

### แบบฟอร์มลงทะเบียน

ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....  
 ตำแหน่ง .....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน .....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ..... E-mail:.....  
 โทรศัพท์/มือถือ .....โทรสาร.....

#### ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 4,672.90 + 327.10 (Vat7%) = 5,400 บาท

บุคคลทั่วไป ราคา 5,046.73 + 353.27 (Vat7%) = 5,800 บาท

การจัดอาหาร  อิสลาม  มังสวิรัติ  ทั่วไป

♦วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชีชื่อบริษัท สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 1. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ 2. ธนาคารกรุงศรี เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่ E-mail : [seminar@fostat.org](mailto:seminar@fostat.org)

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันอบรม 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมฯ ได้รับความยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



## Principle of Sensory Evaluation

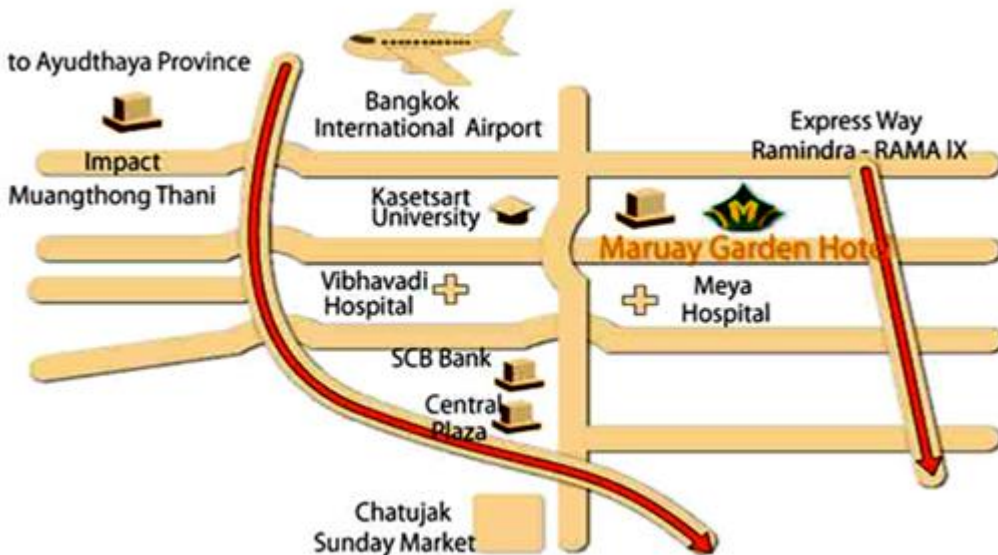
### หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

### เพื่อการควบคุมคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ดร. ศิริพร พิพัฒสตัยานางส์ ฉั่ว  
บริษัท อินโนเฟรช จำกัด

วันที่ 23 - 24 เมษายน 2568 เวลา 08.30-16.30 น.  
 โรงแรมมารวยการ์เด้น กรุงเทพมหานคร

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
 ตูโปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

โปรแกรมสัมมนา

# หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อการควบคุมคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ "Principle of Sensory Evaluation"

ดร. ศิริพร พิพัฒน์สถานวงศ์ จิว บริษัทอินโนเฟรชจำกัด

### หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันรสชาติของอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการยอมรับโดยผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้ผลิตอาหารซึ่งต้องการส่วนแบ่งของตลาดต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหารควบคู่กันไปด้วย คุณภาพที่ดีของอาหารจะต้องประกอบด้วยคุณลักษณะที่ดี 3 ประการ คือ (1) ลักษณะภายนอก (2)เนื้อสัมผัส (3)กลิ่นรสในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารใหม่หรือเปลี่ยนแปลงคุณภาพบางอย่างของอาหารที่มีอยู่เดิมจำเป็นต้องตรวจสอบการยอมรับของผู้บริโภค คุณภาพบางอย่างของอาหาร เช่น คุณค่าทางโภชนาการสามารถตรวจสอบได้โดยใช้วิธีวิเคราะห์ทางเคมี แต่การยอมรับหรือความชอบในอาหารไม่อาจวัดได้โดยใช้เครื่องมือ จำเป็นต้องอาศัยคนเป็นผู้ตัดสินประสาทสัมผัสของคนสามารถบอกความแตกต่างของสี กลิ่น รส ตลอดจนเนื้อสัมผัสของอาหารและที่สำคัญที่สุดคือ สามารถบอกความต้องการและการยอมรับได้

สมาคมฯจึงเล็งเห็นความสำคัญของหลักการและเทคนิคที่จะใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส จึงได้จัดหัวข้อสัมมนานี้ขึ้นเพื่อให้ผู้ที่สนใจหรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้จากวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญมาบรรยายแลกเปลี่ยนความรู้ และเทคนิคเพื่อนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารผู้ที่เกี่ยวข้อง อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้ที่มีความสนใจหลักสูตรการทดสอบทางประสาทสัมผัสในขั้นพื้นฐาน

### การเดินทาง

- โรงแรมตั้งอยู่ริมถนนพหลโยธิน ฟังตรงข้ามมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เยื้องกับประตูพหลโยธิน
- รถประจำทางสาย 107 114 126 129 185 26 34 39 503 512 513 522 524 59
- รถตู้ที่ผ่านมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฟังพหลโยธิน
- รถไฟฟ้า BTS สถานีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทางออกที่ 3 ฟัง 5กส.

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://goo.gl/YoE5Pk>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797

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

\*\*\* รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด \*\*\*\*

วันที่ 23 เมษายน 2568

Principle of sensory evaluation (หลักการทดสอบทางประสาทสัมผัส)

การคัดเลือกผู้ทดสอบทฤษฎีและปฏิบัติ

Introduction to sensory methodologies (วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส)

ชกถามข้อสงสัย

วันที่ 24 เมษายน 2568

การทดสอบทางประสาทสัมผัสสำหรับงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

Workshop : การทดสอบความแตกต่างและความชอบของผลิตภัณฑ์

การทดสอบทางประสาทสัมผัสสำหรับงานควบคุมคุณภาพ

Workshop : การทดสอบผลิตภัณฑ์โดยการเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์

มาตรฐานเพื่อการควบคุมคุณภาพ

ชกถามข้อสงสัย/ปิดการอบรม/พร้อมรับ ใบประกาศ

- ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม แต่ยังคงเนื้อหาของการอบรม



ลงทะเบียน  
ONLINE

