แบบลงทะเบียนการอบรม

เรื่อง การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร (รุ่นที่ 2/2560)

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) .....

ตำแหน่ง .....มือถือ.....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่.....

.....

โทรศัพท์ .....โทรสาร.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....สาขา.....

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง ❍ **E-mail** ❍ **โทรสาร**

E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....

ผลิตภัณฑ์.....ขนาดกิจการ * ❑ S ❑ M ❑ L

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน .....

ค่าลงทะเบียน (ยังไม่รวมVAT 7%) ❍ สมาชิก สถอ. **4,600** บาท รหัสสมาชิก.....

(ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

*(ราคารวม 4,600 + 322 (VAT7%) = **4,922** บาท)*

❍ บุคคลทั่วไป **4,800** บาท

*(ราคารวม 4,800 + 336 (VAT7%) = **5,136** บาท)*

ชำระโดย

❑ **เช็ค** สั่งจ่ายในนาม **อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร**

❑ **โอนเงินเข้าบัญชี** ธ.กรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ **031-1-52938-0**

ชื่อบัญชี **อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร** ประเภทบัญชี **ออมทรัพย์**

ออกใบเสร็จในนาม ❍ ตาม ชื่อบริษัท และที่อยู่ข้างต้น ❍ ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

.....

* S ทุนจดทะเบียน < 10 ล้านบาท, M ทุนจดทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L ทุนจดทะเบียน > 100 ล้านบาท **FM-TN-TN-04**

โรงแรม เอส.ดี.อเวนิว กรุงเทพฯ

โทร. 0-2434-0400

ห้องพัก

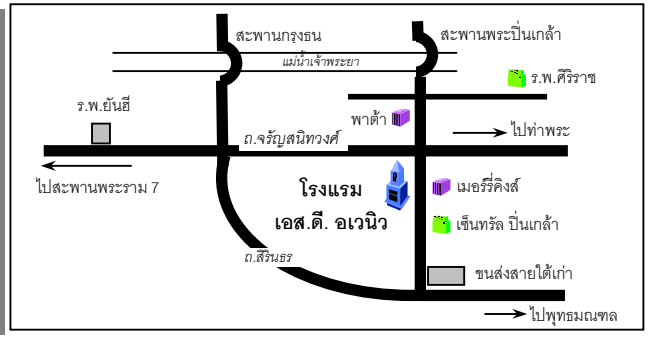
O ไม่จองห้องพัก

O จองห้องพัก

เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



nfi
national food institute
ministry of industry

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง

การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

รุ่นที่ 2/2560

วันพฤหัสบดีที่ 10 – วันศุกร์ที่ 11 สิงหาคม 2560

ณ ห้องชมนภา ชั้น 2

โรงแรมเอส.ดี.อเวนิว ถ.บรมราชชนนี กรุงเทพฯ

สิ่งตีพิมพ์

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน ใบอนุญาตที่ 29/2544 ปณจ.บางกอกน้อย

60P020502

www.nfi.or.th

nfi
national food institute
ministry of industry

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2201-2209 โทรสาร 0-2422-8518 , www.facebook.com/trainingNFI

■หลักการและเหตุผล ■

การแปรรูปอาหารและการใช้เทคโนโลยีในกระบวนการแปรรูปอาหาร ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมาก เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คนส่วนใหญ่ต้องการอาหารที่มีคุณภาพ มีความสะดวกรวดเร็ว และมีรสชาติตามที่ต้องการ แต่เมื่อผู้ประเกอบการได้ผลิตอาหารครั้งละมากๆ และมีการขยายตลาด จึงได้เกิดปัญหาที่ตามมาคือ อาหารที่ผลิตนั้นมีอายุการเก็บรักษาสั้นลง โดยมีคุณภาพเปลี่ยนแปลงไปในระหว่างการเก็บรักษาและขนส่ง ในขณะที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความต้องการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพสูงและคาดหวังว่าคุณภาพของอาหารนั้นจะยังคงอยู่ในระดับสูงในระยะเวลาระหว่างที่ซื้อมา ความคาดหวังนี้ไม่ใช่เพียงความต้องการเบื้องต้นเท่านั้น แต่อาหารที่ซื้อมาบริโภคควรมีความปลอดภัยและยังคงคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วย

อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการควรสามารถประเมินจุดสิ้นสุดของอายุการเก็บรักษาอาหารเมื่อเก็บรักษาภายใต้ภาวการณ์เก็บรักษาที่ตั้งไว้ หลักเกณฑ์พื้นฐานที่ใช้นั้น เช่น การนับจำนวนจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียและจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติทางกายภาพของอาหาร รวมทั้งคุณภาพทางประสารทสัมผัส โดยเฉพาะการยอมรับในด้านคุณภาพทางประสัมผัสค่อนข้างมีความสำคัญ โดยผู้ประกอบการต้องมีความเข้าใจว่ามีการเปลี่ยนแปลงอย่างไรในระหว่างการเก็บ ซึ่งข้อมูลนี้ช่วยในการหาอายุการเก็บรักษาอาหารได้

■วัตถุประสงค์ ■

1. เพื่อให้ทราบสาเหตุของการเสื่อมเสียและวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. เพื่อให้สามารถประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารได้

■คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

บุคลากรในภาคการผลิต การควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์อาหาร นักวิจัย และผู้สนใจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

■ระยะเวลาในการอบรม ■

วันพฤหัสบดีที่ 10 – **วันศุกร์ที่** 11 **สิงหาคม** 2560 (2 **วัน**)

■สถานที่ ■

ณ ห้องชมนภา ชั้น 2 **โรงแรมเอส.ดี.อเวนิว ถ.บรมราชชนนี กรุงเทพฯ** (โทร. 0-2434-0400)

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เตียงเดี่ยว / เตียงคู่ 1,500 บาท)

■จำนวนผู้เข้าอบรม ■

40 คน

(ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

รุ่นที่ 2/2560

วิทยากร

1. ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ
2. ผศ.ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต
3. ผศ.ดร.เอกพันธ์ แก้วมณีชัย
4. ผศ.ดร.ปริญดา เพ็ญโรจน์
จาก มหาวิทยาลัยศิลปากร

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สถอ. 4,600 บาท
บุคคลทั่วไป 4,800 บาท

(ราคารวม VAT 7% สมาชิก สถอ. 4,922 บาท / บุคคลทั่วไป 5,136 บาท และ ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการคิดภาษีเงินได้รวม 200% **ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหารเข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา** 4 **แห่งพระราชกฤษฎีกาฯ (ฉบับที่** 437)

กำหนดการฝึกอบรม

วันพฤหัสบดีที่ 10 **สิงหาคม** 2560

08.30 – 09.00 น.	**ลงทะเบียน**	13.00 – 14.30 น.	**หลักการทำนายอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารโดยหลักจลนพลศาสตร์** โดย ผศ.ดร. ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ
09.00 – 10.15 น.	**การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร** โดย ผศ.ดร. เอกพันธ์ แก้วมณีชัย	*14.30 – 14.45 น.*	*พักรับประทานอาหารว่าง*
10.15 – 10.30 น.	*พักรับประทานอาหารว่าง*	14.45 – 16.30 น.	**ตัวอย่างและฝึกปฏิบัติการคำนวณอายุการเก็บรักษา** โดย ผศ.ดร. ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ
10.30 – 12.00 น.	**หลักการและวิธีการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร** โดย ผศ.ดร. เอกพันธ์ แก้วมณีชัย		
12.00 – 13.00 น.	*พักรับประทานอาหารกลางวัน*		

วันศุกร์ที่ 11 **สิงหาคม** 2560

09.00 – 10.15 น.	**บทบาทของน้ำต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร** โดย ผศ.ดร. สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต	13.00 – 14.30 น.	**การประยุกต์ใช้หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในการกำหนดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร** โดย ผศ.ดร. ปริญดา เพ็ญโรจน์
10.15 – 10.30 น.	*พักรับประทานอาหารว่าง*	*14.30 – 14.45 น.*	*พักรับประทานอาหารว่าง*
10.30 – 12.00 น.	**การป้องกันการเสื่อมเสียผลิตภัณฑ์อาหาร** โดย ผศ.ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต	14.45 – 16.00 น.	**ปฏิบัติการประเมินทางประสาทสัมผัสในการทดสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร**
12.00 – 13.00 น.	*พักรับประทานอาหารกลางวัน*	16.00 – 16.30 น.	**สรุป ถาม/ตอบข้อซักถาม**

- **<u>หลังส่งใบสมัคร</u>** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและ **กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์**หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม
- **<u>ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้</u>** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 3 **สิงหาคม** 2560 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน *และหากแจ้งหลังวันที่ 3 สิงหาคม 2560 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด*

- **<u>ติดต่อมาที่</u>** ***คุณกนกวรรณ ปิ่นแก้ว*** **ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร**

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2422-8688 **ต่อ** 2206 **โทรสาร** 0-2422-8518

E-mail : training@nfi.or.th Facebook : www.facebook.com/trainingNFI

<u>หมายเหตุ</u> *** กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม** 7 **วัน หากมีการจองตั๋วรถ/เครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี**

www.nfi.or.th