

เมืองนวัตกรรมอาหาร

FoodInnopolis



ดร.อัศวินวิทย์ กาญจนโอภาษ
CEO, Food Innopolis

Inter-Ministry Collaborative Platform for Food RDI



MOU 51 Organizations

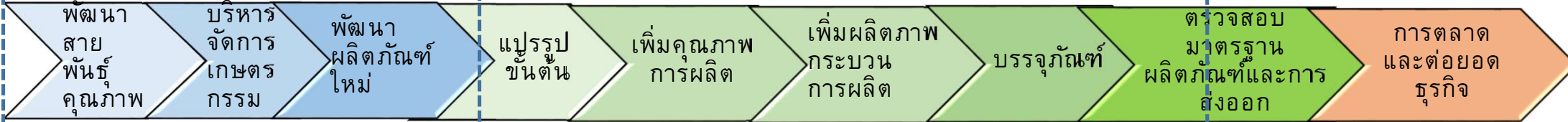
- 16 Private Companies
- 23 Universities
- 12 Public Organizations

กำหนดนโยบายด้าน วทน. - แผนแม่บท และ กรอบแผนการวิจัยพัฒนาด้านนวัตกรรมอาหาร - ขับเคลื่อนการบูรณาการ “เมืองนวัตกรรมอาหาร”

ต้นน้ำ

กลางน้ำ

ปลายน้ำ



วิจัยและพัฒนา บริการวิเคราะห์ทดสอบ เครื่องมือและอุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ และบริการพื้นที่เช่าสำหรับการทำวิจัยพัฒนาของภาคเอกชน



วิจัยและพัฒนา พัฒนาผลิตภัณฑ์ บริการวิเคราะห์ ทดสอบ สอบเทียบ และรับรองระบบคุณภาพ



พัฒนามาตรฐานการวัดแห่งชาติ บริการสอบเทียบ เครื่องมือและอุปกรณ์

ใช้ประโยชน์จากแสงซินโครตรอน วิเคราะห์ทดสอบ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงกระบวนการผลิต



นายรังสี ตรวจวิเคราะห์ เชื้อจุลินทรีย์ ตรวจวัด กัมมันตภาพรังสี



สนับสนุนผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในส่วนภูมิภาค ผ่านกลไกของอุทยานวิทยาศาสตร์ภูมิภาค

ข้อมูลภูมิสารสนเทศในการจัดการพื้นที่การเพาะปลูกและวัตถุดิบ



เงินทุนพัฒนาผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมอาหาร

■ การบูรณาการภายใน วท.

การพัฒนาพื้นที่เมืองนวัตกรรมอาหาร (ปี 2560-2561)



- เมืองนวัตกรรมอาหารแห่งแรก บนพื้นที่ 200 ไร่
ณ อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ประกอบด้วย
(1) พื้นที่ RDI Center ของบริษัท (อาคาร INC2)
(2) พื้นที่เช่าสำหรับ Pilot Plant (80% occupied)
(3) ที่ดินเปล่า (ประมาณ 10 ไร่)

- พื้นที่ขยายเพิ่มเติมในปี 2560-2561

- ส่วนกลาง : มหาวิทยาลัยที่มีศักยภาพและความพร้อม



- ส่วนภูมิภาค : อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้



■ **29,451 sqm.**
Total Rental Space for Corporate R&D Center

☑ **11,204 sqm. (38%)**

Total Space Occupied/Reserved

☐ **18,247 sqm (62%)**

Total Space Available

(ยังไม่รวมพื้นที่ที่คาดว่าจะจัดสรรให้
23 บริษัทที่อยู่ระหว่างการพิจารณา)

แผนการดำเนินงาน (ปี 2560-2561)



ชักชวนบริษัทเข้ามาตั้ง R&D Center ในพื้นที่



MNCs
Roadshow & door-knocker ร่วมกับ กต. และ BOI

L / SMEs
Service customization and solution provider

FoodTech Startup
Food Business Innovation (FBI) Contest
FoodTech Challenge / Hackathon



พัฒนาพื้นที่ส่วนขยาย



- มหาวิทยาลัย
- อุทยานวิทยาศาสตร์ภูมิภาค

เช่น



Pilot Plant



FoodTech Incubator/Accelerator



Innovation Food Lab



บูรณาการความร่วมมือหน่วยงาน



- หน่วยงานใน ก.วิทย์ฯ
- หน่วยงานนอก ก.วิทย์ฯ
- มหาวิทยาลัย และ หน่วยงานร่วม MOU

เช่น



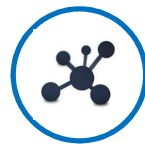
ความร่วมมือกับ รพ. อภัยภูเบศร์ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารจากสมุนไพรรางจืด



ความร่วมมือสถาบันอาหารในการสร้าง SME Warrior ตลอดห่วงโซ่มูลค่าของข้าว



พัฒนาบริการ Service Platforms



One-Stop Service & Help Desk



Global Network



Facilities & Equipment



Nutrition & Food Safety



Talent Mobility



Academy



FDA

1

High-Value Added Food Product & Service :

ส่งเสริมและสนับสนุนบริษัทอาหารในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และบริการ และความสามารถในการแข่งขันด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีขั้นสูง

1.1 Focused Areas



Healthy and functional food

เช่น อาหารสุขภาพ อาหารผู้สูงอายุ
อาหารฟังก์ชัน



High value added food products

เช่น สารปรุงแต่งอาหาร สารสกัดทางโภชนาการ อาหาร
และวัตถุดิบเพื่อผลิตอาหารคุณภาพสูง อาหารฮาลาล



Supporting business for food innovation

เช่น บรรจุภัณฑ์อาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ
ความปลอดภัยทางอาหาร และ
เทคโนโลยีการเก็บและขนส่งอาหาร

1.2 Focused Customers



บริษัทข้าม
ชาติ
(MNCs)



บริษัทไทย
ขนาดใหญ่
และ SMEs



Startups

1.3 Access to Global Value Chain



เชื่อมโยงความรู้
แหล่งเทคโนโลยี นวัตกรรม
พันธมิตร และตลาดทั่วโลก

2

One-Stop Service : ศูนย์บริการแบบเบ็ดเสร็จและบริการครบวงจร



2.1 ปรับปรุงระบบการบริหารจัดการและขั้นตอนการให้บริการของภาครัฐให้เอื้อต่อการดำเนินธุรกิจ

- Food Innopolis Service Platform
- One-stop service ด้าน RDI เพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการพัฒนานวัตกรรมอาหาร ประกอบด้วย ศูนย์ประสานความร่วมมือแบบเบ็ดเสร็จ (Liaison) และศูนย์ให้คำปรึกษาเบื้องต้น (Help Desk) จากหน่วยงานร่วมบูรณาการความร่วมมือ
- จัดให้มีข้อเสนอการปรับปรุงระบบการบริหารจัดการและขั้นตอนการให้บริการของภาครัฐให้เอื้อต่อการ ดำเนินธุรกิจ (Ease of doing business)



2.2 จัดให้มีสิทธิประโยชน์และแรงจูงใจที่ดึงดูดให้ผู้ประกอบการมาลงทุน RDI ในเมืองนวัตกรรมอาหาร

- จัดทำมาตรการสิทธิประโยชน์และแรงจูงใจเพื่อดึงดูดการลงทุนด้าน RDI ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น BOI และ กรมสรรพากร

3

Infrastructure : ส่งเสริมและเชื่อมโยงโครงสร้างพื้นฐานด้านมาตรฐาน วิเคราะห์ทดสอบและความปลอดภัยด้านอาหาร



3.1 จัดให้มีโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกด้าน ว และ ท ในพื้นที่ที่มีศักยภาพ

- จัดทำแผนพัฒนา FI เพิ่มเติมในพื้นที่ที่มีศักยภาพ
- ปรับพื้นที่และพัฒนา คสพฐ. ด้าน วทน. เพื่อรองรับการให้บริการภาคเอกชน
- พัฒนาโรงงานต้นแบบเฉพาะทาง
- พัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ทดสอบ



3.2 บริหารจัดการให้มีการใช้ทรัพยากรและโครงสร้างพื้นฐานด้าน ว และ ท ของหน่วยงานร่วมบูรณาการ เพื่อให้บริการแก่อุตสาหกรรมอาหารอย่างคุ้มค่าและมีประสิทธิภาพสูงสุด

- จัดทำฐานข้อมูลและระบบเชื่อมโยงฐานข้อมูล เช่น ฐานข้อมูลด้านกำลังคนด้านอุปกรณ์เครื่องมือ ด้านเทคโนโลยี/องค์ความรู้ เพื่อใช้ในการบริหารจัดการและเชื่อมโยงในการนำทรัพยากรไปใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า

4

Research Development and Innovation :

ใช้กลไกประชารัฐเชื่อมโยงผู้ประกอบการเพื่อสร้างนวัตกรรมอาหาร โดยมีระบบการรักษาข้อมูลความลับและการจัดการทรัพย์สินทางปัญญา



4.1 ส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย พัฒนาและนวัตกรรมอาหาร

- (1) อาหารสุขภาพ อาหารเฉพาะกลุ่ม และ อาหารฟังก์ชัน
- (2) อาหารมูลค่าสูง
- (3) สารสกัด สารเติมแต่ง และ สารเจือปนอาหาร
- (4) การยกระดับเทคโนโลยีในการแปรรูปอาหารของบริษัทด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่



4.2 ส่งเสริมและสนับสนุนการร่วมวิจัย พัฒนาเชิงพาณิชย์ระหว่างเอกชน และหน่วยวิจัย โดยเน้นการนำ ผลผลิตทางการเกษตรมาพัฒนา เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มสูง

เช่น ข้าว ผัก ผลไม้ อาหารทะเล สมุนไพร สัตว์ปีก(ไก่เนื้อ) ธัญพืช พืชน้ำมัน ไขมัน นม และ ผลิตภัณฑ์นม



4.3 สร้างระบบและกลไกการ ให้บริการ ที่ทำให้หน่วยงานพันธมิตร และผู้ประกอบการเกิดความ ไว้วางใจ และการเก็บรักษา ความลับในการพัฒนา นวัตกรรมอาหารร่วมกัน

- จัดให้มีระบบรักษาความลับและสนับสนุน การบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญาทั้ง ในและต่างประเทศ

5 Talent : ส่งเสริมและสนับสนุนให้ Talent จากทั่วโลกมาร่วมวิจัยพัฒนากับบริษัทและหน่วยงานในเมืองนวัตกรรมอาหาร และพัฒนาบุคลากรด้านอาหารร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และ BOI



5.1 กระตุ้นและอำนวยความสะดวกให้บุคลากร วทน. ภาครัฐแลมหาวิทยาลัยไปทำงาน RDI ร่วมกับบริษัทเอกชน

- จัดให้มี Talent Mobility Unit ในการอำนวยความสะดวกด้านการเคลื่อนย้ายบุคลากรวิจัยและพัฒนาด้านอาหารจากภาครัฐไปสู่ภาคเอกชน รวมถึงบุคลากรความรู้ชั้นสูงด้าน วทน. เช่น ผู้เชี่ยวชาญชั้นนำระดับนานาชาติ ผู้เชี่ยวชาญเกษียณอายุ ในการทำ RDI ร่วมกับบริษัทเอกชน



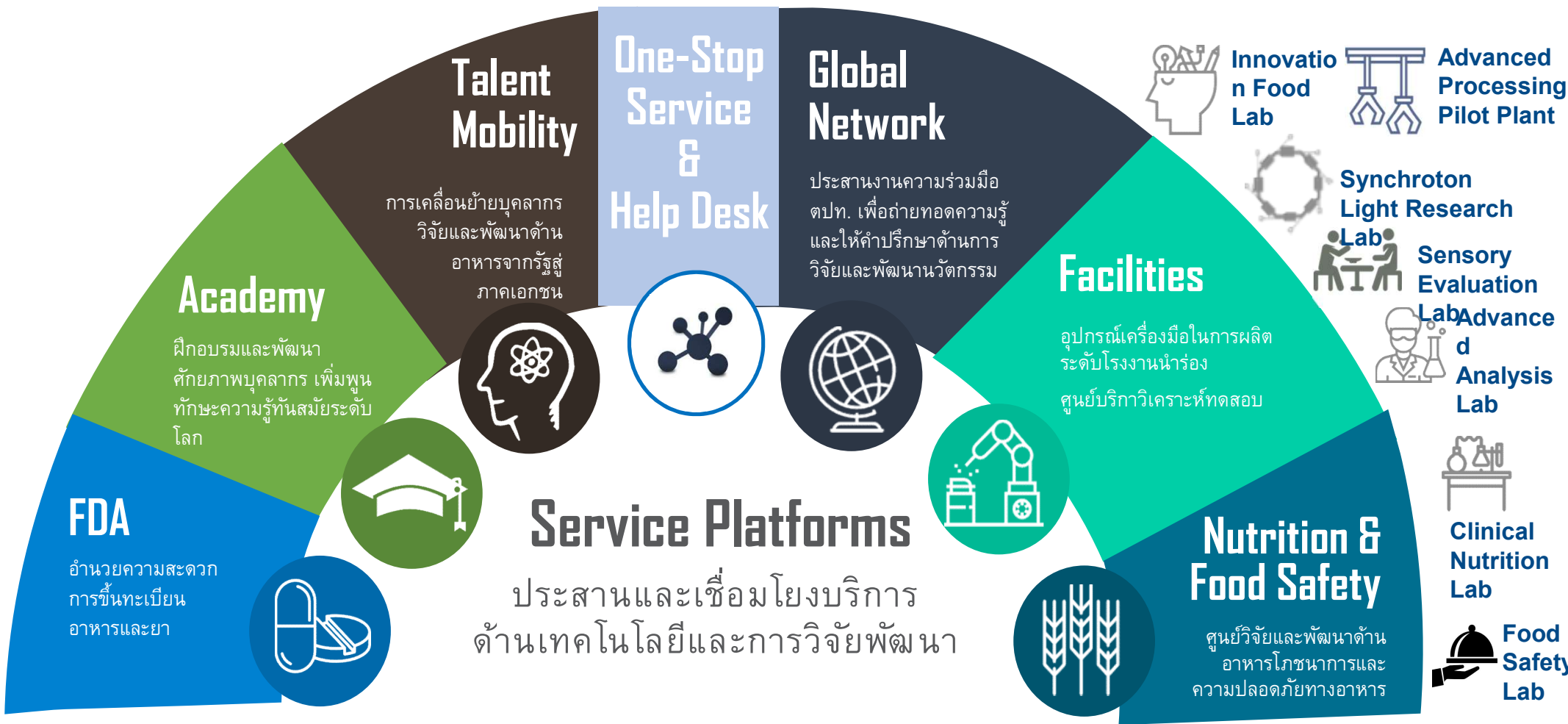
5.2 พัฒนาความสามารถบุคลากรวิจัยด้านนวัตกรรมอาหาร

- พัฒนาบุคลากรวิจัยผ่านการทำวิจัยและพัฒนา โดยมีหัวหน้าทีมวิจัยเป็นนักวิจัยระดับโลก รวมถึงการถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยผู้เชี่ยวชาญตปท.
- พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเฉพาะทาง เช่น หลักสูตรการจัดการนวัตกรรมอาหาร สำหรับผู้บริหารระดับสูง และหลักสูตรสำหรับระดับปฏิบัติการ



5.3 ส่งเสริมและสนับสนุนการใช้ผู้เชี่ยวชาญชั้นนำระดับนานาชาติ

- ร่วมกับ BOI และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมและสนับสนุนให้ภาคเอกชน มีการใช้และพัฒนาผู้เชี่ยวชาญชั้นนำระดับนานาชาติ จากฐานข้อมูลของ BOI ในการทำวิจัยพัฒนาและนวัตกรรมด้านอาหาร



INTEGRATED NATIONWIDE RESOURCES



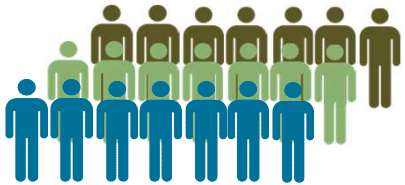
1,100

Experts in Food Sciences and Technology



1,500

Researchers

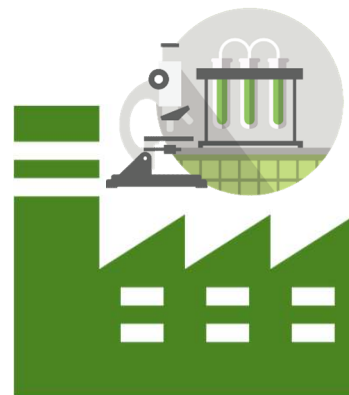


5,000

Students in Food Sciences and Technology
(per year)

**One Stop
Service**

Incentives
and Privileges



20 Pilot Plants

2,500 m² space



100

Laboratories



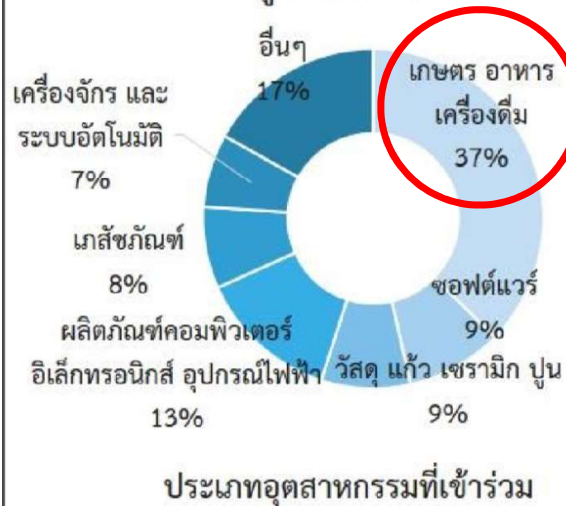
TALENT MOBILITY

โครงการส่งเสริมบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยและสถาบันวิจัยของภาครัฐไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันในภาคเอกชน (Talent Mobility)

❖ หน่วยงานร่วม



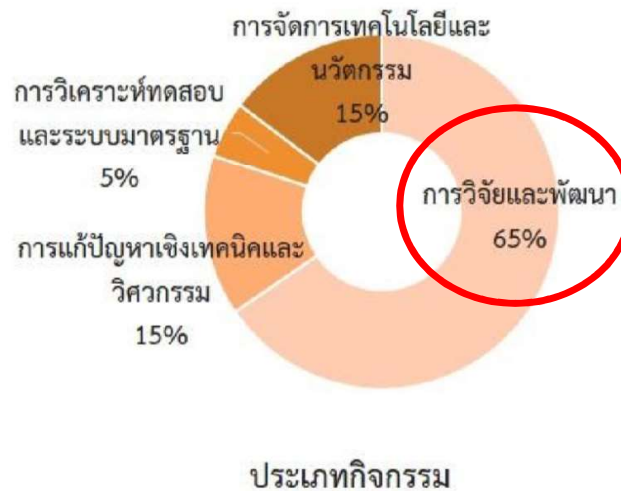
- มหาวิทยาลัย 21 แห่ง
- ภาครัฐ 5 แห่ง
- มูลนิธิ 1 แห่ง



❖ โครงการ จำนวน 214 โครงการ



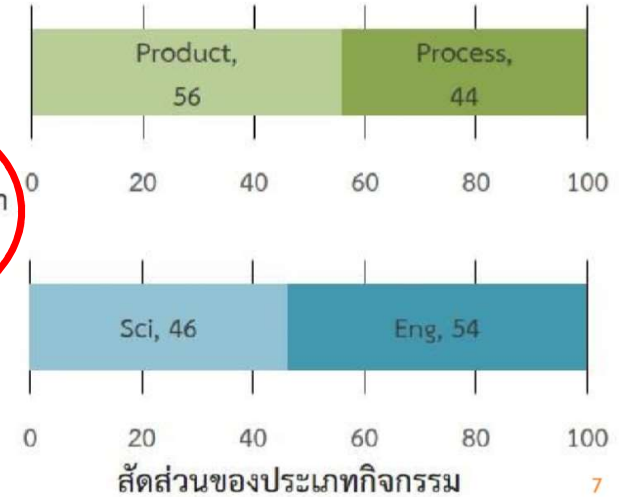
- นักวิจัย/อาจารย์ 342 คน
- นักศึกษา 226 คน



❖ สถานประกอบการ



- SME จำนวน 148 แห่ง
- L จำนวน 29 แห่ง



ค้นหาวิจัย
FIND EXPERT

Home » Find Expert

Basic Search | Advanced Search

Enter your search keywords here ...

SEARCH

พบนักวิจัย **467** คน

จากนักวิจัยทั้งหมด 2,461 คน

Expert	Location	Research (Project)	Views
 ดร.ตะวัน อัดตรสูงเนิน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ / สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ 1 มกราคม 2560 9.30 น.	แพร่	5	10
 คุณอัปสร เพลี่ยนสินไชย ที่ปรึกษา, กลุ่มมิตรผล 1 มกราคม 2560 9.30 น.	กรุงเทพฯ	5	10
 พศ.ดร.คินสนลิกขณ์ รัชฎาวงศ์ ผู้จัดการอาวุโสงานวิจัย, ศูนย์นวัตกรรมและการวิจัยมิตรผล 1 มกราคม 2560 9.30 น.	ปทุมธานี	5	10



นักวิจัย
RESEARCHER

Home » Researcher » Name Surname



ดร.ตะวัน อัครสูงเนิน

อัปเดตข้อมูล 1 มกราคม 2560 | 09.30 น.



ตำแหน่งปัจจุบัน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ / สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
ความเชี่ยวชาญพิเศษ : เทคโนโลยีการหมัก,เทคโนโลยีชีวภาพด้านจุลสาหร่าย (microalgae),จุลชีวอุตสาหกรรม

35
Share

10
Views

Tag : fermentation technology fermentation biological microalgae industrial microbiology seaweed ...

ประวัติส่วนตัว ประวัติการศึกษา ผลงานด้านการวิจัย (7) นักวิจัยร่วมตีพิมพ์

social media

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ - นามสกุล : ดร.ตะวัน อัครสูงเนิน
ตำแหน่งปัจจุบัน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ / สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
อีเมล : tawanphrae@hotmail.com

144 Innovation Cluster 2 Building (INC2) Thailand Science Park (TSP)
Phahonyothin Road, Khlong Nueng, Khlong Luang,
Pathum Thani 12120, Thailand



contact for information
+66(0)2-160-5432 #123



send us a message
bd@foodinnopolis.or.th

สถิติจำนวนนักวิจัยจากฐานข้อมูล โดยแบ่งตามความเชี่ยวชาญในกลุ่ม Product ของ Taxonomy ดังนี้



