



## Food Innovation Networking

# หลักสูตร “ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย (Health Food and Anti-Aging Food)”

วันที่ 12 มิถุนายน 2567 ณ ห้องอมรินทร์ ชั้น 3 อาคารศูนย์การเรียนรู้อาหารไทย  
สถาบันอาหาร กรุงเทพมหานคร

### หลักการและเหตุผล :

ปัจจุบัน ผู้คนทั่วโลกให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น วิถีชีวิตของประชากรโลกมุ่งเน้นกิจกรรมที่ทำให้สุขภาพดี มีชีวิตยืนยาว ลดความเสี่ยงจากโรคร้ายไข้เจ็บต่างๆ ควบคู่กับการชะลอวัย เนื่องจากโครงสร้างประชากรโลกเริ่มเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ โดยผู้คนหันมาออกกำลังกายมากขึ้น รวมถึงการหันมารับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพของผู้คนในช่วงวัยต่างๆ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในยุคนี้จึงต้องมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย จากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงเป็นโอกาสทางธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่ต้องการขยายตลาดโดยการพัฒนาสินค้าและบริการเพื่อรองรับความต้องการที่เกิดขึ้น

ดังนั้น ผู้ประกอบการที่ต้องการเข้าสู่ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จึงต้องเรียนรู้กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค การเรียนรู้เทคโนโลยีการแปรรูปที่เหมาะสมเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการและช่วยยืดอายุการเก็บรักษา การเลือกส่วนผสมอาหารฟังก์ชันที่เหมาะสมและเป็นไปตามข้อกำหนดกฎหมายอาหาร การบรรจุภัณฑ์ และการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐานสากล โดยผ่านกระบวนการเรียนรู้ภายใต้กิจกรรม Food Innovation Networking ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย (Health Food and Anti-Aging Food)” ภายใต้กิจกรรมนี้ ผู้ประกอบการ หรือผู้เริ่มต้นธุรกิจ จะได้รับการเชื่อมโยงกับแหล่งเงินทุนเพื่อการพัฒนาธุรกิจ ผู้ให้บริการด้านเทคโนโลยี ผู้ผลิตส่วนผสมอาหารฟังก์ชัน (Functional Ingredient) และคลินิกให้คำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป การตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหาร และการให้คำแนะนำด้านกฎหมายอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจและเพิ่มโอกาสทางการตลาด

**กลุ่มเป้าหมาย :** ผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจบริการอาหาร และผู้เริ่มต้นธุรกิจ

**รับจำนวน :** 60-80 ท่าน

### วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
2. เพื่อเชื่อมโยงแหล่งให้บริการเทคโนโลยีการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ และส่วนผสมอาหารฟังก์ชัน
3. เพื่อเชื่อมโยงแหล่งเงินทุนเพื่อการประกอบธุรกิจ

ระยะเวลาการอบรม : 1 วัน วันที่ 12 มิถุนายน 2567

สถานที่ : ห้องอมรินทร์ ชั้น 3 อาคารศูนย์การเรียนรู้อาหารไทย สถาบันอาหาร กรุงเทพมหานคร

ค่าธรรมเนียมการอบรม : 3,500 บาท/คน (ราคารวม vat 7%) สมาชิกสถาบันอาหารรับส่วนลด 5-10 %

กำหนดการ : “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย (Health Food and Anti-Aging Food)”

เวลา	หัวข้อ	Key message
8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน	
9.05-9.15 น.	กล่าวต้อนรับและกล่าวเปิดกิจกรรม โดย : ดร.ศุภวรรณ ตีระรัตน์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร	
9.15-10.30 น.	แนวโน้มตลาดและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โดย : นางสาวมยุรา ปรารถนาเปลี่ยน ผู้จัดการแผนกออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สถาบันอาหาร	- เรียนรู้แนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
10.30-10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
10.45-12.00 น.	อาหารตามวัย และโภชนาการเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย (Anti-Aging Food) โดย : ผศ.ดร.เอกราช บำรุงพืชน์ อาจารย์ประจำวิทยาลัยการแพทย์บูรณาการ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต	- เรียนรู้โภชนาการเพื่อสุขภาพ การบริโภคอาหารในแต่ละช่วงวัย / การพัฒนาอาหารตาม Trend ในแต่ละวัย เพื่อเจาะกลุ่มเป้าหมายผู้บริโภคโดยใช้หลักโภชนศาสตร์
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-14.00 น.	ส่วนผสมอาหารฟังก์ชัน (Functional Ingredient) เพื่อการชะลอวัย โดย : ดร.พิกุล ต้นสกุล Vice President, Wellness Asia co., Ltd. & Director, Symrise co., Ltd.	- แนวโน้มตลาดส่วนผสมอาหารฟังก์ชัน (Functional Ingredient) เพื่อการชะลอวัย - การเลือกส่วนผสมอาหารในเชิงฟังก์ชัน เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์
14.00-14.30 น.	แนวโน้มบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อความยั่งยืน โดย : คุณสุเมธ บุญยธพันธ์ Manager- Inspired Studio and Packaging Solutions เอสซีจี แพคเกจจิ้ง จำกัด (มหาชน) (SCGP)	- นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อความยั่งยืน และการออกแบบที่สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย
14.30-15.00 น.	การวางแผนการลงทุน และการสนับสนุนด้านเงินทุนเพื่อการขยายธุรกิจ โดย : สถาบันการเงิน	- วางแผนการลงทุน - สิทธิประโยชน์จากการใช้บริการ
15.00-15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
15.15-16.15 น.	กฎหมายอาหาร และฉลากโภชนาการ (Nutrition Label) โดย : อาจารย์อรอนงค์ มหัทธพวงศ์ ผู้จัดการแผนกกฎหมายอาหาร ฝ่ายวิจัยและกลยุทธ์ สถาบันอาหาร	- กฎหมายอาหาร และฉลากโภชนาการ (Nutrition Label) ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
16.15-16.25 น.	ถ่ายรูปร่วมกัน ปิดการอบรม	

สำหรับผู้ประกอบการที่สนใจเข้าเยี่ยมชมสถานที่ผลิตอาหารและห้องปฏิบัติการสถาบันอาหาร สามารถแจ้งความประสงค์ ณ จุดลงทะเบียนหน้างาน

เวลา	หัวข้อ	Key message
16.25-17.00 น.	<p>เยี่ยมชมสถานที่ผลิตอาหาร สถาบันอาหาร (Study Visit Pilot plant)</p> <p>โดย : นางสาวอรุณรัศม์ จิตรศรีศักดิ์ดา และ นายภานุพงศ์ ยอดแก้ว</p> <p>นำชมรอบละ 20 คน 20 นาที/รอบ/เฟส</p> <p>กลุ่มที่ 1 : 40 คน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pilot plant เฟส 1 จำนวน 20 คน เวลา 16.25 – 16.40 น.</li> <li>➤ Pilot plant เฟส 2 จำนวน 20 คน เวลา 16.25 – 16.40 น.</li> </ul> <p>กลุ่มที่ 2 : 40 คน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pilot plant เฟส 1 จำนวน 20 คน เวลา 16.25 – 16.45 น.</li> <li>➤ Pilot plant เฟส 2 จำนวน 20 คน เวลา 16.25 – 16.45 น.</li> </ul>	- ศึกษาดูงานสถานที่ผลิตอาหารและแปรรูปอาหาร (Pilot Plant) ณ สถาบันอาหาร
16.00-17.30 น.	<p>เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหาร สถาบันอาหาร (Study Visit Laboratory)</p> <p>โดย : นักวิทยาศาสตร์ ห้องปฏิบัติการ</p> <p>นำชมรอบละ 40 คน 20 นาที/รอบ</p> <p>กลุ่มที่ 2 : 40 คน เวลา 16.00 – 16.20 น.</p> <p>กลุ่มที่ 1 : 40 คน เวลา 16.20 – 16.45 น.</p>	- ศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหาร ณ สถาบันอาหาร

หมายเหตุ : กำหนดการสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## สิทธิประโยชน์ ที่ผู้ประกอบการจะได้รับ :

1. ได้รับคำแนะนำด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กฎหมายอาหาร การวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหาร ผ่านคลินิกให้คำปรึกษา โดย สถาบันอาหาร
2. รับส่วนลด 20% ในการเข้าร่วมกิจกรรม Workshop Food Innovation by NFI โดย สถาบันอาหาร (รายละเอียดกิจกรรม เอกสารแนบ 1)
3. รับส่วนลด 10% ในการใช้บริการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม, บริการเทคโนโลยีเครื่องจักร อุปกรณ์ การแปรรูปใน Pilot plant สถาบันอาหาร, การผลิตสินค้าต้นแบบเพื่อการทดลองตลาด (Prototype) โดย สถาบันอาหาร
4. การสนับสนุนเพื่อการพัฒนาธุรกิจ ผ่านระบบ BDS โดยสถาบันอาหาร
5. ผู้ประกอบการที่เข้าอบรม จะได้รับใบประกาศนียบัตร จากสถาบันอาหาร

## เอกสารแนบ 1 : Workshop Food Innovation by NFI

**สิทธิพิเศษ** สำหรับผู้ประกอบการที่เข้าร่วมอบรม รับส่วนลด 20 % เพื่อเข้าร่วมกิจกรรม Workshop Food Innovation by NFI จากราคา 4,900 บาท/คน เหลือ **3,920 บาท/คน**

หัวข้อการฝึกปฏิบัติ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชัน สู่เชิงพาณิชย์”

วันและเวลา : วันที่ 28 มิ.ย. 2567

สถานที่ : Pilot Plant สถาบันอาหาร กรุงเทพมหานคร

กำหนดการ : วันที่ 28 มิ.ย. 2567

เวลา	หัวข้อ	Key message
9.00-12.00 น.	Workshop : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชัน สู่เชิงพาณิชย์ โดย นักวิชาการ สถาบันอาหาร	- ฝึกปฏิบัติ การทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการทดลองใช้เทคโนโลยี
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-16.00 น.	Workshop (ต่อ) : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชัน สู่เชิงพาณิชย์ โดย นักวิชาการ สถาบันอาหาร	- ฝึกปฏิบัติ (ต่อ) การทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการทดลองใช้เทคโนโลยี
16.00-16.30 น.	มอบใบประกาศนียบัตร โดย ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร ปิดการจัดกิจกรรม	

**ค่าธรรมเนียมภาคปฏิบัติ** : กิจกรรม Workshop Food Innovation by NFI จากราคา 4,900 บาท/คน เหลือ 3,920 บาท/คน (ราคารวม vat 7%)

รายละเอียดเพิ่มเติม : ติดต่อคุณนิภาพร / อรุณรัศมี โทร. 02-4228688 ต่อ 2109 / 2117