

# ห้องปฏิบัติการ BIO Process

# ห้องปฏิบัติการ BIO Process

## ขีดความสามารถห้องปฏิบัติการ :

โรงงานต้นแบบชีวกระบวนการ (BIOTEC Bioprocessing Facility) เป็นโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญสำหรับการดำเนินงานวิจัยด้านการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในระดับกึ่งอุตสาหกรรม รองรับการทำวิจัยร่วมกับภาคเอกชน และให้บริการ เพื่อตอบโจทย์ภาคอุตสาหกรรมต่างๆในการพัฒนากระบวนการผลิตสารชีวภัณฑ์ (bioproduct) หรือ สารมูลค่าสูงจากจุลินทรีย์ ทั้งกระบวนการต้นน้ำ และปลายน้ำที่ครอบคลุมตั้งแต่การเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์ เทคโนโลยีการหมัก การเก็บเกี่ยว การทำบริสุทธิ์และการทำแห้งผลิตภัณฑ์ รวมทั้งศึกษาความเป็นไปได้เชิงเทคโนโลยีและเศรษฐศาสตร์ เพื่อจัดหาเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมสำหรับนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในเชิงพาณิชย์ โดยมุ่งเน้นในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์ อุตสาหกรรมเกษตร และอุตสาหกรรมฐานชีวภาพ (bio-based industry)



## สนใจติดต่อ

ฝ่ายพัฒนาธุรกิจเทคโนโลยีชีวภาพ  
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC)  
113 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย  
ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง  
จังหวัดปทุมธานี 12120  
โทรศัพท์ 0 2564 7000 โทรสาร 0 2564 6703

# **Yamamori R&D Center**

# Yamamori R&D Center

สังกัดฝ่ายพัฒนาธุรกิจ ของบริษัท ยามาโมริ เทรดิง จำกัด ซึ่งผลิตและจัดจำหน่ายซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น ซอสปรุงรสญี่ปุ่น อาหารสำเร็จรูปบรรจุของพร้อมทาน เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า ทั้งโรงงาน ภัตตาคาร ร้านอาหาร ญี่ปุ่น และผู้บริโภคทั่วไป

## ขีดความสามารถห้องปฏิบัติการ :

เป็นศูนย์วิจัยและพัฒนาสินค้ากลุ่มใหม่ของกลุ่มบริษัทยามาโมริเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดไทยและอาเซียน (Ready-to-eat Japanese food: chilled and frozen) พัฒนาระบบการผลิตสำหรับสินค้าปัจจุบัน จากการนำเทคโนโลยีเข้ามาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าและประสิทธิภาพ โดยสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานรัฐ เอกชน และมหาวิทยาลัยที่มีความสนใจตรงกัน

## ลักษณะการให้บริการ :

Food testing service

- เครื่องฆ่าเชื้อความดันสูงระบบไอน้ำ (Pilot static retort - steam spray type)
- เครื่องแช่แข็งแบบความคมุทิตทางลม (Lab freezer)

Internship program

- รับนิสิตและนักศึกษาฝึกงานที่กำลังศึกษาอยู่ในสาขาที่เกี่ยวข้อง

## ประโยชน์/การนำเทคโนโลยีไปใช้สำหรับอุตสาหกรรม :

เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการการพัฒนาและวิจัย โดยการนำเทคโนโลยีมาใช้ทดลองในระดับห้องปฏิบัติการจนได้คุณภาพตามที่ต้องการ ก่อนนำไปผลิตจริงในระดับอุตสาหกรรม



## สนใจติดต่อ

อาคาร BIOTEC Pilot Plant (หน่วยปฏิบัติการที่ 2A),  
117 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถนนพหลโยธิน  
ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง  
จังหวัดปทุมธานี 12120  
โทร: +66 (0) 2-564-7825

**หน่วยวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร**  
**(Food & Feed Innovation Center)**

# หน่วยวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร (Food & Feed Innovation Center)

## ขีดความสามารถห้องปฏิบัติการ :

ศูนย์นวัตกรรมอาหารและอาหารสัตว์ จัดตั้งขึ้นเพื่อเพิ่มศักยภาพและความสามารถในการแข่งขันให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศไทย โดยการบูรณาการความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในด้านต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกไบโอเทคให้อยู่ที่จุดเดียว

## ลักษณะการให้บริการและการนำเทคโนโลยีไปใช้สำหรับอุตสาหกรรม :

- การวิจัยและพัฒนา ใช้เทคโนโลยีชีวภาพสร้างนวัตกรรมที่ตอบสนองต่อโจทย์และความต้องการของภาคเอกชน ทั้งการคิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ และการพัฒนาต่อยอดจากผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาขึ้นแล้วไปสู่การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
- การทดสอบและพัฒนาระบบการผลิตในระดับกึ่งอุตสาหกรรม จนได้ต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับการทดลองในภาคสนามและการประเมินความเป็นไปได้ทางธุรกิจ ซึ่งจะผลักดันผลงานวิจัยให้สามารถถ่ายทอดสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ได้รวดเร็วและมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น
- การจัดหาและรับเทคโนโลยีจากต่างประเทศ สร้างพันธมิตรวิจัยร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศ เป็นตัวกลางจัดหาและปรับเทคโนโลยีจากต่างประเทศให้เหมาะสมกับผู้ประกอบการในไทย
- การให้บริการทางวิชาการในด้านการเป็นที่ปรึกษา การให้บริการด้านเทคนิค การให้บริการเช่าเครื่องมือสำหรับภาครัฐและเอกชน การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการฝึกอบรมเฉพาะทางให้กับบุคลากร เพื่อยกระดับความสามารถทางเทคนิคของบุคลากรให้มีความเชี่ยวชาญและทักษะเพิ่มขึ้น ตลอดจนการสร้างองค์ความรู้ด้านการประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณ เพื่อกำหนดเกณฑ์ควบคุมความปลอดภัยในอาหารตั้งแต่จุดเริ่มต้นจนถึงปลายทางการผลิต

## ตัวอย่างผลงาน :

- ผลิตภัณฑ์ไก่พร้อมรับประทานในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ทเพาซ์
- การผลิตโยเกิร์ตละลายน้ำสายสั้น (MOS) จากกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิต
- การผลิตไบโอแคลเซียมจากเปลือกไข่
- การผลิตโปรคอลลาเจนจากเยื่อหุ้มเปลือกไข่
- เทคโนโลยีผลิตกรดไขมัน Omega-3 และ Omega-6 จากจุลินทรีย์



## สนใจติดต่อ

ศูนย์นวัตกรรมอาหารและอาหารสัตว์  
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ  
113 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถนนพหลโยธิน  
ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120  
โทรศัพท์ 02 564 6700 โทรสาร 02 564 6707  
เว็บไซต์ <http://www.biotec.or.th/fbu>

**ห้องปฏิบัติการนวัตกรรมนาโน  
เพื่อผลิตภัณฑอาหารและการเกษตร**

# ห้องปฏิบัติการนวัตกรรมนาโน เพื่อผลิตภัณฑ์อาหารและการเกษตร

## ขีดความสามารถห้องปฏิบัติการ :

พัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการใช้องค์ความรู้ด้านนาโนเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์หรือของเหลือใช้จากการเกษตรและอุตสาหกรรม เป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่มีมูลค่าสูงขึ้น ตัวอย่างผลงานวิจัย เช่น ไข่  
ออกแบบได้

## สนใจติดต่อ

ฝ่ายพัฒนารัฐกิจนวัตกรรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี  
ศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ (NANOTEC)  
111 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย  
ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง  
จังหวัดปทุมธานี 12120  
โทรศัพท์ 0 2564 7100 โทรสาร 0 2117 6701