

สำหรับเอสเอ็มอีที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หรือมองหาหน่วยงานที่จะช่วยเหลือ ในด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยของรัฐ หลายแห่งเปิดกว้าง

ล่าสุด ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล หัวหน้าศูนย์วิจัยและพัฒนาทางอุตสาหกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เผยว่า ในปี 2557 ทางมหาวิทยาลัยจะเพิ่มแล็บโดยเปิดเป็น "ตึกแปรรูปอาหาร" โดยลงทุนอาคารและเครื่องมือกว่า 30 ล้านบาท เมื่อแล้วเสร็จสามารถให้บริการผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาสินค้า โดยเฉพาะการแปรรูปอาหารต่าง ๆ ทั้งผลิตภัณฑ์นม, ไข่ และเนื้อสัตว์ รวมถึงถุงร้อน (Retort Pouch) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทาน จะสามารถเข้ามาใช้บริการได้ รวมถึงแผนในการจัดการอบรมด้านการแปรรูปอาหาร โดยที่ผ่านมามีกระแสผู้ประกอบการสนใจเข้ามาขอคำปรึกษา และให้ร่วมวิจัยการยืด

อายุการเก็บรักษา ซึ่งเอสเอ็มอีต้องการส่งสินค้าเพื่อกระจายสินค้าสู่โมเดิร์นเทรดหรือร้านสะดวกซื้อที่ต้องการเชลฟ์ไชนัน ๆ เพื่อเพิ่มโอกาสในการขายสินค้า นอกจากนี้ เทรนด์ด้านอาหารเพื่อสุขภาพที่มาแรงอย่างต่อเนื่อง และมีความต้องการสูง ทางศูนย์ก็จะเน้นการให้บริการในการร่วมวิจัยกับสถานประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยที่ผ่านมาจากศูนย์วิจัยได้มีงานวิจัยในส่วนของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ โดย

สจล.ผูกแล็บ 'แปรรูป'

เพื่อผู้ประกอบการขยายตลาดรับเออีซี



ช่วยลดค่าใช้จ่ายแก่ผู้ประกอบการ เป็นต้น รวมถึงโปรเจกต์ที่มีอยู่ระหว่างการพูดคุย อาทิ การทำคอกก็เพื่อสุขภาพสำหรับสุนัข การทำบะหมี่จากเต้าหู้ การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำปลาร้า เป็นต้น ซึ่งศูนย์วิจัยและพัฒนาทางอุตสาหกรรมอาหารมีความพร้อมทางด้านเครื่องมือในผลิตภัณฑ์ประเภทนม หรือ Dairy Product โดยมีเอกขนมาขอเช่าเครื่องมือและห้องแล็บ เช่น ผลิตภัณฑ์นมควาย เป็นต้น

เปรียบเทียบการใช้แป้งและน้ำตาลในประเภทต่าง ๆ เพื่อดูความแตกต่างทั้งรสชาติและรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ เพื่อการหาวัสดุทดแทนแป้ง น้ำตาล ซึ่งจะ

โดยผู้ประกอบการที่สนใจหรือต้องการคำปรึกษา สามารถติดต่อได้ที่ <http://www.kmitl.ac.th/~agrordic/> หรือโดยตรงที่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง