

CDIP Thailand Co., Ltd

CDIP Thailand Co., Ltd

ดำเนินธุรกิจรับจ้างวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารเสริม เครื่องสำอาง และยาสมุนไพรแบบครบวงจร ตั้งแต่การพัฒนาสูตร ผลิต การออกแบบฉลากสินค้า การขึ้นทะเบียน และจัดจำหน่าย นอกจากนี้ยังให้บริการด้านการวิเคราะห์ทดสอบผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องในรูปแบบ One Stop Service

ขีดความสามารถห้องปฏิบัติการ :

ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนา สำหรับบริการรับทำงานวิจัย/วิเคราะห์ทดสอบ และรับจดทะเบียน อย. ในผลิตภัณฑ์ประเภทยา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สมุนไพร และเครื่องสำอาง ซึ่งบริษัทมีความเชี่ยวชาญในด้าน Dietary Supplements, Pharmaceuticals, Herbal medicines, Skin care products โดยบริษัทฯ ให้บริการครบวงจร ตั้งแต่การ Formulation, FDA Service Fee, OEM Service, Art work design, R&D Service และ IP Matching and Utilization

ลักษณะการให้บริการ :

- รับจ้างวิจัยและพัฒนาสูตรการผลิตยา, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, สมุนไพร และเครื่องสำอางในรูปแบบเม็ด, แคปซูล, ไซรัป, อิมัลชันและผง
- บริการรับวิเคราะห์ผลของยา, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, สมุนไพร และเครื่องสำอาง
- ให้บริการขึ้นทะเบียนกับองค์การอาหารและยา, การจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า, การจดสิทธิบัตร และอนุสิทธิบัตร
- บริการให้คำปรึกษาในการแก้ปัญหาการผลิตยา, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, สมุนไพร และเครื่องสำอางที่เกิดขึ้นจากการ scale up

ประโยชน์/การนำเทคโนโลยีไปใช้สำหรับอุตสาหกรรม :

เป็นการให้บริการที่ครบวงจร one-stop solution สำหรับผู้ประกอบการที่มีต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ซึ่งบริษัทให้บริการครอบคลุมตั้งแต่บริการคิดค้นสูตร (Formulation) บริการรับขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์กับองค์การอาหารและยา(อย.) (FDA Registration) บริการทางด้านการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) บริการรับจ้างผลิต (OEM Service) และออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Artwork Design) บริการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (Product Training)



สนใจติดต่อ

Email : pichchakarn.cdip@gmail.com

โทรศัพท์ : 02 564 7000 ต่อ 5204, +66 564 7200 ต่อ 5227

ห้องปฏิบัติการ BIO Process

ห้องปฏิบัติการ BIO Process

ขีดความสามารถห้องปฏิบัติการ :

โรงงานต้นแบบชีวกระบวนการ (BIOTEC Bioprocessing Facility) เป็นโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญสำหรับการดำเนินงานวิจัยด้านการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในระดับกึ่งอุตสาหกรรม รองรับการทำวิจัยร่วมกับภาคเอกชน และให้บริการ เพื่อตอบโจทย์ภาคอุตสาหกรรมต่างๆ ในการพัฒนากระบวนการผลิตสารชีวภัณฑ์ (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 :

- ผลิตภัณฑ์ไก่พร้อมรับประทานในบรรจุภัณฑ์รีไซเคิล
- การผลิตไฮโออาหารละลายน้ำสายสั้น (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>