

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

E-mail:

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

- สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 2,616.82 + 183.18 (Vat7%) = 2,800 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 3,084.11 + 215.89 (Vat7%) = 3,300 บาท

วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ **1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ 2. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 069-2-62661-7** แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ e-mail : seminar@fostat.org

◆กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนอบรม 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ◆สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ Shelf Life Extension

วันที่ 19-20 พฤษภาคม 2565 เวลา 09.00-16.30 น.
ผ่านระบบ Zoom และกลุ่มปิด Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ. 1037 ปทฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ลงทะเบียนOnline

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“Shelf Life Extension”

เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

หลักการและเหตุผล ผู้ผลิตอาหารย่อมต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษา ยาวนานเพียงพอต่อระยะเวลาในการวางจำหน่ายสินค้า เนื่องจากคุณภาพของอาหารที่ผ่าน กระบวนการแปรรูป ภายหลังจากการผลิต จะมีอายุการเก็บที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับ กระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง สภาพแวดล้อม ณ จุดต่างๆ

สาเหตุสำคัญที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและการเปลี่ยนแปลง ที่เกิดจากจุลินทรีย์ ดังนั้นหลักในการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารคือ การควบคุมคุณภาพตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง และจัด จำหน่ายอย่างเหมาะสม ตลอดจนการใช้ส่วนผสมบางชนิดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ได้ เพื่อให้อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว มีคุณภาพและความปลอดภัย อีกทั้ง ปัจจุบันมีความต้องการขยายตลาดใหม่ๆ ของผู้ผลิตอาหารเพิ่มขึ้น การยืดอายุการเก็บ ผลิตภัณฑ์จึงเป็นการเพิ่มความสามารถด้านการแข่งขันในตลาด โดยผู้ผลิตต้องใส่ใจเรื่อง ความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นหลัก รวมถึงข้อแตกต่างด้านกฎหมายของ ผู้บริโภคในแต่ละประเทศร่วมด้วย

สมาคมฯ จึงได้จัดการสัมมนาขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจ หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้และเทคนิค เพื่อนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร ผู้ที่เกี่ยวข้อง อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้ที่มีความสนใจ ในหลักสูตร



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://bit.ly/3ktOjIC>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362 โทรสาร 02 942 8527

Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

โปรแกรมสัมมนา

- ประเภทของอาหาร/ผลิตภัณฑ์ ตามอายุการเก็บรักษา
- สาเหตุและปัจจัยการเปลี่ยนแปลงที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร หรือปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาที่เกิดขึ้นในโรงงานอุตสาหกรรม
- การป้องกันการเปลี่ยนแปลงจากปัจจัยที่ก่อให้เกิดความเสื่อมเสียและ หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุ ผลิตภัณฑ์โดยวิธีต่างๆ ในระดับ อุตสาหกรรม
- หลักการวางแผนการประเมินอายุการเก็บ และการ พิจารณาอายุการเก็บ ของผลิตภัณฑ์ใหม่
- วิธีการประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ ในสภาวะต่างๆ

- สภาวะปกติ
- สภาวะเร่ง

Case Study / สอบถามข้อสงสัย

ผศ.ดร. รชา เทพษร

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

- เทคโนโลยีการบรรจุกับอายุการเก็บรักษา
 - เทคโนโลยีการบรรจุแบบปลอดเชื้อ
 - เทคโนโลยีการบรรจุแบบปรับสภาพอากาศ
 - เทคโนโลยีการบรรจุแบบแอกทีฟและอินเทลลิเจนท์

Case Study / สอบถามข้อสงสัย

ดร. อีรนนท์ เจนจรัสสกุล

บริษัท สมาร์ท แพ็ค จำกัด

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม

