของผลไม้ตามธรรมชาติ

นวัตกรรมนี้สามารถต่อยอดสู่การผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพได้หลายรูปแบบ เช่น เครื่องดื่มลดน้ำตาล ไอศกรีมฟรိုโตอิก และของว่างจากผลไม้แปรรูป ซึ่งตอบโจทย์เกษตรกรและผู้บริโภคยุคใหม่ที่สำคัญเกี่ยวกับสุขภาพและความยั่งยืน อีกทั้งยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลไม้ตกเกรดในชุมชน เกิดเป็นแนวทางการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าในระบบเศรษฐกิจชีวภาพหมุนเวียนสีเขียว (BCG) โดยผลงานนี้สะท้อนความเชื่อมโยงระหว่าง “นวัตกรรม เอนไซม์ เทคโนโลยี และสุขภาพ” เพื่อขับเคลื่อนอาหารแห่งอนาคตของประเทศไทยอย่างยั่งยืน



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property
หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

- มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด (ผลไม่อบแห้ง)
- มีสินค้าอยู่ในระหว่างการทดสอบตลาด (ผลไม้กวน)
- มีสินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ (ไอศกรีม)

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

69-89 บาท



Thai Rice Clay

ดินปั้นงานหัตถกรรม จากแป้งข้าวเจ้า



ผศ.ดร.จักรพันธ์ รูปงาม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



AGR-003

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ดินปั้นงานหัตถกรรมจากแป้งข้าวเจ้า เป็นการพัฒนาสูตรดินปั้นซึ่งใช้ส่วนผสมที่แตกต่างจากดินปั้นที่จำหน่ายตามท้องตลาด โดยใช้แป้งข้าวเจ้าที่ผลิตภายในประเทศเป็นวัตถุดิบหลัก เนื่องจากแป้งข้าวเจ้าเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและราคาถูก เมื่อเทียบกับแป้งชนิดอื่น ผลิตภัณฑ์ดินปั้นจากแป้งข้าวเจ้าสำหรับงานหัตถกรรม ประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า กาว ไข่ผง นำมาผ่านขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ จนได้ดินปั้นที่มีความเหนียว ความเนียน ความนุ่ม ความคงรูป มีสีขาวขุ่น และสามารถรีดได้เป็นแผ่นบาง เมื่อบินแล้วสามารถแห้งและคงรูปได้โดยไม่ต้องนำไปอบด้วยความร้อน มีคุณสมบัติใกล้เคียงดินปั้นที่ใช้สำหรับงานหัตถกรรมเช่นดินญี่ปุ่น ซึ่งมีราคาแพง ดินปั้นงานหัตถกรรมจากแป้งข้าวเจ้าสามารถใช้ในการประดิษฐ์ดอกไม้ งานปั้นตุ๊กตา และงานประดิษฐ์ต่าง ๆ ได้



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีมีการถ่ายทอด / ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน มอก.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

60 บาท





WaterCube

นวัตกรรมโครงสร้างกักเก็บ น้ำฝนใต้ดินเพื่อการรับมือ น้ำท่วมและน้ำแล้ง



ผศ.ดร.พลพัฒน์ นิลอุบล



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



AGR-004

ข้อมูลผลงาน

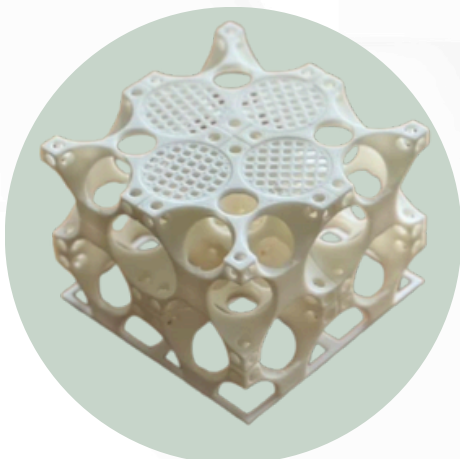
คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

WaterCube นวัตกรรมโครงสร้างกักเก็บน้ำฝนใต้ดินที่ออกแบบเพื่อ
ตอบโจทย การบริหารจัดการน้ำในเขตเมืองอย่างยั่งยืน ช่วยรับมือกับทั้งปัญหา
น้ำท่วมและภัยแล้งได้อย่างมีประสิทธิภาพ โครงสร้างถูกพัฒนาให้ติดตั้งง่ายและ
รวดเร็ว ใช้พื้นที่น้อย เหมาะสำหรับเมืองยุคใหม่ที่มีข้อจำกัดด้านพื้นที่และเวลา

จุดเด่นของ WaterCube อยู่ที่ใช้ โครงสร้างโมดูลาร์รูปทรงเรขาคณิต
เชิงพารามตริก (Parametric Modular Structure) ซึ่งมีน้ำหนักเบา ระบายน้ำ
ได้ดี และสามารถรับแรงกดจากพื้นดินได้สูง อีกทั้งยังสามารถ ขยายต่อเชื่อมได้
ตามความต้องการในอนาคต (Flexible Modular System) ทำให้เหมาะสำหรับการ
การติดตั้งทั้งในระดับครัวเรือน พื้นที่ชุมชน หรือโครงการขนาดใหญ่

นอกจากนี้ WaterCube ยังสามารถผลิตจาก วัสดุรีไซเคิลหรือเทคโนโลยี
3D Printing เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและเพิ่มความยั่งยืนของระบบ มีประสิทธิภาพ
การกักเก็บน้ำสูงถึง 95% ของปริมาตรยูนิต ใช้วัสดุพลาสติกเพียงร้อยละ 5 เท่านั้น
แสดงให้เห็นถึงการออกแบบที่ใช้วัสดุ และพื้นที่อย่างคุ้มค่าสูงสุด

WaterCube จึงเป็นนวัตกรรมที่ผสมผสานแนวคิดวิศวกรรมเทคโนโลยี
และสิ่งแวดล้อมเข้าด้วยกันอย่างลงตัว เพื่อสร้างระบบบริหารจัดการน้ำที่ยืดหยุ่น
ทนทาน และเป็นมิตรต่อโลกในยุคเมืองอัจฉริยะ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการถ่ายทอด / ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property
หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



ตรีผลากัมมี่เจลลี่



ผศ.ดร.ภญ.เอมอร น้ำหอมจันทร์



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



AGR-005

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ตรีผลาเป็นพืชคยาแผนโบราณที่มีส่วนผสมจากผลไม้ 3 ชนิด คือ มะขามป้อม สมอไทย และสมอพิเภก เป็นตำรับที่มีการใช้อย่างแพร่หลาย ในการแพทย์อายุรเวทของอินเดียซึ่งมีการใช้อย่างยาวนาน มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง และมีการศึกษาวิจัยที่ยืนยันฤทธิ์ของตรีผลาต่อสุขภาพมากมาย แต่ด้วยรสชาติฝาด จึงทำให้ไม่เป็นที่นิยมในผู้บริโภค นักวิจัยจึงพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากพืชคยาตรีผลานานาผล ซึ่งจากการวิเคราะห์ด้วยวิธี HPLC พบว่ามีปริมาณกรดเทกลิกสูงถึง 500 mcg/ml โดยเป็นการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ผลาในรูปแบบอาหารเสริมสุขภาพที่ทำให้รสชาติดีขึ้นด้วยการผสมผสานน้ำตรีผลาและน้ำผลไม้เพื่อปรับแต่งรสชาติ เพื่อง่ายต่อการบริโภคของผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย ใช้เทคโนโลยีในการผลิตไม่ซับซ้อน ต้นทุนการผลิตต่ำ ให้พลังงานต่ำกว่ากัมมี่เจลลี่ในท้องตลาด นอกจากนี้ความโดดเด่นของสารต้านอนุมูลอิสระ คือ มีกรดเทกลิกในปริมาณสูงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์สามารถแข่งขันในด้านคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยในตลาดโลกได้



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

การถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



นวัตกรรมเส้น

โปรตีนสูง

ที่ช่วยเสริมสร้างมวลกล้ามเนื้อ



ดร.พิรพจน์ งามนิคม และ ดร.ศิริลักษณ์ สุรินทร์



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



AGR-006

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ผลิตภัณฑ์เส้นโปรตีนสูงอบแห้งที่มีสมบัติเชิงหน้าที่ในการช่วยเสริมสร้างมวลกล้ามเนื้อและช่วยป้องกันกล้ามเนื้อสลาย แบนด์ PROTI-NOS เป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นจากงานวิจัย ตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการอาหารบริโภคที่ต้องการอาหารโปรตีนทางเลือกเพื่อเสริมสร้างมวลกล้ามเนื้อพร้อมกับรับประทานอาหารได้หลากหลาย เส้นโปรตีนถูกคิดค้นและพัฒนาขึ้นด้วยโปรตีนไข่ขาวและโปรตีนถั่วเหลืองผ่านเทคโนโลยีทางเอนไซม์ ในการปรับปรุงเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์เส้นให้มีเนื้อสัมผัสที่โดดเด่นและใกล้เคียงเส้นบะหมี่ จุดเด่นคือ โปรตีนสูง 20 – 30 กรัมต่อนึ่งหน่วยบริโภค (เทียบเท่าไข่ขาว 5-8 ฟอง) มี Branched-Chain Amino Acids (BCAAs) 4,000 – 10,000 มิลลิกรัม เนื้อสัมผัสเส้นมี 2 รูปแบบ ทั้งเหนียวนุ่มและนุ่มเต่ง ไขมันต่ำ ไม่มีคลอโรสโตรอล คาร์โบไฮเดรตน้อยและเพียงพอต่อการใช้งาน สามารถใช้งานเส้นโปรตีนโดยการต้มในน้ำร้อนและแช่น้ำเย็น จะได้เส้นที่ไม่เกาะกันเป็นก้อน ไม่ต้องคลุกกับน้ำมันปรุงอาหาร คุณภาพของเนื้อสัมผัสเมื่อผ่านขั้นตอนการปรุงต่าง ๆ จะมีเนื้อสัมผัสคงที่ ไม่อัดน้ำ ไม่ติดกระทะ ผลิตภัณฑ์เส้นโปรตีนสูงแบบอบแห้ง มีกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย (B2C) คือ ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยพักฟื้น คนออกกำลังกาย/คนลดน้ำหนัก นักกีฬา เด็กเล็กที่มีปัญหาการทานเนื้อสัตว์ รวมถึงกลุ่มลูกค้าองค์กร (B2B) ได้แก่ ศูนย์ดูแลสุขภาพ ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุ แคทอริงในโรงพยาบาล ร้านอาหารคลีน/อาหารมังสวิรัต ศูนย์ฟิตเนส และร้านขายผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

- ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว
- ได้รับมาตรฐาน/การรับรองอื่น ๆ (GHPs, HACCP, HALAL, ISO22000, FSSC22000)

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

79 บาท/ชิ้น

แผ่นฟิล์ม ยึดติดเยื่อบุเมือก

สมุนไพรไทยเพื่อรักษาแผลในช่องปาก



ผศ.ดร.ภญ.อมอร น้ำหอมจันทร์



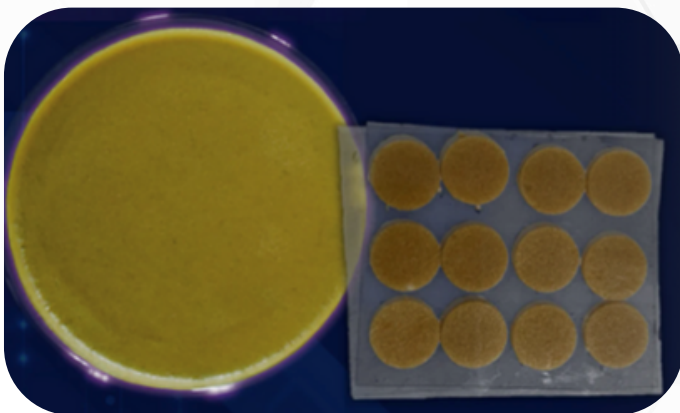
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

AGR-007

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

แผ่นฟิล์มยึดติดเยื่อบุเมือกสมุนไพรสำหรับดูแลแผลในช่องปาก จาก “พญายอ มังคุด ว่านหางจระเข้ และใบบัวบก” ช่วยเคลือบแผล ลดการระคายเคือง ทำให้ทานอาหารและดื่มน้ำได้สบายขึ้นมากขึ้น ใช้งานง่าย เพียงแปะฟิล์มบริเวณแผลหรือบ้วนปากเป็นประจำก็ช่วยให้รู้สึกโล่ง สบายช่องปากปราศจากสาตินยรอยด์ ใช้ส่วนผสมจากสมุนไพรธรรมชาติ เหมาะสำหรับผู้ป่วยทุกวัย ทั้งเด็ก ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ ผู้ที่เป็นแผลร้อนในบ่อยๆ หรือใส่เหล็กจัดฟันก็ใช้ได้ อย่างมั่นใจ ปลอดภัยในระยะยาวด้วยต้นทุนการผลิตที่ต่ำ ทำให้สามารถจำหน่ายในราคาที่เข้าถึงได้ เหมาะสำหรับโรงพยาบาล ร้านขายยา คลินิกทันตกรรม ไปจนถึงผู้บริโภคทั่วไปที่ต้องการตัวช่วยดูแลแผลในช่องปาก ทั้งก่อนและหลังผ่าตัด มีประสิทธิภาพ และมาจากสมุนไพรไทยที่เชื่อถือได้



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการค้าถ่ายถอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



ระบบควบคุมระดับน้ำ

ในนาข้าวอัตโนมัติเพื่อการประหยัด
ทรัพยากรน้ำและลดการปลดปล่อย
ก๊าซเรือนกระจก



ผศ.ดร.ธนสิน บุญนาม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



AGR-008

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ระบบควบคุมระดับน้ำในนาข้าวอัตโนมัติเพื่อการประหยัดทรัพยากรน้ำ และลดการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก สนับสนุนการปลูกข้าวแบบเปียกสลับแห้ง ซึ่งเป็นวิธีการปลูกข้าวที่สามารถลดการใช้น้ำได้ 63% และลดการปลดปล่อยก๊าซมีเทนได้ถึง 79% ช่วยลดต้นทุนการใช้น้ำและเมล็ดพันธุ์ในขณะที่ยังผลิตเท่าเดิม ช่วยสร้างความมั่นคงทางอาหารท่ามกลางทรัพยากรน้ำที่ลดลงจากภาวะโลกร้อน และลดปัจจัยที่ทำให้เกิดภาวะโลกร้อนในเวลาเดียวกัน ผลงานนี้ใช้เทคนิคการวัดระดับน้ำแบบไม่สัมผัส ช่วยให้เซ็นเซอร์มีอายุการใช้งานที่นานมากขึ้นและใช้เทคโนโลยีการสื่อสารไร้สายระยะไกลระหว่างอุปกรณ์วัดระดับน้ำ และอุปกรณ์ควบคุมบิ๊มน้ำกับระบบคลาวด์ ทำให้ครอบคลุมพื้นที่บริเวณกว้าง ผู้ใช้สามารถใช้เสาสัญญาณร่วมกันเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย และลดต้นทุนค่าบริการอินเทอร์เน็ต อุปกรณ์วัดระดับน้ำมีขนาดเล็ก พกพาง่าย และมีต้นทุนต่ำ เกษตรกรเข้าถึงง่าย



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้าอยู่ในระหว่างการทดสอบตลาด



BioBlend Plus

โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยผสมผลไมเบอร์รี่
ไทยและจมูกข้าวไรซ์เบอร์รี่



รศ.ดร.ดวงพร อมรเลิศพิศาล



ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางการแพทย์สำหรับ

บัณฑิตผู้ประกอบการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้



AGR-009

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

BioBlend Plus คือโพรไบโอติกสูตรเฉพาะที่ผสมผสาน “จุลินทรีย์สายพันธุ์ดี” เข้ากับโพรไบโอติกจากผลไมเบอร์รี่และจมูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ ที่คัดเลือกมาอย่างเจาะจงเพื่อเป็นอาหารของจุลินทรีย์ที่ดีเท่านั้น จึงช่วยให้โพรไบโอติกเจริญเติบโตได้เต็มประสิทธิภาพ สร้างสารเมตาโบไลต์และสารชีวภาพหลากหลายชนิด ที่มีบทบาทสำคัญต่อการดูแลลำไส้และสุขภาพโดยรวมของผู้บริโภค เมื่อรับประทานอย่างต่อเนื่อง BioBlend Plus ช่วยฟื้นฟูสมดุลจุลินทรีย์ในทางเดินอาหาร ลดอาการท้องอืด ท้องผูก หรือถ่ายไม่ปกติ เสริมการทำงานของระบบย่อยอาหาร และระบบขับถ่ายให้เป็นจังหวะธรรมชาติ อีกทั้งยังช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน ลดโอกาสการติดเชื้อในทางเดินอาหาร เหมาะสำหรับคนที่ต้องการดูแลสุขภาพลำไส้ คนทำงานที่เครียด พักผ่อนน้อย ผู้สูงอายุ และคนที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพระยะยาว

จุดเด่นสำคัญของ BioBlend Plus คือมีงานวิจัยรองรับทั้งด้าน Metagenomics ที่ยืนยันจำนวนและความหลากหลายของจุลินทรีย์ที่ดีในลำไส้ และ Metabolomics ที่ชี้ให้เห็นองค์ประกอบทางเคมีและปริมาณสารสำคัญในผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน ทำให้มั่นใจได้ว่าไม่ใช่แค่โพรไบโอติกทั่วไป แต่เป็นโพรไบโอติกเสริมสุขภาพลำไส้ที่มีฐานข้อมูลวิทยาศาสตร์รองรับจริง ช่วยยกระดับสุขภาพของผู้บริโภคจาก “ภายในสู่ภายนอก” อย่างแท้จริง



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

- ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว
- ได้รับมาตรฐาน/การรับรองอื่น ๆ (HACCP, GHP, HALAL)

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

- สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ (<https://shopee.co.th/bioblendprobiotics>)



- สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในต่างประเทศ (ทวีปยุโรป) (<https://delfresheu.com/products/BioBlend+>)





Cellogum™

พลิกโฉมของเหลือทิ้งทางชีวภาพให้เป็น
โซลูชันสารเติมแต่งอาหารอัจฉริยะ



ศ.ดร.หทัยกานต์ มนัสปิยะ



วิทยาลัยปิโตรเลียมและปิโตรเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



AGR-010

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

Cellogum™ เป็นสารเติมแต่งชีวภาพ (Bio-based Additive) ที่ผลิตจากแบคทีเรียเซลลูโลส (Bacterial Cellulose หรือ Bio-Cellulose) ได้จากกระบวนการหมักสารอินทรีย์เหลือทิ้งจากภาคการเกษตรและอุตสาหกรรม โดยใช้เทคโนโลยีการหมักขั้นสูงเพื่อสร้างวัสดุที่มีความบริสุทธิ์สูงและมีโครงสร้างผลึกแข็งแรง ผลิตภัณฑ์นี้ทำหน้าที่เป็น สารเพิ่มความข้นหนืด (Thickener) สารประสาน (Emulsifier) และ สารช่วยคงตัว (Stabilizer) ที่สามารถประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องสำอาง และเภสัชภัณฑ์ได้อย่างหลากหลาย ด้วยกระบวนการผลิตแบบคาร์บอนต่ำ (Low-Carbon Process)

Cellogum™ ช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ใช้สารเคมีในกระบวนการน้อย และลดการพึ่งพาวัตถุดิบจากป่าไม้เมื่อเทียบกับสารเติมแต่งที่ได้จากพืช ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความปลอดภัยสูง ปราศจากสารพิษและมีประสิทธิภาพเหนือกว่าสารเติมแต่งทั่วไป เช่น Xanthan Gum, Pectin และ Carbomer สามารถใช้ในปริมาณน้อยกว่า แต่ให้ผลเทียบเท่าหรือดีกว่า

คุณสมบัติเด่นของ Cellogum™ ได้แก่

- ความสามารถในการอุ้มน้ำและคงตัวในสูตรผสมได้ดีเยี่ยม
- ความบริสุทธิ์สูง ปลอดภัยปนเปื้อน
- ประสิทธิภาพสูงในปริมาณการใช้ต่ำ ช่วยลดต้นทุนการผลิต
- ความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมและการลดของเสีย

ด้วยศักยภาพในการเปลี่ยนของเสียให้เป็นวัสดุชีวภาพมูลค่าสูง Cellogum™ จึงเป็นตัวอย่างสำคัญของการพัฒนานวัตกรรมสีเขียว ในเศรษฐกิจชีวภาพหมุนเวียน (Circular Bioeconomy) ของประเทศไทย ตอบโจทย์ด้านสิ่งแวดล้อมและโอกาสการลงทุนในอุตสาหกรรมวัสดุชีวภาพระดับโลก



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างยื่นขอขึ้นทะเบียน ออย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้าอยู่ในระหว่างการทดสอบตลาด





อวาแกน แพลนต์เบสชีส



นายก่อกุล เจริญวรรณวงศ์



บริษัท เบนเคส์ จำกัด



AGR-011

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ชีสทางเลือกใหม่เพื่อคนรักสุขภาพและรักโลก ผลิตจากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และถั่วเหลืองคุณภาพดี ให้รสชาติกลมกล่อม เนื้อสัมผัสนุ่มละนุน คล้ายชีสจากนมวัว แต่เบาสบายท้องกว่า ทานเดี่ยว ๆ ทีออร์ย หรือจะนำไปใส่สลัด พืชชา แซนด์วิช พาสต้า เบอร์เกอร์ หรือของว่างเพื่อสุขภาพก็เข้ากันได้ดี อุดมด้วย กรดอะมิโนจำเป็นที่ร่างกายสร้างเองไม่ได้ ช่วยเสริมการทำงานของกล้ามเนื้อ ระบบภูมิคุ้มกัน และการฟื้นฟูร่างกาย เหมาะสำหรับคนที่ต้องการเพิ่มโปรตีนจากพืช เช่น สายวีแกน ผู้ที่ลดเนื้อสัตว์ คนออกกำลังกาย และผู้สูงอายุที่ต้องการดูแลสุขภาพกล้ามเนื้อให้แข็งแรง จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ที่สำคัญคือ

- ไม่มีคอเลสเตอรอล ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือด
- แลคโตสฟรี เหมาะสำหรับผู้ที่แพ้หรือลดการบริโภคนมวัว
- กลูเตนฟรี เหมาะกับผู้ที่แพ้กลูเตนหรือดูแลสุขภาพลำไส้เป็นพิเศษ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบผูกขาด (Exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

- ได้รับการขึ้นทะเบียน อยู่ แล้ว
- ได้รับมาตรฐาน/การรับรองอื่น ๆ (US FDA)

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และ
ยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

180 - 195 บาท



กรรมวิธีการกักเก็บสารออกฤทธิ์จาก กาแฟในรูปแบบนาโนไลโปโซม

เพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
และเวชสำอาง



รศ.ดร.นิสากร แห้ววน



สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



AGR-012

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

กรรมวิธีการกักเก็บสารออกฤทธิ์จากกาแฟในรูปแบบนาโนไลโปโซม เพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางและเวชสำอาง มีประสิทธิภาพในการกักเก็บมากกว่าร้อยละ 70 ประสิทธิภาพการบรรจุสารมากกว่าร้อยละ 60 มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และฤทธิ์ต้านเอนไซม์ไทโรซิเนส ช่วยชะลอความชรา และผิวขาวกระจ่างใส สามารถกระตุ้นการเจริญของเซลล์ผิวหนึ่งมีความปลอดภัยต่อเซลล์ผิวหนึ่ง และมีอนุภาคนาโนขนาดเล็กระดับนาโน ทำให้สามารถควบคุมการปลดปล่อยสารสำคัญเพิ่มการซึมผ่าน และทำให้การออกฤทธิ์มีประสิทธิภาพได้นานขึ้น ผลทดสอบในอาสาสมัครเพศชายและหญิงจำนวน 30 คน พบว่า มีประสิทธิภาพในการทำ ให้ผิวขาวกระจ่างใสและความยืดหยุ่นของผิวดีกว่า สารสกัดกาแฟ เหมาะสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมเวชสำอางและเครื่องสำอาง จุดเด่นของเทคโนโลยี มีดังนี้

- นาโนไลโปโซมที่ได้จากกรรมวิธีนี้มีความคงตัว กักเก็บสารออกฤทธิ์จากกาแฟได้ถึงร้อยละ 70
- รูปแบบการกักเก็บสารสกัด ควบคุมการปลดปล่อยสารสำคัญ เพิ่มการซึมผ่านออกฤทธิ์ได้ยาวนานขึ้น
- มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และฤทธิ์ต้านเอนไซม์ไทโรซิเนส ช่วยชะลอความชราและผิวขาวกระจ่างใส
- เหมาะสำหรับการประยุกต์ใช้กรรมวิธีนี้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางและเวชสำอาง



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการค้าทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างยื่นขอขึ้นทะเบียน อยู่.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุสิทธิบัตรคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure



กรรมวิธีการเตรียม

สารสกัดสเต็มเซลล์ข้าวไทย

ในรูปแบบนาโนไลโปโซมเพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางและเวชสำอาง



รศ.ดร.นิสสาร แช่ว้น



สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



AGR-013

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

สเต็มเซลล์จากข้าวมีคุณสมบัติฟื้นฟูผิวและชะลอวัย ปรับผิวให้ขาวและกระจ่างใส สามารถกระตุ้นการเจริญของเซลล์ผิวแห้งได้ ซึ่งนำมาพัฒนาในรูปแบบนาโนไลโปโซม จะช่วยให้สารสำคัญซึมเข้าสู่ผิวได้ลึกและรวดเร็ว จึงพัฒนาสารสกัดสเต็มเซลล์ข้าวในรูปแบบนาโนไลโปโซม เพื่อนำไปใช้ในตำรับเครื่องสำอางและเวชสำอาง ซึ่งมีประสิทธิภาพการกักเก็บในนาโนไลโปโซม มากกว่าร้อยละ 80 และมีประสิทธิภาพการบรรจุมากกว่าร้อยละ 60 และผ่านการทดสอบการทดสอบความปลอดภัยในเซลล์เพาะเลี้ยงไฟโบรบลาสต์ (In Vivo) การทดสอบการระคายเคืองต่อผิวหนังในอาสาสมัคร และการทดสอบประสิทธิภาพของตำรับเครื่องสำอางนาโนไลโปโซมสเต็มเซลล์ข้าวในอาสาสมัคร จุดเด่นของเทคโนโลยี มีดังนี้

1. กรรมวิธีนี้เป็นการเตรียมสารสกัดสเต็มเซลล์ข้าวไทยในรูปแบบนาโนไลโปโซม
2. มีอนุภาคนาโนขนาดเล็กระดับนาโน ทำให้มีความคงตัวและประสิทธิภาพดีขึ้น
3. เหมาะสำหรับการประยุกต์ใช้กรรมวิธีนี้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางและเวชสำอาง
4. มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และเอนไซม์ไทโรซิเนส ออกฤทธิ์ได้ยาวนานขึ้น
5. สามารถชะลอความชราและทำให้ผิวขาวกระจ่างใส
6. สามารถกระตุ้นการเจริญของเซลล์ผิวแห้งและมีความปลอดภัย



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีมีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างยื่นขอขึ้นทะเบียน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุบัตรความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ (Prototype) แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



กรรมวิธีการเตรียม

สารสกัดถึงเข้าสู่ห้อง

ที่เหมาะสมต่อการเพิ่มจำนวนเซลล์
เพื่อสร้างเนื้อเยื่อทดแทน



ผศ.ดร.สุนิตา แจ่มยวง



สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



AGR-014

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ผลงานนี้มุ่งเน้นการพัฒนากรรมวิธีการผลิตสารสกัดถึงเข้าสู่ห้องที่มีปริมาณอะดีโนซีน และ คอร์โดเซป็น ในสัดส่วนที่เหมาะสมต่อการกระตุ้นการเพิ่มจำนวนของเซลล์ไฟโบรบลาสต์ ซึ่งเป็นเซลล์สำคัญในการสร้างเนื้อเยื่อใหม่ โดยสารสกัดที่ได้ไม่เป็นพิษต่อเซลล์ และช่วยกระตุ้นการเคลื่อนที่ เข้าหากินของเซลล์ในหลอดทดลอง นอกจากนี้ กรรมวิธีดังกล่าวยังช่วยเพิ่มมูลค่าของถึงเข้าสู่ห้อง ด้วยการควบคุมปริมาณสารสำคัญให้เหมาะสม เพื่อให้เกิดฤทธิ์ทางชีวภาพที่ส่งเสริมการฟื้นฟูเซลล์ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในด้านเภสัชวิทยา เวชสำอาง ยา และอาหารเสริม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดเด่นของเทคโนโลยี มีดังนี้

1. มีผลการกระตุ้นอัตราการเพิ่มจำนวนเซลล์สูงถึง 162%
2. ไม่ก่อให้เกิดความเป็นพิษต่อเซลล์
3. สามารถสร้างเนื้อเยื่อทดแทนได้
4. มีการเคลื่อนที่เข้าหากินของเซลล์มากกว่า 60% ในเวลา 12 ชั่วโมง

AdenOC+ Hair Tonic

Advanced Care for Healthy Hair

Natural Ingredients.
Visible Results.



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการค้าถ่ายถอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างยื่นขอขึ้นทะเบียน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุสิทธิบัตรคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure



กรรมวิธีผลิตแป้งจากข้าว

ด้วยกระบวนการเพาะเลี้ยงด้วยเส้นใยเห็ด



ผศ.ดร.สุณิศา แจ่มยวง



สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



AGR-015

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

กรรมวิธีผลิตแป้งจากข้าวที่มีปริมาณกาบาและคุณสมบัติพรีไบโอติก ด้วยกระบวนการเพาะเลี้ยงด้วยเส้นใยเห็ด โดยการเพาะเลี้ยงข้าวงอกด้วยเส้นใยเห็ด ซึ่งแป้งจากข้าวให้ปริมาณกาบา (GABA) 38.58 ± 0.29 มก./100 ก. ของปริมาณแป้งข้าว และมีคุณสมบัติทางพรีไบโอติกต่อเชื้อแบคทีเรียชนิดพรีไบโอติก โดยข้าวที่ได้หลังผ่านกระบวนการหมักด้วยเส้นใยเห็ดจะทำให้เมล็ดข้าวยังไม่เสียสภาพ สามารถนำไปแปรรูปเป็นแป้งหรือผลิตภัณฑ์จากข้าวได้

จุดเด่นของกระบวนการนี้ที่เหนือกว่าข้าวไรซ์เบอร์รี่ออกทั่วไป ได้แก่ คุณสมบัติด้านพรีไบโอติกที่สูงขึ้น และมีความเป็นพรีไบโอติกเทียบเท่า อินูลิน สารพรีไบโอติกในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากนี้ กรดอะมิโน และกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกายยังมีปริมาณที่สูงขึ้นเมื่อเทียบกับข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวไรซ์เบอร์รี่ออกทั่วไป



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีมีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุบัตรความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



ผลิตภัณฑ์เห็ดแผ่นกรอบ

โปรตีนสูงเสริมใยอาหาร



ผศ.ดร.พันธ์ศิริ สุทธิลักษณ์



สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



AGR-016

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากเห็ด เป็นแหล่งโปรตีนธรรมชาติ และใยอาหารจากกากสับปะรด เพื่อเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร โดยใช้หลักวิทยาศาสตร์การอาหารมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่ทำมาจากโปรตีนทางเลือกอย่างเห็ด และอาหารจากกากใยสับปะรด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เห็ดแผ่นกรอบโปรตีนสูงเสริมใยอาหาร ซึ่งเป็นขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ที่ต่อสุขภาพและระบบขับถ่าย อีกทั้งยังมีพลังงานต่ำ แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในท้องตลาด โดยนำส่วนผสมหลักคือ เห็ด และกากสับปะรดไปจั่นรูปให้เป็นแผ่นโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum dryer) ให้ได้แผ่นเห็ดกรอบบาง เนื้อสัมผัสดี เก็บรักษาง่าย เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการขนมเพื่อสุขภาพในรูปแบบใหม่ และได้นำไปทดสอบปริมาณสารประกอบหลักของผลิตภัณฑ์คุณค่าทางโภชนาการ และการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ พบว่า มีโปรตีนปริมาณ 14.23 กรัมต่อ 100 กรัม และกากสับปะรดที่เป็นใยอาหารที่ไม่ให้พลังงานและเป็นประโยชน์สำหรับแบคทีเรียในลำไส้ (Prebiotic)

จุดเด่นของเทคโนโลยี ได้แก่

- วัตถุดิบมีส่วนผสมของกากสับปะรดที่
- ได้ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ (Healthy Snack) เนื่องจากมีส่วนผสมกากสับปะรดเป็นใยอาหารที่ไม่ให้พลังงานและเป็นประโยชน์ต่อลำไส้
- อาหารทางเลือกของกลุ่มผู้บริโภคโปรตีนจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์ (Plant-based protein) และกลุ่มผู้รักสุขภาพ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีมีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



เพคตินไฮโดรไลเซตจากเปลือกเชอร์รี่กาแฟ



ผศ.ดร.สุนิตา แจ่มยวง



สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



AGR-017

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

จังหวัดเชียงรายเป็นแหล่งผลิตกาแฟสายพันธุ์อะราบิก้ารายใหญ่ของประเทศไทย ในกระบวนการแปรรูปกาแฟจะเกิดวัสดุเหลือทิ้ง เช่น เปลือกและผลกาแฟ มากกว่าร้อยละ 45 ของน้ำหนักผลรวม วัสดุเหล่านี้มีองค์ประกอบของน้ำตาล เพคติน และโพลีแซคคาไรด์ โดยเพคตินจากเปลือกกาแฟ มีลักษณะเมือกข้นต่ำ งานวิจัยนี้มุ่งพัฒนาเพคตินจากเปลือกกาแฟให้เป็นเพคตินไฮโดรไลเซต โดยใช้เอนไซม์เพคตินสในการย่อยให้มีขนาดเล็กลง ช่วยเพิ่มการละลายน้ำ มีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติก และสามารถยับยั้งเซลล์มะเร็งลำไส้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเพคตินไฮโดรไลเซตที่ได้สามารถกระตุ้นการเจริญของจุลินทรีย์โพรไบโอติก *Pediococcus* sp. และ *Lactobacillus casei* ได้ดีกว่าอินนูลิน

เทคโนโลยีการสกัดแบบสองขั้นตอนเป็นกรรมวิธีการสกัดด้วยกรดและด่างก่อนนำไปตกตะกอน และย่อยด้วยเอนไซม์ เพื่อให้ได้เพคตินไฮโดรไลเซตหรือเพคตินที่มีขนาดเล็กและละลายน้ำได้ มีคุณสมบัติทางพรีไบโอติกและยับยั้งเซลล์มะเร็งลำไส้ ตอบโจทย์ภาคเอกชนที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม และเป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และสร้างนวัตกรรมใหม่ ๆ จากเปลือกกาแฟ โดยจุดเด่นของเทคโนโลยี มีดังนี้

1. นำไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม
2. เพคตินที่ผ่านการไฮโดรไลเซตสามารถส่งเสริมการเจริญเติบโตและให้ค่าพรีไบโอติกอินเดียกซ์ที่มากกว่าหรือเท่ากับ 1 ได้กับเชื้อ *Pediococcus* sp.(PE) และ *Lactobacillus casei* (LC)
3. มีความสามารถในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งลำไส้ SW480 ร้อยละ 38
4. ไม่ก่อให้เกิดความเป็นพิษในเซลล์ลำไส้ปกติ (CCD481CoN)



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีมีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



ชุดตรวจระดับการปนเปื้อน สารฆ่าแมลงในผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตร



รศ.ดร.โกวิทย์ นามบุญมี



สำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



AGR-018

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

แนวโน้มนำการเติบโตของตลาดผลิตภัณฑ์อินทรีย์ มีความต้องการในการตรวจประเมินการปนเปื้อนสารฆ่าแมลงเพิ่มสูงขึ้น การพัฒนาเทคโนโลยีช่วยให้การตรวจประเมินสามารถเข้าถึงได้ง่าย ใช้งานสะดวก มีมาตรฐาน และตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการและผู้บริโภคผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ได้ ซึ่งการพัฒนาวิธีการตรวจระดับการปนเปื้อนของสารฆ่าแมลงในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยใช้เอนไซม์โคลีนเอสเตอเรส (Cholinesterase) เป็นตัวทดสอบและใช้เทคนิคสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ ที่สามารถแปลงค่าการปนเปื้อนได้ 3 ระดับ สามารถระบุการปนเปื้อนผ่านความเข้มข้นและระยะเวลาการเกิดปฏิกิริยา ซึ่งออกแบบโดยอ้างอิงจุดแข็งและข้อจำกัดของระบบเดิม เพื่อให้สามารถกระจายการใช้งานได้ครอบคลุมทุกพื้นที่ ใช้งานง่าย มีมาตรฐานรองรับ และสามารถดำเนินการได้ในสถานประกอบการขนาดเล็ก ลดระยะเวลาการตรวจแสดงผลในรูปแบบสัญญาณดิจิทัล จุดเด่นของเทคโนโลยี ได้แก่

1. ลดระยะเวลาในการตรวจจาก 3 – 21 วัน เหลือเพียง 1 ชั่วโมงต่อหนึ่งตัวอย่าง
2. สามารถดำเนินการในสถานประกอบการขนาดเล็กได้
3. เครื่องมือมีขนาดเล็ก สามารถพกพาไปในภาคสนามหรือพื้นที่ห่างไกลได้
4. นักวิทยาศาสตร์พื้นฐาน หรือผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรม สามารถใช้งานได้เอง
5. มีการทดสอบการใช้งานตรวจวัดระดับการปนเปื้อนสารฆ่าแมลง



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อยู่.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



สารเคลือบ บรรจุภัณฑ์กระดาษ ที่มีสมบัติกันน้ำและน้ำมัน



รศ.ดร.ณัฐกานต์ สร้อยกาบแก้ว



สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



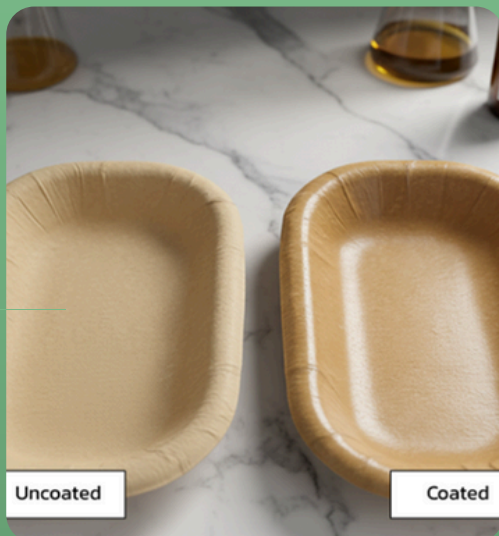
AGR-019

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

บรรจุภัณฑ์กระดาษที่ผลิตจากเยื่อพืช เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ส่วนใหญ่นำมาผลิตเป็นถุง ซอง และบรรจุภัณฑ์ทรงรูป อาทิ ถ้วย จาน กล่อง เนื่องจากสามารถรับแรงกระแทกได้ดีและน้ำหนักเบา จึงนิยมใช้ในการขนส่งอาหาร แต่มีข้อจำกัดด้านการต้านความชื้นและไขมันต่ำมาก ทำให้ไม่สามารถใช้ร่วมกับอาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำและน้ำมัน ดังนั้นในอุตสาหกรรมผลิตบรรจุภัณฑ์กระดาษจึงมีการใส่สารเติมแต่งกลุ่มสารฟลูออโรอัลคิล (PFAS: Perfluoroalkyl Substances) หรือสารกันซึม เพื่อช่วยป้องกันความชื้นและลดการดูดซึมไขมันให้แก่บรรจุภัณฑ์กระดาษ แต่สารดังกล่าวส่งผลกระทบต่อมนุษย์ในด้านสุขภาพ และสิ่งแวดล้อมทั้งทางตรงและทางอ้อม ดังนั้นการประดิษฐ์นี้จึงเป็นการพัฒนาสารเคลือบบรรจุภัณฑ์กระดาษให้มีประสิทธิภาพ ในการกันซึมผ่านของน้ำและน้ำมัน ด้วยการเคลือบผิวบรรจุภัณฑ์จากสารเคลือบชีวภาพ ประกอบด้วย เอทิลเซลลูโลส ตัวทำละลายอินทรีย์ และสารเติมแต่ง โดยความหนาของชั้นเคลือบไม่ต่ำกว่า 10 ไมครอน ซึ่งบรรจุภัณฑ์กระดาษที่ใช้สารเคลือบนี้ สามารถลดค่าการซึมน้ำได้มากถึง 98% เทียบกับบรรจุภัณฑ์กระดาษ นอกจากนี้ยังสามารถกันการซึมผ่านน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 95-100°C และสามารถใส่น้ำร้อนได้อย่างต่ำเป็นเวลา 20 นาที โดยไม่เกิดการรั่วซึม จุดเด่นของเทคโนโลยี มีดังนี้

1. สามารถใช้เป็นสารกันน้ำและน้ำมันสำหรับบรรจุภัณฑ์กระดาษเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของบรรจุภัณฑ์
2. มีความปลอดภัย ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม และย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการค้าถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure



BioCoCo

ฟิล์มชีวภาพจากวุ้นมะพร้าว
เพื่อความปลอดภัยทางอาหารอย่างยั่งยืน



รศ.ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัธนา



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



AGR-020

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

BioCoCo นวัตกรรมฟิล์มชีวภาพที่พัฒนาขึ้นจากวุ้นมะพร้าว (Nata de Coco) ซึ่งเป็นวัสดุธรรมชาติที่สามารถย่อยสลายได้ ช่วยลดการพึ่งพาวัสดุบรรจุภัณฑ์พลาสติกจากปิโตรเลียม ตอบโจทย์เกณฑ์ Green Packaging และการบริโภคอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมอาหาร

ฟิล์มชีวภาพนี้มีคุณสมบัติ ยืดหยุ่น โปร่งใส และปลอดภัยต่อผู้บริโภค สามารถใช้เคลือบผิวอาหารหรือเป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์บางประเภทได้ โดยช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร ป้องกันความชื้น และลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยโครงสร้างของเซลลูโลสจากวุ้นมะพร้าวที่มีความหนาแน่นสูง ทำให้มีความแข็งแรงและย่อยสลายได้ในสภาวะธรรมชาติภายในระยะเวลาอันสั้น

นอกจากจะช่วยลดปริมาณขยะพลาสติกแล้ว BioCoCo ยังสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตมะพร้าวและของเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารอย่างยั่งยืน BioCoCo จึงเป็นนวัตกรรมสีเขียวที่ผสานเทคโนโลยีชีวภาพเข้ากับทรัพยากรธรรมชาติไทย เพื่อขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารสู่อนาคตที่สะอาด ปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอย่างแท้จริง



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



การสกัดสารสำคัญ จากเปลือกมังคุดและใบพญาขอ ด้วยเทคโนโลยีสีเขียว



พศ.ดร.ญ.เอมอร น้ำหอมจันทร์



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



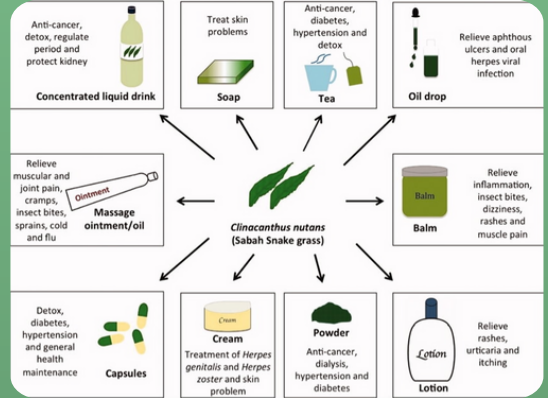
AGR-021

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

วิธีการสกัดสารสำคัญจากเปลือกมังคุดและใบพญาขอด้วยเทคโนโลยีสีเขียว มุ่งเน้นทั้ง "ประสิทธิภาพ" และ "ความยั่งยืน" โดยประยุกต์ใช้ Microwave-Assisted Extraction (MAE) และ Ultrasound-Assisted Extraction (UAE) เพื่อเร่งการดึงสารออกฤทธิ์ ลดการใช้ตัวทำละลายอินทรีย์ที่เป็นพิษ และประหยัดพลังงาน

เปลือกมังคุดซึ่งเป็นวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเมื่อผ่านการทำให้แห้ง บดละเอียด และสกัดด้วย MAE ร่วมกับกับตัวทำละลายที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จะช่วยเพิ่มการสกัดสารกลุ่มแซนโทน ฟีนอลิก และฟลาโวนอยด์ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและต้านการอักเสบได้ในเวลาสั้น แต่ได้ปริมาณและความเข้มข้นสูงกว่าเทคนิคดั้งเดิม ขณะที่ใบพญาขอซึ่งมีสารโพลีฟีนอล ฟลาโวนอยด์ และวิตามินซี เมื่อสกัดด้วยคลื่นเสียงความถี่สูง (UAE) ผนังเซลล์พืชจะแตกตัว ทำให้การแพร่ของสารสำคัญออกสู่ออกสู่ตัวทำละลายรวดเร็วและสมบูรณ์ขึ้น ได้กิจกรรมทางชีวภาพของสารสกัดสูงกว่าวิธีแช่หรือให้ความร้อนทั่วไป



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีมีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



เทคโนโลยีการแปรรูปข้าวสุกเร็วทั้งสำเร็จรูป



ผศ.ดร.สันติ ช่างเจรจา



สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

AGR-022

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เทคโนโลยีการแปรรูปข้าวสุกเร็วทั้งสำเร็จรูป เป็นกระบวนการแปรรูปข้าวอบแห้งที่มีการทำข้าวให้เกิดเจลาติไนซ์หรือสุกบางส่วน (Pre-cook) อย่างเหมาะสมตามชนิดข้าว (นิ่ง/ต้ม) แล้วนำไปอบในตู้อบลมร้อน 2 ชั้นตอนที่อุณหภูมิ 60-125°C ทำให้เมล็ดข้าวเกิดโครงสร้างที่เป็นรูพรุนและรอร้าว จึงคั้นรูปได้เร็วและคงสภาพของเมล็ดข้าวที่สมบูรณ์ไว้ การแปรรูปวิธีการนี้ช่วยลดเวลาในการคั้นรูปข้าวให้สุกได้ในระยะเวลาที่สั้นลง ทำข้าวให้สุกได้ง่ายโดยเติมน้ำร้อนปิดฝาไว้ 15-20 นาที หรือทำให้สุกในไมโครเวฟ/หุงปกติในหม้อหุงข้าว นาน 8-10 นาที หรือคั้นรูปในกล่องร้อน (Hot packaging) นาน 5-6 นาที การแปรรูปข้าวสุกเร็วทั้งสำเร็จรูปนี้สามารถปรับใช้ทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้าทุกสายพันธุ์ รักษาความเป็นธรรมชาติของข้าวแต่ละชนิดจึงเป็นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ 100% ไม่มีการเติมสารเคมีในกระบวนการผลิต การแปรรูปไม่ยุ่งยากซับซ้อนเหมาะสำหรับ Modern Trade และลูกค้าที่มีเวลาในการปรุงอาหารน้อย

จุดเด่นของผลงาน เป็นเทคโนโลยีการแปรรูปที่สามารถประยุกต์การใช้งานได้ง่าย ไม่ซับซ้อน โดยใช้ตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิที่เหมาะสม ไม่ต้องเติมสารช่วยในการผลิต (Processing aids) /วัตถุเจือปนอาหาร ใช้ผลิตข้าวอบแห้งทั้งสำเร็จรูปที่ไม่มีการใช้สารเคมีใดๆ ได้ข้าวอบแห้งสุกเร็วทั้งสำเร็จรูปแท้ 100% 100% คั้นรูปให้สุกได้เร็วช่วยลดเวลาในการหุงข้าวทุกชนิดให้สุกได้ในระยะเวลาสั้น สามารถนำไปประยุกต์ใช้เตรียมและแปรรูปข้าวเหนียวอบแห้งทั้งสำเร็จรูปสำหรับพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวอื่น ๆ ได้ เช่น ข้าวเหนียวทุเรียนทั้งสำเร็จรูป ข้าวเหนียวมะม่วงทั้งสำเร็จรูป เป็นต้น



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

- อยู่ระหว่างการยื่นขอขึ้นทะเบียน อย. (ข้าวโรซเบอรี่หุงสุกเร็วทั้งสำเร็จรูป)
- ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว (ข้าวเหนียวทุเรียนทั้งสำเร็จรูป)

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีกรยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังไม่ยื่น Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

- ข้าวโรซเบอรี่หุงสุกเร็วทั้งสำเร็จรูป
ซองละ 25 บาท (60 กรัม)
- ข้าวเหนียวทุเรียนทั้งสำเร็จรูปกล่องร้อน กล่องละ 175-190 บาท (100 กรัม)



เทคโนโลยีการแปรรูป เครื่องดื่มผักเชียงดาอบแห้ง



ผศ.ดร.สันติ ช่างเจรจา



สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา



AGR-023

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เทคโนโลยีการแปรรูปเครื่องดื่มผักเชียงดาอบแห้ง เป็นกระบวนการแปรรูปแบบผสมผสานที่มีการรักษาสี กลิ่นและคุณภาพของผักเชียงดา โดยการลวกในน้ำเดือด/น้ำเกลือที่ระยะเวลาที่เหมาะสม หรือการคั่วผักเชียงดาเพื่อให้เกิดกลิ่นคั่ว (Roasted character) และลดความฝาดเกินไป นำไปทำแห้งในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60-65°C ได้ผักเชียงดาอบแห้งที่มีความชื้นต่ำกว่า 8% จึงเก็บรักษาได้นานอย่างน้อย 1 ปี ที่อุณหภูมิห้อง ผักเชียงดาอบแห้งมีน้ำหนักรวม 30 กรัม ในการบรรจุและขนส่ง สามารถนำไปพัฒนาเป็นเครื่องดื่มผักเชียงดามิกซ์ (ผักเชียงดาอบแห้งผสมผักเชียงดาคั่ว) หรือชาผักเชียงดาขงดื่ม หรือชาสมุนไพรร่วมกับชาผัก-ผลไม้อื่นๆ ได้ หรือพัฒนาเป็นชาเขียว/ผักเชียงดาผง หรือเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่นๆ เนื่องจากผักเชียงดาประกอบด้วยกรดจินิก (Gymnemic acid) ที่ช่วยลดปริมาณน้ำตาลในเลือด จึงเป็นเครื่องดื่มหรืออาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวานได้อย่างปลอดภัย

จุดเด่นของผลงาน เป็นเทคโนโลยีการอบแห้งผักเชียงดาด้วยตู้อบลมร้อนที่สามารถประยุกต์การใช้งานได้ง่ายไม่ซับซ้อน ต้นทุนต่ำ สามารถนำไปประยุกต์ใช้เตรียมและแปรรูปเครื่องดื่มอบแห้ง/ผง/วัตถุดิบผงจากพืชผักอื่นได้



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

- อยู่ระหว่างการยื่นขอขึ้นทะเบียน อย. (เครื่องดื่มผักเชียงดามิกซ์)
- ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว (เครื่องดื่มเชียงดาผสมทุเรียน มินท์ และหญ้าหวาน)

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังไม่มีการ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

- เครื่องดื่มเชียงดาผสมทุเรียน มินท์ และหญ้าหวาน กล่องละ 350 บาท (20 ซอง x 1.5 กรัม)
- เครื่องดื่มเชียงดามิกซ์ กล่องละ 120 บาท (10 ซอง x 1.5 กรัม)



เทคโนโลยีการแปรรูป ถั่วเหลืองพ ด้วยตู้อบลมร้อนต้นทุนต่ำ



ผศ.ดร.สันติ ช่างเจรจา



สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

AGR-024

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เทคโนโลยีการแปรรูปถั่วเหลืองพด้วยตู้อบลมร้อนต้นทุนต่ำ เป็นเทคโนโลยีการแปรรูปถั่วเหลืองพแบบประณีตที่มีการเตรียมถั่วเหลืองที่เหมาะสมก่อนการอบแห้ง (ทำให้สุก/นึ่งสุก/บดสับ) นำไปอบแห้งในตู้อบลมร้อน 2 ชั้นตอนที่อุณหภูมิ 60-110°C แล้วนำไปบดและร่อนได้ถั่วเหลืองพขนาดอนุภาค 80-90 เมช ที่มีความชื้นต่ำ จึงมีอายุเก็บรักษาอย่างน้อย 1 ปี ที่อุณหภูมิห้องละลายได้ดีในน้ำร้อน ผลิตภัณฑ์มีน้ำหนักเบาจึงสะดวกในการบรรจุและขนส่ง

ผลิตภัณฑ์มีลักษณะที่เฉพาะตัวตามธรรมชาติของถั่วเหลือง สามารถนำไปต่อยอดพัฒนาเป็นเครื่องดื่มต่าง ๆ อาหารโปรตีนเสริม หรือเป็นส่วนผสมอาหารอื่นๆ ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้บริโภค/ตลาด/ผู้ประกอบการ

จุดเด่นของผลงาน เป็นเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารด้วยตู้อบลมร้อนที่สามารถประยุกต์การใช้งานได้ง่ายไม่ซับซ้อน ต้นทุนต่ำกว่าการผลิตด้วยเครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (Spray dryer) หรือเครื่องอบแห้งแบบฟรีซดราย (Freeze dryer) ที่มีราคาแพง การแปรรูปถั่วเหลืองพใช้ตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิที่เหมาะสม ไม่ต้องเติมสารช่วยในการผลิต (Processing aids)/วัตถุเจือปนอาหาร ทำให้สามารถผลิตถั่วเหลืองพอินทรีย์ที่ไม่มีการใช้สารเคมีใดๆ ทำให้ได้ถั่วเหลืองพแท้ 100% และมีโปรตีนสูง (Plant based protein) สามารถนำไปประยุกต์ใช้เตรียมและแปรรูปเครื่องดื่มอบแห้ง/ผง/วัตถุดิบผงจากถั่วชนิดอื่นๆ ได้ เช่น ถั่วกระป๋องผง ถั่วแดงผง เป็นต้น



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างการยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีกรยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และ
ไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

- ถั่วเหลืองพกล่องละ 100 บาท (3 ซอง x 25 กรัม)
- ถั่วเหลืองพบรรจุ 80 กรัม/แพค x 120 บาท



ผลิตภัณฑ์ซูปเห็ด เยื่อไผ่สกัด

สูตรเนื้อเนียนนุ่มพร้อมรับประทาน



ผศ.ดร.สายฝน โพธิ์สุวรรณ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



AGR-025

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ซูปเห็ดเยื่อไผ่สกัดพร้อมดื่ม โภชนาบำบัดเพื่อคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุยุค Silver Economy ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุเต็มรูปแบบ โดยมีประชากรมากกว่า 20% ที่ประสบปัญหาโภชนาการ เนื้ออาหาร เคี้ยวยาก และกลืนลำบาก ซึ่งอาจนำไปสู่ภาวะทุพโภชนาการและโรคแทรกซ้อน “ซูปเห็ดเยื่อไผ่สกัดพร้อมดื่ม” จึงถูกพัฒนาขึ้นเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์โภชนาบำบัดเฉพาะผู้สูงอายุ ที่ช่วยฟื้นฟูร่างกาย เสริมภูมิคุ้มกัน เสริมคอลลาเจนและยกระดับคุณภาพชีวิต อย่างยั่งยืน ผลิตภัณฑ์นี้ใช้สูตรเฉพาะร่วมกับเทคโนโลยีไอออนโซมเพื่อย่อยโปรตีน โปรตีนให้เป็นกรดอะมิโน และคอลลาเจนที่ร่างกายดูดซึมได้ง่าย เหมาะกับระบบย่อยอาหารของผู้สูงอายุ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ได้แก่ โปรตีน 4.11 กรัม/100 มล., เบต้า-กลูแคน 18.20 กรัม/100 กรัม (Dry weight), โยบีนต่ำเพียง 0.48 กรัม/100 มล. และไม่พบคอเลสเตอรอล อีกทั้งยังอุดมด้วยกรดอะมิโนสำคัญ เช่น Glycine, Alanine, Lysine และ Valine ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อ ซ่อมแซมร่างกาย และบำรุงระบบประสาท

นอกจากนี้ ซูปเห็ดเยื่อไผ่สกัดยังถูกออกแบบให้ปลอดภัยต่อการกลืน โดยปรับเนื้อสัมผัสตามมาตรฐาน IDDSI Level 3 เพื่อลดความเสี่ยงการสำลัก เหมาะสำหรับผู้สูงอายุและผู้ป่วยฟื้นฟูร่างกาย ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เพียงตอบโจทย์ปัญหาสุขภาพของผู้สูงวัย แต่ยังเปิดโอกาสใหม่ทางธุรกิจในตลาด Silver economy ที่กำลังเติบโตทั่วโลก ถือเป็นนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคตที่ผสานคุณค่าโภชนาการ เข้ากับแนวคิดเศรษฐกิจเพื่อสังคมอย่างยั่งยืน



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีมีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



การพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาแดงroyboscสำเร็จรูป



ดร.ธนวิทย์ กุลรัตนรักษ์



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี



AGR-026

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

โครงการวิจัยนี้ได้พัฒนากระบวนการผลิตชาแดงroyboscพร้อมดื่มที่เปี่ยมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ "แอสพาราธิน" (Aspalathin) โดยได้ค้นพบสภาวะการสกัดที่เหมาะสมที่สุด คือ การใช้เวลาสกัด 6 นาที ด้วยอัตราส่วนชาต่อน้ำ 1:10 ที่อุณหภูมิ 95°C ซึ่งให้ความเข้มข้นของสารแอสพาราธินสูงที่สุด ผลงานวิจัยนี้ได้ต่อยอดสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2 สูตร ได้แก่ สูตรน้ำผึ้งมะนาว ซึ่งผู้ประกอบการได้นำไปผลิตและจัดจำหน่ายแล้ว และสูตรใหม่คือ "กลิ่นแอปเปิ้ลไม่เติมน้ำตาล" ที่ใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ที่ 95°C เป็นเวลา 5 นาที ซึ่งเพียงพอต่อการฆ่าเชื้อ โดยยังคงรักษากลิ่นและรสชาติที่ดีไว้ได้ดีกว่าการสเตอริไลซ์ นอกจากนี้งานวิจัยยังได้ศึกษาความคงตัวของสารแอสพาราธิน พบว่าสารสำคัญนี้จะสลายตัวเร็วขึ้นเมื่อสัมผัสกับแสงสว่างและอุณหภูมิที่สูงขึ้น ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญในการกำหนดสภาวะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เพื่อคงคุณภาพไว้สูงสุด จุดเด่นของโครงการคือ การสร้างองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ที่นำไปใช้ได้จริง ตั้งแต่การสกัดสารสำคัญ การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ ไปจนถึงกระบวนการผลิตที่เหมาะสม เพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ปราศจากคาเฟอีนและมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

- สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ
- สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในต่างประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

- ประเทศไทย ราคา 15 บาท/ขวด
- ประเทศ กัมพูชา, ลาว, พม่า, เวียดนาม ราคาขายอยู่ที่ 17 บาท/กระป๋อง
- ทวีปแอฟริกา ประกอบไปด้วย ยูกันดา, โนจีเรีย ราคา 40 บาท/กระป๋อง
- ทวีปตะวันออกกลาง ประกอบไปด้วย บาห์เรน, อahrain ราคา 80 บาท



ผลิตภัณฑ์ไซรัป จากเยื่อหุ้มเมล็ดโกโก้



ผศ.ดร.บุกุล อินทกุล



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



AGR-027

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

น้ำโกโก้สดที่แยกได้จากเยื่อหุ้มเมล็ดก่อนการหมักเมล็ดโกโก้ พัฒนาเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ไซรัปโกโก้ มีค่า pH 3.34 ± 0.16 กรดทั้งหมด 2.48 ± 0.22 (g/100 g.) ของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด 60 (oBrix) ส่วนใหญ่เป็นน้ำตาลทั้งหมด 67.31 (g/100 g.) มีฟรุคโตส กลูโคส และซูโครส เท่ากับ 31.64, 28.86 และ 6.81 (g/100 g.) จึงเป็นอาหารที่มีความเข้มข้น และมีความเป็นกรดสูง (high acid food) มีโปรตีนและไขมันค่อนข้างต่ำ แร่ธาตุที่พบมาก ได้แก่ โพตัสเซียม แคลเซียม แมกนีเซียม และฟอสฟอรัส ต้นแบบผลิตภัณฑ์ไซรัปโกโก้ มีสีเหลือง ใส ข้นหนืดเล็กน้อย มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ รสชาติหวานอมเปรี้ยว เป็นแหล่งของน้ำตาลธรรมชาติจากผลไม้ แร่ธาตุ สารต้านอนุมูลอิสระที่ดีต่อสุขภาพ มีคะแนนการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคอยู่ในระดับชอบถึงชอบมาก มีอายุการเก็บที่ 25°C ประมาณ 10 เดือน การนำวัสดุเศษเหลือจากกระบวนการแปรรูปมาพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ จึงเป็นแนวทางในการลดการสูญเสีย สร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตโกโก้สด และสร้างความยั่งยืนในระบบการผลิตโกโก้ได้ต่อไป



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างการยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



ข้าวเหนียวเจียววู เชียงราย 8974

ภายใต้แนวคิด “ECO RICE” และสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)



รศ.ดร.ปวีณา สัตระกุล



มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



AGR-028

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ข้าวเหนียวเจียววู 8974 เป็นข้าวสายพันธุ์พื้นเมืองของเชียงราย เป็นพันธุ์ข้าวเหนียวที่มีคุณภาพดี เมล็ดเล็ก เรียวยาว ข้าว เลื่อมมัน เหนียวนุ่ม กลิ่นหอม และ มีคุณค่าทางโภชนาการต่อร่างกายสูงกว่าข้าวเหนียวสายพันธุ์ทั่วไป นอกจากนั้น ยังมีคุณค่าต่อร่างกายโดยเฉพาะในขบวนการเผาผลาญ ช่วยลดคอเลสเตอรอล รวมถึงยังมีวิตามินอี และแกมมาโอไรซานอล ซึ่งมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูง ฯลฯ จากความโดดเด่นดังกล่าวทำให้ข้าวเหนียวเจียววูจึงเป็นทรัพยากรท้องถิ่นที่มีคุณค่า และเป็นสินค้าเกษตรที่ได้รับตราสัญลักษณ์เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) ของจังหวัดเชียงราย

การขยายผลการพัฒนาความยั่งยืนให้แก่เครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกข้าวเหนียวเจียววูเชียงราย 8974 จังหวัดเชียงรายภายใต้แนวคิด “Eco Rice” และสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) โดยเน้นขยายผลสู่กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวตั้งแต่การยกระดับต้นน้ำ คือ การสร้างเครือข่ายผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวเหนียวเจียววู 8974 จังหวัดเชียงราย ให้คงความบริสุทธิ์และเป็นอัตลักษณ์ของสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกข้าวเหนียวเจียววู 8974 ของจังหวัดเชียงรายผ่านแนวคิด Eco Rice การยกระดับกลางน้ำ คือการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ข้าวเหนียวเจียววู 8974 โดยการขอขึ้นทะเบียนใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ การยกระดับปลายทาง ได้แก่ การพัฒนาการตลาดข้าวเหนียวเจียววู 8974 จังหวัดเชียงรายภายใต้แนวคิด “Eco Rice” และสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้แก่เครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกข้าวเหนียวเจียววู 8974 จังหวัดเชียงราย และเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าเกษตร อีกทั้งเป็นการพัฒนามาตรฐานการผลิตสินค้าเกษตรให้เป็นที่ยอมรับ การขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก และการรักษาฐานทรัพยากรและสิ่ง

แวดล้อมได้อย่างยั่งยืนต่อไป



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับมาตรฐาน/การรับรอง GI และ GAP

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุบัตรความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

ราคากิโลกรัม 75 บาท





ข้าวหอมหวับบอน

การพัฒนาวिकासกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวพื้นเมือง
ให้ได้มาตรฐานและเชื่อมโยงตลาดภายใต้ระบบ
เศรษฐกิจ BCG



นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ กันตรณวิชัย ใจสงฆ์



ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี



AGR-029

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ข้าวหอมหวับบอนเป็นข้าวพื้นเมืองจังหวัดกระบี่ ปลูกโดยกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชนข้าวไร่พัฒนาและศูนย์เครือข่าย จ.กระบี่ ภายใต้ระบบการผลิตที่ได้มาตรฐาน
GAP ในพื้นที่ไร่แซมยางพาราและปาล์มน้ำมัน ซึ่งเป็นระบบนิเวศเฉพาะของภาคใต้
ข้าวพันธุ์นี้เมื่อสุกมีกลิ่นหอมคล้ายเผือกหรือบอน (“บอน” ในภาษาถิ่น) อุดม
ด้วยสาร Gamma-oryzanol และสารต้านอนุมูลอิสระตามธรรมชาติที่ช่วยลด
คอเลสเตอรอล ต้านการอักเสบและเสริมสุขภาพหัวใจ การผลิตของกลุ่มฯ
เริ่มต้นด้วยการปลูกด้วยเมล็ดพันธุ์ที่ผ่านการคัดพันธุ์บริสุทธิ์ ระบบการปลูก
ปลอดสารเคมี และดำเนินแนวทางข้าวปลอดภัยที่สอดคล้องกับเศรษฐกิจ BCG
ทำให้ข้าวหอมหวับบอนเป็นทั้งมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นและสินค้าสุขภาพแห่ง
เมืองกระบี่ เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับมาตรฐาน/การรับรอง GAP

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property
และยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ



ขนมอาลัวสมุนไพร



ดร.สรารุณ แผลงศรี



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



AGR-030

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ขนมอาลัวเป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งใช้น้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักและการมีน้ำตาลเป็นองค์ประกอบในปริมาณสูงทำให้เกิดผลเสียเชิงสุขภาพ โดยผลิตภัณฑ์ขนมอาลัวสมุนไพรชนิดนี้ใช้น้ำตาลต่ำนี้มีปริมาณของสมุนไพร 4 ชนิด ได้แก่ ชาเขียว ดอกคำฝอย บั๊กธู และดอกอัญชัน ให้คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (30 กรัม) ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 70, โปรตีนร้อยละ 10, ไขมันร้อยละ 3 และ ไฟเบอร์ร้อยละ 1.5 โดยที่ขนมอาลัวสมุนไพรมีพลังงานทั้งหมด 110 กิโลแคลอรี ซึ่งแตกต่างจากขนมอาลัวทั่วไปในท้องตลาด เนื่องจากอยู่ในบรรจุภัณฑ์พลาสติกพร้อมฝาปิดที่นำมาใส่อาหารสามารถใส่อาหารได้อย่างปลอดภัย ไม่มีสารพิษตกค้างที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายและมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน ในอุณหภูมิที่พอเหมาะ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

อยู่ระหว่างการยื่นขอขึ้นทะเบียน ออย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังไม่มีการ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

ราคาจำหน่าย 80 บาทต่อกระปุก





ข้าวเบายอดม่วงตรัง



นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ กันตรณวิชญ์ ใจสงฆ์



ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี



AGR-031

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ข้าวเบายอดม่วงเป็นข้าวพื้นเมืองของจังหวัดตรัง ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ปลูกในพื้นที่นาน้ำฝนโดยกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนผลิตและแปรรูปข้าวจังหวัดตรัง ที่มุ่งอนุรักษ์พันธุ์แท้ข้าวพื้นเมืองและการปลูกข้าวปลอดภัย ข้าวชนิดนี้มีจุดเด่นที่สีเปลือกม่วงอมแดงเป็นธรรมชาติจากสารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) นอกจากนี้ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระอย่าง โนอะซินและสาร Gamma-Oryzanol มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยลดไขมันในเลือดและเสริมภูมิคุ้มกัน เมล็ดข้าวเรียวยาว นุ่มหอมเมื่อหุงสุก ให้รสกลมกล่อมเฉพาะตัว ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีในระบบนิเวศเกษตรผสมผสาน ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP สะท้อนถึงภูมิปัญญาและความยั่งยืนของชุมชน



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับมาตรฐาน/การรับรอง GAP, GAP seed และสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังไม่มีการเปิดเผย Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

ผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวสาร 100 บาทต่อกิโลกรัม





คุกกี้ลำดวนผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่



อาจารย์ณปภา หอมหวล และ ดร.อัครวิริยะกุล พวงเพชร



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



AGR-032

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ผลิตภัณฑ์คุกกี้ลำดวนผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่ เป็นผลิตภัณฑ์ขนมที่พัฒนาจากขนมกลีบลำดวนซึ่งเป็นขนมไทยดั้งเดิม โดยพัฒนาให้อยู่ในรูปแบบอาหารว่างสำหรับทานเล่นที่มีความแปลกใหม่ทางด้านรูปร่างที่มีความทันสมัย แต่ยังคงรสชาติ และเอกลักษณ์ของขนมกลีบลำดวนแบบดั้งเดิม นอกจากนี้ยังมีการสร้างความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ในเชิงสุขภาพ โดยการใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีการปลูกแบบออร์แกนิกจากวิสาหกิจชุมชนศูนย์ข้าวชุมชน ต.โรมะจาม อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมาเป็นส่วนผสมในคุกกี้ลำดวนตลอดจนมีการ ปรับส่วนผสมบางส่วนที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารทานเล่นรูปแบบใหม่ ที่รับประทานง่าย มีอายุการเก็บรักษานาน และมีประโยชน์ต่อร่างกาย



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการค้าทอด / ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน ออย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

99 บาทต่อชิ้น



นวัตกรรมการผลิต

ข้าวหอมมะลิระยะเฝ้า



ผศ.ดร.วาสนา ภาณุรักษ์



มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา



AGR-033

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

กระบวนการผลิตข้าวหอมมะลิระยะเฝ้าเป็นข้าวที่ยังไม่แก่เต็มที่จะผ่านระยะน้ำนมมาประมาณ 2 สัปดาห์ อยู่ในระยะแป้งอ่อน (Dough stage) มีคุณค่าทางโภชนาการสูงประกอบด้วย ไฟเบอร์ เบต้าแคโรทีน วิตามินอี ไนอะซิน และมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค จากข้อมูลวิจัยชี้ให้เห็นว่าข้าวหอมมะลิระยะเฝ้าให้ผลเชิงสุขภาพดีกว่าข้าวกล้องทั่วไป รวมทั้งสามารถใช้เป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตทดแทนเพื่อใช้ในวัตถุประสงค์การควบคุมระดับน้ำตาลในกระแสเลือดได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ข้าวหอมมะลิระยะเฝ้านั้น สามารถใช้เป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตทดแทนในกลุ่มคนที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคเบาหวานอีกด้วย โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ตั้งครรภ์หรือประชาชนที่ต้องการรักษาสุขภาพทั่วไปได้ ซึ่งการพัฒนาข้าวหอมมะลิระยะเฝ้าไม่เพียงแต่เป็นการสร้างผลิตภัณฑ์คุณภาพสูง แต่ยังช่วยสนับสนุนเศรษฐกิจของชุมชนเกษตรกรและพัฒนาความยั่งยืนในภาคการเกษตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อยู่.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

- สินค้าอยู่ในระหว่างการทดสอบตลาด
- สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

ข้าวสารหอมมะลิระยะเฝ้าขายปลีกกิโลกรัมละ 175 บาท



ผงโรยข้าว สูตรผักเคลผสมปลา



พศ.ดร.อรอนงค์ ศรีพวากกุล



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



AGR-034

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

งานวิจัยนี้ได้ศึกษากรรมวิธีการอบแห้งผักเคล และพัฒนากรรมวิธีการผลิตผงซูเปอร์ฟู้ดจากผักเคลอินทรีย์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผักเคลอบแห้งและผงซูเปอร์ฟู้ดจากผักเคลเป็นอาหารแห้ง มีอายุการเก็บรักษาได้นาน ทำให้เพิ่มโอกาสในการขาย และใช้เทคโนโลยีการทำแห้งเป็นวิธีที่ไม่สูงมาก วัสดุหจขบชน สามารถดำเนินการเองได้และสามารถขยายกำลังการผลิตในเชิงพาณิชย์ได้ในอนาคต



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีกรยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังมี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

กล่องละ 79 บาท (มี 5 ซอง/กล่อง)



Dronebox

แพลตฟอร์มประมวลผลภาพถ่ายทางอากาศจากโดรนบนคลาวด์



นายชิงชัย หุมห้อย



บริษัท แมพพีเดีย จำกัด



AGR-035

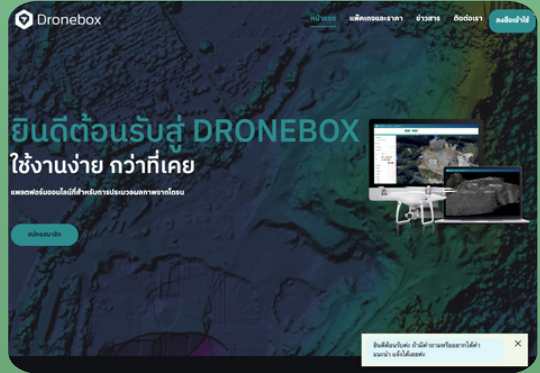
ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

Dronebox เป็นแพลตฟอร์มคลาวด์สำหรับประมวลผลภาพถ่ายทางอากาศจากโดรนแบบครบวงจร พัฒนาโดย บริษัท แมพพีเดีย จำกัด เพื่อช่วยให้ผู้ใช้งานสามารถแปลงภาพถ่ายจากโดรนให้เป็นแผนที่ภูมิประเทศ ภาพถ่ายออร์โธ (Orthophoto) แบบจำลอง ความสูง (DSM/DTM) และแบบจำลองสามมิติ (3D Model) ได้อย่างรวดเร็วโดยไม่ต้องใช้คอมพิวเตอร์ประสิทธิภาพสูง

จุดเด่นของระบบ คือ ความสามารถในการทำงานอัตโนมัติ ตั้งแต่การอัปโหลดข้อมูลการตรวจจับจุดควบคุมภาคพื้นดิน (Auto-detect GCP) การประมวลผลแบบขนานบนคลาวด์ และการแสดงผลผ่านเว็บ GIS ที่ผู้ใช้สามารถวัดระยะ พื้นที่ ปริมาตร หรือซ้อนทับข้อมูลเชิงพื้นที่เพื่อวิเคราะห์เพิ่มเติมได้ในทันที

Dronebox ยังรองรับการทำงานแบบทีม (Team Collaboration) การสตรีมข้อมูลภาพระหว่างบิน และการสร้าง Fast Orthophoto หลังจบภารกิจบิน เพื่อช่วยให้องค์กรด้านเหมืองแร่ ก่อสร้าง เกษตรกรรม และหน่วยงานภาครัฐสามารถเข้าถึงข้อมูลเชิงพื้นที่ได้รวดเร็ว ถูกต้อง และคุ้มค่ากว่าการใช้ซอฟต์แวร์ต่างประเทศ ด้วยเทคโนโลยีที่พัฒนาโดยทีมไทย 100% Dronebox จึงเป็นแพลตฟอร์มที่ตอบสนองแพลตฟอร์มที่ตอบโจทยทั้งด้านประสิทธิภาพ ความปลอดภัยของข้อมูล และความยั่งยืนของระบบนิเวศนวัตกรรมดิจิทัลในประเทศ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

- Dronebox Pro สำหรับมืออาชีพแบบรายเดือน 3,200 บาท และแบบรายปี 32,400 บาท



หุ่นยนต์ทำความสะอาดแผงเซลล์แสงอาทิตย์



ผศ.ดร.เอกชัย เปิงวัจ



สถาบันวิทยาการหุ่นยนต์ภาคสนาม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

พระจอมเกล้าธนบุรี



AGR-036

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

หุ่นยนต์อัตโนมัติสำหรับทำความสะอาดแผงเซลล์แสงอาทิตย์ Solar Farm แบบวงรีเกาะขอบบน ที่มีน้ำหนักเบา สามารถใช้ได้กับขนาดของแผงที่มีระยะความยาวต่างกัน และมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดด้วยน้ำและแปรงหมุนมีระบบปฏิบัติการแบบ PLC อุตสาหกรรมที่มีความทนทานต่อฝุ่น ความร้อนและทนกับสภาพแวดล้อม นอกจากนี้หุ่นยนต์ยังสามารถปรับระยะได้ตามแนวตั้ง มีเซนเซอร์ตรวจจับสภาพแวดล้อม ซึ่งสามารถปรับได้ตามต้องการเพื่อพัฒนาแบบหุ่นยนต์ที่ทำงานอัตโนมัติ สามารถทำความสะอาดและเพิ่มการพัฒนากระบวนการขนย้ายหุ่นยนต์ข้ามแผง การทำงานในการเชื่อมต่อวิธีระหว่างแผงและการพัฒนาหุ่นยนต์ Mobile ที่สามารถเคลื่อนที่ได้อย่างอิสระบนแผงเซลล์ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบบนหลังคา ลอยน้ำ หรือโซลาร์ฟาร์ม



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ



NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



กัมมีชีวาดี

- นางสาวสารทิ ยวดยง
- บริษัท ชีวาดีโปรดักส์ จำกัด



AGR-037

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

Fruiti Coconut Gummies คือผลิตภัณฑ์กัมมีเพื่อสุขภาพที่พัฒนาขึ้นจากแนวคิดการสร้างสรรคอาหารฟังก์ชัน โดยใช้พืชดินจากผลไม้ แทนเจลาตินจากสัตว์ จึงได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารจาก Halal และเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการหลีกเลี่ยงวัตถุดิบจากสัตว์ทุกประเภท

ผลิตภัณฑ์นี้ปราศจากกลูโคสไซรัป ใช้ความหวานจากน้ำหวานดอกมะพร้าว ซึ่งมีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำกว่า และผสมกับ น้ำส้มสายชูเข้มข้นจากน้ำดอกมะพร้าวในปริมาณสูงถึง 1,000 มิลลิกรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ทำให้ผู้บริโภคได้รับสารเมตาโบไลต์ที่ผ่านการศึกษากทางคลินิกแล้วว่า สามารถส่งผลดีต่อสุขภาพการเผาผลาญ Fruiti Coconut Gummies ไม่ใช้สารกันเสีย และได้ผ่านการทดสอบทางคลินิก พบว่าการบริโภคต่อเนื่อง 3 เดือนช่วยให้รอบเอว สะโพก และต้นแขนลดลง ช่วยพัฒนิกภาพการสร้างสารต้านอนุมูลอิสระ ส่งผลให้ผิวพรรณสดใสและช่วยชะลอความหิว

นอกจากนี้ กัมมียังมีรสชาติอร่อย รับประทานง่าย และมอบคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มเติมจากการดอมีโนและเกลือแร่ธรรมชาติในน้ำดอกมะพร้าว เช่น โพแทสเซียม แมกนีเซียม และแคลเซียม ซึ่งมีบทบาทสำคัญต่อสมดุร่างกาย ด้วยคุณสมบัติที่ผสานทั้ง ความปลอดภัย คุณค่าทางโภชนาการและผลลัพธ์ที่พิสูจน์ได้ทางวิทยาศาสตร์ Fruiti Coconut Gummies จึงเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ตอบโจทย์ผู้บริโภครุ่นใหม่ใส่ใจสุขภาพและความยั่งยืน



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีมีการถ่ายทอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน ออย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุญัตความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

ราคาปลีก 49 บาทต่อซอง 25 กรัม ราคาส่ง 32 บาท



ระบบกำจัด มอดและไข่มอด

ในข้าวสารและธัญพืชทุกชนิด
แบบไหลต่อเนื่องโดยไม่ใช้สารเคมี



นายชานนท์ ศรีสุมา



บริษัท ไทเกอร์ ไพรด์ จำกัด



AGR-038

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ระบบกำจัดมอดและไข่มอดในข้าวสารและธัญพืชทุกชนิด แบบไหลต่อเนื่อง โดยไม่ใช้สารเคมี เทคโนโลยีการให้ความร้อนด้วยสนามไฟฟ้าความถี่วิทยุ เป็นหลักการให้ความร้อนโดยตรงกับวัตถุดิบ ให้ความร้อนในระยะเวลาสั้น สม่ำเสมอ และแม่นยำ จึงไม่ทำให้วัตถุดิบเสียหาย โดยใช้เทคนิค REC3F ซึ่งเป็นเทคนิคที่ออกแบบขึ้นโดยเฉพาะ มีประสิทธิภาพสูงและใช้งานได้ง่ายในอุตสาหกรรมข้าวสารมากกว่า 5 ปี และไม่เป็นอันตรายกับผู้ผลิต ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม จุดเด่นของนวัตกรรมนี้ คือไม่ใช้สารเคมี ประหยัดเวลาในการทำกำจัดมอดและไข่มอดได้ 10 วัน ประหยัดค่าใช้จ่ายในการทำกำจัดมอดได้ 2 เท่า เก็บรักษาวัตถุดิบได้นาน 1 ปี และรักษาอัตราการงอกของเมล็ดพันธุ์ได้นาน 1 ปี



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

350,000-1,450,000 บาท



น้ำปลาวีแกน "ชีวาดี"

นางสาวสารทิ ยวดยง

บริษัท ชีวาดีโปรดักส์ จำกัด



AGR-039

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

Chiwadi Vegan Fish Sauce เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสที่พัฒนาขึ้นจากการสกัดกรดอะมิโนและเกลือแร่ธรรมชาติในน้ำดอกมะพร้าว โดยอาศัยกระบวนการที่ปลอดจากการย่อยสลายโปรตีนด้วยเอนไซม์หรือกรด ซึ่งแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ทั่วไปที่อาจก่อให้เกิดเปปไทด์ที่เป็นตัวกระตุ้นภูมิแพ้ รวมถึงสารปนเปื้อนที่ไม่พึงประสงค์ เช่น 3-MCPD ที่สัมพันธ์กับความเสี่ยงด้านสุขภาพ จุดเด่นสำคัญคือการออกแบบ amino acid profile ที่ช่วยเสริมรสอูมามิ ทำให้ได้รสชาติกลมกล่อม โดยไม่ต้องพึ่งวัตถุดิบจากสัตว์หรือสารปรุงแต่งสังเคราะห์ อีกทั้งยังสะท้อนรากฐานของรสชาติอาหารไทยที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับน้ำตาลมะพร้าวและวัตถุดิบท้องถิ่น

ในด้านโภชนาการ Chiwadi Vegan Fish Sauce มีปริมาณโซเดียมเพียง 190 มิลลิกรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ซึ่งต่ำกว่าผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสทั่วไปที่มีระดับโซเดียมสูงถึง 400–600 มิลลิกรัม ความเค็มที่ได้ไม่ได้มาจากโซเดียมคลอไรด์เพียงอย่างเดียว แต่เกิดจากชุดเกลือแร่ธรรมชาติของมะพร้าว ได้แก่ โพแทสเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม แคลเซียม และแคลเซียม ซึ่งมีบทบาททั้งในทั้งในการสร้างสมดุลรสชาติและการเสริมแร่ธาตุที่ร่างกายต้องการแต่พบได้ยากในอาหารประจำวัน

ดังนั้น Chiwadi Vegan Fish Sauce จึงเป็นเครื่องปรุงรสที่สานความอร่อยแบบดั้งเดิมของไทยเข้ากับหลักโภชนาการสมัยใหม่ ตอบโจทย์ทั้งด้านรสชาติความปลอดภัย และคุณค่าทางสุขภาพอย่างครบถ้วน



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุสิทธิบัตรคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

- ราคาปลีก 175 บาทต่อขวด 250 มล.
- ราคาส่ง 112 บาท



Skinov'e

Soothing & Moisturizing Serum

จากเปลือกกล้วยหอม



ดร.เกษณี เกตุเลา



ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



AGR-040

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เป็นนวัตกรรมฟาร์มใส่สีกผิว กลุ่ม Soothing skin care ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ผลิตจากกล้วยหอมที่ออกแบบมาเพื่อช่วยลดความระคายเคืองและบรรเทาความรู้สึกไม่สบายผิว โดยให้ความชุ่มชื้นตลอดเวลา หลังการทาจะให้ความรู้สึกบางเบา ไม่เหนอะหนะ ซึมเข้าผิวง่าย ให้ความรู้สึกเหมือนมีฟิล์มใสๆเคลือบบนผิว ทำให้ผิวแลดูชุ่มชื้น ผิวนุ่ม นุ่มสัมผัส และฟื้นฟูผิวได้อย่างเร่งด่วน ถือเป็น skincare สำคัญประจำบ้านได้ และที่สำคัญผ่านการทดสอบการแพ้ระคายเคืองในอาสาสมัครจากแพทย์ผิวหนังเรียบร้อยแล้ว และสูตรนี้ได้รับการจดอนุสิทธิบัตรหรือทรัพย์สินทางปัญญาเรียบร้อยแล้ว

นอกจากนี้ทางทีมวิจัยเราได้เลือกใช้สารสกัดธรรมชาติจากกล้วยที่ผ่านการศึกษาในห้องปฏิบัติการ พบว่าสารสกัดตัวนี้มีสารกลุ่มฟีนอลิกและฟลาโวนอยด์ในปริมาณสูงที่สามารถยับยั้งสารก่อการอักเสบ TNF- α ได้ถึง 73% ในเซลล์ผิวหนังมนุษย์ชนิดไฟโบรบลาสต์ ซึ่งเป็นผลดีกับผู้ที่มีการอักเสบบริเวณผิวหนังได้เป็นอย่างดี

งานวิจัยชิ้นนี้ได้รางวัล Silver medal จากการแข่งขันในงานประกวดนวัตกรรม International Innovation & Technology Exhibition (ITEX 2023) กรุงเทพมหานคร ประเทศมาเลเซีย



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุบัตรความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

ราคา 590 บาท/หน่วย



ข้าวปลาวาฬ

ข้าวไร้แป้ง



นายพิรพงศ์ จิตต์วิวัฒน์



บริษัท เนรมิต ฟู้ดเทค จำกัด



AGR-041

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ข้าวปลาวาฬ คือแบรนด์นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพที่พัฒนาขึ้นในประเทศไทย เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ที่ต้องการควบคุมคาร์บ (Carb) คุณปริมาณน้ำตาล และยังสามารถอร่อยได้ทุกวัน

เราคิดค้น “ข้าวและเส้นไร้แป้ง” จากวัตถุดิบพืชและโปรตีนทางเลือก โดยออกแบบโภชนาการให้สอดคล้องกับไลฟ์สไตล์แบบ Low-Carb/Keto รวมถึงผู้ที่ต้องดูแลระดับน้ำตาลในเลือด พร้อมเสริมใยอาหารจากสาหร่ายทะเลเพื่อสุขภาพลำไส้ที่ดี แนวคิดของเราคือ Healthy Alternative ที่ไม่ใช่เพียงการ “แทนที่” แต่อยู่ในระดับที่ “ยกระดับคุณภาพชีวิต” ให้กินง่ายปรุงง่าย



ข้าวปลาวาฬ

“ข้าวคิโด ไร้แป้ง แบนด์ ข้าวปลาวาฬ”

เนื้อสัมผัสเหมือนข้าวจริง
อร่อย สุขภาพดี!

- ไม่มีแป้ง
- ไม่มีกลูเตน
- คีโตทานได้
- ใยอาหารสูง
- ดีต่อลำไส้



19 Cal

ไขมัน 10g
โปรตีน 5g
เส้นใย 0g

100g

เคล็ดลับ ไขมันต่ำ รสอร่อย สีสันดี | โปรตีนจากปลา น้ำจืด

“ข้าวปลาวาฬ...อร่อยเหมือนเดิม เพิ่มเติมสุขภาพ”

สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือ จดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

89 บาท/ชิ้น



ชาเลือดมังกรชุมชนดอยช้าง

โดยใช้ BCG โมเดลเพื่อรองรับตลาดดิจิทัล
สู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน



ผศ.ดร.ภาพร อรรณพสม



คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



AGR-042

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

งานวิจัยนี้ได้นำทุกส่วนของต้นชาเลือดมังกร (Magenta plant) ที่ปลูกบนพื้นที่ชุมชนดอยช้าง ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงรายมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตามแนวทาง BCG โมเดล เพื่อรองรับตลาดดิจิทัลสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยส่วนยอดใบนำไปแปรรูปเป็นชาเลือดมังกร (Dragon blood tea) พบว่า ชาเลือดมังกรที่พัฒนาขึ้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีคาเฟอีน ไม่ให้พลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระที่เพียงพอต่อร่างกาย และพบปริมาณแร่ธาตุที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและต่อยอดโดยการนำชาเลือดมังกรมาสกัดเพื่อให้ได้สารสำคัญ (สารต้านอนุมูลอิสระ สารประกอบฟีนอลิกรวม ฟลาโวนอยด์รวมและแอนโธไซยานินรวม) ในการนำไปเป็นส่วนผสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ แชมพู และซันครีม และใช้ส่วนลำต้นและใบทั้งหมดของต้นชาเลือดมังกรที่เหลือจากการนำไปแปรรูปเป็นชามาทำการย้อมผ้าจากสิริธรรมชาติ และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น ผ้าคลุมไหล่ กระเป๋า พวงกุญแจ หมวก ที่รองแก้ว เสื้อสไตร์สอ้าว นอกจากนี้การใช้กิ่งยอดใบของต้นชาเลือดมังกรเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารพื้นถิ่นอาว้า และออกแบบออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวในกิจกรรม From Farm to Table: ดำริบอาหารพื้นถิ่นจากชาเลือดมังกร

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่าชาเลือดมังกรมีคุณประโยชน์ที่หลากหลายและนอกจากนั้นยังเป็นการช่วยส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในชุมชนท้องถิ่นให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น และเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพและรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชนเกษตรกรโดยเฉพาะเกษตรกรที่ปลูกชาเลือดมังกร



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และ
ยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด





เนื้อเทียมปลีกกล้วย

Blossom Meat



ผศ.ดร.สมฤทัย ตันมา



มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



AGR-043

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เนื้อเทียมปลีกกล้วยอรรถประโยชน์สูง ตรา “Blossom Meat” เป็นอาหารโปรตีนทางเลือกจากธรรมชาติ 100% เน้นการใช้วัตถุดิบพืช GI ต่ำ ท้องถิ่น โดยมีส่วนประกอบสำคัญจากปลีกกล้วยน้ำว้า เห็ดยามาบูชิตาเกะ และโปรตีนเกษตรที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีสารอาหารสำคัญ และมีปริมาณกรดอะมิโนจำเป็นสำคัญ 6 ชนิดที่มีปริมาณสูงจากการใช้เอนไซม์ไบโบริเลนจากน้ำคั้นแกนสับประรดสับประรดกลั่นเป็นส่วนประกอบ ไม่มีคลอเรสเตอรอล ใช้ปรุงอาหารทดแทนเนื้อสัตว์ได้หลายหลายเมนู รสชาติอร่อย เนื้อสัมผัสนุ่มฉ่ำ ไม่แข็ง มีหลากหลายโภชนาการแบบไทย ฉลากโภชนาการแบบ GDA และเลขสารบบ 5720105960024 ประเภทอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที จากสำนักคณะกรรมการกรรมการอาหารและยา (อย.)

มีต้นทุนการผลิตไม่แพง เน้นการใช้วัตถุดิบพืช GI ต่ำ ท้องถิ่นและใช้เอนไซม์ไบโบริเลน จากน้ำคั้นแกนสับประรดกลั่นที่เหลือจากการแปรรูปของกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่จ.เชียงราย ในการช่วยปรับโครงสร้างโปรตีนและได้กรดอะมิโนจำเป็นที่เป็นประโยชน์ สามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย เช่น ไส้กรอก หมูก้อน เบอร์เกอร์ นกเก็ด เป็นต้น



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีกรยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และ
ยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ



Mush Art Tiles

วัสดุตกแต่งพื้นผิวเทคโนโลยีชีวภาพจากเส้นใยเห็ดไมซีเลียม



นายเจริญพงษ์ ทรงเดชาไกรวุฒิ



Innato Biotech CO.,LTD.



AGR-044

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

Mush Art Tiles คือวัสดุตกแต่งพื้นผิวจากการ “ ใช้การปลูกแทนการการทุดกรัฟยกรธรรมชาติ ” พัฒนาโดย Mush Composites ผ่านเทคโนโลยีชีวภาพจากเส้นใยเห็ดไมซีเลียม (Mycelium) ที่ทำหน้าที่เป็นสารยึดเกาะธรรมชาติร่วมกับเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร เช่น แกลบ จั๊ล้อย และฟางข้าว ซึ่งผ่านกระบวนการเพาะเลี้ยงที่ควบคุมการเจริญเติบโตของวัสดุเพื่อให้ได้คุณภาพ มีลวดลายและผิวสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ตามธรรมชาติ แข็งแรง และเบา เหมาะกับการนำมาใช้งานในการออกแบบตกแต่งผนัง เฟอร์นิเจอร์หรือนำไปผนวกกับงานออกแบบอื่นๆได้ นอกจากนี้ Mush Art Tiles เป็นวัสดุที่ช่วยลดการใช้ทรัพยากรจากเหมืองหิน และไม้ ลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์ได้กว่า 80% เมื่อเทียบกับวัสดุตกแต่งทั่วไป และยังสามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เมื่อสิ้นอายุการใช้งาน

ด้วยความสวยงามทางธรรมชาติ ผสานกับแนวคิด “Nature Technology-Design that Grows” ทำให้ Mush Art Tiles ไม่เพียงเป็นวัสดุแห่งอนาคตสำหรับอุตสาหกรรมก่อสร้างและออกแบบเท่านั้นแต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของการใช้ชีวิตอย่างยั่งยืนในยุคเศรษฐกิจคาร์บอนต่ำ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการถ่ายทอด / ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

มีการทดสอบมาตรฐาน / การรับรองอื่น ๆ
(มอก.966-2547 : มาตรฐานแผ่นใยไม้อัดความหนาแน่น
ขนาดปานกลาง)

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property
หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีทดสอบตลาดการจำหน่ายเชิงพาณิชย์
ในต่างประเทศ (ราคาจำหน่ายต่อหน่วย ขึ้นอยู่กับแบบและ
Design ตามสั่งทำ)



SimpleSense

อาหารเหลวพร้อมรับประทาน โปรตีนสูง
ดัชนีน้ำตาลต่ำ สำหรับผู้ต้องการการดูแลเป็นพิเศษ



ผศ.ดร.พิมพ์นิภา หิรัญย์ส



สาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

AGR-045

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

SimpleSense นวัตกรรมอาหารทางเลือก อาหารเหลวผู้ป่วย ผู้สูงอายุ ลดน้ำหนัก รสชาติอร่อย สดชื่น กลืนง่าย ให้โปรตีนสูง แต่ดัชนีน้ำตาลต่ำ โซเดียม และฟอสฟอรัสต่ำ ไม่มีส่วนผสมของนมวัว ออกแบบและพัฒนาสูตรโดยนักวิจัยด้านอาหารและแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านเวชศาสตร์ฟื้นฟูจากมหาวิทยาลัยขอนแก่น ให้สารอาหารครบถ้วน แม้นานน้อยแต่ได้พลังงานและสารอาหารสูง เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม เหมาะสมและปลอดภัยสำหรับผู้ที่มีภาวะเคี้ยวหรือกลืนลำบาก ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสำหรับผู้มีภาวะกลืนลำบาก (IDDSI) (Safe-swallow texture) และผ่านการทดสอบความปลอดภัยในการกลืน ออกแบบรสชาติที่ให้ความสดชื่น และเพิ่มความอยากอาหาร (ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส มีค่าคะแนนสูงทั้งเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง) มีรสชาติให้เลือกหลากหลาย ได้แก่ กลิ่นโยเกิร์ตเบอร์รี่รวม กลิ่นนมเนื้อมะนาว รสสับปะรด และรสกล้วย

คุณสมบัติเฉพาะใน 1 ชง (200 กรัม)

- โปรตีนจากพืช 15 กรัม (สูตรกลิ่นนมเนื้อมะนาว) และ 14 กรัม (สูตรโยเกิร์ตเบอร์รี่รวม, สูตรรสสับปะรด, สูตรรสกล้วย) เทียบเท่ากับข้าว 3.5-4 ฟอง
- พลังงาน 240 - 270 กิโลแคลอรี/200 กรัม (จัดเป็น Energy-dense foods)
- มีวิตามินเอ วิตามินบี 1 บี 2 และแคลเซียม
- มีใยอาหาร 3,000 มก.
- น้ำตาล 3 กรัม (สูตรกลิ่นนมเนื้อมะนาว), และ 4 กรัม (สูตรโยเกิร์ตเบอร์รี่รวม, สูตรรสสับปะรด, และสูตรรสกล้วย)
- ดัชนีน้ำตาลต่ำ ะลอกการเพิ่มขึ้นของระดับน้ำตาลในเลือด (อ้างอิงผลการทดสอบค่า GI)
- มีปริมาณโซเดียม โพแทสเซียมต่ำ
- ไม่มีนมวัวและนมผง ปราศจากคอเลสเตอรอล
- ค่าความหนืด มาตรฐาน IDDSI ระดับ 4 ลดน้ำหนัก (อ้างอิงผลวิจัยทางคลินิก)
- สะดวก พร้อมทาน
- เก็บได้นาน 1 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็น



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบผูกขาด (Exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน ออย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

98 บาท/ชง





FreshGuard

ระบบพลาสมาเย็นเพื่อผลิตผลทางการเกษตร



รศ.ดร.ปรเมษฐ์ พอใจ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



AGR-046

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เทคโนโลยี FreshGuard คือเทคโนโลยีที่นำระบบพลาสมาเย็นมาประยุกต์ใช้เพื่อคงความสด ความปลอดภัย เพิ่มคุณค่า และยืดอายุการเก็บรักษาของผลผลิตทางการเกษตร เช่น เมล็ดพันธุ์ ดอกไม้ ผัก และ ผลไม้ โดย FreshGuard จะทำให้ออโซนในซออากาศให้กลายเป็นพลาสมา ที่สามารถยับยั้งการแพร่กระจายของจุลินทรีย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพจึงสามารถช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลผลิตทางการเกษตร เช่น ดอกไม้ ผัก และผลไม้ได้มากถึง 14 วัน หรือ 2 เท่า เมื่อเทียบกับอายุการเก็บรักษาในสภาวะปกติ แต่อย่างไรก็ตามขึ้นอยู่กับชนิดของผลผลิตทางการเกษตร อีกทั้งช่วยกระตุ้นการสร้างปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและเร่งการเจริญเติบโตในเห็ดทั้งเชื้อและเมล็ดพันธุ์ดอกไม้หลายชนิด

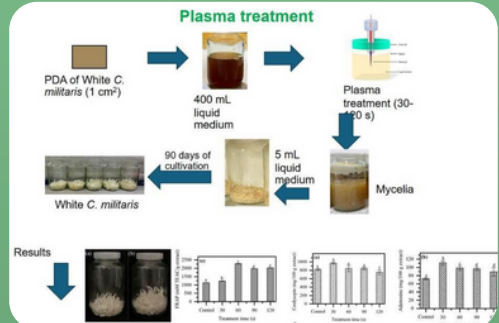
เทคโนโลยี FreshGuard ถูกออกแบบให้เป็นเทคโนโลยีสะอาด ประหยัดพลังงาน ไม่ใช้ความร้อน ไม่ต้องใช้สารเคมี ไม่ทิ้งไว้ซึ่งสารตกค้างอันตราย ใช้งานง่าย และมีความปลอดภัยต่อสุขภาพ



ไม่ผ่านการฉายพลาสมา



ผ่านการฉายพลาสมา



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการค้าถ่ายถอด/ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุมัติความคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้าอยู่ในระหว่างการทดสอบตลาด



พลาสมาอะควารีแอกเตอรส์

Plasma AquaReactor

นวัตกรรมระบบผลิตน้ำปุ๋ยไนโตรเจน
จากเทคโนโลยีพลาสมา



ดร.พัชรี กองภาค



สาขาพืช/สิกส์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้



AGR-047

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

พลาสมาอะควารีแอกเตอรส์ (Plasma AquaReactor) เป็นนวัตกรรมระบบผลิตน้ำปุ๋ยไนโตรเจนที่ใช้เทคโนโลยีพลาสมาในการกระตุ้นอากาศและน้ำให้เกิดปฏิกิริยาสร้างสารประกอบไนโตรเจนในรูปที่พืชสามารถนำไปใช้ได้โดยตรง เช่น ไนเตรต (NO_3^-) และไนไตรต์ (NO_2^-) ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการกระตุ้นการเจริญของราก การสังเคราะห์คลอโรฟิลล์ และการดูดซึมธาตุอาหารของพืช

ระบบต้นแบบใช้เทคโนโลยี พลาสมาอาร์คดิซชาร์จ (Plasma Arc Discharge) ที่ประกอบด้วยหัวปล่อยพลาสมา จำนวน 20 หัว (pins) ทำงานในระบบน้ำไหลแบบต่อเนื่อง โดยสามารถสร้างน้ำปุ๋ยไนโตรเจนได้ในอัตราการผลิตน้ำ 1.5 ลิตรต่อ นาที และมีความเข้มข้นของปริมาณไนเตรต (NO_3^-) ประมาณ 50 ppm ซึ่งอยู่ในระดับที่เหมาะสมต่อการนำไปใช้กับพืชได้โดยตรงทันที กระบวนการปล่อยพลาสมานี้สามารถสร้างพลังงานสูงในช่วงอุณหภูมิต่ำเพื่อกระตุ้นโมเลกุลของอากาศและน้ำให้เกิดอนุมูลอิสระ เช่น $\text{OH}^\bullet$, $\text{O}^\bullet$, $\text{NO}^\bullet$ และ N_2^+ ซึ่งเป็นตัวกลางสำคัญในการสร้างสารประกอบไนโตรเจนออกไซด์ในน้ำ

จุดเด่นของระบบนี้คือการใช้เพียงอากาศและน้ำเป็นวัตถุดิบหลัก โดยไม่ต้องใช้สารเคมีใด ๆ ทำให้เป็นเทคโนโลยีสีเขียวที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมปลอดภัยปลอดภัยต่อผู้ใช้งาน และสามารถต่อยอดสู่การผลิตน้ำปุ๋ยไนโตรเจนในระบบ Smart Farming, Hydroponic และ Aeroponic ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสำหรับเกษตรกร วิชาหกิจชุมชนและศูนย์วิจัยด้านเกษตรสมัยใหม่ เพื่อขับเคลื่อนการเกษตรไทยสู่ความยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจชีวภาพ หมุนเวียนและเศรษฐกิจสีเขียว (BCG Model)



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่ได้การถ่ายทอด / ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีกรยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังมี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



นวัตกรรมการ

ผลิตน้ำเคลสกัดเย็น

ให้ได้มาตรฐาน ออย.



ดร.จำรุณศรี พุ่มเทียน และ ดร.สุรีย์พร หอมวิเศษวงศา



มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ



AGR-048

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

นวัตกรรมการผลิตน้ำเคลสกัดเย็นให้ได้มาตรฐาน ออย. เป็นการพัฒนาระบบการผลิตในระดับชุมชนให้เป็นไปตามเกณฑ์พื้นฐานด้านความปลอดภัยอาหาร (GMP) โดยใช้แนวทางการออกแบบและปรับปรุงสถานที่ผลิตเดิมของวิสาหกิจชุมชนให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมจริงโดยไม่ต้องลงทุนสูง ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่หาได้ในท้องถิ่น ผสมผสานกับหลักวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหารในการควบคุมอุณหภูมิ กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ และการตรวจสอบคุณภาพตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 ผลิตภัณฑน้ำเคลสกัดเย็นที่ได้ผ่านการตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ พบว่ามีค่า pH 3.7 ไม่พบเชื้อก่อโรคสำคัญ และอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร โดยผ่านการประเมินสถานที่ผลิตอาหารได้คะแนนร้อยละ 93.27 จุดเด่นของนวัตกรรมนี้คือ การสร้างแบบจำลองการผลิตที่สามารถประยุกต์ใช้ได้จริงในระดับชุมชน โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดต้นทุนการผลิต และพัฒนาความรู้ของนวัตกรรมชุมชนผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้เข้าไมาตรฐาน ออย. อย่างถูกต้อง อีกทั้งยังสามารถถ่ายทอดกระบวนการผลิตต้นแบบ (TRL 6) ให้กับพื้นที่อื่นที่ต้องการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่คุณภาพและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในชุมชน เป็นการเชื่อมโยงงานวิจัยกับการใช้ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจและสังคมอย่างแท้จริง ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผักเคล ส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก และเป็นต้นแบบของนวัตกรรมอาหารปลอดภัยในระดับจังหวัดสมุทรปราการ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบผูกขาด (Exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน ออย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และ
ยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

ราคาชุดกระบวนการผลิตและเทคโนโลยีต้นแบบ
(Pilot Scale) สำหรับชุมชน ประมาณ 80,000 บาท/ชุด
(ไม่รวมค่าตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ก่อนส่งตรวจ
ประเมินมาตรฐาน ออย. และไม่รวมค่าการตรวจโภชนาการ
และค่าการให้คำปรึกษา และออกแบบ)



น้ำมังคุดพรีเมียม

ผลไม้ไทยแปรรูปมูลค่าสูง
เพื่อการส่งออกในตลาดต่างประเทศ



ผศ.ดร. เกวลิน อังคนานนท์



สาขาวิศวกรรมอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

AGR-049

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

น้ำมังคุด ตรามังชาเป็นน้ำมังคุดพรีเมียมที่มีการผสมผสานน้ำมังคุดชาแดงและสารสกัดมังคุดใช้เทคนิคพิเศษลดความหวานและความหนืดปราศจากสารกันเสียและยืดอายุการเก็บรักษาถึง 2 ปี ผลิตกันที่ได้อัตราฐานอย. และฮาลาล จัดเป็น Functional Food ที่เหมาะสำหรับผู้รักสุขภาพ ราคา 75 บาทต่อขวดบรรจุในภาชนะขวดแก้ว ขนาด 180 ml ในงานวิจัยเรื่อง “การขับเคลื่อนน้ำมังคุดพรีเมียมในฐานะผลไม้ไทยแปรรูปมูลค่าสูงเพื่อการส่งออกในตลาดต่างประเทศ” ได้คิดค้นสูตรน้ำมังคุดสูตรใหม่ที่มีการปรับลดความเปรี้ยวเพิ่มความเข้มข้นรสมังคุดปรับสีให้สดใสน่าสนใจและคงความเป็นธรรมชาติโดยมีส่วนผสมของน้ำมังคุด และมีการเพิ่มโดสวิตามิน ซี ให้ครบ 1 โดส ต่อวัน ไม่มีการเติมน้ำตาล ความหวานมาจากรสชาติ ปราศจากสารกันเสียและยืดอายุการเก็บรักษาถึง 2 ปี ผลิตกันที่ได้อัตราฐานอย. และฮาลาล ได้รับการรับรองมาตรฐาน HACCP ISO 9001:2015 ฮาลาล และมาตรฐาน UAE และอยู่ระหว่างการยื่นจด SFDA เพื่อส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกาและยุโรปในภาชนะขวดแก้ว ขนาด 180 ml จัดทะเบียนอยู่ในเครื่องหมายการค้า



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

- ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว
- ได้รับมาตรฐาน/การรับรองฮาลาล และมาตรฐาน UAE

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีกรยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และ
ยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

75 บาท/หน่วย



การพัฒนากะปิและ ซอสกะปิปรุงรสต่ำเค็ม โซเดียมต่ำ



ดร.สุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง



สาขานวัตกรรมอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



AGR-050

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ต้นแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ 2 ชนิดได้แก่กะปิผงลดโซเดียม (Reduced Sodium Shrimp Paste Powder) ซอสกะปิปรุงรสลดโซเดียม (Reduced Sodium Shrimp Paste Sauce) โดยในการหมักกะปิลดโซเดียมจะใช้อัตราส่วนเกลือ NaCl:KCl ที่ 50:50 ร่วมกับทอริลิน (1%) และกรดแอสคอร์บิก (0.1%) มีระยะเวลาในการหมัก 6 เดือน ซึ่งกะปิผง และซอสกะปิลดโซเดียม สามารถลดปริมาณโซเดียมได้มากกว่าร้อยละ 40 เมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ อังอิง (กะปิและซอสกะปิปรุงรสทำเค็ม) และข้อมูลทางโภชนาการ คุณภาพด้านจุลินทรีย์ ต้นทุน จุดคุ้มทุนและราคาขายที่เหมาะสม ซึ่งเป็นนวัตกรรมการผลิตกะปิ และซอสกะปิที่ไม่เคยมีรายงานมาก่อนในกะปิพื้นบ้าน



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียน อย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property
และยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้าอยู่ในระหว่างการทดสอบตลาด



การพัฒนาเครื่องกลั่นน้ำมันหอมระเหยจาก พืชมั่นด้วยพลังงานแสงอาทิตย์



นายคมกริชณ์ ศรีพันธุ์



มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



AGR-051

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เทคโนโลยีนี้เป็นเครื่องกลั่นสกัดน้ำมันหอมระเหยที่ถูกพัฒนาในรูปแบบระบบกึ่งอัตโนมัติ โดยเน้นการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ควบคุมกระบวนการ (ไฮบริด) เพื่อให้สามารถทำงานได้อย่างต่อเนื่องและลดต้นทุนค่าพลังงาน เหมาะสำหรับผู้ประกอบการที่มีประสิทธิภาพและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ลักษณะนวัตกรรมนี้มุ่งเน้นการใช้แผงโซลาร์เซลล์เป็นแหล่งพลังงานหลักในการให้ความร้อนและควบคุมกระบวนการสกัดร่วมกับไฟฟ้าจากบ้านเรือน ส่งผลให้สามารถลดการพึ่งพาพลังงานจากภายนอกลดค่าใช้จ่ายระยะยาว และยังเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เครื่องต้นแบบสามารถรองรับวัตถุดิบพืชมั่นได้สูงสุดถึง 40 กิโลกรัมต่อรอบการกลั่นโดยมีกลไกควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติที่ทำงานร่วมกับระบบแสดงผลข้อมูลแบบ Real-time ผ่าน IoT Dashboard ช่วยให้ผู้ใช้สามารถติดตามค่าต่างๆ ได้ตลอดเวลา

โครงสร้างของเครื่องผลิตจากสแตนเลสเกรดอาหาร (Food Grade) เพื่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่ได้เหมาะสำหรับการบริโภคหรือใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอางและสมุนไพร ระบบควบคุมเน้นใช้การหล่อเย็นด้วยน้ำหมุนเวียนผ่านคอยล์ขนาดใหญ่เพิ่มประสิทธิภาพในการควบแน่นน้ำมันหอมระเหยให้ได้ปริมาณมากและมีความบริสุทธิ์สูง การแสดงผลใช้หน้าจอ LCD 32 นิ้ว พร้อมรองรับการส่งข้อมูลขึ้น Cloud ผ่าน Wi-Fi ทำให้สามารถบันทึก และวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างมีระบบ ช่วยในการปรับปรุงกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง ต้นทุนการผลิตเครื่องต้นแบบอยู่ในช่วง 100,000 – 230,000 บาท ขึ้นกับวัสดุที่ใช้และระบบพลังงานเสริมที่ติดตั้งเพิ่มเติม ถือว่าเป็นเทคโนโลยีที่มีต้นทุนต่อประสิทธิภาพคุ้มค่าสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย เทคโนโลยีนี้เหมาะอย่างยิ่งกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร หรือกลุ่มผู้ประกอบการสมุนไพรในชนบทที่ต้องการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐาน สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้และผลิตขายจริงสร้างรายได้ให้ชุมชนได้จริง



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนอย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่ได้การยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังไม่มีการ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ (Prototype) แต่ยังไม่ทดสอบตลาด





เครื่องบดและอัด ถ่านแท่ง



ผศ.ดร. พงษ์ศักดิ์ นพรัตน์



มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



AGR-052

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

เครื่องบดและอัดถ่านแท่ง ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตถ่านอัดแท่ง จากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเช่น กะลามะพร้าว แกลบ ชังข้าวโพด เศษไม้ หรือกิ่งไม้แห้ง โดยเครื่องนี้มีการรวม 2 กระบวนการสำคัญ คือการบดเพื่อให้วัสดุถ่านหรือชีวมวลมีขนาดเล็กและสม่ำเสมอ และการอัดแท่ง เพื่อขึ้นรูปเป็นแท่งถ่านพร้อมใช้งานช่วยลดขั้นตอนการทำงานจากเดิมที่ต้องใช้เครื่องแยกกัน เพิ่มความรวดเร็ว ประหยัดพลังงานและได้ถ่านแท่งที่มีความหนาแน่นสูง เผาไหม้นานและมีควันน้อย



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนอย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังมี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



นวัตกรรมไโครไลซิส เพื่อเปลี่ยนเชือกโยงทุเรียน เหลือทิ้งเป็นน้ำมันเชื้อเพลิง



ผศ.สอ.ชัยนุสรณ์ เกษตรพงศ์ศาล



มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



AGR-053

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

การนำเชือกฟางพลาสติก (เชือกโยงทุเรียน) ซึ่งเป็นขยะเหลือทิ้งจากสวนทุเรียนมาผ่านกระบวนการไพโรไลซิส (Pyrolysis) โดยใช้เครื่องเผาและกลั่นน้ำมันอย่างง่ายที่ทางทีมวิจัยสร้างขึ้น เพื่อเปลี่ยนให้เป็นน้ำมันเชื้อเพลิง (น้ำมันดีเซลและน้ำมันเบนซิน)

กระบวนการไพโรไลซิส โดยใช้อุปกรณ์ที่ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อรองรับการกำจัดขยะพลาสติกเหลือทิ้งจากภาคเกษตรกร เพื่อผลิตน้ำมันดีเซล (สำหรับเครื่องจักรความเร็วจุดต่ำ) และน้ำมันเบนซิน (สำหรับยานพาหนะ เช่น รถยนต์ จักรยานยนต์ เครื่องตัดหญ้า)



เปลี่ยนเชือกฟางเป็นน้ำมันดีเซล

สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังไม่มีการ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ (Prototype) แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



นวัตกรรมการผลิตก๊าซชีวภาพแบบถังหมัก ขนาด 300 ลิตร



ผศ.ดร.พงษ์ศักดิ์ นพรัตน์



มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



AGR-054

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ถังหมักแบบไร้อากาศขนาด 300 ลิตร สำหรับครัวเรือนและร้านอาหารขนาดเล็ก ช่วยเปลี่ยน “เศษอาหาร” ให้กลายเป็น “ก๊าซชีวภาพและปุ๋ยอินทรีย์” ในระบบปิด ที่ใช้งานง่ายและปลอดภัย ถังหมักออกแบบให้ทำงาน แบบต่อเนื่อง (Continuous) เพียงเติมเศษอาหารในปริมาณไม่เกิน 1/30 ของปริมาณถังต่อวัน ระบบจะย่อยสลายและให้ปุ๋ยอินทรีย์ออกมาในปริมาณใกล้เคียงกับที่เติมเข้าไปในแต่ละวัน ทำให้ควบคุมปริมาณได้ง่าย ไม่ล้น ไม่ลอะทะอะ ลดปัญหากลิ่นและแมลงรบกวน จากกองขยะอินทรีย์แบบเดิม ๆ

ก๊าซชีวภาพที่ได้สามารถนำไปใช้ ทดแทนแก๊สหุงต้มในครัวเรือน เหมาะสำหรับการอุ่นอาหาร หรืองานปรุงอาหารที่ใช้เวลาไม่นาน ช่วยลดค่าใช้จ่าย แก๊สหุงต้มต่อเดือน เหมาะกับ

- ครัวเรือนที่มีเศษอาหารทุกวัน
- ร้านอาหาร/โรงอาหารขนาดเล็ก
- โครงการชุมชนสีเขียว โรงเรียน หรือฟาร์มที่ต้องการจัดการขยะอาหารอย่างยั่งยืน



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีกรยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property
และยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ (Prototype) แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



นวัตกรรมการผลิตชิ้นส่วน ประกอบภายนอกและภายใน สำหรับยานยนต์ไฟฟ้า



ผศ.สอ.ชัยบุญสร เกษตรพงศ์ศาล



มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



AGR-055

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ยานพาหนะไฟฟ้าทางน้ำระบบ Hydrofoil (เรือที่ใช้ปีกใต้น้ำยกตัวกึ่งขึ้นเหนือผิวน้ำ เมื่อมีความเร็ว) นวัตกรรมชิ้นส่วน: การออกแบบและผลิตชิ้นส่วนตัวถัง (Boat Frame) และปีกใต้น้ำ (Hydrofoil) เพื่อให้มีน้ำหนักเบาและมีความทนทานต่อแรงปะทะของคลื่น นวัตกรรมนี้เป็นส่วนหนึ่งของแผนงานวิจัยขนาดใหญ่ที่มุ่งเน้นการใช้ยางธรรมชาติ มาแปรรูป เพื่อทดแทนวัสดุสมัยเก่าและเพิ่มมูลค่าในอุตสาหกรรม โดยมีผลผลิตหลักที่ค้นพบในเอกสารอ้างอิง ดังนี้

สูตรยางธรรมชาติอีพ็อกไซด์ด้วยคอมโพสิตอีพ็อกซีเรซิน: เป็นการพัฒนาสูตร วัสดุใหม่ที่ใช้อย่างธรรมชาติมาผสมกับอีพ็อกซีเรซิน เพื่อให้ได้วัสดุที่มีคุณสมบัติเฉพาะทางที่ดีขึ้น อาจใช้ทดแทนวัสดุประเภทพอลิเมอร์หรือพลาสติกบางชนิด

สูตรหนังเทียมที่ผลิตจากยางธรรมชาติ: เป็นการใช้น้ำยางธรรมชาติมาแปรรูปเป็นวัสดุทดแทนหนัง (Vegan Leather/Bio-based Leather) ซึ่งเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากกว่าหนังเทียมที่ผลิตจากพลาสติก/ปิโตรเคมี



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีกรยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property
และยังไม่มี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ (Prototype) แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



นวัตกรรมการผลิต ปุ๋ยหมักจากวัสดุ เศษเหลือปาล์มน้ำมัน



ผศ.ดร.พงษ์ศักดิ์ นพรัตน์



มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



AGR-056

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

การผลิตปุ๋ยหมักแบบไม่พลิกกลับกองโดยใช้กะลายปาล์มเปล่าสับหมัก ร่วมกับมูลวัวในอัตราส่วน 3:1 (โดยปริมาตร) โดยนำกะลายปาล์มสับ 3 ส่วน วางเป็นชั้นบาง ๆ สูงไม่เกิน 10 เซนติเมตร มีฐานกว้าง 2.5 เมตร โปรยทับด้วย มูลสัตว์ 1 ส่วน แล้วรดน้ำทำเช่นนี้ 15 - 17 ชั้น รดน้ำแต่ละชั้นให้มีความชื้นในกอง เป็นรูปสามเหลี่ยมที่มีความสูง 1.50 เมตร ชั้นบนสุดเป็นมูลสัตว์ จากนั้นมีการ เติมน้ำที่เก่าจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มเพื่อปรับพีเอชให้อยู่ในช่วงระหว่าง 6.8-7 ระหว่างการหมักตลอดเวลา 60 วัน ให้รักษาความชื้นภายในกองปุ๋ยให้มีความ เหมาะสมอยู่เสมอตลอดเวลา (มีค่าประมาณร้อยละ 60 - 70) และมีการเติมอากาศ โดยใช้ชุดเติมอากาศทุก ๆ 5 วัน



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบไม่ผูกขาด (Non-exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ยังไม่มีการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property และยังมี Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ (Prototype) แต่ยังไม่ทดสอบตลาด





ผลิตภัณฑ์ หอยแครงอบแห้ง



พศ.ดร.พรวิภา จันทโร



มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



AGR-057

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ผลิตภัณฑ์ หอยแครงอบแห้งสามารถลดอุณหภูมิและหอยแครงอบแห้ง รสดีมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นของกินเล่นหรือเป็นของฝาก “รสชาติแบบไทยๆ” เข้ากับเทคโนโลยีการแปรรูปสมัยใหม่อย่างลงตัว ใช้หอยแครงคุณภาพดี ผ่านกระบวนการ อบแห้งควบคุมอุณหภูมิและความชื้น อย่างแม่นยำ ทำให้ปริมาณน้ำ ในผลิตภัณฑ์ลดต่ำลงในระดับที่จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญได้ จึง เก็บได้นานอย่างน้อย 3 เดือนที่อุณหภูมิห้อง โดยไม่ต้องแช่เย็น แต่ยังคงรสชาติหอม กลมกล่อมและ ได้สัมผัสเนื้อหอยแน่น ๆ เคี้ยวเพลินในทุกคำ



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

ยังไม่มีการถ่ายทอด / ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ยังไม่ได้ยื่นขอขึ้นทะเบียนอย.

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

อยู่ระหว่างการยื่นขอคุ้มครอง Intellectual Property หรือจัดทำ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

มีสินค้าต้นแบบ Prototype แต่ยังไม่ทดสอบตลาด



NutriCal

อาหารทางการแพทย์ สูตรครบถ้วน



ผศ.ดร.สุภัทร์ ไชยกุล



มหาวิทยาลัยมหิดล



AGR-058

ข้อมูลผลงาน

คุณสมบัติและจุดเด่นของผลงาน

ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวานชนิดใช้น้ำนมปราศจากน้ำตาล แลคโตสมีคุณค่าทางโภชนาการให้พลังงานประมาณ 1.06-1.07 kcal/ml ประกอบด้วยโปรตีน 4.67% ไขมันทั้งหมด 3.73% (ไขมันอิ่มตัว 1.42%) และคาร์โบไฮเดรต 12.09% ซึ่งอยู่ในช่วงที่สอดคล้องกับข้อแนะนำด้านโภชนาการสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน ทั้งยังมีสัดส่วนของกรดอะมิโนจำเป็น กรดไขมันโอเมก้า 3, 6 และ 9 รวมถึงวิตามินแร่ธาตุ และใยอาหารในปริมาณที่เหมาะสมตามเกณฑ์กำหนด

ผลการศึกษาทางคลินิกยืนยันว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพในการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด โดยมีค่าดัชนีน้ำตาล (GI) เท่ากับ 27.86 และ ค่าการระน้ำตาล (GL) เท่ากับ 16 ภายใต้การติดตามนาน 90 วัน พบว่าส่งผลดีต่อระดับน้ำตาลในเลือด อินซูลิน และไตรกลีเซอไรด์อย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้ยังพบการลดลงของความดันโลหิตซิสโตลิก น้ำหนักตัว ดัชนีมวลกาย เส้นรอบเอว เปอร์เซ็นต์มวลไขมัน และเปอร์เซ็นต์เนื้อเยื่อไขมันในร่างกาย ด้วยคุณสมบัติดังกล่าว ผลิตภัณฑ์นี้จึงเป็นทางเลือกทางโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน ผู้ที่มีภาวะการย่อยแลคโตสบกพร่อง ตลอดจนผู้พักฟื้น ผู้สูงอายุ หรือผู้ที่ต้องการพลังงานและการเสริมสารอาหารอย่างสมดุลและปลอดภัย



สถานภาพและศักยภาพผลงานวิจัยและนวัตกรรม

สถานภาพผลงาน

มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบผูกขาด (Exclusive)

มาตรฐานและการขึ้นทะเบียน

ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. แล้ว

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา

ได้รับอนุสิทธิบัตรคุ้มครอง Intellectual Property หรือ Invention Disclosure

ความพร้อมทางการตลาด

สินค้ามีการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในประเทศ

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย

49-55 บาท/กล่อง



VENTURE RISE THAILAND 2025

