

คณะกรรมการศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
เลขรับ2948.....
วันที่06-06-2568.....
เวลา15.41.....น.



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
2272
เลขรับ06/06/2568.....
วันที่09.49.....น.
เวลา

วิจัย 1263
6 มิถุนายน 2568
10.10 น.

ที่ อวส๓๙๓(๒๐)/๔๗๓

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๕๕ หมู่ ๒ ต.แม่เหียะ อ.เมือง
จ.เชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ “โปรแกรมให้บริการด้านการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์”

เรียน หน่วยงานสถาบันอุดมศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. เอกสารสื่อประชาสัมพันธ์
๒. อัตราการให้บริการ

ด้วย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ เป็นหน่วยงานบริการวิชาการภายใต้คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่มีความพร้อมทั้งในด้านองค์ความรู้เทคโนโลยี บุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ เครื่องมือ สิ่งอำนวยความสะดวกที่รองรับการพัฒนาและวิจัยสู่การประยุกต์ใช้เชิงอุตสาหกรรม รวมถึงพร้อมให้บริการด้าน “การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (Shelf Life Evaluation)” สามารถรองรับตัวอย่างในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งในรูปแบบ เครื่องดื่ม อาหารแห้ง อาหารแช่เย็น ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มแช่เยือกแข็งและผลิตภัณฑ์ยาและเสริมอาหาร ที่ต้องมีการติดตามการทดสอบอายุการเก็บรักษาอย่างต่อเนื่อง ทั้งในด้านการทดสอบทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ เพื่อให้ครอบคลุมในทุกมิติที่ส่งผลต่ออายุของผลิตภัณฑ์ โดยมีอัตราค่าบริการทดสอบเริ่มต้นที่ ๒๐,๐๐๐ – ๖๐,๐๐๐ บาทต่อตัวอย่าง ซึ่งค่าบริการจะแปรผันตามประเภทของผลิตภัณฑ์ จำนวนรายการทดสอบและระยะเวลาในการทดสอบ นั้น

ในการนี้ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร จึงใคร่ขอประชาสัมพันธ์ โปรแกรมให้บริการด้านการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แก่ หน่วยงานสถาบันอุดมศึกษา นักวิจัย และผู้ที่เกี่ยวข้องหรือผู้ที่สนใจ โดยมี “ส่วนลด ๑๐-๑๕% เมื่อส่งตรวจวิเคราะห์ประเมินอายุการเก็บรักษา (Shelf Life Evaluation)” ภายในวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘ ทั้งนี้ ศูนย์ ฯ ยังมีการให้บริการด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ปริมาณสารสำคัญ คุณค่าทางโภชนาการ การเข้าใช้เครื่องมือพิเศษ และการประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ (Sensory Evaluation) รายละเอียดข้อมูลเพิ่มเติมดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ และ ๒ ทั้งนี้ หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม สามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ประสานงาน นางสาวหัสยา ใจคำ โทรศัพท์ ๐๖๔-๙๔๓๑๑๐๕ หรืออีเมล hassaya.fin@gmail.com ศูนย์ฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

มอบ ฝ่ายวิจัยฯ ประชาสัมพันธ์

ขอแสดงความนับถือ

6 มิย 2568

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชิตาพัฒน์ ไข้ว)
ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์
ปฏิบัติการแทนคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

หมายเหตุ เอกสารฉบับนี้ใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2544 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ว่าด้วยการใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2564

เรียน คณบดี

-เพื่อโปรดพิจารณา

ม.เชียงใหม่ ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ "โปรโมชั่นการให้บริการด้านการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์"

-เห็นควรมอบงานประชาสัมพันธ์ดำเนินการประชาสัมพันธ์


6/6/2568


7 มิ.ย. 68


07 มิ.ย. 2568

ทราบและมอบ


10 มิ.ย. 68

บริการด้านการประเมินอายุ
การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์



SHELF LIFE EVALUATION

✓ ทดสอบโดยผู้เชี่ยวชาญ

✓ สำหรับผู้ประกอบการ
และนักวิจัยทุกท่าน



ผลิตภัณฑ์อาหาร
เครื่องดื่ม อาหารแห้ง
อาหารแช่เย็น แช่เยือกแข็ง



ผลิตภัณฑ์ยา
และเสริมอาหาร

มีการติดตามการทดสอบอายุการเก็บรักษาอย่างต่อเนื่อง ทั้งในด้านการทดสอบทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ เพื่อให้ครอบคลุมในทุกมิติที่ส่งผลต่ออายุของผลิตภัณฑ์

อัตราค่าบริการทดสอบเริ่มต้นที่

25,000 - 60,000 บาท ต่อตัวอย่าง

(ค่าบริการจะแปรผันตามประเภทของผลิตภัณฑ์ จำนวนรายการทดสอบและระยะเวลาในการทดสอบ)

PROMOTION
ลด 10-15%
ถึง 30 มิ.ย. 68 เท่านั้น
ลด 10% เมื่อส่งตรวจ 1 ตัวอย่าง
และลด 15% เมื่อส่งตรวจ 2 ตัวอย่างขึ้นไป
โปรโมชั่นเฉพาะการส่งตรวจ Shelf Life
*เงื่อนไขเป็นไปตามที่ศูนย์ฯ กำหนดเท่านั้น

ติดต่อเพื่อรับบริการ



OUR OTHER SERVICES



ตรวจวิเคราะห์
คุณภาพของ
ผลิตภัณฑ์



ปริมาณ
สารสำคัญ



คุณค่าทาง
โภชนาการ



การประเมินคุณภาพ
ด้านประสาทสัมผัส
ของผลิตภัณฑ์
(Sensory Evaluation)



การเข้าใช้
เครื่องมือพิเศษ

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์



คุณภาพทางกายภาพ

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• ค่าสี L*, a* และ b* โดยเครื่อง Colorimeter	100	ตัวอย่าง
• ค่าความหนืด โดยเครื่อง Viscometer	500	ตัวอย่าง
• การละลาย (Solubility)	500	ตัวอย่าง
• ลักษณะเนื้อสัมผัส โดยเครื่อง Texture Analyzer	500	ตัวอย่าง
• ปริมาณสารแขวนลอยทั้งหมด (Total Suspended Solids)	500	ตัวอย่าง



คุณภาพทางเคมี

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• ความเป็นกรด-ด่าง โดยเครื่องวัด pH	100	ตัวอย่าง
• ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ โดยเครื่อง Hand Refractometer	100	ตัวอย่าง
• ค่า Water activity	100	ตัวอย่าง
• ปริมาณความชื้น (Moisture content, MC)	300	ตัวอย่าง
• ความเค็มในอาหาร (Sodium and Salinity meter)	200	ตัวอย่าง
• ปริมาณ Resistant Starch	1,500	ตัวอย่าง
• ปริมาณ Total Starch	1,500	ตัวอย่าง
• องค์ประกอบทางเคมี (Proximate Analysis)	3,000	ตัวอย่าง



ปริมาณสารสำคัญ

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• ปริมาณฟลาโวนอยด์ (Total flavonoid as Catechin)	1,500	ตัวอย่าง
• ปริมาณฟลาโวนอยด์ (Total flavonoid as quercetin)	3,100	ตัวอย่าง
• ปริมาณสารประกอบฟีนอลิก (total phenolic) โดยวิธี Folin-Ciocalteu reagent	1,500	ตัวอย่าง
• สารต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH Radical Scavenging	1,500	ตัวอย่าง
• สารต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี ABTS	1,500	ตัวอย่าง
• สารต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี FRAP	2,000	ตัวอย่าง
• Thiobarbituric acid reactive substances (TBARS) assay	500	ตัวอย่าง
• ค่าความเป็นกรด (Acid value)	800	ตัวอย่าง
• กรดแกลลิก (Gallic acid)	2,000	ตัวอย่าง
• กรดเอลลาจิก (Ellagic acid)	2,000	ตัวอย่าง
• กรดแทนนิก (Tannic acid) /แทนนิน (Tannin)	3,000	ตัวอย่าง
• คอริลาจิน (Corilagin)	2,000	ตัวอย่าง
• Fructo Oligosaccharide (FOS)	2,000	ตัวอย่าง
• Gamma aminobutyric acid, GABA	4,000	ตัวอย่าง
• แอนโทไซยานิน (Total Anthocyanin as anthocyanin-3-glucoside)	3,500	ตัวอย่าง
• S-Allyl Cysteine	3,500	ตัวอย่าง
• แร่งแอลกอฮอล์	2,500	ตัวอย่าง
• องค์ประกอบทางเคมี (proximate analysis) Set Cals/Energy (Food)	4,500	ตัวอย่าง
• Resistant Starch (RS)	1,500	ตัวอย่าง
• Total Starch	1,500	ตัวอย่าง
• Beta glucan	3,400	ตัวอย่าง



Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)



จุลชีววิทยา (Microbiology)

ค่าบริการ (บาท)

หมายเหตุ

• Total Plate Count (BAM, 2001)	400	ตัวอย่าง
• Total Plate Count (APC - COMP-swab) (CFU/Unit)	500	ตัวอย่าง
• <i>Salmonella</i> spp. (ISO 6579-1: 2017 (E)	750	ตัวอย่าง
• <i>Staphylococcus aureus</i> (BAM, 2012)	750	ตัวอย่าง
• <i>Bacillus cereus</i> (BAM, 2012)	750	ตัวอย่าง
• <i>Clostridium perfringens</i> (BAM, 2001)	750	ตัวอย่าง
• <i>Escherichia coli</i> (BAM, 2020)	400	ตัวอย่าง
• Yeast and mold (BAM, 2001)	400	ตัวอย่าง
• <i>Listeria monocytogenes</i>	1,200	ตัวอย่าง
• Coliforms (BAM, 2017)	400	ตัวอย่าง
• Thermophilic Flat Sour Spore (COMP, 2015)	800	ตัวอย่าง
• <i>Clostridium botulinum</i> (BAM, 2001)	800	ตัวอย่าง
• Putrefactive anaerobe - TIS-canned (TIS)	1,200	ตัวอย่าง
• Thermophilic Anaerobic Spore (COMP, 2015)	800	ตัวอย่าง
• Aerobic Total thermophilic spore (TTS)	800	ตัวอย่าง
• <i>Campylobacter jejuni</i> หรือ <i>C.coli</i> (ISO 10272-1, 2017)	1,950	ตัวอย่าง
• <i>Vibrio cholerae</i> (ISO/TS 21872-1, 2007)	750	ตัวอย่าง
• Total colony count	500	ตัวอย่าง
• <i>Clostridium</i> spp.	800	ตัวอย่าง
• <i>Candida albicans</i>	800	ตัวอย่าง
• <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	1,200	ตัวอย่าง
• <i>Cronobacter sakazakii</i>	3,200	ตัวอย่าง
• Coagulase-positive staphylococci	800	ตัวอย่าง



ค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index (GI))

ค่าบริการ (บาท)

หมายเหตุ

• ค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index (GI) ในหลอดทดลอง (<i>in vitro</i>)	8,000	ตัวอย่าง
• ค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index, GI) ในมนุษย์ (<i>in vivo</i>)	เริ่มต้นที่ 300,000	ตัวอย่าง
• ค่า Glycemic Load (GL)	10,000	ตัวอย่าง

Glycemic index (GI)



Nutrition facts



Shelf life





Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)



คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition facts)

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• THAI Labeling (U.182) และ USA Labeling	18,200	ตัวอย่าง
• THAI Labeling (U.445) และ USA Labeling	17,800	ตัวอย่าง
• THAI Labeling (U.182)	12,800	ตัวอย่าง
• THAI Labeling (U.445)	9,800	ตัวอย่าง
• USA Labeling	16,000	ตัวอย่าง
• EU Labeling	9,000	ตัวอย่าง
• Canada Labeling	12,800	ตัวอย่าง
• Japan Labeling (G.1)	5,500	ตัวอย่าง



การทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf life Testing and Simulation)

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• Sorption isotherm	25,000 - 35,000	ตัวอย่าง
• Accelerated shelf life	40,000 - 80,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบความคงตัวของผลิตภัณฑ์	10,000 - 30,000	ตัวอย่าง



การทดสอบบรรจุภัณฑ์อาหาร

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• ปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์อาหาร โดย Headspace (gas) analyzer	100	ตัวอย่าง
• อัตราการซึมผ่านของไอน้ำ (WVTR)	3,000	ตัวอย่าง
• อัตราการซึมผ่านของออกซิเจน (OTR)	3,500	ตัวอย่าง



การศึกษากระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท และผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• การศึกษาความเป็นไปได้เบื้องต้นในการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อ Auto Clave	เริ่มต้นที่ 6,000	ตัวอย่าง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	20,000	Water Spray Retort 1 ตระกูลตัวอย่าง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	22,000	Water Spray Retort 2 ตระกูลตัวอย่าง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	24,000	Water Spray Retort 3-4 ตระกูลตัวอย่าง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	27,000	Water Spray Retort 5-6 ตระกูลตัวอย่าง
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	18,000	Steam Retort 1 ตระกูล
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	20,000	Steam Retort 2 ตระกูล
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	22,000	Steam Retort 3-4 ตระกูล
• การกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution, TD)	25,000	Steam Retort 5-6 ตระกูล
• การศึกษาการแทรกผ่านความร้อน (Heat Penetration, HP)	18,000	ตัวอย่าง
• การรับรองกระบวนการผลิตในกระบวนการแบบบรรจุร้อน (Approve Thermally Process)	18,000	ตัวอย่าง



Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)



การใช้เครื่องมือพิเศษ

ค่าบริการ (บาท)

หมายเหตุ

• เครื่องหีบน้ำมัน	1,100	ต่อวัน
• เครื่องกลั่นระเหยสารแบบหมุน (Rotary evaporator)	600	ต่อวัน
• เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	2,500	ต่อวัน (1 วัน)
• เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	4,000	ต่อวัน (2 วัน)
• เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	6,000	ต่อวัน (3 วัน)
• เครื่อง Colloid mill	500	ต่อวัน
• เครื่องบดละเอียดสมุนไพร พร้อมร่อน ราคาต่อตัวอย่าง 1 kg	400	ต่อวัน
• เครื่องบดละเอียดสมุนไพร	1,500	ต่อวัน
• การใช้ตู้อบความร้อนแบบสุญญากาศ (Vacuum oven)	1,000	ต่อวัน
• เครื่องทำซ็อกโกแลต	600	ต่อวัน
• เครื่องกรองไวน์	200	ต่อรอบ (1 ชั่วโมง)
• ตู้ควบคุมอุณหภูมิ Incubator (ตู้บ่ม)	1,200	ต่อเดือน
• เครื่องหมุนเหวี่ยงแบบควบคุมอุณหภูมิ (-20°C ถึง 40 °C)	500	ต่อวัน
• ตู้อบลมร้อน ขนาด 115 ลิตร	500	ต่อวัน
• เครื่อง Data logger Temperature (4 สาย)	500	ต่อวัน
• เครื่องปิดฝากระป๋องพลาสติก (Plastic can seamer)	500	ต่อวัน
• เครื่องรีดปิดปากถุง (seal) แบบสายพาน	500	ต่อวัน
• เครื่องรีดปิดปากถุงแบบสายพานพร้อม flush N2 *ราคารวมค่า N2	1,500	ต่อวัน
• เครื่องอัลตราโซนิก (Sonicator bath 2.75 L, 30°C ถึง 40 °C, 37 kHz)	400	ต่อวัน
• เครื่อง homogenizer	400	ต่อวัน
• เครื่อง Spray dry	3,000	ต่อวัน
• เครื่องปิดฝาฟอยล์ รุ่นกึ่งอัตโนมัติ	1,600	ต่อวัน
• รายการทดสอบวิเคราะห์/เครื่องมือเครื่องสกัดสารด้วย CO ₂ ในสภาวะเหนือวิกฤติ ขนาด 24 mL	4,000	ต่อวัน
• รายการทดสอบวิเคราะห์/เครื่องมือเครื่องสกัดสารด้วย CO ₂ ในสภาวะเหนือวิกฤติ ขนาด 50 mL	4,000	ต่อวัน
• รายการทดสอบวิเคราะห์/เครื่องมือเครื่องสกัดสารด้วย CO ₂ ในสภาวะเหนือวิกฤติ ขนาด 300 mL	4,000	ต่อวัน
• เครื่องสกัดสารด้วย CO ₂ ในสภาวะเหนือวิกฤติ ขนาด 5 L	14,000	ต่อรอบ (3 วัน)
• เครื่องกลั่นแยกสารระดับโมเลกุลแบบฟิล์มบาง (Wiped Film Stills)	3,500	ต่อวัน



การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์

ค่าบริการ (บาท)

หมายเหตุ

• ออกแบบ ฉลาก/สติ๊กเกอร์ติดบรรจุภัณฑ์	4,500-6,000	ผลิตภัณฑ์
• ออกแบบโลโก้	4,500-6,500	ผลิตภัณฑ์
• ออกแบบบรรจุภัณฑ์ กล่อง	8,000-12,000	ผลิตภัณฑ์
• ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซอง	8,000-12,000	ผลิตภัณฑ์



Service Catalog

อัตราการให้บริการ

by Food Innovation and Packaging Center (FIN)



การประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ (Sensory Evaluation)

แบบไม่ขอริยธรรม

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 50 คน ภายในห้องปฏิบัติการ	20,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 100 คน ภายในห้องปฏิบัติการ	35,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 50 คน ภายในห้องปฏิบัติการ พร้อม Market survey	25,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 100 คน ภายในห้องปฏิบัติการ พร้อม Market survey	40,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 50 คน กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป (นอกสถานที่)	30,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 100 คน กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป (นอกสถานที่)	45,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 50 คน กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป (นอกสถานที่) พร้อม Market survey	35,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 100 คน กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป (นอกสถานที่) พร้อม Market survey	50,000	ตัวอย่าง

แบบขอริยธรรม

	ค่าบริการ (บาท)	หมายเหตุ
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 50 คน ภายในห้องปฏิบัติการ	25,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 100 คน ภายในห้องปฏิบัติการ	40,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 50 คน ภายในห้องปฏิบัติการ พร้อม Market survey	30,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 100 คน ภายในห้องปฏิบัติการ พร้อม Market survey	45,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 50 คน กับกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป (นอกสถานที่)	35,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 100 คน กับกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป (นอกสถานที่)	50,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 50 คน กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป (นอกสถานที่) พร้อม Market survey	40,000	ตัวอย่าง
• การทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ (Sensory Test) 100 คน กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป (นอกสถานที่) พร้อม Market survey	55,000	ตัวอย่าง

