

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 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 ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ◆สมาคมฯ ได้รับความยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



ลงทะเบียนOnline



## เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษา และการกำหนดอายุผลิตภัณฑอาหาร

### Shelf Life Extension and Dating

วิทยากร : ผศ.ดร. รชชา เทพษร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

วันที่ 5 - 6 มิถุนายน 2567 เวลา 09.00-16.30 น.

ณ โรงแรมมารวยการ์เด้น กรุงเทพมหานคร

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
 ตู๊ปณ. 1037 ปทพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

# เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษา และการกำหนดอายุ ผลิตภัณฑ์อาหาร (Shelf Life Extension and Dating)

**หลักการและเหตุผล** ผู้ผลิตอาหารย่อมต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษา ยาวนานเพียงพอต่อระยะเวลาในการวางจำหน่ายสินค้า เนื่องจากคุณภาพของอาหารที่ผ่าน กระบวนการแปรรูป ภายหลังจากการผลิตจะมีอายุการเก็บที่แตกต่างกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับ กระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง สภาพแวดล้อม ณ จุดต่างๆ

สาเหตุสำคัญที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากจุลินทรีย์ ดังนั้นหลักในการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารคือ การควบคุมคุณภาพตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง และการ จัดจำหน่ายอย่างเหมาะสม ตลอดจนการใช้ส่วนผสมบางชนิดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพื่อให้อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว มีคุณภาพและความปลอดภัย อีกทั้ง ปัจจุบันมีความต้องการขยายตลาดใหม่ๆ ของผู้ผลิตอาหารเพิ่มขึ้น การยืดอายุการเก็บ ผลิตภัณฑ์ จึงเป็นการเพิ่มความสามารถด้านการแข่งขันในตลาด โดยผู้ผลิตต้องใส่ใจ เรื่องความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นหลัก รวมถึงข้อแตกต่างด้านกฎหมายของ ผู้บริโภคในแต่ละประเทศร่วมด้วย

สมาคมฯ จึงได้จัดการสัมมนาขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจ หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้และเทคนิค เพื่อนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

**คุณสมบัติผู้เข้าอบรม** ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร ผู้ที่เกี่ยวข้อง อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้ที่มีความ สนใจในหลักสูตร



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

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

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

Email: [training@fostat.org](mailto:training@fostat.org) ; [seminar@fostat.org](mailto:seminar@fostat.org)

## โปรแกรมสัมมนา

ส่วนที่ 1 กระบวนการเสื่อมสภาพ และปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษา อาหาร (Deteriorative Processes and Factors Influencing Shelf Life)

- 1.1 การเสื่อมเสียทางจุลชีววิทยา (Microbiological Spoilage)
- 1.2 การเสื่อมเสียทางเคมี และความไม่คงตัวกายภาพ (Chemical Deterioration and Physical Instability)
- 1.3 ผลกระทบของการเก็บรักษา การขนส่ง การจัดสินค้า และ ผู้บริโภค ต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร (Effects of Food Storage, Distribution, Display, and Consumer Handling on Shelf Life)

ส่วนที่ 2 วิธีการประเมินความคงตัว และอายุการเก็บรักษาอาหาร (Methods for Shelf Life and Stability Evaluation)

- 2.1 การออกแบบการเก็บตัวอย่าง (Food Storage Trials)
- 2.2 เทคนิคการกำหนดอายุการเก็บรักษาอาหาร (Shelf Life Dating Technique)
  - 2.2.1 พื้นฐานจลนพลศาสตร์ปฏิกิริยาเคมี (Fundamental of Chemical Kinetics)
  - 2.2.1 การใช้สมการของอาร์เรเนียส (Arrhenius Equation)
  - 2.2.2 การประยุกต์ใช้ค่า Q10 (Application of Q10)

ส่วนที่ 3 เสถียรภาพ และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร (Stability and Shelf Life or Particular Food Products)

- 3.1 เครื่องดื่ม (Beverages)
- 3.2 ผลไม้ และผัก (Fruits and Vegetables)
- 3.3 ขนมอบ และขนมหวาน (Bakery and Confectionery)
- 3.4 เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล (Meat and Seafood)
- 3.5 ไขมัน และน้ำมัน (Fat and Oil) สภาวะปกติ

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม

เปิดรับจำนวนจำกัด!!