

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

E-mail:

ที่อยู่สำหรับส่งใบเสร็จ.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 4,205.61 + 294.39 (Vat7%) = 4,500 บาท☐ บุคคลทั่วไป ราคา 4,672.90 + 327.10 (Vat7%) = 5,000 บาทการจัดอาหาร ☐ อิสลาม ☐ มังสวิรัติ ☐ ทั่วไป

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

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนอบรม 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ Shelf Life Extension

วิทยากร : ผศ.ดร. รชชา เทพษร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

วันที่ 8 - 9 พฤศจิกายน 2566 เวลา 09.00-16.30 น.
ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพมหานคร

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึก 1037 ปทพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ลงทะเบียนOnline

ส่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“Shelf Life Extension”

เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

หลักการและเหตุผล ผู้ผลิตอาหารย่อมต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษายาวนานเพียงพอต่อระยะเวลาในการวางจำหน่ายสินค้า เนื่องจากคุณภาพของอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป ภายหลังการผลิตจะมีอายุการเก็บที่แตกต่างกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง สภาพแวดล้อม ณ จุดต่างๆ

สาเหตุสำคัญที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากจุลินทรีย์ ดังนั้นหลักในการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารคือการควบคุมคุณภาพตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง และการจัดจำหน่ายอย่างเหมาะสม ตลอดจนการใช้ส่วนผสมบางชนิดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพื่อให้อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว มีคุณภาพและความปลอดภัย อีกทั้งปัจจุบันมีความต้องการขยายตลาดใหม่ๆ ของผู้ผลิตอาหารเพิ่มขึ้น การยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ จึงเป็นการเพิ่มความสามารถด้านการแข่งขันในตลาด โดยผู้ผลิตต้องใส่ใจเรื่องความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นหลัก รวมถึงข้อแตกต่างด้านกฎหมายของผู้บริโภคในแต่ละประเทศร่วมด้วย

สมาคมฯ จึงได้จัดการสัมมนาขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจ หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้และเทคนิค เพื่อนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ที่เกี่ยวข้อง อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้ที่มีความสนใจในหลักสูตร



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <http://bit.ly/3Z7RpON>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

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

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

โปรแกรมสัมมนา

- ประเภทของอาหาร/ผลิตภัณฑ์ ตามอายุการเก็บรักษา
- สาเหตุและปัจจัยการเปลี่ยนแปลงที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหารหรือปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาที่เกิดขึ้นในโรงงานอุตสาหกรรม
 - ด้านกายภาพ
 - ด้านเคมี
 - ด้านชีวภาพ
 - สภาพแวดล้อม
 - ลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์
- หลักการป้องกันการเปลี่ยนแปลงจากปัจจัยที่ก่อให้เกิดความเสื่อมเสียและหลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ โดยวิธีต่างๆในระดับอุตสาหกรรม
 - การใช้ความร้อน
 - การแช่แข็ง
 - การทำแห้ง
 - การใช้สารเคมี
 - การฉายรังสี
 - การใช้วัตถุกันเสียชนิดต่างๆ ฯลฯ
- จลนพลศาสตร์ทางเคมี และการเสื่อมเสียของอาหาร
- หลักการวางแผนการประเมินอายุการเก็บ และการพิจารณาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ใหม่
- วิธีการประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ ในสภาวะต่างๆ
 - สภาวะปกติ
 - สภาวะเร่ง

