

# แบบตอบรับการอบรม เรื่อง

## “การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร”

วันที่ 14-16 ธันวาคม 2559

ชื่อ นามสกุล.....

ตำแหน่ง .....

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท .....

ประเภทธุรกิจ.....

สถานที่ติดต่อ .....

.....

.....

โทรศัพท์ ..... มือถือ .....

โทรสาร .....

Email: .....

มีความประสงค์สมัคร

○ หลักสูตรที่ 1 วันที่ 14-15 ธันวาคม 2559

○ หลักสูตรที่ 2 วันที่ 16 ธันวาคม 2559

ชำระเงิน เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น..... บาท

ภายในวันที่ .....

โอนเงินเข้าบัญชีออมทรัพย์ ธนาคาร กรุงศรีอยุธยา

สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เลขที่ 374-1-49269-8

ชื่อบัญชี หน่วยบริการเทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร

อกใบเสร็จในนาม (ตัวบรรจงชัดเจน) .....

.....

ที่อยู่ .....

.....



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสมัครโดยส่งใบสมัครและ  
หลักฐานการชำระเงินมาที่

1. คุณกฤติกา สารโ (081-608-3727) หรือ

โทรศัพท์ 0-2562-5000 ต่อ 5141

Email: [kritika.s@ku.ac.th](mailto:kritika.s@ku.ac.th) หรือ [fagikks@ku.ac.th](mailto:fagikks@ku.ac.th)

2. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์

คุณกัญรินทร์ หงษ์ไทยธนพร (081-490-2676)

โทรสาร 0- 2562-5005

Email: [fagikrh@ku.ac.th](mailto:fagikrh@ku.ac.th)



## ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การอบรมเชิงปฏิบัติการ

“การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร”

### หลักสูตรที่ 1

การประเมินและการเพิ่มอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร

Shelf life evaluation and extension of food product

14-15 ธันวาคม 2559

### หลักสูตรที่ 2

การคำนวณอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร

Shelf life calculation of food products

16 ธันวาคม 2559

โรงแรมมารวย การ์เด้น ห้องรวบปัญหา ชั้น G

จตุจักร กรุงเทพมหานคร

## ความสำคัญและเหตุผล

ปัจจุบัน อุตสาหกรรมอาหารต่างๆ จำเป็นต้องระบุนโยบายการเก็บของผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคหรือลูกค้าในด้านคุณภาพและความปลอดภัย โดยเฉพาะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การกำหนดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ที่มีความถูกต้องและสามารถดำเนินการได้ทันต่อความต้องการของตลาดจึงมีบทบาทสำคัญทั้งที่จำหน่ายในประเทศและการส่งออก นอกจากนี้ การเพิ่มอายุการเก็บยังเป็นสิ่งที่อุตสาหกรรมอาหารต้องการ ด้วยเหตุนี้ ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์จึงได้เปิดอบรมและจัดการเรียนการสอนรวมทั้งวิจัยด้านการประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร ให้แก่ภาครัฐและเอกชนจำนวนมากตลอดระยะเวลาเกือบ 20 ปีที่ผ่านมา การอบรมเชิงปฏิบัติการทั้ง 2 หลักสูตรนี้จึงเน้นถึงหลักการของการประเมินอายุการเก็บและสอดแทรกเทคนิคในการเพิ่มอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ตลอด food chain ตั้งแต่วัตถุดิบ การผลิต การเก็บ และการขนส่ง จนถึงผู้ใช้หรือผู้บริโภค พร้อมยกตัวอย่างต่างๆ ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยความรู้ในด้านต่างๆ ทั้งส่วนประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ การวัดค่าคุณภาพ ปฏิบัติการจลนพลศาสตร์ ผลของอุณหภูมิต่อการเสื่อมเสียและอายุการเก็บในผลิตภัณฑ์ เป็นต้น การคำนวณอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์จึงมีบทบาทสำคัญต่อการระบุการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหรือความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารทั้งต่อผู้บริโภค (consumers) และ industrial users

## วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทั้ง 2 หลักสูตรมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประเมินการเพิ่มอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารและทราบวิธีการคำนวณเพื่อประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์

## วิทยากร และสถานที่

รศ.ดร. รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต  
 รศ.ดร. ธงชัย สุวรรณสิขินันท์  
 ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
 ณ โรงแรมมารวย การ์เด้น ห้องรวายปัญญา ชั้น G

## กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

### หลักสูตรที่ 1 การประเมินและการเพิ่มอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร วันพุธที่ 14 ธันวาคม 2559

08.30- 9.00	ลงทะเบียน
09.00-12.00	บทนำ ส่วนประกอบอาหาร การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์และการเพิ่มอายุการเก็บ
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00- 16.00	จลนพลศาสตร์ อันดับปฏิกิริยา ผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บ ตัวอย่างการนำไปใช้เพื่อคำนวณอายุการเก็บ
16.00-16.30	อภิปรายและตอบคำถาม

### วันพฤหัสบดีที่ 15 ธันวาคม 2559

09.00-12.00	การวัดค่าคุณภาพทางเคมี กายภาพ จุลินทรีย์และ sensory evaluation
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00- 16.30	หลักการประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ และเทคนิคการเพิ่มอายุการเก็บของอาหาร
16.00-16.30	ตอบคำถาม /รับประกาศนียบัตร

### หลักสูตรที่ 2 การคำนวณอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร วันศุกร์ที่ 16 ธันวาคม 2559

08.30- 9.00	ลงทะเบียน
09.00-12.00	การคำนวณอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร - การใช้สมการ kinetic - การประเมินอายุการเก็บภายใต้สภาวะเร่ง - การประเมินอายุการเก็บโดยใช้การคำนวณ
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00- 16.00	การคำนวณอายุการเก็บ (ต่อ)
16.00-16.30	ตอบคำถาม/รับประกาศนียบัตร

## กลุ่มเป้าหมาย

คณาจารย์ นักวิชาการ นักพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องด้านอุตสาหกรรมอาหาร (รับจำนวน 30 คน/หลักสูตร)

## ค่าลงทะเบียนและชำระหลักสูตรที่ต้องการ

หลักสูตรที่ 1 วันที่ 14-15 ธันวาคม 2559  
 หลักสูตรที่ 2 วันที่ 16 ธันวาคม 2559  
 หลักสูตรที่ 1 และ 2 วันที่ 14-16 ธันวาคม 2559

หลักสูตร	ก่อน 15 ตค59	หลัง 15 ตค59
1 หลักการและการประเมินอายุการเก็บ	4,700.00	5,200.00
2 การคำนวณอายุการเก็บ	2,500.00	2,800.00
ลงทะเบียนรวม หลักสูตร 1 และ 2	6,950.00	7,800.00

\* รวมค่าหนังสือ เอกสาร อาหารว่างและอาหารกลางวัน ตลอดการสัมมนา (รับจำนวนจำกัด 30 ท่าน) (ข้าราชการสามารถเข้าร่วมการอบรมโดยไม่ถือเป็นวันลา และเบิกค่าใช้จ่ายจากต้นสังกัด) **พร้อมรับประกาศนียบัตรการอบรม**

## การลงทะเบียน

ส่งแบบตอบรับการอบรม และเอกสารหลักฐานการชำระเงิน มาทาง email หรือโทรสารหรือทางไปรษณีย์ จึงจะถือว่า ได้ลงทะเบียนอย่างสมบูรณ์ (กรุณานำไป pay-in ตัวจริงมาในวันลงทะเบียนด้วย)



[www.ku.ac.th](http://www.ku.ac.th) ข่าวประชุม/สัมมนา/อบรม