



Meet the Meat Experts and discuss what is the key of success in Meat & Poultry Industry

MEAT & POULTRY Edition



14 October 2016
@ Jupiter Room, IMPACT

TRACK

1

Trend & Safety

- 8.00-9.00 ลงทะเบียน
- 9.00-10.00 ทิศทางอุตสาหกรรมปศุสัตว์ไทยในยุค 2020: โอกาส ความท้าทาย และอุปสรรค
โดย: **คุณศีกฤกษ์ อารีปกรณ์**
ผู้จัดการสมาคมผู้ผลิตไก่เพื่อส่งออกไทย
- 10.00-10.30 เทคโนโลยีนวัตกรรมเพื่อสุขอนามัยในโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
โดย: **บริษัท เอ็กโคแล็บ จำกัด**
- 10.30-11.15 พักรับประทานอาหารว่าง
พร้อมเยี่ยมชมนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
- 11.15-12.15 กรณีศึกษา: นวัตกรรมอาหาร "ใส่กรอกไขมันต่ำ"
โดย: **ดร.มงคล เวสารัชชเวศย์**
ผู้เชี่ยวชาญการผู้จัดการใหญ่ ศูนย์วิจัยและพัฒนา เครื่องทาโรส
- 12.15-13.30 พักรับประทานอาหารกลางวัน
พร้อมเยี่ยมชมนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
- 13.30-14.30 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกแปรรูป
โดย: **ผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวดี**
ผู้อำนวยการหน่วยวิจัยนวัตกรรมอาหาร
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 14.30-15.00 พักรับประทานอาหารว่าง
พร้อมเยี่ยมชมนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
- 15.00-16.15 คุยกันยามบ่าย...สถานการณ์ผลิตภัณฑ์:
มาตรฐานความปลอดภัยคือปัจจัยที่ท้าทาย
โดย: **นายสัตวแพทย์สมชวน รัตนมังคลานนท์**
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- นายสัตวแพทย์ ดร.สุนทรฯ เทียนสิน**
หัวหน้ากลุ่มการค้าปศุสัตว์และกฎระเบียบระหว่างประเทศ
กองความร่วมมือด้านการปศุสัตว์ต่างประเทศ
กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- 16.15-16.30 ปิดการสัมมนาและจับรางวัลผู้โชคดี

TRACK

2

Innovation & Shelf Life

- 8.00-9.00 ลงทะเบียน
- 9.00-10.00 Cost Optimization: การลดต้นทุนด้วยการลดความสูญเสียในการผลิต
ของอุตสาหกรรมสัตว์ปีก
โดย: **ผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ ดร.พรวิภา องศ์คุณารักษ์**
ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 10.00-10.30 เทคโนโลยีการผลิตสำหรับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
โดย: **บริษัท เอ็มที ฟู้ด ซิสเต็มส์ จำกัด**
- 10.30-11.15 พักรับประทานอาหารว่าง
พร้อมเยี่ยมชมนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
- 11.15-11.45 นวัตกรรมการแช่เยือกแข็งในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
โดย: **Mr. Martin Kink, BA**
Executive Sales Manager, AAT-FREEZING, AAT GmbH.
- 11.45-12.30 กรณีศึกษา: การปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เกิดประสิทธิภาพตามแนวคิดโคเชิน
โดย: **ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก**
- 12.30-13.45 พักรับประทานอาหารกลางวัน
พร้อมเยี่ยมชมนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
- 13.45-14.45 การศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร
โดย: **รองศาสตราจารย์ ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต**
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 14.45-15.15 พักรับประทานอาหารว่าง
พร้อมเยี่ยมชมนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
- 15.15-16.15 การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร:
กรณีความสำเร็จและล้มเหลวจากญี่ปุ่น
โดย: **Assistant Professor Hajime Takahashi**
Laboratory of Food Microbiology, Department of Marine Science
Tokyo University of Marine Science and Technology
- ร่วมแปลการบรรยายโดย: คุณยุพคุณ จตุรงค์สัมพันธ์**
- 16.15-16.30 ปิดการสัมมนาและจับรางวัลผู้โชคดี

หมายเหตุ: วิทยากรอยู่ระหว่างการเรียนรู้เชิญ ขอสงวนสิทธิ์การเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม

Main Sponsor:

MT FOOD SYSTEMS

ECOLAB
Everywhere It Matters.™

AATFREEZING
Frozen Food Solutions

Co-sponsor:

Kimberly-Clark
PROFESSIONAL*

Display:

HITEC
SOLUTIONS FOR FOOD TECHNOLOGIES FOR TOMORROW

OHAUS

TS SCALE
1 B 3 P

BUSCH
Economic Energy and System

IS
International Co., Ltd.

MAYEKAWA MYCOM

SRI TRANG
member of

50 PATKOL
FRIENDLY ENGINEERING

MANE

thermo scientific

CHEP

Pallecon Solutions

FLEXLAB
THE LABORATORY MAKER

Fine Tech Ingredients

NutritionSee
Since 1981

บริษัท เค.เอ็ม. อินโนเวท (1998) จำกัด
K.M. INNOVATE (1998) CO., LTD.

T. 0 2192 9598
seminar@foodfocus.thailand.com

For more information, please contact
Ms. Chalinee 086 908 2377

Find us on
Facebook

www.facebook.com/foodfocus.thailand

LINE
@foodfocus.thailand

Organized by:
Be media 4 US

Official Publication:

FOOD focus Thailand & **MEAT & POULTRY**