

แบบฟอร์มลงทะเบียน

ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
ตำแหน่ง,
หน่วยงาน/บริษัท,
ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี E-mail:.....
โทรศัพท์/มือถือโทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 4,485.98 + 314.02 (Vat7%) = 4,800 บาท

บุคคลทั่วไป ราคา 4,859.81 + 340.19 (Vat7%) = 5,200 บาท

P66003

การจัดอาหาร อิสลาม มังสวิรัติ ทั่วไป

♦วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชีชื่อบริษัท สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 1. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ 2. ธนาคารกรุงศรี เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่ **E-mail : seminar@fostat.org**

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันอบรม 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมนฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



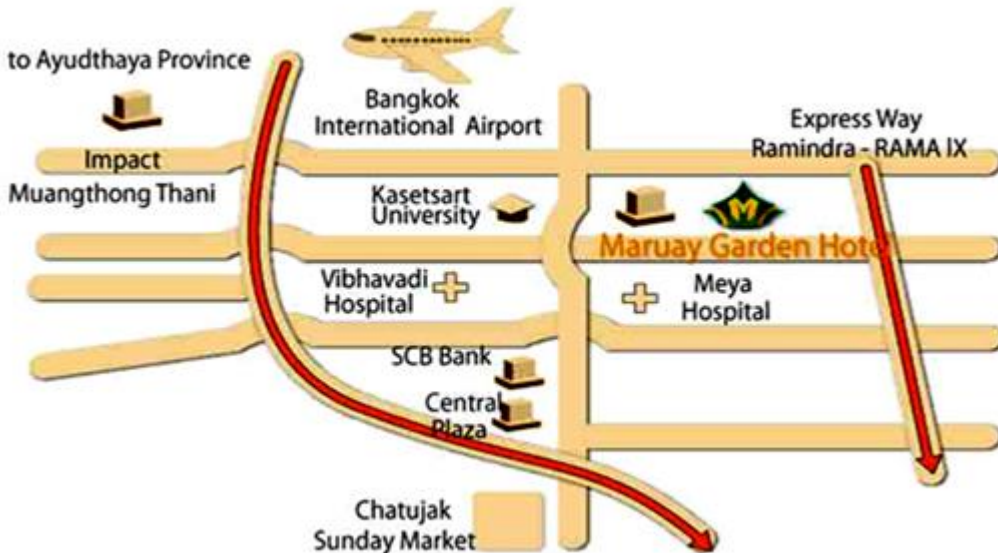
Principle of Sensory Evaluation

หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อการควบคุมคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ดร. ศิริพร พิพัฒน์สถานวงศ์ ฉั่ว
บริษัท อินโนเฟรช จำกัด

วันที่ 27-28 เมษายน 2566 เวลา 08.30-16.00น.
โรงแรมมารวยการ์เด้น กรุงเทพมหานคร

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อการควบคุมคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ "Principle of Sensory Evaluation"

ดร. ศิริพร พิพัฒน์ยานุวงศ์ ฉั่ว บริษัทอินโนเฟรชจำกัด

หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันรสชาติของอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการยอมรับโดยผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้ผลิตอาหารซึ่งต้องการส่วนแบ่งของตลาดต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหารควบคู่กันไปด้วย คุณภาพที่ดีของอาหารจะต้องประกอบด้วยคุณลักษณะที่ดี 3 ประการ คือ (1) ลักษณะภายนอก (2) เนื้อสัมผัส (3) กลิ่นรสในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารใหม่หรือเปลี่ยนแปลงคุณภาพบางอย่างของอาหารที่มีอยู่เดิมจำเป็นต้องตรวจสอบการยอมรับของผู้บริโภค คุณภาพบางอย่างของอาหาร เช่น คุณค่าทางโภชนาการสามารถตรวจสอบได้โดยใช้วิธีวิเคราะห์ทางเคมี แต่การยอมรับหรือความชอบในอาหารไม่อาจวัดได้โดยใช้เครื่องมือ จำเป็นต้องอาศัยคนเป็นผู้ตัดสินประสาทสัมผัสของคนที่สามารถบอกความแตกต่างของสี กลิ่น รส ตลอดจนเนื้อสัมผัสของอาหารและที่สำคัญที่สุดคือ สามารถบอกความต้องการและการยอมรับได้

สมาคมฯ จึงเล็งเห็นความสำคัญของหลักการและเทคนิคที่จะใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส จึงได้จัดหัวข้อสัมมนานี้ขึ้นเพื่อให้ผู้ที่สนใจหรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้จากวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญมาบรรยายแลกเปลี่ยนความรู้ และเทคนิคเพื่อนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารผู้ที่เกี่ยวข้อง อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้ที่มีความสนใจหลักสูตรการทดสอบทางประสาทสัมผัสในขั้นพื้นฐาน

การเดินทาง

- โรงแรมตั้งอยู่ริมถนนพหลโยธิน ผังตรงข้ามมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เยื้องกับประตูพหลโยธิน
- รถประจำทางสาย 107 114 126 129 185 26 34 39 503 512 513 522 524 59
- รถตู้ที่ผ่านมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผังพหลโยธิน
- รถไฟฟ้า BTS สถานีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทางออกที่ 3 ผัง ธกส.

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://goo.gl/YoE5Pk>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527

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

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

โปรแกรมสัมมนา

วันที่ 27 เมษายน 2566

Principle of sensory evaluation (หลักการทดสอบทางประสาทสัมผัส)

การคัดเลือกผู้ทดสอบทฤษฎีและปฏิบัติ

Introduction to sensory methodologies (วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส)

ชกถามข้อสงสัย

วันที่ 28 เมษายน 2566

การทดสอบทางประสาทสัมผัสสำหรับงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

Workshop : การทดสอบความแตกต่างและความชอบของผลิตภัณฑ์

การทดสอบทางประสาทสัมผัสสำหรับงานควบคุมคุณภาพ

Workshop : การทดสอบผลิตภัณฑ์โดยการเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์

มาตรฐานเพื่อการควบคุมคุณภาพ

ชกถามข้อสงสัย/ปิดการอบรม/พร้อมรับใบประกาศ

- ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม แต่ยังคงเนื้อหาของการอบรม



ลงทะเบียน
ONLINE

