



การใช้ประโยชน์สูงสุดจากวัสดุที่เหลือจากการแปรรูปสัตว์น้ำ
เพื่อเป็นส่วนประกอบอาหารฟังก์ชัน/นิวตราซูติคอล
และสารเติมแต่งอาหารชนิดใหม่

โครงการนักวิจัยแทนน้ำ ประจำปี 2563

ศ. ดร.สุทรวัฒน์ เบนจกุล

ศูนย์ความเป็นเลิศนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมอาหารทะเล (ICE-SSI)
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



อาศัยแนวคิด 'Zero Waste'

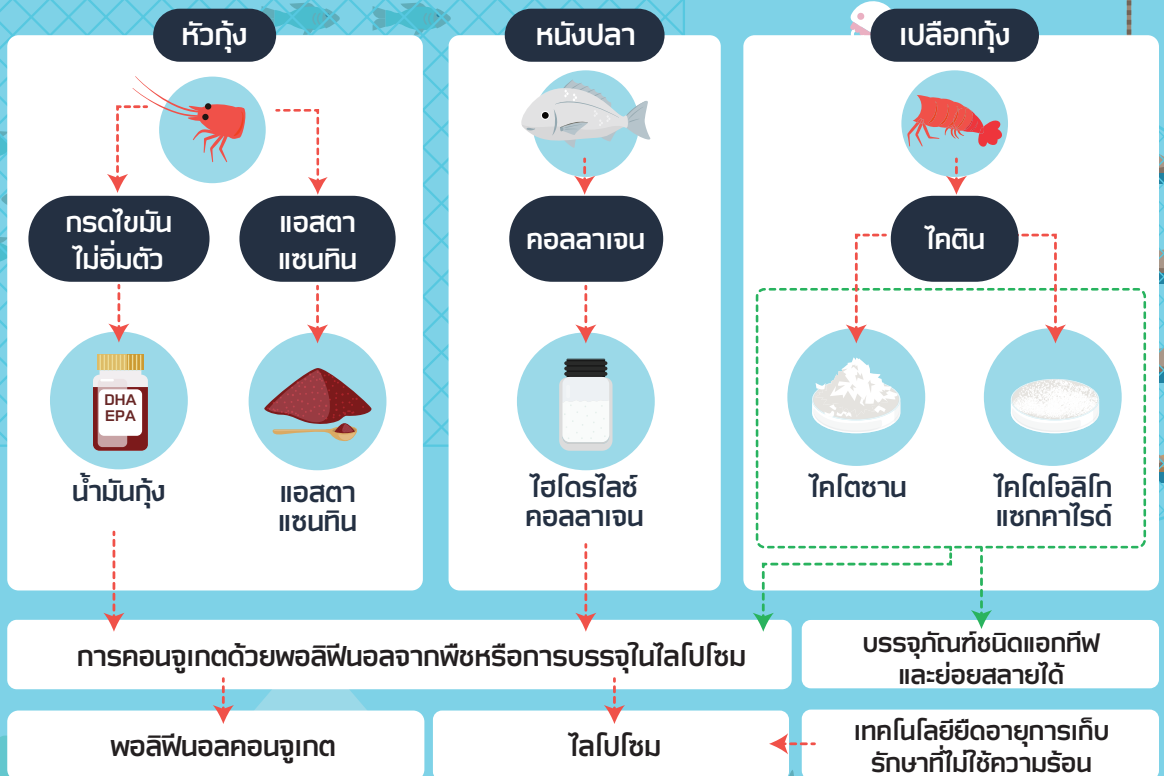
ในการแปรรูปวัสดุที่เหลือจากการแปรรูปสัตว์น้ำอย่างคุ้มค่าและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

✓ ส่วนประกอบฟังก์ชันที่มีชีวกิจกรรมออกฤทธิ์
และเพิ่มการดูดซึมเข้าสู่ร่างกาย

✓ สารเติมแต่งอาหาร
ที่ปลอดภัย

✓ เทคโนโลยีที่เหมาะสม
และมีประสิทธิภาพ

การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี



ผลที่คาดว่าจะได้รับ



ป้องกันโรค
โรคหัวใจและหลอดเลือด



บำรุง
ผิวพรรณ



บรรจุภัณฑ์แอคทีฟ
สำหรับบรรจุอาหาร



ยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร
และประกันความปลอดภัยอาหาร