

เรื่อง วิทยาศาสตร์พื้นฐานของกลิ่นรส (Fundamental of Flavor Sciences)

ชื่อ-นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว).....
ตำแหน่ง.....
หน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่.....
เบอร์โทรศัพท์..... เบอร์โทรสาร

อีเมล.....เบอร์โทรศัพท์มือถือ

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง และเอกสารประกอบการอบรม)

☐ ชำระภายในวันที่ 31 ตุลาคม 2560 ราคา 9,900 บาท

☐ ชำระหลังวันที่ 31 ตุลาคม 2560 ราคา 12,000 บาท

การชำระเงิน/ออกใบเสร็จรับเงิน

โอนเงินผ่านธนาคารหรือ ATM: ชื่อบัญชี “โครงการจัดตั้งสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร”
ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) สาขามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
เลขที่บัญชี 565-464448-4

กรุณาระบุรายละเอียดเพื่อออกใบเสร็จรับเงิน (กรณีชื่อและที่อยู่ไม่ตรงกับข้อมูลด้านบน)
ออกใบเสร็จในนาม.....
.....
.....

กรุณาส่งใบลงทะเบียนพร้อมหลักฐานการชำระเงิน มาที่
คุณวิไลวรรณ สุวัตินานนท์ e-mail: firin.psu@gmail.com
โทรสาร: 0 7455 8908 โทรศัพท์: 0 7428 2911, 09 1170 4887

ปิดรับสมัคร วันที่ 5 พฤศจิกายน 2560 หรือเมื่อผู้ลงทะเบียนครบจำนวน
(ขอสงวนสิทธิ์สำหรับผู้ลงทะเบียนและชำระเงินก่อน)

วิทยาศาสตร์พื้นฐานของกลิ่นรส
(Fundamental of Flavor Sciences)

ระหว่างวันที่ 9-10 พฤศจิกายน 2560

ณ. โรงแรมเอทัส ลุมพินี (The Aetas Lumpini)

ห้องอินฟินิตี้ (Infinity room) ชั้น 7

เลขที่ 1030/4 ถ.พระราม 4 แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทรกรุงเทพมหานคร

โดย

สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ บริษัทสวิตแอนด์อินเวนท์ จำกัด
สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ



หลักการและเหตุผล

หลักสูตรนี้เป็นการปูพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ด้านกลิ่นรสให้กับผู้สนใจทั่วไปเพื่อเรียนรู้และพัฒนาเป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านกลิ่นรสต่อไป รวมทั้งบุคลากรในภาคเอกชนและรัฐที่ทำงานเกี่ยวข้องอยู่แล้วและต้องการเพิ่มพูนความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับกลิ่นรสให้มีความรู้และความเข้าใจมากขึ้น โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาผู้เชี่ยวชาญด้านกลิ่นรส (Flavorist) ที่เข้าใจศาสตร์ของกลิ่นรสและธรรมชาติของอาหาร สามารถปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารให้ตรงความต้องการและสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และแก้ไขปัญหาในการผลิตอาหาร ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปต่อยอดในหลักสูตรรังสรรค์กลิ่นรส (Flavor creation) ต่อไป

วัตถุประสงค์

- 1. เพื่อพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้และทักษะเบื้องต้นสำหรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านกลิ่นรส (Flavorist)
- 2. เพื่อสร้างความรู้และความเชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาด้านกลิ่นรส (Flavor)

วิทยากร

รศ.ดร. สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ มหาวิทยาลัยมหิดล
รศ.ดร. ธงชัย สุวรรณสิขณน์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รศ.ดร. นิรมล อุตมอ่าง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผศ.ดร. มุทิตา มีนุ่น มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ผศ.ดร. อินทาวุธ สรรพวรสถิตย์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ดร. เยาวภา หล่อเจริญผล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ดร. เจษฎา วิชาพร มหาวิทยาลัยนเรศวร
คุณปิยะ บุญนำกิจสวัสดิ์ บริษัท Sweet and Invent จำกัด

ผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่และบุคลากรในภาคอุตสาหกรรมและภาครัฐ ตลอดจนผู้สนใจทั่วไป

จำนวนผู้เข้าอบรม

50 คน (ปิดสมัครเมื่อครบจำนวน)

สถานที่

ณ. โรงแรมเอทัส ลุมพินี (The Aetas Lumpini) ห้องอินฟินิตี้ (Infinity room) ชั้น 7
เลขที่ 1030/4 ถ.พระราม 4 แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทรกรุงเทพมหานคร

ค่าลงทะเบียน

ชำระภายในวันที่ 31 ตุลาคม 2560 ราคา 9,900 บาท
ชำระหลังวันที่ 31 ตุลาคม 2560 ราคา 12,000 บาท

ระยะเวลาในการอบรม

9-10 พฤศจิกายน 2560 (2 วัน) ระหว่างเวลา 09.00-16.30 น.

กำหนดการฝึกอบรม	
วันที่ 9 พฤศจิกายน 2560	วันที่ 10 พฤศจิกายน 2560
ลงทะเบียน และเปิดการอบรม	ลงทะเบียน
- Welcome to the flavor world - Flavor and perceptions - Flavoring ingredients and their stability - Flavor interaction and release	- Flavoring and its application in industries - Regulation and labeling of using flavoring ingredients - Flavor generation and processing - Off-flavor - Flavor descriptions - Recognition skills/threshold, Terminologies - Workshop (Flavor profiling)

*** เอกสารประกอบการบรรยายเป็นภาษาอังกฤษ และทุกหัวข้อการบรรยายเป็นภาษาไทย
*** 10.45 - 11.00 น. และ 14.30 - 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารเที่ยง