

contents

July 2023 / Vol.18 / No. 208

REGULAR ATTRACTIONS

15 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

SPECIAL FOCUS

18 Modern Food Biotechnology: Industrial Scale Value-added Solutions

เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหารสมัยใหม่ คำตอบสู่การเพิ่มมูลค่าในระดับอุตสาหกรรม

20 From Research to Commercial Innovation Mycoprotein: Alternative Protein from Fungi

จากงานวิจัยสู่นวัตกรรมเชิงพาณิชย์ มัยคอปโรตีน: โปรตีนทางเลือกจากจุลินทรีย์

22 Reduce Cost and Increase Profitability with a Single-Step Technology for Producing Cider Vinegar from Thai Fruits

ลดต้นทุน เพิ่มผลกำไรด้วยเทคโนโลยีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ไทยแบบขั้นตอนนี้เดียว

24 Increasing Naturally Aroma Profile with Yeast Addition in Kombucha Tea Fermentation

เสริมกลิ่นธรรมชาติด้วยกล้ำเชื้อยีสต์ ในกระบวนการหมักคอมบูชา

26 Property Improvement in Dairy Products by Using the Genus of *Arthrobacter*

การปรับปรุงคุณสมบัติในผลิตภัณฑ์นมด้วยการใช้จุลินทรีย์กลุ่ม *Arthrobacter*



SMART PRODUCTION

28 Get to Know the Production Processes of Tea and Coffee via Technology that Increases Convenience in Everyday Life

รู้จักกระบวนการผลิตชาและกาแฟ สู่เทคโนโลยีที่เพิ่มความสะดวกในชีวิตประจำวัน

34 The New Episode of Cold Brew Coffee and Tea by Enzyme Technology

การประยุกต์ใช้เอนไซม์เพื่อมิติใหม่ของกาแฟและชาสกัดเย็น

STRONG QC & QA

38 Food Allergen Testing in Food Production

การตรวจหาสารก่อภูมิแพ้ในกระบวนการผลิตอาหาร

STRATEGIC R&D

43 Opportunities for Development of CBD Beverages and Food Supplements

โอกาสในการพัฒนาเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจาก CBD

47 Aware of CBD Usage for Development of Safe Products

รอบรู้เรื่อง CBD สู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ปลอดภัย



contents

July 2023 / Vol.18 / No. 208

REGULAR ATTRACTIONS

15 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

SPECIAL FOCUS

18 Modern Food Biotechnology: Industrial Scale Value-added Solutions

เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหารสมัยใหม่ คำตอบสู่การเพิ่มมูลค่าในระดับอุตสาหกรรม

20 From Research to Commercial Innovation Mycoprotein: Alternative Protein from Fungi

จากงานวิจัยสู่นวัตกรรมเชิงพาณิชย์ มัยคอปโรตีน: โปรตีนทางเลือกจากจุลินทรีย์

22 Reduce Cost and Increase Profitability with a Single-Step Technology for Producing Cider Vinegar from Thai Fruits

ลดต้นทุน เพิ่มผลกำไรด้วยเทคโนโลยีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ไทยแบบขั้นตอนเดียว

24 Increasing Naturally Aroma Profile with Yeast Addition in Kombucha Tea Fermentation

เสริมกลิ่นธรรมชาติด้วยกล้ายีสต์ ในกระบวนการหมักคอมบูชา

26 Property Improvement in Dairy Products by Using the Genus of *Arthrobacter*

การปรับปรุงคุณสมบัติในผลิตภัณฑ์นมด้วยการใช้จุลินทรีย์กลุ่ม *Arthrobacter*



SMART PRODUCTION

28 Get to Know the Production Processes of Tea and Coffee via Technology that Increases Convenience in Everyday Life

รู้จักกระบวนการผลิตชาและกาแฟ สูเทคโนโลยีที่เพิ่มความสะดวกในชีวิตประจำวัน

34 The New Episode of Cold Brew Coffee and Tea by Enzyme Technology

การประยุกต์ใช้เอนไซม์เพื่อมิติใหม่ของกาแฟและชาสกัดเย็น

STRONG QC & QA

38 Food Allergen Testing in Food Production

การตรวจหาสารก่อภูมิแพ้ในกระบวนการผลิตอาหาร

STRATEGIC R&D

43 Opportunities for Development of CBD Beverages and Food Supplements

โอกาสในการพัฒนาเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจาก CBD

47 Aware of CBD Usage for Development of Safe Products

รอบรู้เรื่อง CBD สูการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ปลอดภัย

