

ผู้สนใจสมัครเข้าร่วมสัมมนา

โปรดกรอกรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อ.....นามสกุล.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่.....

.....

.....

โทรศัพท์.....

โทรสาร.....

อีเมล.....

2. ชื่อ.....นามสกุล.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่.....

.....

.....

โทรศัพท์.....

โทรสาร.....

อีเมล.....

โปรดกรอกใบสมัครและส่งจดหมาย หรืออีเมล หรือโทรศัพท์มายัง

คุณน้ำค้าง ภูศรี

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

75/7 ถนนพหลโยธิน แขวงทุ่งพญาไท

เขตราชเทวี กทม. 10400

โทร. 02-2017114

อีเมล Namkhang0330@gmail.com



FdInnopolis
Thailand Most Influential
Food Innovation Platform

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

เรื่อง

“การพัฒนาศักยภาพการทดสอบ
และวิจัยพัฒนานวัตกรรมอาหาร”

วันที่ 7 กรกฎาคม 2560

ณ ห้องประชุมภูมิดินทร์ ชั้น 6

อาคารสถานศึกษาเคมปภิวัตน์

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

จัดโดย

กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1. หลักการและเหตุผล :

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่ทำรายได้ให้กับประเทศสูง จัดอยู่ในกลุ่มอุตสาหกรรม S-Curve ที่ต้องมีการเร่งผลักดันให้เติบโตสามารถแข่งขันในตลาดโลกตามนโยบายรัฐบาล Thailand 4.0 ซึ่งจำเป็นต้องเสริมสร้างศักยภาพผู้ประกอบการอาหารเพื่อผลิตนวัตกรรมอาหารที่มีคุณภาพความปลอดภัย เป็นที่ยอมรับต่อผู้บริโภค สามารถนำผลิตภัณฑ์ไปขึ้นทะเบียนรับรองตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) ซึ่งการวิจัยพัฒนานวัตกรรมอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะมีการใช้วัตถุดิบที่มีสารสำคัญต่อสุขภาพ รสชาติโดดเด่น มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ซึ่งจำเป็นต้องมีการทดสอบด้านคุณภาพและความปลอดภัย เช่น เชื้อจุลินทรีย์ สารปนเปื้อน สารเติมแต่งอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ สารสำคัญ (Active ingredient) ตลอดจนการทดสอบทางประสาทสัมผัสซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการที่ผู้บริโภคตัดสินใจซื้ออาหาร เพื่อหาทิศทางรสชาติที่ผู้บริโภคยอมรับ จะเป็นปัจจัยส่งผลให้นวัตกรรมอาหารที่พัฒนาขึ้นประสบความสำเร็จ ตอบสนองตลาดได้เป็นอย่างดี

กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพการทดสอบและวิจัยพัฒนานวัตกรรมอาหาร” เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับความรู้ด้านการพัฒนานวัตกรรมอาหาร การวิเคราะห์ทดสอบ กฎระเบียบการรับรองผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตลอดจนให้คำปรึกษาเชิงลึกด้านการวิเคราะห์ทดสอบและวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้กับผู้ประกอบการ และรับทราบปัญหาความต้องการพัฒนาศักยภาพด้านการวิเคราะห์และวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของผู้ประกอบการอาหาร เพื่อนำไปดำเนินการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารในโครงการ “พัฒนาศักยภาพการทดสอบอาหารในเมืองนวัตกรรมอาหาร” ต่อไป

2. คุณสมบัติผู้เข้าร่วมสัมมนา :

ผู้ประกอบการอาหาร หน่วยงานรัฐ มหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง

3. จำนวนผู้เข้าร่วมสัมมนา : 100 คน รับจำนวนจำกัด สมัครก่อน มีสิทธิ์ก่อน หากผู้สมัครเต็มจำนวนจะปิดรับสมัคร

4. ค่าใช้จ่าย : ผู้เข้าร่วมสัมมนาไม่เสียค่าใช้จ่าย

กำหนดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

เวลา	รายการ
08.30 น. – 08.45 น.	ลงทะเบียน
08.45 น. – 09.00 น.	กล่าวรายงาน โดย นางสาวนงนุช เมธียนต์พิริย: ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร เปิดการสัมมนา โดย ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
09.00 น. – 10.00 น.	การพัฒนานวัตกรรมอาหารด้วยการประยุกต์ใช้ศาสตร์ทางประสาทสัมผัส โดย : ดร. อุศมา สุนทรนฤรังษี ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ
10.00 น. – 11.00 น.	การขึ้นทะเบียนอาหารใหม่ (Novel food) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดย : ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
11.00 น. – 12.00 น.	เสวนาการบริการวิเคราะห์ทดสอบและวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของ วศ. โดย : ดร.สุพรรณิ เทพอรุณรัตน์ หัวหน้ากลุ่มคุณภาพทางจุลชีววิทยาในอาหาร ดร.จิราภรณ์ บุราคร หัวหน้ากลุ่มคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหาร นายสมภพ ลาภิบุลย์สุข หัวหน้ากลุ่มความปลอดภัยในอาหาร นายมนวิช เรืองดิษฐ์ หัวหน้ากลุ่มอาหารสุขภาพ โดย : กรมวิทยาศาสตร์บริการ
12.00 น. – 13.00น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 น. – 16.00 น.	ระดมความคิดเห็น ความต้องการจากผู้ประกอบการอาหาร ด้านการทดสอบและวิจัยพัฒนานวัตกรรมอาหาร ตลอดจนให้คำปรึกษาเชิงลึกด้านเทคนิคทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการอาหาร โดย : ทีมวิทยากรจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

หมายเหตุ :

- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30 น.-10.45 น. และเวลา 14.30 น.-14.45 น.
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม