

## ภาคกลาง

ที่	รายชื่อบริษัท	อุตสาหกรรม	จังหวัด	โจทย์วิจัย	ความต้องการนักวิจัย		ความเชี่ยวชาญ
					สาขา	ระดับ	
1	บริษัท สวิฟท์ โพรเซ่น	อาหาร	นครปฐม	1. การกำจัดสิ่งปนเปื้อนในผักปวยเล้งแช่แข็ง (ส่งออกญี่ปุ่น) เช่น หนอน ใบผัก เศษดิน ให้ได้ 100% ซึ่งบริษัทพัฒนาเครื่อง Cylinder ซึ่งใช้ระบบลมในการคัดแยกสิ่งแปลกปลอมตามน้ำหนักของวัสดุ แล้วใช้แรงงานคนในการคัดแยกอย่างละเอียดอีกครั้ง แต่กำจัดสิ่งปนเปื้อนได้เพียง 80-90%			
2	บริษัท ทีพีแฉ่น คอร์ปอเรชั่น	พลังงาน ทดแทน	กทม.	1. ต้องการออกแบบเครื่องจักรและอุปกรณ์ สำหรับผลิต wood pellet และทดลองผลิต สำหรับขายให้กลุ่มเกษตรกร/วิสาหกิจชุมชน ในราคาประหยัด ลดการนำเข้าจากต่างประเทศ			
				2. ต้องการพัฒนาเครื่องจักรระบบ Automation ที่เชื่อมโยงหน่วยการผลิตย่อยเข้าด้วยกัน เพื่อลดการสูญเสียจากการอัดเม็ดมาแล้ว มาคัดขนาด ส่วนที่แตกหรือเป็นฝุ่นผงต้องถูกกลับมาอัดใหม่ทำให้สูญเสียพลังงาน (สำหรับใช้งานของบริษัทเอง)			
3	บริษัท สยาม เนเชอรัลโปรดักส์	ยา	กทม.	1. ต้องการผลิตเครื่องสำอางออร์แกนิก แต่ขาดองค์ความรู้เรื่องนวัตกรรมของวัตถุดิบ และการใช้นาโนเทคโนโลยี			
4	บริษัท พีระพัฒน์ เทคโนโลยี	เคมี	เพชรบุรี	1. พัฒนาเครื่องต้นแบบฆ่าเชื้อโรคในอากาศ (Air disinfectant) ด้วย UV-C แบบพกพา สำหรับใช้ในห้องพักในโรงแรม (โจทย์ พวอ.)			
5	บริษัท โซป วิลล่า	เครื่องสำอาง	กทม.	ปัจจุบันทำสบู่แบบ Cold Press (สินค้า Premium) 1. ต้องการวิจัยพัฒนาวัตถุดิบเชิงลึกที่แสดงอัตลักษณ์ไทยและเป็นนวัตกรรม เช่น ข้าว หรือผลิตภัณฑ์เกษตรที่ล้นตลาด เพื่อนำมาใช้ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางเป็น series 2. วางแผนการผลิตที่ใช้เครื่องจักรแทนคน เพื่อขยายไลน์แบบ mass เพิ่มขึ้น			

## ภาคเหนือ

ที่	รายชื่อบริษัท	อุตสาหกรรม	จังหวัด	โจทย์วิจัย	ความต้องการนักวิจัย		ความเชี่ยวชาญ
					สาขา	ระดับ	
1	บริษัท ภราดรอินโนซิส	เซรามิก	เชียงใหม่	1.พัฒนาเซรามิกสีใหม่คุณสมบัติพิเศษขึ้นเป็น green product และลดต้นทุน รวมทั้งหาเครื่องมือผลิตที่มีประสิทธิภาพ			
2	บริษัท แอ่วซุเปอร์มาเก็ต	อาหาร	สุโขทัย	1. พัฒนาเตาเผาชีวมวลจากเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร เพื่อทดแทนการใช้เชื้อเพลิงจากแก๊ส LPG ช่วยลดต้นทุนในการผลิต และเป็นการใช้ประโยชน์จากเศษวัสดุเหลือทิ้งจากการเกษตร อาทิ เศษไม้ แกลบ ฟางข้าว ฯลฯ (มีการอัดขึ้นรูปเป็นแท่งแล้ว) รองรับการใช้งานเตาที่ใช้อุณหภูมิในการผลิต ประมาณ 180-200 องศาเซลเซียส / รอบการผลิต	วิศวกรรมเครื่องกล		ออกแบบ วิจัย และพัฒนาเครื่องจักรกล
				2) พัฒนาเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze Drying) ให้มีขนาดสอดคล้องกับพื้นที่การผลิตที่คับแคบ	วิศวกรรมอาหาร		ออกแบบ วิจัย พัฒนาเครื่องจักรกลอาหาร
3	บ.ชินชู ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง	อาหาร	พิษณุโลก	(ผลิตขนมฝิงเคลือบช็อกโกแล็ต)	เครื่องกล, เครื่องจักรอุตสาหกรรมอาหาร	ปริญญาโท	
				1) พัฒนาอุปกรณ์สำหรับสเปรย์ช็อกโกแลตเพื่อเคลือบขนมฝิง (เนื่องจากที่มีจำหน่ายในท้องตลาดเป็นของต่างประเทศ ราคาสูงและไม่แน่ใจในคุณภาพ)			
				2) พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ 2.1 พัฒนาสูตร Chocolate Flavors ที่ใช้ในการเคลือบขนมฝิง 2.2 พัฒนาขนมเคลือบชนิดใหม่ แต่ยังคงใช้วิธีการเคลือบด้วยเครื่องจักรแบบเดิม รวมถึงต้องการหากรรมวิธีในการเก็บรักษา	Food Scientist	ปริญญาโท	

ที่	รายชื่อบริษัท	อุตสาหกรรม	จังหวัด	โจทย์วิจัย	ความต้องการนักวิจัย		ความเชี่ยวชาญ
					สาขา	ระดับ	
				ผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น อย่างน้อย 12 เดือนขึ้นไปด้วย			

### ภาคอีสาน

ที่	รายชื่อบริษัท	อุตสาหกรรม	จังหวัด	โจทย์วิจัย	ความต้องการนักวิจัย		ความเชี่ยวชาญ
					สาขา	ระดับ	
1	บ.ศรีเชียงใหม่อุตสาหกรรม	อาหาร	หนองคาย	(การผลิตมะเขือเทศเข้มชั้นบรรจุถุง pouch ขนาด 150 กรัม) แก้ไขปัญหาการเกิดรอยดำ (browning) บริเวณขอบปากถุง ในกระบวนการบรรจุมะเขือเทศเข้มชั้นลงในถุง pouch ขนาด 150 กรัม ในระบบบรรจุแบบ Automatic Filling 4 ชั้นตอน (ซื้อมาจากจีน)			
2	บ.ไทยสมาร์ทไลฟ์	อาหาร	ยโสธร (ทำงานที่อุบลราชธานี)	(ผลิตข้าวสาร และข้าวผงขงดี) พัฒนาเครื่องจักรที่สามารถผลิตข้าวกาบาได้อย่างมีมาตรฐาน (ยังไม่ได้ตรวจประเมินเบื้องต้น)	วิศวะเครื่องกล 1 คน /วิศวะเคมี 1 คน		

## ภาคใต้

ที่	รายชื่อบริษัท	อุตสาหกรรม	จังหวัด	โจทย์วิจัย	ความต้องการนักวิจัย		ความเชี่ยวชาญ
					สาขา	ระดับ	
1	บริษัท เขามหาชัยพาราวู้ด	ผลิตไม้ ยางพาราแปรรูป	นครศรี ธรรมราช	ศึกษากระบวนการผลิต Wood Pellet จากไม้ยางพารา 1) พัฒนาสูตรการผลิต Wood Pellet จากขี้เลื่อยไม้ยางพาราผสมกับเศษปิกไม้ 2) ศึกษาการนำไม้ที่เกิดจากการตัดสางมาใช้ในการผลิต Wood Pellet			
2	บ.ชัยเจริญมารีน (2002)	อาหาร	ปัตตานี	แก้ไขปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อปลาชุกริมที่มี Shelf Life สั้นกว่าที่กำหนด อันเกิดจากการผลิตไม่มีประสิทธิภาพ			
3	ปัตตานีปลาปน	อาหาร	ปัตตานี	มอบให้ Clearing House จาก มอ. ดำเนินการตรวจประเมิน			
4	หจก.สุชาโต โรงงานปลาปน	อาหาร	นครศรี ธรรมราช	(ผลิตปลาปน เพื่อนำไปผลิตเป็นอาหารสัตว์) ปัจจุบัน ความร้อนที่ใช้ในกระบวนการ Cooking จะถูกส่งกลับไปเข้า Filter ในรูปไอน้ำ เพื่อแยกสิ่งแปลกปลอม และพ่นน้ำเพื่อลดอุณหภูมิแล้วส่งเข้าบ่อบำบัด ต้องการนำความร้อนที่เหลือจากกระบวนการ Cooking กลับมาใช้เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต หรือเพื่อเพิ่มความร้อนในขั้นตอนการ Pre cooking ให้ปลาสดแห้งเร็วขึ้น เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต			