

แพลตฟอร์มนวัตกรรมการวิจัยและพัฒนากลิ่นรสเพื่อสร้างมูลค่าให้อุตสาหกรรม

FlavorSERP: An Innovation Platform for Flavor and Fragrance Research and Development to Create Value for Industry

รูปแบบ

แพลตฟอร์มนวัตกรรมการวิจัยและพัฒนากลิ่นรสเพื่อสร้างมูลค่าให้อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม อุตสาหกรรมกลิ่นรสและน้ำหอม และอุตสาหกรรมอาหารสัตว์



รายละเอียดงานวิจัย

นวัตกรรมการให้บริการการวิจัยและพัฒนาต้นแบบกลิ่นรสเพื่อสร้างมูลค่าให้อุตสาหกรรม ด้วยเทคโนโลยีเซนโซมิกส์ (Sensomics) ที่สามารถวิเคราะห์หากลิ่นและรสชาติหลัก (key aroma and taste) และสร้างต้นแบบกลิ่นได้อย่างแม่นยำ เพื่อการพัฒนางานกลิ่นรสที่มีคุณภาพสูง นอกจากนี้ยังใช้ในการหาสาเหตุของกลิ่นผิดปกติในผลิตภัณฑ์



ลักษณะเด่น

- ความแม่นยำในการวิเคราะห์กลิ่นและรสชาติ
- ความเร็วในการพัฒนางานต้นแบบกลิ่นและรสชาติในระดับห้องปฏิบัติการและสู่เชิงพาณิชย์
- กลิ่นมีคุณภาพสูง สร้างได้หลากหลายตามความต้องการของผู้ประกอบการ



ผลกระทบ

- เพิ่มการส่งออก / การรับรองเอกลักษณ์ทางประสาทสัมผัสระดับพรีเมียม
- พัฒนางานกลิ่นรสที่มีต้นกำเนิดและอัตลักษณ์ไทย
- สร้างและอนุรักษ์มรดกทางประสาทสัมผัสของไทย
- สร้างนวัตกรรมกลิ่นจากพฤกษชาติและพืชสมุนไพรไทย
- ส่งเสริมอุตสาหกรรมสปาและการท่องเที่ยว



ผู้รับผิดชอบ

ดร. อติกร ปัญญา
ทีมวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร (IFBT)
กลุ่มวิจัยส่วนผสมฟังก์ชันและนวัตกรรมอาหาร (IFIG)
atikorn.pan@biotec.or.th



หน่วยงานเจ้าของผลงาน

ทีมวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร (IFBT)
กลุ่มวิจัยส่วนผสมฟังก์ชันและนวัตกรรมอาหาร (IFIG)
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC)



ตัวอย่างการใช้งาน

- ต้นแบบกลิ่นมะม่วง 3 สายพันธุ์ (อร่อง มหาชนก และน้ำดอกไม้)
- ต้นแบบกลิ่นทุเรียน 3 สายพันธุ์ (หมอนทอง ก้านยาว และกระดุม)
- ต้นแบบกลิ่นจากพฤกษชาติและพืชสมุนไพรไทย
- การพัฒนาสารเพิ่มความน่ากินในอาหารสัตว์ (pet palatant)
- อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการพัฒนางานกลิ่นรส



สถานะ

พร้อมให้บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

