

อัตรค่าบริการ บริษัท เอฟไอทียู จำกัด

คำอธิบายอัตรการจัดเก็บค่าบริการ 4 อัตรา

- อัตราที่ 1 นักศึกษา บุคลากรภายในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- อัตราที่ 2 นักศึกษา บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- อัตราที่ 3 หน่วยงานภาครัฐ และสถาบันการศึกษาภาครัฐ
- อัตราที่ 4 หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ บริษัทเอกชน หรือบุคคลภายนอก

ส่วนงานให้บริการ 4 ส่วน

1. ส่วนเครื่องจักรแปรรูปอาหารของอาคารโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต้นแบบตามหลักสุขาภิบาล
2. ส่วนการให้บริการพื้นที่ Co Kitchen Space ของอาคารโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต้นแบบตามหลักสุขาภิบาล
3. ส่วนปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส ห้อง F404 ชั้น 4 อาคารบรรยายรวม 5 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. ส่วนบริการวิชาการ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

1. ค่าบริการเครื่องมือและพื้นที่ ในส่วนเครื่องจักรแปรรูปอาหาร ของอาคารโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต้นแบบตามหลักสุขาภิบาล

ลำดับ	รายการ	อัตราค่าบริการ (บาท)				หน่วยละ	หมายเหตุ
		อัตราที่ 1	อัตราที่ 2	อัตราที่ 3	อัตราที่ 4		
1	เครื่องฆ่าเชื้อแบบแนวนอน (Horizontal Retort)	3,200	6,400	7,200	8,000	ต่อครั้ง	
2	เครื่องฆ่าเชื้อแบบน้ำพ่นฝอย (Water Spray Retort)	3,600	7,200	8,100	9,000	ต่อครั้ง	
3	เครื่องไล่อากาศ (Exhauster) และ เครื่องปิดฝากระป๋องแบบตะเข็บสองชั้น (Double Seamer)	800	1,600	1,800	2,000	ต่อชั่วโมง	
4	เครื่องกำเนิดไอน้ำ (Boiler)	400	960	1,080	1,200	ต่อชั่วโมง	ชั่วโมงถัดไป 600 บาท
5	F ₀ measurement	2,000	4,000	4,500	5,000	ต่อครั้ง	
6	เครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้งคู่ (Double Drum Dryer)	600	1,600	1,800	2,000	ต่อชั่วโมง	ชั่วโมงถัดไป 600 บาท
7	เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Dryer)	1,000	1,600	1,800	2,000	ต่อชั่วโมง	
8	เครื่องผลิตอาหารผงแบบเกาะกลุ่ม (Agglomerator)	1,500	2,000	2,500	3,000	ต่อชั่วโมง	
9	เครื่องอบแห้งแบบถาด (Tray Dryer)	100	200	300	300	ต่อชั่วโมง	ชั่วโมงถัดไป 100 บาท
10	เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งด้วยระบบสุญญากาศ (Vacuum Freeze Dryer)	2,000	4,000	4,500	5,000	ต่อ 48 ชั่วโมง	
11	หม้อต้มใช้ความร้อนจากไอน้ำ (Steam Kettle)	100	200	300	300	ต่อชั่วโมง	
12	เครื่องระเหยสุญญากาศ (Vacuum Evaporator)	400	800	900	1,000	ต่อชั่วโมง	
13	หม้อต้ม 2 ชั้น สำหรับต้มสกัด (Double Jacketed Kettle)	400	800	900	1,000	ต่อชั่วโมง	

ลำดับ	รายการ	อัตราค่าบริการ (บาท)				หน่วยละ	หมายเหตุ
		อัตราที่ 1	อัตราที่ 2	อัตราที่ 3	อัตราที่ 4		
14	เครื่องทอดสุญญากาศ (Vacuum Fryer)	800	1,600	1,800	2,000	ต่อชั่วโมง	ชั่วโมงถัดไป 600 บาท
15	เครื่องปิดฝากระป๋องพลาสติกแบบเปิดง่าย (PET Can Easy Open End Seamer)	200	400	450	500	ต่อชั่วโมง	
16	เครื่องอัดรีดอาหารแบบเกลียวคู่ (Twin Screw Extruder)	8,000	9,000	10,000	12,000	ต่อ 3 ชั่วโมง	
17	เครื่องแปรรูปความดันสูง (High Pressure Process, HPP)	300	400	450	500	ต่อรอบ	
18	เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสูง (Ultra High Temperature, UHT)	10,000	15,000	20,000	25,000	ต่อ 8 ชั่วโมง	
19	เครื่องพาสเจอร์ไรส์ด้วยรังสี (UVC Cold Pasturizer)	450	960	1,080	1,200	ต่อ 50 ลิตร	
20	เครื่องซีลปิดปากถุงแบบเท้าเหยียบ	90	100	120	140	ต่อ 3 ชั่วโมง	
21	ห้องเตรียมวัตถุดิบสด พร้อมเครื่องมือพื้นฐาน	-	600	1,000	1,500	ต่อ 4 ชั่วโมง	ผู้ใช้บริการไม่เกิน 5 คน/รอบ
22	เครื่องฆ่าเชื้อเทคโนโลยีสนามไฟฟ้าแบบพัลส์ (Pulsed Electric Field)	1,000	1,500	2,000	3,000	ต่อชั่วโมง	

2. ค่าบริการพื้นที่ Co Kitchen Space ของอาคารโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต้นแบบตามหลักสุขาภิบาล

ลำดับ	รายการ	อัตราค่าบริการ (บาท)*				หน่วยละ	หมายเหตุ
		อัตราที่ 1	อัตราที่ 2	อัตราที่ 3	อัตราที่ 4		
1	ห้อง Co – kitchen space พร้อมอุปกรณ์พื้นฐาน	1,000	2,000	2,500	3,500	ต่อ 4 ชั่วโมง	ผู้ใช้บริการ 5 คน/รอบ

3. ค่าบริการของ ส่วนงานปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส

ลำดับ	รายการ	อัตราค่าบริการ (บาท)*				หน่วยละ	หมายเหตุ
		อัตราที่ 1	อัตราที่ 2	อัตราที่ 3	อัตราที่ 4		
1	การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค (ผู้ทดสอบจำนวน 30 คน)	18,000	20,000	25,000	30,000	1-3 ตัวอย่าง	1. ค่าบริการดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามจำนวนผู้ทดสอบที่ทำการรวบรวมข้อมูล 2. ค่าบริการดังกล่าวเป็นเพียงการแจ้งให้ทราบโดยประมาณในเบื้องต้นเท่านั้น สามารถ ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ศูนย์ให้บริการ และทดสอบทางประสาทสัมผัสได้
2	การทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบความแตกต่าง (ผู้ทดสอบจำนวน 30 คน)	18,000	20,000	25,000	30,000	1-3 ตัวอย่าง	
3	การทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการพรรณนาทดสอบ (ผู้ทดสอบจำนวน 8 คน ฝึกฝน 5 ครั้ง และไม่เกิน 5 คุณสมบัติ)	47,000	48,000	57,000	63,000	1-3 ตัวอย่าง	
4	ห้องเตรียมตัวอย่างอาหาร พร้อมเครื่องมือพื้นฐาน	-	600	1,000	1,500	ต่อ 4 ชั่วโมง	ผู้ใช้บริการไม่เกิน 5 คน/รอบ
5	ห้องชิมแบบเดี่ยว จำนวน 24 คูหา	-	300	500	1,000	ต่อ 4 ชั่วโมง	
6	ห้องชิมแบบกลุ่ม	-	300	500	1,000	ต่อ 4 ชั่วโมง	ผู้ใช้บริการไม่เกิน 10 คน/รอบ

4. ค่าบริการทางวิชาการ โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

ลำดับ	รายการ	อัตราค่าบริการ (บาท)				หน่วยละ	หมายเหตุ
		อัตราที่ 1	อัตราที่ 2	อัตราที่ 3	อัตราที่ 4		
1	บริการให้คำปรึกษาทางวิชาการ	-	1,300	1,800	2,000	ต่อชั่วโมง	ในรูปแบบออนไลน์หรือออนไซต์
2	จัดทำข้อเสนอโครงการวิจัย	-	1,000	2,000	3,000	ต่อโครงการวิจัย	แก้ไขข้อเสนอโครงการได้ไม่เกิน 2 ครั้ง
3	บริการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์						
	3.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์	ขั้นต้น 100,000				ต่อโครงการวิจัย	ขึ้นอยู่กับรายละเอียดในโครงการวิจัย
	3.2 การศึกษาอายุการเก็บรักษา						
	3.2.1 การศึกษาอายุการเก็บรักษาในสภาวะเร่ง	ขั้นต้น 150,000				ต่อโครงการวิจัย	ขึ้นอยู่กับรายละเอียดในโครงการวิจัย
	3.2.2 การศึกษาอายุการเก็บรักษาในสภาวะปกติ	ขั้นต้น 70,000				ต่อโครงการวิจัย	ขึ้นอยู่กับรายละเอียดในโครงการวิจัย

- หมายเหตุ**
1. อัตราค่าบริการนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ร้อยละ 7
 2. อัตราค่าบริการนี้ไม่รวมค่าทดแทน เมื่อเครื่องเกิดการชำรุดหรือเสียหาย เนื่องจากผู้ใช้งาน
 3. อัตราค่าบริการนี้ไม่รวมค่าวัตถุดิบ วัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้กับเครื่องมือ