

แบบฟอร์มลงทะเบียน

ปีได้รับสมัคร 15 ก.พ. 2555

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....  
 ตำแหน่ง.....  
 หน่วยงาน/บริษัท.....  
 ที่อยู่.....  
 .....  
 E-mail:.....  
 โทรศัพท์มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 3,500 + 245(Vat7%) = 3,745 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 3,800 + 266(Vat7%) = 4,066 บาท

◆ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงเทพ สาขาอยุธยาวิทยาลัย เลขที่ 080-0-021032  
 ชื่อบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ประเภทบัญชี เงินฝากสะสมทรัพย์  
 ◆ **ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%** ตามข้อ ๑๒/๑(๒) ของคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

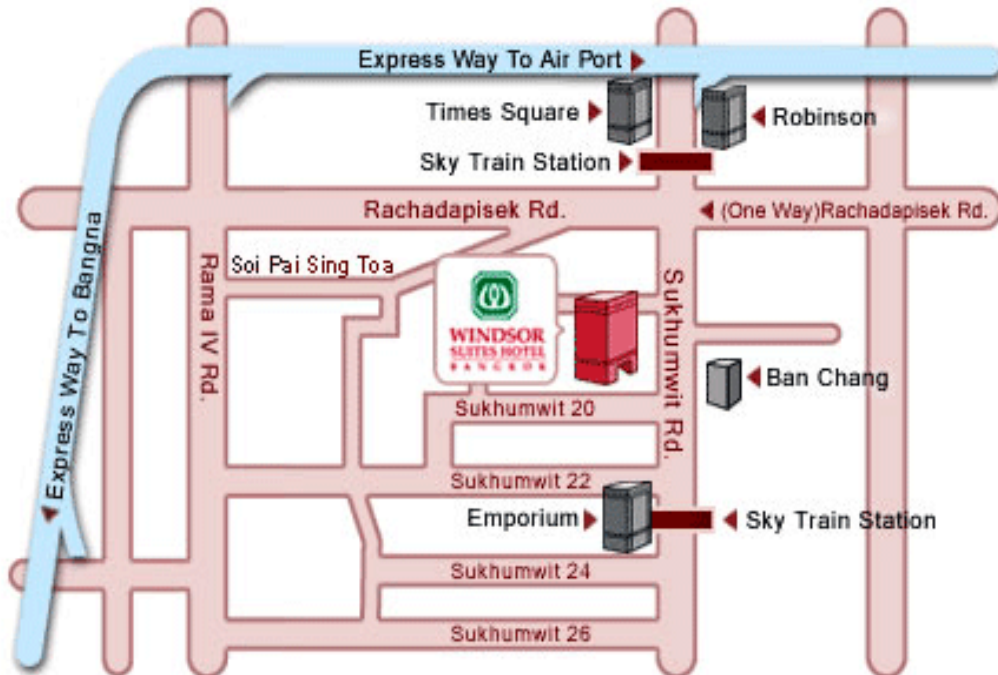


FoSTAT-Public Training

“เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร”

วันที่ 23 - 24 กุมภาพันธ์ 2555 เวลา 08.30 - 16.15 น.

ณ ห้องบุษราคัม ชั้น 32 โรงแรม วินเซอร์ สวิตซ์ (สุขุมวิทซอย 18-20)



## FoSTAT - Public Training

# “เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร”

### หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและแนวทางการบริโภคอาหารไปเป็นการนิยมซื้ออาหารสำเร็จรูปมากขึ้น อาหารเหล่านี้ควรมี การเตรียมที่ถูกต้องลักษณะและเก็บรักษาไว้ในสภาวะที่เหมาะสม เพื่อให้อายุการวางจำหน่ายได้นาน มีคุณภาพดี ไม่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค สภาวะต่างๆ ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารและการ เก็บรักษา อาจมีผลต่อคุณภาพของอาหาร ภายหลังจากเก็บในช่วงเวลาหนึ่ง “Shelf life” หรือ อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ คือการกำหนดอายุอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะ ซึ่งจะแสดงช่วงระยะเวลาที่อาหารสามารถคงคุณภาพตามคุณสมบัติที่กำหนด ในสภาวะสิ่งแวดล้อมที่กำหนดได้ หากอาหารเริ่มเกิดการเสื่อมคุณภาพ เช่น เกิดการเปลี่ยนแปลงของสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัสการเสื่อมคุณภาพของบรรจุภัณฑ์จนเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคจะกำหนดให้เป็นวันหมดอายุ หรือกำหนดวันสุดท้ายที่สามารถบริโภคได้ หากเกินระยะเวลาที่กำหนดดังกล่าว ผลิตภัณฑ์จะสูญเสียคุณภาพตามปัจจัยกระทบจากสภาพแวดล้อมต่างๆ

ดังนั้นการอบรมหัวข้อ เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารนี้ เพื่อเป็นการให้ความรู้ และสร้างความตระหนักในการรักษาคุณภาพอาหารให้ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคอยู่เสมอ

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จำนวน 50 ท่าน



\* กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ [www.fostat.org](http://www.fostat.org)

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 644 8121 , 083 908 0797 โทรสาร 02 644 8122

**โปรดทราบ + + +** ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2555 สมาคมฯจะย้ายที่ทำการ ใหม่  
กรุณาติดต่อได้ที่

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527

E-mail: [training@fostat.org](mailto:training@fostat.org) , [admin@fostat.org](mailto:admin@fostat.org)

\*\*\* รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน วันที่กำหนด \*\*\*

วันพฤหัสบดีที่ 23 กุมภาพันธ์ 2555

| เวลา          | หัวข้อการบรรยาย  | วิทยากร  |
|---------------|--|--|
| 08.30 – 09.00 | ลงทะเบียนและรับเอกสาร  |  |
| 09.00 – 10.15 | องค์ประกอบของอาหารและการเสื่อมเสียของอาหาร   | ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล<br>คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เชียงใหม่ |
| 10.15 – 10.30 | พักรับประทานอาหารว่าง  |  |
| 10.30 – 11.30 | การประเมินคุณภาพและการวางแผน   |  |
|               | <b>Workshop</b> : การประเมินปัจจัยที่เกี่ยวข้องของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น เครื่องดื่ม, อาหารแห้ง, อาหารทอด, อาหารกระป๋อง           |  |
| 12.00 – 13.00 | พักรับประทานอาหารกลางวัน   |  |
| 13.00 – 14.30 | ปฏิกิริยาทางจลนพลศาสตร์และอันดับปฏิกิริยา  | ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล<br>คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เชียงใหม่ |
|               | <b>Workshop</b> : การคำนวณปฏิกิริยาทางจลนพลศาสตร์  |  |
| 14.30 – 14.45 | พักรับประทานอาหารว่าง  |  |
| 15.15 – 16.00 | - ปัจจัยที่ควบคุมอายุการเก็บรักษาและการประเมินอายุการเก็บในสภาวะเร่ง<br><b>Workshop</b> : การคำนวณปฏิกิริยาทางจลนพลศาสตร์(ต่อ) |  |

วันศุกร์ ที่ 24 กุมภาพันธ์ 2555

| เวลา          | หัวข้อการบรรยาย   | วิทยากร   |
|---------------|---|---|
| 08.30 – 09.00 | ลงทะเบียน   |   |
| 09.00 – 12.00 | เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์กับอายุการเก็บรักษา<br>- เทคโนโลยีการบรรจุแบบปลอดเชื้อ<br>- เทคโนโลยีการบรรจุแบบปรับสภาพอากาศ<br>- เทคโนโลยีการบรรจุแบบ แอคทีฟ และ อินเทลลิเจนท์ | รศ.ดร.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล<br>คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ |
| 12.00 – 13.00 | พักรับประทานอาหารกลางวัน  |   |
|               | - Water activity กับอายุการเก็บรักษา<br>- การประเมินอายุการเก็บในสภาวะเร่งด้วยความชื้น  | ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล<br>คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เชียงใหม่      |
| 15.00 – 15.15 | พักรับประทานอาหารว่าง   |   |
| 15.15 – 16.00 | - การใช้ Sensory Model<br><b>Workshop</b> : การคำนวณ  |   |
| 16.00 – 16.15 | ชกถาม / ปิดการอบรมและรับใบประกาศ  |   |