



KU RESEARCH TO BUSINESS EXPO 2018

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการ
เพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่ THAILAND 4.0

ผลงาน/ผลิตภัณฑ์ ที่เข้าร่วมจัดแสดงในงาน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการ
เพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่ Thailand 4.0

วันที่ 19 มีนาคม 2561
ณ อาคารจักรพันธ์เพ็ญศิริ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



KU RESEARCH TO BUSINESS EXPO 2018

รายชื่อผลงาน/ผลิตภัณฑ์ ที่เข้าร่วมจัดแสดงในงาน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการ
เพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่ Thailand 4.0 ประจำปี 2561

วันที่ 19 มีนาคม 2561
ณ อาคารจักรพันธ์เพ็ญศิริ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จากการนำเสนอผลงานนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กับ ฯพณฯ นายกรัฐมนตรี พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2560 และท่านนายกฯ มีบัญชาให้มีการนำนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มาใช้เพื่อการขับเคลื่อนภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อรองรับ Thailand 4.0 ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าวประสบความสำเร็จจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการเสริมสร้างศักยภาพของเกษตรกร และ SMEs ควบคู่กับการใช้นวัตกรรมที่สนับสนุนกิจกรรมการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรของไทยตลอดโซ่อุปทาน เพื่อตอบสนองนโยบาย Thailand 4.0 ให้เป็นรูปธรรมโดยนวัตกรรมของ มหาวิทยาลัยฯ ในการขับเคลื่อนภาคการเกษตรไทยสู่ Thailand 4.0

ด้วยเหตุผลดังกล่าว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับอนุมัติงบประมาณรายจ่ายเพิ่มเติม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 ให้ดำเนินงานโครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0 และ โครงการ Innovation Hub – Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0 ซึ่งมหาวิทยาลัยฯ ได้ประสานและดำเนินงานโครงการฯ ดังกล่าวใกล้จะแล้วเสร็จภายในเดือนมีนาคม 2561 และได้กำหนดให้มีการนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบการจัดนิทรรศการแสดงผลงานภายใต้ชื่อ ‘มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่ Thailand 4.0’ หรือ ‘KU RESEARCH TO BUSINESS EXPO 2018’ เพื่อนำเสนอต่อคณะรัฐมนตรี หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคธุรกิจ ผู้ประกอบการ SMEs และผู้สนใจทั่วไปเข้าชม เพื่อให้เกิดการใช้ประโยชน์อย่างแท้จริงและเกิดการเจรจาธุรกิจต่อไป

CONTENT

THAILAND 4.0

ZONE I - FOOD INNOVATION



กลุ่ม 1: ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ และอาหารเพื่อสุขภาพ

เรื่อง	หน้า
Crispy Rice Waffle วาฟเฟิลกรอบจากข้าว	003
To-Go Wax สารเคลือบ ทุ-โทแวก	004
EAT ME ผลิตภัณฑ์แผ่นควบคุมน้ำตาลและต้านอนุมูลอิสระ	005
CHEW D แผ่นวุ้นลดคอเลสเตอรอลและต้านอนุมูลอิสระพร้อมบริโภคน้ำ	006
Gluten-free Mulberry Tea Soba เส้นโซบะชาใบหม่อนปราศจากกลูเตนจากข้าว	007
ชาเห็ดถั่งเช่า ผลิตจากดอกเห็ดถั่งเช่าสีทองที่มีสาร cordycepin สูง	008
พาสต้าจากแป้งข้าวเสริมแคลเซียม	009
เกลือปรุงแต่งสมุนไพรลดโซเดียม	010
สแน็คบาร์ผัดไทยวุ้นเส้น สูตรลดน้ำตาล	011
Cassava Chips Mixed with Fruit/Vegetables มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักผลไม้	012

เรื่อง

แป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวหอมมะลิผสมสำเร็จรูป

สุรากลั่นจากข้าวอะโมโลสสูง

ZONE II - FARM TO LAB



กลุ่ม 2: ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

เนื้อโคคุณภาพสูง
จากโคเนื้อลูกผสมวากิว x กำแพงแสน

พันธุ์ถั่วเขียว KUML 4

ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ลูกผสมเดี่ยว พันธุ์สุวรรณ 4452

Myrothecium roridum
เชื้อราสายพันธุ์ 448 ควบคุมผักตบชวา

สเปรย์น้ำหมักมูลไส้เดือน

KU-VAC1
วัคซีนต่อต้านเห็บโค (R. microplus) ในฟาร์มโคนม โคน้ำและกระบือ

KU-DOG1 วัคซีนต่อต้านเห็บสุนัข
เพื่อควบคุมเห็บสุนัข (R. sanguineus) ในสุนัขเพื่อผลิตในทางการค้า

TILAVAC
วัคซีนป้องกันเชื้อไวรัสทิลลาเปียแลคในปลาไนและปลาไนแดง

StrepKU
วัคซีนควบคุมโรคสเตรปโตคอคโคซิสในปลาไน - การเพิ่มศักยภาพการผลิต

หน้า

013

014

016

017

018

019

020

021

022

023

024

กลุ่ม 3: ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด และชุดทดลอง

เรื่อง

ชุดทดลองสารโลหะหนัก สารตกค้างและยาปฏิชีวนะ ในสิ่งแวดล้อมและผลิตภัณฑ์จากสัตว์

ZONE III - BEAUTY HEALTH



กลุ่ม 4: ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และความงาม

เครื่องสำอางที่มีส่วนผสมของโปรตีนจากรังไหมและโปรตีนรำข้าว

เซรั่มบำรุงผิวที่มีส่วนผสมของน้ำมันรำข้าวไรซ์เบอร์รี่

KPSC 903
ผงสารสกัดแอนโทไซยานินสูงจากชวีข้าวโพดม่วง

Natural Betacarotene Facial Cream
ครีมทาหน้าเบต้าแคโรทีนธรรมชาติ

ZONE IV - DIGITAL MANUFACTURING INNO-TECH



กลุ่ม 5: เครื่องจักรกลและสิ่งประดิษฐ์

เครื่องหย่อนกล้าข้าว สำหรับนาปรังและนาแปลงใหญ่

หุ่นยนต์ 3 มิติ สำหรับการเกษตรแบบผสมผสานด้วยความแม่นยำสูง

Safe City Ecosystem
ระบบนิเวศน์ของเมืองที่ปลอดภัย

หน้า

026

028

029

030

031

033

034

035



เรื่อง

Smart CCTV System

กิจกรรมระบบปัญญาประดิษฐ์ของกล้องวงจรปิด

ระบบตลาดเกษตรดิจิทัล แบบมีส่วนร่วมผ่านเครือข่ายของสังคม

การถ่ายทอดเทคโนโลยี นวัตกรรมเครื่องหย่อนกล้า และการขยายผลการจัดตั้ง ศูนย์เพาะปลูกในระดับชุมชน

ปีนตรวจวัดสารปนเปื้อน วัดฟอร์มอลินในอาหารแบบพกพาได้ V.2

เครื่องวิเคราะห์คุณภาพภายในแบบพกพาราคาต่ำด้วยเทคนิค NIR

เครื่องสีข้าวส่วนบุคคล

สารสกัดสารออกฤทธิ์จากเปลือกมังคุด

โดยใช้วิธีการสกัดด้วยของเหลวความดันสูง

เครือข่ายเฝ้าระวังรังสี สำหรับผู้ปฏิบัติงานทางรังสี

Mini Plant Factory

ตู้ปลูกพืช

ถ่านกัมมันต์ชานอ้อย

เม็ดพลาสติกและเครื่องใช้สำหรับโต๊ะอาหาร ที่สามารถแตกสลายได้ทางชีวภาพ

Disposal Seal Bag From Bioplastic

ซองบรรจุภัณฑ์ใส่สำหรับการใช้ครั้งเดียวจากพลาสติกชีวภาพ

พลาสติกฐานเทอร์โม พลาสติกสตาร์ชในระดับกิ่งอุตสาหกรรม เพื่อการผลิตถาดเทอร์โมฟอร์มแบบใช้แล้วทิ้ง

หน้า

036

037

038

039

040

041

042

043

044

045

046

047

048

กลุ่ม 6: ระบบสารสนเทศและแอปพลิเคชัน

เรื่อง

ชุดแอปพลิเคชันทางการเกษตร เพื่อสร้างระบบตัดสินใจให้เกษตรกรและผู้ผลิต 4.0

MeatX การสร้างมาตรฐานสินค้าของคุณภาพเนื้อโคด้วยนวัตกรรมดิจิทัล

THAIGAP ระบบแอปพลิเคชันเพื่อการตรวจรับรองมาตรฐาน THAIGAP

แอปพลิเคชันสมุนไพรและตำรายาไทย

การพัฒนาการจัดการแอปพลิเคชันการเกษตร

ห้องสมุดเพื่อการเกษตรไทย

ระบบสารสนเทศเพื่อบริหารจัดการเกษตรแบบแปลงใหญ่

BEST APs

หน้า

050

051

052

053

054

055

056

057

ZONE V - CSR



กลุ่ม 7: กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม

KU-Plant Varieties Distribution Center
กิจกรรมศูนย์กระจายพืชพันธุ์ดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การเตรียมความพร้อมแก่เกษตรกรในการประยุกต์ใช้แอปพลิเคชันทางการเกษตร

SMART FARMER กิจกรรมการพัฒนาสมรรถนะเกษตรกร เป็นผู้นำการ
จัดการเทคโนโลยี และนวัตกรรมเกษตรเชิงพื้นที่แบบองค์รวม ในยุค 4.0

059

060

061



เรื่อง

การสร้างและพัฒนาเกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต การแปรรูปและการตลาดสินค้าการเกษตร

ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารของสถาบันและหน่วยงาน ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หน้า

062

063

INNOVATION HUB - AGRICULTURE AND FOOD

ZONE I - FOOD INNOVATION



กลุ่ม 1: ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ และอาหารเพื่อสุขภาพ

การแปรรูปขมิ้น

ผงข้าวไรซ์เบอร์รี่ร็อก ผสมเห็ดหูหนูขาวและธัญพืช

ข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูป และกระบวนการผลิต

การแปรรูปแก้วมังกร ผสมเห็ดหูหนูขาวและธัญพืช

การแปรรูปผักกาดกรอบปรุงรส และอาหารแต่งผักกาดหอมอิตาลี

ผงปรุงรสขมิ้นกึ่งสำเร็จรูป น้ำตกปลาภูเขา

High Fiber - Low Calorie Carbonated Kaffir Lime Juice
น้ำมะกรูดอัดลมแคลอรีต่ำเสริมใยอาหารสูง

เรื่อง

เนื้อโคคุณภาพ จากโคนมเพศผู้ขุน

ส้มตำพอดีคำ

Centro และ Palbio
น้ำมันจากเมล็ดในรูปเสริมอาหาร

รังนก Freeze-Dried กึ่งสำเร็จรูป

Rice Albumin Protein
โปรตีนอัลบูมินจากรำข้าว

KU-Slim

พริกปั่นคุณภาพสูง

น้ำส้มสายชูหมัก และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิผสมผลตะขบ

น้ำส้มสายชูหมัก และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดและสับปะรดอบแห้ง

มิรินจากข้าวไทย

ปลาสามและนักเก็ตปลาสามจากปลากะพง

น้ำจากเนื้อเยื่อไผ่พาสเจอร์ไรซ์

Super Chill

น้ำสลัด การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์

น้ำพริกปลาร้า กระบวนการผลิตและศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

หน้า

073

074

075

076

077

078

079

080

081

082

083

084

085

086

087



เรื่อง

เครื่องดื่มกลิ่นเลมอนวิตามินซีสูง

หน้า

088

Drinking Soy Yogurt Mixed with Pumpkin
โยเกิร์ตถั่วเหลืองพร้อมดื่มผสมฟักทอง

089

น้ำนมข้าวออร์แกนิก

090

ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากผลหม่อน

091

สารตกตะกอนเต้าหู้ จากกระบวนการหมักตามธรรมชาติ

092

สแนคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยใช้เทคโนโลยีเอกซทราซัน

093

อาหารเข้าซี่เรียลพร้อมบริโกล จากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยใช้เทคโนโลยีเอกซทราซัน

094

รังนกที่สำเร็จรูปแห้ง ด้วยกระบวนการ Freeze Dry

095

เค้กกล้วยหอม ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าว

096

Fin Fin ผลิตภัณฑ์โซ่ขาวแผ่นกรอบ

097

น้ำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์

098

SUNBIRD CENTELLA COLLAGEN
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารคอลลาเจนผสมใบบัวบก

099

KU PET PRODUCTS (KUPP)
อาหารเปียกสำหรับแมว

100

ชีพไม้มรกวัน ที่ผลิตจากไม้ไทย

101

นวัตกรรมระบบการบรรจุ แบบสภาพบรรยากาศปิดแปลงสำหรับเมล็ดพันธุ์
พร้อมบริโกล

102

ZONE II - FARM TO LAB



กลุ่ม 2: ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

เรื่อง

น้ำมันมะรุมกลิ่นดอกไม้ไทย

หน้า

104

กระบวนการผลิตน้ำมันปาล์มดิบ แบบหีบรวมของโรงหีบน้ำมันปาล์มดิบขนาดเล็ก

105

AnthoWhite ไมโครแคปซูลของสารสกัดกลุ่มแอนโทไซยานินจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

106

Bacillus BC05

107

การผลิตโปรตีนที่ละลายได้ของโปรตีนแอนติเจนรีคอมบิแนนท์ KU_Sej_LRR_2012

108

ยาลือจักรยานยนต์ สำหรับต้นทุ่นต่ำและคุณภาพมาตรฐาน

109

กลุ่ม 3: ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด และชุดทดลอง

ชุดตรวจสอบไนโตรฟูแรนชนิด AOZ ในสัตว์น้ำ

111

ชุดวิเคราะห์ปริมาณอมิไลสแบบง่าย

112



ZONE III - BEAUTY HEALTH



กลุ่ม 4: ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และความงาม

เรื่อง	หน้า
Khoi Purity น้ยาบ้วนปากข่อยกลั่น	114
Bionix Rice Enchanting Serum	115
Liposome Sericin Hydrolysate	116
la infinii Facial Miracle Cell Essence	117
การสกัดเบต้ากลูแคนจากผนังเซลล์ยีสต์เพื่อผลิตภัณฑ์เอสเซนส์และเครื่องสำอาง	118
การผลิตผงไหมจากเศษไหมไทยสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง	119
การผลิตเส้นไหมเลี้ยงปั่น ด้วยเทคโนโลยีปั่นด้ายแบบ OE	120

NONZONED



ผลงานวิจัยที่ไม่ได้จัดแสดงในงาน KU RESEARCH TO BUSINESS EXPO 2018

เรื่อง	หน้า
การทดสอบประสิทธิภาพวัคซีนป้องกันเชื้อ Tilapia Lake ในภาคสนาม	122
การยืดอายุการเก็บของมันฝรั่งสดตัดแต่ง	123
ผลิตภัณฑ์สุขภาพจากมะกรูดอย่างครบวงจร	124
เบเกอรี่จากข้าวหอมมะลิและข้าวไรซ์เบอร์รี่	125
ผลิตภัณฑ์หมูปูรุกรสโรยข้าว	126
ไอศกรีมข้าวโพดหวานสีม่วงเพื่อสุขภาพ	127
Di-os	128
ไส้กรอกและไส้จั่ววุ้นเส้น	129
เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่ เสริมคอลลาเจนไทพ์ทู	130
ผลิตภัณฑ์จากหนอนแมลงวันลาย เพื่อผลิตปุ๋ยอินทรีย์และอาหารสัตว์โปรตีนสูง	131
การออกแบบและสร้างกล่องบรรจุภัณฑ์ติดตั้งคู่กับแผงควบคุมป็นจัน	132
การแปรรูปพริกปลอดภัย	133



เรื่อง	หน้า	เรื่อง	หน้า
ผลิตภัณฑ์เดาก๊วย	134	High-Fi FruitJelly	149
ผงปรุงรสจากไข่เค็ม	135	น้ำอ้อยเข้มข้นแซ่เชิงเชิงพาณิชย์	150
ชุดทดสอบ PCR สำเร็จรูปพร้อมใช้	136	น้ำปลาหวานน้ำตาลต่ำเพื่อสุขภาพ	151
สั้มตำก้าแห้งเยือกแข็ง พร้อมน้ำปรุงรส	137	ชุดทดสอบ Shigella เพื่อตรวจหาโรคบิดไม่มีตัวจากอาหารและน้ำดื่ม	152
สารสกัดสมุนไพรฟ้าทะลายโจรเข้มข้น	138	โยเกิร์ตสมุนไพรพร้อมดื่ม ผสมบีทรูทและสตอว์เบอร์รี่	153
แยมผลไม้ไทยน้ำตาลต่ำ	139	เครื่องอบเนื้อโคแดดเดียว 2 ระบบ	154
ลูกอมมะขามผสมผลไม้ชนิดเคี้ยวได้	140	สารเสริมทางใบเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ	155
การผลิตกล้วยน้ำว้าอบ และการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงอุตสาหกรรม	141	ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดผสมสมุนไพร	156
การผลิตหม่าเนื้อด้วยกล้าเชื้อบริสุทธิ์	142	ชุดทดสอบ COLI 2 in 1 เพื่อตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มและแบคทีเรีย Escherichia coli	157
น้ำชุปไทยพร้อมดื่ม เพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ	143	พุดdingข้าวฮางอกเพื่อสุขภาพ	158
การสกัดวิตามินอีจากวัตถุดิบต่างๆ ของโรงหีบน้ำมันปาล์มขนาดเล็ก เพื่อประโยชน์ทางการค้า	144	การสกัดสารสำคัญในถั่งเช่า	159
HOM WANN ผงมะพร้าวน้ำหอม	145	การใช้สูตรอาหารสมุนไพร (VTF) ในการผลิตนมอินทรีย์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกษตรกรเจ้าของฟาร์มโคนมขนาดเล็ก	160
HOMCHAN ผลิตภัณฑ์กล้วยหอมชงดื่ม	146	โดรนบังคับการบินอัตโนมัติเพื่อการเกษตร	161
PRAW KROB เนื้อมะพร้าวน้ำหอมแผ่นกรอบ	147	เครื่องบินบังคับการบินระบบอัตโนมัติเพื่อการเกษตร	162
Crocodile Meat Powder in Capsule เนื้อระเซ้ผงในแคปซูล	148	กล้องถ่ายภาพขนาดเล็ก เพื่อการประยุกต์ใช้ในทางด้านเกษตร	163



เรื่อง

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสนสู่เกษตรกร

หน้า

164

สารโคโตโอลิโกแซคคาไรด์

วัคซีนพีชสำหรับข้าว

165

KOMBUCHA เครื่องดื่มชาหมัก

166

ชุดทดสอบอ็อกซิฟอสเฟตในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

167

แผ่นมันผสมเห็ดแครวกรอบ

168

การผลิตน้ำซอสหมูแดง

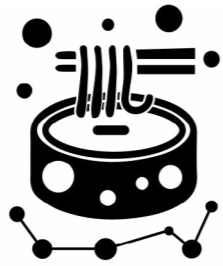
เพื่อยกระดับการผลิตให้เป็นอุตสาหกรรม

169

THAILAND 4.0

โครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพ
เพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0

ZONE I



**FOOD
INNOVATION**

ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่
และอาหารเพื่อสุขภาพ

GROUP 1

กลุ่มที่ 1: ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ และอาหารเพื่อสุขภาพ



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่
THAILAND 4.0 Research to Business EXPO 2018



PROJECT NO. TH 4.0 [5(5.1.5)60]

กลุ่ม 1: ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่
และอาหารเพื่อสุขภาพ

Crispy Rice Waffle

วาฟเฟิลกรอบจากข้าว



รายละเอียด

วาฟเฟิลกรอบจากข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ปราศจากกลูเตน ทำจากข้าวเจ้า 100% พัฒนาโดยนำความรู้ด้านเทคโนโลยีการอบรวมกับการใช้ส่วนผสมที่เหมาะสม จึงได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสกรอบรสชาติอร่อย มี 3 รสชาติ คือ บลูเบอร์รี่ ช็อกโกแลต และกาแฟ รับประทานเป็นอาหารว่าง หรือรับประทานร่วมกับชา กาแฟ บรรจุในถุงอะลูมิเนียมพอยล์เคลือบพลาสติก ซึ่งบรรจุลงในกล่องกระดาษอีกชั้นหนึ่ง และสะดวกในการบริโภค



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด โดยมี นางสาวพรเพ็ญ นาดพิริยรัตน์ เป็นตัวแทนของบริษัท

ขณะนี้อยู่ในระหว่างการพิจารณาสัญญาขั้นสุดท้ายก่อนใช้สิทธิ์

โครงการ 'วาฟเฟิลกรอบปราศจากกลูเตน'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0'



ศ.ดร.กมลวรรณ แจ่มชัด
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มท.
081-8401860, fagikwj@ku.ac.th

To-Go Wax

สารเคลือบถุง-โกแวก

EAT ME

ผลิตภัณฑ์แผ่นควบคุมน้ำตาลและต้านอนุมูลอิสระ



รายละเอียด

สำหรับใช้เคลือบผักผลไม้ รูปแบบสเปรย์พร้อมใช้พกพาสะดวกใช้งานได้ง่าย ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก ชะลอการเสื่อมเสีย ปรับปรุงลักษณะปรากฏให้ผิวมีความมันวาว ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ที.พี.เอส.ไทยซี๊ดแล็ค จำกัด (TPS THAI SEEDLAC CO.,LTD) ซึ่งเป็นผู้ผลิตครั้งเม็ด (SEEDLAC) ที่กำลังการผลิตครั้งเม็ดได้ถึง 3 ล้านตันต่อปี อยู่ระหว่างการศึกษความเป็นไปได้ด้านการตลาด ความเป็นไปได้ในการลงทุน



รายละเอียด

ผลิตภัณฑ์ แผ่นควบคุมน้ำตาลและต้านอนุมูลอิสระจากสารธรรมชาติ 'อีทมี' ที่เป็นรูปแบบใหม่ของผลิตภัณฑ์ควบคุมน้ำตาลที่สะดวกในการรับประทาน และสามารถพกพาติดตัวได้สะดวก เหมาะสำหรับวิถีชีวิตของผู้บริโภครุ่นใหม่ มีการใช้สารจากธรรมชาติเป็นสารออกฤทธิ์ 100% มีรสชาติอร่อย และมีความปลอดภัยในการรับประทาน ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเป็นแผ่นใช้รับประทาน เพื่อลดการดูดซึมของกลูโคสเข้าสู่กระแสเลือด โดยอาศัยกลไก การยับยั้งเอนไซม์ α -glucosidase และ α -amylase



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

พร้อมถ่ายทอดให้กับบริษัทที่มีความสนใจในการนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้ทันที

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการเกี่ยวกับการผลิต/จำหน่ายผลิตภัณฑ์ดูแลสุขภาพ



สิทธิบัตร

สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างกระบวนการยื่นอนุ



CHEW D

แผ่นวุ้นลดคอเลสเตอรอลและต้านอนุมูลอิสระพร้อมบริโภคร



รายละเอียด

'CHEW D' (ชีว ดี) แผ่นวุ้นลดคอเลสเตอรอล และต้านอนุมูลอิสระพร้อมบริโภครจากสารธรรมชาติ 100 เปอร์เซ็นต์ เป็นนวัตกรรมที่เกิดจากการเสริมฤทธิ์ร่วมกันของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากเชื้อจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์และจากพืชสมุนไพรไทย อุดมไปด้วยสาร Lovastatin และสารแอนโทไซยานินที่มีคุณสมบัติลดคอเลสเตอรอลและต้านอนุมูลอิสระได้อย่างมีประสิทธิภาพได้ในขณะเดียวกันโดยปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวันคือ 1-2 แผ่น ด้วยปริมาณการบริโภคที่น้อยจึงมีความสะดวกสำหรับพกพาซึ่งสอดคล้องกับวิถีการดำเนินชีวิตของคนเมืองที่เต็มไปด้วยความรีบเร่งและเคร่งเครียดจนส่งผลกระทบต่อสุขภาพในที่สุด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

มีการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ โดยอยู่ในขั้นตอนการเตรียมข้อมูลของผลิตภัณฑ์ โดยมีบริษัทที่มีความสนใจแล้ว จำนวน 1 บริษัท

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

.ผู้ประกอบการเกี่ยวกับการผลิต/จำหน่ายผลิตภัณฑ์ดูแลสุขภาพ



อนุสิทธิบัตร

สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างกระบวนการร่าง



รายละเอียด

เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่เลียนแบบเส้นโซบะโดยการใช้แป้งข้าวทดแทนแป้งสาลีและแป้งบัควีทในเส้นโซบะดั้งเดิมจึงปราศจากสารก่อภูมิแพ้จากแป้งสาลี (กลูเตน) โดยใช้เทคโนโลยีการขึ้นรูปเฉพาะ และการเติมชาใบหม่อนเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร และช่วยให้ผลิตภัณฑ์เส้นโซบะที่ได้มีสีส้มที่สวยงาม และมีลักษณะใกล้เคียงกับเส้นโซบะชาเขียว

ข้อดีของผลิตภัณฑ์: ปราศจากกลูเตน (โปรตีนที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ในแป้งสาลี) มีคุณค่าทางอาหารสูง มีโปรตีน โยอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระจากชาใบหม่อน ปราศจากวัตถุกันเสีย และวัตถุปรุงแต่งอาหาร มีอายุการเก็บรักษานาน ผลิตจากวัตถุดิบภายในประเทศทั้งหมด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์มีศักยภาพในการผลิตระดับอุตสาหกรรม พร้อมถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการที่สนใจ



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์ (สูตร) และกระบวนการผลิต



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ผลิต: ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่มีตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือผู้ประกอบการร้านอาหารญี่ปุ่น หรือผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์กลูเตนฟรี (Gluten-Free)

กลุ่มผู้บริโภค (ตลาด): ผู้บริโภคทั่วไปที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น หรือ ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ผู้บริโภคที่แพ้กลูเตน



บัตร

สถานะการจดทะเบียน

อยู่ในระหว่างการยื่นจดอนุสิทธิบัตร



ชาเห็ดถั่งเช่า

ผลิตภัณฑ์จาก ดอกเห็ดถั่งเช่าสีทองที่มีสาร cordycepin สูง



พาสต้าจากแป้งข้าวเสริมแคลเซียม



รายละเอียด

พัฒนาสูตรอาหารเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่าสีทอง ที่สามารถกระตุ้นให้เห็ดถั่งเช่ามีปริมาณสาร Cordycepin สูงกว่าที่มีการเพาะเลี้ยงกันโดยทั่วไปถึงหนึ่งเท่าตัว ไม่ใช้แมลงเป็นอาหารเสริมในการเพาะเลี้ยงเห็ดในขั้นตอนกระตุ้นดอก ซึ่งจะช่วยลดปัญหาเรื่องการแพ้ที่เกิดจากการใช้แมลงเป็นสารเสริมในอาหารเพาะเลี้ยงเห็ดได้ มีการทดสอบความปลอดภัยด้านอาหารในระดับห้องปฏิบัติการ ทั้งในเซลล์ไลน์และในสัตว์ทดลอง เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และได้ข้อมูลที่เป็นวิทยาศาสตร์สนับสนุนคุณภาพสินค้า

ทดสอบการก่อกลายพันธุ์: ถั่งเช่าสีทองไม่ก่อให้เกิดการก่อกลายพันธุ์ของเซลล์ทดลอง

ทดสอบการต้านการก่อกลายพันธุ์: ถั่งเช่าสีทองมีฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์เมื่อเซลล์ได้รับสารก่อกลายพันธุ์

ทดสอบความเป็นพิษเฉียบพลันในหนูทดลอง: อยู่ระหว่างดำเนินการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ที. เอส. ทวิน โปรดัก

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

สูตรอาหารเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่าสีทองให้ได้ผลผลิตดีและมีสาร cordycepin สูง



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เอกชนผู้เพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่าสีทองเป็นการค้า



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างเตรียมเอกสารการยื่นขอ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ไทยวา จำกัด (มหาชน) มีธุรกิจหลักแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ การผลิตผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง และผลิตภัณฑ์เส้นเส้นและก๋วยเตี๋ยว เพื่อจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ บริษัทมีแผนงานในการขยายสายการผลิตกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารเส้นในกลุ่มผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตน โดยการเสริมคุณค่าทางโภชนาการให้แก่ผลิตภัณฑ์และใช้แป้งข้าวเป็นวัตถุดิบหลักซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างและมีมูลค่าเพิ่มการใช้แป้งข้าวไม่แห้งเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตน ทำให้ไม่มีของเสียเกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และใช้เทคโนโลยีเอกซ์ทราซันเพื่อทำให้ขั้นตอนการผลิต การนวด การทำให้สุก และการขึ้นรูป เป็นไปอย่างต่อเนื่องและเสร็จสิ้นในกระบวนการเดียว พาสต้าปราศจากกลูเตน ที่พัฒนาได้มีคุณภาพในการรับประทานคล้ายกับพาสต้า ปราศจากกลูเตนทางการค้า และเสริมคุณค่าทางโภชนาการด้วยแคลเซียม



เกลือปรุงแต่งสมุนไพรลดโซเดียม

สแน็คบาร์ผัดไทยวุ้นเส้น

สูตรลดน้ำตาล



รายละเอียด

‘เกลือปรุงแต่งสมุนไพรลดโซเดียม’ ผลิตภัณฑ์เกลือปรับลดขนาดอนุภาคร่วมกับผงผักและสมุนไพรอบแห้ง ที่ให้ความเค็มใกล้เคียงเกลือทั่วไปแต่มีปริมาณโซเดียมลดลงประมาณ 22%



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

1. ผลิตภัณฑ์เกลือปรุงแต่งสมุนไพรลดโซเดียม เป็นเครื่องปรุงทดแทนเกลือ โดยให้ความเค็มใกล้เคียงกับเกลือ ปรุงอาหารทั่วไป แต่มีปริมาณโซเดียมลดลง 22%
2. เพิ่มความกลมกล่อม และกลิ่นรสให้อาหาร
3. เหมาะกับการใช้ในรูปแบบผงปรุงรส (Seasoning) ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ไก่ทอด มันฝรั่งทอด เป็นต้น เพื่อลดปริมาณโซเดียมในอาหารหรือผลิตภัณฑ์

ขณะนี้อยู่ระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยีและดำเนินการเจรจาซื้ออนุสิทธิบัตรผลงานกับ บริษัท บรรณาการ จำกัด

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

อนุสิทธิบัตร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ระหว่างดำเนินการร่วมกับ บริษัท บรรณาการ จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

วันรับคำขอ 6 ก.ย. 2560 เลขที่คำขอ 1703001722



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์สแน็คบาร์ผัดไทยวุ้นเส้น

เส้นสูตรลดน้ำตาล



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลิตวุ้นเส้น: ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงงานวุ้นเส้นนครสวรรค์



สถานะการจดทะเบียน

มีศักยภาพในการยื่นขออนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ประสานและดำเนินงานร่วมกับภาคธุรกิจเอกชนแล้วกับ ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงงานวุ้นเส้นนครสวรรค์



Cassava Chips Mixed with Fruits/Vegetables

มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักผลไม้

แป้งข้าวหอมมะลิและ แป้งข้าวหอมมะลิผสมสำเร็จรูป

สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบปราศจากกลูเตน



มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบ
ผสมผักโขมและชีส



มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบ
ผสมพริกและกระเทียม



มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบ
ผสมทุเรียน



มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบ
ผสมกล้วยและช็อคโกแลต



รายละเอียด

1. ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวอบกรอบ

ไม่ผ่านกระบวนการทอด

2. ปราศจากโปรตีนกลูเตนของแป้งสาลี (Gluten-Free)
3. ไม่มีการเติมสีและวัตถุกันเสีย
4. ผลิตจากมันสำปะหลัง (พันธุ์ 5 นาที) ผสมผักหรือผลไม้
5. ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
 - มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักโขมและชีส
 - มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมพริกและกระเทียม
 - มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมทุเรียน
 - มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมกล้วยและช็อคโกแลต



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

1. ผู้ประกอบการที่สนใจผลิตขนม

ขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ

2. ผู้ประกอบการที่สนใจผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทปราศจากโปรตีนกลูเตนของแป้งสาลี (Gluten-Free)
3. วิสาหกิจชุมชน หรือกลุ่มเกษตรกร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบ

Non-Exclusive

2. บริษัท رسانาง จำกัด (มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบรสพริกกระเทียม-อยู่ระหว่างดำเนินการ)



รายละเอียด

1. แป้งข้าวหอมมะลิไม่ละเอียด

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ ได้แก่ ขนมอบ นึ่ง และทอด รวมทั้งขนมไทย ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพอื่นๆ

2. ผลิตภัณฑ์แป้งข้าวหอมมะลิผสมสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบปราศจากกลูเตน ได้แก่ เค้กเนย บราวนี่ และโดนัท/แพนเค้ก/วaffles สำหรับเป็นทางเลือกให้แก่กลุ่มผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนกลูเตนในแป้งข้าวสาลี



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ประสานและร่วมงานกับสมาคม

เบเกอร์ (ประเทศไทย)



สุรากลั่นจากข้าวอะไมโลสสูง



ข้าวอะไมโลสสูง

ประเภทของผลงาน

กระบวนการผลิตสุรากลั่นจาก



เจ้าของโรงสี เกษตรกร

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการขนาดเล็ก



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ด้วยเทคโนโลยีการผลิตสุรากลั่นจากข้าวที่เลือกใช้นี้จะทำให้สามารถใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต แทนการใช้กากน้ำตาลที่ใช้ในการผลิตสุรากลั่นระดับอุตสาหกรรม จึงสามารถเพิ่มโอกาสและทางเลือกใหม่ให้กับผู้ประกอบการขนาดเล็ก เจ้าของโรงสีชาวนา หรือผู้ค้าที่มีข้าวในครอบครอง นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาด จากการที่ใช้แหล่งจุลินทรีย์และข้าวที่แตกต่างจากที่มีการใช้อยู่ดั้งเดิม (ข้าวเหนียว) ส่งผลให้มีความเป็นไปได้ที่ผลิตภัณฑ์จะเป็นที่สนใจของกลุ่มบริโภคเดิมที่ต้องการความแตกต่าง อีกทั้งยังสามารถชูโรงเป็นสินค้าที่ใช้ในการดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ต้องการทดลองผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นได้อีกทาง



สุมลลิกา ไบรากล

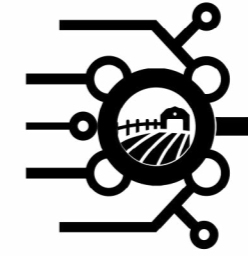
ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

086-9000458, fagiskm@ku.ac.th

โครงการ 'การผลิตวิสกี้ข้าวไทยเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตเชิงพาณิชย์'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0'

ZONE II



FARM TO LAB

ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด
และชุดทดสอบ

GROUP 2

กลุ่มที่ 2: ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่
THAILAND 4.0 Research to Business EXPO 2018

เนื้อโคคุณภาพสูง

จากโคเนื้อลูกผสมวากิว x กำแพงแสน

พันธุ์ถั่วเขียว KUML 4



รายละเอียด

‘กระบวนการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโคเนื้อลูกผสมวากิว x กำแพงแสน’ เพื่อผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูง คือเนื้อนุ่มและมีไขมันแทรกในมัดกล้ามเนื้อสูง สามารถจำหน่ายเนื้อโคได้มีราคาขายะแพง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

สหกรณ์เครือข่ายโคเนื้อ จำกัด และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตโคเนื้อและโคขุน เพื่อผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพได้รับการถ่ายทอดเทคนิคการเลี้ยง การจัดการ และการให้อาหารโคเนื้อที่ถูกต้องและเหมาะสม ตั้งแต่แรกเกิดจนกระทั่งขุน รวมทั้งการคัดเลือกและการผสมพันธุ์โค เพื่อให้ได้โคเนื้อที่มีไขมันแทรกในมัดกล้ามเนื้อมาก ภายใต้การผลิตที่ได้มาตรฐาน (มาตรฐาน (มาตรฟาร์มโคเนื้อ) และทำการผลิตสินค้า (เนื้อโค) ที่มีคุณภาพตามที่ตลาดต้องการ



ประเภทของผลรวม

พันธุ์พืช



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกรผู้ปลูกถั่วเขียว และเกษตรกรผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

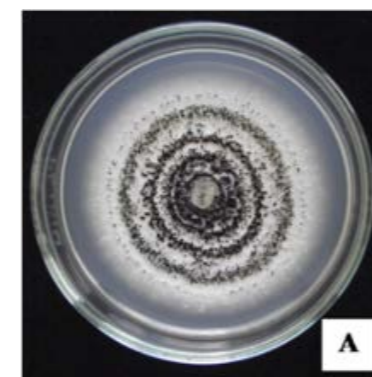
เกษตรกรในจังหวัดตาก พืชณุโลก นครสวรรค์ พิจิตร เพชรบูรณ์ ลพบุรี อุทัยธานี และชัยนาท ผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเพื่อจำหน่ายเป็นการค้าและผู้ผลิตถั่วเขียวทั่วไป ได้นำเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวถั่วเขียวไปปลูกเพื่อทดสอบความพึงพอใจ โดยเกษตรกรส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในระดับสูงต่อสายพันธุ์ KUM4 เนื่องจากให้ผลผลิตสูง ขนาดเมล็ดโต และเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้เพื่อใช้ปลูกและจำหน่ายเป็นเมล็ดพันธุ์ต่อ



ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ลูกผสมเดี่ยว พันธุ์สุวรรณ 4452

Myrothecium roridum

เชื้อราสายพันธุ์ 448 ควบคุมผักตบชวา



รายละเอียด

การผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวโพด
ลูกผสมเดี่ยวพันธุ์สุวรรณ 4452



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

1. กลุ่มผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ตำบลกุดโบสถ์ อำเภอเสิงสาง จังหวัดนครราชสีมา ได้นำ สายพันธุ์แท้เกษตรศาสตร์ 47 (สายพันธุ์แม่) และ สายพันธุ์แท้เกษตรศาสตร์ 48 (สายพันธุ์พ่อ) ไปผลิต เมล็ดพันธุ์ข้าวโพดลูกผสมเดี่ยวพันธุ์สุวรรณ 4452 ใน เขต จังหวัดนครราชสีมา อำเภอเสิงสาง จำนวน 154.5 ไร่ และ อำเภอหนองบุญมาก จำนวน 30 ไร่ รวม 184.5 ไร่
2. สรรพคุณพืชไร่ ผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดลูกผสมพันธุ์สุวรรณ 4452 ในเขตจังหวัดแพร่ จำนวน 500 ไร่



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับ
การควบคุมกำจัดผักตบชวาในแหล่งน้ำ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

หน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่
รับจ้างกำจัดผักตบชวาในแหล่งน้ำ สามารถนำเชื้อราหรือ
สปอร์แขวนลอยของเชื้อรา Myrothecium Roridum สาย
พันธุ์ 448 ไปใช้ประโยชน์ ในการควบคุมผักตบชวาในแหล่ง
น้ำ ร่วมกับวิธีการอื่นๆ เนื่องจากผักตบชวาที่การขยายพันธุ์
อย่างรวดเร็วหากสามารถลดการเพิ่มจำนวนได้ จะช่วยลด
งบประมาณ แรงงานและเวลา สำหรับการกำจัดผักตบชวา
ออกจากแหล่งน้ำได้ นอกจากนี้ทดแทนการใช้สารเคมีกำจัด
วัชพืชในแหล่งน้ำ ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้ แนวทาง
การนำเชื้อรา M. roridum สายพันธุ์ 448 ไปใช้ประโยชน์เพื่อ
ควบคุมการแพร่พันธุ์หรือคุมกำเนิดจำนวนประชากรของผัก
ตบชวา โดยเริ่มจากการกำหนดพื้นที่แหล่งน้ำที่เป็นต้นน้ำที่มี

การระบาดของผักตบชวาและสุดท้ายมาสะสมที่บริเวณปลาย
น้ำ นำเชื้อราไปฉีดผักตบชวาที่เกาะตามแนวตลิ่งของแหล่ง
น้ำที่เป็นต้นน้ำ ซึ่งผักตบชวาตามแนวตลิ่งหรือที่ลอยมาตาม
น้ำจะเป็นจุดเริ่มต้นของการแพร่ขยายพันธุ์ของผักตบชวา
แล้วมีการลอยไปสะสมรวมกันที่ปลายน้ำหรือประตูน้ำจำนวน
มหาศาล เมื่อสามารถลดอัตราการแพร่ขยายพันธุ์ของผักตบ
ชวาลงแล้วคือ เมื่อผักตบชวาทายจะทำให้ประชากรของผักตบ
ชวาลดลง โดยเทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ชนิด
นี้ บริษัทเอกชนสามารถร่วมกับมหาวิทยาลัยนำไปผลิตเพื่อ
จำหน่ายให้หน่วยงานของรัฐ

ผู้ประกอบการหรือผู้รับเทคโนโลยี : บริษัท บีเอส มายโค ไบ
โอเทค จำกัด (อยู่ระหว่างการจัดทำสัญญาซื้อขายผลงาน)



สเปรย์น้ำหมักมูลไส้เดือน



KU-VAC1

วัคซีนต่อต้านเห็บโค ควบคุมเห็บโค (R. microplus)
ในฟาร์มโคนม โคเนื้อและกระบือ



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ไส้เดือน

ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์สเปรย์น้ำหมักมูล



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัทอ็ควิฟาร์ม



สถานะการจดทะเบียน

สิทธิบัตรของบริษัทอ็ควิฟาร์ม



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์สเปรย์น้ำหมักมูลไส้เดือน เป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่อาศัยเทคโนโลยีชีวภาพจากจุลินทรีย์ที่อยู่ในลำไส้ของไส้เดือนในการย่อยสลายสารอินทรีย์ในดินให้เป็นสารประกอบต่างๆ และบริษัทอ็ควิฟาร์มได้ประยุกต์นำน้ำหมักมูลไส้เดือนไปใช้ในการระงับกลิ่นคาว โดยเฉพาะในรูปแบบสเปรย์ดับกลิ่นเท้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดียิ่งเทียบเท่าน้ำยาดับกลิ่นเท้าที่นำเข้าจากต่างประเทศ แต่มีข้อดีกว่าคือเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ 100% ทางบริษัทต้องการข้อมูลสนับสนุนทางวิทยาศาสตร์เพื่อไปยืนยันแก่ผู้ใช้งานในเรื่องความปลอดภัยต่อสุขภาพ ซึ่งผลจากการวิจัยพบว่าจุลินทรีย์หลักที่พบคือสกุล Bacillus sp. ที่สามารถสร้างเอนไซม์ได้หลากหลายชนิด และสารออกฤทธิ์ที่อยู่ในผลิตภัณฑ์นี้เป็นสารอินทรีย์ที่ได้จากธรรมชาติที่สามารถละลายน้ำได้เป็นอย่างดี มีการออกฤทธิ์ในการระงับกลิ่นคาวได้อย่างมีประสิทธิภาพแม้ว่าจะเจอจาง จึงไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคเมื่อมีการใช้งานติดต่อกันเป็นระยะเวลานาน

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

วัคซีน



และ กระบือ

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม โคเนื้อ



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างการจดสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

วัคซีนต่อต้านเห็บโค (KU-VAC) เป็นวิธีการควบคุมเห็บโคที่มีความปลอดภัยต่อทั้งผู้ใช้ และต่อตัวสัตว์ รวมทั้งต่อสภาพแวดล้อม ไม่มีผลข้างเคียงอันไม่พึงประสงค์ และไม่ทำให้เกิดการดื้อต่อวัคซีนเหมือนที่เคยเกิดกับการใช้สารเคมีควบคุมเห็บ วัคซีนต่อต้านเห็บโค (KU-VAC) เป็นเทคโนโลยีทางด้านสุขภาพสัตว์ที่มีลักษณะเป็น Green Technology ที่สามารถจะใช้ได้อย่างต่อเนื่องและแพร่หลายได้ เนื่องจากมีราคาถูก เพราะเป็นองค์ความรู้ของประเทศไทยที่สามารถจะกำหนดราคาได้เองตามความเหมาะสมต่อสถานะเศรษฐกิจของประเทศไทย วัคซีนต่อต้านเห็บโค (KU-VAC) มีมูลค่าในเชิงการตลาดมากกว่า 500 ล้านบาทต่อปี (คิดจากจำนวนโค กระบือ จำนวน 10 ล้านตัว ใช้วัคซีน KU-VAC ร้อยละ 50 ปีละ 2 ครั้ง ครั้งละ 50 บาท) นอกจากนี้วัคซีนต่อต้านเห็บโค (KU-VAC) ยังสามารถส่งขายไปยังประเทศเพื่อนบ้านที่ประสบปัญหาเห็บโคชนิดเดียวกับในประเทศไทย (Boophilus microplus หรือ R. microplus) ที่จะทำให้มูลค่าของวัคซีนต่อต้านเห็บโค (KU-VAC) สูงขึ้นอีกหลายเท่า และทำให้โอกาสของประเทศไทย จะเปลี่ยนจากผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์กำจัดเห็บ มาเป็นผู้ส่งออกที่สามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้าสู่ประเทศไทยได้



KU-DOG1

วัคซีนต่อต้านเห็บสุนัข เพื่อควบคุมเห็บสุนัข (R. sanguineus) ในสุนัขเพื่อผลิตในทางการค้า

TILAVAC

วัคซีนป้องกันเชื้อไวรัสทาลาเปียแลในปลานิลและปลานิลแดง



ประเภทของผลงาน
วัคซีน



ผู้นำไปใช้ประโยชน์
เจ้าของสัตว์เลี้ยง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

วัคซีนต่อต้านเห็บสุนัข (KU-DOG) เป็นวิธีการควบคุมเห็บสุนัขแนวทางใหม่ ที่มีความปลอดภัยสูงต่อผู้เลี้ยงสุนัข โดยใช้หลักการของระบบภูมิคุ้มกันของตัวสัตว์ที่มีต่อการเกาะติดเลือดของเห็บสุนัข วัคซีนต่อต้านเห็บสุนัข (KU-DOG) เป็นเทคโนโลยีใหม่ทางด้านสุขภาพสัตว์เลี้ยงที่มีความปลอดภัยมากกว่าการใช้สารเคมี (Acaricides) ในการควบคุมเห็บสุนัข (R. sanguineus) วัคซีนไม่ทำให้เกิดผลข้างเคียง และไม่ทำให้เกิดการดื้อต่อยาเหมือนอย่างที่พบใน

การใช้สารเคมีฆ่าเห็บ ทำให้สามารถใช้ได้อย่างต่อเนื่อง โดยไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนวิธีการควบคุมเห็บอื่นๆ เข้ามาใช้ร่วมด้วย ส่วนที่สำคัญอีกประการหนึ่ง คือวัคซีนต่อต้านเห็บสุนัข (KU-DOG) มีราคาถูกกว่าใช้สารเคมีอย่างมาก เนื่องจากเป็นนวัตกรรมของประเทศไทยที่สามารถกำหนดราคาให้เหมาะสมกับสถานะเศรษฐกิจของประเทศไทยเอง และยิ่งไปกว่านั้นประเทศไทยยังสามารถส่งออกวัคซีนที่ใช้ควบคุมเห็บสุนัขไปยังประเทศเพื่อนบ้านที่มีปัญหาของเห็บสุนัขชนิดเดียวกันได้ เปลี่ยนจากผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ควบคุมเห็บสุนัข เป็นผู้ส่งออก ซึ่งสามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้าสู่ประเทศไทยได้ วัคซีนต่อต้านเห็บสุนัข (KU-DOG) ผลิตจากการใช้โปรตีนรีคอมบิแนนท์ Ferritin หรือ Subolesin ที่มีความสำคัญต่อชีววิทยาของเห็บสุนัข ทำให้เห็บไม่สามารถแพร่ขยายพันธุ์ และสามารถลดการนำโรคจากเห็บ เจ้าของสัตว์เลี้ยงสามารถเลือกใช้การควบคุมเห็บสุนัขโดยวิธีนี้ได้อย่างมั่นใจ การใช้วัคซีนต่อต้านเห็บสุนัข (KU-DOG) เป็นการควบคุมเห็บสุนัขแบบยั่งยืน และเป็นวิธีการที่เหมาะสมจะใช้กับประเทศไทยที่มีสัตว์เลี้ยง ทั้งที่มีเจ้าของและไม่มีการเลี้ยงที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 5 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

วัคซีนป้องกันเชื้อไวรัสทาลาเปียแลในปลานิลและปลานิลแดง
วิธีการตรวจวินิจฉัยโรคติดเชื้อไวรัสทาลาเปียแลในปลานิล



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ฟาร์มเพาะพันธุ์ปลานิลและปลานิลแดง เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังและบ่อดิน



สถานะการจดทะเบียน

ได้รับการจดอนุสิทธิบัตรแล้ว 1 เรื่อง เลขอนุสิทธิบัตร 12850
อยู่ระหว่างการยื่นขอจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง และอนุสิทธิบัตร 3 เรื่อง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท มานิตยฟาร์ม อาหารสัตว์ จำกัด ฟาร์มเพาะพันธุ์ปลานิลและปลานิลแดงรายใหญ่ ขณะนี้อยู่ระหว่างการเจรจาตกลง



StrepKU

วัคซีนควบคุมโรคสเตรปโตคอคโคซิสในปลาไนล์ – การเพิ่มศักยภาพการผลิต



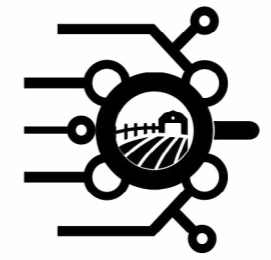
RESULT FROM FIELD STUDY

Cage number	% Survival (R1)	% Survival (R2)
T1 (R1)	70.1	90.6
(R2)	75.4	90.8
T2 (R1)	84.5	91.7
(R2)	80.1	94.2

Cage number	% Survival (R1)	% Survival (R2)
T1 (R1)	78.7	91.6
(R2)	42.6	80.3
T2 (R1)	86.1	75.9
(R2)	68.6	79
Control	48.8	97.1

Cage number	% Survival
1	63.6
2	58.2
3	60.0
4	62.8
5	56.5

ZONE II



FARM TO LAB

ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด
และชุดทดสอบ

GROUP 3

กลุ่มที่ 3: ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด และชุดทดลอง



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่
THAILAND 4.0 Research to Business EXPO 2018

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 2 เรื่อง



ประเภทของผลงาน
วัคซีนควบคุมโรคสเตรปโตคอคโคซิสในปลาไนล์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์
อยู่ในระหว่างการเจรจากับบริษัท กรีน อินโนเวทีฟ ไบโอเทคโนโลยี จำกัด ภายใต้การสนับสนุนจาก NIA-BEDO



สถานะการจดทะเบียน
ยื่นแล้ว 2 เรื่อง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

อยู่ในระหว่างการจัดดำเนินการจัดตั้ง Start Up เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ร่วมกับ บริษัท กรีน อินโนเวทีฟ ไบโอเทคโนโลยี จำกัด ภายใต้การสนับสนุนจาก NIA-BEDO



ชุดทดสอบสารโลหะหนัก สารตกค้างและยาปฏิชีวนะ

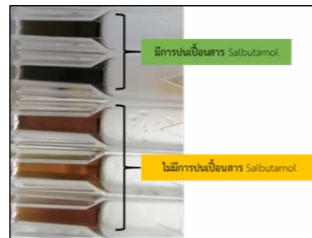
ในสิ่งแวดล้อมและผลิตภัณฑ์จากสัตว์



น้ำจากบ่อปลา



น้ำจากบ่อปลาที่มีการเติม โลหะหนักแคดเมียม



มีการปนเปื้อนสาร Salbutamol

ไม่มีการปนเปื้อนสาร Salbutamol



รายละเอียด

- ชุดทดสอบสารโลหะหนัก แคดเมียมในน้ำ (VTKU-Cadmium Kit)
- ชุดทดสอบสารตกค้างซัลบูตามอลในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ (VTKU-Salbutam Kit)
- ชุดทดสอบการปนเปื้อนยาปฏิชีวนะในน้ำ (VTKU-Tetracycyn Kit)

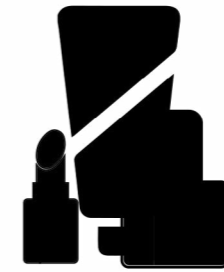


การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ยังไม่มีผลการเจรจาร่วมกับผู้ประกอบ

การ

ZONE III



BEAUTY HEALTH

ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และความงาม

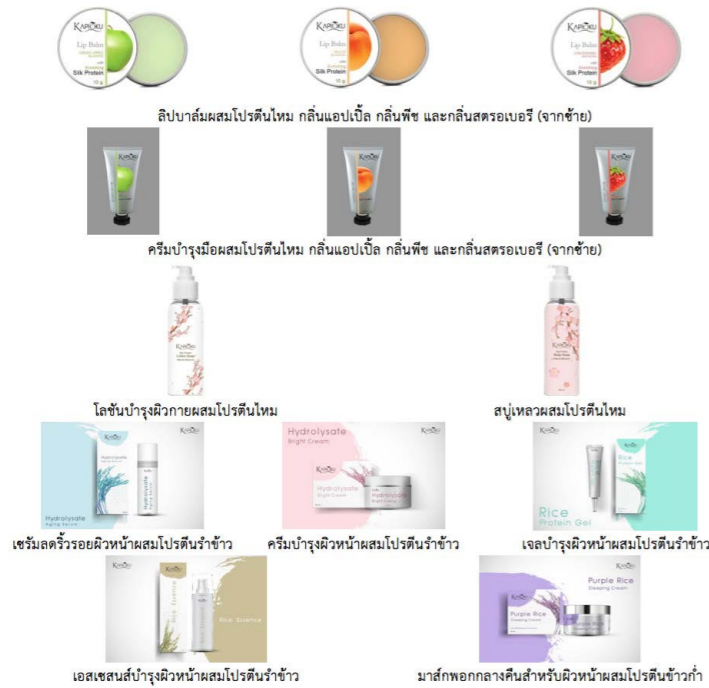
GROUP 4

กลุ่มที่ 4: ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และความงาม



เครื่องสำอางที่มีส่วนผสมของโปรตีนจาก รังไหมและโปรตีนรำข้าว

จำนวน 9 ผลิตภัณฑ์



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท ควอลิตี้ พลัส เอสเทติค

อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

จดแจ้งผลิตภัณฑ์



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ได้ทดลองขยายขนาดการผลิต และ

กำลังทดสอบตลาดทางตลาดออนไลน์

เซรั่มบำรุงผิวที่มีส่วนผสมของ น้ำมันรำข้าวไรซ์เบอร์รี่



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์เซรั่มบำรุงผิวที่มีส่วนผสมของน้ำมันรำข้าวไรซ์เบอร์รี่



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่อง

สำอาง: นางสาวระพีพร เตชะเลิศมณี



สถานะการจดทะเบียน

มีศักยภาพในการยื่นขออนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ประสานและดำเนินงานร่วมกับ

ภาคธุรกิจเอกชนแล้วกับ นางสาวระพีพร เตชะเลิศมณี



KPSC 903

ผงสารสกัดแอนโทไซยานินสูงจากข้าวโพดม่วง

Natural Betacarotene Facial Cream

ครีมทาหน้าเบต้าแคโรทีนธรรมชาติ



รายละเอียด

1. ผงสารสกัดแอนโทไซยานินสูงจากข้าวโพดม่วง KPSC 903 มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ จึงช่วยป้องกันการเกิดริ้วรอยก่อนวัยจากสารอนุมูลอิสระ และช่วยทำให้ผิวหนังกระจ่างใส ดูสุขภาพดี พร้อมทั้งช่วยลดการอักเสบของผิวหนัง

2. ผลิตภัณฑ์เซรั่มบำรุงผิวหน้า Purple Corn Serum ช่วยบำรุงผิวและลดเลือนริ้วรอยบนใบหน้า



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

มีการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ โดยอยู่ในขั้นตอนการเตรียมข้อมูลของผลิตภัณฑ์ โดยมีบริษัทที่มีความสนใจแล้ว จำนวน 1 บริษัท

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 2 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

สารสกัดธรรมชาติ และเครื่องสำอางบำรุงผิวหน้า



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

1. ผู้ประกอบการ ผลิตสารสกัดเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในเครื่องสำอาง
2. ผู้ประกอบการ ผลิตเครื่องสำอางบำรุงผิวเพื่อจำหน่ายในประเทศหรือส่งออกจำหน่ายต่างประเทศ



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างกระบวนการยื่นอนุสิทธิบัตรจำนวน 2 อนุสิทธิบัตร



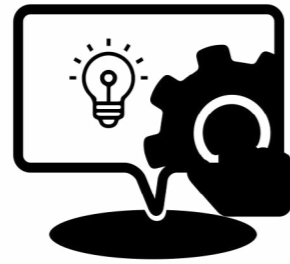
การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ครีมทาหน้าเบต้าแคโรทีนธรรมชาติ เป็นครีมที่มีส่วนผสมของเบต้าแคโรทีนซึ่งสกัดจากสาหร่ายดูนาเลียเอลล่าซึ่งเป็นสาหร่ายเซลล์เดียวขนาดเล็กที่เจริญเติบโตอยู่ในพื้นที่ดินเค็มทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย เบต้าแคโรทีนเป็นสารที่มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ครีมทาหน้าเบต้าแคโรทีนธรรมชาติจึงสามารถป้องกันผิวหนังจากอันตรายที่เกิดจากแสงแดด สามารถลดเลือนริ้วรอยต้นและลึกโดยไม่ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อผิว แลครีมทาหน้าเบต้าแคโรทีนธรรมชาติยังสามารถยับยั้งกระบวนการสร้างเม็ดสี จึงช่วยให้ผิวกระจ่างใส ลดเลือนจุดต่างด่าง ลดปัญหาฝ้าและกระ

ผลงานวิจัยดังกล่าวนอกจากจะสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางเพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์แก่ผู้ประกอบการแล้ว ยังจะเป็นการสร้างรายได้แก่เกษตรกรในการเลี้ยงสาหร่ายดูนาเลียเอลล่าในพื้นที่ดินเค็มซึ่งไม่สามารถใช้พื้นที่ทำการเกษตรกรรมได้ในอนาคตต่อไป



ZONE IV



**DIGITAL
MANUFACTURING
INNO-TECH**

เครื่องจักรกล สิ่งประดิษฐ์
ระบบสารสนเทศ
และแอปพลิเคชัน

GROUP 5

กลุ่มที่ 5: เครื่องจักรกล และสิ่งประดิษฐ์



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่
THAILAND 4.0 Research to Business EXPO 2018



KU
มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์



PROJECT NO. TH4.0(4.1)60

กลุ่มที่ 5: เครื่องจักรกลและ
สิ่งประดิษฐ์

เครื่องหย่อนกล้าข้าว

สำหรับนาปรังและนาแปลงใหญ่



รายละเอียด

1. รถหย่อนกล้าและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง
2. กิจกรรมเผยแพร่และส่งเสริมการจัดตั้งศูนย์เพาะปลูกด้วยรถหย่อนกล้า



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการในจังหวัด นครปฐม กาญจนบุรี พิษณุโลก และสกลนคร จำนวน 150 คน ได้มีการนำเครื่องหย่อนกล้าข้าวฯ ไปใช้ในการปลูกข้าวกว่า 1800 ไร่

โครงการ 'กิจกรรมเครื่องหย่อนกล้าข้าวสำหรับนาปรังและนาแปลงใหญ่'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0'



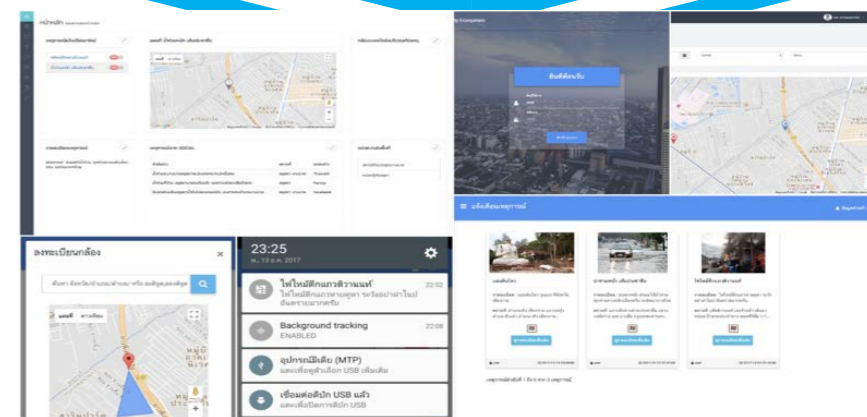
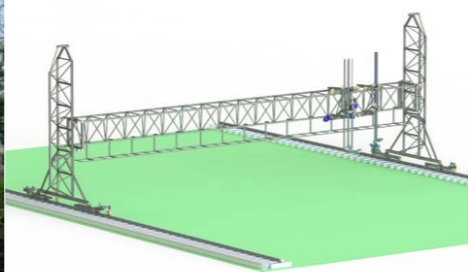
อาจารย์ปัญญา เหล่าอนันต์ธนา
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มก.
081-9270098, kucity@hotmail.com

หุ่นยนต์ 3 มิติ

สำหรับการเกษตรแบบผสมผสานด้วยความแม่นยำสูง

Safe City Ecosystem

ระบบนิเวศของเมืองที่ปลอดภัย



การต่อยอดเชิงสาธารณะ

หุ่นยนต์ 3 มิติ สำหรับการเกษตรแบบผสมผสานด้วยความแม่นยำสูง มีความสามารถในการทำการเกษตรได้อย่างหลากหลาย ตั้งแต่การเตรียมดิน การเพาะปลูก การรดน้ำ การดูแล ตลอดจนการเก็บเกี่ยวผลผลิต โดยได้มีการออกแบบให้หุ่นยนต์สามารถเคลื่อนที่ได้ในปริภูมิสามมิติ (3D Space) มีการนำเอาเทคโนโลยีการประมวลผลภาพ (Image Processing) มาร่วมกับระบบปัญญาประดิษฐ์ (AI: Artificial Intelligence) เพื่อให้หุ่นยนต์สามารถวิเคราะห์ข้อมูล ประมวลผล และตอบสนองต่อการทำงานได้อย่างทันท่วงที (Real-Time) ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำการเกษตรให้ดียิ่งขึ้น



รายละเอียด

ระบบที่ใช้ดูแลรักษาความปลอดภัยในชีวิตในชีวิตประจำวัน โดยอาศัยข้อมูลจากหลากหลายแหล่งข้อมูล เช่น ข้อมูลบนโซเชียลเน็ตเวิร์ค กล้องวงจรปิด การเก็บพิกัดข้อมูล มีการปฏิสัมพันธ์กับผู้แจ้งเหตุ โดยอ้างอิงข้อมูลเหล่านี้ เพื่อดำเนินการแก้ไขปัญหาหรือป้องกันเหตุ ประกอบด้วย 3 ส่วนหลัก ดังนี้

1. ระบบเฝ้าระวัง
 - 1.1 ระบบ Social Report
 - 1.2 ระบบ Social Crawling
 - 1.3 Mobile/Web Application แจ้งเหตุการณ์หรือแจ้งข้อมูลของเหตุการณ์
 - 1.4 ระบบลงทะเบียนกล้อง CCTV ของรัฐ/เอกชน
2. ระบบแจ้งเตือน
 - 2.1 ระบบแจ้งเตือนร้องขอข้อมูลเมื่อผู้ใช้งานอยู่ในพื้นที่เหตุการณ์
 - 2.2 ระบบแจ้งเตือนให้ออกหรือหลีกเลี่ยงพื้นที่อันตราย



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

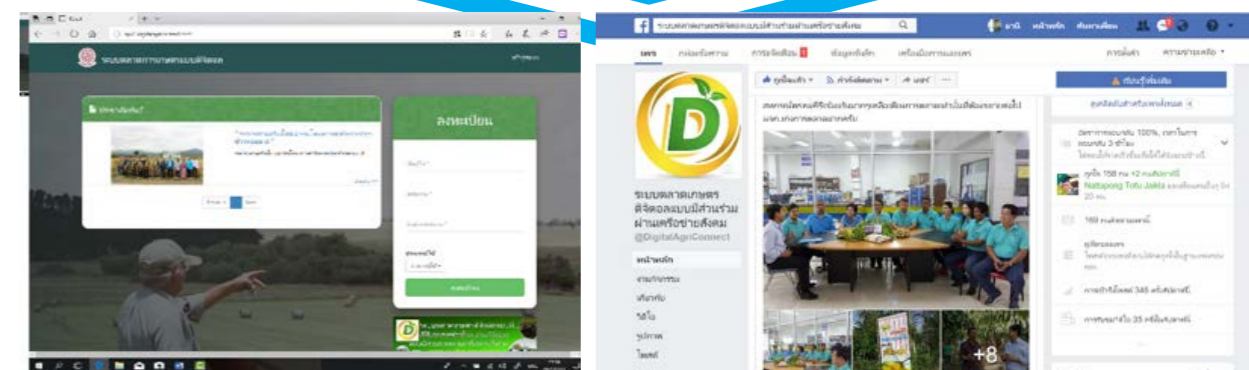
หน่วยงานความมั่นคง, หน่วยงานรักษาความปลอดภัย, หน่วยงานดูแลการจราจร เช่น กระทรวงมหาดไทย / กระทรวงคมนาคม, กรุงเทพมหานคร / จังหวัด, เทศกิจ / ตำรวจ / โรงพยาบาล / สถานีดับเพลิง, โรงเรียน / มหาวิทยาลัย



Smart CCTV System

กิจกรรมระบบปัญญาประดิษฐ์ของกล้องวงจรปิด

ระบบตลาดเกษตรดิจิทัล แบบมีส่วนร่วมผ่านเครือข่ายสังคม



รายละเอียด

ระบบที่จะพัฒนาขึ้นนั้นจะเรียกว่า ‘ระบบปัญญาประดิษฐ์ของกล้องวงจรปิด’ (Smart CCTV System) โดยนำหลักการของ Deep-Learning มาประยุกต์ใช้ในการประมวลผลภาพ ซึ่งประกอบด้วย 4 ส่วนหลัก ดังนี้

1. ระบบวิเคราะห์ภาพ

ระบบจะแยกแยะวัตถุต่างๆ ออกจากภาพที่เห็นและแยกประเภทของวัตถุที่เห็น ซึ่งสามารถนำมาวิเคราะห์และจัดเก็บรูปพรรณสัณฐานของวัตถุนั้นได้ เช่น รถยนต์ มอเตอร์ไซด์ จักรยาน ฯลฯ

2. ระบบการจัดเก็บ

หลังจากการวิเคราะห์รูปพรรณสัณฐานของวัตถุที่เราสนใจ ระบบสามารถที่จะลงบันทึกเวลา บันทึกที่กรู๊ป บันทึกรูปพรรณสัณฐานของวัตถุนั้นในรูปแบบฐานข้อมูลได้

3. ระบบค้นหา

เมื่อมีการจัดเก็บข้อมูลเป็นรูป ข้อความ เวลา แล้ว ทำให้เราสามารถค้นหาข้อมูลได้รวดเร็วยิ่งขึ้น เช่น

ขอรูปภาพสีแดงในช่วงเวลา 9.00-10.00 น.

4. ระบบแจ้งเตือน

เมื่อระบบสามารถแยกลักษณะของวัตถุได้ ระบบก็สามารถตั้งเงื่อนไขที่เกิเกิดขึ้นได้เช่นกัน เช่น ห้ามจักรยานยนต์วิ่งบนทางเท้า ห้ามจอดรถในที่ห้ามจอด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

หน่วยงานความมั่นคง, หน่วยงานรักษาความปลอดภัย, หน่วยงานดูแลการจราจร เช่น กระทรวงมหาดไทย / กระทรวงคมนาคม, กรุงเทพมหานคร / จังหวัด, เทศกิจ / ตำรวจ / โรงพยาบาล / สถานีดับเพลิง, โรงเรียน / มหาวิทยาลัย



รายละเอียด

ลักษณะของโครงการคือ การทำซอฟต์แวร์สำหรับรองรับประชาชนทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและภาคเอกชนให้ร่วมกันให้ข้อมูลตัวเลขทางสถิติและการเงินการลงทุนและกระบวนการผลิตของสินค้าทางการเกษตรเพื่อนำข้อมูลที่ได้เข้ามาให้ระบบสมองกลอัจฉริยะที่ทางโครงการได้จัดทำขึ้นมาคำนวณสินค้าเกษตรเพื่อแก้ไขปัญหาสินค้าล้นตลาดและคำนวณต้นทุนการผลิต ซึ่งเป็นปัญหาที่ประเทศไทยยังแก้ไม่ได้ครบทุกภาคส่วนเนื่องจากข้อมูลการวิเคราะห์ของหน่วยงานยังไม่ประสานกันจากปัญหาดังกล่าวจึงเป็นต้นกำเนิดแนวคิดของโครงการขึ้นมา โดยโครงการจะทำการเก็บข้อมูลจากเกษตรกรตัวอย่างทั่วประเทศ พร้อมทั้งเชื่อมโยงให้เกิดการค้าขายและบริการหลากหลายอย่างขึ้นภายในกลุ่มเกษตรกรตัวอย่าง จะเห็นได้ว่ากระบวนการของโครงการใช้หลักการดำเนินการบนพื้นฐานของการใช้เทคโนโลยีและระบบการตลาดควบคู่กันไปซึ่งจะก่อให้เกิดความยั่งยืนของโครงการในอนาคต



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

โครงการนี้ผู้ที่สามารถนำไปใช้ได้ นับตั้งแต่บุคคลธรรมดา ห้างร้านเอกชน จนถึงหน่วยงานรัฐบาล โดยได้ติดต่อประสานงานกับภาคเอกชนแล้วดังนี้

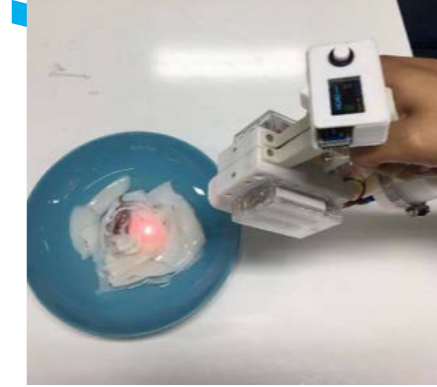
1. บริษัท เจียแม็งมาร์เกตติง จำกัด (ผู้ผลิตข้าวหงส์ทอง) เพื่อทดสอบการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่กับนาแปลงใหญ่ และความร่วมมือของบริษัทใหญ่และชุมชน
2. วิทยาลัยชุมชนนครเนื่องเขต ผู้นำในการเป็นศูนย์เรียนรู้ของเอกชนขนาดใหญ่ ในจังหวัดฉะเชิงเทรา
3. กลุ่มบริษัท โรสแลนด์ กรุ๊ป ผู้ส่งออกข้าวรายใหญ่เจ้าของหนึ่งของประเทศไทย
4. สันนิบาตสหกรณ์แห่งประเทศไทย ซึ่งมีแนวโน้มที่จะทำการทำข้อตกลงแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกันกับโครงการซึ่งจะมีประโยชน์อย่างมากในอนาคต เพราะสมาชิกของสันนิบาตสหกรณ์มีจำนวนมาก ซึ่งจะทำให้ได้ Bigdata อย่างรวดเร็ว



การถ่ายทอดเทคโนโลยี นวัตกรรมเครื่องหย่อนกล้า และการขยายผลการจัดตั้งศูนย์เพาะปลูก ในระดับชุมชน

ปิ่นตราวดสารปนเปื้อน

วัตฟอร์มาลีนในอาหารแบบพกพาได้ V.2



รายละเอียด

1. การถ่ายทอดเทคโนโลยี นวัตกรรมเครื่องหย่อนกล้า
2. การจัดตั้งศูนย์เพาะปลูกธุรกิจรับจ้างทำนาแบบ ประณีต



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการใน จังหวัดกำแพงเพชร ฉะเชิงเทรา และพิษณุโลก จำนวน 230 ราย ได้ผ่านการอบรมและนำเทคโนโลยีนวัตกรรมเครื่อง หย่อนกล้าไปใช้ในการปลูกข้าวรวมพื้นที่เพาะปลูก 1,510 ไร่ และได้มีการจัดตั้งศูนย์ฝึกอบรมและเพาะปลูกเป็นจำนวน 5 ศูนย์

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

สิ่งประดิษฐ์นวัตกรรมใหม่ใน การตรวจวัดสารปนเปื้อนวัตฟอร์มาลีนในอาหาร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

1. กลุ่มโรงงาน/บริษัทรับซื้อและแปรรูปอาหารทะเล ที่สามารถใช้เทคโนโลยีนี้ตรวจวัด การปนเปื้อนสารฟอร์มาลีนได้แบบสะดวกและรวดเร็ว
2. หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบคุณภาพ อาหาร เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ช่วยลดความเข้าใจในการตั้งชื่อ สารเคมีมาทดสอบจำนวนมาก
3. ประชาชนทั่วไป/ผู้ประกอบการอาหารทะเล โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้แปรรูปเนื้อปลา ทำให้สามารถรับ ประทานอาหารได้อย่างปลอดภัย



สถานะการจดทะเบียน

ยื่นจดแล้วผ่านสำนักงานบริการ วิชาการ มก. ตั้งแต่วันที่ 6 ก.พ. 60



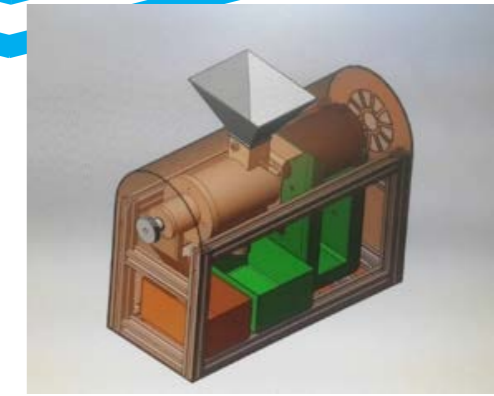
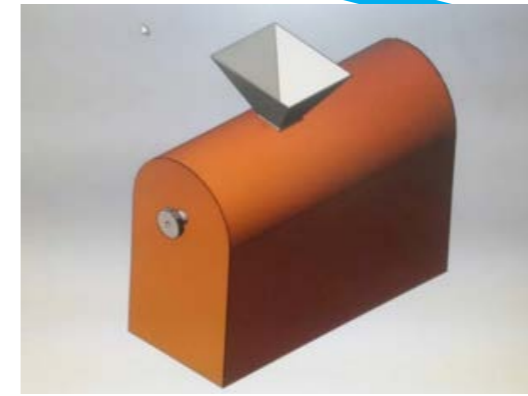
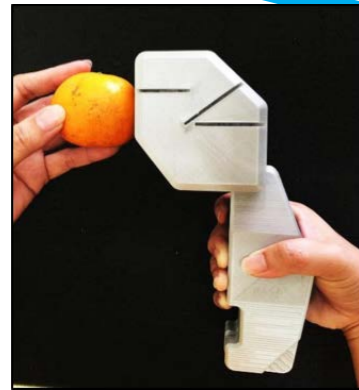
การต่อยอดเชิงพาณิชย์

มีการเจรจาเบื้องต้น ผ่านผู้เชี่ยวชาญ เฉพาะด้านนิติวิทยาศาสตร์ สถาบันนิติวิทยาศาสตร์ กระทรวงยุติธรรม และประชาชนทั่วไป โดยผู้วิจัยจะทำการ ผลิตปิ่นดั่งกล่าว 10 ชุดและจะแจกจ่ายให้หน่วยงานรัฐและ ประชาชนทั่วไปนำไปใช้ประโยชน์ในงานด้านต่างๆและให้ รายงานผลการใช้กลับมา ปรับปรุงจนกระทั่งมีความถูกต้อง แม่นยำ 100% และจะผลิตจัดจำหน่ายในรูปแบบบริษัท Start Up ภายใต้ ม.เกษตรศาสตร์ต่อไป



เครื่องวิเคราะห์คุณภาพ ภายในแบบพกพาราคาต่ำด้วยเทคนิค NIR

เครื่องสีข้าวส่วนบุคคล



ประเภทของผลงาน

เครื่องวิเคราะห์คุณภาพภายใน
อย่างรวดเร็ว แบบพกพา



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกร ผู้รับซื้อผลผลิต
ทางการเกษตร ผู้ส่งออก กรมการค้าภายใน กรมส่งเสริม
การเกษตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เนื่องจาก 'สร้างระบบซื้อ-ขาย
ที่เป็นธรรม' เป็นผลกระทบของโครงการ ดังนั้นผู้ที่รับ
เทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์จึงเป็นบริษัท
ที่ผลิตและจำหน่ายอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์และเครื่องมือ
ในการเกษตร หรือหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับผลผลิต
ทางการเกษตร และการควบคุมราคา เช่น กรมการค้าภายใน
กรมส่งเสริมการเกษตร

เครื่องนี้สามารถวิเคราะห์คุณภาพ
ภายในผลผลิต อาทิเช่น ปริมาณแป้งในหัวมันสำปะหลัง
ปริมาณน้ำมันในผลปาล์ม ปริมาณเนื้อยางแห้งในน้ำยางพารา
วิเคราะห์น้ำหนักเนื้อแห้ง ซึ่งเป็นดัชนีวัดความอ่อน-แก่ของ
ทุเรียนได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว ซึ่งปริมาณเหล่านี้เกี่ยวข้องกับ
ราคาผลผลิต จึงสามารถกำหนดราคาซื้อ-ขายได้อย่างถูกต้อง
สร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสูง ช่วยลด
ความรู้สึกลังเลใจต่อการตรวจสอบคุณภาพ และทำให้
ลดการปฏิเสธสินค้าไม่ได้มาตรฐาน เป็นผลให้สร้างมาตรฐาน
สินค้าทางการเกษตรที่สูงขึ้น



รายละเอียด

เป็นเครื่องสีข้าวในห้องครัวที่มี
กะทัดรัด เคลื่อนย้ายได้สะดวก สะอาดและปลอดภัย มีน้ำ
หนักรวม 10 กิโลกรัม พร้อมระบบควบคุมอุณหภูมิและ
การเดินเครื่องเปล่า สามารถทำงานได้ครั้งละ 300 กรัมข้าว
เปลือกสะอาด และได้ข้าวสารเพื่อการบริโภคประมาณ 150
กรัม เป็นเครื่องสีข้าวที่ประจำครัวเรือนได้ทั้งในเมืองและ
ชนบท และทุกครัวเรือนสามารถเพาะปลูกข้าวบริโภคได้เอง
ตามความต้องการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

มีผู้ประกอบการผลิตเครื่องจักรกล
เกษตร 2 ราย สนใจรับเทคโนโลยีไปต่อยอดเชิงพาณิชย์และมี
ความพร้อมผลิตและวางจำหน่าย

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

เครื่องสีข้าวขนาดเล็ก



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ทุกครัวเรือน



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างพิจารณาดำเนินการ



ผศ.ดร. รณฤทธิ์ ทูเกียรติ

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
กำแพงแสน
085-9171017, fengror@ku.ac.th

โครงการ 'เครื่องสีข้าวส่วนบุคคล'

งานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
โครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0'



รศ.ดร. สักดา อินนวิชัย

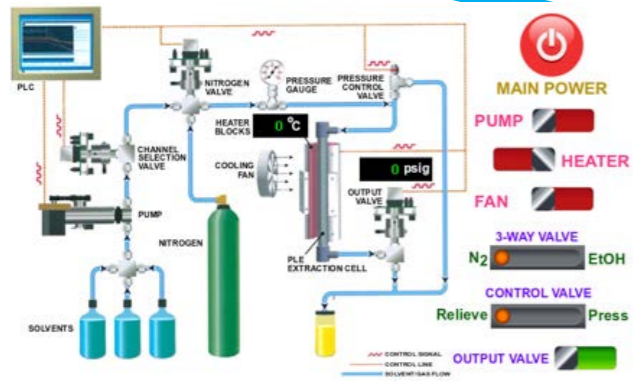
ภาควิชาเกษตรกลวิธาน
081-7316996, regsdi@gmail.com

การสกัดสารออกฤทธิ์จากเปลือกมังคุด

โดยใช้วิธีการสกัดด้วยของเหลวความดันสูง

เครื่องข่ายเฝ้าระวังรังสี

สำหรับผู้ปฏิบัติงานทางรังสี



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ทางคณะผู้วิจัยได้ทำการออกแบบเครื่องสกัดสารออกฤทธิ์จากเปลือกมังคุดเพื่อให้ได้กำลังการผลิตที่สูงขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องสกัดสารออกฤทธิ์จากวัสดุทางการเกษตรต่างๆในระดับอุตสาหกรรม โดยโจทย์วิจัยดังกล่าวเริ่มต้นมาจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ทั้งนี้ทางคณะผู้วิจัยได้ทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องที่พัฒนาขึ้นมา โดยได้ทำการทดสอบการสกัดสารออกฤทธิ์จากเปลือกมังคุดที่ได้รับมาจากทางสถาบันฯ พบว่าเครื่องดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการสกัดที่ดี และใช้เวลาในการสกัดที่ต่ำ รวมทั้งยังใช้ตัวทำละลายในปริมาณที่ต่ำ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

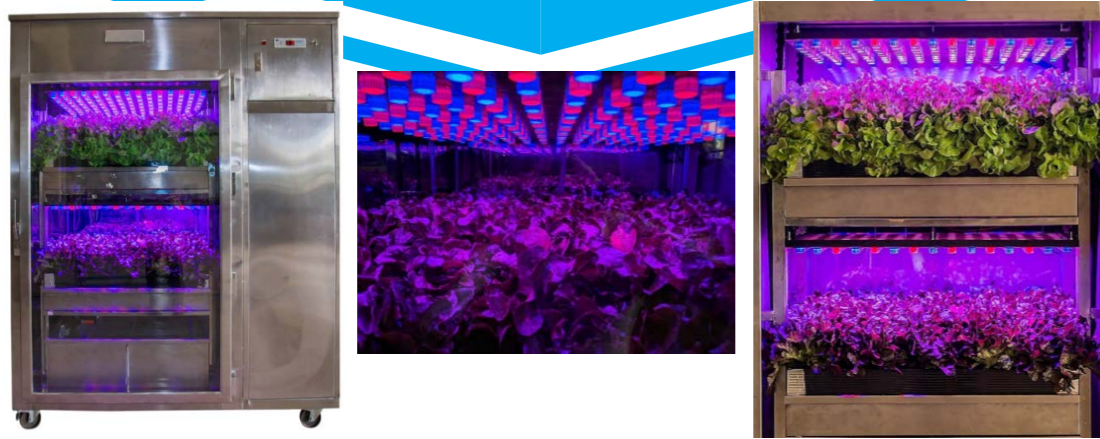
อยู่ระหว่างดำเนินการในการประสานงานกับบริษัท แอดวานซ์ อาร์ แอนด์ ที เทคโนโลยี จำกัด ในการพัฒนารูปแบบภายนอกของผลิตภัณฑ์และทำการสอบเทียบผลิตภัณฑ์เครื่องเฝ้าระวังรังสีเฉพาะพื้นที่ (Area Monitor) ให้ได้มาตรฐานเครื่องตรวจวัดปริมาณรังสีสำหรับป้องกันอันตรายจากรังสี



Mini Plant Factory

ตู้ปลูกพืช

ถ่านกัมมันต์จากชานอ้อย



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

การประดิษฐ์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

1. บริษัท สแตนบายมี เอ็นจิเนียริ่ง

จำกัด

2. บริษัท โกรว์แลป อะกริเทค จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

กำลังดำเนินการยื่นขอจดสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

1. บริษัท สแตนบายมี เอ็นจิเนียริ่ง

จำกัด

2. บริษัท โกรว์แลป อะกริเทค จำกัด



รายละเอียด

เทคโนโลยีการผลิตถ่านกัมมันต์โดยใช้ไอน้ำนั้นเป็นเทคโนโลยีที่อุตสาหกรรมผลิตถ่านกัมมันต์ใช้ในการผลิตถ่านกัมมันต์จากวัตถุดิบชนิดอื่นๆ กะลามะพร้าว กะลาปาล์ม เป็นต้น แต่ที่นำเทคโนโลยีนี้มาใช้ในการผลิตถ่านกัมมันต์จากชานอ้อย เนื่องจากสะดวกและประหยัด



ประเภทของผลงาน

ต้นแบบการผลิตถ่านกัมมันต์

จากชานอ้อย



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

โรงงานอ้อยและน้ำตาล



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ที่จะนำเทคโนโลยีไปใช้คือ โรงงานอ้อยและน้ำตาล เนื่องจากทางโรงงานมีชานอ้อยเหลือจากการหีบเป็นจำนวนมาก หลายหมื่นตันต่อปี นอกจากจะนำชานอ้อยที่เหลือไปเผาทำไฟฟ้าแล้ว ทางโรงงานยังสามารถแบ่งชานอ้อยบางส่วนมาทำเป็นถ่านกัมมันต์ได้ โดยสามารถจำหน่ายให้กับบุคคลทั่วไป หรือกับการประปา หรือ โรงงานอุตสาหกรรมอื่นๆ ที่ต้องการใช้ถ่านกัมมันต์ในการบำบัดน้ำเสีย

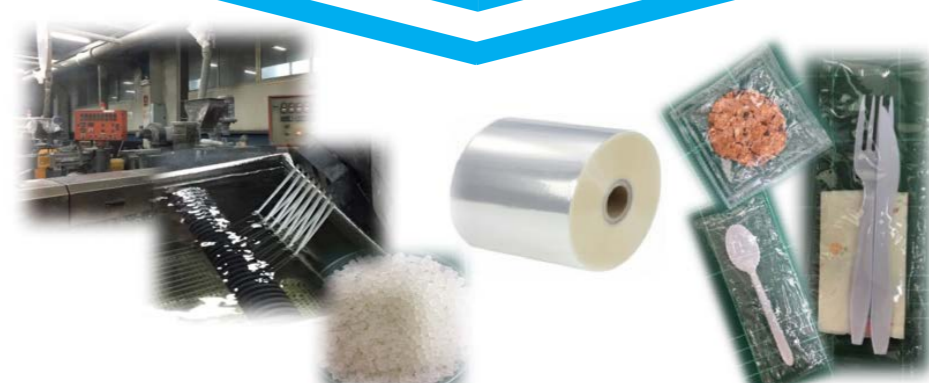


เม็ดพลาสติกและเครื่องใช้สำหรับโต๊ะอาหาร

ที่สามารถแตกสลายได้ทางชีวภาพ

Disposal Seal Bag From Bioplastic

ซองบรรจุภัณฑ์ใส่สำหรับการใช้ครั้งเดียวจากพลาสติกชีวภาพ



รายละเอียด

ผลงานของโครงการนี้เป็นการ
ต่อยอดจากอนุสิทธิบัตร เลขที่ 8338 (ชื่อที่แสดงถึง
การประดิษฐ์: สูตรและกรรมวิธีการผลิตเรซินเทอร์โม
พลาสติกฟลาวาร์) และอนุสิทธิบัตรเลขที่ 9719 (ชื่อที่
แสดงถึงการประดิษฐ์: สูตรและกรรมวิธีการผลิตเรซิน
คอมพาวด์เทอร์โมพลาสติกสตาร์ช/ฟลาวาร์-พอลิเอสเทอ
ร์ย่อยสลายได้)



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

กลุ่มผู้ประกอบการเป้าหมายที่รับ
การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเม็ดและบรรจุภัณฑ์พลาสติก
ชีวภาพเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์/เชิง
สาธารณะ ได้แก่ ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลิตเม็ด
พลาสติกคอมพาวด์ และบรรจุภัณฑ์พลาสติก เนื่องจากผล
สำเร็จของโครงการนี้ คือ นวัตกรรมเม็ดพลาสติกชีวภาพ
พร้อมเทคโนโลยีการผลิตเม็ดพลาสติกชีวภาพที่พร้อมขยาย
ระดับการผลิตสู่ระดับอุตสาหกรรม โดยเน้นการออกแบบและ
พัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตเม็ดพลาสติกชีวภาพจาก
แป้งและวัสดุที่สามารถแตกสลายได้ทางชีวภาพ ได้แก่ PBAT
และ PLA ด้วยกระบวนการอัดรีดในระดับอุตสาหกรรม เพื่อ
ให้มีคุณสมบัติเหมาะสมกับการใช้งานในอุตสาหกรรมบรรจุ
ภัณฑ์ และการขึ้นรูปเครื่องใช้สำหรับโต๊ะอาหารประเภท
พลาสติกที่สามารถแตกสลายได้ทางชีวภาพ



รายละเอียด

จากปัญหาสิ่งแวดล้อมที่เกิด
ขึ้นของการไม่ย่อยสลายของขยะบรรจุภัณฑ์พลาสติก
แบบใช้ครั้งเดียว จึงได้ก่อให้เกิดการพัฒนาพลาสติกแตก
สลายได้ทางชีวภาพเพื่อใช้ทดแทนพลาสติกทั่วไป โครงการ
นี้ได้ทำการพัฒนาสูตรเม็ดพลาสติกคอมพาวด์ของพอลิแลค
ไทด์ เพื่อให้ได้ฟิล์มแบบใช้ครั้งเดียวที่มีความใสและความ
ยืดหยุ่นสูง และสามารถแตกสลายได้หลังการใช้งาน รวม
ไปถึง การขยายขนาดการผลิตฟิล์มม้วนในระดับกึ่ง
อุตสาหกรรมเพื่อเป็นต้นแบบในการผลิตของบรรจุภัณฑ์
แบบใช้ครั้งเดียวที่ปิดผนึกด้วยความร้อนจากพลาสติก
ชีวภาพ



ประเภทของผลงาน

- 1.ต้นแบบซองบรรจุภัณฑ์ใส่จาก
พลาสติกชีวภาพ
- 2.เม็ดคอมพาวด์ของพอลิแลคไทด์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

อุตสาหกรรมผลิตเม็ดพลาสติกคอม
พาวด์ และอุตสาหกรรมผลิตฟิล์มพลาสติกสำหรับบรรจุภัณฑ์
อาหารหรือซองบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกด้วยความร้อน



การต่อยอดเชิงสาธารณะ

ภาคอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการ
ผลิตเม็ดพลาสติกคอมพาวด์ ฟิล์มพลาสติกสำหรับบรรจุภัณฑ์
อาหาร ฟิล์มม้วนและถุงพลาสติก



พลาสติกฐานเทอร์โม

พลาสติกสตาเรชในระดับกึ่งอุตสาหกรรม
เพื่อการผลิตถาดเทอร์โมฟอร์มแบบใช้แล้วทิ้ง



รายละเอียด

1. เม็ดพลาสติกฐานเทอร์โมพลาสติกสตาเรชที่พร้อมขึ้นรูปโดยกระบวนการอัดรีดพลาสติกแผ่น (Sheet Extrusion) และกระบวนการเทอร์โมฟอร์มมิ่ง (Thermoforming)
2. ถาดเทอร์โมฟอร์มแบบใช้แล้วทิ้ง (Disposable Thermoformed Tray) จากพลาสติกฐานเทอร์โมพลาสติกสตาเรช

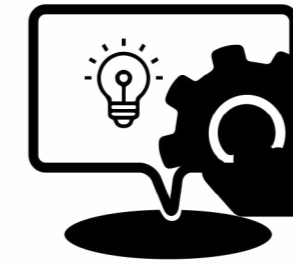


การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ภาคอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเรซิน พลาสติก การผลิตแผ่นพลาสติก และการผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ขึ้นรูปด้วยกระบวนการเทอร์โมฟอร์มมิ่ง เป็นต้น



ZONE IV



DIGITAL
MANUFACTURING
INNO-TECH

เครื่องจักรกล สิ่งประดิษฐ์
ระบบสารสนเทศ
และแอปพลิเคชัน

GROUP 6

กลุ่มที่ 6: ระบบสารสนเทศ และแอปพลิเคชัน

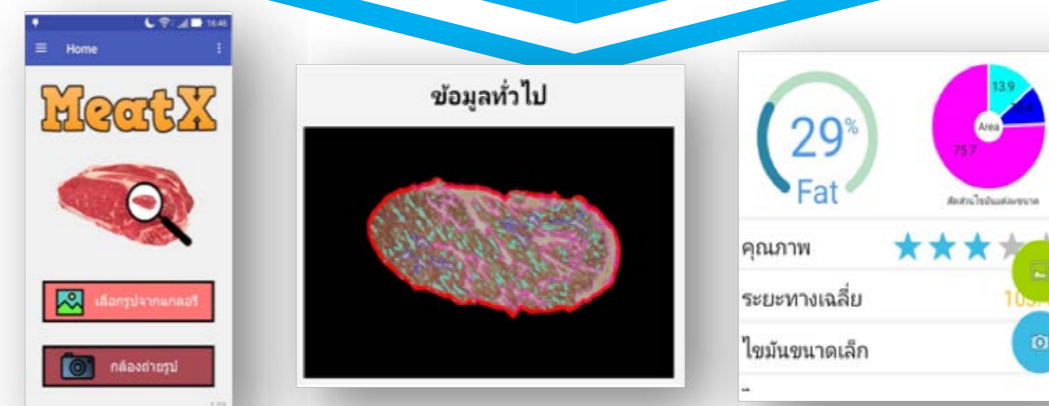


ชุดแอปพลิเคชันทางการเกษตร

เพื่อสร้างระบบตัดสินใจให้เกษตรกรและผู้ผลิต 4.0

MeatX

การสร้างมาตรฐานสินค้าของคุณภาพเนื้อโคด้วยนวัตกรรมดิจิทัล



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ประกอบด้วย

- ระบบข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data) ด้านการเกษตรที่มีการแสดงผลในรูปแบบ Dashboard เพื่อให้เห็นภาพของข้อมูล และสามารถจัดการกรองข้อมูลตามต้องการได้
- แอปพลิเคชันด้านการเกษตร จำนวน 35 แอปพลิเคชัน

ประเภทของแอปพลิเคชัน	จำนวนแอปพลิเคชัน	จำนวนคู่มือ	จำนวนโครงการที่นำแอปพลิเคชันไปใช้ประโยชน์
1. ด้านพืชเศรษฐกิจ	16	16	2
2. ด้านสัตว์เศรษฐกิจ	9	9	-
3. ด้านการจัดการ	10	10	-
รวมทั้งสิ้น	35	35	2



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ภาครัฐ เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร กรมการข้าว กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมป่าไม้ กรมอุทยาน ภาครัฐเอกชน และเกษตรกร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

1. การสร้างเป็นระบบข้อมูลขนาดใหญ่เพื่อใช้สำหรับการวางแผนเชิงนโยบายของการเกษตรของประเทศ หรือองค์กร
2. ระบบธนาคารข้อมูลการเกษตรที่สามารถส่งกลับหรือให้คำแนะนำเกษตรกรสามารถใช้ข้อมูลในการประกอบการตัดสินใจมากกว่าการอิงประสบการณ์



รายละเอียด

แอปมือถือ (Android และ iOS) สำหรับประเมินคุณภาพเนื้อโค โดยใช้ AI ประเมินแทนคน ซึ่งทำให้เป็นมาตรฐานที่เที่ยงตรง แม่นยำ ไม่ลำเอียง และสร้างธรรมาภิบาล โดย AI สร้างมาจากการเก็บข้อมูลเนื้อโคจากผลผลิตภายในประเทศเพื่อสร้างฐานความรู้สำหรับอุตสาหกรรมเนื้อโคในประเทศโดยตรงเนื้อโคคุณภาพ/ผู้บริโภคเนื้อโค



ประเภทของผลงาน

แอปพลิเคชัน (เทคโนโลยีสารสนเทศ)



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตเนื้อโคคุณภาพ/ผู้บริโภคเนื้อโค



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

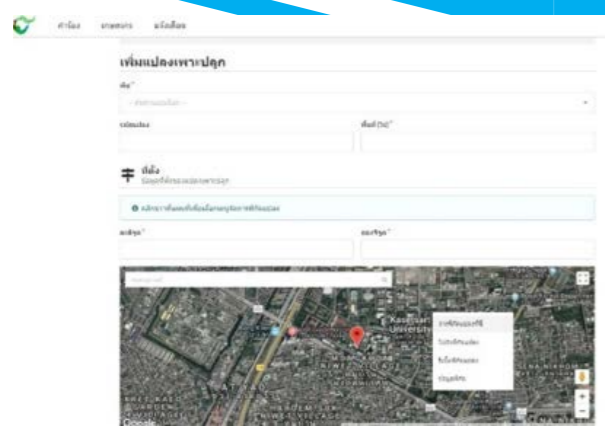
บริษัท สไมล์บีฟ จำกัด: ได้นำเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ และมีความยินดีโอนเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเนื้อโคของบริษัทอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นประโยชน์ต่อของมหาวิทยาลัยสำหรับการพัฒนางานวิจัยหรือพัฒนาเทคโนโลยีที่เป็นประโยชน์ต่อไป

สหกรณ์การเลี้ยงปลุสตีร์ว กรป.

กลาง ไทเนียงคำ จำกัด และ สหกรณ์เครือข่ายโคเนื้อ (Max beef) จำกัด: อยู่ระหว่างการเจรจาเพื่อการพัฒนาแอปให้สอดคล้องกับลักษณะการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ เพิ่มความสะดวกและลดระยะเวลาการทำงาน



แอปพลิเคชันสมุนไพร และตำรายาไทย



ชื่อไทย	ชื่อวิทยาศาสตร์
ขมิ้น	<i>Zingiber cassumunar</i>
ขมิ้นชัน	<i>Z. purpureum</i> Roscoe

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

- ต้น** เป็นไม้ล้มลุกสูงประมาณ 0.8-1.2 เมตร มีลำต้นเป็นเหง้าใต้ดิน ลำต้นเหนือดินมีลักษณะคล้ายกับใบฝรั่งอ่อนกับเป็นลักษณะเหมือนใบฝรั่งมีลักษณะเป็นรูปรีหรือรูปไข่แกมรูปรี กว้าง 2-3 เซนติเมตร ยาว 5-7 เซนติเมตร ขอบใบเรียบออกใบด้านบนเป็นคลื่น
- ดอก** ออกเป็นช่อมาจากเหง้าที่อยู่ใต้ดิน ก้านช่อดอกยาว มีใบประดับสีม่วงหรือสีอื่นเป็นรูปกระสวยคล้ายช่อดอกกล้วย
- ผล** เป็นผลแห้ง รูปทรงกลม (1) สรรพคุณส่วนที่ใช้ใช้ยา: รสขม ใน รสขม เหน็บ ร้อน

ราก : แก้โรคผิวหนัง แก้ลม แก้พิษ แก้ปวด แก้ไข้ แก้ท้องเสีย แก้คลื่นไส้ แก้วิงเวียน แก้เมาสุรา แก้ลมพิษ แก้พิษแมลงกัดต่อย แก้พิษงู แก้พิษสุนัขบ้า แก้พิษงู

ช่อดอก : แก้ลม แก้พิษ แก้ปวด แก้ไข้ แก้ท้องเสีย แก้คลื่นไส้ แก้วิงเวียน แก้เมาสุรา แก้ลมพิษ แก้พิษแมลงกัดต่อย แก้พิษงู แก้พิษสุนัขบ้า แก้พิษงู

ช่อดอก : แก้ลม แก้พิษ แก้ปวด แก้ไข้ แก้ท้องเสีย แก้คลื่นไส้ แก้วิงเวียน แก้เมาสุรา แก้ลมพิษ แก้พิษแมลงกัดต่อย แก้พิษงู แก้พิษสุนัขบ้า แก้พิษงู




- 

รายละเอียด
ให้บริการตรวจรับรองมาตรฐาน GAP ผ่านระบบแอปพลิเคชัน เพื่อใช้ในการตรวจสอบและประเมินตัวเองของเกษตรกร หรือช่วยในการตรวจสอบของผู้ประเมินในการตรวจรับรองมาตรฐาน
- 

ประเภทของผลงาน
เทคโนโลยีดิจิทัล
- 


ผู้นำไปใช้ประโยชน์
กลุ่มผู้ตรวจหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจรับรองมาตรฐาน กลุ่มเกษตรกรที่มุ่งเข้าสู่ระบบการตรวจรับรองที่ต้องการข้อมูล คำแนะนำ การปฏิบัติในการทำการเกษตร เครื่องมือ และการตรวจประเมินเพื่อรับรอง

 **การต่อยอดเชิงพาณิชย์**
อยู่ระหว่างการเจรจา กับสภาหอการค้าไทย ในการตกลงนำระบบไปใช้และต่อยอดพัฒนาการตรวจรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร THAIGAP ผลสำเร็จในเชิงการค้า ก่อให้เกิดการดำเนินงานในการขอการรับรองมาตรฐานที่รวดเร็ว ลดต้นทุนการผลิต เพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาดต่างประเทศ และสภาอุตสาหกรรมเพื่อการเกษตร ได้แสดงความสนใจในการนำไปต่อยอดและประยุกต์ใช้งานในเชิงสาธารณะ

- 

ประเภทของผลงาน
แอปพลิเคชันระบบแอนดรอยด์บนมือถือ
- 

ผู้นำไปใช้ประโยชน์
บริษัท ที แกลเลอรี กรุ๊ป (ประเทศไทย) จำกัด, เครื่องสำอางสมุนไพรวิจัยสมุนไพรภาคเหนือ และประชาชนทั่วไป

 **การต่อยอดเชิงพาณิชย์**
ได้ร่วมกับเครือข่ายสมุนไพรวิจัยสมุนไพรภาคเหนือ สืบสวนพื้นที่ตลาดเกษตรอินทรีย์ ในจังหวัดเชียงใหม่ 3 แห่ง ได้แก่ ช่วงเกษตรอินทรีย์ ตลาดเจเจ และตลาดสดหนองหอย ซึ่งขายสินค้าจากแปลงผักอินทรีย์ ทั้งผักพื้นบ้าน สมุนไพร ชา และสินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อศึกษาพฤติกรรมของผู้ขาย พฤติกรรมของผู้บริโภค ความนิยมในการรับประทานผัก สมุนไพร และเลือกกลุ่มตัวอย่างที่จะนำแอปพลิเคชันสมุนไพรและตำรายาไทยไปใช้ โดยเป็นกลุ่มผู้ใช้ที่คาดว่าจะได้รับประโยชน์จากการใช้แอปพลิเคชันและให้ข้อมูลที่นำมาพัฒนาและปรับปรุงระบบให้เหมาะสมกับการใช้งานและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป

การพัฒนาระบบจัดการ แอปพลิเคชันการเกษตร

ห้องสมุดเพื่อเกษตรกรไทย



รายละเอียด

1. สื่อสังคมออนไลน์กระดานสนทนา และสื่อกลางการซื้อขายสินค้าเกษตรออนไลน์
2. แอปพลิเคชันการบริหารจัดการและบัญชีฟาร์มสำหรับเกษตรกรผู้ปลูกข้าว
3. ระบบการเรียนออนไลน์แบบปิดผ่านเทคโนโลยีวิดีโอ Augmented Reality และ Virtual Reality



ประเภทของผลงาน

เว็บไซต์และแอปพลิเคชัน



การต่อยอดเชิงสาธารณะ

ภาครัฐสามารถใช้เว็บไซต์สื่อสังคมออนไลน์กระดานสนทนา และสื่อกลางการซื้อขายสินค้าเกษตรออนไลน์เป็นช่องทางในการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และเสริมสร้างความสามารถให้แก่เกษตรกร เพื่อสนองนโยบายไทยแลนด์ 4.0 และ เกษตร 4.0



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

1. เกษตรกรสามารถเข้าถึงเว็บไซต์ที่จัดทำขึ้นเพื่อเป็นช่องทางในการค้นหา แลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ด้านการเกษตรกับเกษตรกรรายอื่น ผ่านสื่อสังคมออนไลน์กระดานสนทนา รวมถึงใช้เป็นสื่อกลางในการซื้อขายสินค้าเกษตรระหว่างเกษตรกรกับผู้ซื้อได้อีกด้วย
2. เกษตรกรสามารถใช้แอปพลิเคชันการบริหารจัดการและบัญชีฟาร์มสำหรับเกษตรกรผู้ปลูกข้าวในการบันทึกข้อมูลพื้นฐานและปัจจัยต่างๆ ในการผลิตข้าว เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนการผลิต และคาดการณ์ผลตอบแทนที่จะเกิดขึ้นได้ รวมถึงสามารถเปรียบเทียบข้อมูลของผู้ใช้กับเกษตรกรรายอื่น เพื่อให้เกษตรกรสามารถวางแผนการผลิตได้อย่างแม่นยำและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
3. เกษตรกรสามารถเข้าถึงข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับข้าว เช่น สถานการณ์ข้าวในตลาดโลก พันธุ์ข้าวที่มีลักษณะเด่น เป็นต้น ที่จัดทำในรูปแบบเสมือนจริง ผ่านอุปกรณ์ที่รองรับเทคโนโลยี Augmented Reality (AR) และ Virtual Reality (VR) เพื่อสร้างอรรถรสในการรับความรู้รูปแบบใหม่ให้กับเกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจ



รายละเอียด

1. ระบบบริการคลังความรู้ดิจิทัลด้านการเกษตร เป็นระบบบริการความรู้ด้านการเกษตรที่รวบรวมองค์ความรู้จากหนังสือ ตำรา เอกสาร บทความ ความรู้ด้านการเกษตร ที่สมบูรณ์ที่สุดในประเทศ ทั้งที่เป็นผลงานวิจัย และบทความรู้ทั่วไป จากสื่อหลากหลายประเภท
2. ระบบบริการสารสนเทศเกษตรนานาชาติ เป็นระบบบริการความรู้ด้านวิชาการด้านการเกษตรที่เป็นฐานข้อมูลงานวิจัยระดับสากลขององค์กรสารสนเทศระดับนานาชาติ เพื่อให้สิทธิเกษตรกรและนักวิจัยวิชาการเกษตร เข้าถึงคลังข้อมูลด้านการเกษตรในระดับนานาชาติ
3. ระบบกูรูเกษตรศาสตร์ เป็นระบบตอบคำถามด้านการเกษตรผ่านไลน์ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านการเกษตรจากหลากหลายสาขา ผสมผสานกับเอกสารความรู้และผลงานวิจัยจากคลังความรู้ดิจิทัลด้านการเกษตร โดยมีระบบการจัดการคลังความรู้เชื่อมโยงระบบการให้บริการ เพื่อจัดเก็บองค์ความรู้ของผู้เชี่ยวชาญสะสมเป็นคลังความรู้เพื่อใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ประโยชน์จากระบบห้องสมุดเพื่อการเกษตรไทย คือ เกษตรกรยุคใหม่ 3 กลุ่ม ได้แก่ บัณฑิตจบใหม่สาขาการเกษตร เกษตรกรเดิมหรือลูกหลานเกษตรกรที่มีความพร้อม และกลุ่มคนที่อยู่ภาค การผลิตอื่นแต่สนใจเข้าสู่ภาคเกษตร ซึ่งกลุ่มคนดังกล่าวมีศักยภาพในการพัฒนาการผลิต มีความสามารถในการแสวงหาความรู้ สามารถคิดวิเคราะห์และต่อยอดความรู้



การต่อยอดเชิงสาธารณะ

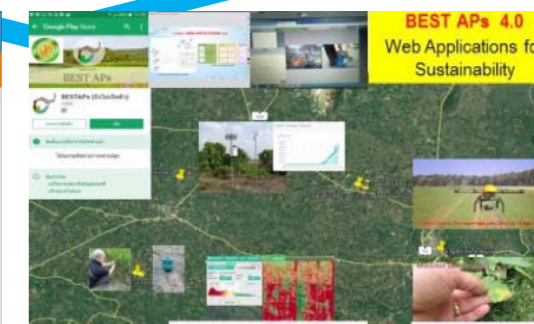
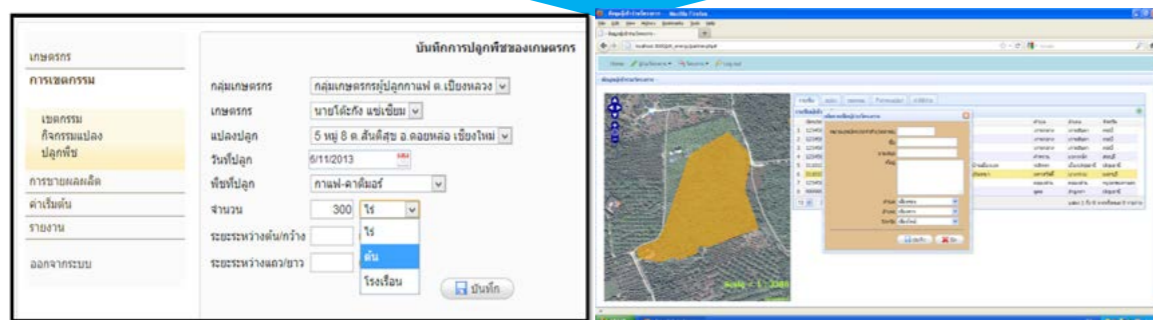
1. ระบบบริการห้องสมุดเพื่อเกษตรกรไทย ใช้เป็นต้นแบบในการศึกษาและเปิดให้บริการ เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตให้กับเกษตรกรยุคใหม่
2. ต่อยอดขยายผล โดยนำต้นแบบระบบบริการห้องสมุดเพื่อเกษตรกรไทยมาถอดแบบ เพื่อใช้ในการขยายผลการให้บริการฐานความรู้ในสาขาอื่นๆ ไปยังกลุ่มสนใจอื่นๆ ได้ เนื่องจากเป็นการพัฒนาบริการความรู้เพื่อการพัฒนาศักยภาพการผลิตและการแก้ปัญหาด้วยการนำองค์ความรู้ไปใช้ได้อย่างตรงเป้าหมาย เช่น กลุ่มผู้รักสัตว์ ที่ต้องการความรู้และต้องการที่ปรึกษาในการดูแลสัตว์เลี้ยงอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ



ระบบสารสนเทศเพื่อบริหารจัดการเกษตรกรแบบแปลงใหญ่

BEST APs

BEBC En SAFE Life System & BEST APs 4.0



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ระบบสารสนเทศเพื่อบริหารจัดการเกษตรกรแบบแปลงใหญ่ต้นแบบเชิงพาณิชย์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

มีความต้องการใช้ระบบสารสนเทศเพื่อบริหารจัดการเกษตรกรแบบแปลงใหญ่ต้นแบบเชิงพาณิชย์นี้สูงมาก ทั้งภาคราชการและภาคเอกชน ทั้งในระดับกลุ่มเกษตรกรไปจนถึงระบบอุตสาหกรรม เช่น กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตเกษตรกรต่างๆ กลุ่มการค้าสินค้าเกษตรแบบล่วงหน้า รวมทั้งกลุ่มธนาคารผู้ให้สินเชื่อ และกลุ่มนักบริหารส่วนท้องถิ่นในภูมิภาคต่างๆ



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างพิจารณาดำเนินการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์นำระบบสารสนเทศเพื่อบริหารจัดการเกษตรกรแบบแปลงใหญ่ต้นแบบเชิงพาณิชย์ มาจำหน่ายในลักษณะการขายเป็นผลิตภัณฑ์ และได้รับค่าลิขสิทธิ์ของผลิตภัณฑ์ (Product License) จากบริษัทผู้ประกอบการด้านไอซีที บริษัทผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมเกษตร เป็นต้น
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์นำระบบสารสนเทศเพื่อบริหารจัดการเกษตรกรแบบแปลงใหญ่ต้นแบบเชิงพาณิชย์ มาจำหน่ายในลักษณะการขายที่เป็นการให้เข้าใช้งานระบบ (Service License) และคิดค่าใช้จ่ายในการดูแลระบบ (Service Providing) ให้กับกลุ่มเกษตรกร กลุ่มผู้ค้าปัจจัยการผลิตต่างๆ ให้กับเกษตรกร กลุ่มสนับสนุนทุนให้กับเกษตรกร กลุ่มผู้รับซื้อผลผลิตจากเกษตรกร กลุ่มผู้แปรรูปเบื้องต้น กลุ่มผู้ประกอบการ กลุ่มอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร และกลุ่มเจ้าหน้าที่รัฐ เป็นต้น



รายละเอียด

BEBC En SAFE Life System
ระบบการทำเกษตรคาร์บอนต่ำ ปลอดภัย ได้รางวัล The Best of Innovation เพื่อความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน จาก วช. งานวันนักประดิษฐ์ 2560 รางวัลดีเด่นด้านโครงการประยุกต์พลังงานหมุนเวียน จากกรมพลังงาน ปี 2560 รางวัลชนะเลิศด้านนวัตกรรมในการประกวดโครงการด้านพลังงานหมุนเวียน ASEAN Energy Awards 2017

BEST APs 4.0-Web Applications เพื่อความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ในการทำเกษตรคาร์บอนต่ำ ปลอดภัย



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

BEST APs : ระบบเกษตรคาร์บอนต่ำ ปลอดภัย และ Web Applications เพื่อความยั่งยืน ขยายบริการระบบการทำเกษตร 'คาร์บอนต่ำ ปลอดภัย' และขยายสิทธิ์การใช้ผลิตภัณฑ์ Web Applications สำหรับการเรียนรู้การทำเกษตรคาร์บอนต่ำ ปลอดภัย การติดตาม และการตลาดเพื่อความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนของชุมชน ผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย คือ หน่วยงาน ธกส. สภาเกษตรกรแห่งชาติ บางจาก



ZONE V



CSR

กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม

GROUP 7

กลุ่มที่ 7: กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี และนวัตกรรม



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่ THAILAND 4.0 Research to Business EXPO 2018



PROJECT NO. TH 4.0 (3(3.1)60)
กลุ่มที่ 7: กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม

KU-Plant Varieties Distribution Center

กิจกรรมศูนย์กระจายพืชพันธุ์ดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



รายละเอียด

พันธุ์พืชที่จัดแสดงและแจกจ่าย ประกอบไปด้วย พริกมันดำ 'TVRC 365' พริกชี้หมูผลใหญ่ 'TVRC 758' มะเขือเทศ 'CH154' กลัวย่นน้ำว่า 'ปากช่อง 50' มะละกอ 'แขกดำเกษตร' และฝรั่งพันธุ์ 'หวานพิรุณ'



ประเภทของผลงาน

พืชสายพันธุ์ดีที่เกิดจากผลงานวิจัย



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกร หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคการศึกษา โรงเรียนต่างๆ ในชุมชน เช่น โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน รวมทั้งประชาชนทั่วไป



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

โครงการนี้คัดเลือกหน่วยงานจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่มีศักยภาพเพื่อเป็นเครือข่ายในการดำเนินการ ตั้งแต่การวิจัยเพื่อพัฒนาสายพันธุ์พืชที่มีคุณภาพ และเป็นที่เป็นที่ต้องการของตลาด การเพิ่ม จำนวนต้น/เมล็ดพันธุ์ให้เพียงพอเพื่อกระจายสู่สาธารณะ และการนำผลิตผลทางการเกษตรที่ได้ไปแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ซึ่งเป็นการนำพืชสายพันธุ์ดีที่เกิดจากผลงานวิจัย และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มาถ่ายทอด และกระจายสู่เกษตรกร เพื่อให้เกษตรกรได้เข้าถึงและมีพืชสายพันธุ์ดีใช้เป็นการลดต้นทุนการผลิต และทำให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

โครงการ 'กิจกรรมศูนย์กระจายพืชพันธุ์ดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-Plant Varieties Distribution Center)'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0'



ศ. ดร. จุลภาค คุณวงศ์ (หัวหน้าโครงการ)
ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน
086-7958330, julapark.c@ku.th

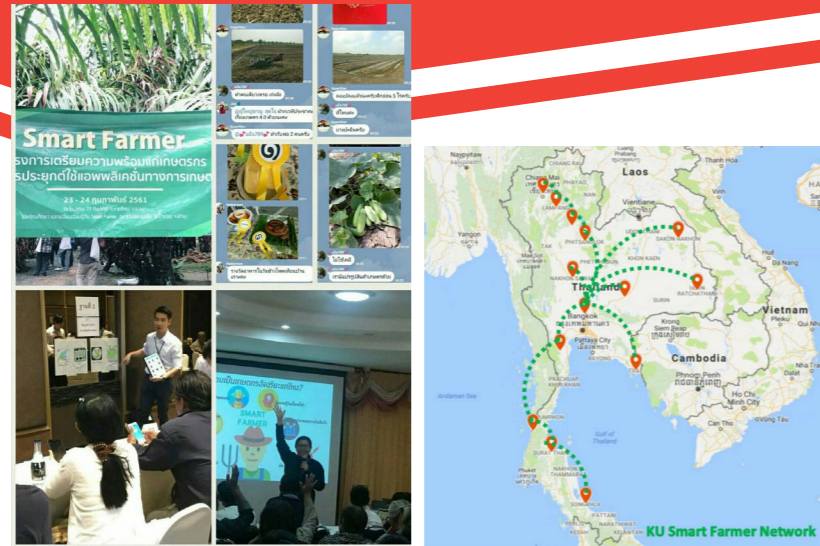


PROJECT NO. TH 4.0 (1(1.1)60)
กลุ่มที่ 7: กิจกรรมถ่ายทอด
เทคโนโลยีและนวัตกรรม



PROJECT NO. TH 4.0 (1(1.2)60)
กลุ่มที่ 7: กิจกรรมถ่ายทอด
เทคโนโลยีและนวัตกรรม

การเตรียมความพร้อมแก่เกษตรกรในการ ประยุกต์ใช้แอปพลิเคชันทางการเกษตร



การต่อยอดเชิงความคิด

เกษตรกร สามารถใช้เทคโนโลยี และแอปพลิเคชันทางการเกษตร ในการหาข้อมูลข่าวสารเพื่อ ประกอบการวางแผนการผลิต การจัดการความเสี่ยงด้านการ ผลิต และมีเครือข่าย Smart Farmers เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูล ข่าวสารด้านการเกษตร และเป็นแหล่งถ่ายทอดนวัตกรรม ด้านการเกษตรสู่เกษตรกรรายอื่นเจ้าหน้าที่ทางการเกษตร มี ศักยภาพในการให้คำแนะนำ และสนับสนุนเกษตรกรให้ใช้ เทคโนโลยี แอปพลิเคชัน และนวัตกรรม ในการวางแผน และ บริหารจัดการด้านการเกษตรได้ดีขึ้น

SMART FARMER

กิจกรรมการพัฒนาสมรรถนะเกษตรกร เป็นผู้นำการจัดการเทคโนโลยี และนวัตกรรมเกษตรเชิงพื้นที่แบบองค์รวม ในยุค 4.0



การศึกษาชุมชน ด้วยเทคนิค ‘การประเมินชุมชนแบบมีส่วนร่วม (Participatory Rural Appraisal : PRA)’



‘โรงเรียนเกษตรกร (Farmer Field School)’ ด้วยการมีส่วนร่วมของเกษตรกร และเกษตรกรได้ปฏิบัติจริงในทำากินของตนเอง



กิจกรรมหลักสูตร ‘ระบบเกษตรปลอดภัย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม’ สำหรับทายาทเกษตรกร



รายละเอียด

สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มก. ได้น้อมนำหลักการพัฒนาของในหลวงรัชกาลที่ 9 คือ เข้าใจ เข้าถึง และพัฒนา ที่เน้นการมีส่วนร่วมของ ประชาชน และขับเคลื่อนงานพัฒนาด้วยความต้องการ ที่แท้จริงของคนในชุมชน



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกร หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคการศึกษา โรงเรียนต่างๆ ในชุมชน เช่น โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน รวมทั้งประชาชนทั่วไป



การต่อยอดเชิงสาธารณะ

1. กลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะเกษตรกร ได้รับความรู้ สามารถเข้าถึงนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการเปลี่ยนแปลง และ/หรือพัฒนาความสามารถเชิงพฤติกรรม ในการจัดการด้านการเกษตร และสามารถขยายผลการนำองค์ ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ไปใช้ในชุมชนได้เหมาะสม และเกิดประสิทธิภาพสูงสุด
2. เกิด ‘ศูนย์เรียนรู้ชุมชน (Community Learning Center)’ ที่ เกิดจากการมีส่วนร่วมของชุมชน เป็นของชุมชน และเป็นแหล่ง เรียนรู้เพื่อการพัฒนาชุมชน
3. เกิด ‘ชุมชนต้นแบบ’ ที่มีกรมอ้อมนำหลักการทรงงานของ ในหลวงรัชกาลที่ 9 มาใช้ในการพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็ง มั่นคง ด้วยการดำรงวิถีเกษตรแบบพอเพียงและมีภูมิคุ้มกัน และสามารถเป็นห้องปฏิบัติการทางสังคมศาสตร์ เป็นแหล่งศึกษา เรียนรู้ของนิสิตมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในอนาคต





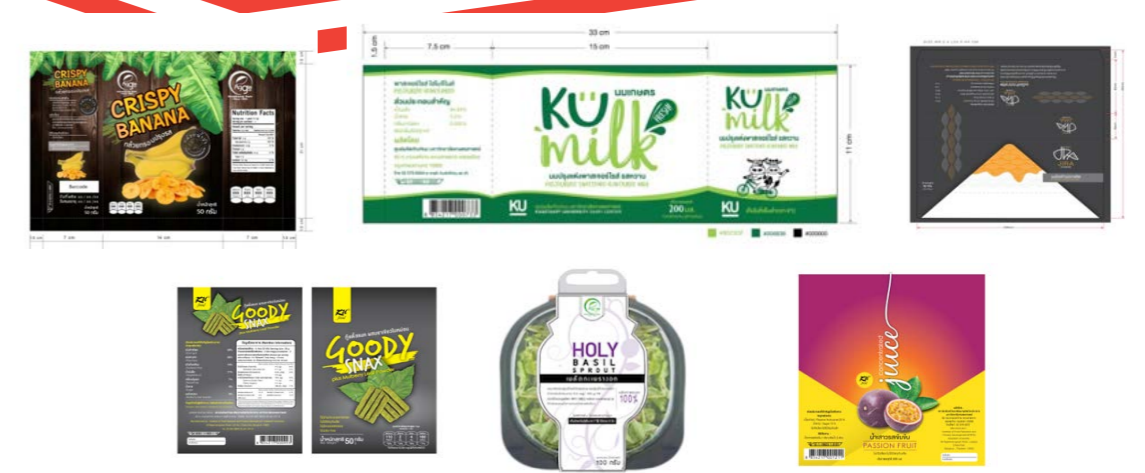
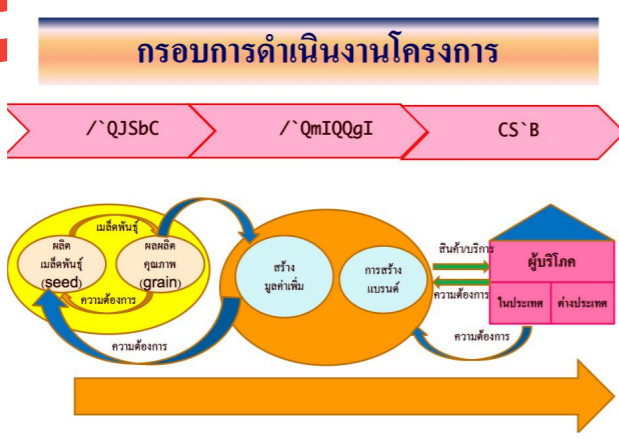
PROJECT NO. TH 4.0 (1(1.2)60)
กลุ่มที่ 7: ศึกษารวมถ่ายทอด
เทคโนโลยีและนวัตกรรม



PROJECT NO. TH 4.0 (5(5.1.12)60)
กลุ่มที่ 7: ศึกษารวมถ่ายทอด
เทคโนโลยีและนวัตกรรม

การสร้างและพัฒนาเกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต การแปรรูปและการตลาดสินค้าการเกษตร

การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารของสถาบันและหน่วยงาน ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



รายละเอียด

กิจกรรมการสร้างและพัฒนาเกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต การแปรรูปและการตลาดสินค้าการเกษตร โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการคือ 1) เพื่อส่งเสริม สร้างและพัฒนาเกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การแปรรูป การเพิ่มมูลค่าสินค้าการเกษตร การบริหารจัดการด้านการตลาด เพิ่มศักยภาพการแข่งขัน รวมทั้งการปรับตัวตามแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ใหม่จากภายนอก และ 2) เพื่อให้เกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสามารถเข้าถึงองค์ความรู้ และเทคโนโลยีด้านการเกษตรและด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมให้เกษตรกรและสนับสนุนการขับเคลื่อนฐานการผลิตอาหารในเชิงพื้นที่ได้ ให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทางการผลิต การแปรรูป การเพิ่มมูลค่าสินค้าการเกษตร การตลาด จำนวน 1,500 คน พื้นที่ดำเนินการทั่วภูมิภาคของประเทศไทย ผลการดำเนินงานมีดังนี้

1. ทำการประชาสัมพันธ์ คัดกรองผู้เข้าร่วมโครงการ โดยกลงพื้นที่ศึกษา สสำรวจข้อมูล ปัญหา และความต้องการพัฒนาอาชีพของผู้เข้าร่วมโครงการ
 2. จัดเสวนาให้ความรู้เบื้องต้นแก่เกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทางการผลิต การแปรรูป และการตลาดสินค้าการเกษตร จำนวน 4 กลุ่ม มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 796 คน
 3. จัดฝึกอบรมและศึกษาดูงานให้ความรู้เพื่อพัฒนาเกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน เพื่อสร้างและพัฒนาอาชีพที่ยั่งยืน เพิ่มความสามารถในการบริหารจัดการตลาดกลางสินค้าเกษตร
- จากผลการดำเนินการที่ผ่านมาได้รับความสนใจจากเกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต การแปรรูป และการตลาดสินค้าการเกษตรเป็นอย่างมาก ทำให้ทางโครงการฯ ต้องมีการขออนุมัติขยายพื้นที่ดำเนินการ จากเดิมครอบคลุมพื้นที่ 4 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี ราชบุรี และสุพรรณบุรี ออกไปครอบคลุมทั้งประเทศ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลงานการออกแบบสร้างสรรค์ทั้งตราสินค้า โลโก้ และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ 20 ประเภท เพื่อให้สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้ โดยมีผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการฯ ดังนี้

- ผลิตภัณฑ์นมแพะ คูกกั๊มนมแพะ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู ตราสินค้า KU MORE เมล็ดดอกใบโหระพา ใบแมงลัก และใบกะเพรา กลัวยาว ตราสินค้า AGGIE GREEN ของคณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน
- เมล็ดพันธุ์ข้าวโพดฝักอ่อน ตราสินค้า ไร่สุวรรณ ของศูนย์วิจัยข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ

- ผลิตภัณฑ์อาหารของสถาบันควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตราสินค้า KU Foods
- ผลิตภัณฑ์พลาสติกแผ่นอบกรอบและผงโรยข้าวปลาสด ของคณะประมง ตราสินค้าปลาดี (ปรีดา) และ JIRA
- ผลิตภัณฑ์ Chewing Taro และ Sky Rice Chips ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ตราสินค้า Baan Nontri
- นมพาสเจอร์ไรซ์และนมเปรี้ยวโยเกิร์ตของศูนย์ผลิตภัณฑ์นม ภายใต้ตราสินค้า KU Milks

โครงการ 'กิจกรรมการสร้างและพัฒนาเกษตรกร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต การแปรรูปและการตลาดสินค้าการเกษตร' ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0'



นายเพ็ญ สุรักษา
สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มก. กพส.
081-9952463, eatperm@ku.ac.th

โครงการ 'พัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ TH4.0' ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0'



ผศ. ดร.เลอพงศ์ จารุพันธ์
ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
084-0556559, lerpong.j@ku.ac.th

INNOVATION HUB AGRICULTURE AND FOOD

โครงการ Innovation Hub-Agriculture and Food
เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ
ตามนโยบายประเทศไทย 4.0

ZONE I



**FOOD
INNOVATION**

ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่
และอาหารเพื่อสุขภาพ

GROUP 1

กลุ่มที่ 1: ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ และอาหารเพื่อสุขภาพ



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่
THAILAND 4.0 Research to Business EXPO 2018

การแปรรูปขมิ้น



รายละเอียด

1. ผลิตภัณฑ์น้ำขมิ้นเข้มข้น พร้อมเติม เสริมคอลลาเจน
2. ผลิตภัณฑ์เจลลี่ขมิ้นพร้อมเติม รสผลไม้ เสริมคอลลาเจน



สุขภาพ

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ผลิตอาหาร และเครื่องดื่ม



สถานะการจดทะเบียน

ระหว่างดำเนินการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 2 ชนิด คือ เครื่องดื่มน้ำขมิ้นเข้มข้นเสริมคอลลาเจนกลินเสาวรสร และเจลลี่ขมิ้นพร้อมเติมเสริมคอลลาเจนรสลิ้นจี่ ในบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ผ่านการฆ่าเชื้อแบบสเตอริไรท์ มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ตีต่อสุขภาพมีสารเคอคูมินอยด์และคอลลาเจน เป็นองค์ประกอบสำคัญ ผ่านการทดลองขยายกำลังการผลิตระดับอุตสาหกรรมแล้วจึงพร้อมสำหรับผู้ประกอบการนำไปผลิตและจำหน่ายเชิงพาณิชย์



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร



สิทธิบัตร

สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างการดำเนินการขอจดอนุ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

อยู่ในขั้นการเจรจาเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์กับวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครปฐม



รายละเอียด

1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่ร็อก: ในข้าวอกพบว่า มีสาร GABA (Gamma -aminobutyric Acid) ซึ่งเป็นสารสื่อประสาทที่พบในสมองของมนุษย์สูง จากงานวิจัยหลายฉบับพบว่า สาร GABA ช่วยป้องกันการเกิดโรคอัลไซเมอร์ พาร์กินสัน รวมไปถึง โรควิตกกังวล และโรคนอนไม่หลับ ในข้าวไรซ์เบอร์รี่ร็อกนอกจากจะมีสาร GABA สูงแล้ว ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระสูงด้วย
2. สารสกัดจากเห็ดหูหนูขาว: มีสาร Hyaluronic Acid ที่สามารถช่วยบำรุงผิวพรรณให้ชุ่มชื้นและจากการวิจัยพบว่า สารสกัดจากเห็ดหูหนูขาวมีฤทธิ์ยับยั้งเอ็นไซม์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการสร้างเม็ดสี ช่วยทำให้ผิวกระจ่างใสได้
3. ธัญพืช: มีกรดอะมิโนที่จำเป็นที่ประโยชน์ต่อร่างกายผลิตภัณฑ์นี้เป็นผงขงดื่ม พกพาสะดวก ใช้ง่ายเพียงเติมน้ำร้อน มีสรรพคุณที่ช่วยบำรุงสมองและผิวพรรณ เหมาะกับคนวัยทำงานที่ไม่ค่อยมีเวลาแต่ต้องการผลิตภัณฑ์ทดแทนอาหารที่มีสารอาหารครบถ้วน สามารถบำรุงทั้งสมองและผิวพรรณได้ในผลิตภัณฑ์เดียว นอกจากนี้ยังเหมาะกับผู้สูงอายุที่ทานอาหารปกติลำบาก สามารถรับประทานผลิตภัณฑ์นี้แทนอาหาร สามารถช่วยบำรุงสมอง ความจำและช่วยทำให้หลับสบายได้อีกด้วย

โครงการ 'ผลิตภัณฑ์น้ำขมิ้นเข้มข้นพร้อมเติม เสริมคอลลาเจน, ผลิตภัณฑ์เจลลี่ขมิ้นพร้อมเติมรสผลไม้ เสริมคอลลาเจน'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



นางวิภา สุโรนะเมธากุล,
นส.ประจวบ กษัตมาลี
สถาบันกัญชาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.
081-8465880, ifrvis@ku.ac.th, ifrpws@ku.ac.th

โครงการ 'ผงข้าวไรซ์เบอร์รี่ร็อกผสมใบชะมวง/เห็ดหูหนูขาว-ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมบำรุงสมองและบำรุงผิว'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ผศ.ดร.สุดสวาสดิ์ ดวงศรีไสย
คณะวิทยาศาสตร์ มก.
092-6864334, sutsawatying@gmail.com

ข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูป

และกระบวนการผลิต

การแปรรูปแก้วมังกร

ผสมเห็ดหูหนูขาวและธัญพืช



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

กระบวนการผลิตข้าวเหนียวมูน

กึ่งสำเร็จรูป



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท ฟาร์มเตย จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

ยื่นต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ฟาร์มเตย จำกัด ซื่อสัตย์แล้ว



รายละเอียด

น้ำแก้วมังกร 100% ไม่เติมน้ำตาล
แยมแก้วมังกร ไม่เติมน้ำตาล แก้วมังกรอบแห้งไม่เติมน้ำตาล
แก้วมังกรลอยแก้วหวานน้อย และกระบวนการผลิต



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท วิดาฟрут จำกัด

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

กระบวนการผลิตน้ำแก้วมังกร
ไม่เติมน้ำตาล และกระบวนการผลิตแยมแก้วมังกรไม่เติมน้ำตาล



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท วิดาฟрут จำกัด และ สวน
เกษตรแก้วมังกรคลอง 10



สถานะการจดทะเบียน

ยื่นเข้าสำนักบริการวิชาการ



ผศ ดร. สิริชัย สุ่มเสริมพงษ์

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

086-7791263, sirichai.so@ku.ac.th



ผศ. ดร. สิริชัย สุ่มเสริมพงษ์

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

086-7791263, sirichai.so@ku.ac.th

การแปรรูปดักแด้ไหมอีรี่

ดักแด้ทอดกรอบปรุงรส และอาหารแก้งดักแด้ไหมอีรี่



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและแปรรูป
ไหมอีรี่ออร์แกนิกอำเภोजεριญ

ผงปรุงรสบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

น้ำตกปลาทูน่า



ผงเลือดปลาทูน่า

ผงน้ำซุบก๊วยเตี๋ยว

ผงปรุงรสบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
น้ำตกปลาทูน่า

บรรจุภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
น้ำตกปลาทูน่า

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

Pre-seed ชนิดโครงการ Pro-
prototype development (TRL4-7)



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร
เช่น อุตสาหกรรมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและอุตสาหกรรมปลาทูน่า
บรรจุกระป๋อง เป็นต้น



สถานะการจดทะเบียน

ได้ยื่นเอกสารขอจดอนุสิทธิบัตร
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ผงเลือดปลาทูน่าและกรรมวิธีนั้น ไปยังหน่วย
งานทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่
22 มกราคม 2561



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

การพัฒนาผงเลือดปลาทูน่า เป็น
ผลิตภัณฑ์ใหม่จากเศษเหลือเลือดปลาทูน่าจากกระบวนการ
ผลิตปลาทูน่าบรรจุกระป๋องที่ยังไม่จำหน่ายในท้องตลาด
ผงเลือดปลาทูน่าที่ผลิตได้มีลักษณะเป็นผงแห้ง มีการใช้
สารเคลือบในการลดกลิ่นคาวปลา ลดสีดำคล้ำของผงเลือด
ปลาทูน่า และยังคงคุณค่าทางโภชนาการสูงสามารถนำไป
ประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ได้อย่างสะดวก โดย
ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเริ่มแรกนั้นเป็นการพัฒนาในลักษณะผง
ปรุงรสที่ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ซึ่งได้พัฒนา
ขึ้นโดยไม่มีการเติมแต่งด้วยวัตถุเจือปนอาหารใดๆ แต่เน้น
การได้รับประโยชน์ของสารอาหารที่ในเลือดปลาทูน่า



High Fiber - Low Calorie Carbonated Kaffir Lime Juice

น้ำมะกรูดอัดลมแคลอรีต่ำเสริมใยอาหารสูง

เนื้อโคคุณภาพ

จากโคนมเพศผู้ขุน



ผลงานที่ได้รับการจากสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

Start up



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่อง

ดื่ม น้ำผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทและเครื่องดื่มน้ำตาล



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างการพิจารณาและ

เตรียมเอกสารสำหรับการยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรกับหน่วยงาน

ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เซิร์บ เบฟเวอเรจ จำกัด

นำโดยกรรมการผู้จัดการบริษัท นายวรกมล ชาติเตอร์ อยู่ในระหว่างการพัฒนาทดลองสูตรและพิจารณาขอรับการถ่ายทอดสูตรและการผลิตเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์แบบไม่สงวนสิทธิ์ (Non-Exclusive) และอยู่ระหว่างการพิจารณาข้อตกลงร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

คุณสมบัติของเนื้อโคขุนคุณภาพที่

ตลาดต้องการ คือมีระบบการผลิตที่ได้มาตรฐาน (มาตรฐานฟาร์มโคเนื้อ) ตั้งแต่การเลี้ยง การแปรรูป จนกระทั่งการจำหน่ายให้กับผู้บริโภค เนื้อโคได้จากโคที่เข้าฟาร์มเมื่ออายุน้อย (ไม่เกิน 3 ปี) เพื่อให้ได้เนื้อโคขุนคุณภาพดี เนื้อโคต้องผ่านการบ่มอย่างน้อยกว่า 14 วัน เพื่อให้เนื้อนุ่ม

เกษตรกรผู้เลี้ยงโคขุน ต้องมีความ

รู้และความเข้าใจในการเลี้ยง การจัดการ การให้อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนำโคนมเพศผู้มาเลี้ยงขุนจะต้องมีการเลี้ยงและการจัดการที่ถูกต้องและเหมาะสม เพราะปัจจัยเหล่านี้เป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญที่จะทำให้ได้เนื้อโคขุนคุณภาพ และจะส่งผลให้เกษตรกรสามารถจำหน่ายเนื้อโคได้ในราคาที่แพงมากกว่าการเลี้ยงโคขุนในระบบปกติ

ผู้ประกอบการแปรรูปและจำหน่าย

เนื้อโคคุณภาพ เช่น สหกรณ์เครือข่ายโคเนื้อ จำกัด ซึ่งเป็นองค์กรที่จำหน่ายเนื้อโคขุนคุณภาพดีในประเทศไทย สามารถนำเนื้อโคขุนเพศผู้ขุนไปจำหน่ายและเพิ่มมูลค่าได้ เนื่องจากเนื้อโคขุนเพศผู้ขุนมีปริมาณไขมันแทรกในกล้ามเนื้อมาก เนื้อมีการอุ้มน้ำดี และเนื้อมีความนุ่มมากกว่าโคเนื้อทั่วไป และเมื่อทำการทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคพบว่าเนื้อโคขุนเพศผู้ขุน ทั้งเนื้อสดและเนื้อย่างผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความพึงพอใจ (60 เปอร์เซ็นต์) มากกว่าเนื้อโคขุนทั่วไป (40 เปอร์เซ็นต์)

โครงการ 'น้ำมะกรูดอัดลมแคลอรีต่ำเสริมใยอาหารสูง (High Fiber - Low Calorie Carbonated Kaffir Lime Juice)'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ผศ.ดร. กฤษณม ล จอม

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.

097-2382986, kriskamol.n@ku.ac.th

โครงการ 'การผลิตเนื้อโคคุณภาพสูง จากโคนมเพศผู้ขุน'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



รศ.ดร.สุริยะ สะวานนท์

คณะเกษตร กำแพงแสน มก.

087-5039369, agrsusa@ku.ac.th

ส้มตำพอดีคำ



Centro และ Pablo

น้ำมันงา ในรูปเสริมอาหาร



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

พัฒนาสูตรและรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารเชิงนวัตกรรม



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

อุตสาหกรรมผลิตอาหารแปรรูปและขนมขบเคี้ยว



สถานะการจดทะเบียน

เตรียมยื่นจดอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ส้มตำทำแห้งเยือกแข็งพอดีคำมุ่งเน้นการสร้างประสบการณ์ใหม่ในการบริโภคส้มตำ เพิ่มมิติของรูปแบบการทานส้มตำ โดยปรับเปลี่ยนส้มตำให้เป็นขนมทานเล่น ซึ่งมีวัตถุดิบประเภทผักเป็นส่วนประกอบหลักนำไปผ่านกระบวนการทำแห้งเยือกแข็ง หรือ Freeze Dry เพื่อรักษาคุณภาพ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ และคงคุณค่าทางโภชนาการ จึงเป็นขนมทานเล่นที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ให้กับกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้อย่างดี



รายละเอียด

เป็นผลงานวิจัยที่นำการแปรรูปของพืชเศรษฐกิจ เมล็ดงาดำ มาใช้ประโยชน์ได้ทั้งในรูปแบบของสารสกัด และน้ำมันงา ผงจากการสกัดและผงจากการแปรรูปน้ำมันงา สามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของเสริมอาหารเพื่อสุขภาพที่มีราคาสูง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท คอร์ดีไบโอเทค จำกัด ผู้ร่วมสนับสนุนงานวิจัย ได้รับเทคโนโลยี ไปใช้ประโยชน์ต่อยอดในเชิงพาณิชย์ โดยได้ผลิตภัณฑ์ออกมาวางจำหน่ายแล้ว ถึง 2 ผลิตภัณฑ์ด้วยกัน คือ Centro ที่ช่วยบำรุงข้อเข่า และ Pablo ที่ช่วยในเรื่องการผ่อนคลาย ก่อนนอน

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

อนุสิทธิบัตร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับเงินค่าตอบแทนการใช้ประโยชน์ผลงานวิจัย และบริษัท คอร์ดีไบโอเทค จำกัด ได้รับสิทธิในการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์



สถานะการจดทะเบียน

คำขอรับอนุสิทธิบัตรเลขที่ 1703001930 ยื่นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2560



รังนก Freeze-dried กึ่งสำเร็จรูป



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน
พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการรังนกตลอดห่วงโซ่ โดยเริ่มตั้งแต่เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและเก็บเกี่ยวรังนกจากธรรมชาติ ผู้ผลิต และตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์รังนก



สถานะการจดทะเบียน
อยู่ในระหว่างดำเนินการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ประกอบการอยู่ในระหว่างการนำเสนอผลิตภัณฑ์ให้แก่คู่ค้ารายเก่าและรายใหม่ที่มีความสนใจในตัวผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถสรุปความคิดเห็นของคู่ค้า ดังนี้

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ภาพลักษณ์ที่สวยงาม หรุกรู ลักษณ์โดดเด่นและทันสมัย น่าจะดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้
2. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสะดวกสบายสำหรับผู้บริโภคอย่างมาก และมีความแตกต่างจากรังนกดิบในรูปแบบเดิมอย่างชัดเจน
3. ควรมีการวิจัยต่อเนื่องเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

ซึ่งในระหว่างนี้ผู้ประกอบการกำลังดำเนินการขอมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อดำเนินการทดสอบตลาดอย่างเต็มรูปแบบ



ศ.ดร.วรารักษ์ บุญศรีพิภพ
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.
092-4962661, waraporn.b@ku.ac.th

โครงการ 'การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์รังนกกึ่งสำเร็จรูปโดยการกำหนดด้วยกระบวนการแช่เยือกแข็งเพื่อขยายสู่ตลาดใหม่'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

Rice Albumin Protein

โปรตีนอัลบูมินจากรำข้าว



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สกัด

จากรำข้าวขาวดอกมะลิ 105 อินทรี มีสารสำคัญของรำข้าว ประเภทโปรตีนจากพืช สารประกอบฟีนอลิก มีกรดอะมิโนจำเป็น มีวิตามินบีรวม แร่ธาตุชนิดต่างๆ รวมทั้งมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านการอักเสบ ฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของเซลล์มะเร็งเต้านม เซลล์มะเร็งต่อมลูกหมาก เซลล์มะเร็งตับ และเซลล์มะเร็งปากมดลูก เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เหมาะสำหรับผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และผู้ที่ต้องการโปรตีนจากพืช ที่ย่อยง่าย ไม่ทำให้เกิดอาการแพ้ เนื่องจากไม่มีส่วนผสมของ กลูเตน นม ถั่วเหลือง หรือไข่ เพื่อการรักษาสุขภาพโดยทั่วไป และสร้างภูมิคุ้มกัน



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการผลิตอาหารเสริม, ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างการเขียนอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เป็นผู้ประกอบการ ที่ร่วมวิจัย และนำเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ในการผลิตในระดับอุตสาหกรรมและต่อยอดเชิงพาณิชย์



ดร.สุทินธรรส ธาดาภิตติสาร
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร
และอุตสาหกรรมเกษตร มก.
081-8499853, aapsrt@ku.ac.th

โครงการ 'การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนเพื่อสุขภาพจากรำข้าวไทย'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

KU-Slim



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน
อนุสิทธิบัตร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สถานะการจดทะเบียน
ได้ยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรแล้ว



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็นแอนด์เจ กู๊ดไลฟ ได้ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร KU-Slim ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์บรรจุในซองขนาดบรรจุเหมาะสำหรับการขงดื่มในแต่ละครั้ง สามารถขงดื่มได้ในน้ำเย็น น้ำร้อน รวมทั้งดื่มในน้ำผลไม้ นม หรือน้ำซุ๊ป ผลิตภัณฑ์มีความเข้มข้นมากขึ้นเมื่อตั้งทิ้งไว้ ดังนั้น ภายหลังการดื่มหรือรับประทาน สามารถทำให้ผู้บริโภคมืดภายใน 5-10 นาที จึงใช้ในการลดน้ำหนักเนื่องจากความอืดที่ได้ โดยทางผู้ประกอบการอยู่ระหว่างการติดต่อกับทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อดำเนินการผลิตสำหรับจำหน่ายต่อไป



ศส.ดร. รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.
081-2089509, fagiruw@ku.ac.th



พริกปั่นคุณภาพสูง

Table Quality of chili powder from new process

Water activity	0.564
Total plate count	<10 est. (cfu/g)
Yeast and mold	<10 est. (cfu/g)
Coliform	<3 MPN/g



Fig. Comparison of total color difference of chili powder packed in plastic bags kept at 50°C.



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน
อนุสิทธิบัตร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สถานะการจดทะเบียน
ได้ยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรแล้ว



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท อุดมกิจไพศาล จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตเครื่องเทศต่างๆ ให้ความสนใจต่อการปรับปรุงกระบวนการผลิตพริกปั่นจากพริกแห้งที่มีความปลอดภัยมากขึ้น จากการปรับปรุงกระบวนการพบว่า คุณภาพของพริกปั่นที่ได้มีความสะอาดและปลอดภัย คงสีของพริกปั่น ส่งผลให้อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น โดยทางผู้ประกอบการให้ความสำคัญต่อกระบวนการที่ได้จากการพัฒนาเนื่องจากต้นทุนการปรับปรุงต่ำ และคาดว่าจะหากนำไปใช้ในกระบวนการแล้ว รายได้สุทธิเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 10%



ศส.ดร. รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.
081-2089509, fagiruw@ku.ac.th

น้ำส้มสายชูหมัก

และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิผสมผลตะขบ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

โครงการนี้ต้องการใช้ประโยชน์ ปลายข้าวซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการสีข้าว ซึ่งพบว่าปลายข้าวสามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักที่ให้กลิ่น รสและสีเฉพาะตัว ประกอบกับในปัจจุบัน น้ำส้มสายชูหมักเป็นสินค้าที่กำลังได้รับความนิยม แต่เนื่องจากมีน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวที่มีผู้ผลิตและจำหน่าย อยู่แล้ว ดังนั้นจึงจำเป็นต้องหาจุดเด่นและความแตกต่างเพื่อ เป็นการเพิ่มช่องทางการจำหน่าย ทั้งนี้คณะผู้วิจัยร่วมกับ บริษัท ภูชนก ฟาร์ม จำกัด จึงมีแนวคิดในการนำตะขบ (Cal-

abura) ซึ่งเป็นผลไม้พื้นบ้าน มีรสหวานและมีกลิ่นหอมอีกทั้ง เป็นแหล่งของสารอาหารมาเป็นส่วนผสมในกระบวนการหมัก น้ำส้มสายชู พร้อมทั้งการพัฒนา น้ำส้มสายชูหมักดังกล่าว เป็นเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักเพื่อการค้าเพิ่มมูลค่าอีกด้วย ซึ่ง นอกจากเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับปลายข้าวแล้วยังเป็นการ ใช้ประโยชน์จากพืชพื้นบ้านให้เป็นที่รู้จักอีกทางหนึ่ง ทั้งนี้ เทคนิคและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ทำการ ถ่ายทอดให้กับบริษัท ภูชนก ฟาร์ม จำกัด เป็นที่เรียบร้อยแล้ว



นายประมวล ทรายทอง และคณะ
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มท.
086-7794123, ifrpmst@ku.ac.th

โครงการ 'การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิผสมผลตะขบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

น้ำส้มสายชูหมัก

และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดและสับปะรดอบแห้ง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมัลเบอร์รี่เขาช่องคีรีวงค์ อ.ท่าชะ จ.ชุมพร เป็นกลุ่มที่สมาชิกเพาะปลูก สับปะรดจำนวนมากและประสบปัญหาต้นทุนตลาดและราคาตกต่ำในช่วงปีที่ผ่านมา โดยมีปริมาณเหลือจำหน่ายในแต่ละปีตกราว 10 ตันที่ต้องปล่อยให้เน่าเสียและทิ้งโดยเปล่าประโยชน์ ทั้งนี้ในความเป็นจริงสามารถนำมาเพิ่มมูลค่าให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าด้วยการแปรรูป เป็นน้ำส้มสายชูหมักที่ให้กลิ่น รสและสี ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและยังสามารถนำน้ำส้มสายชูหมักที่ได้มาเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักที่กำลังได้รับความนิยม รวมถึง

การพัฒนาสับปะรดอบแห้งโดยใช้ตู้อบที่มีประสิทธิภาพจะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมออีกด้วย โครงการดังกล่าวนี้นอกจากเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสับปะรดแล้วยังเป็นการใช้ประโยชน์ผลไม้ไทยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่า ส่งเสริมเกษตรกรและเกษตรกรของไทย รวมถึงเพิ่มรายได้ให้เกษตรกรผู้เพาะปลูกสับปะรด โดยในปัจจุบันกลุ่มฯ รับการถ่ายทอดกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และได้ทำการผลิตเพื่อทดลองจำหน่ายไปแล้วบางส่วน ขณะนี้อยู่ระหว่างทำการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหารและขอรับเลขสารบบอาหารต่อไป



นายประมวล ทรายทอง
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มท.
086-7794123, ifrpmst@ku.ac.th

โครงการ 'การเพิ่มมูลค่าสับปะรดด้วยวิธีการหมักและการอบแห้งด้วยลมร้อน'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

มิรินจากข้าวไทย



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

อาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นทำให้มีการนำเข้าวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่มีคุณสมบัติและเอกลักษณ์เฉพาะตัวสำหรับอาหารญี่ปุ่น ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์บางชนิดสามารถผลิตได้เองภายในประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งมิริน (Mirin) ด้วยแนวคิดดังกล่าวนักวิจัยของสถาบันคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงได้วิจัยและพัฒนาการผลิตมิรินเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงรสในอาหารจากพันธุ์ข้าวเหนียวในประเทศไทย

จนมีคุณภาพใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์มิรินต้นตำรับ โดยมีบริษัทไทยสมบูรณ์ ฟู้ดส์ แอนด์ โปรดักส์ จำกัด เป็นผู้ใช้สิทธิผลงานวิจัยดังกล่าวนี้โดยรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีและกระบวนการผลิตเพื่อต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งได้ทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์และพัฒนาฉลากรวมถึงตราสินค้าให้มีความทันสมัยและอยู่ในระหว่างขั้นตอนการผลิตและการทดสอบการตลาดเพื่อจัดจำหน่ายต่อไป



นายประมวล ทรายทอง และคณะ
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มท.
086-7794123, ifrpmst@ku.ac.th

โครงการ 'มิรินจากข้าวไทย'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

ปลาต้มและนึ่งเกิดปลาต้ม

จากปลากะพง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัทอาเซียนโปแตสซียูมิ จำกัด (มหาชน) ส่งเสริมให้ชุมชนในพื้นที่ดินเค็มใช้ประโยชน์พื้นที่และสภาพแวดล้อมที่มีอยู่เพาะเลี้ยงปลากะพงขาว ทั้งนี้ทางบริษัทฯ มีแผนให้ชุมชนเพาะเลี้ยงปลากะพงขาวมากกว่า 100 ครัวเรือน เพื่อรองรับปริมาณปลากะพงขาวที่เพิ่มขึ้นในอนาคต จึงต้องทำการศึกษาแปรรูปไปเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่างๆ ให้มีมูลค่าและแตกต่างจากปัจจุบัน จากการศึกษาพบว่าปลากะพงขาวสามารถพัฒนาเป็น 'ปลาต้ม' ที่มีรสชาติดี และยังสามารถต่อยอดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์วัยรุ่นโดยการพัฒนาเป็น

'นึ่งเกิดปลาต้มปลา' ได้อีกด้วย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดนี้สามารถเก็บรักษาได้นานในรูปของผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง ซึ่งนอกจากเพิ่มมูลค่าปลากะพงขาวแล้วยังเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน โอกาสส่งออกสินค้าภูมิปัญญาไทยและเป็นการยกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักในระดับสากล ซึ่งโครงการได้ถ่ายทอดกระบวนการผลิตและเทคนิคการผลิตปลาต้มและนึ่งเกิดปลาต้มปลากะพงขาวให้กับเจ้าหน้าที่บริษัทอาเซียนโปแตสซียูมิ จำกัด (มหาชน) เป็นที่เรียบร้อยแล้ว



นายประมวล ทรายทอง และคณะ
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มท.
086-7794123, ifrpmst@ku.ac.th

โครงการ 'การเพิ่มมูลค่าปลากะพงขาวที่เพาะเลี้ยงในจังหวัดชัยภูมิด้วย
กระบวนการหมักและการแปรรูป'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

น้ำจากเนื้อเยื่อใฝ่พาสเจอร์ไรซ์



รายละเอียด

น้ำจากเนื้อเยื่อใฝ่ที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ตรงจอกไม่พบเชื้อแบคทีเรียอันตรายซึ่งบ่งชี้ให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 356



ประเภทของผลงาน

เครื่องดื่ม



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ไร้สัวลีพืชผลสกลนคร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนกับใฝ่น้ำ โดยไร้สัวลีได้นำผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำจากเนื้อเยื่อใฝ่พาสเจอร์ไรซ์ไปต่อยอดจนสามารถเพิ่มรายได้มากขึ้น 10 %

Super Chill



รายละเอียด

1. Super Chill: ซอสพริก

- ไม่ใส่วัตถุกันเสีย
- ไม่เจือสี
- ไม่ใส่ผงชูรส

ผลิตโดย: กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกพริกบ้านหนองหอยใหม่ เลขที่ 15 หมู่ 17 ตำบลเชียงเครือ อำเภอมืองจังหวัดสกลนคร 47000

2. Super Chill: พริกปั่นละเอียดไร้เมล็ด

ผลิตจากพริกปลอดภัย 100%

การเก็บรักษา: ควรเก็บให้ห่างจากความชื้น แสงแดด และหลังจากเปิดใช้แล้วควรปิดให้สนิท

ผลิตโดย: กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกพริกบ้านหนองหอยใหม่ เลขที่ 15 หมู่ 17 ตำบลเชียงเครือ อำเภอมืองจังหวัดสกลนคร 47000



ประเภทของผลงาน

อาหาร



หอยใหม่

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตพริกบ้านหนอง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เทคโนโลยีการแปรรูปพริกปลอดภัยทั้งสองชนิดได้ถูกถ่ายทอดสู่เกษตรกรวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตพริกบ้านหนองหอยใหม่ และได้มีการวางแผนการตลาดเพื่อเป็นแนวทางแก่เกษตรกรในการสร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมอย่างน้อยร้อยละ 10



น้ำสลัด

การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท พณกรชลวิชัย จำกัด ซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการและร่วมวิจัยพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำสลัด ได้นำองค์ความรู้จากโครงการนี้ไปต่อยอดในเชิงธุรกิจโดยการปรับสูตรและกระบวนการผลิต เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมากขึ้น มีกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐานและรองรับการผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้ ซึ่งขณะนี้อยู่ในระหว่างการดำเนินการขยายขนาดการผลิต

น้ำพริกปลาร้า

กระบวนการผลิตและศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เนทีฟฟู้ด จำกัด ซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการและร่วมวิจัยพัฒนากระบวนการผลิตและศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า ได้นำองค์ความรู้จากโครงการนี้ไปต่อยอดในเชิงธุรกิจโดยการปรับสูตร กระบวนการผลิต ทำการตลาดผลิตภัณฑ์และนำออกจำหน่าย โดยมียอดการจำหน่ายเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 50 ได้มีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ในช่องทางต่างๆ ทั้งผ่านทางรายการวิทยุ รายการสื่อโทรทัศน์ในรูปแบบการสัมภาษณ์และถ่ายทำ ทำการตลาดผ่านช่องทางออนไลน์



เครื่องดื่มกลิ่นรสเลมอนวิตามินซีสูง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท พี ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ จำกัด ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับสินค้าในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม สูตรที่ได้จากผลิตภัณฑ์ต้นแบบจะนำไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์ โดยบริษัทกำลังเจรจากับโรงงานที่รับจ้างผลิตสินค้าเครื่องดื่ม OEM เพื่อที่จะนำผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกลิ่นรสเลมอนวิตามินซีสูงออกสู่ตลาดในปี พ.ศ. 2561 ผ่านช่องทางจัดจำหน่ายร้านสะดวกซื้อ ทั้งนี้ บริษัท พี ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ จำกัด เป็นผู้ถือลิขสิทธิ์ในการผลิตและจัดจำหน่ายของซานริโอ้ สำหรับการคุ้มครอง

ฮัลโหลคิดดี และตัวการ์ตูนอื่นๆ อีกมากมาย ซึ่งมีแผนการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ออกแบบพิเศษเพื่อเพิ่มความดึงดูดใจให้แก่ผู้บริโภค ในอนาคตบริษัทมีนโยบายในการจัดตั้งสายการผลิตใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์จากการบริโภคเครื่องดื่ม และใช้บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบพิเศษเป็นรูปการ์ตูนที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ลิขสิทธิ์ เพื่อผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายตั้งแต่วัยเด็กขึ้นไป



ผศ.ดร.วรรณสวัสดิ์ รั้วพิทักษ์สินธุ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.
094-4865398, wannasawat.r@ku.ac.th

โครงการ 'น้ำดื่มกลิ่นรสผลไม้ (การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกลิ่นรสผลไม้จากน้ำผลไม้เข้มข้นผสมวิตามินซี)
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

Drinking Soy Yogurt Mixed with Pumpkin

โยเกิร์ตถ้วยเหลืองพร้อมดื่มผสมฟักทอง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ประกอบการที่รับเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มโยเกิร์ตถ้วยเหลืองผสมฟักทองไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์ คือ บริษัทแอปเปิ้ลโฮลดี้ง จำกัด โดยมี นางสาวจิรัชยา นัทศนานนทชัย เป็นตัวแทนของบริษัท



รศ.ดร.กมลวรรณ แจ่มชัด และ
ผศ.ดร.เทพกัญญา หาญพิสวัต
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.
081-8401860, fagikwj@ku.ac.th

โครงการ 'เครื่องดื่มโยเกิร์ตถ้วยเหลืองผสมฟักทอง'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

น้ำนมข้าวออร์แกนิก



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์
น้ำนมข้าวผงที่มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระและกระตุ้น
ภูมิคุ้มกัน



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ชานา ผู้ประกอบการ



สถานะการจดทะเบียน

ยื่นขอไปตั้งแต่วันที่ 8 มิย 2560

เลขที่คำขอ 1703001005



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ไดมอนด์เฟรช จำกัด ที่
ตั้ง: 95/2 หมู่ 6 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัด
สมุทรปราการ ซื้อเทคโนโลยีกับ สวก ไปเมื่อวันที่ 18 สค
2560 ขณะนี้ต้องการต่อยอดเทคโนโลยีที่ซื้อไปโดยพัฒนา
เป็นน้ำนมข้าวพร้อมดื่มออร์แกนิก อยู่ระหว่างการยื่นขอ
ฉลากอาหารและยา และเครื่องหมายออร์แกนิก คาดว่าจะ
เรียบร้อยและขายได้ประมาณ พ.ศ. 2561



รายละเอียด

ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจาก
ผลหม่อน : เครื่องดื่มหม่อนชนิดผง ผลหม่อนอบแห้ง
น้ำส้มสายชูหมัก เครื่องดื่มน้ำส้มสายชู



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ประกอบการให้ความสนใจใน
ผลิตภัณฑ์ ได้นำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปทดลองตลาดเพื่อศึกษา
ความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 2 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

แปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลหม่อน



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

มูลนิธิพิทักษ์สยาม



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ในระหว่างร่างอนุสิทธิ

บัตร



ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากผลหม่อน



สารตกตะกอนเต้าหู้

จากกระบวนการหมักตามธรรมชาติ



ผลงานที่ได้รับการจากสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

การใช้ประโยชน์จากของเหลือ

ทั้งจากกระบวนการผลิตเต้าหู้



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท แสงเจริญชัยพัฒนาฟู้ดส์

จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ในระหว่างร่างอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ในผลิตภัณฑ์
กระบวนการผลิต

ผู้ประกอบการให้ความสนใจ
ได้นำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปทดลองใช้ใน

สแนคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

โดยใช้เทคโนโลยีเอกซักรูชัน



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

โครงการนี้ด้วยกลุ่มสตรีอาสาพัฒนา
เกษตรกรทุ่งสมอและทีมนักวิจัยสถาบันค้นคว้าและพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ เกิดแนวคิดในการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ต้นแบบขนมขบเคี้ยวที่มีข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่เป็นผลผลิต
ของกลุ่มฯ เป็นวัตถุดิบหลักในการแปรรูปโดยใช้เครื่องเอกซ
ทรูเตอร์ชนิดสกรูคู่ที่ผู้ประกอบการสามารถขยายสเกลสู่การ
ผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้ทันที ในขั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์
ขนมขบเคี้ยวที่สถาบันฯ ได้สูตรอาหารที่เหมาะสมสำหรับ
ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่มีการใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้องหอม
มะลิแดง ข้าวกล้องหอมมะลิ และถั่วแดงเป็นวัตถุดิบหลัก

ผลิตภัณฑ์ต้นแบบผ่านการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ พบ
ว่ามีข้อมูลทางโภชนาการที่ดีต่อสุขภาพ ไม่มีคอเลสเตอรอล
และมีสารสำคัญเชิงสุขภาพในแง่ของปริมาณเส้นใยอาหาร อีกทั้ง
ทั้งผลิตภัณฑ์ได้ผ่านกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์และ
วิเคราะห์ต้นทุนการผลิตเพื่อเตรียมพร้อมสู่การจำหน่ายในเชิง
พาณิชย์ พร้อมทั้งผู้ประกอบการได้รับการถ่ายทอดองค์ความ
รู้และเทคโนโลยีการผลิต ช่วยให้ผู้ประกอบการทราบแนวทาง
การผลิตที่ให้คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการโดยไม่ต้อง
ลองผิดลองถูกเอง



อาหารเช้าซีเรียลพร้อมบริโภคร

จากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยใช้เทคโนโลยีเอกซกอร์ชัน



ร้มนกกึ่งสำเร็จรูปแห้ง

ด้วยกระบวนการ Freeze Dry



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

โครงการนี้ด้วยบริษัท ป.เกรียบกึ่งอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด และทีมนักวิจัยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ จึงเกิดแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบอาหารเช้าซีเรียลพร้อมบริโภครที่มีข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นวัตถุดิบหลักร่วมกับข้าวเม่านและข้าวหอมทุ่งเพื่อสร้างจุดขายและส่งเสริมวัตถุดิบของท้องถิ่นมาผ่านกระบวนการแปรรูปจากเครื่องเอกซกอร์ชันชนิดสกรูคูที่ผู้ประกอบการสามารถขยายผลสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้ทันที สร้างความโดดเด่นกว่าอาหารเช้าซีเรียลทั่วไปตามท้องตลาด โดยข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีความโดดเด่นด้านคุณค่าทางโภชนาการและคุณสมบัติเชิงสุขภาพ อีกทั้งยังทำให้ผลิตภัณฑ์มีรูปร่างลักษณะปรากฏที่แตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์ลักษณะเดิมที่ทางบริษัทฯ มีจำหน่ายอยู่แล้ว ในชั้น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเช้าซีเรียลพร้อมบริโภครทำให้ได้สูตรอาหารที่เหมาะสม ที่มีข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวเม่า และข้าวหอมทุ่งเป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ต้นแบบนี้ผ่านการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ พบว่ามีข้อมูลทางโภชนาการที่ดีต่อสุขภาพ ไม่มีคอเลสเตอรอล และมีสารสำคัญเชิงสุขภาพในแง่ของปริมาณเส้นใยอาหาร อีกทั้งผลิตภัณฑ์ได้ผ่านกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์และวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตเพื่อเตรียมพร้อมสู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์พร้อมทั้งผู้ประกอบการได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิต ช่วยให้ผู้ประกอบการทราบแนวทางการผลิตที่ให้คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการโดยไม่ต้องลองผิดลองถูกเอง



ประเภทของผลงาน

Start Up



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท เคซีดี อินเทอร์เน็ต จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

กำลังอยู่ระหว่างดำเนินการ



เค็กกล้วยหอม

ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าว



รายละเอียด

เค้กกล้วยหอมปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าว และสายการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ปราศจากกลูเตน



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ฟาร์มสุขดี จำกัด ตกลงขอรับการถ่ายทอดสูตรการผลิตเค้กกล้วยหอมปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์แบบไม่สงวนสิทธิ์ (non-exclusive) และอยู่ในระหว่างการดำเนินการ



ประเภทของผลรวม

ผลิตภัณฑ์และกรรมวิธีการผลิตพร้อมบรรจุภัณฑ์เพื่อการเก็บรักษาและส่งเสริมการขาย



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการ ได้แก่ บริษัท



สถานะการจดทะเบียน

พิจารณาการยื่นขออนุญาตขึ้นทะเบียน



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ประกอบการยังไม่ได้ติดต่อเพื่อขอรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ผลิตภัณฑ์ไข่ขาวแผ่นกรอบ 'ฟินฟิน' เป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมจากไข่ขาวและแป้งข้าวเจ้า มีโปรตีนสูงกว่าขนมขบเคี้ยวที่วางจำหน่ายในท้องตลาด 225-550% มีไขมันต่ำปราศจากโคเลสเตอรอล และให้พลังงานต่ำกว่าผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่วางจำหน่ายในท้องตลาดประมาณ 20-35% มี 3 รสชาติ ได้แก่ รสดั้งเดิม รสสาหร่ายโนริ และรสซอสถั่วเหลือง เหมาะสำหรับเป็นขนมขบเคี้ยวทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการโปรตีนและควบคุมแคลอรีของอาหาร



น้ำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

อนุสิทธิบัตร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท ยูซีดีรีจด์ จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ในระหว่างการขอขึ้นจด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

น้ำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่พัฒนาขึ้นได้รับการปรับปรุงให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะที่พึงประสงค์ต่อการบริโภคมากขึ้น สร้างความเชื่อมั่นแก่กลุ่มลูกค้า มีบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจ พร้อมทั้งเพิ่มความหลากหลายของช่องทางจำหน่ายทำให้บริษัทยูซีดีรีจด์จำกัดสามารถขยายฐานลูกค้าได้กว้างขึ้น

SUNBIRD CENTELLA COLLAGEN

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารคอลลาเจนผสมใบบัวบก



รายละเอียด

ในปัจจุบันคนไทยให้ความสนใจกับสุขภาพและความงามเป็นจำนวนมาก ยกตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมประเภทคอลลาเจนได้รับความนิยมสูงในท้องตลาด ขณะที่ใบบัวบกมีสารกระตุ้นการสร้างคอลลาเจนคือ Asiaticoside และ Madecassoside แต่มักพบในปริมาณน้อย งานวิจัยนี้ได้พัฒนาวิธีการกระตุ้นการสร้างสารออกฤทธิ์ในใบบัวบกให้สูงขึ้นภายหลังการเก็บเกี่ยว โดยใช้ความเครียดเย็นและความเครียดจากการสูญเสียน้ำ ซึ่งเมื่อนำใบบัวบกที่มีสารออกฤทธิ์สูงมาแปรรูปเป็นอาหารเสริมคอลลาเจนผสมใบบัวบกจะทำให้ผู้บริโภคได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีและเห็นผลได้จริง



ประเภทของผลงาน

กรรมวิธีการผลิตใบบัวบกที่มีสารออกฤทธิ์ปริมาณสูง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ยังไม่มีผลการเจรจาธุรกิจร่วมกับ

ผู้ประกอบการ



KU PET PRODUCTS (KUPP)

อาหารเปียกสำหรับแมว



รายละเอียด

โครงการได้ผลิตต้นแบบอาหาร

เปียก 2 สูตร คือ

1. อาหารเปียกสำหรับแมวโตอายุระหว่าง 1-6 ปี
2. แมวสูงวัยอายุมากกว่า 7 ปี โดยตรวจสอบองค์ประกอบของอาหารตามมาตรฐาน AAFCO (ดังภาพ)

ทำการทดสอบความปลอดภัยและประสิทธิภาพของอาหารเปียกในแมวเป็นเวลา 4 สัปดาห์พบว่าแมวมีสุขภาพดี และไม่พบภาวะแทรกซ้อนจากการกินอาหารเปียกทั้งสูตรสำหรับแมวโต และแมวสูงวัย นอกจากนี้พบว่าอาหารสูตรแมวสูงวัยมีประสิทธิภาพช่วยลดอาการปวดข้อต่อในแมวสูงวัย



ชิพไม้รมควันที่ผลิตจากไม้ไทย



รายละเอียด

ชิพไม้รมควันที่ผลิตจากไม้ไทย 4

ชนิด คือ

1. ไม้สะเดา (Neem) ให้กลิ่น Sweet & Fruity เหมาะกับรมควัน ผักสลัด เครื่องดื่ม เนยแข็ง
2. ไม้ซีเหล็ก (Copper pod) ให้กลิ่นที่ดีเหมาะกับการรมควันอาหารทั่วไป
3. ไม้ยูคาลิปตัส (Eucalyptus) ให้กลิ่น Classic BBQ เหมาะกับรมควันอาหารประเภทเนื้อสัตว์ BBQ
4. ไม้กระถินณรงค์ (Earleaf Acacia) ให้กลิ่น Strong & Earthy เหมาะกับรมควันอาหารประเภทเนื้อสัตว์

ใช้สำหรับเครื่องรมควันแบบมือถือเพื่อรมควันอาหารให้มีกลิ่นรสของควันก่อนเสิร์ฟ ชิพไม้รมควันที่ผลิตจากไม้ไทย จึงสามารถลดปัญหาการใช้ชิพไม้นำเข้าที่มีราคาแพง (ราคาเท่ากับเครื่องรมควันแบบพกพา) เนื่องจากต้นทุนของสินค้ารวมถึงภาษีการนำเข้าโดยมีราคาถูกกว่าชิพไม้นำเข้าถึง 5 เท่า



ประเภทของผลงาน

ไม้ชิพรมควันที่ผลิตจากไม้ไทย



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงแรม และอุตสาหกรรมอาหารที่ต้องใช้ไม้ชิพในการรมควันอาหาร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท คูชิน คราฟท์ จำกัด



นวัตกรรมระบบการบรรจุ

แบบสภาพบรรยากาศดัดแปลงสำหรับเมล่อนตัดแต่งพร้อมบริโภค



ประเภทของผลรวม

ระบบเทคโนโลยีการบรรจุ
สำหรับผักผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกรหรือผู้ประกอบการ
การผลิตและแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยโครงการนี้ได้
ได้รับความร่วมมือจาก บริษัท นวัตกรรมฟู้ดส์ จำกัด ซึ่งมีแนวโน้มจะ
นำผลงานไปต่อยอดเชิงพาณิชย์

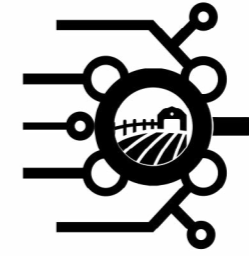


การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บรรจุภัณฑ์ที่มีการผนวกรวม
นวัตกรรมระบบการบรรจุแบบสภาพบรรยากาศดัดแปลงที่
พัฒนาขึ้นนี้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาเมล่อนตัดแต่งพร้อม
บริโภคได้นานกว่าบรรจุภัณฑ์ที่นิยมใช้ในปัจจุบัน รวมถึง
มีการออกแบบด้านโครงสร้างและกราฟิกที่แตกต่างจาก
บรรจุภัณฑ์เดิมที่มีวางจำหน่ายอยู่ในท้องตลาด ช่วยดึงดูด
ความสนใจและความสะดวกแก่ผู้บริโภค เป็นบรรจุภัณฑ์ที่
ช่วยเพิ่มมูลค่าทางการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่ายของ
สินค้า ซึ่งจะส่งผลไปสู่การต่อยอดเชิงพาณิชย์ให้แก่ผู้ประกอบการ
ที่รับถ่ายทอดเทคโนโลยีต่อไป



ZONE II



FARM
TO
LAB

ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด
และชุดทดสอบ

GROUP 2

กลุ่มที่ 2: ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร



น้ำมันมะรุม

กลั่นดอกไม้ไทย



กระบวนการผลิตน้ำมันปาล์มดิบ

แบบหีบรวมของโรงหีบน้ำมันปาล์มดิบขนาดเล็ก



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน
อนุสิทธิบัตร



กาญจนบุรี

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนไร่คุณมน บ่อพลอย



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ในระหว่างการขอขึ้นจด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

น้ำมันมะรุมกลั่นดอกไม้ไทยเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งปรับปรุงกลิ่นน้ำมันมะรุมที่มีความเฉพาะตัว โดยการผสมผสานกลั่นดอกไม้ไทยลงไปในผลิตภัณฑ์ ทำให้วิสาหกิจชุมชนไร่คุณมน บ่อพลอย กาญจนบุรีสามารถขยายฐานลูกค้าได้กว้างขึ้น

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

น้ำมันปาล์มดิบเกรดเอจากโรงหีบน้ำมันปาล์มดิบขนาดเล็ก



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ห้างหุ้นส่วนจำกัด แสงอรุณ
ปาล์มออยล์ จำกัด 38 หมู่ 2 ต.ตากแดด อ.เมือง จ.พังงา



สถานะการจดทะเบียน

กำลังยื่นขอจดอนุสิทธิบัตร



รายละเอียด

การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำมันปาล์มดิบแบบหีบรวมของโรงหีบน้ำมันปาล์มดิบขนาดเล็ก เพื่อให้ได้น้ำมันปาล์มดิบเกรดเอโดยเทคนิคการอบช่อปาล์มด้วยไมโครเวฟตามด้วยการอบลมร้อน



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

กระบวนการผลิตใช้ทะเลาะลายปาล์มสุกที่มีความชื้น 30 เปอร์เซ็นต์ มาแยกให้เป็นช่อปาล์มด้วยเครื่องแยกทะเลาะลายปาล์ม หลังจากนั้นนำช่อปาล์มเข้าอบความร้อนด้วยไมโครเวฟ เพื่อให้ความร้อนช่วยในการปลดผลปาล์มออกจากช่อปาล์ม รวมทั้งเพิ่มค่าโอดี ลดค่าความชื้น และลดค่ากรดไขมันอิสระ ให้แก่น้ำมันในผลปาล์ม ผลปาล์มที่ได้ภายหลังการอบด้วยไมโครเวฟจะนำไปอบลมร้อนต่อ เพื่อลดค่าความชื้นและลดค่ากรดไขมันอิสระ หลังจากนั้นนำผลปาล์มไปบีบน้ำมันก็จะได้น้ำมันปาล์มดิบเกรดเอที่มีค่าโอดีสูงกว่า 3 และมีค่ากรดไขมันอิสระต่ำกว่า 3 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานน้ำมันปาล์มดิบเกรดเอ



AnthoWhite

ไมโครแคปซูลของสารสกัดกลุ่มแอนโทไซยานินจากข้าวไรซ์เบอร์รี่



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์ของสารสกัดกลุ่มแอนโทไซยานินจากข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อเป็นวัตถุดิบทางด้านเวชสำอาง



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มรัฐวิสาหกิจชุมชน, บริษัท บาร์แคร์ จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างการยื่นขอ สิทธิบัตร เรื่องกระบวนการเตรียมน้ำสกัดโปรตีนจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และข้าวหอมมะลิแดง เลขที่คำขอ 1601002370 เมื่อวันที่ 25 เมษายน 2559



รายละเอียด

แอนโทไวท์ (AnthoWhite) : ไมโครแคปซูลของสารสกัดกลุ่มแอนโทไซยานินจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เวชสำอาง (เซรั่ม) ที่เน้นคุณสมบัติในการลดริ้วรอยและกระตุ้นการสร้างคอลลาเจน



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

สำหรับโครงการนี้มีความตั้งใจในการพัฒนาและผลักดันให้เกิดผลกระทบเชิงพาณิชย์ในด้านเวชสำอางโดยมีผลงานที่ผ่านการทดสอบจากสถาบันและห้องปฏิบัติการที่น่าเชื่อถือ โดยเริ่มต้นคัดเลือกวัตถุดิบจากเกษตรกรโดยตรงเพื่อนำมาสกัดสารกลุ่มแอนโทไซยานินและผ่านกระบวนการเอนแคปซูเลชันเพื่อประสิทธิภาพในการเพิ่มประสิทธิภาพของสารสำคัญดังกล่าวและประสิทธิภาพการดูดซึมที่ดีในชั้นผิว เหมาะที่จะนำไปใช้ในทางเวชสำอาง เพื่อให้เกิดการต่อยอดทางธุรกิจได้จริงทางกลุ่มวิจัยจึงได้รับการสนับสนุนจาก บริษัท บาร์แคร์ จำกัด ในการตกลงที่จะถ่ายทอดสิทธิหลังจากโครงการนี้ได้ดำเนินแล้วเสร็จเพื่อไปผลักดันทางด้านการตลาดทั้งในและนอกประเทศเพื่อให้เกิดผลกระทบกลับเข้ามาสู่โครงการนี้ทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคม ต่อไป



ดร.ณภสินธุ์ พัฒนากุล

คณะวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์ มก. อคส. 085-1926635, nopbhasinthu.p@ku.th

โครงการ 'การเพิ่มมูลค่าของข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยการสกัดสาร กลุ่มแอนโทไซยานิน และเตรียมนำไปอยู่ในรูปของไมโครแคปซูล เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมเวชสำอาง และ โภชนเภสัช'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

Bacillus BC05



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีร่วมเจรจา ลักษณะผลิตภัณฑ์จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการใช้ร่วมกับการเพาะเห็ดฟางในโรงเรือน ช่วยลดปัญหาเชื้อราแข่งขันในโรงเพาะเห็ดฟาง ช่วยให้โรงเรือนสะอาดลดเชื้อราปนเปื้อนและทำให้ได้ดอกเห็ดฟางที่สมบูรณ์มีคุณภาพดี

โครงการ 'การพัฒนาเชื้อแบคทีเรียไปเป็นผลิตภัณฑ์ลดเชื้อราแข่งขันในโรงเรือนเพาะเห็ดฟางและราโรคพืชบางชนิด'

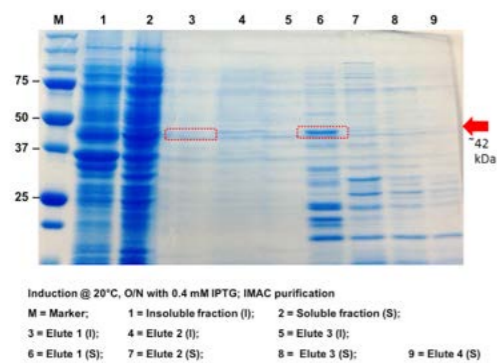
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ดร. เขียวภา อร่ามศิริรุจิเวทย์ และคณะ
ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มก.
081-8461243, fsciypt@ku.ac.th

การผลิตโปรตีนที่ละลายได้

ของโปรตีนแอนติเจนรีคอมบิแนนท์ KU_Sej_LRR_2012



ยางล้อจักรยานยนต์

สำหรับต้นทุนต่ำและคุณภาพมาตรฐาน



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

อนุสิทธิบัตร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ บริษัทเอกชนร่วมทุนวิจัยต่อยอด



สถานะการจดทะเบียน

ยื่นขอรับความคุ้มครองอนุสิทธิบัตรในนามมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อดำเนินการต่อโดยสำนักบริการวิชาการ มก. ณ วันที่ 16 มกราคม 2561



รายละเอียด

การพัฒนากรรมวิธีการผลิตโปรตีนที่ละลายได้ของโปรตีนแอนติเจนรีคอมบิแนนท์ KU_Sej_LRR_2012 ผลิตจากเซลล์เจ้าบ้าน แบคทีเรีย เอสเชอริเชีย โคลิ (อี โคลิ)



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลงานนี้ได้รับการต่อยอดโดยเป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยโครงการ 'การกระตุ้นภูมิคุ้มกันแลปโตสไปราในสุกรด้วยรีคอมบิแนนท์โปรตีน KU_Sej_LRR_2012 ผลิตจากระบบวัตรกรรมการแสดงออกแบบไร้สารปฏิชีวนะในแบคทีเรียกรดแลคติก' แผนงานระยะที่ 1: 'การทดสอบศักยภาพการกระตุ้นภูมิคุ้มกันและความสามารถในการป้องกันสุกรอนุบาลจากโรคฉี่หนู โดยโปรตีนแอนติเจนรีคอมบิแนนท์โปรตีน KU_Sej_LRR_2012 ผลิตจากระบบวัตรกรรมการแสดงออกแบบไร้สารปฏิชีวนะในแบคทีเรียกรดแลคติกทั้งในรูปแบบวัคซีนผ่านเยื่อเมือก และวัคซีนชนิดฉีด' ได้รับการสนับสนุนวิจัยต่อยอดจาก สกว. ฝ่ายอุตสาหกรรม และร่วมสนับสนุนทุนโดย บริษัท เวท อะกรีเทค จำกัด

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

Pre-seed ชนิดโครงการ Pre-Patent (Pre-IP) Research



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

จักรยานยนต์ ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมยางล้อ



สถานะการจดทะเบียน

กำลังเตรียมเอกสารเพื่อยื่นจดอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท อุตสาหกรรมผลิตยางไทย ลิน จำกัด เป็นผู้ร่วมทุนในโครงการวิจัยนี้ตั้งแต่ต้น และจะนำไปใช้ต่อยอดในเชิงพาณิชย์ต่อไป

โครงการ 'การพัฒนากรรมวิธีการผลิตโปรตีนที่ละลายได้ของโปรตีนแอนติเจนรีคอมบิแนนท์ KU_Sej_LRR_2012 ผลิตจากเซลล์เจ้าบ้าน แบคทีเรีย เอสเชอริเชีย โคลิ (อี โคลิ)'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ผศ.สพญ. ดร.ศิริวรรณ พรพวงษ์
 ภาควิชาสัตววิทยา คณะสัตวแพทยศาสตร์
 087-1264148, fvetsrp@ku.ac.th

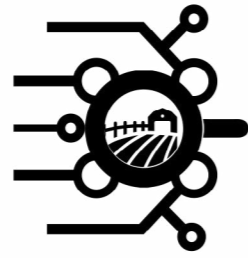
โครงการ 'นวัตกรรมสูตรยางล้อจักรยานยนต์สำหรับต้นทุนต่ำและคุณภาพมาตรฐาน'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ดร. วีรศักดิ์ สมิทธิพงษ์
 ภาควิชาวัสดุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มก.
 091-7809569, fsciwssm@ku.ac.th

ZONE II



FARM TO LAB

ผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์
ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด
และชุดทดสอบ

GROUP 3

กลุ่มที่ 3: ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด และชุดทดสอบ



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พบผู้ประกอบการเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยไปสู่
THAILAND 4.0 Research to Business EXPO 2018

กลุ่ม 3: ผลิตภัณฑ์ชุดตรวจวัด
และชุดทดสอบ



PROJECT NO. ST31

ชุดตรวจสอบไนโตรฟูแรนชนิด AOZ ในสัตว์น้ำ



AOZ ในสัตว์น้ำ

ประเภทของผลงาน

ชุดทดสอบไนโตรฟูแรนชนิด



กรีน อินโนเวทฟ ไบโอเทคโนโลยี จำกัด

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

อยู่ในระหว่างการเจรจากับบริษัท



สถานะการจดทะเบียน

เตรียมเอกสารยื่นจดสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

การพิจารณาการต่อยอดเชิงพาณิชย์จะดำเนินการภายหลังจากได้รับสิทธิบัตร โดยอาจจะอยู่ในรูปแบบการอนุญาตให้ใช้สิทธิบัตร หรือการจัดตั้ง Start-Up

โครงการ 'ชุดตรวจสอบไนโตรฟูแรนชนิด AOZ ในสัตว์น้ำด้วยเทคนิคแอปตาเมอริโดยใช้อนุภาคทอง'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ผศ.ดร.ศุภนิษฐ์ จุลจักร์
ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์
089-7441466, sasimanas.u@ku.th

ชุดวิเคราะห์ปริมาณอิมโมโลสแบบง่าย



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

Start Up



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

กรมการข้าวโดยศูนย์วิจัยข้าว และศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าว และศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวชุมชน โรงเรียนข้าว มหาวิทยาลัย และหน่วยงานที่ทำการวิจัยเกี่ยวกับข้าวและคุณภาพข้าว



สถานะการจดทะเบียน

ได้รับอนุสิทธิบัตรเลขที่ 11855 ในชื่อ เครื่องวิเคราะห์ปริมาณอิมโมโลสแบบพกพา



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ประกอบการที่นำเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์คือ บริษัท ไทย อิเล็กโทรโมทีฟ จำกัด โดยที่มนักวิจัยและบริษัทร่วมกันประชาสัมพันธ์ ชุดวิเคราะห์ปริมาณอิมโมโลสแบบง่าย และให้ทางบริษัทเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายชุดวิเคราะห์ปริมาณอิมโมโลสแบบง่าย



ZONE III



BEAUTY HEALTH

ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
และความงาม

GROUP 4

กลุ่มที่ 4: ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และความงาม



KHOI PURITY

น้ำยาบ้วนปาก ช่วยกลิ่น



รายละเอียด

น้ำยาบ้วนปากช่วยกลิ่น แบนด์ช่วย เพียวริตี้ (KHOI PURITY) ที่สกัดจากช่วย ซึ่งเป็นวัตถุดิบประจำท้องถิ่นของ อ.อุ้มทอง จ.สุพรรณบุรี ที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์สารออกฤทธิ์ ซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อ S. mutans ที่เป็นสาเหตุของโรคฟันผุ ช่วยบรรเทาอาการปริทันต์ รสชาติดี ไม่ระคายเคืองในช่องปากเนื่องจากมีส่วนผสมจากธรรมชาติ 100% อีกทั้งยังบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ทันสมัย พกพาสะดวก สามารถเป็นของฝากได้ มีอายุการเก็บรักษาอย่างน้อย 6 เดือน ที่อุณหภูมิห้อง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

คุณพรเจตน์ จงเพิ่มวิวัฒนะผล ซึ่งกำลังดำเนินการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการสามารถนำเอาองค์ความรู้ และทรัพย์สินทางปัญญาของงานวิจัยไปใช้ให้เกิดประโยชน์จริง และยกระดับผู้ประกอบการเดิมจาก Micro Enterprise เป็น Small Enterprise *ความก้าวหน้าของการดำเนินงาน*
โครงการและการตอบโจทย์ของผู้ประกอบการที่นำไปใช้:
1. ยกระดับผู้ประกอบการเดิมจาก Micro Enterprise เป็น Small Enterprise โดยร่วมกันปรับปรุงสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP เพื่อขอขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ
2. ร่วมกันจัดทำแผนธุรกิจ เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นให้กับผู้ประกอบการ ทำให้สามารถเริ่มต้นและพัฒนาธุรกิจได้อย่างรวดเร็ว โดยจะใช้แผนธุรกิจแบบ B2C คือขายผลิตภัณฑ์ให้กับผู้บริโภคโดยตรง



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์ บริการหรือกระบวนการ ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพในช่องปาก



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

คุณพรเจตน์ จงเพิ่มวิวัฒนะผล (กำลังดำเนินการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน)



สถานะการจดทะเบียน

ยังไม่มีจดทะเบียนสิทธิบัตร/ลิขสิทธิ์/อนุสิทธิบัตร



Bionix Rice Enchanting Serum

ไบโอนิก โรส แอนแซนทิง เซรั่ม



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางบำรุงผิวรูปแบบ 2in1 ที่มีส่วนผสมของสารจากธรรมชาติ (Eco-cert) และเม็ดบีดที่ใช้นวัตกรรมในการกักเก็บสารสำคัญไว้ภายใน ช่วยรักษาคุณภาพและคุณสมบัติของสารสกัดให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น โดยในผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย เม็ดบีด 2 ประเภท คือเม็ดบีดสีขาวที่กักเก็บน้ำมันรำข้าวและเม็ดบีดสีเหลืองทองที่กักเก็บโปรตีนไฮโดรไลเสทจากรำข้าว ซึ่งมีคุณสมบัติกระตุ้นคอลลาเจน ลดริ้วรอย และเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิวหน้า ผลิตภัณฑ์เหมาะกับทุกสภาพผิวแม้แต่ผิวแพ้ง่าย เนื่องจากใช้สารจากธรรมชาติถึง 90 % และไม่มีส่วนผสมของน้ำหอม



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการผลิตและ/หรือผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างการยื่นอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท แบงคอก เฟส อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เป็นบริษัทที่ทำงานวิจัยร่วมและนำเทคโนโลยีที่ได้มาใช้ประโยชน์ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด



Liposome Sericin Hydrolysate

ไลโปโซมเซรีซินไฮโดรไลเสท



ประเภทของผลงาน

วัตถุดิบสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ
คือ ไลโปโซมเซรีซินไฮโดรไลเสท สำหรับอุตสาหกรรม
เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการและ/หรือผู้ผลิต

ผลิตภัณฑ์



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ทางผู้ประกอบการ (บริษัท เซอร์ริ
เทค จำกัด) ได้นำวัตถุดิบสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ผลิตได้ คือ
ไลโปโซมเซรีซินไฮโดรไลเสท (Liposome Sericin Hydro-
lysate) ไปทำการตลาดในต่างประเทศ โดยทางผู้ประกอบ
การจะส่งวัตถุดิบสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพนี้ พร้อมทั้งแบบ
ผลการทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพต่างๆให้แก่ลูกค้าที่
สนใจที่จะนำไปเป็นส่วนประกอบหลักในผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
และเครื่องสำอาง

la infinii

Facial Miracle CELL Essence



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

สูตรเอสเซนส์บำรุงผิวหน้า



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท ศุภสร 24 จำกัด

ได้ดำเนินการขายสูตรเอสเซนส์บำรุงผิวหน้าภายใต้ข้อตกลง
การอนุญาตให้ใช้ประโยชน์ในผลงานวิจัย



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ข้อตกลงการอนุญาตให้ใช้ประโยชน์
ในผลงานวิจัย ระหว่าง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับ บริษัท
ศุภสร 24 จำกัด ลงนามในสัญญาเมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์
2561

โครงการ 'การเพิ่มมูลค่าน้ำกากาไหมไทยเหลือทิ้งให้เป็นวัตถุดิบเพิ่มประสิทธิภาพ
ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอางขั้นสูง'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



นางสาวพัลลภา วุฒิภาพรกุล
สถาบันกัญชาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์
และอุตสาหกรรมเกษตร มก.
086-5178901, aapppv@ku.ac.th

โครงการ 'Development of Natural Protein Production Process from
Rice Bran in Essences Mist for Anti-Aging and Sensitive Skin'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ดร.สุพนิตา วิจิตรจิย และ
นางสาวพัลลภา วุฒิภาพรกุล
สถาบันกัญชาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์
และอุตสาหกรรมเกษตร มก.
089-9640270, aappsw@ku.ac.th

การสกัดเบต้ากลูแคน

จากผนังเซลล์ยีสต์เพื่อผลิตภัณฑ์เอสเซนส์และเครื่องดื่มกาแฟ

การผลิตผงไหม

จากเศษไหมไทยสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง



ฝารัง



ปุยไหม



เส้นไหมจากเปลือกรังไหมชั้นนอก



ไฟโบรอินไฮโดรไลเสทจากฝารัง



ไฟโบรอินไฮโดรไลเสทจากปุยไหม



ไฟโบรอินไฮโดรไลเสทจากเส้นไหม
จากเปลือกรังไหมชั้นนอก



ประเภทของผลงาน

กระบวนการสกัด



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท เนเจอร์วิสต้า จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

ยังไม่ได้จด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เนเจอร์วิสต้า จำกัด นำ
ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาไปจัดจำหน่าย โดยสถาบันฯ เป็นผู้ผลิต
สารสกัดเบต้ากลูแคน



ประเภทของผลงาน

กระบวนการผลิต



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท เซอริเทค จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

ยังไม่ได้จด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เซอริเทค จำกัด พิจารณา
ต่อยอดภายหลังการสร้างโรงงานเพื่อผลิตเซริซินซึ่งเป็นส่วน
หนึ่งของรังไหมแล้ว คาดว่าจะแล้วเสร็จภายใน 1 ปี

โครงการ 'เทคโนโลยีการสกัดเบต้ากลูแคนจากยีสต์เพื่อยกระดับคุณภาพ
ผลิตภัณฑ์สุขภาพและเวชสำอาง'

ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ดร.พิลาณี ไชยอนอมสัตย์
สถาบันกัญชาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์และ
อุตสาหกรรมเกษตร มก.
085-1885681, aappln@ku.ac.th

โครงการ 'การเพิ่มมูลค่าเศษไหมไทยให้เป็นสารออกฤทธิ์เพื่อการส่งออกสำหรับ
อุตสาหกรรมเครื่องสำอาง'

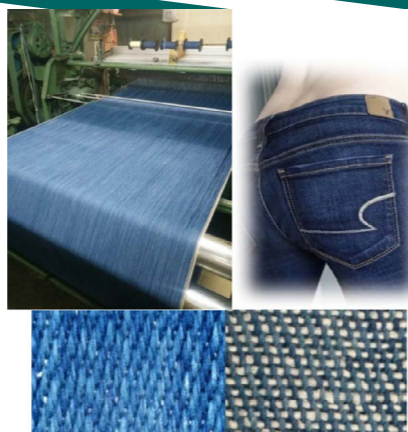
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



ดร.พิลาณี ไชยอนอมสัตย์
สถาบันกัญชาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์และ
อุตสาหกรรมเกษตร มก.
085-1885681, aappln@ku.ac.th

การผลิตเส้นไหมเหลืองปั่น

ด้วยเทคโนโลยีการปั่นด้ายแบบ OE



รายละเอียด

ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นด้ายไหมปั่น
จากเศษรังไหมไทยด้วยระบบ OE spinning
ผลิตภัณฑ์ที่ 2 ผลิตภัณฑ์ผ้ายีนส์
เส้นไหมปั่นจากเศษรังไหมเหลืองเพื่อสังคมผู้สูงอายุ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ประกอบการได้นำไปใช้ประโยชน์
ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ โดยออกงานแสดงสินค้า เพื่อ
ประชาสัมพันธ์และเปิดตัวแบรนด์ จัดจำหน่าย Online โดย
ผ่านเว็บไซต์ และใช้ Social Media อื่นๆ เช่น Facebook
และช่องทาง Offline เป็นการออกงานแสดงสินค้าเกี่ยวกับ
งาน Craft เพื่อประชาสัมพันธ์และเปิดตัวแบรนด์ นอกจากนี้
งานแสดงสินค้านี้ยังได้เปิดตัวแบรนด์ HATHA เพื่อเข้า
รับการคัดเลือกสำหรับการวางจำหน่ายที่ห้างสรรพสินค้าที่มี
Zone เกี่ยวกับงานหัตถกรรมไทย เช่น สยามภิวัฒน์ (Siam
Paragon, Icon Siam), Emporium, Siam Discovery เพื่อ
เป็นการขยายตลาดไปยังกลุ่มเป้าหมายอื่นที่เป็นชาวต่าง
ประเทศในปีต่อไป เช่น ญี่ปุ่น เป็นต้น



NONZONED

ผลงานวิจัยที่ไม่ได้จัดแสดงในงาน

Research to Business EXPO 2018



การทดสอบประสิทธิภาพ

วัคซีนป้องกันเชื้อ Tilapia Lake Virus ในภาคสนาม



การยืดอายุการเก็บของมันฝรั่งสดตัดแต่ง

Fresh-cut potato kept at 5 °C for 16 days
before boiling



Control

New process



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 5 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

วัคซีนป้องกันเชื้อไวรัสทิลลาเปีย
เลนินปลาไนและปลาไนแดง



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มเป้าหมายที่จะนำวัคซีนชนิด
นี้ไปใช้ประโยชน์คือ ฟาร์มเพาะพันธุ์ปลาไนและปลาไนแดง
เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังและบ่อดิน



สถานะการจดทะเบียน

ได้รับการจดอนุสิทธิบัตรแล้ว 1
เรื่อง เลขอนุสิทธิบัตร 12850
อยู่ระหว่างการยื่นขอจดสิทธิบัตร 1
เรื่อง และอนุสิทธิบัตร 3 เรื่อง



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท มานิตย์ฟาร์ม อาหารสัตว์
จำกัด ฟาร์มเพาะพันธุ์ลูกปลาไนและปลาไนแดงรายใหญ่

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

อนุสิทธิบัตร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สถานะการจดทะเบียน

ได้ยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรแล้ว



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เอฟบี ฟู้ดเซอร์วิส (2017)
จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตผักสดตัดแต่งหลายชนิด เพื่อจำหน่าย
ให้กับ HoReCa (Hotel, Restaurant, Catering) มันฝรั่ง
สดตัดแต่งเป็น Food Model ที่เลือกมาพัฒนากระบวนการ
ผลิตให้มีอายุการเก็บยาวนานขึ้นประมาณ 2 สัปดาห์ จากเดิม
มีอายุการเก็บเพียง 5 วัน กระบวนการที่พัฒนานี้ สามารถลด
ขั้นตอนการผลิตและยกระดับคุณภาพให้สูงขึ้น ทำให้สามารถ
ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าในพื้นที่ต่างจังหวัดมาก
ขึ้น บริษัทฯ จึงให้ความสำคัญต่อกระบวนการที่การพัฒนา
คาดว่า หากนำไปใช้ในกระบวนการผลิตจริงแล้ว รายได้สุทธิ
เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 10% เนื่องจากอายุการเก็บที่เพิ่มขึ้น



ผลิตภัณฑ์สุขภาพจากมะกรูดอย่างครบวงจร

เบเกอรี่จากข้าวหอมมะลิและข้าวไรซ์เบอร์รี่



รายละเอียด

1. ชาใบมะกรูดเพื่อสุขภาพ
 - 1.1 ชาใบมะกรูดเตยหอม
 - 1.2 ชาใบมะกรูดกระเจี๊ยบแดง
2. น้ำมันหอมระเหยผิวมะกรูด
3. ผลิตภัณฑ์สุขภาพจากผลมะกรูด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ที่รับเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์
 ต่อยอดเชิงพาณิชย์: บริษัท อริยะโปรดักส์ จำกัด
 โดยได้ดำเนินการผลิต จำหน่ายสู่ตลาด และขยายตลาดเพิ่ม
 โดยทำการตลาดแบบออนไลน์ร่วมด้วย



รายละเอียด

1. แป้งเบเกอรี่จากข้าวหอมมะลิ
 และข้าวไรซ์เบอร์รี่ จากการนำวัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าว
 หอมมะลิอินทรีย์และข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ปลูกโดยไม่ใช้สาร
 เคมี มาแปรรูป
 ระบุเป็นแป้งข้าวไม่ละเอียดสำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ นอก
 จากแป้งเบเกอรี่จากข้าวที่ได้จะปราศจากกลูเตนแล้ว
 แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ยังเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพเนื่องจากมี
 สารต้านอนุมูลอิสระสูงอีกด้วย
2. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้ง
 ข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ จากการนำแป้งข้าว
 หอมมะลิอินทรีย์และแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ได้มาพัฒนาเป็น
 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ปราศจากกลูเตน โดยใช้ทดแทนแป้ง
 ข้าวสาลีในผลิตภัณฑ์บราวนี่และโดนัท สำหรับเป็นทางเลือก
 ให้แก่กลุ่มผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนกลูเตนในแป้งข้าว
 สาลี รวมทั้งการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมปังเพื่อสุขภาพ
 จากแป้งข้าวหอมมะลิผสมแป้งสาลี ได้แก่ ซาลาเปา



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

วิสาหกิจชุมชนสถานีพลังงานชีว
 มวลชุมชนตำบลนาหว้า อำเภอภูเวียง จังหวัดขอนแก่น



ผลิตภัณฑ์หมูปปรุงรสโรยข้าว

รสต้มยำ และรสกะเพรา



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 2 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

สูตรผลิตภัณฑ์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สถานะการจดทะเบียน

ยื่นจดอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

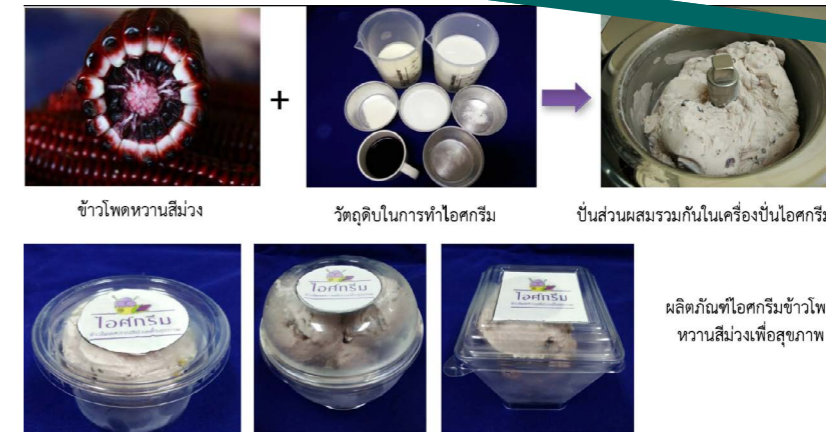
นายไชยโรจน์ พิณฑุภานนท์และ
นางสาวปฐมา เจียมหาทรัพย์ ดำเนินการนำผลิตภัณฑ์
ทดสอบตลาดออนไลน์



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เกษตรกรผู้ปลูกข้าวโพดหวานและ
ผู้ประกอบการจากศูนย์การศึกษานอกกระบและการศึกษา
ตามอัยยาศัยอำเภอศรีรัตนะ จังหวัดศรีสะเกษ และศูนย์วิจัย
ข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ

ไอศกรีมข้าวโพดหวานสีม่วงเพื่อสุขภาพ



ข้าวโพดหวานสีม่วง

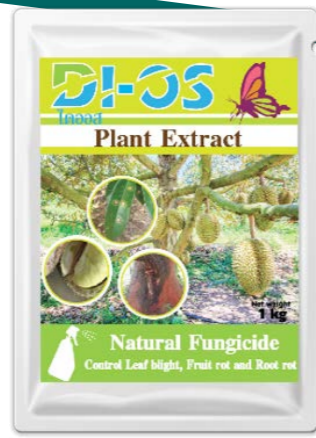
วัตถุดิบในการทำไอศกรีม

ปั่นส่วนผสมรวมกันในเครื่องปั่นไอศกรีม

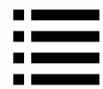
ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวโพด
หวานสีม่วงเพื่อสุขภาพ



Di-os



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 2 เรื่อง



ประเภทของผลงาน
อนุสิทธิบัตร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้

รับเงินค่าตอบแทนผลงานวิจัย
และบริษัท กรีน อินโนเวทีฟ ไบโอเทคโนโลยี จำกัด ได้รับ
สิทธิในการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์



สถานะการจดทะเบียน
อยู่ในระหว่างดำเนินการจดอนุ

สิทธิบัตร



รายละเอียด

เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากหวักลอย ที่มี
สารไดออสคอร์อิน (Dioscorine) มีฤทธิ์ในการยับยั้งการเจริญ
ของรากก่อโรคพืช และกำจัดแมลงศัตรูพืชได้ โดยผลิตภัณฑ์อยู่
ในรูปของผงแห้งกึ่งเหลว และสารสกัดจากแป้งกึ่งเหลวที่ผสมสาร
สกัดจากว่านน้ำ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้ได้ในการ
เกษตร และได้จากธรรมชาติ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ร่วมสนับสนุนบริษัท กรีน อินโนเวที
ฟ ไบโอเทคโนโลยี จำกัด เป็นผู้ได้รับเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์
ต่อยอดในเชิงพาณิชย์ สามารถวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Di-os ทั้ง
2 รูปแบบ แบบผงแห้งกึ่งเหลว และแบบน้ำที่เป็นสารสกัดจาก
แป้งกึ่งเหลวผสมกับสารสกัดจากว่านน้ำ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้
จากธรรมชาติ และนำไปใช้ได้ทางการเกษตร



อ.ดร.กิติพงษ์ รัตนกร
ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
092-2528888, Kittipong.r@ku.ac.th

ไส้กรอกและไส้อ้วนเส้น



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงงานวุ้นเส้น
นครสวรรค์ ก่อตั้งขึ้นตั้งแต่ปีพ.ศ. 2508 เป็นผู้ประกอบการ
ที่ทำการผลิตวุ้นเส้นที่สืบทอดองค์ความรู้และความชำนาญมา
รุ่นต่อรุ่น ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้แก่ วุ้นเส้นสด และวุ้นเส้นแห้ง จาก
กระบวนการผลิตวุ้นเส้นของโรงงานพบว่ามีของเหลือคือวุ้นเส้น
ตกเกรด ได้แก่ วุ้นเส้นที่แตกหักและวุ้นเส้นปน ถึงร้อยละ 10-15
เมื่อนำไปจำหน่ายพบว่ามีราคาตกลงจากวุ้นเส้นที่ได้คุณภาพถึง
ร้อยละ 60 ในปัจจุบันผู้บริหารมีนโยบายต้องการนำองค์ความ

รู้และเทคโนโลยีทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารเข้ามาพัฒนา
และต่อยอดทางธุรกิจเพื่อเพิ่มรายได้และลดของเสียที่เกิดขึ้น
ในโรงงาน ด้วยเหตุนี้ทางผู้ประกอบการจึงต้องการหาแนวทาง
ในการเพิ่มมูลค่าและใช้ประโยชน์วุ้นเส้นตกเกรดนี้โดยนำมาใช้
เป็นวัตถุดิบในกระบวนการผลิตไส้กรอกและไส้อ้วนเพื่อเพิ่มสาย
การผลิตใหม่และจำหน่ายเป็นของฝากของจังหวัดนครสวรรค์
ต่อไปเนื่องจากยังมีช่องว่างทางการตลาดที่สามารถจะผลิตและ
จำหน่ายได้



ผศ.ดร.พิศพร ฤทธิเรืองเดช
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.
081-4075343, fagippr@ku.ac.th

เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่

เสริมคอลลาเจนโทพิท



ผลิตภัณฑ์จากหนอนแมลงวันลาย

เพื่อผลิตปุ๋ยอินทรีย์และอาหารสัตว์โปรตีนสูง



ผลงานที่ได้รับการจากสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

สิ่งประดิษฐ์ที่เกี่ยวข้องกับเครื่อง

ดื่มเพื่อสุขภาพ



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัทเดนมอร์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

ได้ยื่นแบบแสดงความจำนงเพื่อนำผลงานไปใช้ประโยชน์ และ
อยู่ในขั้นตอนเสนอสำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์



สถานะการจดทะเบียน

กำลังอยู่ในขั้นตอนการเตรียมเพื่อ

ขอยื่นจดอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัทเดนมอร์ คอร์ปอเรชั่น ได้ยื่น

แบบแสดงความจำนงเพื่อนำผลงานไปใช้ประโยชน์ และอยู่ใน
ขั้นตอนเสนอมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทางบริษัทได้
วางแผนการทำตลาด โดยวางตำแหน่งสินค้าชนิดนี้เป็นเครื่อง
ดื่มเพื่อสุขภาพ เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ และมี
ปัญหาภาวะข้อเข่าเสื่อม ซึ่งพบมากในคนวัยกลางคนจนถึงผู้
สูงอายุ บริษัทฯมีแผนสร้างทีมขายและการตลาดที่สามารถ
เข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายขึ้น มีแผนการขยายสินค้าให้เข้าถึงทุก
ช่องทางจัดจำหน่าย เช่น Supermarket ร้านยา ร้านค้าใน
โรงพยาบาล โดยเฉพาะช่องทางออนไลน์ รวมถึงการเข้าร่วม
กิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อ
ประชาสัมพันธ์คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้บริโภคทั่วไป
ได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร



รายละเอียด

1.การจัดอบรมการเพาะเลี้ยง

หนอนแมลงวันลาย

2. ปุ๋ยอินทรีย์

3. อาหารสัตว์โปรตีนสูง (อาหารไก่, อาหารปลา)



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

กลุ่มเกษตรกร ในชุมชนบ้านโนน

ศาลา ต.เชียงเครือ อ.เมือง จ.สกลนคร และผู้ที่สนใจเข้ารับ
การอบรมการเพาะเลี้ยงหนอนแมลงวันลาย และเยี่ยมชม
สถานที่เพาะเลี้ยงหนอนแมลงวันลาย จากหน่วยงานต่างๆ
เช่น เจ้าหน้าที่เทศบาล เจ้าหน้าที่ประมง เจ้าหน้าที่สำนักงาน
สิ่งแวดล้อม เป็นต้น



นางสาวชมดาว สิกขะมงคล

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มท.

081-5505409, ifrcds@ku.ac.th



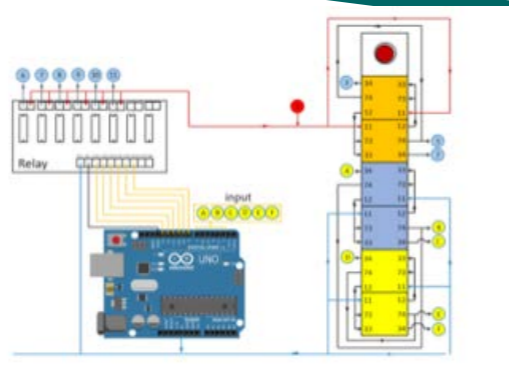
นายสมควร โพธารินทร์ และคณะ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อทศ.

085-9178857, somkuan.ph@ku.ath

การออกแบบและสร้างกล่องวงจร

สำหรับติดตั้งคู่กับแผงควบคุมปั้นจั่น (Crane)



รายละเอียด

การออกแบบและสร้างกล่องวงจรสำหรับติดตั้งคู่กับแผงควบคุมปั้นจั่น (Crane) ซึ่งจะทำหน้าที่แปลงสัญญาณคำสั่งของผู้ควบคุมปั้นจั่นไปเป็นสัญญาณที่ทำให้ปั้นจั่นเคลื่อนที่โดยการแกว่งของน้ำหนักบรรทุกลดลงหรือถูกจำกัดโดยสิ้นเชิง เป็นเทคโนโลยีใหม่ที่ยังไม่มีใช้ในประเทศไทย การลดการแกว่งของน้ำหนักบรรทุกของปั้นจั่น (Crane) จะช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพสูงประหยัดพลังงานและปลอดภัยยิ่งขึ้น เทคนิคนี้สามารถประยุกต์ใช้กับปั้นจั่นที่มีอยู่แล้วโดยมีการดัดแปลงน้อย



ประเภทของผลงาน

งานสร้างนวัตกรรม และการบริการการติดตั้งอุปกรณ์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัทหรือผู้ประกอบการที่มีการใช้งานเครนในอุตสาหกรรมอยู่แล้ว ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการลดการแกว่งของเครน (Crane) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานได้ และช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพสูงและประหยัดพลังงาน รวมทั้งปลอดภัยยิ่งขึ้น โดยการติดตั้งอุปกรณ์ลดการแกว่งนี้ดัดแปลงจากปั้นจั่นที่มีอยู่แล้วเพียงเล็กน้อย



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เป้าหมายระยะสั้น วางไว้สำหรับผู้ประกอบการที่มีการใช้งานเครนในอุตสาหกรรมอยู่แล้ว ซึ่งสิ่งประดิษฐ์กล่องวงจรนี้สามารถนำไปเพิ่มความสามารถให้กับปั้นจั่น (Crane) ที่มีอยู่แล้วได้โดยง่าย

เป้าหมายระยะยาว วางแผนไว้สำหรับขายให้กับบริษัทที่มีการออกแบบปั้นจั่น (Crane) โดยตรง ซึ่งบริษัทที่ได้รับเทคโนโลยีนี้ไปจะเป็นผู้ผลิตรายแรกที่มีการติดตั้งระบบลดการสั่นสะเทือนเข้าไปพร้อมกับปั้นจั่นด้วย และทำให้เกิดความแตกต่างที่ดีกว่าของผู้ประกอบการอื่นที่ทำการธุรกิจออกแบบปั้นจั่นเหมือนกัน โดยการนำผลงานออกแสดงในการนำเสนอสินค้าที่เกี่ยวข้อง

การแปรรูปพริกปลอดภัย

โดยการนำเทคโนโลยีอบแห้งพลังงานความร้อนร่วม (แสงอาทิตย์-ชีวมวล)



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 3 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปพริกปลอดภัยจากการอบแห้งด้วยแสงอาทิตย์-ชีวมวล



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มเกษตรกรปลูกพริกปลอดภัย บ้านหนองหอยน้อย อ.เมือง จ.พิจิตร



สถานะการจดทะเบียน

รวบรวมเอกสารเพื่อขอจดอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ประกอบการสามารถใช้เครื่องอบแห้งด้วยแสงอาทิตย์-ชีวมวล ทำให้สามารถลดระยะเวลาในการทำให้พริกแห้งได้เร็วยิ่งขึ้น พริกมีคุณภาพดีและสะอาดกว่าอบกลางแจ้ง ลดการเน่าเสียของพริกในฤดูที่พริกล้นตลาด นอกจากนี้ยังสามารถใช้ขบพีชหรือสมุนไพรชนิดอื่นๆ เพื่อเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายยิ่งขึ้น เช่น ทำชาสมุนไพร เป็นต้น



ผลิตภัณฑ์เจาก๊วย

รสใบเตย และรสपीอผลไม้



ผงปรุงรสจากไข่เค็ม



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 2 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

สูตรผลิตภัณฑ์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สถานะการจดทะเบียน

ยื่นจดอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

คุณศิริชัย หมิ่นแก้วโอบาท ทำการ

ทดลองผลิตจำหน่าย เพื่อทดลองตลาด



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์อาหาร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

คุณอัจฉรา จันส์ัญชัย

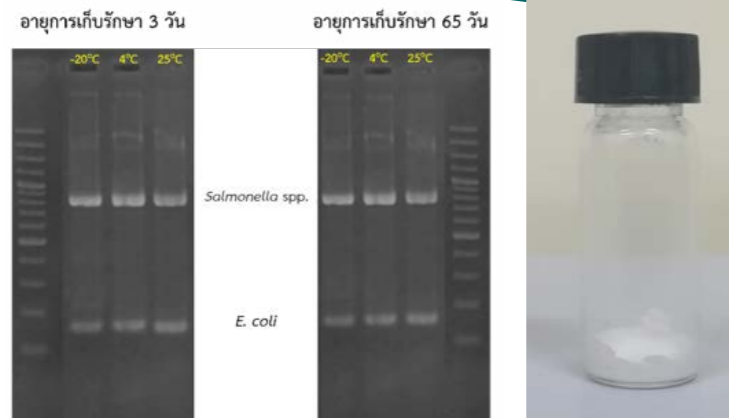


การต่อยอดเชิงพาณิชย์

คุณอัจฉรา จันส์ัญชัย



ชุดทดสอบ PCR สำเร็จรูปพร้อมใช้



รายละเอียด

ชุดทดสอบ PCR สำเร็จรูปพร้อมใช้สำหรับตรวจหา Escherichia Coli และ Salmonella spp. ในปฏิกิริยาเดียว สำหรับการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย



ประเภทของผลงาน

นวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

มหาวิทยาลัย/บริษัทเอกชน



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างการดำเนินการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ขณะนี้ผู้ประกอบการอยู่ระหว่างการพิจารณาในการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีของการผลิตชุดทดสอบ โดยอยู่ระหว่างการพิจารณาถึงการลงทุนและจุดคุ้มทุน ตลอดจนกลุ่มลูกค้า



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ส้มตำเป็นอาหารเอกลักษณ์หนึ่งของไทยที่มีชื่อเสียง มีส่วนประกอบและวัตถุดิบหลายชนิด ทำให้ส้มตำมีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ การแปรรูปส้มตำด้วยกระบวนการทำแห้งเยือกแข็งหรือ Freeze Dry จะช่วยถนอมรักษากลิ่นรสของผลิตภัณฑ์และลักษณะปรากฏ และยืดอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ได้มีการพัฒนาน้ำปรุงรสส้มตำที่สามารถเก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิห้อง เพิ่มความสะดวกในการขนส่งและรับประทาน สามารถทานได้ทุกที่ทุกเวลา เพียงแค่เติมน้ำปรุงรสลงในผลิตภัณฑ์ คลุกเคล้าให้เข้ากันก็สามารถทานได้ทันที ผลิตภัณฑ์บรรจุในซองเพื่อความสะดวกและมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์โดยนำลวดลายของไทยมาเติมแต่งเพื่อออกแบบสินค้าที่แสดงอัตลักษณ์และความเป็นไทย

ส้มตำทำแห้งเยือกแข็ง

พร้อมน้ำปรุงรส



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

แปรรูป Freeze Dry



สถานะการจดทะเบียน

เตรียมยื่นจดอนุสิทธิบัตร



สารสกัดสมุนไพรฟ้าทะลายโจรเข้มข้น



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ชีสเนค อินฟอเมชัน จำกัด
32/2 ซอยสุขุมวิท 3 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตยเหนือ เขต
วัฒนา กรุงเทพฯ 10110

โครงการ 'การพัฒนาผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรฟ้าทะลายโจรด้วยเทคนิคการ
จับก้อนด้วยไฟฟ้าในระดับอุตสาหกรรม'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



รองศาสตราจารย์ ดร.วีรชัย พุทธวงศ์
คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์
081-7012540, faaswcp@ku.ac.th

แยมผลไม้ไทยน้ำตาลต่ำ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เอ แอนด์ เอช คลอสิตี จำกัด
ได้ปรับปรุงกระบวนการผลิตแยมผลไม้ น้ำตาลต่ำ ตามที่ได้รับ
การ ถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยยึดอายุการเก็บแยมผลไม้ น้ำตาล
ต่ำได้ไม่ต่ำกว่า 1 ปีที่อุณหภูมิห้อง ทำให้สามารถ วางแผน
การผลิตในระยะยาวได้ ซึ่งสร้างความมั่นใจในการจำหน่าย
สินค้า โดยหลังจากรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี การผลิตแล้ว ผู้
ประกอบการได้ขยายตลาดแยมผลไม้ น้ำตาลต่ำจากการ
จำหน่ายสินค้า online เข้าสู่โรงแรม ระดับห้าดาวของไทย
นอกจากนี้ ยังได้นำเทคนิคที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนารูป
แบบบรรจุภัณฑ์ประเภทอื่น ตามที่ลูกค้าต้องการ ได้แก่ การ
บรรจุใส่ถุงเพื่อจำหน่ายให้กับโรงแรมและร้านอาหาร

โครงการ 'การพัฒนาระบบการผลิตแยมผลไม้ น้ำตาลต่ำเพื่อยืดอายุการเก็บ'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ
'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐาน
นวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'



นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.
081-9090962, ifrps@ku.ac.th

ลูกอมมะขามผสมผลไม้ชนิดเคี้ยวได้

การผลิตกล้วยน้ำว้าอบ

และการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงอุตสาหกรรม



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท เคเนต จำกัด ได้ผลิตภัณฑ์ลูกอมมะขามผสมผลไม้ชนิดเคี้ยวได้และได้รับการถ่ายทอดขั้นตอนการผลิตลูกอมมะขามผสมผลไม้ชนิดเคี้ยวได้ และอยู่ในระหว่างการจัดเตรียมอุปกรณ์ เพื่อขยายการผลิตหรือหาสถานที่รับจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ต่อไป



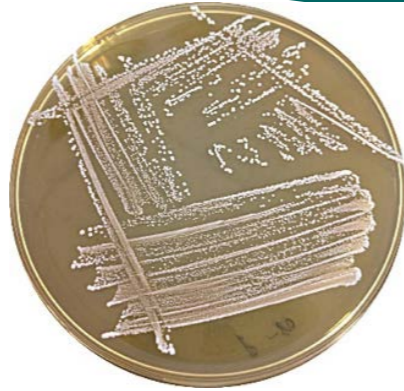
การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ศิริวานิช (เอส แอนด์ ดับเบิลยู) จำกัด ก่อตั้งโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในปีพ.ศ. 2545 ประกอบการแปรรูปกล้วย เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหักมุก กล้วยหอมทอง นอกจากการผลิตเป็นสินค้าสำเร็จรูปสำหรับจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปแล้วบริษัทยังผลิตสินค้าเพื่อเป็นวัตถุดิบให้กับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารด้วย ปัจจุบันทางบริษัทประสบปัญหาในด้านกล้วยล้นตลาดและกล้วยตกเกรด จึงมีความพยายามในการนำกล้วยเหล่านี้มาแปรรูปเป็นกล้วยบด (Banana puree) เพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ ผลลัพธ์ที่ได้จากโครงการวิจัยนี้ประกอบไปด้วย 7 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กล้วยบดสำเร็จรูป ไอศกรีมกล้วยบดรสช็อคโกแลต แยมกล้วยบด และผลิตภัณฑ์สำหรับผู้สูงอายุได้แก่ ขนมกล้วยกึ่งสำเร็จรูป พุดดิ้งข้าวผสมกล้วยบด เจลลี่กล้วยบด โยเกิร์ตกล้วยบดผง



การผลิตหม่าเนื้อด้วยกล้าเชื้อบริสุทธิ์

ให้มีมาตรฐานและความปลอดภัย



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผู้ได้รับประโยชน์/นำไปใช้ประโยชน์ บริษัท อาเซียนไปแคชชีญูมิ จำกัด (มหาชน)

หม่า เป็นอาหารอีสานที่ทำจากเนื้อสัตว์ โดยใช้หลักการถนอมอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนอีสาน โดยทั่วไป หม่าที่มีการผลิตเพื่อการบริโภค และจำหน่ายกันมานาน ได้แก่ หม่าที่ทำจากเนื้อวัว และเนื้อหมู โดยทั่วไป การหมักหม่าจะหมักโดยอาศัยเชื้อจุลินทรีย์จากธรรมชาติ ซึ่งมักจะได้ผลผลิตที่มีลักษณะไม่คงที่ และไม่สามารถควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ เนื่องจากเนื้อสัตว์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบมักมีเชื้อจุลินทรีย์ประจำถิ่นและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนจากแหล่งต่างๆ ซึ่งจุลินทรีย์เหล่านี้มีผลต่อกระบวนการหมัก คุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้น งานวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตหม่าเนื้อต้นแบบที่มีมาตรฐานและความปลอดภัย โดยการประยุกต์ใช้กล้าเชื้อบริสุทธิ์ของเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (Lactic acid bacteria; LAB) ที่มีคุณสมบัติในการผลิตกรดแลคติก เข้ามาช่วยในกระบวนการหมัก เพื่อปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์หม่าเนื้อให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ ลดระยะเวลาในการหมัก รวมทั้งได้ผลิตภัณฑ์หม่าเนื้อที่มีสี กลิ่น รสชาติดี และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ยิ่งไปกว่านั้น การควบคุมการหมักด้วยกล้าเชื้อบริสุทธิ์ ยังสามารถลดภาระของผู้ประกอบการผลิตที่ไม่ต้องสูญเสียวัตถุดิบอีกด้วย



นางกนกวรรณ ยอดอินทร์,
ดร. วิชชา ตรีสุวรรณ และ นางสาวสุวิภา จันทพิริกษ์
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.
081-6320360, ifrkw@ku.ac.th

โครงการ 'การยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์หม่าเนื้อด้วยกล้าเชื้อบริสุทธิ์ให้มีมาตรฐานและความปลอดภัย'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

น้ำชุปไทยพร้อมดื่ม

เพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 4 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

เครื่องดื่ม



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท เฮลธี่ จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

ไม่มี



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ขงเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ขายในท้องตลาดในปัจจุบันมีกลิ่นรสโน้มไปทางอาหารหวาน เช่น วานิลลา สตอเบอร์รี่ เพื่อเพิ่มรสชาติใหม่ๆ โครงการนี้จึงได้พัฒนาเครื่องดื่มน้ำชุปไทยที่คงเอกลักษณ์ด้านกลิ่นและรสชาติของอาหารไทยแท้ 4 รสชาติ คือ แกงส้ม ต้มยำ แกงเลียง และผัดกะเพรา มีส่วนผสมของโปรตีน ซึ่งผู้สูงอายุมักจะประสบปัญหาการขาดสารอาหาร จากสภาพการเบื่ออาหาร และเครื่องดื่มน้ำชุปไทยยังมีสารสร้างเสริมสุขภาพจากพืชผักสมุนไพร ไม่ใส่สารกันบูด ไม่มีผงชูรส คุณค่าทางโภชนาการของเครื่องดื่มน้ำชุปไทยทั้ง 4 รสชาติ พบว่า ใน 1 หน่วยบริโภค (150 กรัม) ให้พลังงานระหว่าง 27-82 กิโลแคลอรี มีโปรตีน 1.9-9.1 กรัม ไขมัน 0.2-4.1 กรัม โยอาหาร 0.4-1.5 กรัม น้ำตาล 0.4-8.2 กรัม และโซเดียม 337-589 กรัม



น.ส.เกศศิณี ตรีกุลทิวาร และคณะ
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
02-9646550, ifrgnt@ku.ac.th

โครงการ 'น้ำชุปไทยพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ'
ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณ 'โครงการ Innovation Hub - Agriculture and Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0'

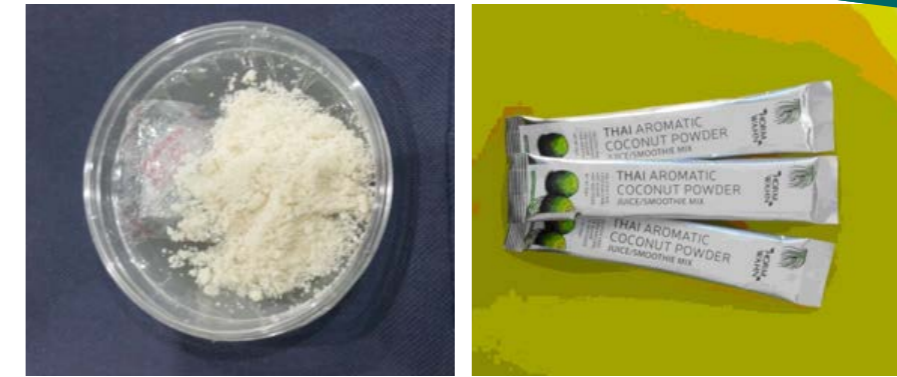
การสกัดวิตามินอีจากวัตถุดิบต่างๆ

ของโรหีบน้ำมันปาล์มขนาดเล็ก เพื่อประโยชน์ทางการค้า



HOM WANN

ผงมะพร้าวน้ำหอม 'หอมหวาน'



ประเภทของผลรวม

สารสกัดวิตามินอีรวมจากน้ำมัน

ปาล์มดิบ



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

1. ห้างหุ้นส่วนจำกัด แสงอรุณ

ปาล์มออยล์

- บริษัท Legacy Management จำกัด
- บริษัท Day Trading จำกัด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

โดยโครงการวิจัยสำเร็จในส่วนของกระบวนการผลิตเพื่อสกัดวิตามินอีรวม แต่ยังคงต้องการศึกษาเพิ่มเติมในส่วนของการเก็บรักษามลพิษเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวิตามินอีซึ่งเกิดขึ้นด้วยหลายปัจจัย เพื่อที่จะสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้อย่างสมบูรณ์ โดยผู้ที่แสดงเจตจำนงในการนำไปใช้ประโยชน์คือ หจก. แสงอรุณ ปาล์มออยล์ ในส่วนของการผลิต โดย บริษัท Legacy Management จำกัด และ บริษัท Day Trading จำกัด จะเป็นตัวแทนจำหน่ายต่อไป



ประเภทของผลรวม

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกร ผู้ผลิตระดับอุตสาหกรรม

เครื่องดื่ม และผู้บริโภค



สถานะการจดทะเบียน

คำขอรับอนุสิทธิบัตร เลขที่

1703000548



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และบริษัท ซี เอส จี โปรดักส์ (ไทยแลนด์) จำกัด ได้อนุญาตให้ผู้รับเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์ แต่เพียงผู้เดียว คือ บริษัท ไฮ อินโน เจิ้น จำกัด ในนวัตกรรมกรรมวิธีการผลิตผงมะพร้าวน้ำหอม (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และบริษัท ซี เอส จี โปรดักส์ (ไทยแลนด์) จำกัด, จินดาวรรณ สิริธนวินดี ภัทร กำธรสิริวิมล วิน เขยชมศรี และสุดาวรรณ เขยชมศรี. คำขอรับอนุสิทธิบัตรเลขที่ 1703000548 ณ 31 มีนาคม 2560) โดยมีพิธีลงนามข้อตกลงการใช้ประโยชน์เมื่อวันที่ 8 กันยายน 2560 อยู่ในระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยีฯ



HOMCHAN

ผลิตภัณฑ์กล้วยหอมผงขงดื่ม



กล้วยหอมทอง



PRAW KROB

เนื้อมะพร้าว น้ำหอมแผ่นกรอบ 'พราวกรอบ'



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูป



ถึงสำเร็จรูป

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ไทย กรีน ฟู้ดส์ 1985 จำกัด
34/365 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120

บริษัท ไทย กรีน ฟู้ดส์ 1985 จำกัด มีความสนใจนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบกล้วยหอมผงขงดื่ม HOM-CHAN ไปผลิตและจำหน่าย โดยอยู่ในขั้นตอนการศึกษาเรื่อง การลงทุนเครื่องจักรในไลน์การผลิต การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย และยื่นจดทะเบียนอย.



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ



อุตสาหกรรม และผู้บริโภค

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกร ผู้ผลิตอาหารระดับ



ขอรับอนุสิทธิบัตร

สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างดำเนินการการยื่น



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และ บริษัท ซี เอส จี โปรดักส์ (ไทยแลนด์) จำกัด สองหน่วยงาน ที่มีสิทธิร่วมกันของนวัตกรรม : กรรมวิธีการผลิตเนื้อมะพร้าว น้ำหอมแผ่นกรอบ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ บริษัท ซี เอส จี โปรดักส์ (ไทยแลนด์) จำกัด, จินดาวรรณ สิริธนวิเนติ วิน เขยชมศรี และสุดาวรรณ เขยชมศรี) อยู่ในระหว่างการหาผู้ร่วมทุนด้านการผลิต และการตลาด เพื่อการใช้ประโยชน์เชิงอุตสาหกรรมพาณิชย์



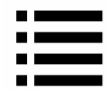
Crocodile Meat Powder in Capsule

เนื้อกระเช็ดผงในแคปซูล



High-Fi FruitJelly

ไฮ-ไฟฟรุตเจลลี่



ประเภทของผลงาน

ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกร ผู้ผลิตอาหารระดับ

อุตสาหกรรม และผู้บริโภค



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างดำเนินการการยื่น

ขอรับอนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และบริษัท ซี เอส จี โปรดักส์ (ไทยแลนด์จำกัด) สองหน่วยงานที่มีสิทธิร่วมกันของนวัตกรรม : กรรมวิธีการผลิตผงเนื้อกระเช็ดแห้ง (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ บริษัท ซี เอส จี โปรดักส์ (ไทยแลนด์) จำกัด, จินดาวรรณ สิริรินทร์วินิติน เซยชมศรี และสุดาวรรณ เซยชมศรี) อยู่ในระหว่างการหาผู้ร่วมทุนด้านการผลิต และการตลาด เพื่อการใช้ประโยชน์เชิงอุตสาหกรรมพาณิชย์



รายละเอียด

ผลิตภัณฑ์ที่เหนือกว่าเยลลี่ทั่วไปใช้วัตถุดิบธรรมชาติที่มีเส้นใยอาหารสูง ผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่ม รสชาติอร่อย ช่วยเพิ่มใยอาหารในระบบทางเดินอาหาร ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย ผลิตภัณฑ์ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ปราศจากวัตถุกันเสีย พกพาง่ายรับประทานสะดวก สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้อย่างน้อย 2 เดือน



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

คุณธนะวัฒน์ พิชิตวิชัย กลุ่มเพิ่มมูลค่าผลผลิตสินค้าเกษตรอำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี เป็นการแก้ปัญหาเชิงระบบและเทคโนโลยีการผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้ประกอบการ

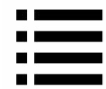


น้ำอ้อยเข้มข้นแช่แข็งเชิงพาณิชย์

น้ำปลาควนน้ำตาลต่ำเพื่อสุขภาพ



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

พัฒนากระบวนการผลิต



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

อุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาล

อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

จากการทดลองน้ำอ้อยเข้มข้นเชิงพาณิชย์ ไม่ว่าจะเป็นปริมาณการผลิต พัฒนาบรรจุภัณฑ์ รวมไปถึงการทดสอบตลาด ทำให้ทราบทิศทางของน้ำอ้อยเข้มข้น 80 บริกซ์ที่แน่ชัดมากขึ้น เพื่อจำหน่ายจริงในท้องตลาด โดยแบ่งกลุ่มลูกค้าดังนี้ กลุ่มลูกค้าแฟรนไชส์ กลุ่มลูกค้าโมเดิร์นเทรด ร้านอาหารเครื่องดื่ม และโรงแรม และกลุ่มลูกค้าทั่วไป (สำหรับจ้าง OEM) ซึ่งปัจจุบันมีการนำเข้าเจรจากับกลุ่มโรงแรมของแอมเอริเดียน และเวสทินสุขุมวิท ทั้งนี้ยังพยายามผลักดันและสื่อสารไปให้แฟรนไชส์ของไร่ไม่จนที่ไกลขึ้นได้ทดลองใช้ ทั้งนี้นอกเหนือจากการขยายช่องทางการตลาดที่มากขึ้น โครงการนี้ยังสามารถช่วยลดต้นทุนการขนส่งปัจจุบัน ลงได้อีกโดยคาดการณ์ว่าถ้าแฟรนไชส์ทุกสาขาบริกซ์น้ำอ้อยเข้มข้น สามารถลดต้นทุนการขนส่งไปได้ 2.4 ล้านบาทต่อปี และจากช่องทางการตลาดทางที่พยายามขยายออกไป จะส่งผลให้ความต้องการอ้อยเพิ่มขึ้นจากฐานลูกค้าเดิมอีก 200-300 ตันต่อปี เปรียบเป็นจำนวนการปลูกโดยประมาณ 40-50 ไร่ ซึ่งทำให้สามารถกระจายรายได้/เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรอีก 5-10 ครอบครัวต่อปี ซึ่งได้มีการเริ่มเจรจาพูดคุยและให้ความรู้ในการปลูกและขยายพันธุ์อ้อยต่อไป



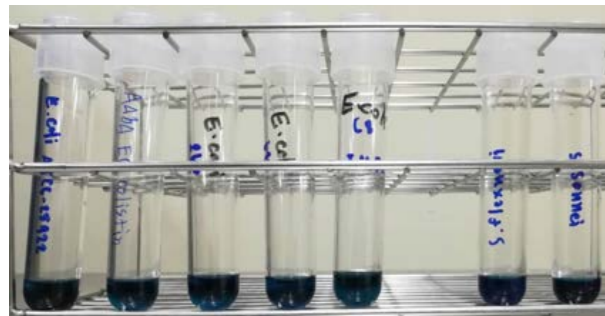
รายละเอียด

น้ำปลาควนทำบริโภคเองค่อนข้างยุ่งยากเสียเวลา และภาวะสังคมปัจจุบันผู้บริโภคไม่มีเวลาในการเตรียมอาหารรับประทานเอง ซึ่งในส่วนประกอบพื้นฐานจะมีน้ำตาลอยู่ในปริมาณมาก ทั้งนี้เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพเพิ่มขึ้น และดีต่อสุขภาพ และเพิ่มความหลากหลายในการเลือกบริโภค จึงได้ทำการปรับสูตรโดยลดน้ำตาลแต่ยังคงความหวานคล้ายเดิม และใส่มะขามเพื่อเพิ่มรสชาติ



ชุดทดสอบ Shigella

เพื่อตรวจหาโรคนิดไม่มีตัวจากอาหารและน้ำดื่ม



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ชุดทดสอบอย่างง่าย



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ประชาชนทั่วไป บริษัทห้างร้าน ผู้ผลิตสินค้าบริโภค และหน่วยงานรัฐ ห้องปฏิบัติการต่างๆ



สถานะการจดทะเบียน

ยังไม่ได้ดำเนินการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ชุดทดสอบนี้ทางบริษัทต้องการนำไปผลิตเชิงพาณิชย์ จัดจำหน่ายให้แก่ประชาชนทั่วไป บริษัทห้างร้าน ผู้ผลิตสินค้าบริโภค และหน่วยงานรัฐ ห้องปฏิบัติการต่างๆ เพื่อนำไปทดสอบตรวจวิเคราะห์ โดยมีการวางแผนการประชาสัมพันธ์ จัดหาธิการใช้งานให้กับหน่วยงานของรัฐ บริษัท ห้างร้าน ในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย เพื่อเป็นการนำร่องการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ ตลอดจนมีการแจกชุดทดสอบเพื่อให้หน่วยงานรัฐ และบริษัทเพื่อนำไปทดลองใช้ จากนั้นมีการสำรวจเพื่อประเมินความพึงพอใจต่อชุดทดสอบเบื้องต้นด้วยการใช้แบบสอบถาม



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัท ไอ เลิฟ โยเกิร์ต การ์เด็น เป็นผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ ในงานวิจัยได้ทำการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมูทตี้โยเกิร์ตให้ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 353 เรื่องนมเปรี้ยว เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำกระบวนการผลิตไปประยุกต์ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานและสามารถขอเลขสารบบจากอย.ได้ ซึ่งในขณะนี้ทางบริษัทอยู่ในช่วงขยายกำลังการผลิตคาดว่าเมื่อนำกระบวนการผลิตที่ได้จากงานวิจัยไปประยุกต์ใช้จริงจะสามารถเพิ่มยอดขายได้ถึงร้อยละ 50 ของยอดขายปัจจุบัน

โยเกิร์ตสมูทตี้พร้อมดื่ม

ผสมบิทรุกและสตรอว์เบอร์รี่



เครื่องอบเนื้อโคแดดเดียว 2 ระบบ



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

นวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

สหกรณ์การเลี้ยงปลู๊ต้ว กรป.กลาง

โพนยางคำ จำกัด



สถานะการจดทะเบียน

ร่างของแบบเสนอการยื่นจดสิทธิบัตร

บัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

สหกรณ์การเลี้ยงปลู๊ต้ว กรป.กลาง โพนยางคำ จำกัด ได้นำเครื่องผลิตเนื้อโคแดดเดียว 2 ระบบไปใช้ผลิตเนื้อโคแดดเดียวเพื่อจำหน่าย สามารถทำให้ผลิตได้วันละไม่น้อยกว่า 40 กิโลกรัม จากเดิมที่เคยทำได้วันละ 25 กิโลกรัม และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อโคแดดเดียวได้นานขึ้นเป็น 2 เท่า

สารเสริมทางใบ

เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

Pre-Seed Hub (การเกษตร)



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มเกษตรกร และอุตสาหกรรม

อาหาร



การต่อยอดเชิงสาธารณะ

เกษตรกรผู้ปลูกใบกะเพรา อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม

สารกลุ่ม chitooligosaccharide สามารถกระตุ้นให้พืชสร้างภูมิคุ้มกัน ทำให้เกษตรกรลดการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ส่งผลให้มีสุขภาพร่างกายดีขึ้น และลดปัญหาการตกค้างสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผลผลิตและในดิน รวมทั้งกระตุ้นการสร้างสารประกอบกลุ่มฟีนอลและฟลาโวนอยด์ที่มีผลในการต้านอนุมูลอิสระและยังช่วยพืชมีการสร้างกลืนและรสชาติดีขึ้น ส่งผลให้คุณภาพชีวิตของเกษตรกรดีขึ้น และสุขภาพผู้บริโภคแข็งแรง



ดร.ประภากรณ์ แสงวิจิตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อภส.

086-2335457, prapagontom@gmail.com



นางสาวพรไพรินทร์ รุ่งเจริญทอง

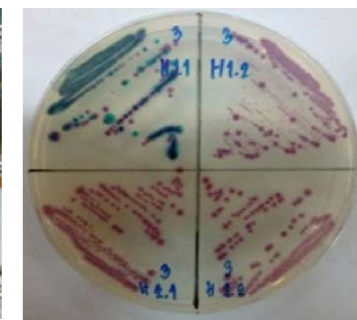
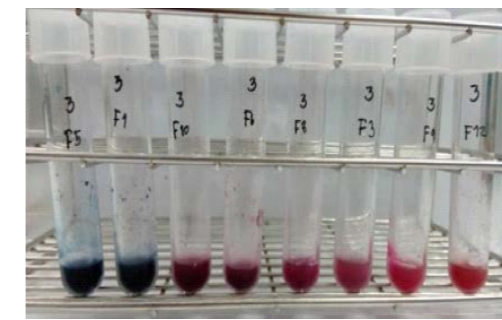
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

086-1423388, faaspr@ku.ac.th

ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดผสมสมุนไพร

ชุดทดสอบ COLI 2 in 1

เพื่อตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มและแบคทีเรีย Escherichia coli ในชุดทดสอบเดียว



ประเภทของผลงาน

Pre-seed ชนิดโครงการ

Prototype development (TRL4-7)



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกรผู้ปลูกข้าว กลุ่มเกษตรกร

อินทรีย์ และเอกชน



รายละเอียด

เป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผลิตจาก มูลสัตว์ ปุ๋ยที่ผ่านการหมักสมบูรณ์แล้วไม่มีส่วนผสมของดิน ผสมคลุกเคล้าด้วยน้ำหมักพืชสมุนไพรไทย เม็ดปุ๋ยมีความพรุน พร้อมทั้งจะปลดปล่อยธาตุอาหารให้แก่พืชทันทีเมื่อดินมีความชื้น ผ่านการอบฆ่าเชื้อ และเมล็ดพืชที่อาจติดมาจากมูลสัตว์ เม็ดปุ๋ย ใช้กับเครื่องพ่นปุ๋ยได้

อัตราการใช้และวิธีการใช้

นาข้าว ใส่หลังจากหว่านข้าวงอกแล้ว 5-7 วัน อัตรา 50-100 / ไร่ แล้วปล่อยน้ำเข้านา ให้ปุ๋ยละลายปลดปล่อย ธาตุอาหาร และสารจากพืชสมุนไพรไล่แมลง ให้แก่ต้นข้าว พืชอื่นๆ อัตรา 50-100 / ไร่ ใส่ร่วมกับปุ๋ยเคมีตามระยะเวลาการเจริญเติบโตของพืชแล้วรดน้ำตาม

ประโยชน์ของการใช้ ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด ไดมอนด์

ทรินวัตกรรมใหม่

การใช้ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด ไดมอนด์ ทรินวัตกรรมใหม่ จะสามารถลดปริมาณการใช้ปุ๋ยเคมี ลดการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดแมลง ประหยัดต้นทุนการผลิต ปลอดภัยกับผู้ใช้ ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม แนะนำให้ใช้ร่วมกับปุ๋ยเคมี เพื่อให้มีปริมาณธาตุอาหารหลักเพียงพอกับความต้องการของพืช

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit)



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

หน่วยงานสาธารณสุข สถาบันการศึกษา และประชาชนทั่วไป



สถานะการจดทะเบียน

ยังไม่ได้ดำเนินการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

โครงการนี้มีโอกาสทางการตลาดสูงมากเนื่องจากเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มและแบคทีเรีย Escherichia coli เป็นดัชนีชี้วัดด้านจุลชีววิทยาที่สำคัญที่ใช้ในการบ่งบอกความปลอดภัยและมาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิด ประชาชนทั่วไปสามารถใช้ในการตรวจสอบคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มเพื่อป้องกันตนเองหรือหลีกเลี่ยงอาหารหรือเครื่องดื่มที่ไม่ปลอดภัยได้ เป็นการลดอัตราป่วยลง อีกทั้งร้านค้า บริษัท ห้างร้านผู้ผลิตสินค้าบริโภคสามารถซื้อมาใช้ตรวจสอบกับสินค้าของตนเองก่อนส่งออกจำหน่าย นอกจากนี้หน่วยงานรัฐสามารถจัดซื้อเพื่อนำมาใช้ในการคุ้มครองผู้บริโภค เตือนภัยสุขภาพประชาชนและเฝ้าระวังด้านความปลอดภัย



อ.ดร.รัชชัย อินทร์บุญช่วย

ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตร กำแพงแสน

091-7799971, fagrtci@ku.ac.th



นางสาวรพีพรรณ ยวงอก

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มก. อภส.

087-9470939, tom_envi@hotmail.com

พุดdingข้าวฮางอกเพื่อสุขภาพ



ประเภทของผลงาน

Pre-seed ชุมชนโครงการ

Prototype development (TRL4-7)



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

บริษัท อาเซียนโปแตสเซียม จำกัด

(มหาชน)



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างจัดเตรียมข้อกำหนด

เพื่อยื่นขออนุสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

บริษัทอาเซียนโปแตสเซียม จำกัด (มหาชน) ต้องการช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์ส่งเสริมการตลาด ต.โพธิ์ทอง อ.เมือง จ.ชัยภูมิ ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวฮางอกสายพันธุ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าข้าวเป็นการแก้ปัญหาเรื่องข้าวราคาตกต่ำและล้นตลาด โดยได้ทดลองในข้าวฮางอกหอมมะลิ 105 ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มเนียนหอมอร่อยและยังประกอบด้วยสารกาบา (GABA) ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยทางบริษัทอาเซียนโปแตสเซียม จำกัด (มหาชน) จะได้ทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต่อไป รวมทั้งการติดต่อหาช่องทางการตลาดโดยได้มีความร่วมมือกับร้านกาแฟคาเฟ่เมซอน ให้ทางกลุ่มสามารถนำผลิตภัณฑ์ไปวางจำหน่ายที่ร้านสาขาได้

การสกัดสารสำคัญในถั่งเช่า



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

อยู่ในระหว่างบริษัทพิจารณานำไปใช้ประโยชน์...สารสกัดที่ผลิตได้สามารถนำไปเป็นส่วนผสมได้ทั้งในผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอางต่างๆ เนื่องจากเป็นสารสกัดเข้มข้น มีทั้งในรูปแบบของเหลวและของแข็ง



การใช้สูตรอาหารสมุนไพร (VTF)

ในการผลิตนมอินทรีย์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกษตรกรเจ้าของฟาร์มโคนมขนาดเล็ก



ประเภทของผลรวม

อาหารเสริมสมุนไพร (VTF)



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

อาหารเสริมสมุนไพร (VTF) เป็นสูตรสมุนไพรที่ออกแบบเพื่อเพิ่มน้ำนมให้กับโคนม ที่ทางคณะเทคนิคการสัตวแพทย์ ได้พัฒนาขึ้นมาเป็นหนึ่งในสูตรสมุนไพร ในโครงการการใช้สูตรอาหารสมุนไพร (VTF) ในการผลิตนมอินทรีย์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกษตรกรเจ้าของฟาร์มโคนมขนาดเล็ก อาหารเสริมสมุนไพร (VTF) ประกอบด้วยสมุนไพร 5 ชนิดที่มีสรรพคุณในการกระตุ้น

หรือเร่งการสร้างน้ำนมที่ทดสอบแล้ว จำนวนน้ำนมที่เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 20 จะส่งผลต่อรายได้ที่เพิ่มขึ้นของเกษตรกร การใช้สูตรสมุนไพรเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการด้านอาหารให้กับโคนม จะช่วยลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรโคนมรายย่อยที่มีปัญหาในการหาอาหารเสริมที่มีราคาถูกในแต่ละพื้นที่และฤดูกาล เนื่องจากสมุนไพรสามารถปลูกได้เองในบริเวณฟาร์มและสามารถเพิ่มจำนวนให้เพียงพอกับจำนวนสัตว์ที่ต้องใช้ในระยะเวลาให้น้ำนม อาหารเสริมสมุนไพร (VTF) สามารถเลือกใช้ให้เหมาะกับสภาพสัตว์ การผลิตไม่ยุ่งยาก และถ้าอบแห้งสามารถเก็บไว้ได้นานมากกว่า 1 สัปดาห์ หรือจะใช้แบบสดที่มีสารอาหารครบถ้วนมากกว่า แต่จะเก็บไว้ได้ไม่เกิน 3 วัน การผลิตในเชิงอุตสาหกรรม สามารถทำได้เหมาะกับเกษตรกรรายย่อยที่ต้องการหารายได้เพิ่มขึ้น เนื่องจากไม่ต้องใช้เครื่องมือ หรือเครื่องจักรที่มีราคาแพง แต่ต้องวางแผนในการปลูกสมุนไพรดังกล่าวให้สามารถใช้ได้ตลอดทั้งปี เพื่อที่จะเก็บส่วนต่างๆ มาใช้ในอาหารเสริมสมุนไพรที่จะทำให้ลดต้นทุนการผลิตได้

โดรนบังคับการบินอัตโนมัติเพื่อการเกษตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เป็นโดรนหลายใบพัดขนาดเล็กที่ผลิตมาเพื่อใช้งานด้านการเกษตร ใช้เทคโนโลยีการบินอัตโนมัติทำให้มีความเสถียรในการบิน กำหนดจุดการบินแม่นยำ สามารถบินได้ทั้งในที่โล่งและแคบได้ดี รับน้ำหนักวัตถุที่ต้องการติดตั้งเพิ่มเติมเพื่อการประยุกต์ใช้ทางการเกษตรได้ดี เช่นติดกล้องถ่ายภาพเพื่อทำแผนที่ภูมิประเทศรายละเอียดสูงของแปลงเพาะปลูก หรือติดตามการเจริญเติบโตของพืช ควบคุมการสั่งงานด้วยระบบวิทยุคลื่นความถี่ 433 MHz ในการรับ-ส่งสัญญาณ ทำงานได้ตามคำสั่ง เช่น การวางแผนการขึ้นลง ช่ายขวา ไปข้างหน้าหรือย้อนกลับ ภายใต้การจัดการควบคุมด้วยระบบอัตโนมัติของผลิตภัณฑ์



เครื่องบินบังคับการบินระบบอัตโนมัติเพื่อการเกษตร

กล้องถ่ายภาพขนาดเล็ก

เพื่อการประยุกต์ใช้ทางด้านเกษตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เครื่องบินบังคับการบินอัตโนมัติ ขนาดปานกลาง โครงสร้างมีความแข็งแรง สามารถติดอุปกรณ์เสริมเพิ่มเติม ใช้งานง่ายผ่านระบบควบคุมการสั่งงานด้วยสัญญาณวิทยุ ใช้โหมดการสื่อสารที่ไร้สายเพื่อถ่ายโอนข้อมูลคำสั่งควบคุมการบินอัตโนมัติและข้อมูลการบิน สามารถประยุกต์ใช้กับงานด้านการเกษตรได้ดี เช่น การติดกล้องสำหรับถ่ายภาพเพื่อจัดทำลักษณะภูมิประเทศของแปลงเพาะปลูกหรือติดตามการเจริญเติบโตของพืชและภัยคุกคามต่างๆ เช่น แมลงหรือโรคพืช เป็นต้น



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ติดตามการเจริญเติบโตของพืชในแปลงเกษตรกรรมจากการถ่ายภาพในช่วงความยาวคลื่นพิเศษ เพื่อใช้ในการจัดการปลูกพืชให้ได้ผลผลิตสูง ตัวกล้องประกอบไปด้วยเลนส์ที่มีคุณภาพสูงและมีคุณสมบัติเหมาะสมในติดตามการเจริญเติบโตของพืชโดยใช้หลักการวิเคราะห์ดัชนีพืชพรรณ



การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสนสู่เกษตรกร



สารโคโตโอลิโกแซคคาไรด์

วัคซีนพืชสำหรับข้าว



รายละเอียด

โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสนสู่เกษตรกร อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อที่จังหวัดสุพรรณบุรี 2 รุ่นๆละ 20 คนได้ดำเนินการอบรมรุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 21-22 ธันวาคม 2560 จำนวน 27 คน และรุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 23-24 ธันวาคม 2560 จำนวน 27 คน ผู้อบรมรวมทั้งหมดทั้ง 2 รุ่นจำนวน 54 คน



ประเภทของผลงาน

ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสนสู่เกษตรกร



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มเลี้ยงโคเนื้อคุณภาพบ้านหนองหอย จังหวัดสุพรรณบุรี



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

กลุ่มเกษตรกรผลิตโคต้นน้ำ (ผลิตลูกออกจำหน่าย) เพื่อนำไปเป็นโคกลางน้ำและโคปลายน้ำในการขุนโคคุณภาพ ดังนั้นในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสนเป็นการอบรมในเรื่องพันธุ์กรรมเพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาดชั้นสูงที่ต้องการโคเนื้อที่มีคุณภาพ และมีการจัดการที่ดีทั้งด้านอาหารชั้นและอาหารหยาก (การปลูกหญ้า การทำหญ้าหมัก และการทำฟางราดยูเรีย) การจัดการฟาร์ม การดูแลสุขภาพสัตว์

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

Pre-Seed Hub (การเกษตร)



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าว



การต่อยอดเชิงสาธารณะ

เกษตรกรผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

สารกลุ่ม Chitooligosaccharide สามารถกระตุ้นให้พืชสร้างภูมิคุ้มกัน ทำให้เกษตรกรลดการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ส่งผลให้มีสุขภาพร่างกายดีขึ้น และลดปัญหาการตกค้างของสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผลผลิตและในดิน รวมทั้งสารกลุ่มดังกล่าวมีองค์ประกอบของกรดอะมิโน สามารถส่งเสริมการเจริญเติบโตของพืช และช่วยในการลดการชะละลายธาตุอาหารพืชจากดิน ทำให้สามารถลดปริมาณการใส่ปุ๋ยของเกษตรกรได้



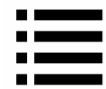
KOMBUCHA

เครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา กลิ่นทับทิม

ชุดทดสอบอแกโนฟอสเฟตในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร



ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

.เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม

เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ



สถานะการจดทะเบียน

อยู่ระหว่างการยื่นจด



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

นวัตกรรมระดับประเทศด้านผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา (KOMBUCHA) กลิ่นทับทิม โดยใช้กระบวนการหมักใบชาผู้เฒ่าผสมใบชาดำในอัตราส่วนที่เหมาะสม ใช้กล้าเชื้อจุลินทรีย์ที่บริสุทธิ์ตลอดกระบวนการหมัก พัฒนารสชาติสูตรแต่งกลิ่นทับทิมและใช้กระบวนการผลิตจากโรงงานผลิตเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐานมีความปลอดภัย ทำให้ได้เครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา (KOMBUCHA) กลิ่นทับทิม ที่มีคุณภาพประโยชน์จากชา รสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สามารถดื่มได้ทุกเพศทุกวัย

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร 1 เรื่อง



ประเภทของผลงาน

ผลผลิต



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

เกษตรกร ประชาชนเน้นกลุ่ม

บริโภคผัก ผลไม้ปลอดภัย กรรมควบคุมโรค กรมวิชาการเกษตร หรือองค์กรที่ทำหน้าที่ตรวจสอบสารพิษตกค้างผัก ผลไม้สดนำเข้า



สถานะการจดทะเบียน

ยังไม่จดสิทธิบัตร



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ชุดทดสอบอแกโนฟอสเฟต มีความไวในการทดสอบเท่ากับ 0.2 ppm และมีความจำเพาะ มีวิธีการตรวจสอบที่ง่าย สะดวก ระยะเวลาการทดสอบสั้นไม่เกิน 5 นาที เห็นผลการเปลี่ยนสีได้ชัดเจน โดยสารละลายจะเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีม่วงเมื่อมีอแกโนฟอสเฟต สามารถนำไปทดสอบอแกโนฟอสเฟต ที่ตกค้างในสารสกัดพืช ผัก ผลไม้ ก่อนนำเข้า-ส่งออก หรือทดสอบก่อนบริโภคในครัวเรือน และในการนี้ได้ทำการจดทะเบียนบริษัท ไบโอนานอเมอร์ จำกัด เพื่อดำเนินธุรกิจต่อไป



แผ่นมันผสมเห็ดแครงอบกรอบ



ประเภทของผลงาน
ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป



ผู้นำไปใช้ประโยชน์
ห้างหุ้นส่วนจำกัดไฮโยจันทรา

เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงเห็ดแครง



สถานะการจดทะเบียน
อยู่ระหว่างดำเนินการ



การต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์แผ่นมันผสมเห็ดแครงอบกรอบ ได้ทำการทดสอบผู้บริโภคจำนวน 100 คน ผู้บริโภคให้การยอมรับร้อยละ 92 และจากการทดสอบการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าว พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 71 ห้างหุ้นส่วนจำกัดไฮโยจันทรา สนใจผลิตดังกล่าว ระหว่างนี้อยู่ระหว่างผลิตเพื่อทดลองตลาด

การผลิตน้ำซอสหมูแดง

เพื่อยกระดับการผลิตให้เป็นอุตสาหกรรม



ประเภทของผลงาน
การพัฒนากระบวนการผลิต

น้ำซอสหมูแดงเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา



ผู้นำไปใช้ประโยชน์

ธุรกิจอาหารที่ใช้ซอสหมูแดงที่มี สาขาหรือแฟรนไชส์



การต่อยอดเชิงสาธารณะ

มีการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิต น้ำซอสหมูแดงจากระดับครัวเรือนเป็นระดับกิ่งอุตสาหกรรม ทำให้สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตซอสและมีอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น การเปลี่ยนเป็นการบรรจุถุง ทำให้มีความสะดวกในการขนส่งไปยังสาขาต่างๆมากขึ้น สามารถเก็บรักษาน้ำซอสที่สาขาต่างๆได้ง่ายขึ้น ที่สำคัญคือ Startup สามารถดำเนินการขยายสาขาในห้างสรรพสินค้าชั้นนำเพิ่มขึ้น





สร้างสรรค์โดย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

ที่ปรึกษา รศ.ดร.ศิริ ชัยเสรี รักษาการแทนรองอธิการบดีฝ่ายวิจัย, ผศ.รัชต์ ชมภูนิช รักษาการแทนรองอธิการบดีฝ่ายพัฒนาศาสตร์และสื่อสารองค์กร

รศ.ดร.ธงชัย สุวรรณสิชณน์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บรรณาธิการ นครินทร์ พันธุมจินดา

ศิลปกรรม กุลนิษฐ์ กระจะสกุล, มหวรรณ พันธุมจินดา รวบรวมข้อมูล สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประสานงาน รัชดา กะตาศ

พิมพ์ที่ มูนโลก์ ฟรินท์ติ้ง 227, 229 ซอยพระรามที่ 2 ซอย 51 ถนนพระรามที่ 2 แขวงท่าช้าง เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150

