

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

ที่อยู่ในการจัดส่งใบเสร็จ

☐ ตามที่อยู่ใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีE-mail:.....

วันที่ในการออกใบเสร็จ ☐ วันที่ชำระเงิน☐ วันที่จัดอบรม

โทรศัพท์/มือถือโทรสาร

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)☐ สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 4,485.98 + 314.02 (Vat7%) = 4,800 บาท☐ บุคคลทั่วไป ราคา 4,859.81 + 340.19 (Vat7%) = 5,200 บาท**การจัดอาหาร** ☐ อิสลาม ☐ มังสวิรัติ ☐ ทั่วไป**ท่านทราบการอบรมจากช่องทางใด**☐ อีเมล ☐ website ☐ facebook ☐ การบอกต่อ

วิธีการชำระเงิน โอนเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์

1. ธนาคารทหารไทย เลขที่ **069-2-62661-7**2. ธนาคารกรุงศรีอยุธยาเลขที่ **374-1-60907-6**

ส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับ
ออกใบเสร็จรับเงินมาที่อีเมล **seminar@fostat.org**

◆กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการ
สัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3
วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอ
สงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียน
ทั้งหมด

◆สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่
จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. 4/2528

ส่งคืนพิมพ์



การอบรมเชิงปฏิบัติการ

“การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร”

(Workshop on Shelf Life Evaluation Technique)

วิทยากร : ผศ.ดร. รชชา เทพษร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

วันที่ 25 - 26 พฤศจิกายน 2568 เวลา 09.00-16.30 น.

ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพมหานคร

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ. 1037 ปทพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

การอบรมเชิงปฏิบัติการ “การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร”
(Workshop on Shelf Life Evaluation Technique)

โปรแกรมสัมมนา

P68023

หลักสูตรเน้นให้สามารถออกแบบการทดลองสำหรับการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร ผักผลไม้และคำนวณจากผลการทดลองจริงที่เกิดขึ้นในห้องปฏิบัติการ โดยใช้เทคนิคการประเมินทางประสาทสัมผัส และการสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ เหมาะสำหรับนักวิทยาศาสตร์การอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ นักศึกษา นักวิจัยที่สนใจ และต้องการออกแบบกระบวนการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร

ผู้เข้าอบรมควรนำคอมพิวเตอร์ที่มีการติดตั้งโปรแกรม Excel เพื่อเข้าร่วมอบรมและการฝึกภาคปฏิบัติการ

หลักสูตรนี้ผู้เข้าอบรมจะสามารถออกแบบการทดลองการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร สามารถวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาอาหารโดยประยุกต์ใช้การทดสอบทางประสาทสัมผัสสามารถสร้างสมการทางคณิตศาสตร์เพื่อทำนายอายุการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติโดยใช้ผลการทดลองจากห้องปฏิบัติการ

หมายเหตุ : กรุณานำ Notebook มาท่านละ 1 เครื่องเพื่อใช้ทำ Workshop

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<https://forms.gle/Zc29ZjYV6ccH9HDv9>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

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

25 – 26 พฤศจิกายน 2568

1. พื้นฐานการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร

1.1 การเสื่อมเสียของอาหาร

1.2 การสุ่มตัวอย่าง และการวางแผนการทดลอง

2. เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหารโดยใช้การประเมินทางประสาทสัมผัส

2.1 การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหารโดยการเปรียบเทียบตัวอย่าง

2.2 การประเมินระยะปลอดภัยเหตุการณ์

2.3 การประเมินโดยใช้ Cut Off Methodology

3. เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหารโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์

3.1 พื้นฐานจลนพลศาสตร์เคมี และอันดับการเกิดปฏิกิริยา

3.2 สมการการทำนายอายุการเก็บรักษาอาหาร

3.3 สมการของอาร์เรเนียส

3.4 การประยุกต์ค่า Q10

ลงทะเบียน ONLINE

