

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี E-mail:.....

โทรศัพท์/มือถือ โทรสาร

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 4,205.61 + 294.39 (Vat7%) = 4,500 บาท

บุคคลทั่วไป ราคา 4,672.90 + 327.10 (Vat7%) = 5,000 บาท

การจัดอาหาร อิสลาม มังสวิรัติ ทั่วไป

วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมรินทร์พย์
1. ธนาคารทหารไทย เลขที่ **069-2-62661-7** หรือ
2. ธนาคารกรุงศรีอยุธยาเลขที่ **374-1-60907-6**
 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่อีเมล seminar@fostat.org

◆กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด◆สมาคมฯ ได้รับความยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ น.ป. ๔/๒๕๒๘



**การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง
การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
Shelf Life Evaluation**

ผศ.ดร. รชา เทพษร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

วันที่ 10-11 พฤษภาคม 2566 เวลา 08.30-16.30 น.

โรงแรมมารวยการ์เด้น กรุงเทพมหานคร

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู้อปถน. 1037 ปทพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 **FoSTAT**

ส่งคืนพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง

การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ “Shelf Life Evaluation”

หลักการและเหตุผล

อายุของผลิตภัณฑ์อาหาร คือ ช่วงระยะเวลาที่สินค้าอยู่ในบรรจุภัณฑ์และสามารถรักษาคุณภาพให้อยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ภายใต้สภาวะการเก็บหนึ่งๆ องค์ประกอบของอายุผลิตภัณฑ์อาหารแปรผันกับ 3 ปัจจัยหลัก คือ ตัวสินค้า บรรจุภัณฑ์ และสิ่งแวดล้อม หลังจากที่ได้รับทราบการแปรรูปและผ่านกระบวนการผลิตแล้ว

การกำหนดอายุของผลิตภัณฑ์อาหารเป็นหัวใจสำคัญที่ผู้ประกอบการต้องกำหนดเนื่องจากเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะช่วยชี้แนวทางการลงทุนเครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยการเลือกสรรวัตถุดิบและสารปรุงแต่งต่างๆ พร้อมทั้งกำหนดคุณลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ห่อหุ้มเพื่อรักษาคุณภาพของสินค้าให้ได้ตามอายุที่กำหนด

ในปัจจุบันความเป็นห่วงต่อความปลอดภัยของอาหาร สภาวะการแข่งขัน ข้อกฎหมายที่บังคับและสิ่งต่างมีบทบาทสร้างความกดดันให้ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารให้ความสนใจในด้านนี้มากยิ่งขึ้น ผู้ประกอบการที่มีความมุ่งมั่นผลิตอาหารที่ปลอดภัย คุณภาพคงที่ มีคุณค่าทางโภชนาการ ต้องหาวิธีที่จะประเมินอายุของผลิตภัณฑ์อาหารให้ถูกต้องและสามารถผลิตอาหารให้เก็บได้ตามเวลาที่ต้องการซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการผลิตที่ดี สมาคมฯ จึงได้จัดการสัมมนาขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจ หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้และเทคนิค เพื่อนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมต่อไป

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ที่เกี่ยวข้อง อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ผู้ที่มีความสนใจในหลักสูตร และต้องการเรียนรู้ด้านการคำนวณ

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/txBgEz>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

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

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ***

โปรแกรมสัมมนา

10-11 พฤษภาคม 2566

การเกิดปฏิกิริยา และอันดับปฏิกิริยา

ข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร

การคำนวณอายุการเก็บรักษาอาหารด้วยสมการของ Arrhenius

การคำนวณอายุการเก็บรักษาอาหารด้วยการประยุกต์ค่า Q10

หมายเหตุ: ผู้เข้าสัมมนาจะต้องนำคอมพิวเตอร์ Notebook มาท่านละ 1 เครื่องเพื่อใช้ในการทำ Workshop



ลงทะเบียน ONLINE

