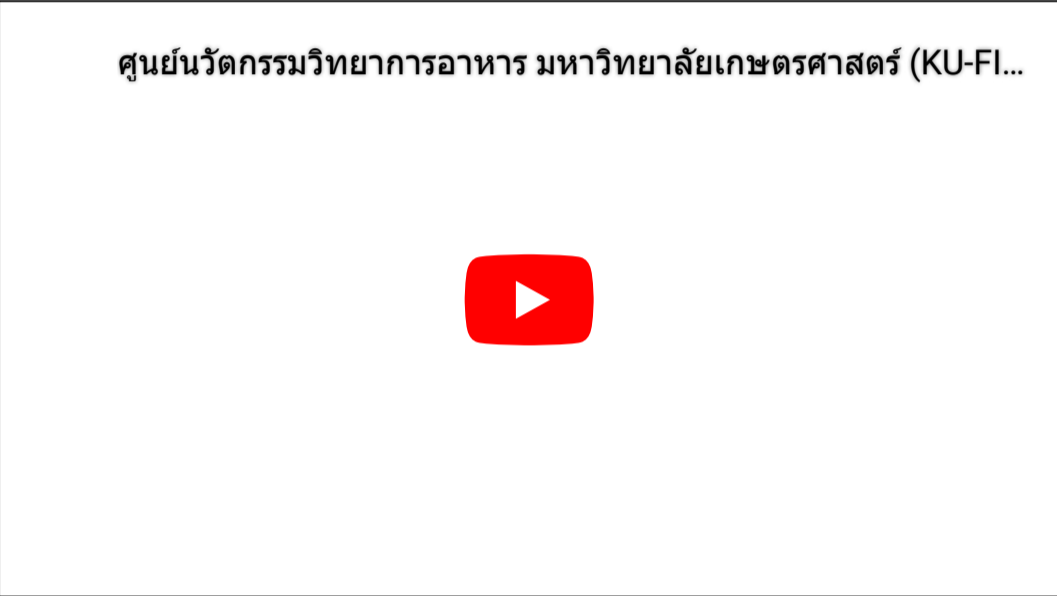




### ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST)



#### ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST)

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร (KU-FIRST) เป็นศูนย์กลางในการประสานงาน เพื่อให้องค์ความรู้ และบริการงานทางด้านวิชาการ แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อขยายศักยภาพในการให้บริการด้านนวัตกรรมและการสร้างองค์ความรู้ให้กับอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ รวมทั้งการให้คำปรึกษาทางวิชาการ และเป็น technical arm แก่ภาครัฐและเอกชน

โดยทางศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร (KU-FIRST) ได้มุ่งเน้นในเรื่องของคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร เป็นสำคัญ จึงมีการจัดทำซีรีส์สัมมนา เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารให้ประโยชน์แก่สาธารณะ เช่น สัมมนาชุดกักตุนเพื่อปลอดภัย, ไล่กรอกปลอดภัย, อาหารทะเลปลอดภัย เป็นต้น โดยมีอาจารย์ นักวิจัย ผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้ดำเนินการสัมมนา

นอกจากนั้นยังมีการจัดทำโครงการทางด้านอาหาร ร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อช่วยผู้ประกอบการในการพัฒนาด้านอาหาร โดยแบ่งเป็นหัวข้อต่างๆ ได้แก่ เรื่องการใช้ประโยชน์จากของเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมอาหาร, การพัฒนาอาหารเชิงสุขภาพ, และการปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหาร

หรือหากผู้ประกอบการมีความสนใจในด้านสิ่งแวดล้อม ทางศูนย์ก็มีการให้บริการ วิจัย ผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิตที่ไม่ก่อให้เกิด Carbon Footprint เป็นต้น

#### บริการจากทางศูนย์

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร (KU-FIRST) ศูนย์พร้อมประสานงาน และให้บริการแก่ผู้ประกอบการ เรื่องวัตถุดิบ, การประสานความร่วมมือดูแลเรื่องของการผลิตอาหาร ภาชนะบรรจุ, การวางแผนกแบ่งออกเป็นการให้บริการ ดังนี้

- บริการวิจัยและที่ปรึกษา
- บริการสารสนเทศทางอาหาร
- บริการอบรมบุคลากรด้านอุตสาหกรรมอาหาร
- บริการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
- บริการทดสอบตลาดและทดสอบทางประสาทสัมผัสสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่
- งานพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิตอาหาร

SME ONE

แชทกับ SME ONE

สวัสดี! ให้เราช่วยอะไรได้บ้าง

เริ่มแชท

สนับสนุนโดย Messenger

- กลุ่มวิจัยเฉพาะทาง

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร (KU-FIRST) มีจุดมุ่งหมายที่จะยกระดับคุณภาพอาหารให้เป็นระดับพรีเมียม ทั้งในแง่ของการพัฒนาคุณภาพการผลิตตลอดทั้งกระบวนการไปจนถึงสนับสนุนช่องทางจำหน่ายอาหารคุณภาพสูง โดยมีการตั้งร้านค้า The Premium @ KU ที่เปิดรับอาหารจากผู้ประกอบการต่าง ๆ โดยผ่านการคัดสรรคุณภาพเรียบร้อยแล้ว มาวางจำหน่าย

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร (KU-FIRST) นั้นมีความเต็มใจที่จะให้บริการผู้ประกอบการในแวดวงที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้เห็นอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย มีการพัฒนาอย่างก้าวหน้าและยั่งยืน

**ผู้ที่สนใจสามารถติดต่อได้ที่**

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST)

ที่อยู่: 322 ชั้น 3 อาคารอมรภูมิรัตน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์: 02-942-8629 ต่อ 1307

โทรสาร: 02-942-7991

อีเมล: [kufsp@hotmail.com](mailto:kufsp@hotmail.com), [kufirst.kufsp@gmail.com](mailto:kufirst.kufsp@gmail.com)

เว็บไซต์ : [www.kufirst.center.ku.ac.th](http://www.kufirst.center.ku.ac.th)

KU-FIRST

# ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศูนย์กลางในการประสานงาน เพื่อให้องค์ความรู้และการบริการทางด้านวิชาการแก่  
ผู้ประกอบการด้านอาหาร เน้นเรื่องของคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เป็นสำคัญ

## บริการจากทางศูนย์



✓ บริการวิจัยและที่ปรึกษา

✓ บริการประกันคุณภาพ  
ผลิตภัณฑ์อาหาร

✓ กลุ่มวิจัยเฉพาะทาง

✓ งานพัฒนานวัตกรรม  
และเทคโนโลยีการผลิตอาหาร

✓ บริการสารสนเทศทางอาหาร

✓ บริการทดสอบตลาดและ  
ทดสอบทางประสาทสัมผัส  
สำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่

✓ บริการอบรมบุคลากร  
ด้านอุตสาหกรรมอาหาร

## สนใจบริการของ KU-FIRST สามารถติดต่อได้ที่

322 ชั้น 3 อาคารอมรภูมิรัตน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 50  
ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☎ 02-942-8629 ต่อ 1307

✉ kufsp@hotmail.com, kufirst.kufsp@gmail.com

🖨 02-942-7991

🌐 www.kufirst.center.ku.ac.th

สำหรับช่องทาง SME ONE เพิ่มเติม

Facebook: SME ONE

Line: @SMEONE

Youtube: SME ONE

Website: info@smeone.info

TikTok: smeone.info

## บทความแนะนำ



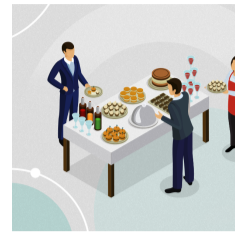
4 ปัจจัยสู่ความสำเร็จธุรกิจฟู้ดทรัค



อยากเปิดร้านอาหาร คาเฟ่...



มือใหม่อยากทำร้านอาหาร...



ทำธุรกิจอาหาร อย่

SME ONE

# beau heartmade

เทียนหอมที่ทำด้วยหัวใจ

คุณนิษฐกานต์ ใจอินแก้ว

#ขายของออนไลน์ #ไอเดียธุรกิจใหม่

## beau heartmade เทียนหอมที่ทำด้วยหัวใจ

beau heartmade  
เทียนหอมที่ทำด้วยหัวใจ

ปกติแล้วการเริ่มต้นธุรกิจของ SMEs ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มักจะมีแรงบันดาลใจเข้ามาเป็นพลังสำคัญ แต่กรณีการแจ้งเกิดของ beau heartmade ต้องกล่าวว่า “แรงบันดาลใจ” อย่างเดียวไม่เพียงพอ แต่ต้องบวก “แรงขับเคลื่อนเข้า” ไปด้วย

เชื่อหรือไม่ว่าเทียนหอม beau heartmade ที่กำลังขายดิบขายดีอยู่บนโลกออนไลน์ตอนนี้ เป็นสินค้าที่เริ่มต้นจากศูนย์ และลองผิดลองถูกโดยคุณโบว์ - นิษฐกานต์ ใจอินแก้ว ผู้ก่อตั้ง ซึ่งคุณนิษฐกานต์ ใช้เวลาเรียนรู้และทดลองทำซ้ำแล้วซ้ำเล่ากว่าจะได้สูตรที่ลงตัว

เปิดเสร็จแล้วคุณนิษฐกานต์ ต้องอดทนรอานกว่า 6 เดือน ถึงจะมีออเดอร์แรกเข้ามา

ระยะเวลา 180 วันสำหรับคนทั่วไปอาจจะดูเหมือนสั้น...

แต่สำหรับคุณนิษฐกานต์ 180 วันนี้ คือช่วงเวลาที่ยาวนานที่สุดในชีวิต เพราะเงินสำรองที่เก็บสะสมไว้ตั้งแต่สมัยยังเป็นพนักงานประจำกำลังจะหมดลง จนคุณนิษฐกานต์ถึงกับถอดใจกลับไปสมัครงานประจำอีกครั้ง

ออเดอร์เทียนหอมชิ้นแรกที่กดสั่งซื้อเข้ามา นั่นจึงเปรียบเสมือนสายน้ำไหลรินใจที่ทำให้คุณนิษฐกานต์มีแรงใจสู้ต่อไปและทำให้ beau heartmade เดินทางมาถึงจุดนี้ได้



SME ONE : จุดเริ่มต้นของ beau heartmade มีที่มาที่ไปอย่างไร