

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

ที่อยู่ในการจัดส่งใบเสร็จ.....

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

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 3,644.86 + 255.14 (Vat7%) = 3,900 บาท

☐ บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 3,925.23 + 274.77 (Vat7%) = 4,200 บาท

การจัดอาหาร ☐ มุสลิม ☐ มังสวิรัติ ☐ ทั่วไป

ลงทะเบียนออนไลน์

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



กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 7 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว
 สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%
 ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยน เราต้องปรับ : จับเทรนด์ ก้าวทันอนาคตอาหาร

Strategic Moves for Changing Consumer Behavior

: Trends, Wellness & Future Foods

บรรยายโดย

อาจารย์จินตนา แฝงนุเคราะห์

(วิทยากรบรรยายพิเศษ และที่ปรึกษาฝ่ายการตลาด)

วันที่ 18 - 19 ธันวาคม 2568 เวลา 09.00 - 16.00 น.

ณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



หลักการและเหตุผล

ในยุคที่ พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว อุตสาหกรรมอาหารต้องเผชิญกับความท้าทายใหม่ ทั้งด้านความปลอดภัย สุขภาพ ความยั่งยืน และนวัตกรรม อาหารไม่ได้ถูกเลือกเพียงเพราะ “อร่อย” อีกต่อไป แต่ผู้บริโภคมองหา ความสะอาด ปลอดภัย ดีต่อสุขภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ขณะเดียวกัน เทคโนโลยีและเทรนด์ Future Food กำลังพลิกโฉมธุรกิจอาหารทั่วโลก

ทางสมาคมฯ จึงออกแบบหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรม เข้าใจเทรนด์พฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ เชื่อมโยงสู่การพัฒนาสินค้าและกระบวนการผลิต พร้อมทั้งเรียนรู้แนวโน้มอาหารสุขภาพและนวัตกรรมอนาคต เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน และปรับองค์กรให้ก้าวทันความเปลี่ยนแปลงของตลาดอาหาร

เรียนหลักสูตรนี้ได้อะไร

- เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคปี 2025-2026 และผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหาร
- แนวทางการพัฒนา อาหารสุขภาพ (Healthy & Wellness) ที่ตอบโจทย์ทั้งร่างกายและจิตใจ
- ความรู้เรื่อง Future Food & นวัตกรรม
- การมองเห็นโอกาสธุรกิจใหม่ ที่เชื่อมโยงกับความยั่งยืนและความต้องการของผู้บริโภครุ่นใหม่
- เครื่องมือและแนวทางที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงในโรงงานหรือธุรกิจของตน

คุณสมบัติกับผู้ที่เข้าอบรมดังนี้

- ผู้บริหาร ผู้จัดการ และหัวหน้างาน ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ที่ต้องการวางกลยุทธ์รับมือการเปลี่ยนแปลงของตลาด
- ฝ่าย R&D / QA / QC / Marketing ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และคุณภาพอาหาร
- ผู้ประกอบการ / Start-up ด้านอาหาร ที่ต้องการต่อยอดธุรกิจสู่สินค้าอนาคต
- อาจารย์ นักศึกษา บุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร และบุคคลทั่วไป ที่อยากอัปเดตความรู้ด้านเทรนด์ สุขภาพ และนวัตกรรมอาหารล่าสุด

กำหนดการ

พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยน เราต้องปรับ
: จั๊บเทรนด์ ก้าวทันอนาคตอาหาร

วันที่ 1

Session 1 : พฤติกรรมผู้บริโภค 2025 – 2026 : ข้อมูลเชิงลึกและโอกาสที่ซ่อนอยู่

- คนกินอะไร ทำไมถึงกินแบบนี้? (Gen Z vs Millennial vs Silver Age)
- ความสำคัญ Social Media กับการเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร
- ความสำคัญกิจกรรม Logistics กับอุตสาหกรรมอาหาร

Session 2 : “สะอาด ปลอดภัย และใส่ใจสุขภาพ” พื้นฐานใหม่ของความไว้วางใจ

- ผู้บริโภคต้องการ “มากกว่าอร่อย” แล้วเราปรับยังงัย ?
- Eco-conscious consumer: เทรนด์ความยั่งยืนมีผลยังงัย
- บรรจุภัณฑ์ อีโค เทรนด์ และข้อกำหนดใหม่ที่ควรรู้
- การสื่อสารฉลากอาหารที่โปร่งใส และส่งเสริมแบรนด์

วันที่ 2

Session 3 : Healthy & Wellness: อาหารที่ดูแลใจและกาย

- แนวโน้ม Functional Ingredients: Pre/Pro/Post-biotic, Adaptogen, Plant-based protein
- Mental wellness food: อาหารเพื่อสมอง อารมณ์ และความเครียด
- Personalized nutrition: จะผลิตอาหารเฉพาะบุคคลได้อย่างไร?

Session 4 : Future Food & นวัตกรรมที่ไม่ใช่แค่ภาพฝัน

- แนวโน้มเทรนด์ ‘อาหารแห่งอนาคต’ เมื่อธุรกิจ ชูแนวคิดดูโลกผ่านมื้ออาหาร “สุขภาพดีต้องตอบโจทย์ความยั่งยืน”
- Cultured Meat, Precision Fermentation, Novel Protein
- Panel Talk : พบกับ 3 ผู้ประกอบการ / สตาร์ทอัพด้านอาหารแห่งอนาคตมาร่วมแชร์ (ไส้กรอกเยอรมัน , ไข่ผ่า และอาหารอัดเม็ดสำหรับไก่ชนและแพะ)
- ถาม - ตอบ

