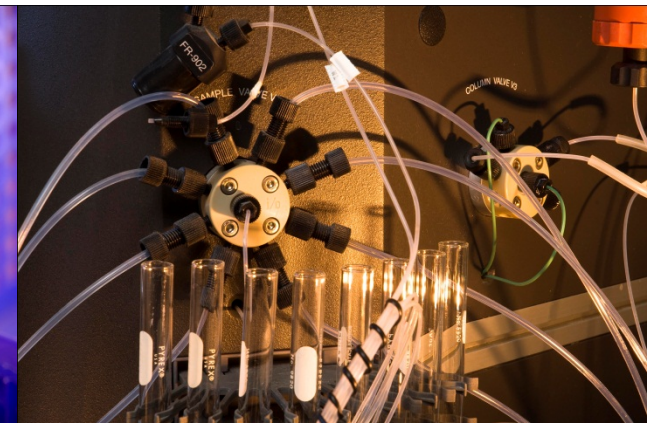




ผลการดำเนินงาน KU-FIRST

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



โครงการ

- APEC Food Defense Pilot Project
(USDA & US FDA)
- Risk Assessment & Risk Management of
Mycotoxin in Asia
- Creative Academy ด้านธุรกิจอาหาร
(กระทรวงพาณิชย์)

การพัฒนาเครือข่าย



Safety enhancement of Edible products, Legislation, Analysis and Management, with ASEM countries, by mutual Training & research

(www.selatmat.net)



การบริการวิชาการ

- โครงการพัฒนาหน่วยฝึกอบรมด้าน **ความปลอดภัยอาหาร** แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 4 รุ่น รวม 234 คน
- อบรม SSOP **วิธีการปฏิบัติมาตรฐานด้านสุขาภิบาลของโรงงานอาหาร** จำนวน 37 คน
- ฝึกอบรม**การประกอบอาหารไทยและการบริหารจัดการร้านอาหารไทย** ระดับมืออาชีพ จำนวน 3 รุ่น รวม 235 คน

การพัฒนาบุคลากร

- Food Safety in Catering Retail and Manufacturing
(*Chartered Institute of Environment Health, Gloucester*)
- Managing Food Safety (*Highfield, South Yorkshire*)
- Food Safety Training for Food Service Establishment
(*Washtenaw Country Environment Health Division, Michigan*)

โครงการ

- โครงการพัฒนาปรับปรุงมาตรฐานความสะอาด โรงอาหาร
กลาง
- โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรม
อาหารไทยฮาลาล จังหวัดกระบี่

คู่มือ

การจัดการความปลอดภัยอาหาร
สำหรับงานบริการอาหาร
(Food Safety Management for
Food Services)

การวิจัย

นิสิตระดับปริญญาเอก 4 คน

นิสิตระดับปริญญาโท 1 คน

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ 5 เรื่อง

เครือข่ายการวิจัย

- Purdue University
- University Collage Cork
- Wageningen University
- University of Hohenheim



งานสนับสนุนด้านการศึกษา

การดำเนินการ NRU ศูนย์วิทยาการขั้นสูงด้านเกษตรและอาหาร



แผนการดำเนินงาน ปี 2554

KU FOOD SCIENCE PARK

โครงการอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



FOOD
SCIENCE PARK

เหตุผลและความเหมาะสม

1. ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางผลิตอาหารของภูมิภาคและของโลก และกำลังก้าวเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community, AEC) ในปีพ.ศ. 2558 จึงมีความจำเป็นที่จะต้องเร่งรัดพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้สามารถรักษาความเป็นผู้นำได้อย่างยั่งยืน
2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีความพร้อมในโครงสร้างพื้นฐานทางกายภาพและความเชี่ยวชาญงานวิจัยและพัฒนา รวมทั้งการบริการที่ปรึกษาเกษตรกรรมมาเป็นเวลากว่า 40 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จึงเห็นสมควรระดมและบูรณาการทรัพยากรด้านต่างๆ ของมหาวิทยาลัย ทั้งในส่วนกลางและภูมิภาคให้เชื่อมโยงเป็นระบบเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ โดยการจัดตั้งอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วัตถุประสงค์ของอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร

1. เตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
2. ยกระดับศักยภาพการแข่งขันของผู้ประกอบการให้เอื้อต่อการเปลี่ยนแปลงระบบการผลิตและสอดคล้องการตลาดยุคใหม่
3. เป็นศูนย์กลางและเครือข่ายบริการวิชาการ องค์ความรู้ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม

โครงสร้างพื้นฐาน: พื้นที่

โครงสร้างพื้นฐานหลักอยู่ในบริเวณเชื่อมต่อกันในพื้นที่วิทยาเขตโรงงานต้นแบบเอนกประสงค์ ระดับ pilot scale สำหรับกระบวนการแปรรูปอาหาร 6 แห่ง

- ส่วนกลาง
 - สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน Good Manufacturing Practice (GMP) เพื่อทดสอบตลาด
 - คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน
 - คณะประมง วิทยาเขตบางเขน
 - ส่วนภูมิภาค
 - คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรม วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ สกลนคร
 - คณะวิศวกรรมศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
- นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ในการพัฒนา Good Agricultural Practice (GAP) สำหรับวัตถุดิบการเกษตร



บริเวณเชื่อมต่อกันในพื้นที่วิทยาเขต (บางเขน)



โรงงานต้นแบบที่ได้ GMP

โครงสร้างพื้นฐาน: ห้องปฏิบัติการเฉพาะทาง

- วิทยาเขตบางเขน 40 ห้องปฏิบัติการ
- วิทยาเขตกำแพงแสน 10 ห้องปฏิบัติการ
- วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติสกลนคร 5 ห้องปฏิบัติการ

โครงสร้างพื้นฐาน: ศูนย์ความเป็นเลิศและองค์ความรู้

- ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร (KU-FIRST)
- ศูนย์ความเป็นเลิศทางนวัตกรรมข้าว (Center of Excellence on Rice Innovation)
- ศูนย์วิทยาการขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร (Center of Advanced Studies for Agriculture and Food)
- ศูนย์ประกันคุณภาพอาหาร (Food Quality Assurance Center) ระดับสากล
- ศูนย์พัฒนาทรัพยากรทางปัญญาเพื่อนวัตกรรมอาหาร
- ศูนย์สารนิเทศทางอาหาร
- ศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านข้าวโพด (Corn Excellence Center)

โครงสร้างพื้นฐาน: ผู้เชี่ยวชาญ

- ผู้เชี่ยวชาญและนักวิจัยด้านอาหาร ของมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า 200 คน
- ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ให้บริการที่ปรึกษา มากกว่า 100 คน
 - ด้านความปลอดภัยอาหาร
 - ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรม
 - ด้านกระบวนการแปรรูปอาหาร

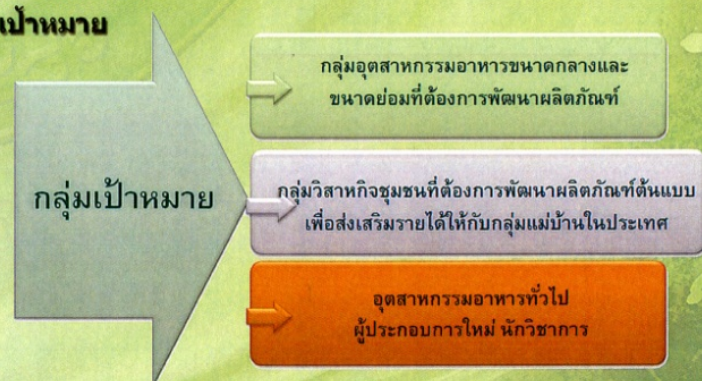
ผลงานเด่น

โครงการยกระดับผู้ประกอบการด้านความปลอดภัยอาหาร (Pre-HACCP) ร่วมกับ สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม พัฒนาผู้ประกอบการ 600 ราย

- ฐานข้อมูลผู้ประกอบการและฐานข้อมูลที่ปรึกษา
 - เครือข่ายที่ปรึกษาโรงงาน (hub) จากมหาวิทยาลัย/สถาบันต่างๆ
 - เครือข่ายโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- หนังสือ/เอกสารประกอบ
 - หนังสือคู่มือการจัดการความปลอดภัยอาหาร สำหรับ SMEs โดยระบบ Pre-HACCP
 - หนังสือคู่มือแนวทางการผลิตอาหารให้ปลอดภัย สำหรับ SMEs สำหรับผู้ผลิตอาหาร 6 ประเภท (เครื่องดื่ม อาหารหมักดอง อาหารกระป๋อง อาหารแช่เย็น อาหารแช่เยือกแข็ง และ อาหารแห้ง)



กลุ่มเป้าหมาย



ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ระยะเวลาดำเนินโครงการ 1 ปี ตั้งแต่ ตุลาคม 2553 ถึง ธันวาคม 2554

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ จากโครงการศึกษาแนวทางและรูปแบบการพัฒนาเครือข่ายนวัตกรรมวิจัย และงานบริการด้านอาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์สู่การเป็นอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มก.

- แผนนโยบายและแผนยุทธศาสตร์ระยะยาว (10ปี) ของอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มก. (KU Food Science Park)
- ข้อเสนอ รูปแบบและโครงสร้างการบริหารอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มก. (KU Food Science Park)
- ข้อเสนอแผนธุรกิจของอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มก. (KU Food Science Park)

ผลที่คาดว่าจะได้รับในระยะยาว ซึ่งสนับสนุนสถาบันพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารแห่งชาติ

- พัฒนาประเทศไทยสู่ความเป็นเลิศด้านธุรกิจอาหาร นำประเทศสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
- เครือข่ายระดับประเทศของการทำงานด้านธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ : FIRST
- เป็นแกนนำในการสร้างเครือข่ายอุตสาหกรรมธุรกิจสร้างสรรค์ธุรกิจอาหาร ในกลุ่มประชาคมอาเซียน
- แนวทางการพัฒนาธุรกิจอาหารสร้างสรรค์แบบองค์รวมสอดคล้องกับ โครงสร้าง ใช้อุปทาน โลจิสติกส์ และความเป็นไปได้เชิงเศรษฐศาสตร์
- ระบบจัดการองค์ความรู้และข้อมูลเชิงปริมาณ เพื่อช่วยวางแผน กำหนดทิศทาง และดำเนินงาน ของธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบยั่งยืน

โครงการอุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การศึกษาแนวทางและรูปแบบการพัฒนา
เครือข่ายนวัตกรรมวิจัยและงานบริการด้านอาหาร
ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สู่การเป็น อุทยานวิทยาศาสตร์อาหาร มก.
(KU-FOOD SCIENCE PARK)

หัวหน้าโครงการ

ดร.วราณี วาญญานนท์ (ที่ปรึกษาอาวุโส)
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

หน่วยงานร่วม

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร (KU-FIRST)
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานโครงการ

อาคารอมร ภูมิรัตน
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
โทร. 02 942 8629 ต่อ 908 หรือ 087 572 1650
Fax. 02 942 8629 ต่อ 309
E-Mail : kufoodsciencepark@gmail.com

“คิดนอกกรอบ ทำนอกกรอบ สนองนโยบายรัฐบาล”

CREATIVE ACADEMY

ธุรกิจอาหาร

