

FoodInnopolis

สวทช.
NSTDA



Food Innopolis as Thailand's Most Comprehensive Innovation Platform to Support Food Manufactures





**ASEAN's most comprehensive food innovation platform
and one of influential global food innovation hubs**

- **One of a kind** RDI hub for food industry
- **Integrative food researchers, advanced technologies and facilities**
to innovate values to food producers in all scales, globally, regionally and locally.
- **Resourceful and professional RDI partner with platforms and partnership**
to ease doing food innovation business

Focused Areas

- **Healthy and functional food**

e.g. Health food, functional food, Silver food

- **High value added food products**

e.g. food ingredients, food extracts,
nutritional extract, halal food, organic foods

- **Supporting business for food innovation**

e.g. packaging, automation, traceability,
food safety, food storage and logistics



Within
close
proximity
to National
Research
Centers



The logo for Fdinno, featuring a green molecular structure icon followed by the text 'Fdinno' in white. Below the logo is a horizontal line, and below the line is the text 'At Thailand Science Park' in white.

Food and Agriculture Tenants @



Yamamori Trading Co., Ltd.

To research and develop a production of ready to eat and ready to cook foods in lab and pilot scale and provide technical services



Ajinomoto (Thailand) Co., Ltd.

To set up Open-Link Innovation office to collaborate research and development projects related in food and agricultural products



Suntory Beverage and Food (Thailand) Co., Ltd.

To research and development for beverage products



Cargill Meats (Thailand) Limited

Food and non-food product research for poultry business and other proteins



Taisei Lamick

TH. Representative Office

Taisei Lamick Malaysia SDN.

BHD

Demonstration Room for Flexible Packaging, High Speed Liquid and Paste Filling Machine



Malee Applied Science Co., Ltd.

To establish research and innovation center in food, beverage, supplement products and medical food



Bureau veritas (Thailand) Ltd
or **TUV SUD (Thailand) Limited.**

Provide testing and product certification services



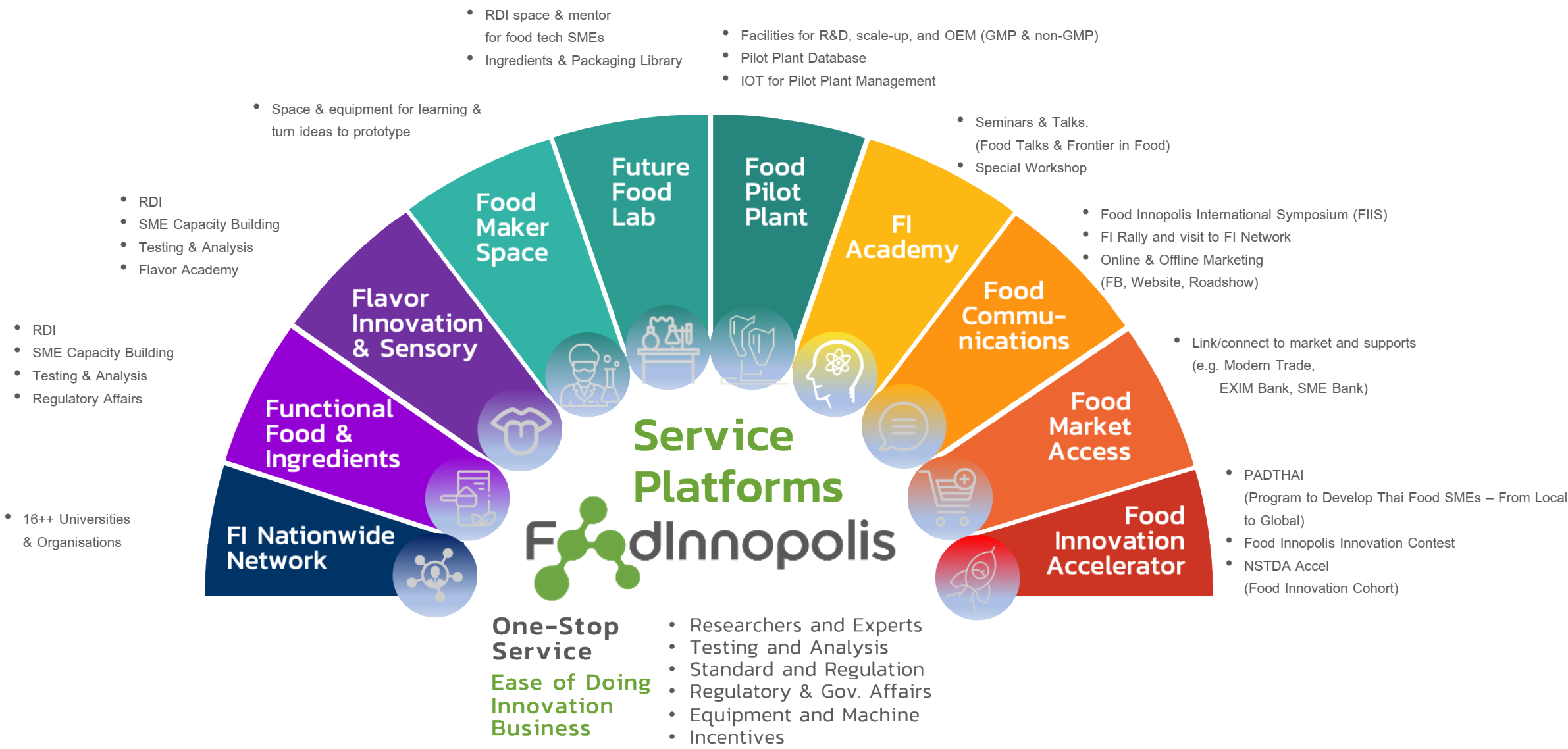
AVS Innovation Co., Ltd.

To research and development about natural extraction for food, cosmetics, food supplementary



Tasted Better (Thailand) Limited

To establish Excellent Center for Low-carbohydrate Edible Matters to research and development in food products



FoodInnopolis

Nationwide Network

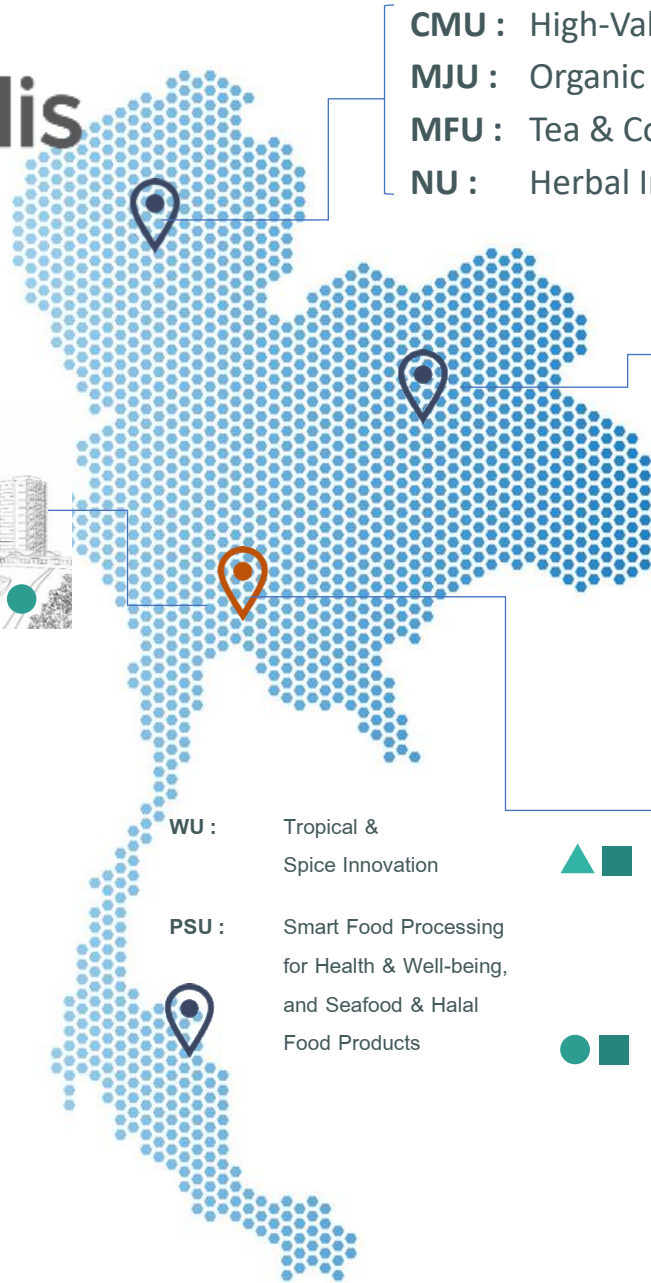


Headquarter @ Thailand Science Park

- One-Stop Service Center
- Future Food Lab (for SMEs & Startups)
- STI Infrastructure for Private Sector RDI Center
- National STI Facilities e.g. NCTC, CTEC, DECC and Food & Feed Innovation Center
- Comprehensive Food Innovation Service Platforms

- ▲ Food Makerspace
- Future Food Lab (FFL)
- Food Pilot Plant

Note : FI Networking in process
BBU, TSU, RMUTT



- CMU :** High-Value Ingredients & Food Pilot Plant
- MJU :** Organic Food & Gastronomy, and Food Makerspace
- MFU :** Tea & Coffee Innovation
- NU :** Herbal Innovation & Food Pilot Plant (HPP)



- KKU :** Functional Ingredients & Healthy Food
- SUT :** Animal Meat Product, Fruit & Vegetable, and Functional Food
- UBU :** High Value Added Local Food
- MSU :** Food Processing and Future Protein



- CU :** Dairy Innovation
- KU :** Food Pilot Plants (R&D, Scaling Up, GMP)
- MU :** Nutritional and Functional Foods, Flavor Technology and Nutri-Neuroscience



- KMUTT :** Solutions on Innovative Automation and New Technology of Food Processing for SMEs



- KMITL :** Solutions on Innovative Technology in Food Manufacturing System, Food Safety, Beverage and Meat Technology,



- WU :** Tropical & Spice Innovation



- PSU :** Smart Food Processing for Health & Well-being, and Seafood & Halal Food Products

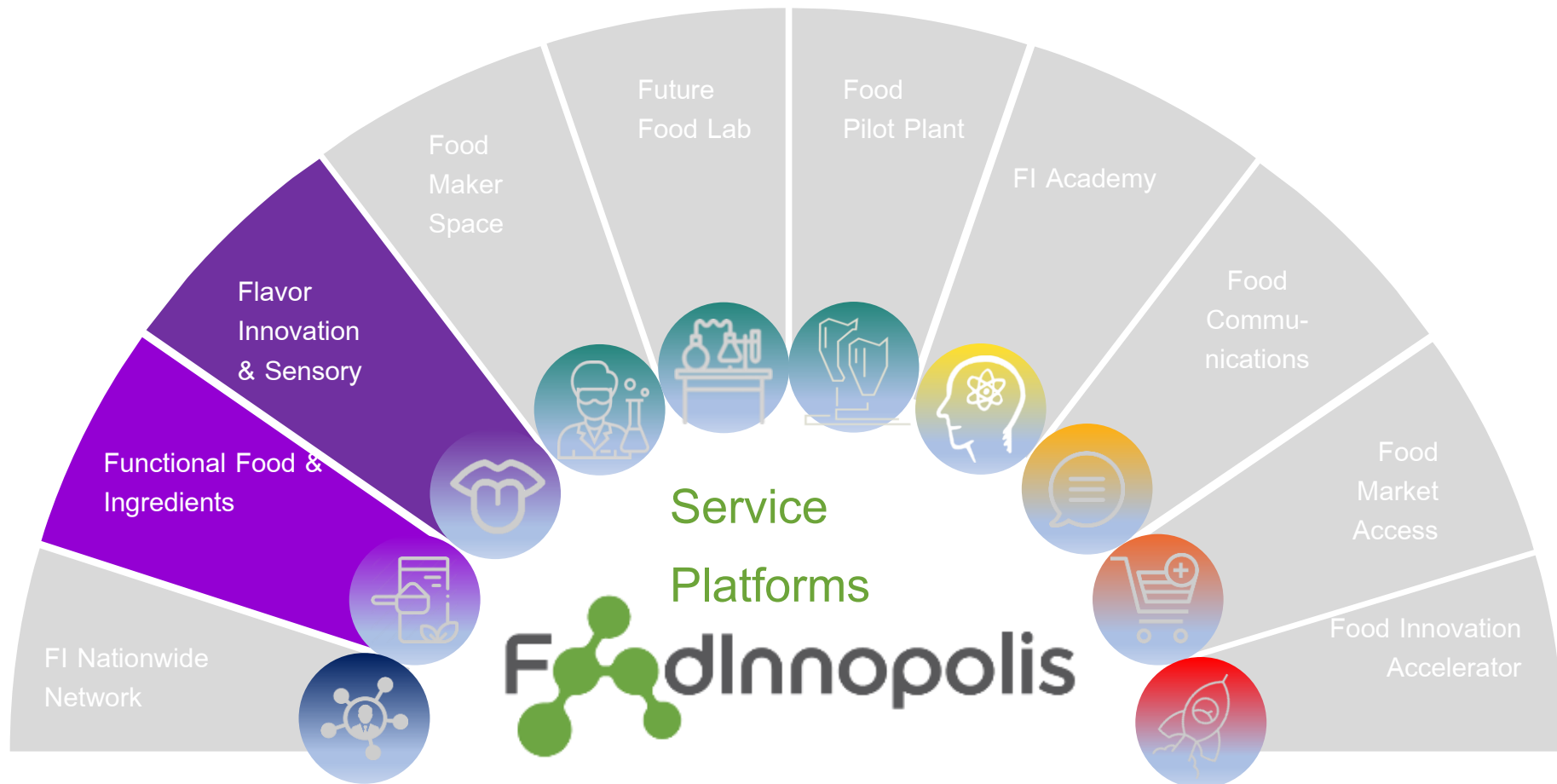


- TU :** Sensory Evaluation & Food Pilot Plant
- UTCC :** Beverage Innovation
- SDU :** Gastronomy for Anti-aging Nutrition



- TISTR :** Food Innovation Service Plant (GMP)
- TINT :** Radiation and Isotope Technology for Food Quality and Safety
- SLRI :** Applications of Synchrotron Light for Food Research and Innovation
- DSS :** Food Analysis and Sensory Evaluation
- NIMT :** Food Reference Material





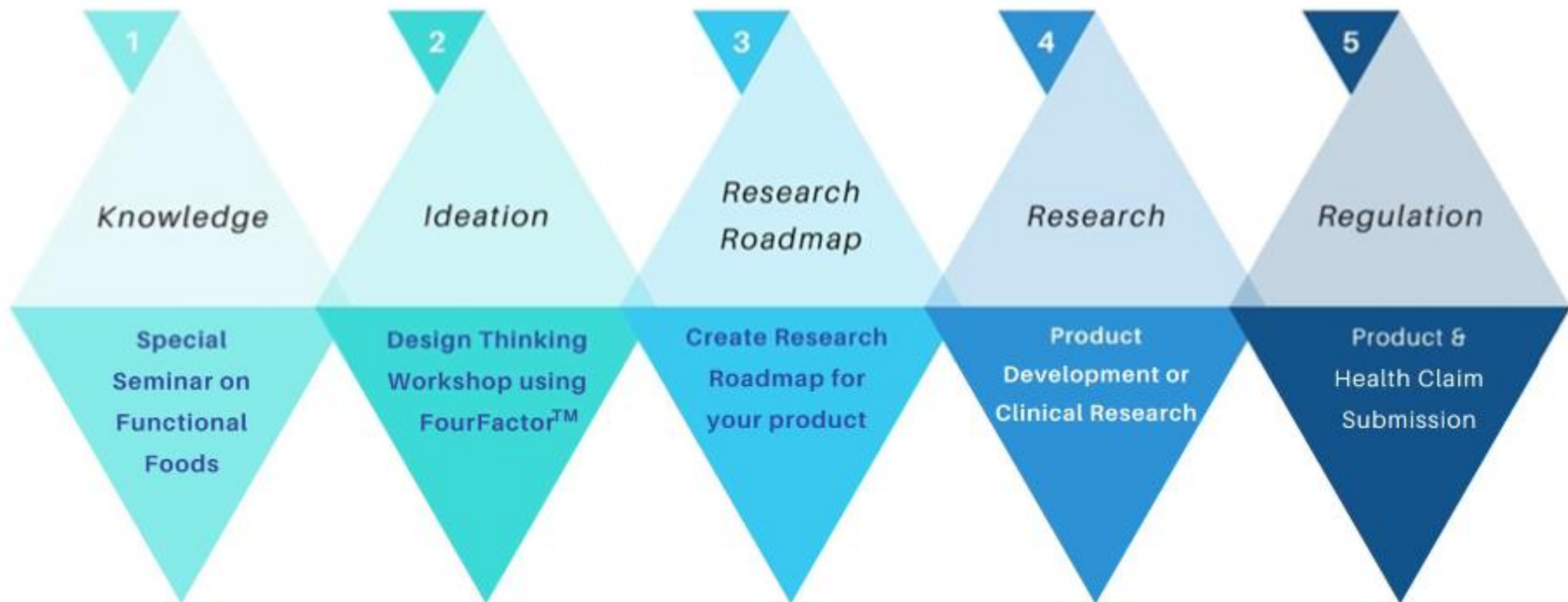
One-Stop Service

Ease of Doing Innovation Business

- Researchers and Experts
- Testing and Analysis
- Standard and Regulation
- Regulatory & Gov. Affairs
- Equipment and Machine
- Incentives

FUNCTIONAL FOODS ACCELERATION PLATFORM

Powered by ITAP  FoodInnopolis  NSTOR  TCALS  MHESI





Flavor Academy
FoodInnopolis Thailand

FLAVOR 101 WORKSHOP

FUNDAMENTAL OF FLAVOR SCIENCES

JAN 9 – 10, 2020
AETAS LUMPINI

FLAVOR 102: FLAVOR ANALYSIS & WORKSHOP

19 – 20 มีนาคม 2563 (บรรยาย)
@ โรงแรม เอทัส ลุมพินี

21 มีนาคม 2563 (Workshop)
@ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาเขต

เรียนรู้การวิเคราะห์หากลิ่นรส ด้วยเทคนิคต่างๆ
โดยผู้เชี่ยวชาญจาก Flavor Academy



Flavor Academy
FoodInnopolis Thailand

ADVANCED FLAVOR CHEMISTRY: FROM ANALYSIS TO CREATION



10 – 11 มิถุนายน 2562
The Sukosol Bangkok Hotel

Dr. Keith R Cadwallader
University of Illinois

เปิดรับสมัคร



FLAVOR CREATION WORKSHOP

FLAVOR 100: FLAVOR SCIENCE for NON-SCIENCE

ONLINE WORKSHOP
ผ่านทาง Zoom



#ทีมศาสตร์

กลิ่นรส:
ศาสตร์และศิลป์:
ของความอร่อย
จากมุมมอง
นักวิทยาศาสตร์และ
นักรังสรรค์อาหาร

29 – 24
กันยายน
2564

#ทีมสังสรรค์



#ทีมศิลป์



EARLY BIRD 2,000฿
(สมัครก่อน 3 ก.ย. 64)
REGULAR RATE 2,500฿

เชฟต้น
จาก Top Chef
Thailand S3

อ.หญิง
The Curator
(ภัณฑาหาร)

คุณป๊อ
Food & Wine Writer

50
ท่าน
เท่านั้น



ลงทะเบียน



Thailand Flavor Research Network



MUSC-WTE-GERSTEL-Food Innopolis Learning Center of Flavor and Aroma



FLAVOR ANALYSIS WORKSHOP



Flavor Stability through Non-Thermal Processing: HPP



31 มีนาคม 2565
ภาคบรรยาย Online

1 เมษายน 2565
ภาคปฏิบัติ Onsite ณ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก

หลักสูตรประยุกต์ด้านเทคโนโลยีคลื่นสั่นสะเทือนที่จะทำให้เข้าใจกระบวนการแปรรูปเนื้อโดยใช้แรงดันสูง (High pressure processing: HPP) ซึ่งส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงกลิ่นรสของอาหารน้อยที่สุด พิเศษ 10 ที่นั่งเท่านั้น สำหรับภาคปฏิบัติแบบ On-Site ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้ทดลองใช้เครื่อง HPP การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) และการวิเคราะห์สารให้กลิ่นด้วยเครื่อง GC-MS

ค่าลงทะเบียน*

2,000 บาท ภาคบรรยาย (online) 1 วัน วันที่ 31 มีนาคม 2565 (รับจำนวนจำกัด 50 ท่าน)

5,000 บาท ภาคบรรยาย และภาคปฏิบัติ (on-site) 2 วัน ณ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก วันที่ 31 มีนาคม - 1 เมษายน 2565 (รับจำนวนจำกัด 10 ท่าน)

หมายเหตุ* ค่าลงทะเบียนไม่รวม vat 7% และไม่รวมค่าเดินทางและค่าที่พัก

ลงทะเบียนที่นี้



วิทยากร



ดร.อ.สัทฉวีวัฒน์ เสิศศิริ
Flavor Academy
มหาวิทยาลัยมหิดล



พ.ศ.ดร.นุชดา มีบุญ
Flavor Academy
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ดร.อ.สินสมุทร สรรพวงโสธรณ์
Flavor Academy
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ดร.เจษฎา วิชาพร
Flavor Academy
มหาวิทยาลัยนเรศวร



พ.ศ.ดร.เอวภา หล่อเจริญผล
Flavor Academy
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



คุณสุธรา อจาเจริญ
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ
Food Innopolis



พ.ศ.ดร.นิตพงษ์ จิตรโรจน์
มหาวิทยาลัยนเรศวร

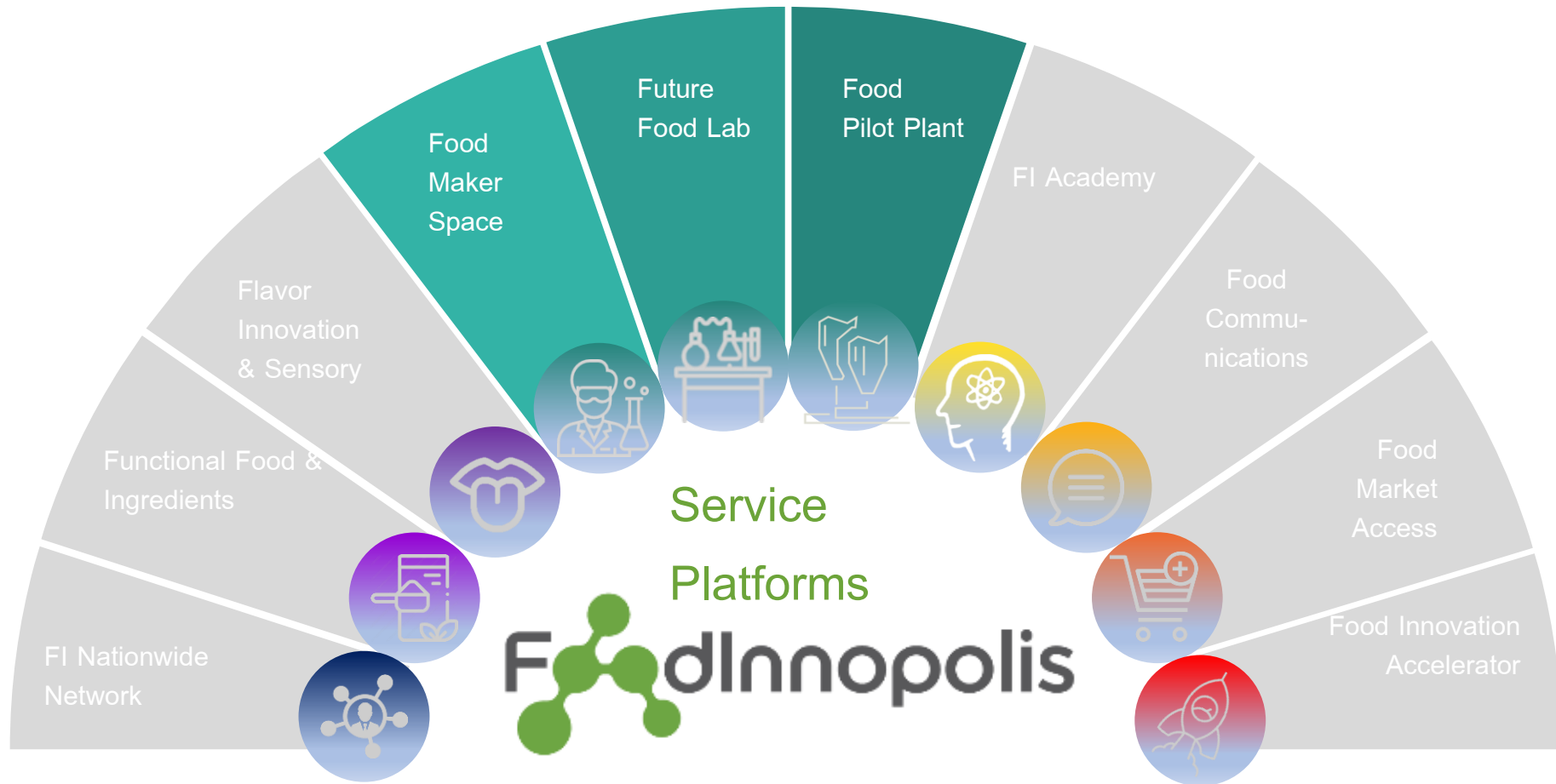


ดร.อ.สรพวง กงบังเกิด
มหาวิทยาลัยนเรศวร



ดร.อ.สรชญา ชังวงศ์ไชย
มหาวิทยาลัยขอนแก่น





One-Stop Service

Ease of Doing Innovation Business

- Researchers and Experts
- Testing and Analysis
- Standard and Regulation
- Regulatory & Gov. Affairs
- Equipment and Machine
- Incentives

FidInnopolis
@ MFU



**MFU-Fi
Network**

**Tea & Coffee Makerspace at FI@MFU
(Mae Fah Luang University)**

Click the Windows
logo in the bottom-left corner to activate Windows.







Future Food Lab



R&D Facilities for Food SMEs

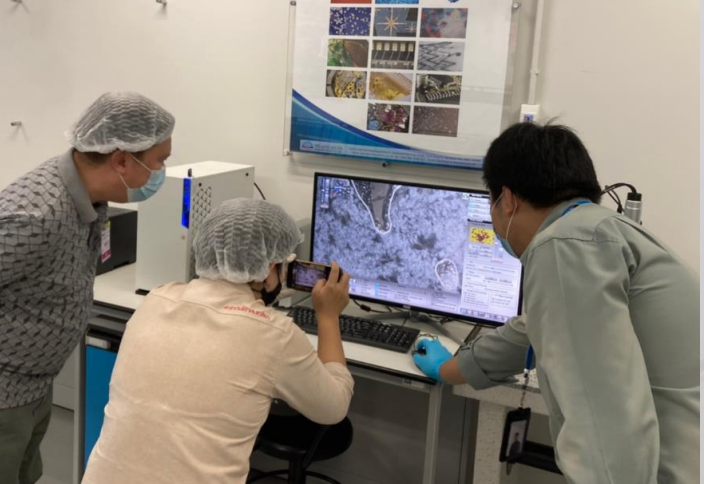
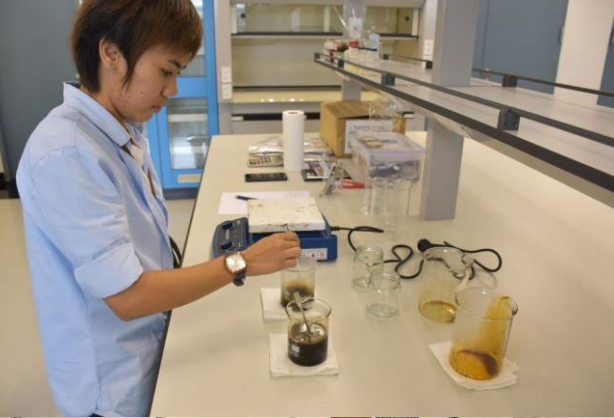


Research Coach



Ingredients & Packaging Library







FOOD INNOVATION SERVICE PLANT (FISP)



Food Pilot Plant @ KMITL

Factory Classroom, Faculty of Engineering

Beverage Fruit
and Vegetable Processing



Food Pilot Plant @ SDU

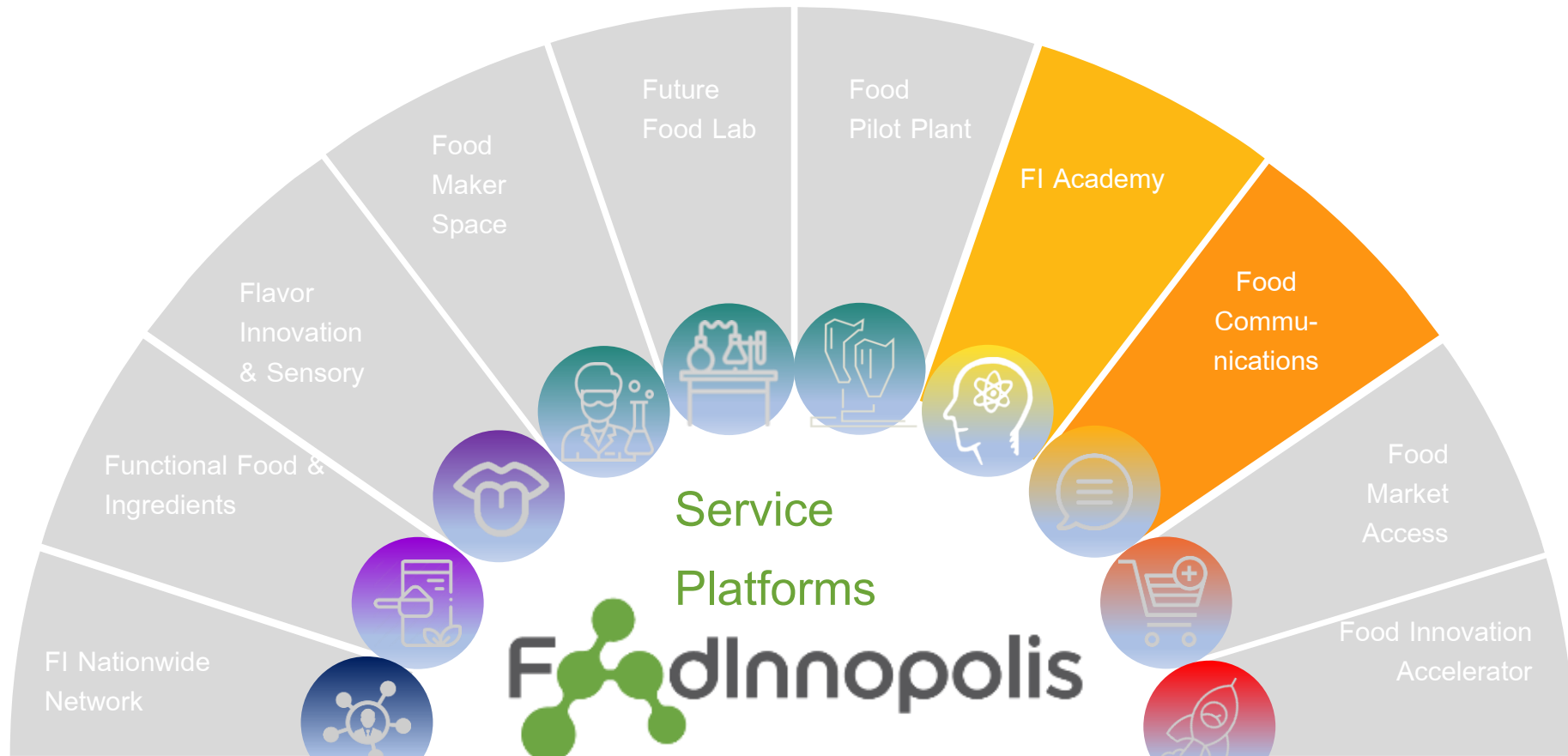
โรงงานต้นแบบแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



Pasteurization Processing



Retort Processing



**One-Stop
Service**

**Ease of Doing
Innovation Business**

- Researchers and Experts
- Testing and Analysis
- Standard and Regulation
- Regulatory & Gov. Affairs
- Equipment and Machine
- Incentives

SPECIAL FOOD TALKS

FOOD PROCESSING :

PRESERVATION TECHNOLOGY SERIES

เทคโนโลยีการแปรรูป และการถนอมอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
 ในยุควิกฤติเศรษฐกิจ และโควิด-19

Packaging for
 Extending Shelf Life



20 พฤษภาคม
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล
 ผู้อำนวยการอาวุโส
 ฝ่ายเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร

Sterilization and
 Pasteurization



27 พฤษภาคม
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล
 ผู้อำนวยการอาวุโส ฝ่ายเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร
 สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

High-Pressure
 Processing



10 มิถุนายน
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล
 ผู้อำนวยการอาวุโส ฝ่ายเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร
 สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

Vacuum Frying



17 มิถุนายน
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล
 ผู้อำนวยการอาวุโส ฝ่ายเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร
 สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

Spray Drying, Drum Drying
 and Freeze Drying



24 มิถุนายน
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล
 ผู้อำนวยการอาวุโส ฝ่ายเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร
 สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

Chilling and Freezing



1 กรกฎาคม
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล
 ผู้อำนวยการอาวุโส ฝ่ายเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร
 สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

Time

10.00 น. เป็นต้นไป

Live

Facebook: Foodinnopolis

เข้าร่วมสัมมนาผ่านทาง
200m โดยไม่มีค่าใช้จ่าย
(ไม่สามารถชมย้อนหลังได้)

**Series of
AROMA
TALK #1**

**Flavor Analysis
at a GLANCE**

25 มิถุนายน 2564
10.00 น. เป็นต้นไป

โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
ด้าน Flavor จาก

FI: Flavor Academy
Gerstel
World Tech Enterprise

สัปดาห์นี้พบกับวิทยากร

 ดร.ส.สิทธิวัฒน์ เสิศศิริ
Flavor Academy
มหาวิทยาลัยมหิดล

 พศ.ดร.อานนท์ สรรพวรรต
Flavor Academy
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ลงทะเบียนฟรี



รับจำนวนจำกัด

Key Topics
GC mainframe
GC-O

FI Academy
FRONTIER
IN FOODS
2021

เข้าร่วมสัมมนาผ่านทาง
200m โดยไม่มีค่าใช้จ่าย
(ไม่สามารถชมย้อนหลังได้)

**Series of
AROMA
TALK#2**


**Journey of
GC-O**


9 กรกฎาคม 2564
10.00 น. เป็นต้นไป


โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
ด้าน Flavor จาก

FI: Flavor Academy
Gerstel
World Tech Enterprise


สัปดาห์นี้พบกับวิทยากร

 Ms. Tan Surakanpinit
Regional Sales Manager
GERSTEL LLP, Singapore

 Dr. Anita Peterson
Application Chemist
GERSTEL Inc., USA

 พศ.ดร.เชวภา ห่อเจริญญา
Flavor Academy
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ลงทะเบียนฟรี



รับจำนวนจำกัด

Key Topics
วิวัฒนาการของ GC-O
Odor focused GC/MS Analysis

FI Academy
FRONTIER
IN FOODS
2021

เข้าร่วมสัมมนาผ่านทาง
200m โดยไม่มีค่าใช้จ่าย
(ไม่สามารถชมย้อนหลังได้)

**AROMA
TALK#3**


**Green Extraction
Techniques for
Flavor Analysis**


30 กรกฎาคม 2564
10.00 น. เป็นต้นไป

โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
ด้าน Flavor จาก


FI: Flavor Academy
Gerstel
World Tech Enterprise

สัปดาห์นี้พบกับวิทยากร

 Dr. Christina Liew
Regional Application Chemist
GERSTEL LLP, Singapore

 ดร.เจษฎา วิชาพง
Flavor Academy
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ลงทะเบียนฟรี



รับจำนวนจำกัด

Key Topics
• Extraction Techniques เช่น
Head Space, SPME...
• Applications: การประยุกต์ใช้กับ
ตัวอย่างต่างๆ

FI Academy
FRONTIER
IN FOODS
2021

**AROMA
TALK#4**

**Get Better
Sensitivity
on Aroma &
Flavor
Analysis**

เข้าร่วมสัมมนาผ่านทาง
200m โดยไม่มีค่าใช้จ่าย
(ไม่สามารถชมย้อนหลังได้)

**AROMA
TALK#5**

**Enhanced
the Extraction
for Flavor
Analysis**

เข้าร่วมสัมมนาผ่านทาง
200m โดยไม่มีค่าใช้จ่าย
(ไม่สามารถชมย้อนหลังได้)

**AROMA
TALK#6**

**Get a Full Picture
of Aroma Profile
Dynamic
Headspace**

เข้าร่วมสัมมนาผ่านทาง
200m โดยไม่มีค่าใช้จ่าย
(ไม่สามารถชมย้อนหลังได้)

**AROMA
TALK #7**

**Revisit of Classical
Technique:
Solvent
Extraction**

FI Academy
FRONTIER
IN FOODS
2021

Food Innopolis International Symposium



November 5-7, 2018

Crystal Hall, The Athenee Hotel, a Luxury Collection Hotel, Bangkok, Thailand

Highlights:

- Food Tech
- Hackathon
- Global Food Innovation Trends & Update
- Business Matching
- Etc.

* All prices are further subject to 7% VAT.
 ** Early bird period is until September 28, 2018.
 *** Exhibition space at SHOW & SHARE platform and benefits of delegates are available upon request.



Food Innopolis 2019 International Symposium



From *Tradition* to *Innovation*

The Art & Science of Food

November 9 - 14, 2019 • Bangkok, Thailand



THE QUEST FOR
**SUSTAINABLE
 FOOD
 SYSTEM**
 9-11 NOVEMBER 2020

Food Innopolis 2020 International Symposium

HURRY UP & GRAB YOUR SEAT!!

FREE REGISTRATION • LIMITED SEATS ONLY!!

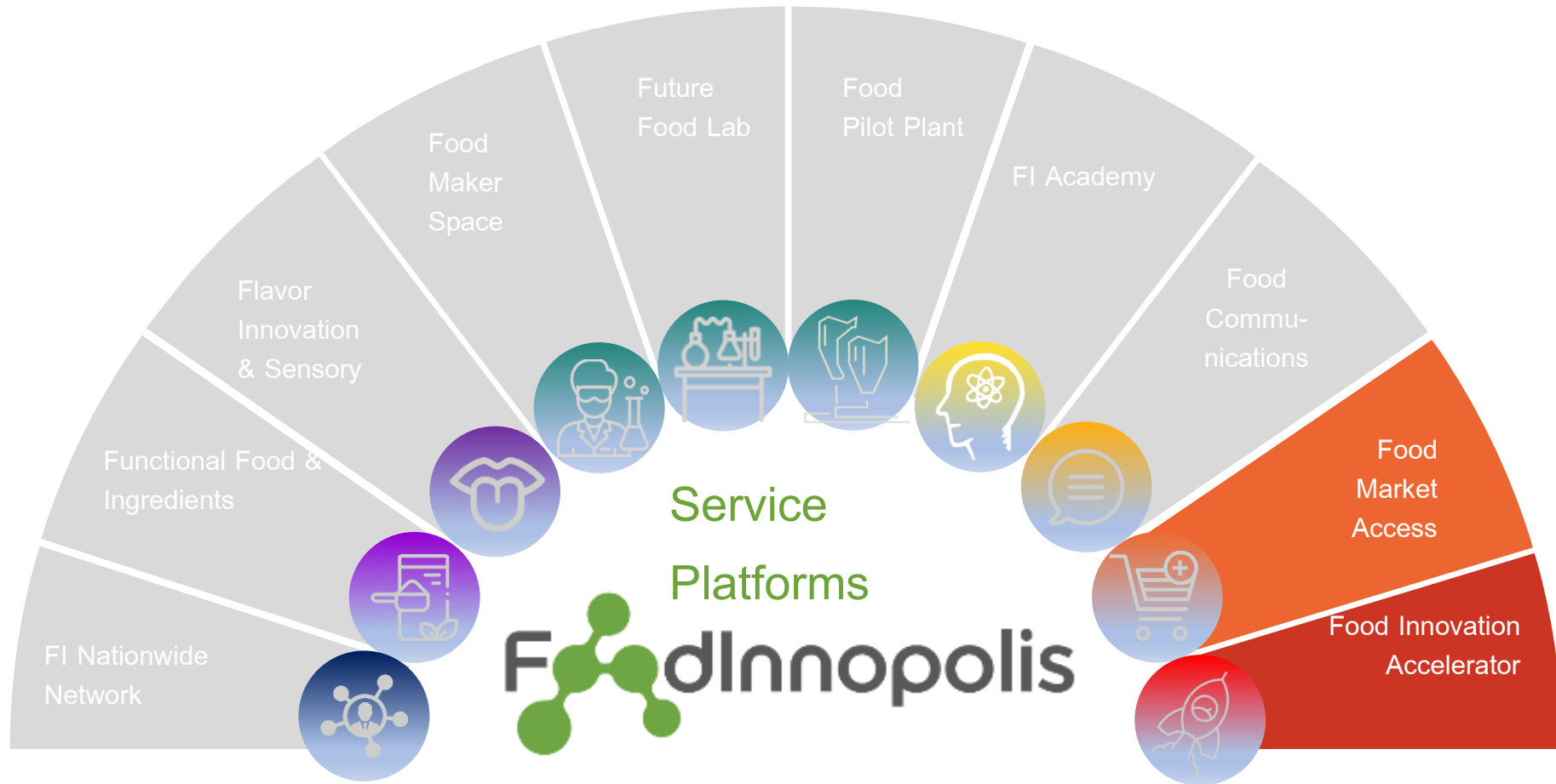


Food Innopolis 2021 International Symposium

November 9-10, 2021
 BANGKOK, THAILAND

Driving a
**SUSTAINABLE
 FUTURE** THROUGH
BIO-CIRCULAR-GREEN ECONOMY





One-Stop Service

Ease of Doing Innovation Business

- Researchers and Experts
- Testing and Analysis
- Standard and Regulation
- Regulatory & Gov. Affairs
- Equipment and Machine
- Incentives



FI FOOD INNOPOLIS Accelerator



THAIFEX - Anuga Startup / Tech Pavilion

2020 Startup Partners

<p>Innovative Pharma Herbs Co., Ltd.</p>	<p>Aiko Corporation Co. Ltd</p>	<p>BokBok</p>	<p>Charming Group Co Ltd.</p>
<p>Food Innopolis</p>	<p>Grand Organic Co. Ltd</p>	<p>Maki Ocean Food</p>	<p>Meat Avatar</p>
<p>MKM Premium Brand Limited Partnership</p>	<p>Musarium Co Ltd</p>	<p>Nawamin 2019 Co. Ltd</p>	<p>O-Krajeab</p>
<p>Orgafeed</p>	<p>Prapaporn Production</p>	<p>Rice Factory Company Limited</p>	<p>RoseBerry Orchard</p>
<p>Sakana Healthcare Co. Ltd</p>	<p>TannD</p>	<p>Tasted Better (Thailand) Limited</p>	<p>Thai Ento Food</p>
<p>Tickle Time Thailand</p>	<p>Unique Nutrition Co. Ltd</p>	<p>Waraha Co. Ltd</p>	<p>WeChef Thailand</p>

NSTDA ACCEL

NSTDA DEEP TECH Acceleration

โครงการแพลตฟอร์มเร่งรัดการเติบโตธุรกิจ
ที่ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเชิงลึก



Food Technology : Folios

Cohort #1

NSTDA ACCEL DEMO DAYS
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION Food Technology

ISEC ISEC TECHNOLOGY

iSEC Technology
iSEC Technology คือการนำโปรตีนจากพืชมาผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยเทคโนโลยี iSEC เพื่อสร้างโปรตีนที่มีคุณภาพสูงและรสชาติอร่อย ซึ่งสามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลาย

Thai Eno Food, Co., Ltd.
02-045-1111
www.thaionofood.com
info@thanofood.com

NSTDA ACCEL DEMO DAYS
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION Food Technology

imFood imFood creation

Food structure creation and process design
imFood creation คือ บริษัทที่ให้บริการด้านโครงสร้างและกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งสามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลาย

imFood creation Co., Ltd.
info@imfoodcreation.com
@imfood
@imfood

NSTDA ACCEL DEMO DAYS
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION Food Technology

Tann-D Eggday

Protein Transformation Technology
Tann-D คือ บริษัทที่ให้บริการด้านเทคโนโลยีการแปลงโปรตีน ซึ่งสามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลาย

Thanae ImFood Co., Ltd.
02-442-3333
www.thanaeimfood.com
@thanaeimfood
@thanaeimfood

NSTDA ACCEL DEMO DAYS
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION Food Technology

VIN Tech VINTech Solution

เทคโนโลยีการผลิต cider vinegar แบบขั้นตอนเดียว
VIN Tech Solution คือ บริษัทที่ให้บริการด้านเทคโนโลยีการผลิต cider vinegar แบบขั้นตอนเดียว ซึ่งสามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลาย

VIN Tech Solution
02-015-2882
yathaw@vintech.co.th

Cohort #2

NSTDA ACCEL Cohort #2
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION Food Technology

TRUMPKIN TRUMPKIN VEGAN CHEESE

50% ปราศจากแลคโตส dairy free, 0% cholesterol, allergen free

SCAN HERE for More Info

NSTDA ACCEL Cohort #2
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION Food Technology

muu Dried milk, Dried Yogurt

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชประเภทนมและโยเกิร์ตจากพืชที่ไร้รสและไขมันอิ่มตัวและปราศจากน้ำตาล โดยการใช้เทคโนโลยีการหมักจากจุลินทรีย์

SCAN HERE for More Info

NSTDA ACCEL Cohort #2
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION Food Technology

VIVID FLAVOR

Cold Infusion ใช้รสชาติเข้มข้นจากกาแฟในแพคเกจออกแบบพิเศษ ให้รสชาติที่ Vivid Flavor แท้ pain point ได้ถึง 3 ข้อ คือ

1. ทานฟรีรสชาติกลิ่นหนัก
2. เมินกับหินบด Espresso Machine
3. น้ำกาแฟขุ่น ใสสะอาด ปราศจากตะกอน

SCAN HERE for More Info

NSTDA ACCEL Cohort #2
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION Food Technology

zenme

Zenme เป็น Online Platform ที่ช่วยเหลือผู้ประกอบการในการแบ่งพาร์ทลดต้นทุนทางประสิทธิภาพของทีมของผลิตภัณฑ์ที่ประมวลผลเป็นรายงาน ทำให้ผู้ประกอบการเข้าใจลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากยิ่งขึ้น พร้อมทั้งระบบจัดท่าและจัดกลุ่ม Persona ซึ่งช่วยลดข้อจำกัดด้านสถานที่ เพิ่มความสามารถในการขยายตลาดและลดระยะเวลาการดำเนินการ

PROGRAM FOR ACCELERATION AND DEVELOPMENT
FOR THAI FOOD SMEs

PADTHAI

โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ
SMEs ด้านนวัตกรรมอาหารของไทย



สวทช.
NSTDA

FI Innopolis

FI FOOD
INNOPOLIS
Accelerator

TRAINING PROGRAM MODULES



Innovative Food SMEs





FoodInnopolis
INNOVATION CONTEST 

FoodInnopolis INNOVATION CONTEST 2022

โครงการประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหาร

Street Food Innovation

นวัตกรรมอาหารสตรีทฟู้ด
สู่ผู้บริโภคในยุค
New Normal

Local Fermented Food Innovation

นวัตกรรมอาหารหมักพื้นถิ่น

รางวัลรวมมูลค่ากว่า

1,000,000 บาท

FLY WEIGHT

- ทำงัดนวัตกรรมระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช.
- จำนวนสมาชิก 5 คน/ทีม (ไม่รวมอาจารย์ที่ปรึกษา)
- เปิดมาไม่เกิน 2 ปี นับจากวันแข่งขัน
- ผลิตขึ้นในสาขาวิชา-คณะ หรือ ภาควิชาของโรงเรียน/มหาวิทยาลัย/วิทยาลัย
- อาจารย์ที่ปรึกษา 1 คน



LIGHT WEIGHT

- ทำงัดนวัตกรรมระดับมัธยมศึกษา ปีที่ 1 - 4 หรือ ปวช.
- จำนวนสมาชิก 3-6 คน/ทีม (ไม่รวมอาจารย์ที่ปรึกษา)
- เปิดมาไม่เกิน 2 ปี นับจากวันแข่งขัน
- ทำงัดนวัตกรรม Food Sci/Tech หรือที่เกี่ยวข้อง (เช่น Food Engineering, Biotech, Product Development, Nutrition, Nutraceuticals etc.)
- อาจารย์ที่ปรึกษา 1 คน



HEAVY WEIGHT

- ทำงัดนวัตกรรมระดับมัธยมศึกษา อาจารย์ ปวช. หรือ ปวส.
- จำนวนสมาชิก 2-3 คน/ทีม
- เน้นสหสาขา ความรู้ ความเชี่ยวชาญด้าน Food Sci/Tech/Food Innovation/ Food Business/Food Entrepreneur



สมัครตั้งแต่วันที่ - 30 เม.ย. 2565

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

FI Innovation Contest



FoodInnopolis INNOVATION CONTEST 2022

โครงการประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหาร



FLY WEIGHT

โครงการประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหาร สำหรับนักเรียน ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช.



Street Food Innovation
นวัตกรรมอาหารสตรีทฟู้ดสู่ผู้บริโภค
ในยุค New Normal

Local Fermented
Food Innovation
นวัตกรรมอาหารหมักพื้นถิ่น

1.เชิงนโยบาย
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องไม่เคยปรากฏอยู่ในตลาด
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องมีความใหม่แสดงถึงความคิดสร้างสรรค์
ของวิธีการ ส่วนประกอบ หรือ วิธีการนำเสนอผลิตภัณฑ์

เงินรางวัลในแต่ละหัวข้อ

- 1st 50,000
- 2nd 20,000
- 3rd 10,000

โอกาสเข้ามหาวิทยาลัย
รอบ TCAS1

รางวัลรวมมูลค่ากว่า
200,000 บาท



สมัครตั้งแต่วันที่ - 30 เม.ย. 2565

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

FI Innovation Contest

FoodInnopolis INNOVATION CONTEST 2022

โครงการประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหาร



LIGHT WEIGHT

โครงการประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหาร สำหรับนิสิต-นักศึกษา ระดับปริญญาตรี ทุกชั้นปี และ ปวส.



Street Food Innovation
นวัตกรรมอาหารสตรีทฟู้ดสู่ผู้บริโภค
ในยุค New Normal

Local Fermented
Food Innovation
นวัตกรรมอาหารหมักพื้นถิ่น

1.เชิงนโยบาย
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องไม่เคยปรากฏอยู่ในตลาด
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องมีความใหม่แสดงถึงความคิดสร้างสรรค์
ของวิธีการ ส่วนประกอบ หรือ วิธีการนำเสนอผลิตภัณฑ์

เงินรางวัลในแต่ละหัวข้อ

- 1st 50,000
- 2nd 20,000
- 3rd 10,000

TOP UP 50,000 บาท
ชิงรางวัล GRAND PRIZE

รางวัลรวมมูลค่ากว่า
300,000 บาท



สมัครตั้งแต่วันที่ - 30 เม.ย. 2565

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

FI Innovation Contest

FoodInnopolis INNOVATION CONTEST 2022

โครงการประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหาร



HEAVY WEIGHT

โครงการประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหาร สำหรับ ระดับบัณฑิตศึกษา อาจารย์ นักวิจัย และ บุคคลทั่วไป



Street Food Innovation
นวัตกรรมอาหารสตรีทฟู้ดสู่ผู้บริโภค
ในยุค New Normal

Local Fermented
Food Innovation
นวัตกรรมอาหารหมักพื้นถิ่น

1.เชิงนโยบาย
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องไม่เคยปรากฏอยู่ในตลาด
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องมีความใหม่แสดงถึงความคิดสร้างสรรค์
ของวิธีการ ส่วนประกอบ หรือ วิธีการนำเสนอผลิตภัณฑ์

เงินรางวัลในแต่ละหัวข้อ

- 1st 50,000
- 2nd 20,000
- 3rd 10,000

โอกาสแสดงผลงาน ที่ THAIFEX
และใช้บริการ One-Stop Service
ของ FoodInnopolis

รางวัลรวมมูลค่ากว่า
500,000 บาท



สมัครตั้งแต่วันที่ - 30 เม.ย. 2565

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

FI Innovation Contest

LOCAL WISDOM TO GLOBAL LIVING

FoodInnopolis INNOVATION CONTEST 2021

FoodInnopolis INNOVATION CONTEST 2021

LOCAL WISDOM TO GLOBAL LIVING

FOOD HERITAGE INNOVATION

FUTURE LIFESTYLE FOOD INNOVATION

FoodInnopolis

FoodInnopolis INNOVATION CONTEST 2021

HEAVY WEIGHT

ระดับบัณฑิตศึกษา และ บุคคลทั่วไป

12 TEAMS

HW FI 01 SynMaK++	HEAVY WEIGHT SynMaK++	HW FI 02 SAMADUL FOOD	HEAVY WEIGHT NUTRICE	HW FI 04 Pure Innovation	HEAVY WEIGHT Kin'Ter Plant-based Snack	HW FI 06 รสขม	HEAVY WEIGHT
HW FI 08	HEAVY WEIGHT	HW FI 01 JUICY	HEAVY WEIGHT B-ga SHOT	HW FI 02 Dancing with a Baker	HEAVY WEIGHT บอโงกทูเนอ์	HW FI 04 PB-Saucettes	HEAVY WEIGHT PB Healthy Sau
HW FI 05 PHR plus Lab	HEAVY WEIGHT IMOS Plus	HW FI 06 Trumpkin	HEAVY WEIGHT Trumpkin Vegan Cheese	HW FI 07 Banergy	HEAVY WEIGHT BANERGY	HW FI 08 Orga coco protein	HEAVY WEIGHT High Plant based p...

2020

Heavy Weight : Champion

CHAMPION

MusaWa Team

LOCAL INGREDIENT / HEAVY WEIGHT CLASS

ขนมเบเกอรี่จากแป้งถั่วดำ 100%

Heavy Weight : 2nd Runner up

2ND RUNNER UP

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากขมิ้นและไข่ไก่อินทรีย์

Heavy Weight : 1st Runner up

1ST RUNNER UP

CRISPY PORK BUNS

FUTURE PROTEIN / HEAVY WEIGHT CLASS

หมูกรอบงาหลอดจากพืช

Light Weight : 1st Runner up

1ST RUNNER UP

WEPORE

FUTURE PROTEIN / LIGHT WEIGHT CLASS

ขนมเบเกอรี่จากนมผงจากนมวัว

Light Weight : Champion

CHAMPION

FUTURE PROTEIN / LIGHT WEIGHT CLASS

ชีสจากนมเมล็ดถั่ว

Light Weight : Champion

CHAMPION

LOCAL INGREDIENT / LIGHT WEIGHT CLASS

ขนมทานเล่นจากนมถั่วเหลือง และธัญพืช

2021

FW FH 08

ปาราร์วิวัฒน์

โสมผสมผลไม้ และนมถั่วเหลือง

FLY WEIGHT

ปาราร์วิวัฒน์

LW FL 07

5 SHADES

เบเกอรี่จากนมถั่ว

LIGHT WEIGHT

VEGAN MEATLOAF

มีทโลฟวีแกน

FW FL 06

บั้งทองอบตุ๋นทุยกระถินตุ๋นถัก

โสมผงจากถั่ว

FLY WEIGHT

DUKDIK

LW FH 07

Rice gun muk

ขนมขบเคี้ยวจากถั่ว

LIGHT WEIGHT

บุบผา

HW FH 06

ร้านชัย

ขนมขบเคี้ยวจากถั่ว

HEAVY WEIGHT

ปาราร์ทองสุญญากาศ

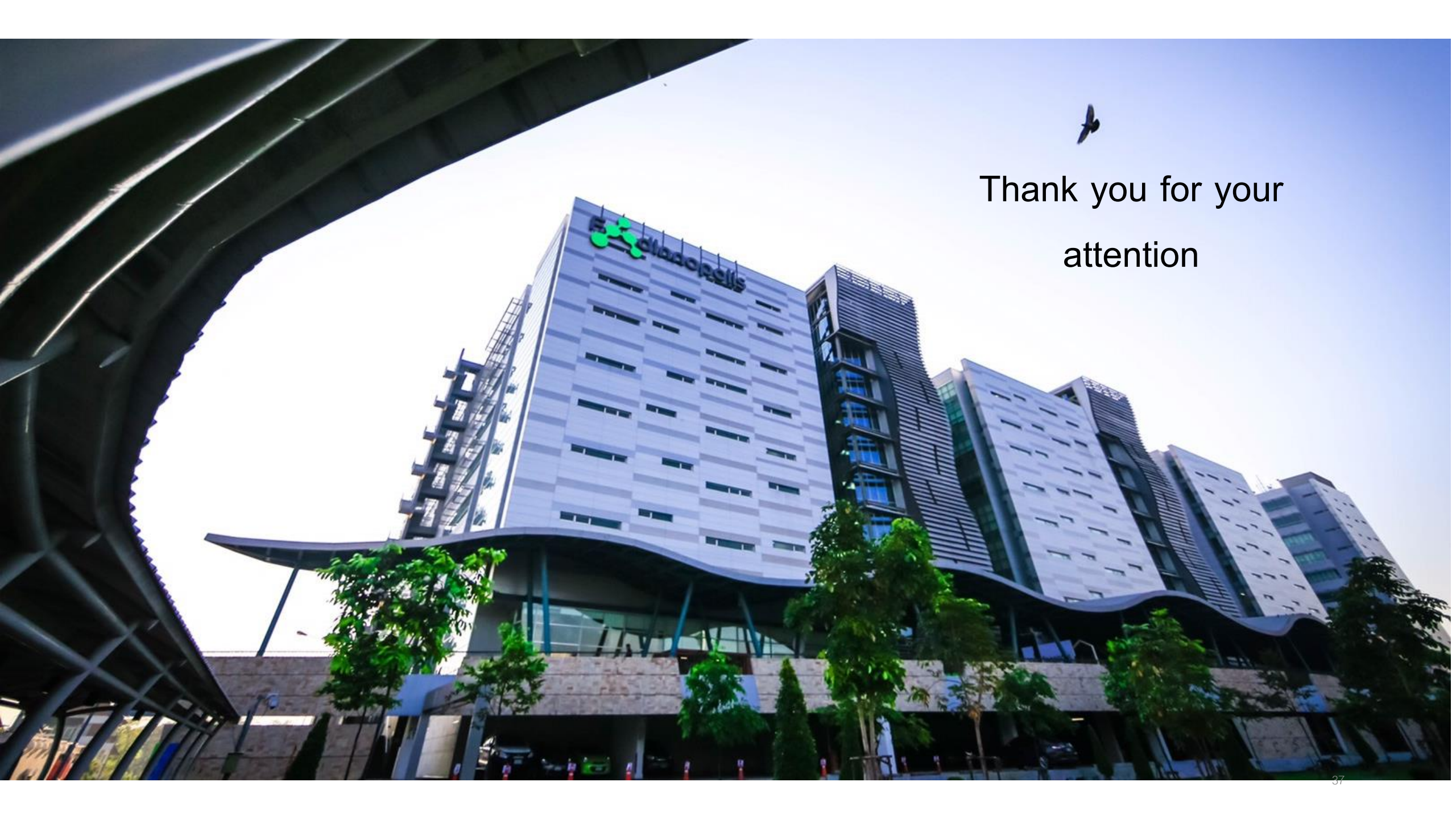
HW FL 06

Trumpkin

ขนมขบเคี้ยวจากถั่ว

HEAVY WEIGHT

Trumpkin Vegan Cheese



Thank you for your
attention