แบบฟอร์มลงทะเบียน P67023

ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด

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 โอนเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์

1. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 063-2-62663-7
2. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6

ส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับออกใบเสร็จรับเงินมาที่อีเมล์ seminar@fostat.org

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

♦สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. 4/2528

P67023

การอบรมเชิงปฏิบัติการ
"การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร"
(Workshop on Shelf Life Evaluation Technique)

ผศ.ดร. รชา เทพนร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

วันที่ 12 - 13 ธันวาคม 2567 เวลา 08.30-16.30 น.

อาคารสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

.....

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตู้ปณ. 1037 ปทฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 FoSTAT

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

การอบรมเชิงปฏิบัติการ "การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร"

(Workshop on Shelf Life Evaluation Technique)

หลักสูตรเน้นให้สามารถออกแบบการทดลองสำหรับการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหารฝึกวิเคราะห์และคำนวณจากผลการทดลองจริงที่เกิดขึ้นในห้องปฏิบัติการ โดยใช้ทฤษฎีการประเมินทางประสาทสัมผัส และการสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ เหมาะสำหรับนักวิทยาศาสตร์การอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ นักศึกษา นักวิจัยที่สนใจ และต้องการออกแบบกระบวนการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร ผู้เข้าอบรมควรนำคอมพิวเตอร์ที่มีการติดตั้งโปรแกรม Excel เพื่อเข้าร่วมอบรม และการฝึกภาคปฏิบัติการ

หลักสูตรนี้ผู้เข้าอบรมจะสามารถออกแบบการทดลองการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร สามารถวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาอาหารโดยประยุกต์ใช้การทดสอบทางประสาทสัมผัสสามารถสร้างสมการทางคณิตศาสตร์เพื่อทำนายอายุการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติโดยใช้ผลการทดลองจากห้องปฏิบัติการ

หมายเหตุ : กรุณานำ Notebook มาท่านละ 1 เครื่องเพื่อใช้ทำ Workshop

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ https://goo.gl/txBgEz

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

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

โปรแกรมสัมมนา

P67023

12-13 ธันวาคม 2567

1. พื้นฐานการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร
   - 1.1 การเสื่อมเสียของอาหาร
   - 1.2 การสุ่มตัวอย่าง และการวางแผนการทดลอง
2. เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหารโดยใช้การประเมินทางประสาทสัมผัส
   - 2.1 การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหารโดยการเปรียบเทียบตัวอย่าง
   - 2.2 การประเมินระยะปลอดเหตุการณ์
   - 2.3 การประเมินโดยใช้ Cut Off Methodology
3. เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหารโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์
   - 3.1 พื้นฐานจลนพลศาสตร์เคมี และอันดับการเกิดปฏิกิริยา
   - 3..2 สมการการทำนายอายุการเก็บรักษาอาหาร
   - 3.3 สมการของอาร์เรเนียส
   - 3.4 การประยุกต์ค่า Q10

ลงทะเบียน ONLINE