

## โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

### Start-up Innovative F&B Products Competition

**ผู้ดำเนินโครงการ** สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
บริษัท ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด

**ชื่อโครงการ** โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ครั้งที่ 2  
Start-up Innovative F&B Products Competition

**ระยะเวลาโครงการ** 1ปี (กันยายน 2562– กันยายน 2563 )

#### หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารของไทยนั้นเป็นอุตสาหกรรมหลักที่สร้างการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ โดยในปี 2561 ที่ผ่านมา ตลาดส่งออกอาหารแปรรูปที่สำคัญอันดับที่ 1 ของอุตสาหกรรมอาหารไทย คือ กลุ่มประเทศอาเซียน 9 ประเทศ และเป็นผู้ส่งออกอาหารสำเร็จรูปอันดับ 12 ของโลก โดยคาดการณ์กันว่าแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารในปี 2562 จะเติบโตขึ้นร้อยละ 8.5 ทั้งนี้ด้วยปัจจัยด้านภูมิศาสตร์ในการเป็นศูนย์กลางของประเทศแถบอาเซียน การมีทรัพยากรธรรมชาติ และผลผลิตทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ รวมทั้งเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตที่ทันสมัยยังช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร พร้อมทั้งทำให้ประเทศไทยเป็นฐานการผลิตอาหารในภูมิภาคอาเซียน สอดรับกับนโยบายของภาครัฐในการทำให้ไทยเป็น “ครัวไทยสู่ครัวโลก (Kitchen of the World)”

หากผู้ประกอบการไทยสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบจากผลผลิตทางการเกษตร โดยนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ส่วนผสมของอาหารและเครื่องดื่มจะส่งผลให้เกิดการพัฒนาวัตถุดิบทางการเกษตรให้ในการนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และการนำส่วนผสมอาหารไปใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของตลาดจะเป็นการช่วยสร้างมูลค่าจากอาหารและเครื่องดื่มปกติ ซึ่งจะเป็นอีกปัจจัยที่ช่วยส่งเสริมศักยภาพในการผลิต และสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากส่วนผสมอาหารนอกจากเป็นสิ่งที่สร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ที่มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้นแล้ว ยังช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นๆ มีคุณค่าในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นทางด้านโภชนาการ ด้านกายภาพ หรือด้านเคมี

ทั้งนี้สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ และ บริษัท อินฟอรมาร์ ยูบีเอ็ม ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (Start-up) รวมถึงนิสิตนักศึกษาให้มีขีดความสามารถในการสร้างสรรค์ผลงานนวัตกรรมบนความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม โดยใช้ส่วนผสมอาหารเป็นตัวขับเคลื่อนในการพัฒนาธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม จึงได้จัดกิจกรรมประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (Start-up Innovative F&B Products Competition) ครั้งที่ 2 ขึ้น ภายในงาน Food ingredients Asia 2019 (Fi Asia 2019) ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ

### วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการรุ่นใหม่และนักศึกษาในการใช้นวัตกรรมส่วนผสมอาหารมาเป็นส่วนประกอบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม
2. เพื่อเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนได้คัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพและศักยภาพจากการเข้าร่วมโครงการประกวดเพื่อนำไปพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ต่อไป
3. เพื่อส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์และธุรกิจนวัตกรรมประเภทส่วนผสมอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อสร้างคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์

### กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคคลทั่วไป ผู้ประกอบการ SMEs Startupสัญชาติไทย
2. นิสิต นักศึกษาสัญชาติไทย

### เป้าหมายของโครงการ

1. เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ได้ทำการคิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงส่วนผสมอาหารเพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการผลิตโดยใช้วัตถุดิบในประเทศ
2. เพื่อส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ ขับเคลื่อนให้ประเทศไทยรักษาสถานภาพการเป็นผู้นำด้านการผลิตอาหารและเครื่องดื่มในภูมิภาคอาเซียน

### การแบ่งประเภทการประกวดหลักๆ ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ
2. ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ได้แก่ อาหารสำหรับผู้สูงอายุ นักกีฬา ฟังก์ชันนัล และ อาหารเชิงโภชนาการ (Aging & Elderly, Athlete and Functional Foods)

กำหนดการ

| กำหนดการ               | กิจกรรม  | หมายเหตุ  |
|------------------------|--|---|
| 24มิ.ย. 2562           | <b>ประกาศแนวทางการประกวด(THEME)และกำหนดการแข่งขัน</b>  | ทาง www.fiasia-thailand.com และ ช่องทางต่างๆ    |
| 24 มิ.ย. - 8 ส.ค. 2562 | <b>เปิดรับสมัครผู้เข้าร่วมแข่งขัน</b><br>โดยให้ส่งใบสมัครพร้อม ส่งBusiness Model Canvas และ คลิปวีดีโอนำเสนอผลงาน<br>ความยาวไม่เกิน 7 นาที | Fi Asia   |
| 9-10 ก.ย. 2556         | <b>นำเสนอแนวคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบ</b><br>(ทีละ 7 นาที และตอบคำถามคณะกรรมการ 6 นาที)<br>พร้อมทั้งคณะกรรมการพิจารณาผลิตภัณฑ์                 |   |
| 10 ก.ย. 2562           | <b>ประกาศผลการตัดสิน</b>   | Fi Asia,วว. และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ มศว. |
| 11ก.ย.2562             | <b>ประกาศผลงานที่ได้รับรางวัลพร้อมมอบรางวัล</b><br>ในงาน Fi Asia 2019  | Fi Asia วว. และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ มศว. |
| 11-13ก.ย.2562          | ผู้ได้รับคัดเลือกจัดแสดงสินค้าและเข้าร่วมโปรแกรมจับคู่ธุรกิจกับบุคคลที่สนใจ<br>ผลิตภัณฑ์   | Fi Asia   |

เกณฑ์การพิจารณาตัดสินโดยจะจัดให้มีการนำเสนอผลงานในวันที่ 9 - 10 กันยายน 2562(กลุ่ม SMEs Startup)

แต่ละทีมนำเสนอผลงาน พร้อมทั้งนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ให้คณะกรรมการพิจารณา

| หัวข้อที่ประเมิน                         | รายละเอียดของการประเมินในแต่ละหัวข้อ   | คะแนน |
|--|--|-------|
| 1. ความเป็นนวัตกรรม                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● การแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานความรู้ ซึ่งนำไปสู่การผลิตได้ในทางการค้า โดย ต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ และใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์</li> <li>● ผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างจากเดิมที่มีอยู่ในท้องตลาดและใช้หลักคิดทางวิทยาศาสตร์ในการสร้างนวัตกรรม</li> <li>● มีความใหม่ในระดับประเทศหรือสากล</li> <li>● ทดแทนการนำเข้าเนื่องจากในประเทศไม่มีผู้ผลิต ไม่เคยมีผู้ใดทำเรื่องนี้มาก่อน</li> <li>● มีผู้ทำมาแล้วแต่ยังไม่ได้ผล ต้องทำซ้ำ และยังไม่เป็นเชิงพาณิชย์</li> <li>● ไม่มีสิทธิบัตรในเรื่องดังกล่าว</li> <li>● ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ง่าย</li> </ul>  | 15    |
| 2. มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม | <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีความสอดคล้องกับการอนุรักษ์ การนำไปใช้ การแก้ไขหรือฟื้นฟู การบำรุงรักษา การปรับปรุง หรือการพัฒนา สิ่งแวดล้อม หรือปัจจัยที่เกี่ยวข้อง</li> <li>● มีความรับผิดชอบต่อสังคม / สิ่งแวดล้อม และหรือการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย โดยไม่ขัดต่อประเพณี อันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ</li> </ul>   | 5     |
| 3. ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ขั้นตอนและกระบวนการผลิตที่เหมาะสม มีความชัดเจน และผลิตภัณฑ์มีรสชาติและรสสัมผัสที่ดี <ul style="list-style-type: none"> <li>- กระบวนการผลิต</li> <li>- การเลือกใช้ส่วนผสม ส่วนประกอบอาหาร</li> <li>- ผลิตภัณฑ์สุดท้าย</li> </ul> </li> <li>● กระบวนการมีความเหมาะสมและมีความชัดเจน มีกระบวนการสังเคราะห์แนวคิดเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ (เช่น การสำรวจตลาด การตรวจเอกสาร การตรวจสอบสิทธิบัตร การใช้เทคนิคต่างๆ ในการหาแนวคิด การประเมิน และการคัดเลือกแนวคิดเบื้องต้น เป็นต้น)</li> <li>● มีการใช้กระบวนการวิจัยอย่างเป็นระบบ (เช่น มีการวางแผนโครงการ มีการวางแผนการตลาด มีแผนการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ แผนการประเมินคุณภาพต่างๆ ประกอบการตัดสินใจ เพื่อให้ได้ตัวผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)</li> </ul> | 15    |
| 4. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● แสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ที่อยู่บนพื้นฐานของความรู้ / เข้าใจในเนื้อหาวิชาการผสมผสานกับความเข้าใจในบริบทการใช้งานของผู้บริโภค</li> </ul>  | 5     |

|   |  |            |
|---|--|------------|
| 5. ความสอดคล้องกับ<br>แนวทางการจัดงาน<br>(THEME)      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ผลิตรภัณฑ์สอดคล้องกับแนวคิดที่กำหนด</li> <li>● ชื่อผลิตรภัณฑ์ตรงตามแนวคิดผลิตรภัณฑ์และแนวทางการจัดการประกวด</li> </ul>  | 10         |
| 6. ความถูกต้องของ<br>เนื้อหาในการนำเสนอ<br>ด้วยเอกสาร | <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการทวนสอบในเรื่องเอกสารที่เขียนมาอย่างถูกต้องทั้งด้านเนื้อหาทางวิชาการและด้านการลอกเลียนเอกสาร</li> <li>● มีที่มาและแหล่งอ้างอิงถูกต้อง</li> </ul>  | 5          |
| 7. บรรจุภัณฑ์<br>(Package)                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และวัสดุอย่างเหมาะสม</li> <li>● บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม ดึงดูดใจผู้บริโภค หรือสะดวกต่อการใช้งาน</li> </ul>   | 10         |
| 8. ความถูกต้องตาม<br>หลักวิชาการ                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ต้องมีการสร้างแนวคิดและ/หรือการคัดเลือกแนวคิดและ/หรือการทดสอบแนวคิด</li> <li>● ความถูกต้องทางวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ</li> <li>● มีการประยุกต์ใช้ความรู้อย่างเหมาะสม</li> </ul>   | 10         |
| 9. แนวความคิดด้าน<br>ความปลอดภัยอาหาร                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● คำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและมีฉลากโภชนาการถูกต้อง</li> <li>● มีการใช้เทคโนโลยีในการยืดอายุรักษาที่เหมาะสม หรือมีการวางแผนหรืออยู่ระหว่างการคำนวณอายุการเก็บรักษาที่ถูกต้อง</li> </ul>   | 5          |
| 10. ความสามารถในการ<br>ต่อยอดทางธุรกิจ                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● สามารถนำไปขยายผลในเชิงธุรกิจได้ (ขายได้)</li> <li>● หรือมีการแสดงถึงความเป็นไปได้ในการขยายผลเชิงธุรกิจต่อได้</li> <li>● มีความเป็นไปได้ในเรื่องการผลิต การตลาด เทคโนโลยี ความปลอดภัยในการบริโภค และอายุการเก็บรักษา อย่างเหมาะสมทั้งในเชิงพาณิชย์และกฎหมาย</li> </ul>       | 10         |
| 11. การนำเสนอผลงาน<br>และตอบคำถาม                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● การลำดับเรื่องราว เชื่อมโยงความคิดดี</li> <li>● ภาพโปสเตอร์ (ฟรีเซ็นเทชั่น) นำเสนอผลงาน มีข้อความสื่อสารชัดเจน เข้าใจง่าย มีความน่าสนใจ</li> <li>● ตอบได้ตรงคำถามและถูกต้อง และมีไหวพริบปฏิภาณในการตอบ</li> <li>● บุคลิกภาพดี พูดจาชัดถ้อยชัดคำ มีมารยาทในการตอบ</li> </ul> | 10         |
| <b>รวมคะแนน</b>                                       |  | <b>100</b> |

เกณฑ์การพิจารณาตัดสิน โดยจะจัดให้มีการนำเสนอผลงานในวันที่ 9 - 10 กันยายน 2562

(กลุ่ม นิสิต นักศึกษา)

| หัวข้อที่ประเมิน                         | รายละเอียดของการประเมินในแต่ละหัวข้อ  | คะแนน |
|--|---|-------|
| 1. ความเป็นนวัตกรรม                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● การแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานความรู้ซึ่งนำไปสู่การผลิตได้ในการค้าโดยต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์และใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์</li> <li>● ผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างจากเดิมที่มีอยู่ในท้องตลาดและใช้หลักคิดทางวิทยาศาสตร์ในการสร้างนวัตกรรม</li> <li>● มีความใหม่ในระดับประเทศหรือสากล</li> <li>● ทดแทนการนำเข้าเนื่องจากในประเทศไม่มีผู้ผลิตไม่เคยมีผู้ใดทำเรื่องนี้มาก่อน</li> <li>● มีผู้ทำมาแล้วแต่ยังไม่ได้ผลต้องทำซ้ำและยังไม่เป็นเชิงพาณิชย์</li> <li>● ไม่มีสิทธิบัตรในเรื่องดังกล่าว</li> <li>● ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ง่าย</li> </ul> | 10    |
| 2. มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม | <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีความสอดคล้องกับการอนุรักษ์ การนำไปใช้ การแก้ไขหรือฟื้นฟู การบำรุงรักษา การปรับปรุง หรือการพัฒนา สิ่งแวดล้อมหรือปัจจัยที่เกี่ยวข้อง</li> <li>● มีความรับผิดชอบต่อสังคม / สิ่งแวดล้อม และหรือการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย โดยไม่ขัดต่อประเพณี อุดมคติของท้องถิ่นและของชาติ</li> </ul>  | 5     |
| 3. ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ขั้นตอนและกระบวนการผลิตที่เหมาะสม มีความชัดเจน และผลิตภัณฑ์มีรสชาติและรสสัมผัสที่ดี <ul style="list-style-type: none"> <li>- กระบวนการผลิต</li> <li>- การเลือกใช้ส่วนผสม ส่วนประกอบอาหาร</li> <li>- ผลิตภัณฑ์สุดท้าย</li> </ul> </li> <li>● กระบวนการมีความเหมาะสมและมีความชัดเจน มีกระบวนการสังเคราะห์ แนวคิดเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ (เช่น การสำรวจตลาด การตรวจเอกสาร การตรวจสอบสิทธิบัตร การใช้เทคนิค</li> </ul>   | 15    |

|   |  |    |
|---|--|----|
|   | <p>ต่างๆ ในการหาแนวคิด การประเมินและการคัดเลือกแนวคิดเบื้องต้น เป็นต้น)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการใช้กระบวนการวิจัยอย่างเป็นระบบ (เช่น มีการวางแผนโครงการ มีการวางแผนการทดลอง มีแผนการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ แผนการประเมินคุณภาพต่างๆ ประกอบการตัดสินใจ เพื่อให้ได้ตัวผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)</li> </ul> |    |
| 4. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● แสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ที่อยู่บนพื้นฐานของความรู้ / เข้าใจในเนื้อหาวิชาการผสมผสานกับความเข้าใจในบริบทการใช้งานของผู้บริโภค</li> </ul>  | 15 |
| 5. ความสอดคล้องกับแนวทางการจัดงาน (THEME)     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ผลิตภัณฑ์สอดคล้องกับแนวคิดที่กำหนด</li> <li>● ชื่อผลิตภัณฑ์ตรงตามแนวคิดผลิตภัณฑ์และแนวทางการจัดการประกวด</li> </ul>   | 10 |
| 6. ความถูกต้องของเนื้อหาในการนำเสนอด้วยเอกสาร | <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการทวนสอบในเรื่องเอกสารที่เขียนมาอย่างถูกต้อง ทั้งด้านเนื้อหาทางวิชาการและด้านการลอกเลียนเอกสาร</li> <li>● มีที่มาและแหล่งอ้างอิงถูกต้อง</li> </ul>   | 5  |
| 7. บรรจุภัณฑ์ (Package)                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และวัสดุอย่างเหมาะสม</li> <li>● บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม ดึงดูดใจผู้บริโภค หรือสะดวกต่อการใช้งาน</li> </ul>   | 10 |
| 8. ความถูกต้องตามหลักวิชาการ                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ต้องมีการสร้างแนวคิด และ/หรือ การคัดเลือกแนวคิด และ/หรือ การทดสอบแนวคิด</li> <li>● ความถูกต้องทางวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ</li> <li>● มีการประยุกต์ใช้ความรู้ที่เหมาะสม</li> </ul>   | 10 |
| 9. แนวความคิดด้านความปลอดภัยอาหาร             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● คำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและมีฉลากโภชนาการถูกต้อง</li> <li>● มีการใช้เทคโนโลยีในการยืดอายุรักษาที่เหมาะสม หรือมีการวางแผนหรืออยู่ระหว่างการคำนวณอายุการเก็บรักษาที่ถูกต้อง</li> </ul>   | 5  |

|   |  |            |
|---|--|------------|
| <p>10. ความสามารถในการต่อยอดทางธุรกิจ</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● สามารถนำไปขยายผลในเชิงธุรกิจได้ (ขายได้)</li> <li>● หรือมีการแสดงถึงความเป็นไปได้ในการขยายผลเชิงธุรกิจต่อได้</li> <li>● มีความเป็นไปได้ในเรื่องการผลิต การตลาด เทคโนโลยี ความปลอดภัยในการบริโภค และอายุการเก็บรักษา อย่างเหมาะสมทั้งในเชิงพาณิชย์และกฎหมาย</li> </ul> | <p>5</p>   |
| <p>11. การนำเสนอผลงานและตอบคำถาม</p>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● การลำดับเรื่องราวเชื่อมโยงความคิดดี</li> <li>● ภาพโปสเตอร์ (พรีเซ็นเทชั่น) นำเสนอผลงานมีข้อความสื่อสารชัดเจนเข้าใจง่ายมีความน่าสนใจ</li> <li>● ตอบได้ตรงคำถามและถูกต้องและมีไหวพริบปฏิภาณในการตอบ</li> <li>● บุคลิกภาพดีพูดจาชัดถ้อยชัดคำมีมารยาทในการตอบ</li> </ul>  | <p>10</p>  |
| <p>รวมคะแนน</p>                           |  | <p>100</p> |

#### การให้การสนับสนุนการผลิตผลงาน

1. ผู้จัดการประกวด โดยบริษัท อินฟอร์มาร์ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด จะให้การสนับสนุนเงินทุนเพื่อนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์และจัดการจับคู่ธุรกิจ (Business Matching)ในงาน Fi Asia 2019
2. ผู้จัดการประกวด โดย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒจะสนับสนุนในด้านเครื่องมือและองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
3. ผู้จัดการประกวด โดย วว. จะสนับสนุนในด้านองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

รางวัลตอบแทน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท

#### กลุ่ม Start-up และ Smart SMEs

1. รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 (ประเภทละ 1 รางวัล )  
รางวัลละ 50,000บาท พร้อม บัตรโดยสารเครื่องบินและที่พักเพื่อดูงานที่งาน Food Ingredients Asia 2020 ณ ประเทศ อินโดนีเซีย
2. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ( ประเภทละ 1 รางวัล )  
รางวัลละ 30,000 บาท



3. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 เพื่อส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรมที่ต่อเนื่อง ( ประเภทละ 2 รางวัล )

รางวัลละ 10,000 บาท

4. รางวัลชมเชย ( ประเภทละ 2 รางวัล )

รางวัลละ 5,000 บาท

#### **กลุ่ม นิสิต นักศึกษา**

1. รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 (ประเภทละ 2 รางวัล )

รางวัลละ 20,000 บาท พร้อม สิทธิการแข่งขัน Food Product Development Competition ในงาน Food ingredients Asia 2020

2. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ( ประเภทละ 2 รางวัล )

รางวัลละ 10,000 บาท พร้อม สิทธิการแข่งขัน Food Product Development Competition ในงาน Food ingredients Vietnam 2020

3. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 เพื่อส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรมที่ต่อเนื่อง ( ประเภทละ 2 รางวัล )

รางวัลละ 8,000 บาท

4. รางวัลชมเชย ( ประเภทละ 2 รางวัล )

รางวัลละ 3,000 บาท

#### **สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม**

ติดต่อ จิราวุท บุญใจใหญ่

Hot line: 0970288000

โทร 02-036-0500 ต่อ 278

อีเมลล์ Jirawut.b@ubm.com

เว็บไซต์ [www.fiasia-thailand.com](http://www.fiasia-thailand.com)