



**อัตราค่าบริการเครื่องมือวิเคราะห์ เครื่องแปรรูป และการทดสอบผู้บริโภค
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ**

การบริการด้านเครื่องมือวิเคราะห์และแปรรูป (สำหรับอาหาร)

เครื่องแปรรูปอาหาร			
รายการ	ราคาต่อชั่วโมง	ราคาต่อวัน (4-6 ชม.)	หมายเหตุ
1. เครื่องเอกซ์ทรูด (Single screw extruder)	1,000	4,000	
2. เครื่อง Water spray retort		8,000	ต่อครั้ง
3. เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (Spray dryer)	600	2,400	
4. เครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum dryer)	500	2,000	
5. เครื่องตีปั่นผสม Kitchen aid	500	2,000	
6. เครื่องทอดแบบน้ำมันท่วม	500	2,000	
7. เครื่องทอดไร้น้ำมัน	500	2,000	
8. เครื่องอบแห้งแบบไมโครเวฟ (Microwave dryer)	400	1,600	
9. เครื่องทำไอศกรีมแบบถังไม้	300	1,200	
10. เครื่องพาสเจอร์ไรซ์ผลไม้	300	1,200	
11. เครื่องบดผสมเนื้อ	300	1,200	
12. เครื่องปั่นผสม	200	800	
13. เครื่องระเหยแบบสุญญากาศ (Vacuum evaporator)	300	1,200	
14. เครื่องทำไอศกรีมแบบ hard serve	300	1,200	
15. เครื่องทำไอศกรีมแบบ soft serve	300	1,200	
16. เครื่องทำลูกชิ้น	300	1,200	
17. เครื่องสับผสมเนื้อ	300	1,200	
18. เครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ (Vacuum dryer)	200	800	
19. เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ	200	800	
20. เครื่องอัดไส้กรอก	200	800	

รายการ	ราคาต่อชั่วโมง	ราคาต่อวัน (4-6 ชม.)	หมายเหตุ
21. เครื่องสไลด์	150	600	
22. เครื่องผสมของแห้ง	150	600	
23. เครื่องผสม (Mixer)	100	400	
24. เครื่องทำน้ำแข็ง	200	800	
25. ตู้อบเบเกอรี่	300	1,200	
26. หม้อเคลือบผสม	300	1,200	
27. เครื่องแยกกากผสมน้ำผลไม้	100	400	
28. เครื่องตีผสมแบบด้ามจับ	100	400	
29. ตู้ขนมปัง (Proofing oven)	300	1,200	
30. ตู้แช่แข็ง -20 °C	100		ต่อนน.1 กิโลกรัม/วัน
31. ตู้แช่ - 80 °C	100		
32. ตู้เย็น	100		
เครื่องวิเคราะห์คุณภาพอาหาร			
33. เครื่องวิเคราะห์สมบัติทางด้านความร้อน (DSC)	1,000	4,000	
34. เครื่องวิเคราะห์ลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหาร (Texture analyzer)	400	1,600	
35. เครื่องวิเคราะห์ความหนืดของสาร (Brookfield viscometer)	400	1,600	
36. เครื่องวิเคราะห์ความหนืดแบบรวดเร็ว (Rapid visco analyzer, RVA)	400	1,600	
37. เครื่องวิเคราะห์น้ำอิสระในอาหาร (Water activity)	400	1,600	
38. เครื่องวัดสี (Colorimeter)	400	1,600	
39. เครื่องวิเคราะห์โปรตีน	400	1,600	
40. เครื่องวิเคราะห์ไขมัน	300	1,200	
41. เครื่องวิเคราะห์ใยอาหารทั้งหมด	300	1,200	
42. เตาเผาวิเคราะห์ปริมาณเถ้า	300	1,200	
43. เครื่องวิเคราะห์ความชื้นแบบรวดเร็ว (Infrared moisture analyzer meter)	200	800	
44. pH meter	100	400	
45. เครื่องแก้ว	-	2,000	

การบริการด้านเครื่องมือวิเคราะห์และแปรรูป (สำหรับส่วนที่ไม่ใช่อาหาร)

รายการ	ราคาต่อชั่วโมง	ราคาต่อวัน (4-6 ชม.)	หมายเหตุ
46. Twin screw extruder	1,000	4,000	
47. Blown film extruder	900	3,600	
48. 3D printer	800	3,200	
49. Hi-speed mixture	500	2,000	
50. Thermoforming machine	500	2,000	
51. Injection molding machine	300	1,200	
52. Hydraulic press	300	1,200	
53. Two-roll mill (Thermoplastic)	300	1,200	
54. Two-roll mill (Rubber)	300	1,200	

หมายเหตุ

- กรณีการใช้เครื่องมือขั้นสูงอาจมีค่าใช้จ่ายในการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมเครื่องมือนอกเวลาเพิ่มเติม
- การให้บริการแก่หน่วยงานจากภาครัฐ ได้รับส่วนลด 15 % และบุคลากรภายในมหาวิทยาลัยได้รับส่วนลด 50 %

การทดสอบการยอมรับผู้บริโภคภาคสนาม

1. การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคเชิงคุณภาพ แบบอภิปรายกลุ่ม (Focus group discussion) จำนวน ผู้ทดสอบ 12 คน ทดสอบไม่เกิน 3 ตัวอย่าง ราคาเริ่มต้น 40,000 บาท
2. การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคเชิงปริมาณ (Consumer test) จำนวนผู้ทดสอบ 50 คน ทดสอบไม่เกิน 3 ตัวอย่าง ราคาเริ่มต้น 50,000 บาท