

แบบตอบรับการฝึกอบรม เรื่อง  
“Functional ingredients for 21<sup>st</sup> century”

13 พฤศจิกายน 2558

ชื่อ-สกุล (นาย/นาง/น.ส).....  
ตำแหน่ง.....วุฒิ.....  
หน่วยงาน.....  
.....  
ประเภทธุรกิจ.....  
สถานที่ติดต่อ.....  
.....  
โทรศัพท์.....  
โทรสาร.....  
E-mail : .....

จะชำระเงิน เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น.....บาท  
โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์ เลขที่ 374-1-49269-8 ประเภทบัญชีออมทรัพย์  
ชื่อบัญชี หน่วยบริการเทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร  
ออกใบเสร็จในนาม (ระบุให้ชัดเจน) .....

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสมัครโดยส่งใบสมัครและหลักฐาน  
การชำระเงินมาที่

หน่วยบริการเทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
50 ถนนพหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900  
คุณกฤติกา สาโร  
โทร. 02-562-5000 ต่อ 5141  
โทรสาร 02-562-5000  
E-mail : [fagikks@ku.ac.th](mailto:fagikks@ku.ac.th)



ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การประชุมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ

## “FUNCTIONAL INGREDIENTS FOR 21<sup>st</sup> CENTURY”



## ความสำคัญและเหตุผล

ปัญหาสุขภาพของมนุษย์เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง อุบัติการณ์ของการเกิดโรคจำนวนมากเป็นผลมาจากการใช้ชีวิตประจำวันที่เปลี่ยนแปลงไป ชีวิตที่เร่งรีบแข่งขันกับเวลา มลภาวะ ความเครียด แนวทางการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลให้แนวความคิดการบริโภคอาหารเป็นยาหรือโภชนบำบัด (Nutritional therapy) ได้รับความนิยมนมากขึ้น อาหารฟังก์ชัน (Functional food) เป็นอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพด้านการป้องกัน ลดอัตราเสี่ยง ของการเกิดโรคต่างๆ มูลค่าการตลาดของอาหารฟังก์ชันเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วตลอด 5 ปีที่ผ่านมา ในมุมมองของผู้ผลิตอาหารย่อมเล็งเห็นถึงแนวโน้มดังกล่าวว่าสามารถสร้างกำไรได้สูงกว่าผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ การที่นักวิจัยหรือผู้ผลิตอาหารทราบว่าส่วนผสมอาหารประเภทใดกำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน และในอนาคตทำให้สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเพื่อตอบสนองตลาดที่กำลังเติบโตได้

## วัตถุประสงค์

เพื่อให้แก่นักวิจัยและผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยได้ทราบถึงแนวโน้มส่วนผสมของอาหารฟังก์ชันในศตวรรษที่ 21

## วิทยากร

1. นักวิจัยเชี่ยวชาญจากประเทศสหรัฐอเมริกา
2. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

## หัวข้อการอบรม

### 13 พฤศจิกายน 2558

ส่วนผสมฟังก์ชันในศตวรรษ 21  
(Functional ingredients for 21<sup>st</sup> century)

8.30-9.00	Registration
9.00-10.30	Current and future trends of functional ingredients for food and beverage (Private sectors)
10.30-10.45	Refreshment break
10.45-11.45	Scientific based findings of functional ingredients (Dr.Sudathip Sae-tan, Kasetsart University)
11.45-13.00	Lunch
13.00-13.45	Novel food processing for maintaining bioactive compounds in food and beverage (Dr.Pitiya Kamonpatana, Kasetsart University)
13.45-15.15	Diet and health: the varying concepts of 'functional ingredients' (Prof. Chung S. Yang, Rutgers University)
15.15-15.30	Refreshment break
15.30-16.30	Open discussion on the topic "Functional ingredients for 21 <sup>st</sup> century"

## วัน เวลา สถานที่ดำเนินการ

13 พฤศจิกายน 2558 9:00-16.30  
อาคารอุตสาหกรรมเกษตร 2 ห้อง 2204 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## อัตราค่าลงทะเบียน

ค่าลงทะเบียน 2,000 บาท\*

- \* รวมค่าเอกสาร อาหารว่าง อาหารกลางวัน ตลอดการสัมมนา
- \* รับจำนวนจำกัด 40 ท่าน

## การลงทะเบียน

ส่งใบสมัคร และหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์หรือไปรษณีย์ ภายในวันที่ 3 พฤศจิกายน 2558 และกรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้ง