



KPRU Product Innovation Catalog

กลุ่มอาหาร สุขภาพ และผลิตภัณฑ์พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยี

รวบรวมผลงานนวัตกรรมเด่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
เพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์และการนำเสนออย่างมืออาชีพ





มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

ภาพรวมผลิตภัณฑ์นวัตกรรม KPRU

Portfolio Overview

catalogฉบับนี้รวบรวมผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจำนวน 30 รายการ
แบ่งตามกลุ่มผลิตภัณฑ์เพื่อการนำเสนออย่างเป็นระบบและพร้อมต่อยอดเชิงพาณิชย์

30

ผลิตภัณฑ์
นวัตกรรม

1 กลุ่มโปรตีนและ
เครื่องดื่มฟังก์ชัน



4 ผลิตภัณฑ์

2 กลุ่มขนมและธัญพืช
เพื่อโภชนาการ



4 ผลิตภัณฑ์

3 กลุ่มนวัตกรรมโกโก้



3 ผลิตภัณฑ์

4 กลุ่มแป้งกล้วยไข่
และอาหารสุขภาพ



5 ผลิตภัณฑ์

5 กลุ่มบิลกล้วยไข่และ
เมนูพร้อมรับประทาน



3 ผลิตภัณฑ์

6 กลุ่มผลไม้เพื่อสุขภาพ
และใยอาหาร



6 ผลิตภัณฑ์

7 กลุ่มผลิตภัณฑ์เฉพาะทาง
และพืชทางเลือก



5 ผลิตภัณฑ์

8 ข้อมูลการถ่ายทอด
เทคโนโลยี



1 หน้า

จุดเด่นของ CATALOG



ต่อยอด
เชิงพาณิชย์



พร้อมถ่ายทอด
เทคโนโลยี



จัดกลุ่มอย่าง
เป็นระบบ



เหมาะสำหรับ
ประชาชนทุกคน



สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

02

Page 2



มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

กลุ่มโปรตีนและเครื่องดื่มฟังก์ชัน

◆ Protein & Functional Beverages ◆

กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่เน้นโปรตีนทางเลือกและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ต่อยอดสู่ตลาดสุขภาพสมัยใหม่

1 เครื่องดื่มโปรตีนชนิดผง ที่มีส่วนผสมของเมล็ดกัญชง

เทคนิคเด่น

- สกัดโปรตีนด้วยเอนไซม์

จุดเด่น

- โปรตีนโมเลกุลเล็ก
ดูดซึมง่าย
- เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการ
หลีกเลี่ยงโปรตีนตัวเหลือง
- มีสาร CBD ช่วยให้อารมณ์
ผ่อนคลาย



2 เครื่องดื่มโปรตีนสกัด จากกากโกโก้

เทคนิคเด่น

- สกัดโปรตีนจากกากเมล็ดโกโก้
ด้วยเอนไซม์

จุดเด่น

- ช่วยบำรุงสายตาและผิวพรรณ
- ดูดซึมโปรตีนได้รวดเร็ว
- อุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ



3 เครื่องดื่มโปรตีนชนิดผง จากพืชที่มีส่วนผสมของไข่น้ำ

เทคนิคเด่น

- สกัดโปรตีนจากไข่น้ำ
ร่วมกับเทคโนโลยีห่อหุ้ม

จุดเด่น

- มีใยอาหาร
- ช่วยดูแลระบบขับถ่าย
- ช่วยเสริมการทำงานของ
ระบบภูมิคุ้มกัน



4 ไฮโปรตีนชนิดผง จากเมล็ดโกโก้

เทคนิคเด่น

- สกัดโปรตีนจากเมล็ดโกโก้ด้วย
เอนไซม์และเทคโนโลยีห่อหุ้ม

จุดเด่น

- โปรตีนเข้มข้น
- เพิ่มความหลากหลายของ
เครื่องดื่มโปรตีน
- ช่วยเพิ่มความสดชื่น





มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

กลุ่มไข่น้ำและธัญพืชเพื่อโภชนาการ

♦ Wolffia & Cereal Nutrition ♦

กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไข่น้ำและธัญพืชเป็นฐานสำคัญ
เพื่อสร้างทางเลือกใหม่ด้านโภชนาการและอาหารสุขภาพ



1 เอนเนอร์จี้บาร์ ไข่น้ำและธัญพืช



สกัดใยอาหารและโปรตีนจากข้าว
ร่วมกับเทคโนโลยีห่อหุ้ม

• เติบโต •

- ✓ ให้พลังงาน
- ✓ เหมาะก่อนและหลังทำกิจกรรม
- ✓ มีคุณค่าจากธัญพืชและไข่น้ำ



2 ครีมซูปไข่น้ำ ชนิดผง



สกัดโปรตีนจากไข่น้ำ
ร่วมกับเทคโนโลยีห่อหุ้ม

• จุดเด่น •

- ✓ ย่อยง่าย
- ✓ มีใยอาหารช่วยดูแลระบบขับถ่าย
- ✓ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการอาหารอ่อน



3 ผงไข่น้ำ อบแห้ง



เทคโนโลยีอบแห้งและ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์

• จุดเด่น •

- ✓ ใช้ในเครื่องดื่มได้
- ✓ ใช้ในซูปและเบเกอรี่ได้
- ✓ ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารได้



4 3P RICE



Emulsification ร่วมกับ
เทคโนโลยีห่อหุ้ม

• จุดเด่น •

- ✓ มีพรีไบโอติก
- ✓ เหมาะสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง
- ✓ ช่วยส่งเสริมสมดุลจุลินทรีย์ในลำไส้





มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

กลุ่มนวัตกรรมโกโก้

Cocoa Innovation

กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ต่อยอดจากโกโก้ด้วยนวัตกรรมการแปรรูป
เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและผลิตภัณฑ์ใหม่ที่แตกต่าง

01

โกโก้บัตเตอร์ออย ชนิดผง



เทคนิคเด่น

Emulsification
ร่วมกับเทคโนโลยีห่อหุ้ม

จุดเด่น

- ไขมันผงจากเมล็ดโกโก้
- มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว
- ใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มได้

02

โกโก้บิสกิตอัดเม็ด



เทคนิคเด่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์และ
ขึ้นรูปด้วยการอัดเม็ด

จุดเด่น

- กลิ่นหอมโกโก้
- รสชาติเข้มข้น
- รับประทานสะดวก

03

ผงหมักเนื้อ อเนกประสงค์จากโกโก้



เทคนิคเด่น

พัฒนาสูตรผงหมัก
จากผงคาเคา

จุดเด่น

- ช่วยลดกลิ่นเ็น
- เพิ่มความนุ่ม
- เพิ่มมีติรสชาตแบบ Savory Cocoa

ประโยชน์ร่วมของนวัตกรรมโกโก้



สร้างมูลค่าเพิ่ม
ให้กับผลผลิตโกโก้ไทย



พัฒนาผลิตภัณฑ์
ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภค



ต่อยอดสู่
อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม



สนับสนุนเศรษฐกิจชีวภาพ
และความยั่งยืน

05

Page 5



มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

กลุ่มแป้งกล้วยไข่และอาหารสุขภาพ

◆ Kluai Khai Flour & Healthy Foods ◆

กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากแป้งกล้วยไข่
เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและสร้างผลิตภัณฑ์สุขภาพที่หลากหลาย



1 ขนมห้างเสริม แป้งกล้วยไข่



ขนมห้างจากแป้งกล้วยไข่



เทคนิคเด่น เทคโนโลยีการดัดแปรแป้ง

จุดเด่น

- ✎ โยอาหารสูงขึ้น
- ✎ มีแป้งทนการย่อย
- ✎ คงคุณสมบัติของขนมห้างไทย

2 ครีมซูปแป้งกล้วยไข่ ชนิดผง



เทคนิคเด่น เทคโนโลยีการดัดแปรแป้ง

จุดเด่น

- ✎ มีสารแทนนินและโพลีฟีนอล
- ✎ เป็นอาหารเข้าเพื่อสุขภาพ
- ✎ เหมาะสำหรับผู้ควบคุมปริมาณแป้ง

3 ผงโรยข้าว จากกล้วยไข่



เทคนิคเด่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์

จุดเด่น

- ✎ ให้คุณค่าทางอาหารมากขึ้น
- ✎ เพิ่มรสชาติให้อาหาร
- ✎ เหมาะสำหรับเด็ก

4 เส้นบะหมี่อบแห้ง เสริมแป้งกล้วยไข่



เทคนิคเด่น แป้งกล้วยไข่ดิบและปรับสูตรเส้น

จุดเด่น

- ✎ โยอาหารสูง
- ✎ อิ่มนาน
- ✎ เหมาะสำหรับผู้รักสุขภาพ

5 น้ำยาขนมจีนชนิดผง เสริมแป้งกล้วยไข่



เทคนิคเด่น เทคโนโลยีการดัดแปรแป้ง

จุดเด่น

- ✎ ลดปัญหาการแพ้เสีย
- ✎ สะดวกในการบริโภค
- ✎ เก็บรักษาง่าย





มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

กลุ่มปลีกล้วยไข่ และเมนูพร้อมรับประทาน

Banana Blossom & Ready-to-Eat Concepts

กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ต่อยอดจากปลีกล้วยไข่และเมนูพร้อมรับประทาน
เพื่อความสะดวกและตอบโจทย์สุขภาพ



1

เครื่องดื่มจาก
ปลีกล้วยไข่สกัด
เพื่อสุขภาพ



เทคนิคเด่น

สกัดสารสำคัญด้วย
คลื่นเสียงความถี่สูง



จุดเด่น



ให้พลังงานต่ำ



ปลอดภัยต่อผู้บริโภค



ใช้สารให้ความหวาน
แทนน้ำตาล

2

เม็ดอมจาก
ปลีกล้วยไข่สกัด



เทคนิคเด่น

เทคโนโลยีการสกัดและ
พัฒนาผลิตภัณฑ์



จุดเด่น



พัฒนาสำหรับ
หญิงให้นมบุตร



ควบคุมการปลดปล่อย
สารสำคัญ



ใช้ปลีกล้วยไข่สกัด
เป็นวัตถุดิบหลัก

3

ชุดขนมจีนอบแห้ง
แกงเขียวหวาน



เทคนิคเด่น

เสริมแป้งกล้วยไข่ในเส้น
และใช้เทคโนโลยีอบแห้ง



จุดเด่น



ปลอดสารเคมี



เก็บรักษาได้นาน



สะดวกต่อการพกพา
และรับประทาน



สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

07

Page 7



มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

กลุ่มผลไม้เพื่อสุขภาพและใยอาหาร

◆ Fruit Wellness & Dietary Fiber ◆

กลุ่มผลิตภัณฑ์จากผลไม้ สมุนไพร และใยอาหาร ที่เน้นคุณค่าทางโภชนาการและความสะดวกในการบริโภค

1 โซเดอร์น้ำอ้อย คั้นสดพร้อมดื่ม



เทคนิคเด่น

กระบวนการหมักด้วย
กล้ำเชื้อจุลินทรีย์ที่คัดเลือก

จุดเด่น

- มีกรดอะซิติกและสารชีวภาพ
- เสริมโปรไบโอติก 프리ไบโอติก และโพสไบโอติก
- เป็นเครื่องดื่มพร้อมดื่ม

2 เครื่องดื่มสปาร์คคอลลิง จากน้ำอ้อย



เทคนิคเด่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์
เครื่องดื่มชนิดอัดแก๊ส

จุดเด่น

- มีวิตามินซี
- มีใยอาหาร
- มีคอลลาเจน

3 ไอศกรีมเชอร์เบตผง จากมะม่วงหาวมะนาวโห่



เทคนิคเด่น

เทคโนโลยีห่อหุ้ม

จุดเด่น

- รักษาคูณค่าทางโภชนาการ
- น้ำหนักเบา พกพาสะดวก
- ฉีกซอง เติมน้ำ เขย่า และแช่แข็ง

4 เม็ดฟูจาก มะม่วงหาวมะนาวโห่



เทคโนโลยีห่อหุ้มร่วมกับ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์

จุดเด่น

- มีสารแอนโทไซยานิน
- มีสารต้านอนุมูลอิสระ
- เสริมแคลเซียม

5 เจลลี่เสริมใยอาหาร สกัดจากขนุนอ่อน



เทคนิคเด่น

สกัดใยอาหารจากขนุนด้วยเอนไซม์

จุดเด่น

- เหมาะสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนัก
- เสริมวิตามินและแร่ธาตุ
- ใช้วัตถุดิบธรรมชาติเป็นหลัก

6 ใยอาหารชนิดผง จากขนุน



เทคนิคเด่น

สกัดใยอาหารด้วยเอนไซม์

จุดเด่น

- ช่วยดูแลระบบลำไส้
- ช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน
- เหมาะสำหรับผู้ใส่ใจสุขภาพทางเดินอาหาร





มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

กลุ่มผลิตภัณฑ์เฉพาะทางและพืชทางเลือก

◆ Specialty & Alternative Plant Products ◆

กลุ่มผลิตภัณฑ์เฉพาะทางที่ผสมผสานนวัตกรรมสุขภาพ ผลิตภัณฑ์จากพืช และวัตถุดิบทางเลือกที่มีศักยภาพ

1

K-PRU CARE ANTI ACNE GEL

เทคนิคเด่น

สกัดใบบัวบกและรากลอย
ด้วยคลื่นเสียงความถี่สูง



จุดเด่น

- เจลแต้มสิว
- ลดการอักเสบ
- สกัดด้วยน้ำ ปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

2

ผงโปรตีนเห็ดนางฟ้า ภูฐานอเนกประสงค์

เทคนิคเด่น

แปรรูปเห็ดเป็นผง
โปรตีนเข้มข้น



จุดเด่น

- มีโปรตีนและใยอาหาร
- ลดการพึ่งพาโปรตีนจากสัตว์
- เหมาะสำหรับผู้บริโภคสายวีแกน

3

เห็ดในซีอิ๊ว

เทคนิคเด่น

การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์
อาหารเพื่อสุขภาพ



จุดเด่น

- ใช้เห็ดเป็นวัตถุดิบหลัก
- พร้อมรับประทานหรือ
กึ่งพร้อมรับประทาน
- มีรสชาติกลมกล่อม

4

แป้งอเนกประสงค์จากข้าวกล้อง

เทคนิคเด่น

Heat-Moisture Treatment
และ Pregelatinization



จุดเด่น

- ดัดแปรทางกายภาพ ไม่ใช้สารเคมี
- ดูดซึมน้ำดี ขึ้นรูปง่าย
- ใช้แทนแป้งสาลีได้

5

ผลิตภัณฑ์ครีมชนิดผง จากอะโวคาโด

เทคนิคเด่น

การสกัดร่วมกับ
เทคโนโลยีห่อหุ้ม



จุดเด่น

- เนื้อสัมผัสครีมดี
- เก็บรักษาได้นาน
- เหมาะสมในเครื่องดื่ม เบเกอรี่ และขนมหวาน

จุดเด่นของกลุ่มผลิตภัณฑ์เฉพาะทางและพืชทางเลือก



นวัตกรรม
จากธรรมชาติ



ปลอดภัย
และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



ตอบโจทย์
สุขภาพยุคใหม่



เพิ่มมูลค่า
วัตถุดิบท้องถิ่น



ต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์
และอุตสาหกรรม





มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET RAJABHAT UNIVERSITY

ข้อมูลการถ่ายทอดเทคโนโลยี

♦ Technology Transfer Information ♦

พร้อมต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์ในแคตตาล็อกฉบับนี้เป็นผลงานนวัตกรรมที่พร้อมนำเสนอ
เพื่อการต่อยอด การใช้ประโยชน์ และการพัฒนาเชิงพาณิชย์
ภายใต้การดูแลของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

สิ่งที่อนุญาตให้ใช้สิทธิ



สูตรและกรรมวิธีการผลิต



กรรมวิธีการผลิต



เทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด

ช่องทางติดต่อ

พรอมา สัมแปน



โทรศัพท์ : 055-706555 ต่อ 1761



โทรศัพท์มือถือ : 094-746-5636



Email : pornuma_s@kpru.ac.th



สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เหมาะสำหรับ



ผู้ประกอบการ



นักลงทุน



หน่วยงาน
ภาครัฐ



ภาคอุตสาหกรรม



ขอบคุณที่ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์นวัตกรรม KPRU



ศูนย์ความเป็นเลิศด้าน นวัตกรรมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร



คุณภาพอาหาร บรรจุภัณฑ์ และเทคโนโลยี เพื่ออนาคตที่ยั่งยืน

เราบูรณาการงานวิจัยเชิงนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่
เพื่อยกระดับมาตรฐานวิชาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของชุมชน

วัตถุประสงค์

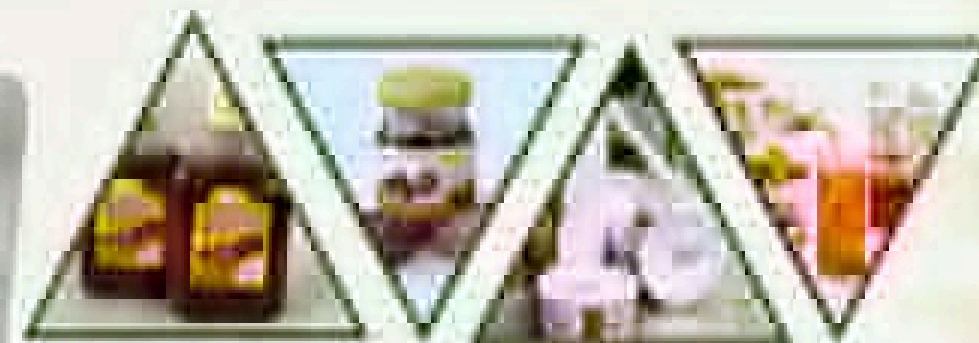
- วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และวัสดุสัมผัสอาหาร
- สนับสนุนการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับชุมชนและผู้ประกอบการ
- ให้คำปรึกษาด้านมาตรฐานและการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร



บริการของเรา



- ✓ วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบด้านอาหาร เครื่องดื่ม และวัสดุสัมผัสอาหาร
- ✓ สนับสนุนการผลิตและการต่อยอดผลิตภัณฑ์ของชุมชนและผู้ประกอบการ
- ✓ ให้คำปรึกษาและบริการวิเคราะห์ด้านมาตรฐานอาหาร



รับรองโดย

ได้รับใบอนุญาตสถานที่ยึดอาหาร
เลขที่ (อย.) 62-2-01267

ติดต่อเรา

- 📍 วิทยาเขต กำแพงเพชร
- ☎ โทร. 055-706555 (ต่อ 126)
- 📠 อีเมล: 094-746-5636
- 📧 Email: pumma_soppradit@gmail.com

สถาบันวิจัยและพัฒนา

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

- 🌐 www.kpn.ac.th
- ☎ 055-706 555



งานสื่อสารองค์กร
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร