

สัมมนาเชิงปฏิบัติการ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

วันที่ 13-15 มกราคม 2559

ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน



ปัจจุบันการประเมินทางประสาทสัมผัส เป็นวิธีการสำคัญที่ใช้บ่งบอกคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากลักษณะทางประสาทสัมผัสเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค นอกจากนี้การประเมินทางประสาทสัมผัสยังให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจเชิงธุรกิจ การเจรจาต่อรองซื้อขาย การสร้างโอกาสทางการตลาด รวมถึงการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์

การดำเนินงานด้านการประเมินทางประสาทสัมผัส จำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ดำเนินงานจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ผ่านการฝึกฝน และมีประสบการณ์ เพื่อให้แน่ใจว่าข้อมูลที่ได้มีความถูกต้อง แม่นยำ และนำไปใช้ได้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของกิจกรรม

สัมมนาเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ในการดำเนินงานด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยวิทยากรที่มีประสบการณ์ในการสอน การวิจัย การฝึกอบรม และการให้คำปรึกษาด้านการประเมินทางประสาทสัมผัสมาอย่างต่อเนื่องกว่า 10 ปี

ผู้เข้าร่วมสัมมนาจะได้รับความรู้ทั้งทางทฤษฎีและการลงมือฝึกปฏิบัติจริง ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมงาน การนำเสนอตัวอย่าง การคัดเลือกผู้ทดสอบ การดำเนินการทดสอบความแตกต่างและการยอมรับของผู้บริโภค การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ ตลอดจนการแปลผลและสรุปผลการทดสอบ เอกสารที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาได้รับจะสามารถใช้เป็นคู่มือปฏิบัติงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้ในการทำงานจริง

คุณสมบัติของผู้เข้าร่วมสัมมนา

บุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร (R&D, QC/QA) อาจารย์ นิสิต นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป ผู้เข้าร่วมสัมมนาไม่จำเป็นต้องมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติมาก่อน รับจำนวนจำกัด 30 คน

วิทยากร

คณาจารย์ประจำหน่วยวิจัยทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภคแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา
- รศ.ดร.ธงชัย สุวรรณลิขันธ์
- รศ.ดร.สุนทรี สุวรรณลิขันธ์
- ผศ.ดร.วิษณุดา จันทราพรชัย

กำหนดการสัมมนา

วันพุธที่ 13 มกราคม 2559	
08.30-09.00	ลงทะเบียน
09.00-09.10	พิธีเปิด
09.10-10.30	บรรยาย: ความสำคัญของการประเมินทางประสาทสัมผัส ประเภทของการทดสอบ ขั้นตอนการดำเนินงานและปัจจัยที่ต้องควบคุม
10.45-16.30	ปฏิบัติการ: การคัดเลือกผู้ทดสอบ
วันพฤหัสบดีที่ 14 มกราคม 2559	
09.00-12.00	บรรยายและปฏิบัติการ: การทดสอบความแตกต่างด้วยวิธี Triangle test, Duo-Trio test, Difference from control test
13.00-16.30	บรรยายและปฏิบัติการ: การทดสอบความแตกต่างด้วยวิธี 2-Alternative forced choice (2-AFC) test, Ranking test
วันศุกร์ที่ 15 มกราคม 2559	
09.00-12.00	บรรยายและปฏิบัติการ: การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคด้วยวิธี Paired preference test, Ranking test
13.00-16.30	บรรยายและปฏิบัติการ: การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคด้วยวิธี Hedonic scale test, Just-About-Right (JAR) scale test

*อาหารว่าง: 10.30-10.45 และ 14.30-14.45 อาหารกลางวัน: 12.00-13.00

สัมมนาเชิงปฏิบัติการ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส



สถานที่

ห้อง 207 และห้องปฏิบัติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส อาคาร อภ.1
ชั้น 2 ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

ค่าลงทะเบียน

4,500.00 บาท (สี่พันห้าร้อยบาทถ้วน) รวมค่าอาหารและเอกสารประกอบการ
สัมมนา ไม่มีค่าธรรมเนียมเพิ่ม ชำรราชการมีสิทธิ์เบิกค่าลงทะเบียนตามระเบียบ
ราชการและไม่ถือเป็นวันลา

วิธีการชำระเงิน

โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารทหารไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ชื่อบัญชี: นางสุนทรี สุวรรณเสิขณ์ และ นางสาววิษุฒิда จันทราพรชัย
ประเภทบัญชี : ออมทรัพย์
เลขที่บัญชี : 069-2-57058-3

สอบถามเพิ่มเติม

ติดต่อ คุณสรวิศุทธิ์ สิทธิเชตรกรณ์
โทร: 02-562-5004 ต่อ 5254 หรือ 089-441-8352
โทรสาร: 02-562-5005 อีเมลล์: kuscr@hotmail.com
website <http://www.agro.ku.ac.th/pd/> Facebook: kuscr



แบบฟอร์มลงทะเบียน
สัมมนาเชิงปฏิบัติการ
การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
วันที่ 13-15 มกราคม 2559
ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท
ที่อยู่
.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....
มือถือ..... e-mail
ชื่อ-ที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงิน (ตัวบรรจง)
.....
.....
.....
.....
.....

•กรุณาส่งแบบฟอร์มลงทะเบียนและหลักฐานการชำระเงินทางโทรสารหมายเลข
02-562-5005 หรือ e-mail: kuscr@hotmail.comได้ตั้งแต่วันที่ **จนถึงวันที่**
20 ธันวาคม 2558

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้ลงทะเบียน