

เรื่อง วิทยาศาสตร์พื้นฐานของกลิ่นรส (Fundamental of Flavor Sciences)

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

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง และเอกสารประกอบการอบรม)

☐ ชำระภายในวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2561 ราคา 9,900 บาท

☐ ชำระหลังวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2561 ราคา 12,000 บาท

รูปแบบการชำระเงิน/ออกใบเสร็จรับเงิน

1. โอนเงินผ่านธนาคารหรือ ATM: ชื่อบัญชี “เงินอุดหนุนทั่วไปโครงการจัดตั้งสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร เสาวคนธ์/ศุภศิลป์/รัตนนา” ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) สาขา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เลขที่บัญชี 565-464448-4

2. ชำระด้วยเช็ค: สั่งจ่ายชื่อบัญชี “เงินอุดหนุนทั่วไปโครงการจัดตั้งสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร เสาวคนธ์/ศุภศิลป์/รัตนนา” ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

หมายเหตุ: ไม่มีภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) และไม่หัก ณ ที่จ่าย

กรุณาระบุรายละเอียดเพื่อออกใบเสร็จรับเงิน (กรณีชื่อและที่อยู่ไม่ตรงกับข้อมูลด้านบน)

ออกใบเสร็จในนาม.....

.....

.....

กรุณาส่งใบลงทะเบียนพร้อมหลักฐานการชำระเงิน มาที่

คุณวิไลวรรณ สุวัตินันท์ e-mail: firin.psu@gmail.com

โทรสาร: 0 7455 8908 โทรศัพท์: 0 7428 2911, 06 3592 9441

ปิดรับสมัคร วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2561 หรือเมื่อผู้ลงทะเบียนครบจำนวน

(ขอสงวนสิทธิ์สำหรับผู้ลงทะเบียนและชำระเงินก่อน)

วิทยาศาสตร์พื้นฐานของกลิ่นรส (Fundamental of Flavor Sciences)

ระหว่างวันที่ 1-2 มีนาคม 2561

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 บริษัทสวิตแอนดอินเวนท์ 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

40 คน (ปิดสมัครเมื่อครบจำนวน)

สถานที่

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

ค่าลงทะเบียน

ชำระภายในวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2561 ราคา 9,900 บาท
ชำระหลังวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2561ราคา 12,000 บาท

ระยะเวลาในการอบรม

1-2 มีนาคม 2561 (2 วัน) ระหว่างเวลา 09.00-16.30 น.

กำหนดการฝึกอบรม	
วันที่ 1 มีนาคม 2561	วันที่ 2 มีนาคม 2561
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 profile analysis)

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