



"Active & Intelligence Packaging for Shelf-life Extension"

ดร. ชีรนนท์ เจนจรัสสกุล - เจนจรัส กรู๊ป

วันที่ 26 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00 – 16.30 น.

ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพฯ

จัดโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ทางอาหารแห่งประเทศไทย



ชื่อ-นามสกุล.....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกไปเสริจรับเงิน.....

.....

.....

.....

ที่อยู่ในการส่งใบเสริจ.....

.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก FoSTAT รหัส.....

ราคา 2,803.74 + 196.26 (Vat7%) = 3,000 บาท

บุคคลทั่วไป

ราคา 3,271.03 + 228.97 (Vat7%) = 3,500 บาท

- วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมทรัพย์
1.ธนาคารทหารไทยเลขที่ 069-2-62661-7
2.กรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-60907-6
แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกไปเสริจรับเงินมาทาง email หรือโทร 083-902-3362
- กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนงาน 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด
- สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 % ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป.๔/๒๕๒๘

หลักการและเหตุผล :

หลักสูตรนี้ มุ่งให้ผู้เข้าอบรมรู้และเข้าใจชนิดและหลักการทำงานของเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์แอกทีฟและบรรจุภัณฑ์ฉลาด เพื่อให้สามารถเลือกนำไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร แต่ละประเภทได้อย่างเหมาะสม และยังคงครอบคลุมถึงความรู้ด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ประเภทของระบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ถนอมอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

กลุ่มเป้าหมาย :

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทุกขนาด ที่มีความสนใจเลือกใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์แอกทีฟเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา หรือเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ฉลาดเพื่อเพิ่มศักยภาพของบรรจุภัณฑ์
- ผู้ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร เช่น ภัตตาคาร จำหน่ายบรรจุภัณฑ์ผลิต/ส่งวัตถุดิบอาหาร หรือออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร เป็นต้น
- อาจารย์ นักศึกษา และบุคคลทั่วไปที่สนใจ ที่ต้องการเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์แอกทีฟและบรรจุภัณฑ์ฉลาด และนำไปประยุกต์ใช้ต่อไป
- ผู้ที่ผ่านการเรียน Food Packaging มาก่อนและต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ active เพิ่มเติม

REGISTER HERE



Link ลงทะเบียน

<https://bit.ly/436fQ0y>



ท่านสามารถส่งแบบตอบรับมายังฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528, มือถือ 083 902 3362
โทรสาร 02 942 8527
Email: training@fostat.org หรือ seminar@fostat.org



หัวข้อบรรยาย :

- ระบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ และเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ แบบ passive, active และ intelligent packaging
- การใช้เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์แบบ passive, active และ intelligent packaging ในการยืดอายุผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่
 1. ผลิตภัณฑ์ผัก-ผลไม้สดแช่แข็ง
 2. อาหารแห้งและของทอด
 3. อาหารกระป๋องและอาหารที่บรรจุแบบปลอดเชื้อ
 4. อาหารแช่เย็นและแช่แข็ง
 5. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
 6. ผลิตภัณฑ์ขนมหวานและซ็อกโกแลต
- กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- กรณีศึกษา

