



โครงการปฏิบัติการ อาหารแปรรูป



History แนวคิดในการจัดตั้งองค์กร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารมายาวนาน มีความพร้อมด้านองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารทั้งศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มีบุคลากรที่เชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีเครื่องมือ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ด้านการประกอบและการแปรรูปอาหารที่ครบถ้วน จึงได้มีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ การพัฒนาศักยภาพยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูป รวมถึงการมีหลักสูตรพัฒนาบุคลากรด้านอาหาร อาทิ มาตรฐานการผลิตอาหารปลอดภัย ระบบคุณภาพในการบริหารจัดการอุตสาหกรรมอาหาร การผลิตอาหารและเครื่องดื่มสำเร็จรูปพร้อมบริโภค การผลิตผลิตภัณฑ์นม และการผลิตอาหารฮาลาล เป็นต้น

๒๕๕๒



มหาวิทยาลัยได้ก่อตั้งศูนย์ปฏิบัติการเนยสวนดุสิต ภายใต้การบริหารจัดการของโรงเรียนการเรือนขึ้น เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการผลิตเนยคั้นคุณภาพสูงจากประเทศเนซีแลนด์ และนำเนยที่ได้จากการฝึกปฏิบัติมาใช้ในหน่วยงานผลิตอาหาร เช่น ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร้านกาแฟและเบเกอรี่ภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

๒๕๖๒



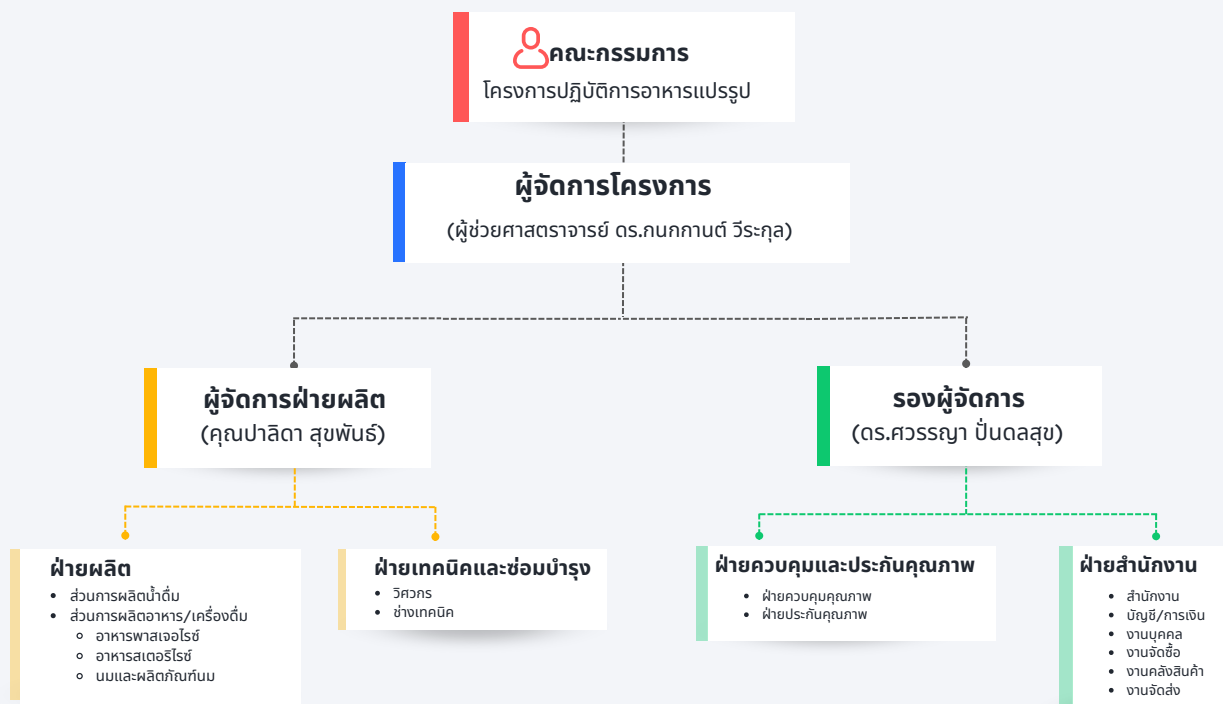
จากความเชี่ยวชาญดังกล่าวข้างต้น มหาวิทยาลัยจึงได้จัดตั้งโครงการศูนย์ปฏิบัติการอาหารแปรรูปเป็นหน่วยงานอิสระขึ้น เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารของนักศึกษา เป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และบุคคลทั่วไป โดยมีการก่อสร้างอาคารอาหารแปรรูป ที่ประกอบด้วยส่วนผลิตอาหารประเภทสเตอริไลเซชัน เครื่องดื่มพาสเจอร์ไรซ์ และน้ำดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีการวางผังเครื่องมืออุปกรณ์ภายในโรงงานให้เป็นไปตามมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร ได้มีการยื่นขออนุญาตจดทะเบียนอาหารประเภทเนย เนยเทียม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และอาหารกึ่งสำเร็จรูป โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติของนักศึกษานำไปจำหน่ายภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อเป็นการต่อยอดทางธุรกิจ ก่อให้เกิดรายได้กับมหาวิทยาลัยต่อไป

๒๕๖๓



จัดตั้ง บริษัท สวนดุสิต เทรดดิ้ง จำกัด ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ทำงานควบคู่ไปกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป โดยทำหน้าที่ดำเนินการด้านการตลาด และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารของโครงการฯ

โครงสร้างโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป



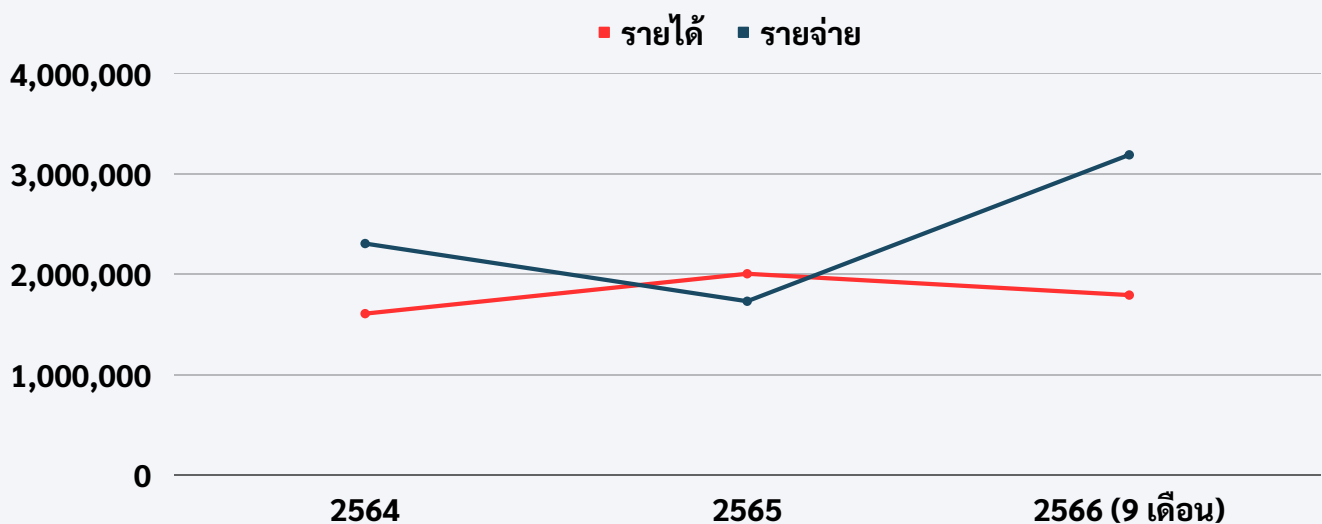
โครงการฯ ดำเนินงานภายใต้กฎระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการบริหารโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป พ.ศ.2564 ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร การยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ จี เอช พี (GHPs, Good Hygiene Practices) การวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Point) ข้อกำหนดของผู้ควบคุมการผลิตอาหาร มาตรฐานและข้อกำหนดในการผลิตอาหารฮาลาล ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม กฎหมายแรงงาน รวมถึง มาตรฐาน และกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง



วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยบูรณาการองค์ความรู้ร่วมกับบุคลากรโรงเรียนการเรือนและสาขาที่เกี่ยวข้องในการสร้างสรรค์ผลงานวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารให้เกิดประโยชน์เชิงวิชาการและในเชิงพาณิชย์
2. เป็นหน่วยงานผลิตอาหาร และเครื่องดื่ม ได้แก่ ส่วนผลิตน้ำดื่มดื่สดา ศูนย์ปฏิบัติการเนยสวนดุสิต และโรงงานแปรรูปอาหาร ในการจำหน่ายให้กับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
3. เป็นสถานที่ฝึกอบรมด้านการผลิตและประกอบอาหารอาหารฮาลาลรวมถึงการดำเนินงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

งบประมาณและสิ่งสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย



หมายเหตุ มี.ค. - ธ.ค. 2566 โครงการฯ อยู่ระหว่างปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร

ผลิตภัณฑ์ของโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป

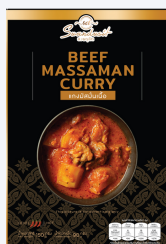
ผลิตภัณฑ์ภายใต้ แบรนด์ *Swandusit*
สวนดุสิต



พะแนงเนื้อออสเตรเลีย



เนื้อตุ๋น



มัสมั่นเนื้อ



มัสมั่นไก่



น้ำยาปู



น้ำแกงฉูฉี



ซอสคั่วกลิ้ง



ซอสผัดไทย



ซอสผัดผักระหรี่



น้ำมะนาวผสมยูซุพาสเจอร์ไรซ์



โยเกิร์ตไขมันต่ำ



รสธรรมชาติ



รสเลมอน



รสสตอร์วเบอร์รี่

ผลิตภัณฑ์ภายใต้ แบรนด์

Dusita

Drinking water



น้ำดื่ม 500 ml.



น้ำดื่ม 350 ml.



น้ำดื่ม 150 ml.

รถ Food Truck
PAD THAI SuanDusit



พื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่สำหรับการเรียนรู้ของ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป

1.โครงการศูนย์ปฏิบัติการเนย และโยเกิร์ต

- ส่วนการผลิตเนย
- ส่วนการผลิตโยเกิร์ต

ส่วนการผลิตเนย



ส่วนการผลิตโยเกิร์ต



2.อาคารแปรรูปอาหาร มีส่วนการผลิตอาหาร 3 ส่วน ได้แก่

- ส่วนการผลิตน้ำดื่มดูลิตา
- ส่วนการผลิตอาหารพาสเจอร์ไรซ์
- ส่วนการผลิตอาหารสเตอริไรซ์

ส่วนผลิตน้ำดื่มดูลิตา



ส่วนผลิตเครื่องดื่มพาสเจอร์ไรซ์



ส่วนผลิตอาหารสเตอริไรซ์



การบริการวิชาการ

1. สหกิจศึกษา

พัฒนารูปแบบสหกิจศึกษาร่วมกับ
หลักสูตร / โรงเรียนการเรือน



2. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ



เป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ให้กับนักศึกษาหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง
โดยมีบุคลากรของโครงการฯ
ร่วมกับบุคลากรสายวิชาการใน
การพัฒนานักศึกษา

3. ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง



4. เป็นแหล่งเรียนรู้และศึกษาดูงานให้กับบุคลากรภายในและภายนอก มหาวิทยาลัย



5.โครงการสนับสนุนให้บุคลากรดำเนินงานด้านการบริการวิชาการและการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การเป็นที่ปรึกษาการเป็นวิทยากรบรรยาย การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามความต้องการของชุมชนและสังคม



การดำเนินกิจกรรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารร่วมกับเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)



การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำมะนาวผสมน้ำส้มยูวีวิตามินซีสูงเพื่อสุขภาพให้ชุมชนจังหวัดสุพรรณบุรี

พัฒนาบุคลากรด้านอาหาร

โครงการฯ สนับสนุนให้บุคลากรพัฒนาองค์ความรู้ ได้แก่ การให้บุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมเป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่ได้รับการฝึกอบรม และสอบผ่านตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อทำหน้าที่ดูแลควบคุมการผลิตอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย เนื่องจากเป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและมีความเสี่ยงสูง ดังนี้

1.ผู้ควบคุมน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



2.ผู้ควบคุมผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์



3.ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า



4.หลักสูตรผู้ควบคุมประจำหม้อน้ำและหม้อต้มที่ใช้ของเหลวเป็นสื่อทำความร้อน



การดำเนินงานการตลาดและสรรหารายได้

โครงการฯ ได้ส่งมอบสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปให้แก่บริษัท สวนดุสิตเทรดดิ้ง จำกัด เพื่อการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ ผ่านทางช่องทาง ดังนี้

1) ช่องทางออฟไลน์

- 1.1) หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่ โฮมเบเกอรี่ ครีวสวนดุสิต และโรงแรมสวนดุสิตเพลส
- 1.2) โกลเด้น เพลส (Golden Place) จำนวน 14 สาขา
- 1.3) กูร์เมต์ มาร์เก็ต (Gourmet Market) จำนวน 8 สาขา
- 1.4) ริมปิง ซุปเปอร์มาร์เก็ต (Rimping Supermarket) จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 5 สาขา
- 1.5) การทำสัญญากับผู้แทนจำหน่ายในประเทศเมียนมาร์ เพื่อจำหน่ายซอส อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท จากการเข้าร่วมโครงการของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ได้แก่ Thaitown supermarket, One stop mart 11 สาขา และ Easy Mart ในประเทศเมียนมาร์

2) ช่องทางออนไลน์ ผ่านทางแพลตฟอร์มดิจิทัล Facebook Line Shopee และ Lazada



Modern Trade ในประเทศ

Golden Place

Golden Place จำนวน 13 สาขา

- (1) สะพานสูง
- (2) ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา
- (3) ศิริราช 1
- (4) ศิริราช 2
- (5) พระราม 9
- (6) ซี.พี. ทาวเวอร์
- (7) ถนนสุขุมวิท
- (8) ชวนชม
- (9) กรมทหารมหาดเล็กราชวัลลภที่ 1 มหาดเล็กราชวัลลภรักษาพระองค์
- (10) กรมทหารมหาดเล็กราชวัลลภที่ 11 มหาดเล็กราชวัลลภรักษาพระองค์
- (11) คิง เพาเวอร์ ทำอากาศยานสุวรรณภูมิ โถงผู้โดยสารขาออก ชั้น 4 จุดจำหน่ายฝั่งตะวันตก
- (12) คิง เพาเวอร์ ทำอากาศยานสุวรรณภูมิ โถงผู้โดยสารขาออก ชั้น 4 จุดจำหน่ายฝั่งตะวันออก
- (13) ท่าช้าง
- (14) นครสวรรค์



โกลเด้น เพลซ สาขาทำอากาศยานสุวรรณภูมิ
บริเวณห้องโถงผู้โดยสารขาออก ชั้น 4
จุดจำหน่ายฝั่งตะวันตก และตะวันออก



Gourmet Market จำนวน 8 สาขา

- (1) พารากอน
- (2) เอ็มโพเรียม
- (3) เอ็มควอเทียร์
- (4) เดอะมอลล์ไลฟ์สโตร์ งามวงศ์วาน
- (5) เดอะมอลล์ไลฟ์สโตร์ ท่าพระ
- (6) เดอะมอลล์บางแค
- (7) เดอะพรอมาเนด
- (8) เดอะมอลล์ โคราซ



Rimping Supermarket
จำนวน 5 สาขา

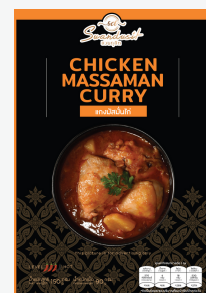
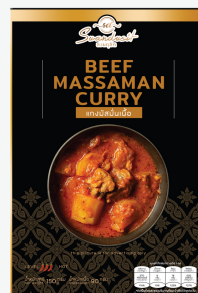
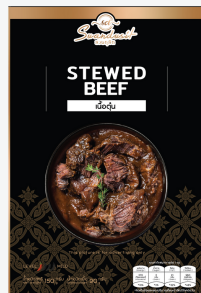
- (1) มีโชค
- (2) นิมขิตี
- (3) นวรัฐ
- (4) เมญ่ามอล
- (5) กาดฝรั่ง



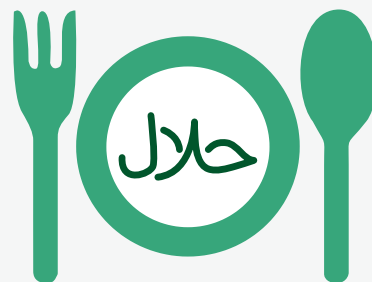
แนวโน้มทิศทางการพัฒนาหน่วยงานในอนาคต



จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้การแปรรูปอาหารสำเร็จรูป และศูนย์การเรียนรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแบบครบวงจร ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรซ์ โยเกิร์ต เนย และเนยแข็ง โดยตามแผนการดำเนินงานศูนย์การเรียนรู้ผลิตภัณฑ์นม เนย และเนยแข็งจะพร้อมให้บริการในเดือนธันวาคม 2567



พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค (Ready to eat) ในภาชนะบรรจุปิดสนิทโดยมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางอาหารสูงหรือผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคต (Future food)



อาหารเฉพาะกลุ่ม เช่น อาหารตามหลักศาสนา อาหารฮาลาล และอาหารมังสวิรัต

แนวทางการเชื่อมโยงการพัฒนางานและทำงานร่วมกับหน่วยงานอื่น

FROM FARM TO FACTORY



