

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
 ตำแหน่ง.....
 หน่วยงาน/บริษัท.....
 ที่อยู่ในการออกไปเสร็จรับเงิน.....

 ที่อยู่ในการจัดส่งใบเสร็จ.....

 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....Email:.....
 โทรศัพท์ / มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 5,140.19 + 359.81 (Vat7%) = 5,500 บาท

☐ บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 5,420.56 + 379.44 (Vat7%) = 5,800 บาท

การจัดอาหาร ☐ มุสลิม ☐ มังสวิรัติ ☐ ทั่วไป

ลงทะเบียนออนไลน์



bit.ly/3WxUVB5



วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเททอมทรัพย์
 1.ธนาคารทหารไทยเลขที่ 069-2-62661-7 หรือ
 2.กรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกไปเสร็จรับเงินมาทาง email : seminar@fostat.org หรือโทร : 02-942 8528

กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



Advanced Shelf-life Estimation of Food Products

บรรยายโดย

ดร. ธีรนนท์ เจนจรัสกุล - เจนจรัส กรุ๊ป

ดร. สิริยุภา เนตรมัย - คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ดร. จิตติศิลป์ กิจเชวงกุล - คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

วันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2568 เวลา 09.00 - 16.30 น.
 ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพมหานคร



หลักการและเหตุผล

ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป (packaged food) ทุกชนิดต้องผ่านการประเมินอายุการเก็บรักษา (shelf life) นอกจากการแสดงวันหมดอายุบนฉลากจะเป็นข้อบังคับทางกฎหมายในด้านความปลอดภัยของอาหาร อายุการเก็บรักษาเป็นสิ่งจำเป็นในการกำหนดแผนการตลาดและการกระจายสินค้าที่มีความสำคัญในการทำให้ผลิตภัณฑ์ประสบความสำเร็จเชิงพาณิชย์ได้ การประเมินอายุที่สั้นเกินกว่าความเป็นจริงอาจทำให้สินค้าเสียโอกาสทางการค้าเนื่องจากอายุสั้นเกินกว่ากระบวนการตลาดหรือการกระจายสินค้า สินค้าจะถูกตีคืนเมื่อใกล้วันหมดอายุทำให้สูญเสียทั้งรายได้และทรัพยากรอาหาร อย่างไรก็ตามการประเมินอายุที่ยาวเกินความเป็นจริง รวมถึงการกระจายและเก็บสินค้าที่สภาวะผิดไปอาจทำให้ผู้บริโภคซื้อสินค้าด้วยคุณภาพก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคสูญเสียความภักดีของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ (customer loyalty) และไม่กลับมาซื้อสินค้าที่ผลิตจากผู้ประกอบการเดียวกันอีก ด้วยว่าปัจจุบันผู้บริโภคใส่ใจต่อสุขภาพและนิยมความหลากหลาย ประกอบกับสินค้าตัวเลือกในตลาดผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเพิ่มขึ้นมาก

อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป คือ ระยะเวลาที่ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ อายุผลิตภัณฑ์จึงแปรผันกับ 3 ปัจจัยหลักคือ ผลิตภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์ และสภาวะการเก็บรักษา การประเมินอายุผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป มีหลายวิธี เช่น literature study, end-point study และ storage test แต่ละวิธีมีข้อดีและข้อเสียแตกต่างกัน ในด้านความแม่นยำระยะเวลา และงบประมาณที่ใช้โดยการศึกษาลักษณะภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธี storage test เป็นวิธีที่ใช้ในการประเมินและยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด สามารถออกแบบให้ทำนายได้ในระยะเวลาจำกัดเพื่อให้ทันต่อกำหนดการเปิดตัวสินค้า นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลมาวิเคราะห์โดยใช้แบบจำลองคอมพิวเตอร์เพื่อทำนายอายุการเก็บในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น บรรจุภัณฑ์ สภาวะการเก็บรักษา องค์ประกอบของอาหาร เพื่อประโยชน์ในการยืดอายุการเก็บอาหารหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362 / E-mail : seminar@fostat.org , contact@fostat.org

เรียนหลักสูตรนี้ได้อะไร

หลักสูตรนี้ มุ่งให้ผู้เข้าอบรมสามารถประมาณอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ด้วยหลักการคำนวณอายุการเก็บรักษา 2 วิธี ได้แก่ การคำนวณโดยอิงการเปลี่ยนแปลงของคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ในระหว่างการศึกษา และการคำนวณโดยอิงปฏิสัมพันธ์ของอาหารและบรรจุภัณฑ์ และยังสอดแทรกความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เอาไว้ด้วย

หากเรียนหลักสูตรนี้ ท่านจะได้ทำ workshop แบบจับมือทำ และท่านยังสามารถนำข้อมูลจากบริษัทของท่านมาเป็นกรณีศึกษาในห้องสัมมนา เพื่อให้วิทยากรช่วยแก้ปัญหาหรือแนะนำข้อคิดเห็นต่างๆ ได้

คุณสมบัติกับผู้เข้าอบรมดังนี้

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทุกขนาด
- ผู้ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับการวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ทั้งที่เป็นอาหารหรือไม่ใช่อาหาร
- อาจารย์ นักศึกษา และบุคคลทั่วไปที่
- ผู้ที่ได้ผ่านการเรียนหลักสูตร PKG101 หรือ Food Packaging ที่เกี่ยวข้อง และต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการนำความรู้ที่มีมาใช้ในการประมาณอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีคำนวณ
- **ต้องผ่านการทำ Pre-Test ก่อนเข้าร่วมการอบรม**

กำหนดการ

Advanced Shelf-life Estimation of Food Products

หัวข้อบรรยาย

- Pre-test ก่อนเรียน
- นิยาม หลักการและความสำคัญของอายุการเก็บอาหาร (Shelf-life)
- การคำนวณอายุการเก็บอาหารโดย Controlled storage test และ Accelerated shelf-life test
- การคำนวณอายุการเก็บอาหารโดย Food-Package Model สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ Shelf-life indice ได้แก่ Moisture absorption และ Oxidation
- กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- กรณีศึกษา
- Post-test หลังเรียน