NSTDA Core Business

One-Stop Service

01 Raw Materials

02 Screening & Discovery

03 Lab-Scale Production

04 Efficacy & Safety Testing

05 Pilot-Scale Production

06 Product Registration

Packaging

foodSERP

Service Platform for Food and Functional Ingredients Group

(กลุ่มแพลตฟอร์มบริการผลิตอาหารและส่วนผสมฟังก์ชัน)

การให้บริการการผลิตและวิเคราะห์ทดสอบตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร ส่วนผสมฟังก์ชันและเวชสำอาง รวมถึงการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ สำหรับจำหน่ายเชิงพาณิชย์ ที่ตอบโจทย์ความต้องการเฉพาะ (Tailor Made) ของลูกค้าในรูปแบบ One-Stop Service โดยใช้วิทยาการความรู้ ความเชี่ยวชาญสหสาขา เครื่องมือและโครงสร้างพื้นฐานที่ได้มาตรฐานของ สวทช. ที่เชื่อมโยงกับหน่วยงานพันธมิตรที่กำกับดูแลกฎระเบียบและมาตรฐาน เพื่อช่วยขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารใหม่และเวชสำอาง สร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรและทรัพยากรชีวภาพจุลินทรีย์ของประเทศ เพิ่มศักยภาพการแข่งขันของผู้ประกอบการในเวทีโลก และลดการนำเข้าจากต่างประเทศ อันจะนำไปสู่การสร้างระบบนิเวศของอุตสาหกรรมชีวภาพในประเทศอย่างยั่งยืน ตามโมเดลเศรษฐกิจ BCG

Service for Target Product Groups

- Functional Ingredients
- Food for Specific Groups
- Alternative Proteins
- Functional Extracts

FoodSERP: Production Service Platform

- บริการโรงงานต้นแบบผลิตในระดับกึ่งอุตสาหกรรม ภายใต้มาตรฐานสากล วิเคราะห์ทดสอบและขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์
- สร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์สำหรับทดสอบประสิทธิภาพในภาคสนาม/ทดสอบทางคลินิก หรือทดลองตลาด

โรงงานต้นแบบชีวกระบวนการไบโอเทค (BIOTEC Bioprocessing Facility: BBF)

ได้รับมาตรฐานสากล รองรับการผลิตได้ทั้งจุลินทรีย์ทั่วไปและจุลินทรีย์ดัดแปลง

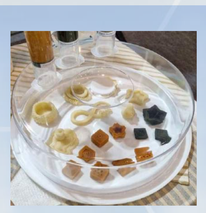
โรงงานต้นแบบผลิตอนุภาคนาโนและเครื่องสำอาง (Nanoparticles and Cosmetics Production Plant)

ให้บริการตั้งแต่การทดลองผลิตในระดับสเกลขนาดเล็ก และการผลิตในระดับอุตสาหกรรมด้วยมาตรฐาน ASEAN Cosmetic GMP

- บริการสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนทางเลือกและอาหารเฉพาะบุคคล

เทคโนโลยีเอ็กซ์ทรูชันแบบความชื้นสูง (High-Moisture Extruder Technology)

ปรับโครงรูปของโปรตีนพืช ให้มีลักษณะคล้ายคลึงเนื้อสัตว์



เทคโนโลยีการผลิตอาหารด้วยการพิมพ์ 3 มิติ (3D Food Printing Technology)

คัดเลือกวัตถุดิบ และขึ้นรูปผลิตภัณฑ์อาหารแบบสามมิติ ให้มีคุณภาพและเนื้อสัมผัสเหมาะกับเฉพาะบุคคล

FoodSERP: Efficacy & Safety Testing Services

- ทดสอบประสาทสัมผัสเชิงโมเลกุลด้านการรับรสและกลิ่น
- ทดสอบเนื้อสัมผัสอาหารและความหนืดของเครื่องดื่ม
- ทดสอบการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ด้วยแบบจำลองระบบทางเดินอาหาร (กระเพาะอาหาร ลำไส้เล็ก และลำไส้ใหญ่)
- ทดสอบโดยใช้โมเดลผิวหนังทั้งในระดับเซลล์ (2D Cells) เนื้อเยื่อผิวหนังสามมิติ (3D Skin) และผิวหนังที่ได้จากอาสาสมัคร (Ex Vivo Skin)

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

โทรศัพท์ 0 2564 6700 ต่อ 3428 หรือ 3441

เว็บไซต์ www.nstda.or.th/FoodSERP