

ที่ อว 6001/ ว 2151

14 กุมภาพันธ์ 2563

รับที่.....01236

วันที่.....20 ก.พ. 2563

เวลา.....15.41 น.

เรื่อง ขอเชิญคณาจารย์และนักศึกษาเข้าร่วมชมงานประกวดแข่งขันแนวคิดนวัตกรรมอาหารรอบชิงชนะเลิศ

Food Innopolis Innovation Contest 2020 : Final Days ในวันที่ 22 - 23 กุมภาพันธ์ 2563

ณ Helix Garden ชั้น 5 ศูนย์การค้า The EmQuartier

เรียน อธิการบดี มหาวิทยาลัยบูรพา

สิ่งที่ส่งมาด้วย โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์และกำหนดการกิจกรรม

ด้วย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สวทช.) โดยเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ร่วมกับ Food Factors บริษัทในเครือบุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด และ KCG Corporation ได้ดำเนินการจัดการแข่งขันประกวดนวัตกรรมอาหาร Food Innopolis Innovation Contest 2019/20 ในหัวข้อ Local Ingredient และ Future Protein โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนให้ นิสิต นักศึกษาระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร รวมทั้งอาจารย์ นักวิจัย และบุคคลทั่วไปที่สนใจจากทั่วประเทศ ที่มีแนวคิด หรือผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารต้นแบบ ได้ประยุกต์ใช้ความรู้และความสามารถด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตลอดจนความรู้ทางธุรกิจ ในการสร้างนวัตกรรมด้านอาหาร ซึ่งมีกำหนดจัดการประกวดแข่งขันและแสดงผลงานนวัตกรรมอาหารที่ผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศ Food Innopolis Innovation Contest 2019/20 : Final Days ในวันที่ 22 - 23 กุมภาพันธ์ 2563 รวมทั้งสิ้นจำนวน 32 ทีม แบ่งเป็นรุ่น Light Weight นิสิต นักศึกษา ระดับปริญญาตรี 16 ทีม รุ่น Heavy Weight นิสิต นักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา อาจารย์ นักวิจัย และบุคคลทั่วไป จำนวน 16 ทีม

ในการนี้ เมืองนวัตกรรมอาหาร สวทช. ขอเรียนเชิญท่าน คณาจารย์และนักศึกษา เข้าร่วมงานประกวดแข่งขันแนวคิดนวัตกรรมอาหารรอบชิงชนะเลิศ Food Innopolis Innovation Contest 2020 : Final Days ในวันที่ 22 - 23 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 10.00 - 20.00 น. ณ Helix Garden ชั้น 5 ศูนย์การค้า The EmQuartier (สิ่งที่ส่งมาด้วย)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอความกรุณาประชาสัมพันธ์งาน Food Innopolis Innovation Contest 2020 : Final Days ในองค์กรของท่านด้วย จะขอบคุณยิ่ง

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายอำนวยการและสื่อสารองค์กร

ด้วย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สวทช.)

ขอเรียนเชิญท่าน คณาจารย์ และนักศึกษา เข้าร่วมงานประกวดแข่งขันแนวคิดนวัตกรรมอาหารรอบชิงชนะเลิศ Food Innopolis Innovation Contest ๒๐๒๐: Final Days ในวันที่ ๒๒ - ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ เวลา ๑๐.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. ณ Helix Garden ชั้น ๕ ศูนย์การค้า The EmQuartier

จึงเรียนเพื่อ

๑. เพื่อโปรดทราบ

๒. เห็นควรเผยแพร่ให้ทราบทั่วกันและสามารถดาวน์โหลด

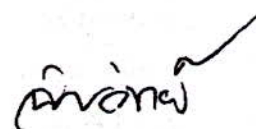
หนังสือได้ที่ <https://docshare.buu.ac.th>

เมืองนวัตกรรมอาหาร/สำนักงานกลาง

โทรศัพท์ 082 441 4169 (สันติ)

อีเมล santi.tha@nstda.or.th

ขอแสดงความนับถือ



(นายอัครวิทย์ กาญจนโอภาส)

รักษาการในตำแหน่งผู้ช่วยผู้อำนวยการ

ปฏิบัติการแทนผู้อำนวยการ

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

F³dInnopolis

INNOVATION CONTEST

2020

'TRANSFORMATION' BATTLE!

เวทีประลองไอเดียพลิกโฉมนวัตกรรมอาหาร รอบชิงชนะเลิศระดับประเทศ

รางวัลรวมมูลค่ากว่า
700,000 บาท
พร้อมถ้วยรางวัลเกียรติยศ

การประกวด
นวัตกรรมอาหาร
ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ

LOCAL INGREDIENT
FUTURE PROTEIN

รุ่น "Light weight" บัณฑิต-นักศึกษา ระดับปริญญาตรี
รุ่น "Heavy weight" อาจารย์ นักวิจัย และ บุคคลทั่วไป

22
FEB



เชฟปิม
Top Chef Thailand



กวิน
ดูวา

22-23

FEBRUARY
2020

10:30-20:00 น.



ทอม
ISARA



ชาคริต
ครัวแล้วแต่ครีต

23
FEB

HELIX GARDEN FLOOR 5 THE EMQUARTIER

ชิม

ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ ๆ
และกิจกรรมแลกเปลี่ยนรางวัล
จาก Food Factors บริษัท
ในเครือศูนย์รอบริวเวอร์รี่
และ KCG Corporation

ชม

ผลงานนวัตกรรมอาหาร
หน้าอนาคต 32 ผลงาน จาก
นักศึกษาและผู้ประกอบการ
ในโครงการ Food Innopolis
Innovation Contest

เชียร์

โหวตผลงานนวัตกรรมอาหาร
ที่ท่านชอบ ในรอบชิงชนะเลิศ
ทีมรุ่น Light Weight และ
Heavy Weight

โชว์

Innovation Cooking Demo
การทำอาหารจากเชฟท็อปชื่อดัง
เชฟปิม จาก Top Chef Thailand
และชาคริต จาก ครัวแล้วแต่ครีต

ซิล

กับมินิคอนเสิร์ตจากศิลปิน
กวิน ดูวา
โดมอนด์ เดอะแร็ปเปอร์
1 MILL และ ทอม อิสราร

บริการ One-Stop Service จาก Food Innopolis สวทช. เพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับผู้ประกอบการที่ต้องการสนับสนุนนวัตกรรมอาหาร



FdInnopolis

INNOVATION CONTEST 2020

LOCAL
INGREDIENT

วัตถุดิบ
พื้นถิ่น

FUTURE
PROTEIN

โปรตีน
แห่งอนาคต

'TRANSFORMATION' BATTLE!

งานนวัตกรรม อาหารแห่งอนาคต...
ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ



วันเสาร์-อาทิตย์ที่ 22-23 ก.พ. 63

@Helix Garden ชั้น 5 the Emquartier เวลา 10:30-20:00 น.

ชิม

ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ ๆ
และกิจกรรมเสกของรางวัล
จาก Food Factors บริษัท
ไบโอรีโอดบรียวเวอรี่
และ KCG Corporation

ชม

ผลงานนวัตกรรมอาหาร
แห่งอนาคต 32 ผลงาน จาก
นักศึกษาและผู้ประกอบการ
ในโครงการ Food Innopolis
Innovation Contest

เชียร์

โห่ทูลฉลองนวัตกรรมอาหาร
ที่ทันสมัย ในรอบชิงชนะเลิศ
ทีมรุ่น Light Weight และ
Heavy Weight

โชว์

Innovation Cooking Demo
การทำอาหารจากเชฟเชลล์ชื่อดัง
เชฟเมย์ จาก Top Chef Thailand
และชาคริต จาก กร๊อว์แล้วแต่กร๊อต

ซัล

กับมินิคอนเสิร์ตจากศิลปิน
ก๊วน ดูวาล
โอมอนต์ เดอะเรปเปอร์
1 MILL และ กอม อิศรา

บริการ One-Stop Service จาก Food Innopolis สวทช. เพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับผู้ประกอบการที่ต่อการสร้างนวัตกรรมอาหาร



SCAN HERE FOR INFORMATION

f FOODINNOPOLISINNOVATIONCONTEST



32 ทีม ผู้ผ่านเข้ารอบสุดท้าย

ระดับปริญญาตรี (LIGHT WEIGHT)

ลำดับที่	ชื่อแนวคิด	ชื่อทีม	ชื่อมหาวิทยาลัย
1	O-krajead พุดdingสำเร็จรูปผสมเมือกกระเจียวเขียวชนิดผง	O-krajeab	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
2	Kintan เส้นรูปแบบใหม่จากตาลโตนด	Primary	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
3	Good More Ning	Good More Ning	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
4	minum plus	Minum	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
5	ผลิตภัณฑ์ Winged Jelly Drink	Mame (มา-เมะ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6	เนื้อเทียมจากปลักล้วย	Pleedee	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
7	Mommy Jell	Diode	มหาวิทยาลัยมหิดล
8	BOKBOK ขนมทานเล่นจากเมล็ดกระบก	Hi-Hi(ฮิฮิ)	มหาวิทยาลัยรังสิต
1	Prowingle Cheese (ผลิตภัณฑ์เลียนแบบชีสจากเมล็ดถั่วพู)	TUwingle	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
2	SUPER-UA	SOY GAN MAI	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3	ผลิตภัณฑ์หมูกรอบทางเลือกจากโปรตีนพืช ในรูปแบบขนม	Wepork	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
4	Chicky Squeeze	Five Pals	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
5	เครื่องดื่มผสมเจลาตินโปรตีนสูง ตรา pumpam	PUM PAM	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6	Le crabe	Crab like this	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
7	Malty Weight	Juicy weight	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
8	โยเกิร์ตจากถั่วเหลืองผสมสารสกัดจากเปลือกส้มแขก	bambar yogood	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ระดับบุคคลทั่วไป (HEAVY WEIGHT)

ลำดับที่	ชื่อแนวคิด	ชื่อทีม	ชื่อองค์กร
1	MusaWa Bar	MasaWa Team	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2	Jetful (Good Bye Jet Lag)	Jetful	มหาวิทยาลัยมหิดล
3	Sen Ngiew	Sen Ngiew	มหาวิทยาลัยมหิดล
4	RyzNES+ (ไรซ์-เนสส์)	RyzNES+™	RyzNES+™
5	ผลิตภัณฑ์ B-Jelly เป็นนวัตกรรมวุ้นคาราจีแนนพร้อมทาน	B-Jelly	มหาวิทยาลัยนครพนม
6	Banana blossom Granola bar	Bee Smile	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
7	Pillo	Pillo	มหาวิทยาลัยมหิดล
8	PROCO (โปรโค)	N-BMR Lab	มหาวิทยาลัยมหิดล
1	WeeSure	We Weevil	บุคคลทั่วไป
2	Kirei Soups: Perfectly Imperfect	Kirei	มหาวิทยาลัยมหิดล
3	AMIMOR น้ำอัดลมเพื่อสุขภาพ	AMIMOR	บริษัท วรท จำกัด
4	Eggcept	Eggcept	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
5	Meat Avatar	Meat Avatar	Meat Avatar
6	MEMO	We Go	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
7	Hypoallergenic Protein Shot	BeauSouls	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
8	Chick chips	Chick Chips	มหาวิทยาลัยนครสวรรค์

Co-Created by

Supported by

กำหนดการ : 22 - 23 ก.พ. 63

ณ Helix Garden ชั้น 5 EM QUARTIER



วันเสาร์ที่ 22 ก.พ. 63

Start	End	Activity
10.30	11.20	พิธีกรกล่าวต้อนรับและเยี่ยมชมบูธ
11.20	12.00	กิจกรรมจากผู้สนับสนุน
12.05	12.50	Innovation Cooking Demo 'Future Protein' โดย Chef May
12.50	14.00	พิธีเปิดงาน เยี่ยมชมบูธ
14.00	14.15	พิธีกรแนะนำการแข่งขัน เทคนิการแข่งขัน และรางวัล
14.15	16.15	การแข่งขัน รุ่น Heave weight หัวข้อ Future Protein
16.15	16.30	Break
16.30	18.30	การแข่งขัน รุ่น Heave weight หัวข้อ Local Ingredient
18.30	19.30	มินิคอนเสิร์ตจาก กวิน ดุवाल, ยงบอยเดอะแรปเปอร์ และ ไทมอนต์เดอะแรปเปอร์
19.30	19.45	MC กล่าวปิดงานวันที่ 1 และแนะนำกิจกรรมในวันที่ 2

วันอาทิตย์ที่ 23 ก.พ. 63

Start	End	Activity
10.30	11.20	พิธีกรกล่าวต้อนรับและเยี่ยมชมบูธ
11.20	12.00	กิจกรรมจากผู้สนับสนุน
12.05	12.50	Innovation Cooking Demo 'Local Ingredient' โดย ชาคริต แยมนาม
13.00	13.15	พิธีกรแนะนำการแข่งขัน เทคนิการแข่งขัน และรางวัล
13.15	15.15	การแข่งขัน รุ่น Light weight หัวข้อ Future Protein
15.15	15.30	Break
15.30	17.30	การแข่งขัน รุ่น Light weight หัวข้อ Local Ingredient
17.30	18.30	มินิคอนเสิร์ตจาก ทอม อิศรา
18.30	18.45	ประกาศรางวัล รุ่น Heavy Weight
18.45	19.00	ประกาศรางวัล รุ่น Light Weight
19.00	19.15	แข่งขันชิงรางวัล Grand Prize
19.15	19.20	ประกาศรางวัล Granprize
19.20	19.45	กล่าวปิดงาน

Co-Created by



Supported by