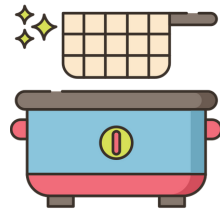


### 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์

1.1 ผลิตภัณฑ์นาโนมาสก์หน้าจากรำข้าวเหนียวเก่า



### 2. เทคโนโลยีอาหาร



2.1 ข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูป คั้นรูปเร็วในน้ำร้อน



2.2 ข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูปแช่แข็งและกระบวนการเตรียมข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูปแช่แข็ง



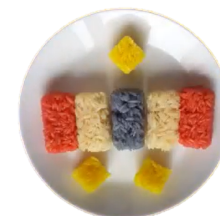
2.3 กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวมูนที่เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ



### 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร



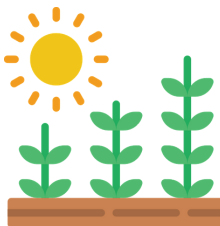
2.4 เครื่องต้มข้าวกล้องงอกผสมข้าวเหนียวดำ



2.5 กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือกและข้าวกล้อง



2.6 ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว



### 4. การปลูกพืช



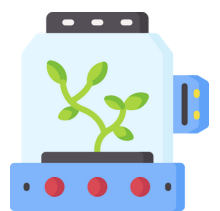
2.7 ข้าวเหนียวเปียกบรรจุในถ้วยพลาสติกทนความร้อนสูง



2.8 ข้าวเหนียวเปียกลำไยบรรจุในซอง



2.9 อาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งใยอาหารสูงจากข้าวเหนียวลิมพ์และแก่นตะวัน



### 5. การปรับปรุงพันธุ์พืช



5.1 ข้าวเหนียวธัญสิริน



### 6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ



6.1 วัสดุเทอร์โมพลาสติก



2.10 น้ำชีวจิตสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ