

นักศึกษา อก.มช คิวรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ในงาน GCIP-Thailand ร่วมกับ หจก.ฟางไทย แพคทอรี่



ผลงาน นายยศวรรษ อานา นางสาวนันทยา กรีรัตน์ และนางสาวเนริชา ไหวพินิจ นักศึกษา
สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ โดยมี อาจารย์ สุธงษ์ คำไทย เป็นที่ปรึกษาของทีม เข้าร่วมประกวด
โครงการ นวัตกรรมเทคโนโลยีสะอาด โอกาสใหม่ของธุรกิจ SMEs

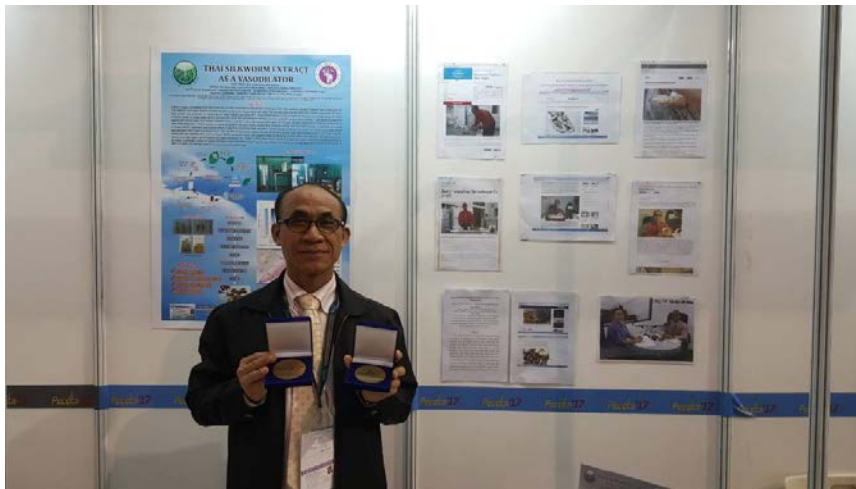
นักศึกษา อก.มช. คิวรางวัล ชนะเลิศ ประเภท Food for Fitness พร้อมโล่ประกาศเกียรติคุณ

ในงานประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรระดับนิสิต นักศึกษา ครั้งที่ 5
ประจำปี 2560



ทีมนักศึกษาซึ่งประกอบด้วย นางสาวไอลดา ศรีน้อม, นางสาวนันทนภัส บำรุงพนิชถาวร, นางสาวจรรยา เจิมแท้ และ นางสาวนิตารัตน์ วิเชียร ได้รับรางวัลชนะเลิศ ประเภท Food for Fitness พร้อมโล่ประกาศเกียรติคุณ

อาจารย์ อก.มช. ควารางวัลเหรียญทองและเหรียญทองแดง ในการส่งผลงานวิจัยเข้าร่วมประกวดระดับนานาชาติ International Conference and Exposition on Inventions by Institutions of Higher Learning (PECIPTA)



ผศ.ดร. สมชาย จอมดวง หัวหน้าสาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้รับ
รางวัล ดังนี้ คือ (รางวัลเหรียญทอง) จากงานวิจัย
เรื่อง "ลูกดาวแช่อิ่มรสกาแฟ" และ (รางวัลเหรียญ
ทองแดง) งานวิจัยเรื่อง "ดักแด้สกัด"

อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช. ร่วมรับรางวัล
หน่วยร่วมดำเนินงานดีเด่น พร้อมทั้งได้รับรางวัลโครงการดีเด่น



Talent Mobility ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โครงการ "การพัฒนารูปแบบพลาสติกชีวภาพในระดับอุตสาหกรรมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตด้านต้นทุนและคุณภาพการผลิต" โดยอาจารย์ ดร.กิตติศักดิ์ จันทนสกุลวงศ์ และบริษัท เอ็ม พร พลาสติก จำกัด

คณาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตร กว่า 3 รางวัล

INNO NIGHT AWARD 2017



1. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี ได้รับรางวัลสูงสุด "The Legend"
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์ ได้รับรางวัล "Big Impact"
3. อาจารย์อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล ได้รับรางวัล "Popular Industrial Researcher"

อาจารย์ อก.มช. รับมอบโล่เกียรติคุณวิธีปฏิบัติที่ดีด้านการจัดการเรียนรู้ แบบใหม่ในศตวรรษที่ 21



อาจารย์ สุธงพัศ คำไทย ได้รับโล่เกียรติ ในกลุ่มสาขา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีการศึกษา 2559
รับโล่เกียรติคุณวิธีปฏิบัติที่ดีด้านการจัดการเรียนรู้แบบ
ใหม่ในศตวรรษที่ 21 ของอาจารย์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



น้ำตาลลำไย ผลสำเร็จที่มวิจัยอุตสาหกรรมเกษตร มช. ช่วยเกษตรกร แก้ปัญหาผลผลิตล้นตลาด และผลงานสู่เชิงพาณิชย์ได้จริง



ผศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธ์ และ รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เจ้าของผลงานวิจัยในโครงการเทคโนโลยีการผลิตน้ำตาลลำไย

ไส้อั่วลดไขมัน



ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนนะ หัวหน้าทีมวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คิดค้น “ไส้อั่วสูตรลดไขมัน” อาหารพื้นบ้านของภาคเหนือ ปรับสูตรใหม่ “ลดไขมัน” มากกว่าร้อยละ 30 เมื่อเปรียบเทียบกับสูตรดั้งเดิม

“อ้วยคำ” น้ำพริกหนุ่มอบแห้ง เนรมิตความสดใหม่



ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ ร่วมกับ บริษัท
เนื่อทิพย์ จำกัด พัฒนาน้ำพริกหนุ่ม
อบแห้ง อาศัยกระบวนการผลิตที่เรียกว่า
Freeze dry หรือการเอาความชื้นออก
จากวัสดุที่แช่แข็งแล้ว ในขณะที่มันยังคง
อยู่ในสภาพเดิม ทำให้ยังรักษารูปร่าง
และโครงสร้างไว้เหมือนเดิม ภายใต้แบ
รנד “อ้วยคำ”



มช. สร้างเครื่องต้นแบบระดับโรงงาน ผลิตแคโรทีนอยด์เข้มข้น จากน้ำมันปาล์มดิบ



รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช. เจ้าของผลงานวิจัย โครงการการสกัดแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบโดยใช้ตัวทำละลาย ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อใช้เป็นสีผสมอาหาร



ผลงานนวัตกรรม อื่นๆ ที่ทำร่วมกับภาคเอกชน

- บริษัท เชียงใหม่ เฮลตี้ โปรดักส์ จำกัด ผลิตภัณฑ์ "Roselle Honey Spread"
- บริษัท ไทย นิจิ อินดัสทรี จำกัด ผลิตภัณฑ์ "Rice Berry Granola"
- บริษัท ฮิลล์คอฟฟ์ จำกัด ผลิตภัณฑ์ "กาแฟหอมข้าว"
- โรงงานผลไม้แสงทอง ผลิตภัณฑ์ "น้ำมันเมล็ดท้อ"
- บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ผลิตภัณฑ์ "เครื่องดื่มเจลลี่สาหร่ายเกลียวทอง"
- บริษัท เตลิ่งกรีน 2507 จำกัด ผลิตภัณฑ์ "น้ำอินทผลัมบรรจุขวดพร้อมดื่ม"
- บริษัท ไทไท แบรินดส์ ผลิตภัณฑ์ "Lanna Cereal bar"
- บริษัท กาแฟวาวิ จำกัด ผลิตภัณฑ์ "Coffee Berry"
- บริษัท วีแอนด์พีเฟรชฟู้ดส์ จำกัด "แคบหมูลดไขมันโดยใช้เครื่องทอดสุญญากาศ"
- หจก.กาญจน์วาริณทร์ ผลิตภัณฑ์ "เครื่องดื่มชาปลีกลิ้วย"

และอีกมากมาย...