

การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารด้วยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสทางด้านอาหาร โดยเครื่องมือวิทยาศาสตร์

ความเป็นมา

การเชื่อมโยงองค์ประกอบของกลิ่นอาหารและรสชาติอาหารที่ทดสอบโดยมนุษย์และเครื่องมือวิทยาศาสตร์เป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนานวัตกรรมอาหารให้ตอบสนองต่อความต้องการของทั้งผู้ประกอบการอาหารและผู้บริโภค โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจำเป็นต้องใช้การทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อประเมินความชอบและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหาร และเพื่อควบคุมคุณภาพด้านรสชาติผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงการประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากนี้การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสทางด้านอาหารโดยเครื่องมือวิทยาศาสตร์ก็มีความสำคัญในการวิเคราะห์ทดสอบกลิ่น รสชาติอาหาร ที่มีผลการทดสอบแม่นยำ น่าเชื่อถือ สอดคล้องกับผลการทดสอบในมนุษย์ ก็เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคได้

ดังนั้น กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ ซึ่งมีความพร้อมในการทดสอบรสชาติอาหารไทยและการทดสอบคุณภาพอาหาร โดยเครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูงสำหรับใช้วิเคราะห์กลิ่นและรสชาติอาหาร ได้แก่ เครื่อง Gas Chromatography-Olfactometry-Mass Spectrometry (GC-O-MS) และเครื่อง Taste sensing system จึงได้จัดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร และหน่วยงานอื่นๆ ที่มีความสนใจในงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ณ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

สรุปผลการดำเนินงาน

กลุ่มคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหาร กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ จำนวน ๑ หลักสูตร เรื่อง “การวิเคราะห์รสชาติอาหารด้วยเทคนิค Taste sensing system” วันที่ ๑๗-๑๘ พฤษภาคม ๒๕๖๑ โดยหลักสูตรมีการบรรยายหลักการของเทคนิควิเคราะห์รสชาติอาหาร เช่น เปรี้ยว หวาน เค็ม ขม อูมามิ เป็นต้น ด้วยเครื่อง Taste sensing system การเตรียมตัวอย่าง การวิเคราะห์ผลการทดสอบ รวมถึงมีการฝึกปฏิบัติเตรียมตัวอย่างและทดสอบตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์แปรรูปด้วยเครื่อง Taste sensing system ตลอดจนการวิเคราะห์ผลการทดสอบ ซึ่งมีผู้ประกอบการด้านอาหาร หน่วยงานราชการ และมหาวิทยาลัยต่างๆ เข้าร่วมสัมมนาจำนวน ๓๔ คน





ประโยชน์ที่ได้รับ

ผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ มีความรู้และเข้าใจในการวิเคราะห์ทดสอบรสชาติอาหารด้วยเครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารให้มีรสชาติที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค

กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการอาหาร หน่วยงานราชการ มหาวิทยาลัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

กลุ่มคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหาร

กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

โทรศัพท์ ๐๒-๒๐๑-๗๑๑๔

โทรสาร ๐๒-๒๐๑-๗๑๘๑