



Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)

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
• กรดกาแลลิก (Gallic acid)	2,000	/ตัวอย่าง
• กรดเอลลาจิก (Ellagic acid)	2,000	/ตัวอย่าง
• กรดแทนนิก (Tannic acid)	2,000	/ตัวอย่าง
• คอริลาจिन (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 |

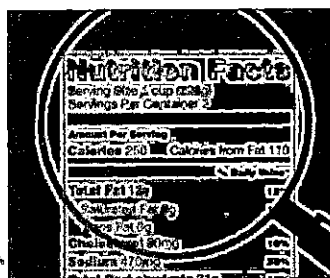
Glycemic Index



Nutrition facts



Shelf Life





Service Catalog

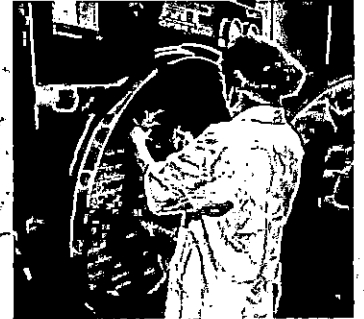
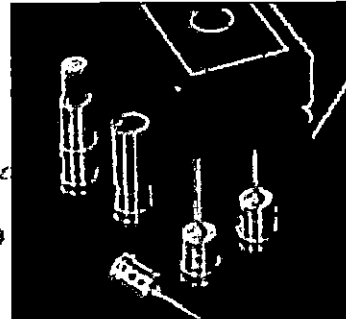
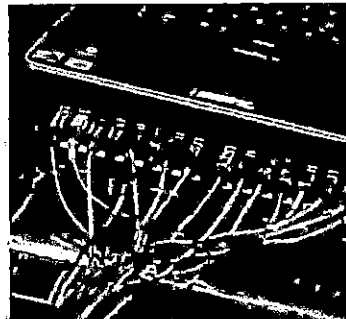
อัตราค่าบริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)



การศึกษาระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ในอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในภาชนะ ปิดสนิท และผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none">• ค่าศึกษาความเป็นไปได้เบื้องต้นในการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนผลิตภัณฑ์ โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อ Auto Clave, อุปกรณ์บันทึกข้อมูล (CALPlex 32 Channel Datalogger), เข็มวัดอุณหภูมิ (Needle Thermocouple) และโปรแกรมวิเคราะห์ข้อมูล CALSoft5	ขึ้นกับตัวอย่าง	/ตัวอย่าง
<ul style="list-style-type: none">• การศึกษาการแทรกผ่านความร้อน (Heat Penetration, HP)	18,000	/ผลิตภัณฑ์
<ul style="list-style-type: none">• การรับรองกระบวนการผลิตในกระบวนการแบบบรรจุร้อน (Approve Thermally Process)	18,000	/ผลิตภัณฑ์
<ul style="list-style-type: none">• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	20,000	Water Spray Retort 1 ๓-๕ นาที
<ul style="list-style-type: none">• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	22,000	Water Spray Retort 2 ๓-๕ นาที
<ul style="list-style-type: none">• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	24,000	Water Spray Retort 3-4 ๓-๕ นาที
<ul style="list-style-type: none">• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	27,000	Water Spray Retort 5-6 ๓-๕ นาที
<ul style="list-style-type: none">• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	18,000	Steam Retort 1 ๓-๕ นาที
<ul style="list-style-type: none">• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	20,000	Steam Retort 2 ๓-๕ นาที
<ul style="list-style-type: none">• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	22,000	Steam Retort 3-4 ๓-๕ นาที
<ul style="list-style-type: none">• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	25,000	Steam Retort 5-6 ๓-๕ นาที





Service Catalog

อัตราค่าบริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)



การทดสอบบรรจุภัณฑ์อาหาร

	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

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• พิมพ์โปสเตอร์ (Poster)	400	/ตรม.
• พิมพ์สติ๊กเกอร์ (Sticker)	450	/ตรม.
• 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

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• เครื่องกรองไวน์	200	ต่อรอบ (1 ชั่วโมง)
• เครื่อง Colloid mill	200	ต่อรอบ (2 ชั่วโมง)
• เครื่องกลั่นระเหยสารแบบหมุน (Rotary evaporator)	600	ต่อรอบ (1 วัน)
• เครื่องทำช็อคโกแลต	600	ต่อรอบ (1 วัน)
• การใช้ตู้อบความร้อนแบบสุญญากาศ (Vacuum oven)	1,000	ต่อรอบ (1 วัน)
• เครื่องปั่นน้ำมัน	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)

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