



โครงการยกระดับผลผลิตภาพ ภาคอุตสาหกรรมอย่างยั่งยืน ด้วยแนวคิดเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG Model)

กิจกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจชีวภาพ (Bio)
กิจกรรมย่อย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีต่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ
(Biotechnology)

ปีงบประมาณ 2566





สารบัญ

	หน้า
บทนำ	3
ผงรอกปากเสริมโพรไบโอติก	5
ผลิตภัณฑ์อัดเม็ดเสริมโพรไบโอติก	6
เยลลี่ผสมโพรไบโอติก ไม่มีสารก่อภูมิแพ้	7
กัมมี่ผสมโพรไบโอติก ไม่มีสารก่อภูมิแพ้	8
เจลปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน	9
เจลปรับสมดุลระบบขับถ่าย	10
เครื่องดื่มกล้วยผงเสริมโพรไบโอติก	11
สแนคบาร์กล้วยเสริมโพรไบโอติก	12
น้ำนมข้าวยาคูหอมมะลิออร์แกนิก เสริมโพรไบโอติก สูตรไม่เติมน้ำตาล	13
น้ำนมข้าวยาคูหอมมะลิออร์แกนิก เสริมโพรไบโอติก สูตรออริจินอล	14

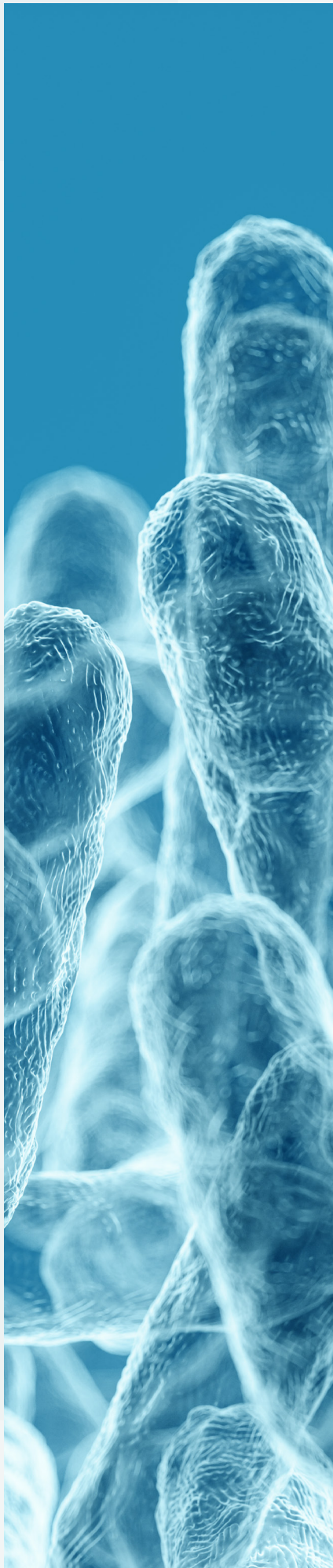


บทนำ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีต่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ นอกจากต้องคำนึงถึงประสิทธิภาพและคุณภาพของอาหารแล้ว ยังจำเป็นต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในประเทศภายใต้แนวความคิดการพัฒนาเศรษฐกิจ 3 ด้านไปพร้อมกัน นั่นคือการพัฒนาเศรษฐกิจภายใต้กรอบความคิดของโมเดลเศรษฐกิจบีซีจี (BCG model) ที่มุ่งเน้นการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม เพื่อผลิตสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ และสารประกอบอาหารมูลค่าสูง การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ (health foods) หรืออาหารฟังก์ชัน (functional food) กำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน เนื่องจากประชาชนส่วนใหญ่มีความสนใจในเรื่องของสุขภาพเพิ่มมากขึ้น อาหารจึงไม่เพียงแต่สิ่งที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตเท่านั้น ความต้องการบริโภคอาหารมีหลายเหตุผลเข้ามาเกี่ยวข้อง เช่น เพื่อความสวยงาม เพื่อป้องกันหรือลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค หรือเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย เป็นต้น โดยอาหารฟังก์ชัน หมายถึงอาหารหรือสารอาหารที่อยู่ในรูปธรรมชาติหรือถูกแปรรูปเพื่อให้ประโยชน์ต่อสุขภาพนอกเหนือจากประโยชน์ที่ได้รับจากสารอาหารที่รับประทานกันในชีวิตประจำวัน ซึ่งข้อมูลส่วนใหญ่ของอาหารฟังก์ชันมักเป็นการกล่าวถึงความสัมพันธ์ของอาหารกับภาวะของโรค หรือกล่าวถึงในแง่มุมมองที่ว่าเมื่อผู้บริโภคได้บริโภคอาหารฟังก์ชันแล้วจะส่งผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคอย่างไร ซึ่งปัจจุบันผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกและพรีไบโอติก เป็นอาหารฟังก์ชันที่กำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

ผลิตภัณฑ์โพรไบโอติก หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์กับร่างกายและยังมีชีวิตอยู่ในผลิตภัณฑ์ ไม่น้อยกว่า 10^6 Colony Forming Unit ต่อ 1 กรัมอาหาร (ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จุลินทรีย์โพรไบโอติกมีประโยชน์กับร่างกาย เนื่องจากมีกลไกในการสร้างสารต้านจุลินทรีย์ก่อโรค (antimicrobial substance) ซึ่งจุลินทรีย์โพรไบโอติกเจริญเติบโตได้รวดเร็วกว่าจุลินทรีย์ก่อโรค และสามารถสร้างสารเมแทบอลิท์ที่กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเสริมสร้างสุขภาพของสิ่งมีชีวิตได้ จุลินทรีย์โพรไบโอติกมีหลายชนิดโดยอาจจัดเป็นกลุ่มได้ 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแลคโตบาซิลลัส (Lactobacillus) บิฟิโดแบคทีเรียม (Bifidobacterium) ยีสต์ (กลุ่ม Saccharomyces) และกลุ่มอื่น ๆ เช่น บาซิลลัส (Bacillus) สเตรปโตคอคคัส (Streptococcus) เป็นต้น ซึ่งการเลือกชนิดของจุลินทรีย์โพรไบโอติกจำเป็นต้องคำนึงถึงสมบัติของตัวจุลินทรีย์โพรไบโอติก และสภาวะที่ใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ อาทิ ในกระบวนการผลิตที่มีการใช้อุณหภูมิสูงก็ควรเลือกชนิดของจุลินทรีย์ที่สามารถทนอุณหภูมิสูงได้ เช่น กลุ่มของบาซิลลัสที่ทนต่อความร้อนได้ เนื่องจากสามารถสร้างสปอร์ได้ อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญเติบโตเท่ากับ 28-37 องศาเซลเซียส ไม่เจริญที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส และสูงกว่า 55 องศาเซลเซียส เป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่มีความแข็งแรงทนทานต่อความร้อนและกรดภายในทางเดินอาหารได้สูง หรือกลุ่มของแลคโตบาซิลลัสที่เจริญได้ดีที่อุณหภูมิ 40-45 องศาเซลเซียส เจริญทั้งในสภาวะที่มีออกซิเจนและไม่มีออกซิเจน และเจริญเติบโตได้สูงประมาณ 10^6 Colony Forming Unit ในสภาวะที่มีค่า Aw (Water Activity) ประมาณ 0.96 และสามารถผลิตสาร acetyldehyde ซึ่งเป็นสารให้กลิ่นรสของน้ำนมหมัก ดังนั้นสมบัติของจุลินทรีย์โพรไบโอติกเป็นปัจจัยสำคัญที่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องทำความเข้าใจและจำเป็นต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมกับเป้าหมายของผลิตภัณฑ์ โดยจำเป็นต้องสอดคล้องกับกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ด้วย

ในขณะที่ผลิตภัณฑ์พรีไบโอติก หมายถึง สารอาหารที่ไม่ถูกย่อยสลายในระบบทางเดินอาหาร รวมถึงสารเมแทบอลิท์ที่เกิดขึ้นของจุลินทรีย์ เอนไซม์ และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ได้จากจุลินทรีย์ด้วย สารต่าง ๆ จะกระตุ้นการเจริญของจุลินทรีย์โพรไบโอติก สารอาหารที่ไม่ถูกย่อยสลายในระบบทางเดินอาหาร เช่น เส้นใยอาหาร โปรตีนไขมัน โอลิโกแซคคาไรด์ และแป้งต้านทานการย่อย (resistance starch) เป็นต้น สารพรีไบโอติกเป็นสารที่มีสมบัติทนต่อสภาพความเป็นกรดในกระเพาะอาหาร และที่ไม่ถูกย่อยสลาย หรือถูกดูดซับในระบบทางเดินอาหารส่วนต้น



เป็นสารอาหารที่แบคทีเรียในลำไส้ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายสามารถเลือกใช้เพื่อเป็นสารอาหารในการเจริญเติบโตได้ และไม่เป็นสารอาหารที่แบคทีเรียก่อโรคใช้ในการเจริญเติบโต สารอาหารที่มีสมบัติเป็นพรีไบโอติกส่วนใหญ่เป็นสารกลุ่มโอลิโกแซ็กคาไรด์ แหล่งของพรีไบโอติกพบได้ทั่วไปในธรรมชาติ และพืชอาหารหลายชนิด เช่น รากชิคอรี่ หัวอาร์ทิโชค กระเทียม หอมใหญ่ หน่อไม้ฝรั่ง ธัญพืชต่าง ๆ ผลไม้ต่าง ๆ เช่น กัลย และแอปเปิ้ล เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบโอลิโกแซ็กคาไรด์จากแบคทีเรีย ผงเซลล์ยีสต์และสาหร่ายทะเลบางชนิดที่แสดงสมบัติของสารพรีไบโอติกอีกด้วย

จากผลิตภัณฑ์พรีไบโอติกและพรีไบโอติกที่มีประสิทธิภาพช่วยส่งเสริมสุขภาพของสิ่งมีชีวิตดังกล่าวข้างต้น จึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เรียกว่าผลิตภัณฑ์ซินไบโอติก ซึ่งหมายถึงการรวมจุลินทรีย์พรีไบโอติกกับสารพรีไบโอติกเข้าด้วยกันเกิดผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันใหม่ที่มีประสิทธิภาพสามารถส่งเสริมสุขภาพให้กับสิ่งมีชีวิต นอกจากนี้ปัจจุบันยังมีผลิตภัณฑ์พอสไบโอติก (postbiotic) รวมทั้งจุลินทรีย์พรีไบโอติก สารพรีไบโอติกและสารทางชีวภาพที่ถูกสร้างขึ้นจากการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์พรีไบโอติก ซึ่งมีผลช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันของสิ่งมีชีวิตได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีต่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีชีวภาพสามารถพัฒนานวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อตอบโจทย์การผลิตอาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพที่มีประสิทธิภาพอย่างแท้จริง

จุลินทรีย์พรีไบโอติกสำหรับใช้ในอาหารแบบท้ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องการใช้จุลินทรีย์พรีไบโอติกในอาหารมีทั้งหมด 23 สายพันธุ์ โดยภายใต้โครงการฯ: จุลินทรีย์คัดสรรเพื่อสุขภาพและเทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์พรีไบโอติกนี้ได้เลือกใช้จุลินทรีย์ 2 สายพันธุ์ ได้แก่ *Lactobacillus paracasei* TISTR 2684 และ *Bacillus coagulans* TISTR 2587 ที่ผลิตจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยและได้รับอนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร จุลินทรีย์พรีไบโอติกทั้ง 2 สายพันธุ์มีความเหมาะสมต่อกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการนี้ ซึ่งมีทั้งผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในรูปแบบน้ำ รูปแบบเจล และรูปแบบแข็ง โดยจุลินทรีย์ ทั้ง 2 สายพันธุ์มีประโยชน์ต่อร่างกายโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับระบบทางเดินอาหาร ช่วยป้องกันและลดปัญหาสุขภาพเกี่ยวกับลำไส้ได้ และมีความทนต่อสภาวะที่ใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีจุลินทรีย์พรีไบโอติกที่มีชีวิตอยู่ในผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 10^6 Colony Forming Unit ต่อ 1 กรัมอาหาร นอกจากนี้จุลินทรีย์พรีไบโอติกยังสามารถผลิตเอนไซม์ หรือสารเมแทบอลิซึมที่มีประโยชน์ต่อร่างกายของผู้บริโภค เสริมสร้างภูมิคุ้มกันได้ อีกทั้งผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นภายใต้โครงการนี้ ยังมีส่วนผสมของสารที่ถูกจัดเป็นพรีไบโอติก เช่น กัลย น้านมข้าว และบุก เป็นต้น ดังนั้นความสำเร็จของผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นภายใต้โครงการนี้นอกจากจะเป็นผลิตภัณฑ์พรีไบโอติกที่มีคุณภาพ คุณภาพได้มาตรฐานแล้ว ยังอาจกล่าวได้ว่าภายใต้โครงการนี้ยังสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ซินไบโอติกที่มีคุณภาพดีได้อีกด้วย

ผงกรอกปากเสริมโพรไบโอติก



ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงรับประทานวันละ 1 ซอง โดยฉีกซองเทเข้าปากแล้วดื่มน้ำตาม ซึ่งได้มีการใช้จุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอี สายพันธุ์ TISTR 2684 (*Lactobacillus paracasei* TISTR 2684) เป็นโพรไบโอติก และ อินูลิน (Inulin) เป็นพรีไบโอติก ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์จะมีส่วนช่วยเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดี ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และมีสารต้านอนุมูลอิสระที่มีส่วนช่วยในการชะลอวัย

ส่วนประกอบ : อินูลิน (Inulin) 30.00%, สารสกัดดอกคาโมมายล์ (Chamomile Extract) 10.00%, สารสกัดชาเขียว (Green Tea Extract) 5.00%, วิตามินซี (Ascorbic Acid) 5.00%, สารสกัดขมิ้นชัน (Turmeric Extract) 2.50%, จุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอี สายพันธุ์ TISTR 2684 (*Lactobacillus paracasei* TISTR 2684) 1.00%, และสารเพิ่มปริมาณ มอลโตเดกซ์ทริน, วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ซูคราโลส, สารควบคุมความเป็นกรด กรดซิตริก, แต่งกลิ่นสังเคราะห์ 46.50%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการลดขนาด (Size reduction) และเทคโนโลยีการผสม (Mixing)

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอติก**

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ.2548
**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555

กิจการ : บริษัท ดีทีเอ็กซ์ (ประเทศไทย) จำกัด
ชื่อทางการค้า : ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ชนิดผง) พาร์คาร์มิน ตรา ดีทีเอ็กซ์
สถานที่ตั้ง : 446 ม.4 ต.น้ำแพร่ อ.หางดง จ.เชียงใหม่ 50230
เบอร์ติดต่อ : 090 891 3693
E-mail : detox.thailand01@gmail.com

ผลิตภัณฑ์อัดเม็ดเสริมโพรไบโอติก

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดเม็ดรับประทานวันละไม่เกิน 2 เม็ด เคี้ยวให้ละเอียดก่อนกลืน ซึ่งได้มีการใช้จุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอี สายพันธุ์ TISTR 2684 (*Lactobacillus paracasei* TISTR 2684) เป็นโพรไบโอติก และ อินูลิน (Inulin) เป็นพรีไบโอติก ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดี ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และมีสารสกัดจากธรรมชาติที่มีส่วนช่วยในการลดความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะปัสสาวะอักเสบในผู้หญิง

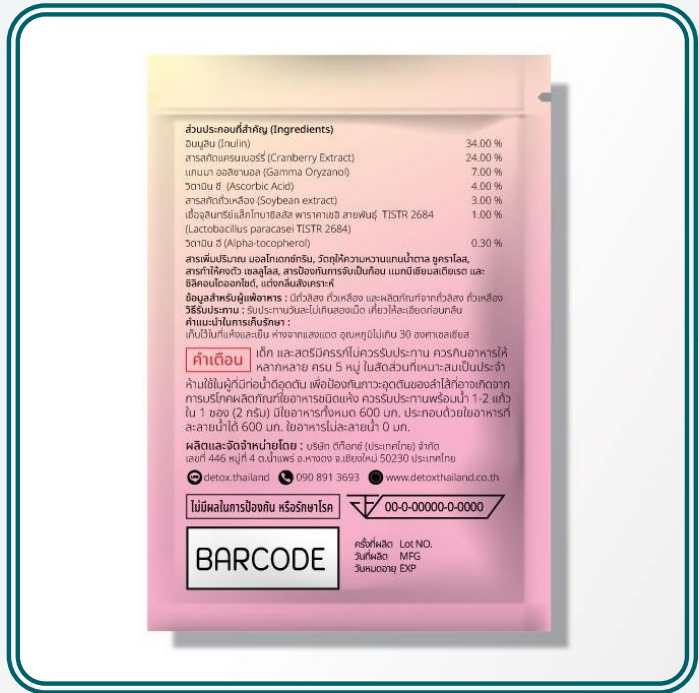
ส่วนประกอบ : อินูลิน (Inulin) 34.00%, สารสกัดแครนเบอร์รี่ (Cranberry Extract) 24.00%, แกมมาออริซานอล (Gamma Oryzanol) 7.00%, วิตามินซี (Ascorbic Acid) 4.00%, สารสกัดถั่วเหลือง (Soybean extract) 3.00%, เชื้อจุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอี สายพันธุ์ TISTR 2684 (*Lactobacillus paracasei* TISTR 2684) 1.00%, วิตามินอี (Alpha-tocopherol) 0.30% และสารเพิ่มปริมาณมอลโทเดกซ์ทริน, วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ซูคราโรส, สารทำให้คงตัว เซลลูโลส, สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน แมกนีเซียมสเตียเรต และซิลิคอนไดออกไซด์, แต่งกลิ่นสังเคราะห์ 26.7%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการลดขนาด (Size reduction) เทคโนโลยีการผสม (Mixing) และเทคโนโลยีการขึ้นรูปตอกเม็ด/อัดเม็ด

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอติก**

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ.2548

**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555



กิจการ : บริษัท ดีทีเอกซ์ (ประเทศไทย) จำกัด
 ชื่อทางการค้า : ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ชนิดเม็ด) ออริ-เบอร์รี่ ตรา ดีทีเอกซ์
 สถานที่ตั้ง : 446 ม.4 ต.น้ำแพร่ อ.หางดง จ.เชียงใหม่ 50230
 เบอร์ติดต่อ : 090 891 3693
 E-mail : detox.thailand01@gmail.com

เยลลี่ผสมโพรไบโอติก ไม่มีสารก่อภูมิแพ้



ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : เป็นผลิตภัณฑ์เยลลี่เสริมโพรไบโอติกพร้อมรับประทานที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งได้มีการใช้จุลินทรีย์บาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) เป็นโพรไบโอติก และมีอินูลิน (Inulin) และฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ (Fructo - Oligosaccharides หรือ FOS) เป็นพรีไบโอติก ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดีในร่างกาย ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และระบบขับถ่าย



ส่วนประกอบ : น้ำส้ม 39.02%, น้ำ 32.29%, อินูลิน 4.88%, ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ 4.88%, คาราจีแนน 0.98%, แชนแทนกัม 0.20%, บุก 0.10%, เกลือ 0.10%, น้ำตาล 14.63%, กรดซิตริก 0.98% และบาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) 1.95%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการใช้คอลลอยด์ (Colloid) และเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนระดับการพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization)

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอติก**

กิจการ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด อนันตรา ฟู้ด แอนด์ มาร์เก็ตติ้ง
ชื่อทางการค้า : โพรไบโอติกเยลลี่ รสส้ม ตราพีชออฟเลิฟ
สถานที่ตั้ง : 21 ถ.ประชาอุทิศ ต.ตลาดหลวง อ.เมือง จ.อ่างทอง 14000
เบอร์ติดต่อ : 092 365 9429
E-mail : anantrafood@gmail.com

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 100 (พ.ศ. 2529) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563
**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555

กัมมีผสมโพรไบโอติก ไม่มีสารก่อภูมิแพ้

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : เป็นผลิตภัณฑ์กัมมีเสริมโพรไบโอติกพร้อมรับประทาน ที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งได้มีการใช้จุลินทรีย์บาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) เป็นโพรไบโอติก และมีอินูลิน (Inulin) เป็นพรีไบโอติก ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ส่วนประกอบ : เจลาติน 12.56%, น้ำตาล 16.75%, กลูโคส ไฮรัป 8.38%, อินูลิน 4.19%, ซ็อกโกแลตคอมพาวด์ 16.75%, กลิ่นซ็อกโกแลต 0.25%, น้ำ 37.69%, แป้งข้าวโพด 0.49%, ซึ่ผึ้ง 1.01% และ บาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) 1.93%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการใช้คอลลอยด์ (Colloid) และเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนระดับการพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization)

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอติก**

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 100 (พ.ศ. 2529) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563

**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555



กิจการ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด อนันตรา ฟู้ด แอนด์ มาร์เก็ตติ้ง
ชื่อทางการค้า : โพรไบโอติกกัมมี รสซ็อกโกแลต
ตราฟิชออฟเลิฟ
สถานที่ตั้ง : 21 ถ.ประชาอุทิศ ต.ตลาดหลวง อ.เมือง จ.อ่างทอง 14000
เบอร์ติดต่อ : 092 365 9429
E-mail : anantrafood@gmail.com

เจลปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน



ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดเจล พร้อมรับประทาน (ฉีกซอง ต้ม/เคี้ยวก่อนกลืน วันละ 1 ซอง) ซึ่งได้มีการใช้จุลินทรีย์บาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) เป็นโพรไบโอติก และมีอินูลิน (Inulin) อิริทริทอล (Erythritol) และ มัลติทอล (Maltitol) เป็นโพรไบโอติกในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ โดยเมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์จะมีส่วนช่วย ในการเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดีในร่างกาย ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และมีส่วนประกอบที่มีส่วน ช่วยในการสร้างสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน

ส่วนประกอบ : คาร์ราจีแนน (caragenan july A101) 0.20%, ผงบุก (conyak) 0.08%, แซนแทนกัม (xanthan gum) 0.12%, อิริทริทอล (erythritol) 5.21%, มัลติทอล (maltitol) 2.00%, กรดมาลิก (malic acid) 0.20%, เกลือ (salt) 0.01%, อินูลิน (inulin) 8.01%, ผงแอปเปิ้ล (apple powder) 4.01%, เบต้ากลูแคน (beta glucan) 0.20%, ซิงค์ (Zinc) 0.06%, วิตามินซี (vitamin C) 0.24%, แอล-ไลซีน (L-lysine) 0.12%, เชื้อจุลินทรีย์บาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) 2.00%, กลิ่นแอปเปิ้ล 0.40%, สีส้มอาหาร สีเขียว 0.04%, น้ำแอปเปิ้ล 8.01% และน้ำ 69.09%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการใช้คอลลอยด์ (Colloid) และเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ระดับการพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization)

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์ อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอติก**

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 และประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ.2548

**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555

กิจการ : บริษัท เล็ตโพรเฟสชั่นนอลกรุ๊ป จำกัด
ชื่อทางการค้า : บาซิลลัส โคแอกกูแลนพลัส เบต้ากลูแคน
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดเจล ตราลิเดียร์
สถานที่ตั้ง : 113/7 พุทธรณทลสาย 2 ซ.22
แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กทม. 10170
เบอร์ติดต่อ : 08 779 97115
E-mail : lattapollpg@gmail.com

เจลปรับสมดุลระบบขับถ่าย

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดเจล พร้อมรับประทาน (ฉีกซอง ดื่ม/เคี้ยวก่อนกลืน วันละ 1 ซอง) ซึ่งได้มีการใช้จุลินทรีย์บาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) เป็นโพรไบโอติก และมีอินูลิน (Inulin) อิริทริทอล (Erythritol) และ มัลติทอล (Maltitol) เป็นพรีไบโอติกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดีในร่างกาย ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และมีสารสกัดส้มแขกที่มีส่วนช่วยในเรื่องระบบขับถ่าย

ส่วนประกอบ : คาราจีแนน (caragenan july A101) 0.20%, ผงบุก (conyak) 0.08%, แซนแทนกัม (xanthan gum) 0.12%, อิริทริทอล (erythritol) 5.23%, มัลติทอล (maltitol) 1.21%, กรดมาลิก (malic acid) 0.28%, เกลือ (salt) 0.01%, อินูลิน (inulin) 8.05%, ผงพีช (peach powder) 0.80%, สารสกัดจากส้มแขก 0.40%, แอล-ไลซีน (L-lysine) 0.12%, บาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) 2.01%, กลิ่นพีช1 (peach flavor 1) 1.01%, กลิ่นพีช2 (peach flavor 2) 1.21%, กลิ่นสตรอว์เบอร์รี่ (strawberry flavor) 0.20%, น้ำองุ่นขาว 10.06% และน้ำ 69.06%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการใช้คอลลอยด์ (Colloid) และเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนระดับการพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization)

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอติก**

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ.2548

**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555



กิจการ : บริษัท เล็คโพรเฟสชั่นนอลกรุ๊ป จำกัด

ชื่อทางการค้า : บาซิลลัส โคแอกกูแลน พลัส สารสกัดส้มแขก ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดเจล ตรา ลิเดียร์

สถานที่ตั้ง : 113/7 พุทธรณทลสาย 2 ซ.22

แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กทม. 10170

เบอร์ติดต่อ : 08 779 97115

E-mail : lattapollpg@gmail.com

เครื่องดื่มกล้วยผงเสริมโปรไบโอติก



ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : เครื่องดื่มกล้วยผงเสริมโปรไบโอติก สามารถรับประทานได้ 2 รูปแบบ ได้แก่ ฝีกชงองทานได้ทันที และฝีกชงองชงด้วยน้ำอุ่น (อุณหภูมิไม่เกิน 40°C) หรือน้ำเย็นตามใจชอบ โดยมีจุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอี สายพันธุ์ TISTR 2684 (*Lactobacillus paracasei* TISTR 2684) และมีกล้วยน้ำว้าผงซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติก โดยเมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดีในร่างกาย ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และมีส่วนช่วยลดอาการกรดไหลย้อน และโรคกระเพาะได้อีกด้วย



ส่วนประกอบ : กล้วยน้ำว้าผง (Banana Powder) 99.00% และแล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอี สายพันธุ์ TISTR 2684 (*Lactobacillus paracasei* TISTR 2684) 1.00%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการลดขนาด (Size reduction) เทคโนโลยีการผสม (Mixing) และเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์โดยใช้ UV

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์หัตถการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โปรไบโอติก**

กิจการ : บริษัท ดีป้าชนะ จำกัด

ชื่อทางการค้า : เครื่องดื่มกล้วยผงสำเร็จรูป สูตรไบโอ

สถานที่ตั้ง : 84/64 ม.1 ต.ลาดใหญ่ อ.เมืองฯ

จ.สมุทรสงคราม

เบอร์ติดต่อ : 084 354 6515

E-mail : petch720@hotmail.com

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416)

**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555

สแนคบาร์กล้วยเสริมโพรไบโอติก

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์กล้วยอัดแท่งพร้อมรับประทาน โดยมีจุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอี สายพันธุ์ TISTR 2684 (*Lactobacillus paracasei* TISTR 2684) และมีกล้วยน้ำว้าผง ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติก โดยเมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดีในร่างกาย ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และระบบขับถ่าย

ส่วนประกอบ : กล้วยแฉ่น 40.00%, กล้วยน้ำว้าผง 15.00%, กล้วยเส้น 15.00%, กล้วยอบ 15.00%, ไซรัปกล้วย 14.00% และเชื้อจุลินทรีย์แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอี สายพันธุ์ TISTR 2684 (*Lactobacillus paracasei* TISTR 2684) 1.00%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการลดขนาด (Size reduction) เทคโนโลยีการอัดแท่ง/ขึ้นรูปแบบใช้อุณหภูมิต่ำ และเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์โดยใช้ UV

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอติก**

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563

**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555



กิจการ : บริษัท ดีป้าชนะ จำกัด

ชื่อทางการค้า : กล้วยอัดแท่ง สูตรโพรไบโอ

สถานที่ตั้ง : 84/64 ม.1 ต.ลาดใหญ่ อ.เมืองฯ

จ.สมุทรสงคราม

เบอร์ติดต่อ : 084 354 6515

E-mail : petch720@hotmail.com

น้ำนมข้าวยาคุหอมมะลิออร์แกนิก เสริมโพรไบโอติก สูตรไม่เติมน้ำตาล



กิจการ : บริษัท อรุณสวัสดิ์ โกลเด้น ฟู้ดส์ จำกัด
ชื่อทางการค้า : น้ำนมข้าวยาคุ หอมมะลิ ออร์แกนิก
สูตรไบโอ ตราโดมอนต์ เฟรช (ไม่เติมน้ำตาล)
สถานที่ตั้ง : 595 หมู่ที่ 1 ตำบลบางเลน อำเภอสองพี่น้อง
จังหวัดสุพรรณบุรี
เบอร์ติดต่อ : 095 490 0505
E-mail : diamondfresh.official@gmail.com

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : น้ำนมข้าวยาคุออร์แกนิก
เสริมโพรไบโอติกพร้อมดื่ม ซึ่งสามารถดื่มได้
ทั้งแบบอุ่นและแบบเย็น เมื่อเปิดดื่มแล้วควรดื่ม
ให้หมดในคราวเดียว โดยมีการใช้จุลินทรีย์บาซิลลัส
โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR
2587) เป็นโพรไบโอติก และมีข้าว/แป้งข้าว
ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติเป็น
โพรไบโอติก โดยเมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์
จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดี
ในร่างกาย ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และระบบขับ
ถ่าย

ส่วนประกอบ : น้ำนมข้าวออร์แกนิก (Organic
Young Rice Milk) 97.09% และเชื้อจุลินทรีย์
บาซิลลัส โคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans*
TISTR 2587) 2.91%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วย
ความร้อนระดับการพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteuriza-
tion)

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์
ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจ
วิเคราะห์อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอ
ติก**

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 และประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563

**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555

น้ำนมข้าวยากูหอมมะลิออร์แกนิก เสริมโพรไบโอติก สูตรออริจินอล

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ : น้ำนมข้าวยากูออร์แกนิกเสริมโพรไบโอติกพร้อมดื่ม ซึ่งสามารถดื่มได้ทั้งแบบอุ่นและแบบเย็น เมื่อเปิดดื่มแล้วควรดื่มให้หมดในคราวเดียว โดยมีการใช้จุลินทรีย์บาซิลลัสโคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) เป็นโพรไบโอติก และมีข้าว/แป้งข้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติก โดยเมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์ที่ดีในร่างกาย ช่วยปรับสมดุลในลำไส้ และระบบขับถ่าย

ส่วนประกอบ : น้ำนมข้าวออร์แกนิก (Organic Young Rice Milk) 94.39%, เชื้อจุลินทรีย์บาซิลลัสโคแอกกูแลน (*Bacillus coagulans* TISTR 2587) 2.91%, น้ำตาลออร์แกนิก (Organic Sugar) 2.62% และเกลือธรรมชาติ (Salt) 0.08%

เทคโนโลยีที่ใช้ : เทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนระดับการพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization)

การทดสอบผลิตภัณฑ์ : การตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร* และการตรวจวิเคราะห์อัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โพรไบโอติก**

*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563

**ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555



กิจการ : บริษัท อรุณสวัสดิ์ โกลเด้น ฟู้ดส์ จำกัด

ชื่อทางการค้า : น้ำนมข้าวยากู หอมมะลิ ออร์แกนิก

สูตรโอบี ตรา ไดมอนด์ เฟรช (ออริจินอล)

สถานที่ตั้ง : 595 หมู่ที่ 1 ตำบลบางเลน อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี

เบอร์ติดต่อ : 095 490 0505

E-mail : diamondfresh.official@gmail.com



สำนักงาน | OFFICE
เศรษฐกิจอุตสาหกรรม | OF INDUSTRIAL ECONOMICS

