ตัวอย่างโครงการวิจัยภายใต้การดำเนินงานของศูนย์ฯ (ต่อ)

โครงการวิจัย ด้านอาหาร ปลอดกัย และการค้มครอง ผู้บริโภคด้านอาหาร การวิจัยเพื่อปรับปรงหรือเพิ่มเติมประกาศ กระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับจุลินทรีย์ ที่ก่อโรคและวัตถุเจือปนอาหาร

การผลิตเครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์ที่ปลอดภัย และเหมาะสมกับผู้ประกอบการขนาด เล็ก

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจภัณฑ์ ชนิดอ่อนตัว (Retort pouch) ที่เหมาะสม กับอุตสาหกรรมขนาดกลางและเล็ก

การวิเคราะห์คุณภาพอาหารเพื่อการสนับสนุน การเฝ้าระวังความปลอดภัย

โครงการศึกษาหาอาย การเก็บรักษาของ แล้ตกัณฑ์อาหาร

การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ อาหารต่างๆ

ตัวอย่างพัรับบริการ





























ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ

Center of Innovation and Reference on Food for Nutrition (CIRFoN)

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

Institute of Nutrition, Mahidol University ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม 73170 โทรศัพท์ 02-8893699, 02-8002380 ต่อ 123 โทรสาร 02-4419344

www.inmu.mahidol.ac.th/innovation center

ต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อสอบถามข้อมูล

นางสาวน้ำผึ้ง รุ่งเรือง

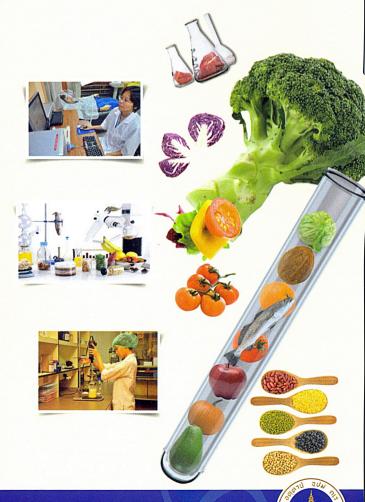
Email: numphung.run@mahidol.ac.th นางสาวศศิอำไพ พฤฒิพร_ธานี่

Email: sasiumphai.pur@mahidol.ac.ht



นวัตกรรมอาหาร และโภชนาการเพื่อสุปภาพ

Food Innovation and Nutrition for Health



<mark>ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโกชนาการ</mark> Center of Innovation and Reference on Food for Nutrition (CIRFoN)

สถาบันโกชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

Institute of Nutrition, Mahidol University

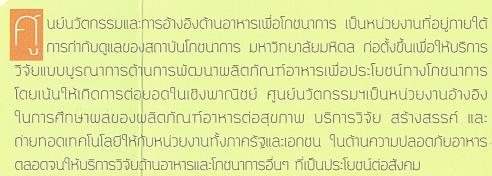
์ สูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนา<u>ก</u>กร

Center of Innovation and Reference on Food for Nutrition (CIRFON)

สถาบันโกชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล Institute of Nutrition, Mahidol University





















- บริการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ
- บริการเป็นที่ปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการแก่ภาคเอกชน ผู้รับถ่ายทอดเทคในโลยี
 - บริการวิจัยเพื่อการนำไปอ้างอิงในการกล่าวอ้างเชิงพาณิชย์
 - 🌘 บริการวิจัยด้านอาหารปลอดภัยและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
 - บริการวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัส เพื่อโภชนาการ









ตัวอย่างโครงการวิจัยภายใต้การดำเนินงานของศนย์ฯ

โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีและ สนับสนุนวิชาการ

เครื่องปรงรสเพื่อสขภาพ, เกลือเสริมไอโอดีน สูตรลดโซเดียม, กะทิธัญพืช

นมพาสเจคร์ไรส์ปราศจากน้ำตาลแลคโตส

การใช้ประโยชน์ทางโภชนาการจากผล พลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร

โครงการวิจัยและพัฒนา พลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโกชนาการ

น้ำมันพืชและมาร์การีนที่มีสัดส่วน กรดไขมับเหมาะสม

ที่ปรึกษาในการพัฒนาตำรับคาหาร เพื่อสุขภาพสำหรับกลุ่มผู้บริโภควัยต่างๆ

โครงการวิจัย เพื่อการนำใปอ้างอิง ในการกล่าวอ้าง เชิงเมาณิชย์

เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองที่เสริมสเตนอล เพื่อลดคลอเลสเตอรอล

การประเมินผลของโพรไบโอติกในผลิตภัณฑ์ ใยเกิร์ตต่อสุขภาพ

การวิเคราะห์ค่าดัสนีน้ำตาล

โครงการสำรวจภาวะ โกชนาการและพฤติกรรม พ้บริโภค

การสำรวจภาวะโภชนาการและพฤติกรรม ของผู้บริโภค

การสำรวจปริมาณโซเดียมที่ได้รับจาก พฤติกรรมการปรุงรส

