



ศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์ ของเต็ดตรา แพ้ค

จังหวัดระยอง

สร้างสรรค้อย่างแม่นยำ
พิสูจน์ผลลัพธ์ด้วยความมั่นใจ
ขยายศักยภาพสู่ความสำเร็จ



เปลี่ยนนวัตกรรม ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์จริง ในระดับอุตสาหกรรม

ศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์แห่งใหม่ของเต็ดตรา แพ้ค ในจังหวัดระยอง
พื้นที่แห่งการสร้างนวัตกรรมด้านการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่มแบบครบวงจร



ศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์แห่งใหม่ของเต็ดตรา แพ้ค หรือศูนย์ PDC ระยอง ตั้งอยู่บนชายฝั่งตะวันออกของอ่าวไทยในจังหวัดระยอง ห่างจาก สนามบินสุวรรณภูมิเพียง 90 นาที และสนามบินดอนเมือง 150 นาที

ศูนย์ PDC ระยอง ได้รับการออกแบบให้เป็นศูนย์เพื่อสร้างโมเดลของ ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อขยายกำลังการผลิตในเชิงพาณิชย์ ช่วยให้ลูกค้าสามารถพัฒนา ทดลองสูตรและกระบวนการผลิต รวมถึงปรับปรุง นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มได้ในสภาพแวดล้อมที่ควบคุม ได้ และสอดคล้องกับมาตรฐานอุตสาหกรรม

ที่ศูนย์ PDC ระยอง ทุกไอเดียจะมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่แนวคิด ไปจนถึงกระบวนการผลิตที่พร้อมนำไปใช้จริง เพื่อสร้างความมั่นใจให้ ผู้ประกอบการสำหรับการต่อยอดสู่การผลิตจริงในระดับอุตสาหกรรม

ศูนย์ PDC ระยอง ครอบคลุมการทำงานในสองส่วนหลัก ได้แก่ **ส่วนโซลูชันการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม (Liquid Food Solutions)** และ **ส่วนงานพัฒนานวัตกรรมอาหาร (Food Development Facility)**

โดยออกแบบมาเพื่อทดลองสูตรผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยี ใหม่ และพัฒนา **โซลูชันการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม** ให้ ตอบโจทย์มากที่สุด ภายใต้สภาพแวดล้อมการทดลองสูตร และกระบวนการผลิตที่ครอบคลุมและยืดหยุ่นที่สุดแห่งหนึ่งในอุตสาหกรรม ด้วยตัวเลือกกระบวนการผลิตที่หลากหลายและ อุปกรณ์เครื่องจักรที่ล้ำสมัย ศูนย์ PDC ระยอง จึงพร้อมช่วย ลูกค้าในการประเมินความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์และ ความเป็นไปได้ในการผลิตจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ในยุคที่ผู้บริโภคต้องการอาหารที่พร้อมรับประทาน พร้อม บริโภคระหว่างเดินทาง และสามารถเก็บรักษาได้ในอุณหภูมิ ปกติมากยิ่งขึ้น **เทคโนโลยีรีเทอร์น (Retort)** จึงกลายเป็นหนึ่งใน **เทคโนโลยีหลัก**ของอุตสาหกรรมอาหารระดับโลก ศูนย์ PDC ระยอง จึงได้จัดพื้นที่ในลักษณะห้องครัวขนาดย่อมและไลน์การผลิตต้นแบบของระบบรีเทอร์น ที่ช่วยให้ผู้ผลิตสามารถจำลอง สภาพการผลิตจริง ประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพิสูจน์ ความพร้อมในการนำเทคโนโลยีไปใช้จริงในระดับอุตสาหกรรม



บทบาทของศูนย์ PDC ระยอง ที่ถือเป็นส่วนสำคัญของระบบนิเวศนวัตกรรมภายใต้บริการ Marketing Services ของเต็ดตรา แพ้ค เราพร้อมให้การสนับสนุนในทุกขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ **ตั้งแต่การสร้างสรรค์แนวคิด การปรับปรุงกระบวนการพัฒนา และต่อยอดไปจนถึงการผลิตจริงในระดับอุตสาหกรรม**

คุณค่าที่เรา พร้อมส่งมอบให้คุณ

ศูนย์ PDC ระยอง ดำเนินการในสภาพแวดล้อมการทดลองสูตรผลิตภัณฑ์ที่
เทียบเท่าระดับการผลิตจริง ทำให้คุณสามารถ:



- ✓ ร่นระยะเวลาพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ✓ ลดความเสี่ยงก่อนการลงทุนในระดับอุตสาหกรรม
- ✓ ปรับกระบวนการให้เหมาะสมสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์
- ✓ สร้างความมั่นใจในคุณภาพผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยด้านอาหาร
- ✓ ประเมินการใช้เทคโนโลยีและสูตรใหม่ ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ด้วยบริการที่ครอบคลุมในหลากหลายกลุ่มผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์นม น้ำผลไม้ เครื่องดื่มและนมธัญพืช ชา กาแฟ อาหาร
พร้อมรับประทาน และอื่น ๆ เราช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนไอเดียดี ๆ ให้กลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมออกสู่ตลาดได้

เราไม่หยุดเพียงแค่การทดลอง หาก**เราพร้อมเป็นพันธมิตรของคุณ** ตั้งแต่วันที่เริ่มต้นพูดคุยไปจนถึงวันที่เปิดตัวสินค้า
ทีมผู้เชี่ยวชาญของเราพร้อมทำงานร่วมกับคุณในทุกขั้นตอน เพื่อให้มั่นใจว่ากระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของคุณมีประสิทธิภาพ
ขับเคลื่อนด้วยข้อมูลเชิงลึก พร้อมสำหรับความสำเร็จในระยะยาวของธุรกิจคุณ

PDC ระยอง สร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อคุณ



แพลตฟอร์มแบบครบวงจรที่พร้อมเปลี่ยนไอเดีย
ของคุณให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมขายจริงได้
อย่างรวดเร็ว มั่นใจ และแม่นยำ



จากไอเดีย



สู่ต้นแบบ



ขยายกำลัง
การผลิต



เปิดตัว
สินค้าจริง

เรามุ่งมั่นสร้าง



ความเป็นเลิศ (Excellence)

ด้วยศูนย์ปฏิบัติการที่สร้างขึ้นตามมาตรฐาน
วิศวกรรมขั้นสูง มอบผลลัพธ์ที่น่าเชื่อถือ
ได้มาตรฐาน และมีคุณภาพ



ประสิทธิภาพ (Efficiency)

ผ่านกระบวนการที่ชาญฉลาดและยืดหยุ่น
ช่วยเร่งการพัฒนาตั้งแต่การระดมไอเดีย
ไปจนถึงการวางจำหน่าย



โภชนาการแห่งอนาคต (Next-generation nutrition)

ด้วยศักยภาพที่พร้อมรับทุกการเปลี่ยนแปลง
ที่จะสามารถกำหนดทิศทางของนวัตกรรม
อาหารและเครื่องดื่มในอนาคต

เร่งนวัตกรรม ลดความเสี่ยง เติบโตอย่างมั่นใจ



เชี่ยวชาญรอบด้าน พร้อมมุ่งเน้นลูกค้าเป็นหลัก

ทีมผู้เชี่ยวชาญของเรามีประสบการณ์จริงในด้านการแปรรูปอาหารมานานหลายทศวรรษ พร้อมมอบโซลูชันแบบครบวงจร (End-to-End: E2E) ที่ออกแบบมาให้ตรงกับความต้องการของคุณ เพื่อเปลี่ยนไอเดียให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมขยายการผลิตและประสบความสำเร็จในเชิงพาณิชย์

วิทยาศาสตร์ ที่ต่อยอด สู่การใช้งานจริง

- ประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์เพื่อแก้ไขปัญหาในการผลิต
- จับคู่เทคโนโลยีให้ตรงกับความต้องการด้านผลิตภัณฑ์ของคุณอย่างแม่นยำ
- ออกแบบกระบวนการที่ใช้งานได้จริง ตั้งแต่ขั้นตอนทดลองไปจนถึงการผลิตจริง

บริการของคุณัย PDC ระยอง

การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ (New product development)

เราช่วยระบุคุณลักษณะของ
ผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต:

- พัฒนาสูตรด้วยแนวคิดและเทคโนโลยีที่ทันสมัย
- พัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบร่วมกับนักวิทยาศาสตร์อาหาร
- ปรับปรุงสูตรและสนับสนุนการต่อยอดผลิตภัณฑ์



การทดลอง ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (Pilot trial)

เราพร้อมให้บริการในด้านต่าง ๆ :

- จำลองการขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ใหม่ภายใต้สภาพแวดล้อมที่เสมือนจริง
- ระบุและติดตามตัวชี้วัดความสำเร็จทั้งในด้านกระบวนการผลิตและตัวผลิตภัณฑ์
- ผลิตตัวอย่างเพื่อทดสอบในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านวิเคราะห์รสชาติ รสสัมผัส คุณค่าโภชนาการ ความคงตัว และอายุการเก็บรักษา



การเพิ่มประสิทธิภาพ กระบวนการผลิต (Optimisation trial)

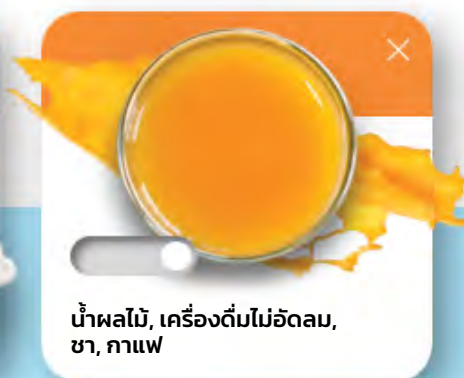
เรามุ่งเน้น:

- พัฒนาการกระบวนการและเทคโนโลยีใหม่
- ทดสอบและวิเคราะห์ตัวแปรต่าง ๆ ในกระบวนการผลิต
- ปรับปรุงกระบวนการให้เหมาะสมเพื่อลดต้นทุน ระยะเวลา และการใช้วัตถุดิบ





ศูนย์ของเราสามารถรองรับ 6 กลุ่มผลิตภัณฑ์หลัก





โซลูชันการผลิตที่ครบครัน เพื่อนวัตกรรมการผลิตอาหาร

ปลดล็อกศักยภาพด้านนวัตกรรมของคุณด้วยอุปกรณ์เครื่องจักรที่เปี่ยมประสิทธิภาพครอบคลุมทั้งกระบวนการ ผสานกับความเชี่ยวชาญของเราในการออกแบบไลน์การผลิตที่ครบวงจร

โซลูชันของเราพร้อมสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้ประกอบการทั้งในด้านความปลอดภัยและมาตรฐานสุขอนามัยขั้นสูงสุด พร้อมช่วยให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นไปอย่างรวดเร็วและมั่นใจมากยิ่งขึ้น

ออกแบบอย่างพิถีพิถัน เพื่อความมั่นใจสูงสุด

ระบบของเราได้รับการออกแบบบนหลักการที่มั่นคงและเชื่อถือได้ ต้องการการบำรุงรักษาน้อย พร้อมมอบการทำงานที่ปลอดภัย มีประสิทธิภาพ และไว้วางใจได้ในทุกขั้นตอน



ความสามารถในการผลิตแบบครบวงจร

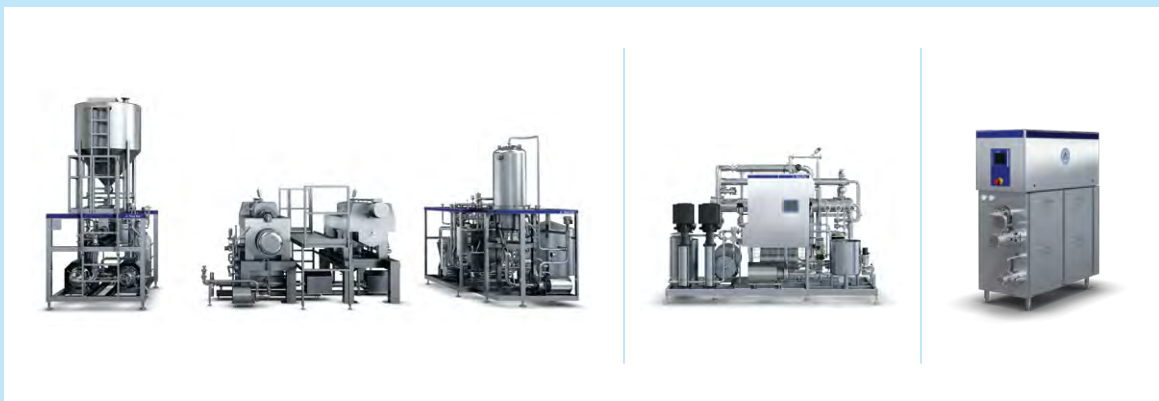
ศูนย์ PDC ระยอง รองรับกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่หลากหลาย ครอบคลุมกลุ่มผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้แก่:



- ✔ การแปรรูปผลิตภัณฑ์นม
- ✔ การแปรรูปน้ำผลไม้และเครื่องดื่ม
- ✔ การสกัดกาแฟและชา
- ✔ การสกัดวัตถุดิบที่เป็นธัญพืชจากวัตถุดิบทั้งชิ้น
- ✔ เทคโนโลยีการกรองด้วยเมมเบรน
- ✔ ระบบผสมความเร็วสูง
- ✔ ระบบให้ความร้อนและทำความเย็นขั้นสูง
- ✔ การแปรรูปและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
- ✔ เทคโนโลยีรีทอร์ท

ด้วยแนวทางแบบบูรณาการและความเชี่ยวชาญในระดับอุตสาหกรรมของศูนย์ PDC ระยอง ผู้ผลิตสามารถสำรวจไต่เต้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ทดสอบกระบวนการผลิตจริง และขยายกำลังการผลิตในเชิงพาณิชย์ได้อย่างมั่นใจ

ศักยภาพของไลน์การผลิต และการบรรจุภายในศูนย์



การสกัด และเตรียมผลิตภัณฑ์

- Tetra Pak® Plant based Extraction System
- Tetra Pak® Pilot Membrane Filtration Unit
- Tetra Pak® Continuous Freezer S700 A2
- Pilot Tea & Coffee extractor



การโฮโมจีไนซ์ และการผสม

- Tetra Pak® Homogenizer (600 bar)
- Tetra Pak® High Shear Mixer – Recirculation unit
- Tetra Pak® High Shear Mixer – Batch unit (Cold emulsion)
- Blending tanks



ระบบให้ความร้อน และทำความเย็นขั้นสูง

Tetra Pak® Pilot UHT module

- Tetra Pak® Direct UHT unit (injection & infusion)
- Tetra Pak® Indirect UHT unit (THE & PHE)

Tetra Pak® Enzyme Deactivation System

- Tetra Pak® Tubular Heat Exchanger
- Tetra Pak® Plate Heat Exchanger
- Direct steam injection

Pilot Retort



โซลูชันการบรรจุ แบบปลอดเชื้อ

Tetra Pak® A3/CompactFlex

- Tetra Prisma® Aseptic 250 Edge DreamCap™ 26 Pro



โซลูชันสำหรับอาหาร บรรจุกล่อง Tetra Recart®

Tetra Recart® Pilot Form & Seal

- มีให้เลือกในขนาดต่อไปนี้: 100 มล., 200 มล., 340 มล., 390 มล., 500 มล.

ความเป็นเลิศของ ผลิตภัณฑ์จากห้องทดลอง สู่ชั้นวางสินค้า

1

กำหนดความต้องการ

เริ่มต้นจากการทำความเข้าใจเป้าหมายและความท้าทายของธุรกิจคุณ ตามด้วยการร่วมกันกำหนดขอบเขตการทดลอง ส่วนผสม อุปกรณ์ และตัวชี้วัดความสำเร็จ

2

วางแผนและจัดทำใบเสนอราคา

จากการวิเคราะห์ความต้องการของคุณ เราจะจัดทำแผนและใบเสนอราคาอย่างละเอียด พร้อมระบุรูปแบบการทดสอบ วิธีการ และผลลัพธ์ที่คาดหวัง

3

นัดหมายและเตรียมความพร้อม

เมื่อได้รับการอนุมัติแล้ว เราจะกำหนดตารางการทดลอง เตรียมสถานที่ และตรวจสอบรายละเอียดทั้งด้านเทคนิคและโลจิสติกส์ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น

4

ดำเนินการทดลอง

การทดลองของคุณจะดำเนินการในไลน์การผลิตที่อุตสาหกรรมแบบครบวงจรของเรา โดยใช้อุปกรณ์เครื่องจักรในรูปแบบที่จำลองสถานะการผลิตจริง โดยลูกค้าสามารถเลือกเข้าร่วมได้ในหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นเข้าร่วมด้วยตนเอง เข้าร่วมผ่านระบบออนไลน์ หรือผสมผสานทั้งสองแบบ

5

รายงานและนำเสนอผลลัพธ์

หลังการทดลอง เราจะจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมข้อมูลเชิงลึก รวมถึงจัดทำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ และส่งมอบวิดีโอที่บันทึกไว้สำหรับลูกค้าที่เข้าร่วมแบบออนไลน์



Product Development Centre

ติดต่อเรา

ที่อยู่:

ศูนย์ PDC ระยอง
บริษัทเตตรา แพ็ค (ประเทศไทย) จำกัด
นิคมอุตสาหกรรมอีสเทิร์นซีบอร์ด (ระยอง)
109 หมู่ 4 ทางหลวง 331 ตำบลปลวกแดง
อำเภอลวกแดง จังหวัดระยอง 21140
ประเทศไทย

PDC.Rayong@tetrapak.com

