

คู่มือการให้บริการ ผ่านช่องทาง E-Service

- ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ -

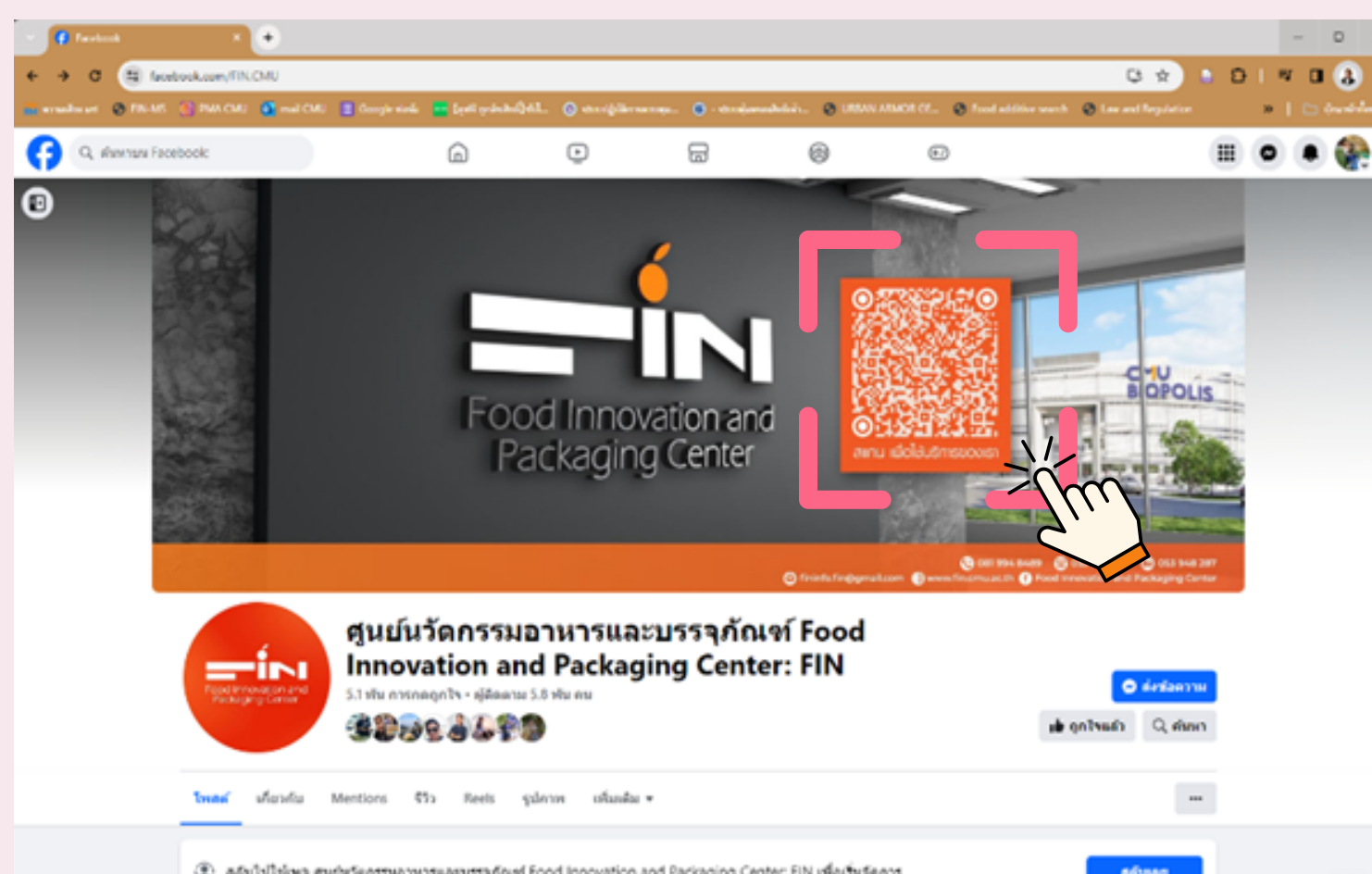
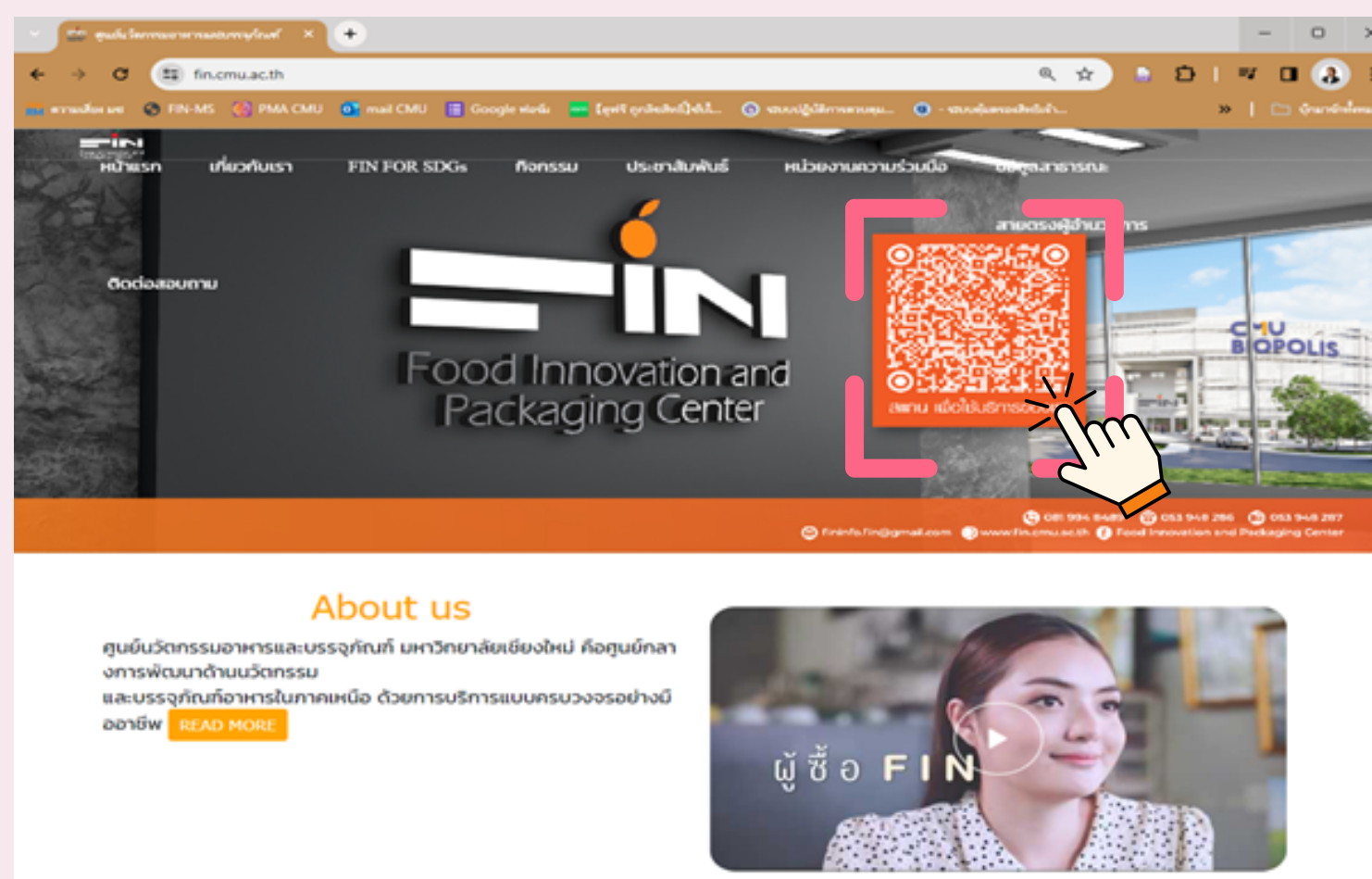
1 เข้าที่ WEBSITE ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ดังต่อไปนี้

- <https://fin.cmu.ac.th/>

หรือเข้าที่ FACEBOOK ของศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์

- <https://www.facebook.com/FIN.CMU>

จากนั้นขอรับบริการผ่านช่องทาง E-SERVICE ด้วยการ SCAN QR-CODE ที่ WEBSITE หรือ FACEBOOK





คู่มือการให้บริการ ผ่านช่องทาง E-Service

- ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ -



- 2** เมื่อสแกนเข้าไป ระบบจะเปิดแบบฟอร์มสอบถามความต้องการใช้บริการของคุณ FIN โดยจะแสดงข้อมูลรูปแบบการให้บริการ อัตราการให้บริการ ดังต่อไปนี้

อยากได้ สารสกัดมูลค่าสูง ไปที่ไหนดี??

เชิญทางนี้
อาคารนวัตกรรม
สารสกัดมูลค่าสูง
ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

iExtract





- ▶ เครื่อง Supercritical carbon dioxide fluid extractor : Lab scale (50 mL)
ราคา 4,000 บาท/วัน
ใช้ตัวอย่างขั้นต่ำ 100 กรัม
- ▶ เครื่องกลั่นแยกสารระดับโมเลกุลแบบฟิล์มบาง (Wiped film stills)
ราคา 3,500 บาท/วัน
ใช้ตัวอย่างขั้นต่ำ 2 ลิตร
- ▶ เครื่อง Supercritical carbon dioxide fluid extractor : Pilot scale (5L)
ราคา 14,000 บาท/ครั้ง (ไม่เกิน 3 วัน)
ใช้ตัวอย่างขั้นต่ำ 3 กิโลกรัม




วิเคราะห์ความชื้นวัตถุดิบ 300 บาท/ตัวอย่าง
รายงานผลการทดสอบ 500 บาท/ตัวอย่าง

หมายเหตุ : อัตราค่าบริการต่อวัน รวมระยะเวลาในการเตรียมตัวอย่าง เครื่องมือ และช่างเครื่องมือ โดยจะมีระยะเวลา ในการสกัดต่อวันโดยประมาณ 5 ชั่วโมง ทั้งนี้หากมีการเปลี่ยนวัตถุดิบระหว่างการสกัดอาจทำให้ระยะเวลาในการสกัดลดลง

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 

SCAN QR CODE เพื่อรับบริการ

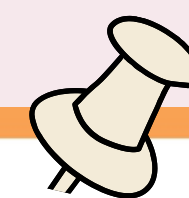


ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

☎ โทร: 053-948286 , มือถือ: 081-9948489 📠 โทรสาร: 053-948287
 🌐 Food Innovation and Packaging Center ✉ E-mail: fininfo.fin@gmail.com

คู่มือการให้บริการ ผ่านช่องทาง E-Service

- ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ -



Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)



Food Innovation and Packaging Center

การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์



คุณภาพทางกายภาพ

ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
ค่าสี L*, a* และ b* โดยเครื่อง Colorimeter	100 /ตัวอย่าง
ค่าความหนืด โดยเครื่อง Viscometer	500 /ตัวอย่าง
ลักษณะเนื้อสัมผัส โดยเครื่อง Texture Analyzer	500 /ตัวอย่าง



คุณภาพทางเคมี

ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
ความเป็นกรด-ด่าง โดยเครื่องวัด pH	100 /ตัวอย่าง
ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ โดยเครื่อง Hand Refractometer	100 /ตัวอย่าง
ค่า Water activity	100 /ตัวอย่าง
ปริมาณความชื้น	300 /ตัวอย่าง
ความเค็มในอาหาร (Sodium and Salinity meter)	200 /ตัวอย่าง
ปริมาณ Resistant Starch	1,500 /ตัวอย่าง
ปริมาณ Total Starch	1,500 /ตัวอย่าง
องค์ประกอบทางเคมี (Proximate Analysis)	3,100 /ตัวอย่าง



ปริมาณสารสำคัญ

ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
Thiobarbituric Acid Reactive Substances (TBARS) Assay	500 /ตัวอย่าง
ปริมาณสารประกอบฟีนอลิก (Total Phenolic) โดยวิธี Folin-Ciocalteu Reagent	1,500 /ตัวอย่าง
สารต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH Radical Scavenging	1,500 /ตัวอย่าง
สารต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี ABTS	1,500 /ตัวอย่าง
กรดเทลลิก (Gallic acid)	2,000 /ตัวอย่าง
กรดเอลลาจิก (Ellagic acid)	2,000 /ตัวอย่าง
กรดแทนนิก (Tannic acid)	2,000 /ตัวอย่าง
คอร์ลาจิน (Corilagin)	2,000 /ตัวอย่าง
สารต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี FRAP	2,000 /ตัวอย่าง



Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)



ค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index (GI))

ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
ค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index (GI)) ในหลอดจำลอง (in vitro)	12,000 /ตัวอย่าง
ค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index, (GI)) ในมนุษย์ (in vivo)	ขึ้นกับตัวอย่าง /ตัวอย่าง



คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition facts)

ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
THAI Labeling	12,800 /ตัวอย่าง
USA Labeling	16,000 /ตัวอย่าง
THAI Labeling และ USA Labeling	18,200 /ตัวอย่าง



การทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf life Testing and Simulation)

ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
การทดสอบความคงตัวของผลิตภัณฑ์	10,000 - 20,000 /ผลิตภัณฑ์
Sorption Isotherm	25,000 - 35,000 /ผลิตภัณฑ์
Accelerated Shelf life	40,000 - 80,000 /ผลิตภัณฑ์

Glycemic Index



Nutrition facts



Shelf Life



คู่มือการให้บริการ ผ่านช่องทาง E-Service

- ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ -



Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)

การศึกษากระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ในอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในภาชนะ ปิดสนิท และผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน

คำอธิบาย	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• ค่าศึกษาความเป็นไปได้เบื้องต้นในการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนผลิตภัณฑ์ โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อ Auto Clave, อุปกรณ์บันทึกข้อมูล (CALPlex 32 Channel Datalogger), เซ็นวัดอุณหภูมิ (Needle Thermocouple) และโปรแกรมวิเคราะห์ข้อมูล CALSoft5	ขึ้นอยู่กับตัวอย่าง	/ตัวอย่าง
• การศึกษาการแทรกผ่านความร้อน (Heat Penetration, HP)	18,000	/ผลิตภัณฑ์
• การรับรองกระบวนการผลิตในกระบวนการแบบบรรจุร้อน (Approve Thermally Process)	18,000	/ผลิตภัณฑ์
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	20,000	Water Spray Retort 1 ๓ครั้ง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	22,000	Water Spray Retort 2 ๓ครั้ง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	24,000	Water Spray Retort 3-4 ๓ครั้ง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	27,000	Water Spray Retort 5-6 ๓ครั้ง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	18,000	Steam Retort 1 ๓ครั้ง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	20,000	Steam Retort 2 ๓ครั้ง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	22,000	Steam Retort 3-4 ๓ครั้ง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	25,000	Steam Retort 5-6 ๓ครั้ง



Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)

การทดสอบบรรจุภัณฑ์อาหาร

คำอธิบาย	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• วิเคราะห์ปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์อาหาร โดย Headspace (Gas) Analyzer	100	/ตัวอย่าง
• อัตราการซึมผ่านของไอน้ำ (WVTR)	1,500 - 3,000	/ตัวอย่าง
• อัตราการซึมผ่านของออกซิเจน (OTR)	1,500 - 3,500	/ตัวอย่าง

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์

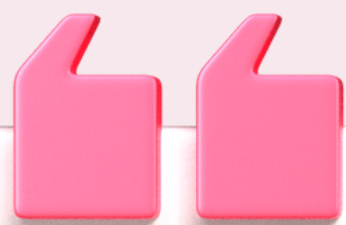
คำอธิบาย	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• พิมพ์โปสเตอร์ (Poster)	400	/ตบ.
• พิมพ์สติ๊กเกอร์ (Sticker)	450	/ตบ.
• ออกแบบ ฉลาก/สติ๊กเกอร์ติดบรรจุภัณฑ์ (ขนาดไม่เกิน 3x3 นิ้ว)	2,500-3,500	/ผลิตภัณฑ์
• ออกแบบ ฉลาก/สติ๊กเกอร์ติดบรรจุภัณฑ์	3,500-5,000	/ผลิตภัณฑ์
• ออกแบบโลโก้	4,500-6,500	/โลโก้
• ออกแบบบรรจุภัณฑ์ กล่อง	8,000-10,000	/ผลิตภัณฑ์
• ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซอง	8,000-10,000	/ผลิตภัณฑ์

การใช้เครื่องมือพิเศษ

คำอธิบาย	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• เครื่องกรองวุ้น	200	ต่อรอบ (1 ชั่วโมง)
• เครื่อง Colloid mill	200	ต่อรอบ (2 ชั่วโมง)
• เครื่องกลั่นระเหยสารแบบหมุน (Rotary evaporator)	600	ต่อรอบ (1 วัน)
• เครื่องทำซอว์โคโกลแลต	600	ต่อรอบ (1 วัน)
• การใช้ตู้อบความร้อนแบบสุญญากาศ (Vacuum oven)	1,000	ต่อรอบ (1 วัน)
• เครื่องหั่นน้ำมัน	1,100	ต่อรอบ (1 วัน)
• เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	2,500	ต่อรอบ (1 วัน)
• เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	4,000	ต่อรอบ (2 วัน)
• เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	6,000	ต่อรอบ (3 วัน)

ค่าออกใบรายงานผล 500 บาท/ฉบับ (ออกรายงานผลฉบับใหม่ หรือออกรายงานผลในรูปแบบภาษาอังกฤษ เพิ่ม 500 บาท/ฉบับ)





วิธีการให้บริการ ผ่านช่องทาง E-Service

- ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ -



3 จากนั้นให้ผู้รับบริการกรอกข้อมูลในแบบฟอร์ม ดังตัวอย่าง เมื่อกรอกข้อมูลครบถ้วนให้กดส่งแบบฟอร์ม และข้อมูลขอรับบริการจะจัดส่งให้กับเจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนารุทกิจนวัตกรรม เพื่อดำเนินการติดต่อกลับเพื่อให้บริการภายใน 1 วันทำการหลังจากที่รับคำร้องขอใช้บริการผ่านทาง E-SERVICE

แบบสอบถามความต้องการใช้บริการศูนย์ FIN

bunnisa.fin@gmail.com สนับสนุน

ไม่พร้อมกัน

* ระบุว่าเป็นคำถามที่จำเป็น

1. ข้อมูลติดต่อขอใช้บริการ

test

ชื่อบริษัท/หน่วยงาน/ชื่อธุรกิจ *

คำตอบของคุณ

ที่อยู่ *

คำตอบของคุณ

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

คำตอบของคุณ

เว็บไซต์ (ถ้ามี)

คำตอบของคุณ

3. โจทย์ความต้องการ/ปัญหา

(โปรดใช้ข้อมูลโดยละเอียดให้มากที่สุด เพื่อประเมินเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหา และจัดหาผู้เชี่ยวชาญที่เหมาะสม เช่น ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนา, จุดเด่น, ต้นทุน, บรรจุภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนา, รายการวิเคราะห์, มาตรฐานที่ต้องการพัฒนา ฯลฯ)

เรื่องที่ต้องการปรึกษา (1) *

เลือก

รายละเอียดความต้องการรับคำปรึกษา (1) *

คำตอบของคุณ

คุณหมื่นที่ต้องการวางสินค้าจำหน่าย (กรณีเรื่องที่ต้องการปรึกษาไม่เกี่ยวข้องกับ โปรดตอบอื่นๆ)

เลือก

อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (Shelf life) ที่ต้องการ (กรณีเรื่องที่ต้องการปรึกษาไม่เกี่ยวข้องกับ โปรดตอบอื่นๆ)

เลือก

เรื่องที่ต้องการปรึกษา (2) (ถ้ามี)

เลือก

Facebook (ถ้ามี)

คำตอบของคุณ

ประเภทอุตสาหกรรม/ธุรกิจ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) *

อาหาร

สารสกัด

เครื่องสำอาง

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ยา/ผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์

ที่มกษตร/สมุนไพร ยังไม่ได้แปรรูป

อื่นๆ: _____

ข้อมูลสถานที่ผลิต *

มีสถานที่ผลิต และได้รับรองมาตรฐาน

มีสถานที่ผลิต แต่ยังไม่ได้รับมาตรฐาน

ยังไม่เคยผลิต

จ้างผลิต (OEM)

อื่นๆ: _____

รายละเอียดความต้องการรับคำปรึกษา (2) (ถ้ามี)

คำตอบของคุณ

งบประมาณที่สามารถลงทุนได้เพื่อประเมินเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหา *

เลือก

แหล่งทุนสนับสนุนที่ต้องการ (ถ้ามี)

คำตอบของคุณ

ตลาดเป้าหมายที่คาดว่าจะจำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

การตลาดมวลชน (Mass Marketing)

การตลาดแบบแบ่งส่วน (Segment Marketing)

การตลาดมุ่งเฉพาะส่วน (Niche Marketing)

การตลาดท้องถิ่น (Local Marketing)

การตลาดมุ่งเฉพาะบุคคล (Individual Marketing)

อื่นๆ: _____

2. ข้อมูลสำหรับติดต่อกลับ

ชื่อ-สกุล *

คำตอบของคุณ

ตำแหน่ง *

คำตอบของคุณ

โทรศัพท์ *

คำตอบของคุณ

อีเมล *

คำตอบของคุณ

Line ID

คำตอบของคุณ

ผู้บริโภคเป้าหมาย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

Baby Boomer (อายุ 55 ปีขึ้นไป)

เชนเนอเรชั่น X (อายุ 40 - 54 ปี)

เชนเนอเรชั่น Y (อายุ 23 - 39 ปี)

เชนเนอเรชั่น Z (อายุ 10 - 22 ปี)

อายุต่ำกว่า 10 ปี

อื่นๆ: _____

ช่องทางกระจายจำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ช่องทางร้านค้าโมเดิร์นเทรด (Modern Trade) เช่น ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต ไฮเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ เช่น Tesco Lotus, Big C

ช่องทางหน้าร้าน / ร้านค้าปลีก / ร้านค้าตัวแทนจำหน่าย (Traditional Trade)

ช่องทางออนไลน์ (Online)

ช่องทางส่งออก (Export)

อื่นๆ: _____

กลับ **ส่ง** ล้างแบบฟอร์ม

หน้าสงวนลิขสิทธิ์ใน Google โฮม

