



PANYAPIWAT INSTITUTE OF MANAGEMENT



**PIM'S PREMIUM
INNOVATION CATALOG**

Table of Contents



- 01 ขนมหิงขี้
- 02 เครื่องดื่มผ้าเข้มข้น GLOBZO
- 03 กรวยไอศกรีมจากผงเปลือกกล้วยหอมสุก
- 04 ผงโปรตีนปรุงรส ผสม GABA
- 05 การสกัดเปปไทด์จากจิ้งหรีด
- 06 เส้นพาสต้าจากเปปไทด์จิ้งหรีดผสมผักโขม
- 07 ไอศกรีมนมอัลมอนด์เสริมโปรตีนจากจิ้งหรีด
- 08 เนื้อเทียมจากหัวปลีกล้วย
- 09 SPARKLING GINGER PROBIOTIC
- 10 เบอร์เกอร์เนื้อเทียมจากเมล็ดขุ่น
- 11 เจลลี่โปรตีนทางเลือกจากจิ้งหรีด เสริมสาร ต้านอนุมูลอิสระ จากผลมะม่วงหาวมะนาวโห่
- 12 ข้าวเหนียวน้ำพริกคณาศรี
- 13 สะเต๊ะอบกรอบเสริมโปรตีนจากรั้วพืช
- 14 สูตรและกรรมวิธีการผลิตพลาสติกชีวภาพ ประเภทพอลิไบโวลินอะดิเปต-โค-เทรฟทาเรทสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร
- 15 ระบบการประเมินสมรรถนะ (Competency)
- 16 คู่มือ 3 ภาษา
- 17 แพลตฟอร์มดิจิทัลสำหรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวคุณภาพสูง
- 18 บอร์ดเกมเมืองไร่ชยะ และบอร์ดเกมล่าขุมทรัพย์ชยะ
- 19 การสกัดโปรตีนไอโซเลทจากหอยเชอร์รี่ เพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟังก์ชันนอลฟู้ด (Functional Food)
- 20 ไล้กรอกเสริมโปรตีนไอโซเลทจากหอยเชอร์รี่



ขนมปังไข่ฝำ

“มีประโยชน์ เนื้อนุ่ม ทานกับอะไรก็อร่อย”

ขนมปังไข่ฝำ ที่ใช้ฝำ ซึ่งเป็นพืชจิวพื้นบ้าน อาหาร Superfood เป็นวัตถุดิบหลัก โดยขนมปังนี้ ไม่มีส่วนผสมของไข่ นมและเนยมีคุณสมบัตินุ่มฟู รสสัมผัสให้ความรู้สึกเหมือนขนมปังระดับพรีเมียม ที่สำคัญยังช่วยเสริมคุณค่าทางโภชนาการได้ดี เหมาะสำหรับ กลุ่มคนรักสุขภาพ กลุ่มคนที่ทานวีแกนและผู้บริโภคทั่วไปที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

จุดเด่น

- ไม่มีส่วนผสมของไข่ นมและเนย
- ขนมปังที่เสริมโปรตีนจากไข่ฝำซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนธรรมชาติสูง
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของไทย
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- กลุ่มธุรกิจ Future Food
- ผู้ประกอบการอาหารเสริม/เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- ผู้สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย	ระดับการทดลอง	ระดับต้นแบบ	ระดับถ่ายทอดผลงาน
---------------	---------------	-------------	--------------------------



- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัตน์



เครื่องดื่มผ้าเข้มข้น GLOBZO

“เข้มข้น ต้มง่าย ดีต่อสุขภาพ”

เครื่องดื่มผ้าเข้มข้น GLOBZO คือ การนำไข่ผ้าพืชเศรษฐกิจที่ได้รับฉายาว่า “คาเวียร์เขียว (Green Caviar)” เป็นแหล่งคุณค่าทางโภชนาการสูง นำมาสกัดให้เป็นน้ำผ้าเข้มข้นบรรจุขวด เพื่อให้รับประทานได้ง่ายขึ้นเหมาะสำหรับผู้ที่เป็นนมวัว และระบบ Lactose บกพร่อง มีสารอาหารที่มีประโยชน์สูงและง่ายต่อการดูดซึม

จุดเด่น

- เป็นน้ำนมพืชที่ปราศจากนมวัว
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของไทย
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- กลุ่มธุรกิจ Future Food
- ผู้ประกอบการอาหารเสริม/เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ
- กลุ่มผู้บริโภคที่แพ้นมวัว

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้ที่สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้ที่สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัตน์



กรวยไอศกรีมจากผงเปลือกกล้วยหอมสุก “จากกล้วย สู่กรวย สร้างมูลค่าเพิ่ม”

ปัจจุบันเปลือกกล้วยหอม มีประมาณเหลือทิ้ง 200 ตันต่อวัน ทางสถาบันฯ เห็นถึงวัตถุประสงค์อันทรงคุณค่า จึงได้ทำผลิตภัณฑ์กรวยไอศกรีมจากผงเปลือกกล้วยหอมสุก เพราะเปลือกกล้วยหอม อุดมไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย อาทิ เสริมใยอาหาร ช่วยลดการดูดซึมน้ำตาล และไขมันจากไอศกรีมเข้าสู่ร่างกาย ไม่แตกหักและเปื่อยง่าย ทานไอศกรีมได้นานกว่าโดยไม่ต้องกลัวกรวยละลายเลอะเทอะ เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

จุดเด่น

- ต้นทุนการผลิตต่ำ
- ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- เสริมใยอาหารช่วยลดการดูดซึมน้ำตาลและไขมันจากไอศกรีมเข้าสู่ร่างกาย
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการอาหารเสริม/เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมแปรรูป
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์



ผงโปรตีนปรุงรส ผสม GABA

“Low Sodium High Protein สร้างมูลค่าเพิ่มให้ชุมชน”

ผงโปรตีนปรุงรส ผสม GABA เป็นการนำส่วนเหลือใช้ของปลา nilamas กัดเป็นผงร่วมกับ กาบที่มีอยู่ในข้าวกล้องงอก เป็นผงโปรตีนปรุงรสผสมกาบ ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระ มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย และไม่มีโซเดียม เหมาะสมกับผู้ป่วย NCDs และผู้ที่ใส่ใจ ด้านสุขภาพและเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร ช่วยลดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมที่ยัง เป็นการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบเหลือทิ้งอีกด้วย

จุดเด่น

- ไม่มีโซเดียม ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคต่าง ๆ
- มีสารต้านอนุมูลอิสระ มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย
- รสชาติอร่อย สามารถเก็บรักษาได้นาน
- ลดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมที่ทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบเหลือทิ้ง
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก
- ผู้ผลิตและบริการอาหารเครือโรงพยาบาล
- ผู้สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้ที่สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้ที่สนใจเพื่อ ผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัตน์



การสกัดเปปไทด์จากจิ้งหรีด

“โปรตีนสูง ดูดซึมง่าย ยกระดับจิ้งหรีดไทย”

การสกัดเปปไทด์จากจิ้งหรีด เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่จิ้งหรีดที่ได้รับการขนานนามว่าเป็นโปรตีนที่ทรงคุณค่าแห่งโลกอนาคตและส่งเสริมเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงจิ้งหรีดในประเทศไทย สามารถต่อยอดสู่การค้าเชิงพาณิชย์ และมีคุณประโยชน์ทางอาหารเนื่องจากเปปไทด์จากผงจิ้งหรีดอุดมไปด้วยกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย และยังสามารถนำมาเป็นวัตถุดิบเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของอาหารได้เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพและผู้ที่ต้องการอาหารเสริมโปรตีน

จุดเด่น

- เพิ่มมูลค่าให้แก่จิ้งหรีด
- ส่งเสริมเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงจิ้งหรีดในประเทศไทย
- ได้รับการขนานนามว่าโปรตีนทรงคุณค่าแห่งโลกอนาคต
- การสกัดเปปไทด์จากจิ้งหรีดสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้หลากหลายในอุตสาหกรรม
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการอาหารเพื่อสุขภาพ
- ผู้ประกอบการแปรรูปแมลง และสินค้าเกษตร
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้ที่สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัตน์



เส้นพาสต้าจากเปปไทด์จิ้งหรีดผสมผักโขม

“พร้อมทาน สารอาหารครบ จบได้ทุกเมนูเส้น”

เส้นพาสต้าเสริมสารคุณค่าทางโภชนาการจากเปปไทด์จิ้งหรีดผสมผักโขมเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นนวัตกรรมอาหาร Super Food เป็นเส้นพาสต้าที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงอุดมไปด้วยกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย มีสารต้านอนุมูลอิสระและใยอาหารสูง เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ และผู้ที่ต้องการอาหารเสริมโปรตีน

จุดเด่น

- เส้นพาสต้าอุดมไปด้วยสารอาหารที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย
- เพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์จากจิ้งหรีดไทย
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการอาหารเพื่อสุขภาพ
- ผู้ประกอบการแปรรูปแมลง และสินค้าเกษตร
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์



ไอศกรีมนมอัลมอนด์เสริมโปรตีนจากจิ้งหรีด

“ไขมันต่ำ โปรตีนสูง เข้มข้นถึงใจ”

ไอศกรีมนมอัลมอนด์เสริมโปรตีนจากจิ้งหรีด เป็นแหล่งโปรตีนมาแรงแห่งยุค ผสมด้วยนมอัลมอนด์ โดยทำเป็นไอศกรีมเพื่อสุขภาพ มีโปรตีนสูง ไขมันต่ำ Lactose Free ที่อุดมไปด้วยวิตามินอี และสารต้านอนุมูลอิสระ ไม่มีไขมันอิ่มตัว เหมาะสำหรับผู้ที่ทานคีโต และกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

จุดเด่น

- เป็นขนมหวานที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย
- เพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์จากจิ้งหรีดไทย
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการอาหารเพื่อสุขภาพ
- ผู้ประกอบการแปรรูปแมลง และสินค้าเกษตร
- กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการตลาด

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้ที่สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้ที่สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์



เนื้อเทียมจากหัวปลีกล้วย

“เพิ่มมูลค่าปลีกล้วย ด้วยเนื้อที่ไม่ใช่เนื้อ”

การผลิตเนื้อเทียมจากหัวปลีกล้วย เพื่อสร้างนวัตกรรมใหม่โดยใช้เนื้อหัวปลีกล้วยซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการและมีใยอาหารสูง นำมาผลิตเป็นเนื้อเทียมซึ่งให้เนื้อสัมผัสเหมือนเนื้อจริง เป็นการส่งเสริมการใช้ประโยชน์ จากหัวปลีกล้วยและแป้งกล้วยที่เป็นพืชท้องถิ่นของไทยมีมูลค่าทางเศรษฐกิจต่ำ นำมาเพิ่มมูลค่าด้วยการแปรรูปเป็นเนื้อเทียม เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

จุดเด่น

- ปลีกล้วยมีคุณค่าทางโภชนาการสูง
- เพิ่มมูลค่าให้กับพืชท้องถิ่นไทย
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการอาหารเพื่อสุขภาพ
- ผู้ประกอบการสินค้าแปรรูปและสินค้าเกษตร
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์



SPARKLING GINGER PROBIOTIC

“สรรพคุณเป็นยา แต่ดื่มง่าย Spark ใจผู้บริโภค”

SPARKLING GINGER PROBIOTIC จุลินทรีย์ธรรมชาติจากขิง เสริมประสิทธิภาพการทำงานของระบบทางเดินอาหาร ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันในร่างกาย ลดปัญหาท้องผูก ระบบขับถ่ายดีขึ้น ลดปัญหาเกี่ยวกับทางเดินอาหาร เช่น จุกเสียด ท้องอืดท้องเฟ้อ แน่นท้อง ลดความเสี่ยงการเป็นมะเร็งลำไส้ และลดโอกาสการเกิดภูมิแพ้ เป็นเครื่องดื่มสมุนไพรไทยเพื่อสุขภาพแบบใหม่ เหมาะสำหรับกลุ่มคนที่รักสุขภาพ

จุดเด่น

- เครื่องดื่มโพรไบโอติกจากสมุนไพรไทยทางเลือกใหม่เพื่อสุขภาพ
- ดื่มง่าย มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ที่ได้จากวัตถุดิบท้องถิ่น
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของไทย
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการอาหาร/เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- ผู้ประกอบการสินค้าแปรรูปและสินค้าเกษตร
- กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์



เบอร์เกอร์เนื้อเทียมจากเมล็ดขนุน

“Plant-based Burger ทางเลือกของคนรักสุขภาพ”

เบอร์เกอร์เนื้อเทียมจากแป้งเมล็ดขนุนที่มีเนื้อสัมผัสคล้ายเนื้อจริง แต่มีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงกว่าโดยมีสารอาหาร ได้แก่ กรดอะมิโน วิตามิน แร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกายครบถ้วน ไขมันต่ำ ปราศจากคอเลสเตอรอล อีกทั้งแป้งเมล็ดขนุนยังมีสมบัติเป็นพรีไบโอติกเป็นใยอาหารช่วยเรื่องระบบขับถ่ายอีกด้วย เหมาะสำหรับกลุ่มคนที่รักสุขภาพ

จุดเด่น

- มีคุณค่าทางโภชนาการสูง
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมล็ดขนุน
- เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ยังไม่มีจำหน่ายในตลาด

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการอาหาร
- ผู้ประกอบการสินค้าแปรรูปและสินค้าเกษตร
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์



PROTEIN HYDROLYSATE

CRICKET AND KARANDA FRUIT EXTRACT

"HEALTHY IS EASY"



เจลลี่โปรตีนทางเลือกจากจิ้งหรีด เสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากผลมะม่วงหาวมะนาวโห่

“เจลลี่โปรตีนทางเลือก อร่อย สะดวก ทานง่าย แค่อีก บิบ ดุด”

เป็นผลิตภัณฑ์ที่โปรตีนสูงถึง 20 กรัมต่อซองและสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น กรดอะมิโน วิตามินB12 ซิงค์ แคลเซียม แมกนีเซียม ธาตุเหล็ก ไอเมก้า3 และไฟเบอร์ ให้ความสดชื่นแก่ร่างกายด้วยรสสตรอว์เบอร์รี่ อร่อย สะดวก พกพาง่าย ทานได้ทุกที่ ทุกเวลา

จุดเด่น

- โปรตีนทางเลือกจากจิ้งหรีดแหล่งอาหารแห่งอนาคต ร่างกายดูดซึมได้ง่าย
- มีคุณค่าสารอาหารและวิตามินจำเป็น ผสมเสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากผลมะม่วงหาวมะนาวโห่
- โปรตีนสกัดรูปแบบเจลลี่ให้ความสดชื่น ทานง่าย พกพาสะดวก
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- กลุ่มธุรกิจ Future Food
- ผู้ประกอบการอาหารเสริม/เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย	ระดับการทดลอง	ระดับต้นแบบ	ระดับถ่ายทอดผลงาน
---------------	---------------	-------------	--------------------------

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้ที่สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้ที่สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัตน์



ข้าวเกรียบน้ำพริกคณาศรีเสริมแคลเซียม และใยอาหารจากปลานิลพันธ์ปลาพระราชทาน



ข้าวเกรียบน้ำพริกคณาศรี

“ข้าวเกรียบปลานิล กรอบ อร่อย ใส่ใจสุขภาพ”

ข้าวเกรียบน้ำพริกคณาศรี ข้าวเกรียบที่มีรสชาติของน้ำพริกสูตรเด็ดโดยนำส่วนที่เหลือใช้ของปลานิลสดเป็นผงแคลเซียมนำมาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบที่มีประโยชน์และมีรสชาติน้ำพริกที่อร่อย ถูกปากคนไทย มีแหล่งใยอาหารจากพืชสมุนไพรไทยอย่างผักแพ้วที่มีกลิ่นและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์แถมยังอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระหลายชนิด ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย ช่วยป้องกันโรคหัวใจ ต่อด้านมะเร็ง บำรุงประสาท อีกทั้งได้คิดค้นวิธีการลดรูปของแผ่นข้าวเกรียบ ทำให้ข้าวเกรียบไม่อมน้ำมัน เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่สนใจในสุขภาพ

จุดเด่น

- ให้แคลเซียมสูงถึง 6,608 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม เพิ่มส่วนผสมกลิ่นหอมจากสมุนไพรพื้นบ้านปราศจากสารแต่งกลิ่น กระตุ้นความอยากอาหาร
- เพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบเหลือทิ้ง เพื่อลดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของไทย อย่างผักแพ้ว
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการสินค้าแปรรูปและสินค้าเกษตร
- ผู้ประกอบการอาหารเสริม/เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัตน์



สะเต๊ะอบกรอบเสริมโปรตีนจากรั้วพืช

“Plant-based สะเต๊ะ ทางเลือกใหม่ของคนรักเครื่องเทศ”

สะเต๊ะอบกรอบเสริมโปรตีนจากรั้วพืช คือการนำทุกองค์ประกอบของสะเต๊ะและน้ำจิ้มมารวมอยู่ในชิ้นเดียวกันโดยผ่านความร้อนจากการอบ ทำให้เป็นสะเต๊ะอบกรอบที่พร้อมรับประทาน โดยส่วนประกอบทั้งหมดนำมาจากรั้วพืช เสริมโปรตีนจากถั่วลูกไก่และไฟเบอร์จากข้าวโอ๊ต ปราศจากกลูเตนและถั่วเหลือง ทำให้มีปริมาณคอเลสเตอรอลและปริมาณไขมันลดลงเมื่อเทียบกับหมูสะเต๊ะตามท้องตลาด ซึ่งเป็นอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่รักและใส่ใจในสุขภาพ

จุดเด่น

- มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น โปรตีน และไขมันที่ดีต่อร่างกาย
- ทานง่ายและสะดวก
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหาร street food
- เป็นอาหารเลือกที่ดีต่อสุขภาพ
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- กลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
- ผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารและสินค้าแปรรูป
- กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ



สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้สนใจ
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์



สูตรและกรรมวิธีการผลิตพลาสติกชีวภาพประเภทพอลิแลกติก ลีนอะดิเปต-โค-เทเรฟทาเรทสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร

“ฟิล์มพลาสติกรักษ์โลก”

ฟิล์มพลาสติกชีวภาพที่ได้พัฒนาให้เป็นฟิล์มพลาสติกชนิดอ่อนตัว ที่มีความยืดหยุ่นสูง และย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ในระยะเวลาไม่เกิน 6 เดือน มีคุณสมบัติที่ดีและมีคุณสมบัติทางกายภาพได้ใกล้เคียงกับพลาสติกชนิด PE และ PP ซึ่งเหมาะกับบรรจุภัณฑ์อาหาร

จุดเด่น

- สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ในระยะเวลาไม่เกิน 6 เดือน
- เป็นขยะพลาสติกที่ย่อยสลายได้ ช่วยลดปัญหาขยะและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- คุณสมบัติใกล้เคียงกับพลาสติกชนิด PE และ PP ซึ่งเหมาะกับบรรจุภัณฑ์อาหาร
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการที่สนใจการทำผลิตภัณฑ์ด้านพลาสติกที่สามารถย่อยสลายได้
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

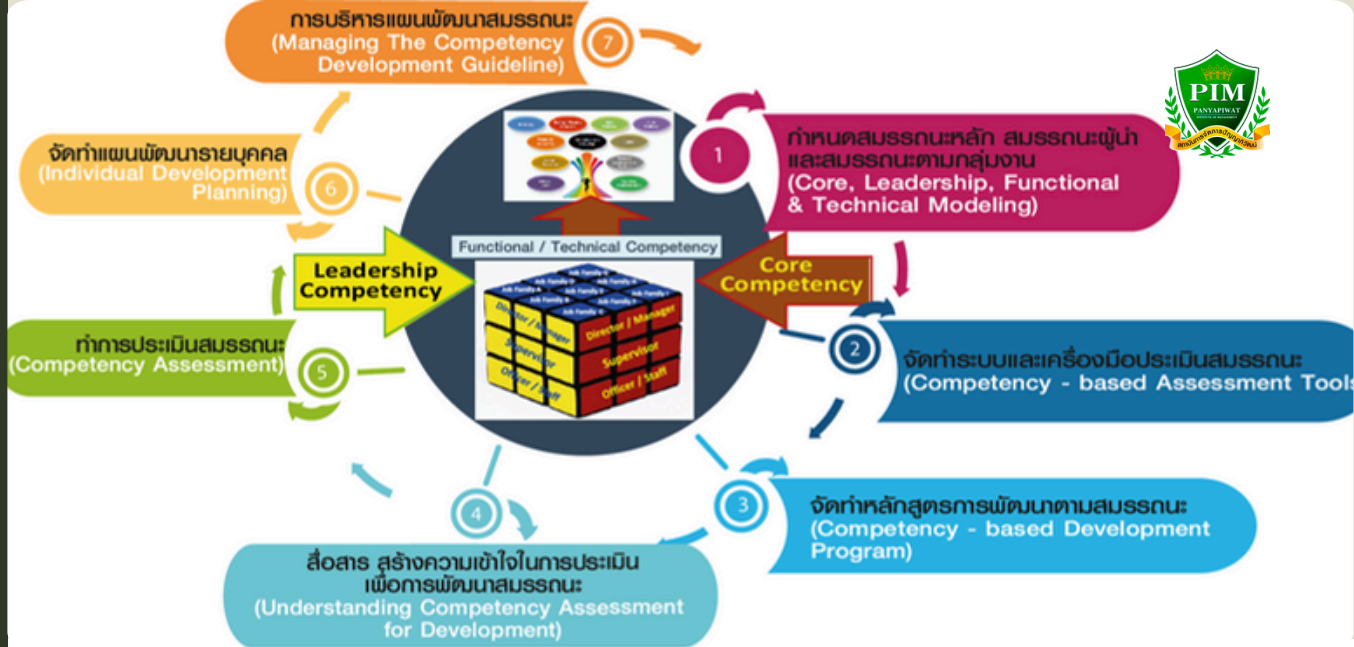
ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และผู้ที่เกี่ยวข้อง
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์



“ระบบการประเมินสมรรถนะ (Competency) ”

“พัฒนาคคน พัฒนางาน สู่ความยั่งยืน ”

ระบบการประเมินสมรรถนะ (Competency) คือกระบวนการในการประเมินความรู้ ทักษะ ความสามารถ และพฤติกรรมการทำงานของบุคคล เพื่อการพัฒนาบุคลากรตามสมรรถนะ รวมทั้งจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคลตามสมรรถนะที่กำหนด โดยใช้หลักการการวิเคราะห์ผลการปฏิบัติงาน ผลลัพธ์ที่องค์กรมุ่งหวัง และกำหนดเป็นสมรรถนะหรือพฤติกรรมการทำงาน ซึ่งเป็นแนวทางในการพัฒนาบุคลากรมีประสิทธิภาพ ทั้ง ระหว่างการฝึกอบรม (Training) การพัฒนาอาชีพ (Career Development) และการเลื่อนตำแหน่ง (Promotion) อีกด้วย

จุดเด่น

- องค์กรสามารถใช้สมรรถนะที่ได้นี้เป็นแนวทางในการพัฒนาบุคลากรอย่างมีทิศทาง
- มีหลักสูตรฝึกอบรม โดยจัดทำ Workshop แผนปฏิบัติงานของพนักงานที่สอดคล้องกับแผนแผนก/ฝ่าย และวางแผนการสื่อสาร
- มีที่ใช้เครื่องมือประเมินสมรรถนะ ที่เรียกว่า “STAR ”
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- องค์กรทั้งในภาครัฐและเอกชน ที่ต้องการพัฒนาบุคลากรของตน



- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- ต้องการจัดการหลักสูตรฝึกอบรม โดยจัดทำ Workshop เพื่อการเชิงพาณิชย์



คู่มือ 3 ภาษา

“คู่มือ 3 ภาษา เพื่อโอกาสในการทำงานที่เหนือกว่า”

คู่มือ 3 ภาษา (Customer Service in Healthcare) จัดทำขึ้นเพื่อให้บริการลูกค้า ประกอบด้วยภาษาอังกฤษ ภาษาจีน และภาษาญี่ปุ่น ซึ่งคำศัพท์และบทสนทนาที่ไดรวบรวม อยู่ในคู่มือเป็นคำศัพท์และบทสนทนาที่มักพบในสถานการณ์จริง ซึ่งมีทั้งหมด 4 เล่ม ได้แก่

1. คู่มือ 3 ภาษา สร้างอาชีพด้วยภาษา กับศิลปะศาสตร์
2. คู่มือ 3 ภาษา การฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจค้าปลีก
3. คู่มือ 3 ภาษา ผลิตภัณฑ์เสริมความงาม Cosmetics
4. คู่มือ 3 ภาษา บทสนทนานำรู้เพื่องานบริการในโรงพยาบาล

เพื่อผู้อ่านสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการวางแผนก่อนการปฏิบัติงานในสายงานของตนได้

จุดเด่น

- เป็นคำศัพท์และบทสนทนาที่มักพบในสถานการณ์จริง
- สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการวางแผนก่อนการปฏิบัติงานในสายงาน
- รองรับทั้งอังกฤษ ภาษาจีน และภาษาญี่ปุ่น
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- สถานศึกษาที่ต้องการใช้ศาสตร์ทางด้านศิลปศาสตร์ในการสอน
- สถานประกอบการตามสายงานที่เกี่ยวข้อง
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับที่พร้อมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- ต้องการตีพิมพ์และจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัตน์

เปิดประสบการณ์แห่งความสุขและความผ่อนคลาย

Thai Prestige Wellness

ค้นหาความสุข และความผ่อนคลาย...



แพลตฟอร์มดิจิทัลสำหรับการท่องเที่ยว เชิงสุขภาพเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวคุณภาพสูง “Platform ที่รวมทุกเรื่องราว ของการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ไว้ในที่เดียว ”

แพลตฟอร์มดิจิทัลสำหรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวคุณภาพสูง คือแพลตฟอร์มสร้างขึ้นเพื่อเป็นการให้ข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยว อาทิ กีฬา โรงแรม อาหาร/เครื่องดื่ม กิจกรรมผ่อนคลายเพื่อสุขภาพ เป็นต้น เพื่อใช้ในการให้ประโยชน์แก่นักท่องเที่ยวและเป็นช่องทางให้กับผู้ประกอบการ เพื่อยกระดับความเป็นไทยให้ร่วมสมัย และเพิ่มมูลค่าในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ โดยการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่างๆร่วมอยู่ภายใน อาทิ ภาพ/วิดีโอ360 องศา VR AI Chatbot อีกทั้งยังสามารถรองรับภาษาทั้งสิ้น 3 ภาษาได้แก่ ไทย อังกฤษ จีน

จุดเด่น

- มีแอนิเมชันสวยงามดึงดูดคนที่เข้ามาเข้าชม
- มี Story ในหมวดต่างๆเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ในทุกๆหมวดกิจกรรม
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- กลุ่มธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ต้องการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการที่สนใจในเชิงพาณิชย์
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตในระดับอุตสาหกรรมร่วมกับผู้ที่เกี่ยวข้อง
- ต้องการหาผู้สนใจร่วมลงทุนพัฒนาผลิตภัณฑ์ระบบซอฟต์แวร์ให้บริการเชิงพาณิชย์
- ต้องการหาเงินทุนมาพัฒนาแอปพลิเคชัน

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์



Board Game เมืองไร้ขยะ และ Board Game ล่าขุมทรัพย์ขยะ “จัดการขยะด้วยความเข้าใจผ่านเกม”

บอร์ดเกมเมืองไร้ขยะ และบอร์ดเกมล่าขุมทรัพย์ขยะ เป็นบอร์ดเกมเพื่อการศึกษาด้านสิ่งแวดล้อม และเป็นบอร์ดเกมที่ให้ผู้เล่นมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการคัดแยกขยะและผลกระทบที่เกิดจากการไม่คัดแยกขยะรวมถึงการสอนให้ผู้เล่นรู้จักการรีไซเคิล และการอัพไซเคิล ว่าขยะแต่ละชนิดมีปลายทางอย่างไรหลังการแยกขยะ

จุดเด่น

- ได้ความรู้ในเรื่องสิ่งแวดล้อม
- ให้ความสนุกสนานพร้อมทั้งได้ความรู้เกี่ยวกับการแยกขยะ และรีไซเคิลขยะ
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- กลุ่มธุรกิจที่เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม
- องค์กรธุรกิจที่ทำการจัดการขยะ
- สถาบันการศึกษา
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน



- ต้องการถ่ายทอดความรู้ด้านการจัดการขยะให้กับองค์กรที่ต้องการเสริมด้านสิ่งแวดล้อมภายในองค์กร
- พันธมิตรที่ต้องการนำสื่อการเรียนรู้ผ่าน Board Game ไปใช้หรือขยายผล



การสกัดโปรตีนไอโซเลทจากหอยเชอร์รี่ เพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟังก์ชันนอลฟู้ด (Functional Food) “โปรตีนไอโซเลทจาก หอยเป่าอื้อเมืองไทย”

หอยเชอร์รี่เป็นสัตว์เศรษฐกิจ ซึ่งทางภาคอีสานนิยมนำมาประกอบอาหารเป็นปกติอยู่แล้ว เรียกกันดีว่าเป็น Local Food ของไทย แต่มีหอยเชอร์รี่ชนิดหนึ่งที่เรียกว่าหอยเชอร์รี่สีทองที่ได้รับขบวนการชื่อว่า “หอยเป่าอื้อเมืองไทย” โดยได้นำนวัตกรรมเข้ามามาสกัดเป็นโปรตีนไอโซเลทจากหอยเชอร์รี่สีทอง ผลจากการสกัดโปรตีนไอโซเลทได้สูงถึง 77-80 กรัม อีกทั้งยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ และยังสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆต่อไปได้อีก อาทิ ไข่กรอก ซอส ลูกชิ้น เป็นต้น

จุดเด่น

- เป็นอาหารฟังก์ชันนอลฟู้ดที่มาจากหอยเชอร์รี่สีทองของไทย
- ได้สารสกัดโปรตีนไอโซเลทได้สูงถึง 77-80 กรัม
- สามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆได้
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหาร Local Food
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันนอลฟู้ด
- ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก
- ผู้ผลิตและบริการอาหารเครือโรงพยาบาล
- ผู้สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับงานวิจัย
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้ที่สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์



ไส้กรอกเสริมโปรตีนไอโซเลตจากหอยเชอร์รี่ “ยกระดับหอยเชอร์รี่จาก Local สู่ Global”

ไส้กรอกเสริมโปรตีนไอโซเลตจากหอยเชอร์รี่ เป็นการผสมผสานระหว่างอาหารพื้นบ้านอย่างหอยเชอร์รี่ที่นำมาทำเป็นไส้กรอกซึ่งเป็นอาหารที่ทุกคนทั่วโลกยอมรับ เป็นผลงานที่พัฒนาต่อยอดมาจากโปรตีนไอโซเลตจากหอยเชอร์รี่ ไส้กรอกเสริมโปรตีนไอโซเลตจากหอยเชอร์รี่นี้สามารถขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลได้ อีกทั้งยังอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ กลุ่มเป้าหมายของผู้บริโภคนี้คือ กลุ่มผู้ที่ออกกำลังกายที่ต้องการเพิ่มกล้ามเนื้อนั่นเอง

จุดเด่น

- เป็นเป็นยกระดับอาหารพื้นถิ่นจาก Local สู่ Global
- เป็นการผสมผสานระหว่างอาหารพื้นบ้านอย่างหอยเชอร์รี่ที่นำมาทำเป็นไส้กรอกซึ่งเป็นอาหารที่ทุกคนทั่วโลกยอมรับ
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหาร Local Food
- ผลงานได้รับการจดทะเบียนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ตลาด/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการอาหารเพื่อสุขภาพ
- องค์กรธุรกิจที่ต้องการพัฒนายกระดับอาหารพื้นถิ่น
- ผู้ที่สนใจทั่วไป

สถานะของผลงาน

ระดับงานวิจัย

ระดับการทดลอง

ระดับต้นแบบ

ระดับถ่ายทอดผลงาน

- ผลงานอยู่ในระดับงานวิจัย
- ต้องการพัฒนาต่อยอดด้านกระบวนการผลิตและถ่ายทอดกรรมวิธีให้กับผู้สนใจเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

จัดทำโดย สำนักบริหารกลยุทธ์และนวัตกรรม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์



PANYAPIWAT INSTITUTE OF MANAGEMENT

Contact Us



02-855-1197, 08-1138-5553,
02-855-1353, 08-0434-6858



nisanunttam@pim.ac.th,
duangjaisan@pim.ac.th



85/1 Moo 2, Chaengwattana Rd., Bang-Talat, Pakkred,
Nonthaburi, 11120 Thailand

