

FdInnopolis

NSTDA



# フードイノポリス： 食品製造業者を支えるタイで最も包括的な イノベーションプラットフォーム

| 2022年6月16日



アセアンで最も包括的な  
食品イノベーションプラットフォームであり、  
世界有数の、影響力ある食品イノベーションハブ

---

- **唯一無二の** 食品分野の研究開発機関のハブ
- **総合的な食品研究者、先端技術と設備**  
世界、域内あるいは国内をターゲットに展開する、あらゆる規模の食品生産者に価値を創造
- **プラットフォームとパートナーシップとを有する**  
**資源を豊富に持つプロフェッショナル研究開発機関パートナー**  
食品イノベーション(研究開発)事業を容易に展開することが可能

# 重点分野

- 健康食品・機能的食品

例 健康食品、機能的食品、高齢者向けの食品

- 高付加価値食品

例 食品原料、食品抽出物、  
栄養抽出物、ハラール食品、オーガニック食品

- 食品イノベーションへの支援業務

例 パッケージ、自動化、トレーサビリティ、  
食品の安全性、食品の保管と物流





Within  
close  
proximity  
to National  
Research  
Centers



# 食品・農産品関連の入居企業 @



| タイランドサイエンスパーク



ヤマモリレーディング株式会社

ラボやパイロットスケールで、  
即席食品・調理済み食品生産の研究開発  
および技術的サービスを提供



タイ味の素社

オープンリンク・イノベーションオフィスを  
設置、食品・農産品関連の  
開発プロジェクトとリサーチで、  
他社とコラボレーション



サントリー食品インターナショナル  
(タイランド)株式会社  
飲料の研究開発



カーギルミーツ  
(タイランド)株式会社  
食品と非食品用の鶏肉や  
その他タンパク質の研究



大成ラミックマレーシア  
株式会社

フレキシブルパッケージと  
液体・ペースト用高速  
充填機の展示ルーム



マリーアプライドサイエンス  
株式会社  
食品、飲料、サプリ・医療食に  
おけるリサーチ・イノベーション  
センターの構築



ビューローベリタス (タイランド)  
または TUV SUD (タイランド)  
株式会社

テスト・製品認可サービスの提供



AVS イノベーション株式会社

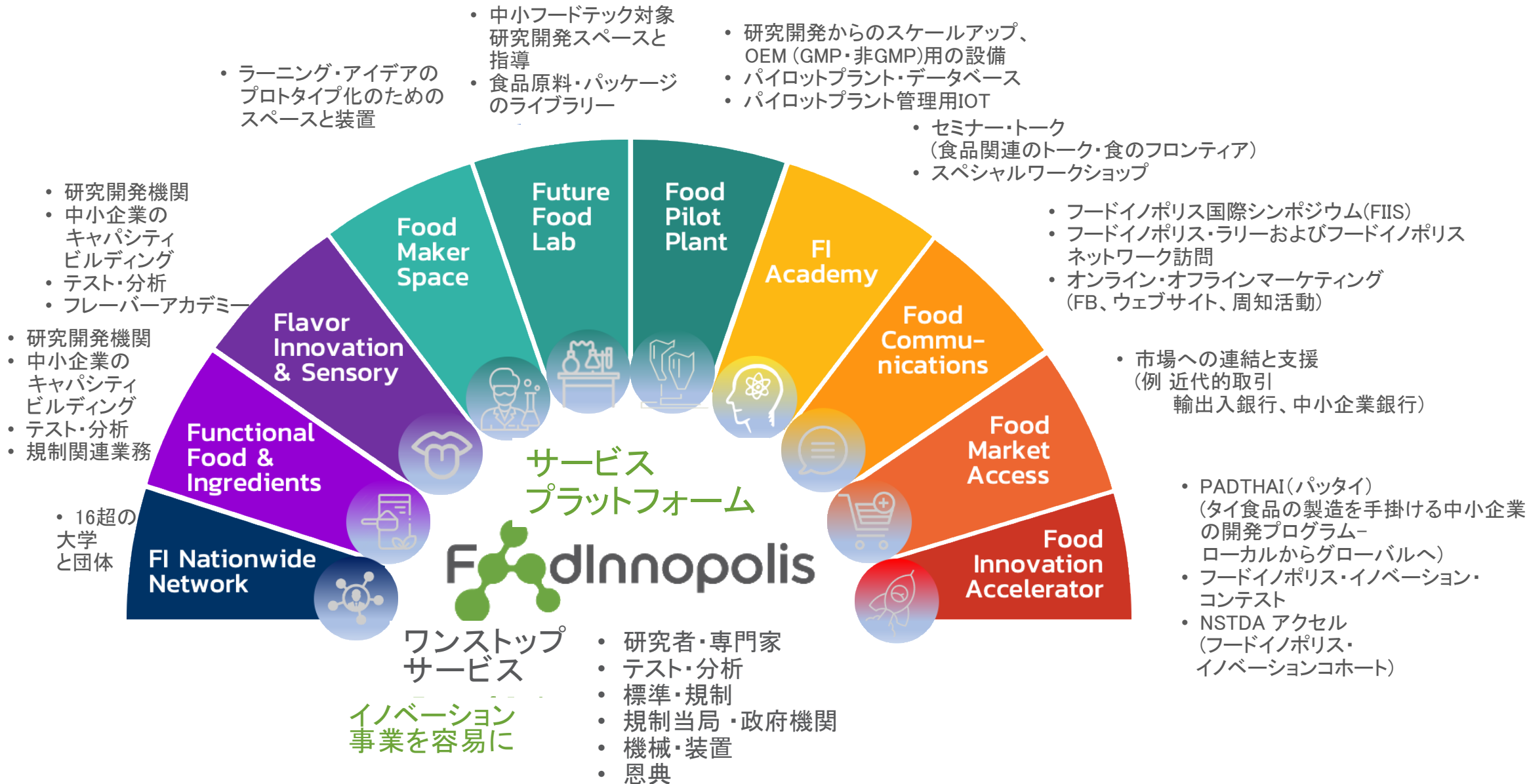
食品、化粧品、サプリ用天然エキスの  
研究開発



テストドベター  
(タイランド)株式会社

低炭水化物 可食物質の研究開発  
を手掛ける中核的研究拠点の構築





# FoodInnopolis Nationwide Network



- ワンストップサービスセンター
- 未来食品ラボ (中小企業・スタートアップ対象)
- 民間企業の研究開発機関向けSTI(訳注:サイエンス、テクノロジー、イノベーション)インフラ
- 国営の STI 設備  
例 NCTC、CTEC、DECC および食料・飼料イノベーションセンター
- 包括的食品イノベーションサービスプラットフォーム

- ▲ フードメーカースペース
- 未来食品ラボ (FFL)
- 食品パイロットプラント

**特記事項:**

フードイノポリス・ネットワークは現在進行中  
BBU、TSU、RMUTT



- CMU: 高付加価値食品原料・食品パイロットプラント ●■
- MJU: オーガニック食品、美食、フードメーカースペース ●■
- MFU: お茶・コーヒー イノベーション ▲
- NU: ハーバルイノベーション・食品パイロットプラント (HPP) ●■

- KKU: 機能性食品原料・健康食品 ■
- SUT: 動物性食品、果物、野菜、機能性食品 ■
- UBU: 高付加価値のタイ食品 ■
- MSU: 食品加工と次世代タンパク質 ■
- CU: 乳製品のイノベーション ■
- KU: 食品パイロットプラント (研究開発、スケールアップ GMP) ●■
- MU: 高栄養・機能性食品  
フレーバー技術と栄養神経科学 ■
- KMUTT: 中小食品加工業向け新技術と  
革新的なオートメーション・ソリューション ▲●■
- KMITL: 食品製造システム、安全性、ベーカーリー、飲料、  
肉処理技術における革新的なテクノロジー・ソリューション ▲●■
- TU: 官能評価・食品パイロットプラント ■
- UTCC: 飲料のイノベーション ▲■
- SDU: アンチエイジング栄養素を取り入れる美食の研究 ▲■
- TISTR: フードイノベーション・サービスプラント (GMP) ■
- TINT: 食品の品質と安全性に係る放射線・アイソトープ技術 ■
- SLRI: 食品の研究・イノベーション向けシンクロトロンライトの採用 ■
- DSS: 食品分析・官能評価 ■
- NIMT: 食品に関する参考資料 ■



ワンストップ  
サービス

イノベーション事業  
を容易に

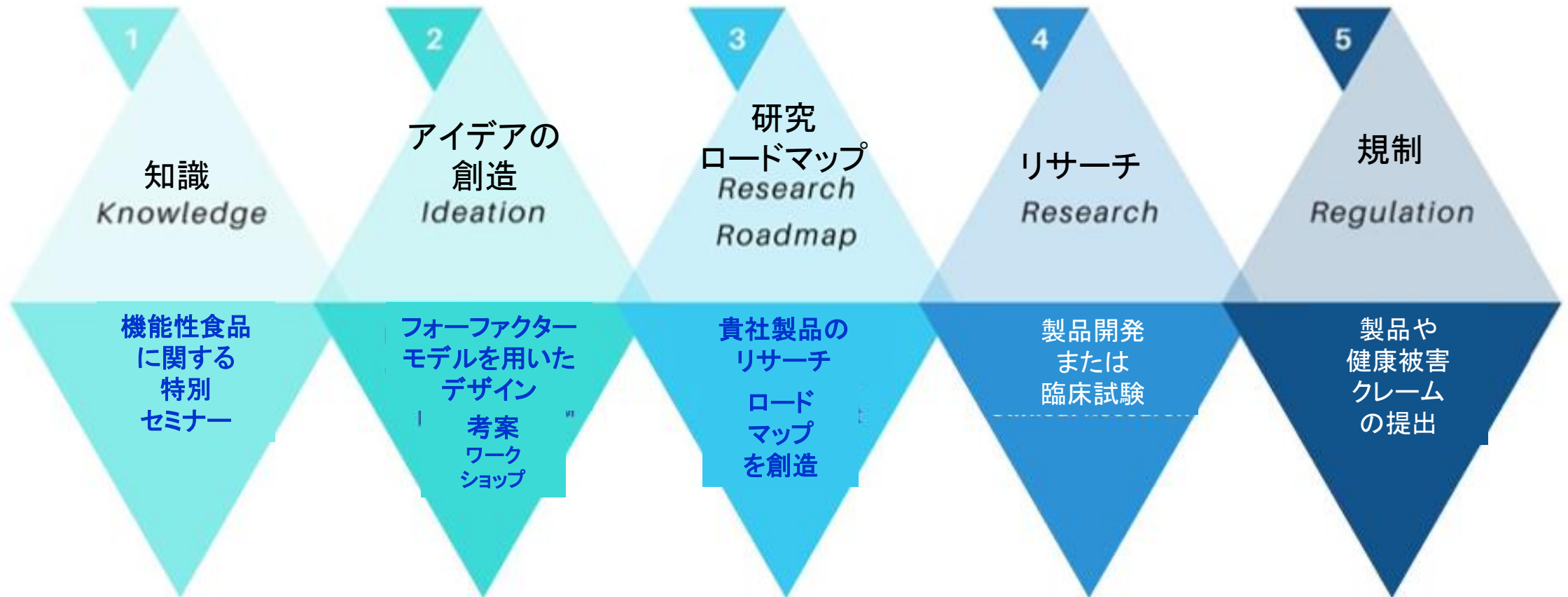
- 研究者・専門家
- テスト・分析
- 標準・規制
- 規制当局・政府機関
- 機械・装置
- 恩典

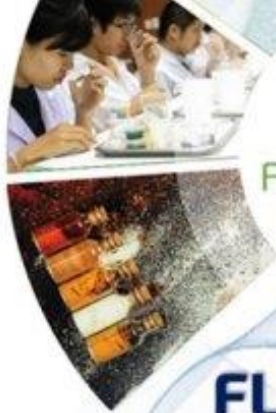


# 機能性食品のアクセレーション・プラットフォーム

## FUNCTIONAL FOODS ACCELERATION PLATFORM

Powered by ITAP  FoodInnopolis  NSTAR  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



# 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



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

#ทีมศิลป์



เชฟทีม  
จาก Top Chef  
Thailand S3

อ.หญิง  
The Curator  
(ภัณฑาหาร)

คุณป๊อ  
Food & Wine Writer

50  
ท่าน  
เท่านั้น  
10



ลงทะเบียน

29 – 24  
กันยายน  
2564

**กลิ่นรส:**  
ศาสตร์และศิลป์:  
ของความอร่อย  
จากมุมมอง  
นักวิทยาศาสตร์และ  
นักรังสรรค์อาหาร

ป๊อ:สังสรรค์







## 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

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

ลงทะเบียนที่



### วิทยากร



ศ.ดร.สิทธิดีวันน์ เสิศศ์  
Flavor Academy  
มหาวิทยาลัยมหิดล



พ.ศ.ดร.นิตติดา มีนุ  
Flavor Academy  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ศ.ดร.สิทธิดีวันน์ เสิศศ์  
Flavor Academy  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ดร.เจษฎา วิชาพร  
Flavor Academy  
มหาวิทยาลัยนเรศวร



พ.ศ.ดร.เยาวภา หล่อเจริญผล  
Flavor Academy  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



คุณสุธิดา อจาเจริญ  
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ  
Food Innopolis



พ.ศ.ดร.ณิชาพงศ์ จิตรโกศล  
มหาวิทยาลัยนเรศวร

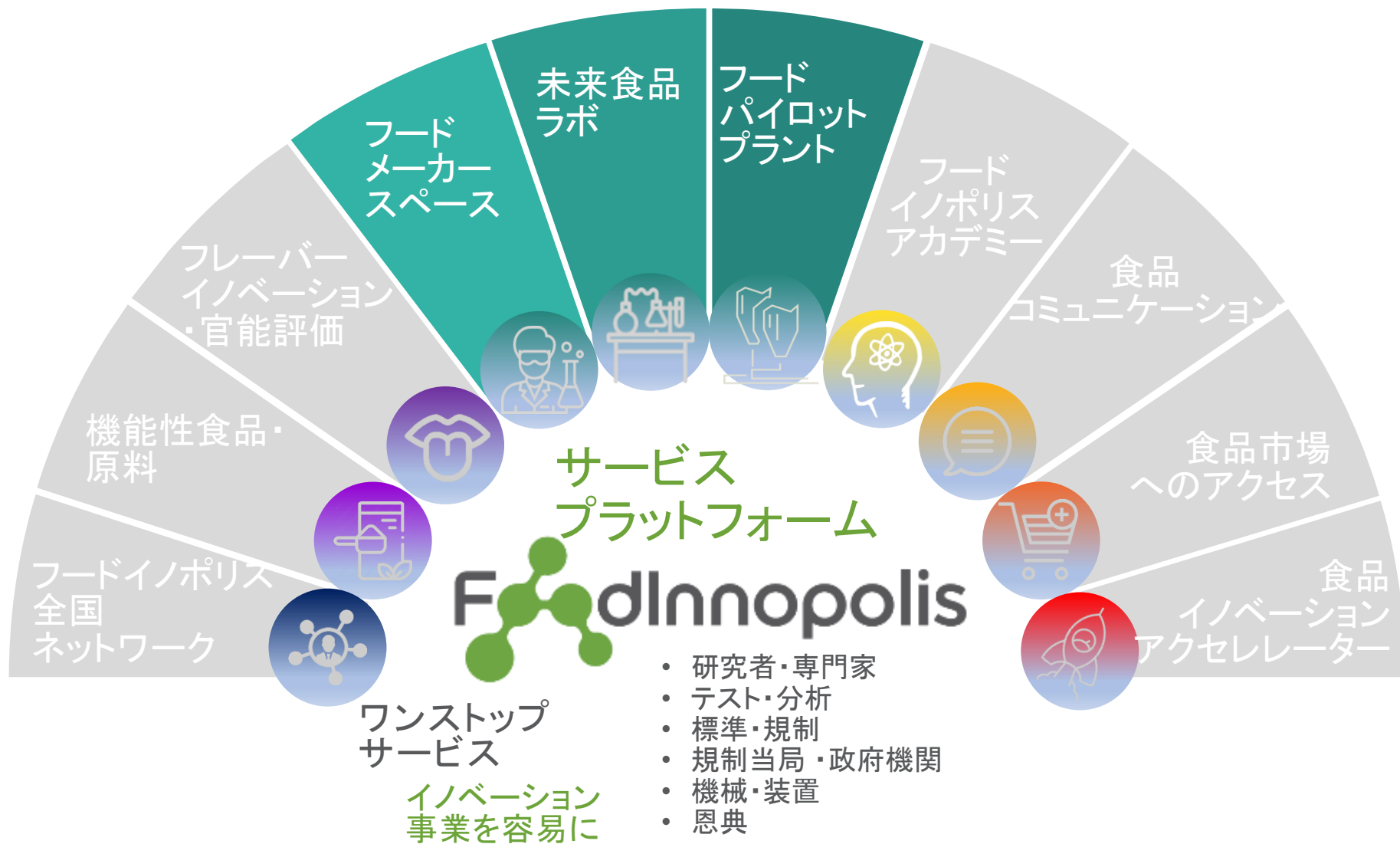


ศ.ดร.ธีรพร กงบังเกิด  
มหาวิทยาลัยนเรศวร



ศ.ดร.รัชฎา ดั่งวงศ์ไชย  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น























# Future Food Lab



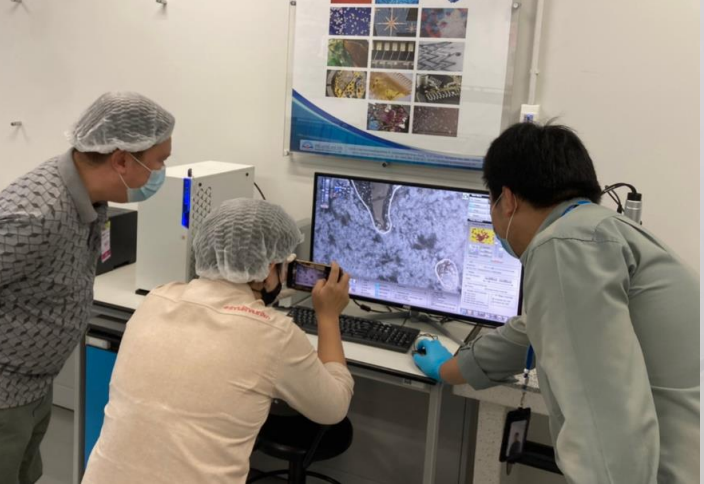
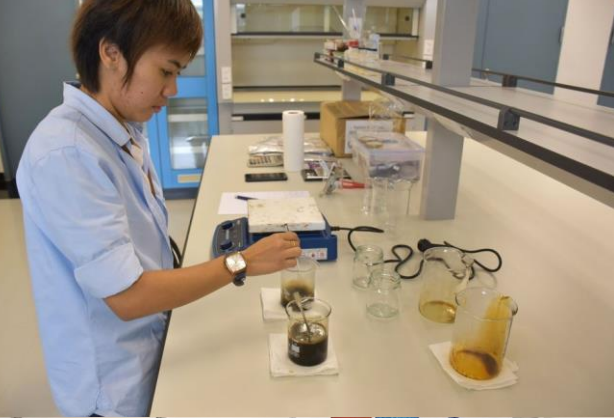
中小食品メーカー  
向け研究開発設備

リサーチ  
コーチ

食品原料・パッケージ  
のライブラリー











フードイノベーション サービス プラント (FISP)





# フードパイロットプラント @ KMITL

飲料用フルーツ、野菜の加工

工場での実践授業 工学部





# フードパイロットプラント

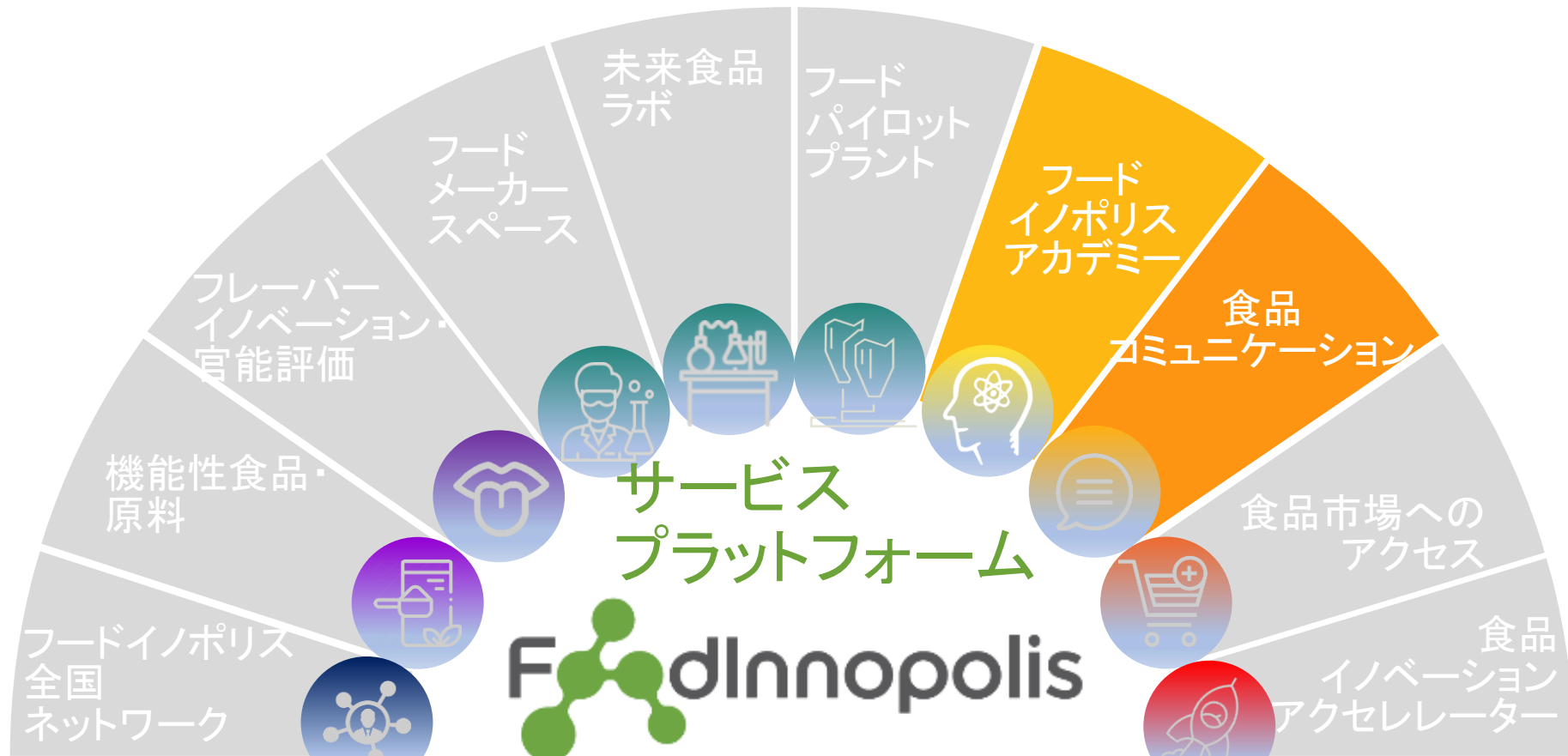
食品加工工場 スアンドウシット大学 スパンブリーキャンパス



低温殺菌処理



レトルト加工



ワンストップ  
サービス  
イノベーション  
事業を容易に

- 研究者・専門家
- テスト・分析
- 標準・規制
- 規制当局・政府機関
- 機械・装置
- 恩典

# 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  
 ฝ่ายเทคโนโลยีและนวัตกรรม  
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

Sterilization and  
 Pasteurization



27 พฤษภาคม  
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล  
 ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายเทคโนโลยีและนวัตกรรม  
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

High-Pressure  
 Processing



10 มิถุนายน  
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล  
 ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายเทคโนโลยีและนวัตกรรม  
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

Vacuum Frying



17 มิถุนายน  
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล  
 ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายเทคโนโลยีและนวัตกรรม  
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

Spray Drying, Drum Drying  
 and Freeze Drying



24 มิถุนายน  
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล  
 ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายเทคโนโลยีและนวัตกรรม  
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

Chilling and Freezing



1 กรกฎาคม  
 ดร.อ. สอนรัต กองสะกุล  
 ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายเทคโนโลยีและนวัตกรรม  
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

**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 สรรพวรรตน์  
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.เขวากา 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.เจอนา วิชาพร  
Flavor Academy  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ลงทะเบียนฟรี



รับจำนวนจำกัด

**Key Topics**

- Extraction Techniques เช่น Head Space, SPME...
- Applications: การประยุกต์ใช้กับตัวอย่างต่างๆ

FI Academy  
FRONTIER  
IN FOODS  
2021






 09 4341 7111
  bde@foodinnopolis.or.th
  www.foodinnopolis.or.th
  FoodInnopolis






 09 4341 7111
  bde@foodinnopolis.or.th
  www.foodinnopolis.or.th
  FoodInnopolis






 09 4341 7111
  bde@foodinnopolis.or.th
  www.foodinnopolis.or.th
  FoodInnopolis

**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!!

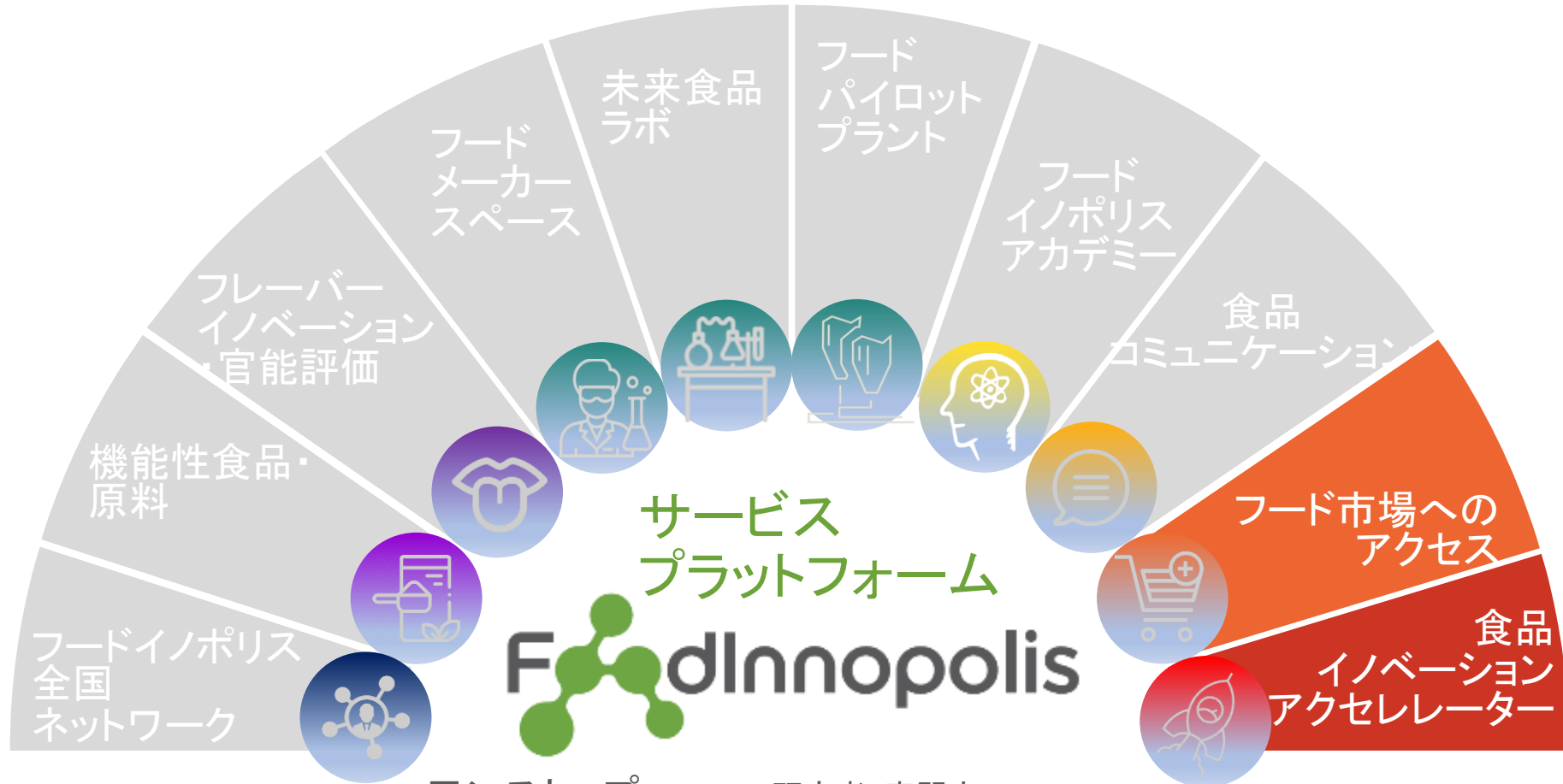


Food Innopolis 2021 International Symposium

November 9-10, 2021  
BANGKOK, THAILAND

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





ワンストップ  
サービス  
イノベーション  
事業を容易に

- 研究者・専門家
- テスト・分析
- 標準・規制
- 規制当局・政府機関
- 機械・装置
- 恩典





**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

## Cohort #1

Deep Tech Acceleration

**NSTDA ACCEL DEMO DAYS**  
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION

**Food Technology**

**ISEC** ISEC TECHNOLOGY

**iSEC Technology**

ACE Technology คือการพัฒนาระบบการแปรรูปอาหารจากพืชเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติให้กับผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชที่มีอยู่ โดยการใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากพืชขั้นสูง

**Thai Eco Food, Co., Ltd.**  
081-8451213  
www.thaiecofood.com  
info@thaiecofood.com

Deep Tech Acceleration

**NSTDA ACCEL DEMO DAYS**  
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION

**Food Technology**

**imFood** imFood creation

**Food structure creation and process design**

imFood คือการพัฒนาระบบการแปรรูปอาหารจากพืชเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติให้กับผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชที่มีอยู่ โดยการใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากพืชขั้นสูง

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

Deep Tech Acceleration

**NSTDA ACCEL DEMO DAYS**  
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION

**Food Technology**

**Tann-D** Eggyday

**Protein Transformation Technology**

เทคโนโลยีการแปรรูปโปรตีนจากพืชเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติให้กับผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชที่มีอยู่

**Therapie ImFood Co., Ltd.**  
081-4463225  
www.theraimfood.com  
@theraifood  
@theraifood

Deep Tech Acceleration

**NSTDA ACCEL DEMO DAYS**  
NSTDA DEEP TECH ACCELERATION

**Food Technology**

**VIN Tech** VINTech Solution

**เทคโนโลยีการผลิต cider vinegar แบบขึ้นตอนเดียว**

เทคโนโลยีการผลิต cider vinegar แบบขึ้นตอนเดียว

**VINTech Solution**  
083-055882  
yathawatt@vintech.or.th

## Cohort #2

NSTDA ACCEL NSTDA DEEP TECH ACCELERATION

**Food Technology**

**Cohort #2**

**TRUMPKIN** TRUMPKIN VEGAN CHEESE

ชีสที่ทำจากพืชที่ไม่มีไขมัน ไม่มีคอเลสเตอรอล และไม่มีกลูเตน

50% less saturated fat, 0% cholesterol, allergen free

SCAN HERE for More Info

NSTDA ACCEL NSTDA DEEP TECH ACCELERATION

**Food Technology**

**Cohort #2**

**muu** Dried milk, Dried Yogurt

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชที่มีรสชาติอร่อยและคุณค่าทางโภชนาการสูง

SCAN HERE for More Info

NSTDA ACCEL NSTDA DEEP TECH ACCELERATION

**Food Technology**

**Cohort #2**

**pinu FLAVOR**

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

1. หมดปัญหาจากกลิ่นเหม็น
2. หมดปัญหา Espresso Machine
3. หมดปัญหารสชาติกาแฟที่จืดจาง

SCAN HERE for More Info

NSTDA ACCEL NSTDA DEEP TECH ACCELERATION

**Food Technology**

**Cohort #2**

**zenme**

Zenme เป็น Online Platform ที่ช่วยเหลือผู้ประกอบการในการแบ่งปันการตลาดออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มโซเชียลมีเดียที่มีประสิทธิภาพเป็นรายงาน ทำให้ผู้ประกอบการเข้าถึงลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากยิ่งขึ้น พร้อมทั้งระบบจัดทีมและจัดกลุ่ม Persona ซึ่งช่วยลดข้อจำกัดด้านสถานที่ เพิ่มความสามารถในการขยายตลาด และลดระยะเวลาการดำเนินการ



PROGRAM FOR ACCELERATION AND DEVELOPMENT  
FOR THAI FOOD SMEs

# PADTHAI

โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ  
SMEs ด้านนวัตกรรมอาหารของไทย



สวทช  
NSTDA

FI Innopolis

FI FOOD  
INNOPOLIS  
Accelerator

## TRAINING PROGRAM MODULES









**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
- ทำงัดจากนวัตกรรมที่-คิดค้น หรือได้ใช้จริงในสาขาอาหารและโภชนาการ, เกษตร
- เปิดจากรับประกัน 1 คน



### LIGHT WEIGHT

- ทำงัดนวัตกรรมระดับปริญญาตรี ปีที่ 1 - 4 หรือ ปวส.
- จำนวนสมาชิก 3-6 คน/ทีม (ไม่รวมอาจารย์ที่ปรึกษา)
- เปิดมาไม่เกิน 2 ปี
- ทำงัดจากนวัตกรรมที่-คิดค้น หรือได้ใช้จริง (เช่น Food Engineering, Biotech, Product Development, Nutrition, เกษตรศาสตร์ etc.)
- เปิดจากรับประกัน 1 คน



### HEAVY WEIGHT

- ทำงัดนวัตกรรมระดับปริญญาโทฯ อาจารย์ ปวช. หรือ ปวส.
- จำนวนสมาชิก 2-3 คน/ทีม
- เน้นนวัตกรรม 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  
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องมีความใหม่แสดงถึงความคิดริเริ่ม  
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  
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องมีความใหม่แสดงถึงความคิดริเริ่ม  
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  
ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดต้องมีความใหม่แสดงถึงความคิดริเริ่ม  
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



# FOOD INNOVATION CONTEST 2021

LOCAL WISDOM TO GLOBAL LIVING

FoodInnopolis  
LOCAL WISDOM TO GLOBAL LIVING

FOOD HERITAGE INNOVATION

FUTURE LIFESTYLE FOOD INNOVATION

FoodInnopolis INNOVATION CONTEST 2021

HEAVY WEIGHT

ระดับบัณฑิตศึกษา และ บุคคลทั่วไป

12 TEAMS

HW FI 01 SynMaK+	HEAVY WEIGHT SAMADUL FOOD	HEAVY WEIGHT Pure Innovation	HEAVY WEIGHT Kin'Ter Plant-based Snack	HEAVY WEIGHT 06 รสขุ่น
HW FI 08 ...	HEAVY WEIGHT 01 JUICY	HEAVY WEIGHT 02 Dancing with a Baker	HEAVY WEIGHT 04 PB-Saucettes	HEAVY WEIGHT PB Healthy Sau...
HW FI 05 PHR plus Lab	HEAVY WEIGHT 06 Trumpink	HEAVY WEIGHT 07 Banergy	HEAVY WEIGHT 08 Orga coco protein	HEAVY WEIGHT High Plant based...



## 2020

**Heavy Weight : Champion**

**CHAMPION**

MusaWa Team

**LOCAL INGREDIENT / HEAVY WEIGHT CLASS**

ขนมเบเกอรี่จากแป้งถั่วเขียว 100%

**Heavy Weight : 2nd Runner up**

**2<sup>ND</sup> RUNNER UP**

**LOCAL INGREDIENT / HEAVY WEIGHT CLASS**

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากธัญพืชและไข่ไก่อินทรีย์

**Heavy Weight : 1st Runner up**

**1<sup>ST</sup> RUNNER UP**

**FUTURE PROTEIN / HEAVY WEIGHT CLASS**

คุกกี้ธัญพืชจากแป้ง

**Light Weight : 1st Runner up**

**1<sup>ST</sup> RUNNER UP**

**FUTURE PROTEIN / LIGHT WEIGHT CLASS**

ขนมเบเกอรี่จากธัญพืชและไข่ไก่อินทรีย์

**Light Weight : Champion**

**CHAMPION**

**FUTURE PROTEIN / LIGHT WEIGHT CLASS**

ชีสจากนมเมล็ดถั่ว

**Light Weight : Champion**

**CHAMPION**

**LOCAL INGREDIENT / LIGHT WEIGHT CLASS**

ขนมทานเล่นจากแป้งธัญพืช และธัญพืชอินทรีย์

## 2021

**FW FH 08**

**ปาราร์วิวัฒน์**

โถงบรรจุผลไม้ และขนมอบที่ใส่ไข่เจียว

**FLY WEIGHT**

ปาราร์วิวัฒน์

**LW FL 07**

**5 SHADES**

เบเกอรี่จากถั่วแดง

**LIGHT WEIGHT**

VEGAN MEATLOAF

มีทโลฟวีแกน

**FW FL 06**

**บั้งทองอบตุ๋นทุยกระถินตุ๋นถัก**

ขนมทานเล่น

**FLY WEIGHT**

DUKDIK

**LW FH 07**

**Rice gun muk**

ขนมทานเล่น

**LIGHT WEIGHT**

บุบผา

**HW FH 06**

**ร้านชัย**

ขนมทานเล่น

**HEAVY WEIGHT**

ปาราร์ทองสุญญากาศ

**HW FL 06**

**Trumpkin**

ขนมทานเล่น

**HEAVY WEIGHT**

Trumpkin Vegan Cheese





ご清聴  
ありがとうございました