

# หลักสูตร Food Innovation Business "ตอน เทคโนโลยี Food Rheology"

วันที่ 29 - 30 มีนาคม 2561 เวลา 08.30 - 16.30 น.

ณ ห้องจามจรี บอลรูม A ชั้น M โรงแรมปทุมวัน ปริ๊นเซส กรุงเทพฯ

อุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน ได้ก้าวเข้าสู่ “Care Business” นอกจากผลิตภัณฑ์อาหารจะให้สุนทรียภาพในการบริโภคแล้ว ต้องเสริมด้วยประโยชน์ต่อสุขภาพผู้บริโภคให้ความสำคัญกับสังคมและสิ่งแวดล้อมด้วย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจึงมุ่งเน้นไปที่การเสริมสร้างประโยชน์ควบคู่ไปกับการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานของสินค้า เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันที่ให้ความสนใจในการดูแลสุขภาพและรักษาร่างกายมากขึ้น การผลิตหรือการประกอบอาหารจึงต้องใช้ทั้งศาสตร์และศิลป์มากขึ้น เมื่อเราพิจารณาอาหารในเชิงวัสดุศาสตร์ จะเห็นได้ว่าอาหารมีองค์ประกอบที่แตกต่างกันหลากหลายชนิด ยิ่งไปกว่านั้น ลักษณะวัฏภาคขององค์ประกอบต่างๆ ภายในเนื้ออาหารก็ยังคงแตกต่างกันออกไป อาหารจึงถือได้ว่าเป็นวัสดุที่มีโครงสร้างที่ซับซ้อน และปรับเปลี่ยนได้ง่ายอีกด้วย

Food Rheology จึงเป็นเทคโนโลยีที่ศึกษาอาหารและองค์ประกอบอาหาร อีกทั้งยังให้ข้อมูลสำคัญที่เชื่อมโยงพื้นฐานในด้านของโครงสร้าง การเสียดรูป และการไหลของอาหารในกระบวนการผลิตและการปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัมผัส จึงถือได้ว่าเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารสำเร็จรูปของไทย ให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่แตกต่างกันในแต่ละภูมิภาคของโลก นอกจากนี้ความรู้เชิง Rheology ยังมีความสำคัญต่อศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ ที่เรียกว่า Molecular Gastronomy ซึ่งถือเป็นแนวโน้มและมีความน่าสนใจมากขึ้นทั่วโลก

ดังนั้น การเข้าใจถึงลักษณะการไหล และการเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างในเนื้ออาหาร ระหว่างกระบวนการผลิตและกระบวนการประกอบอาหาร จะส่งผลให้สามารถปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัมผัสของอาหารให้ดียิ่งขึ้นและเป็นระบบมากขึ้น

## Key Highlights

1. เข้าใจเทคโนโลยี (Food Rheology) กับอุตสาหกรรมอาหาร
2. แนวทางนำไปประยุกต์เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ
3. ยกระดับต่อยอดด้านอุตสาหกรรมอาหารสู่ระดับสากล
4. ศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ Molecular Gastronomy

## วัตถุประสงค์

1. เกิดความรู้ความเข้าใจที่เกี่ยวกับเทคโนโลยี Food Rheology
2. ตระหนักถึงความสำคัญของเทคโนโลยี Food Rheology
3. โอกาสทางธุรกิจให้กลุ่มเป้าหมายได้รู้จักเทคโนโลยี Food Rheology มากยิ่งขึ้น
4. เกิดเครือข่ายและสังคม Food Innovation Business

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถนำเทคโนโลยี Food Rheology ไปประยุกต์ใช้กับธุรกิจได้
2. สามารถสร้างโอกาสหรือต่อยอดธุรกิจด้วยเทคโนโลยี Food Rheology
3. สร้างเครือข่ายระหว่างผู้ประกอบการในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร

## หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ

1. ผู้ประกอบการกลุ่มอุตสาหกรรม อาทิ อุตสาหกรรมอาหาร อาหารเสริม อาหารสัตว์ เป็นต้น
2. ผู้บริหาร ผู้จัดการ หน่วยงาน ภาคอุตสาหกรรมด้านอาหาร
3. หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ที่สนใจการนำเทคโนโลยี Food Rheology ไปใช้ต่อยอดธุรกิจ
4. นักวิจัย อาจารย์ และผู้สนใจทั่วไป

## รูปแบบการสัมมนา

1. การบรรยาย
2. แบ่งปันประสบการณ์จริง ด้านการลงทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
3. เยี่ยมชม และศึกษาดูงานด้านเทคโนโลยี Food Rheology ณ อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย จ.ปทุมธานี
  - เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)
  - ศูนย์นวัตกรรมอาหารและอาหารสัตว์ (Food and Feed Innovation)
  - ห้องปฏิบัติการฟิสิกส์โพลิเมอร์ หน่วยวิจัยโพลิเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)

## เนื้อหาประกอบด้วย

1. นวัตกรรมกับการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหาร
2. การประยุกต์ใช้ Food Rheology ในอุตสาหกรรมอาหาร
3. เทคโนโลยีการแปรรูปกับการเปลี่ยนแปลงของคุณสมบัติการเปลี่ยนแปลงรูปร่างของวัสดุอาหาร
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้หลักการ Food Structuring Approach
5. ถอดรหัสความสำเร็จ “Food Innovation Business”
6. ตัวอย่างการลงทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

## วิทยากร / ผู้ร่วมเสวนา

1. รศ.ดร.อนุวัตร แจ่มชัด  
คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. รศ.ดร. ปาริฉัตร หงสประภาส  
อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. ผศ.ดร.อัศววิทย์ กาญจนโอภาส  
CEO Food Innopolis และรองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ
4. คุณก้ำพล โชคสุนทสุทธิ์  
Chief Executive Officer (CEO) บริษัท ฟาร์มดี เอเชีย จำกัด
5. ดร. อศิรา เฟื่องฟูชาติ  
นักวิจัยอาวุโส หน่วยวิจัยโพลิเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
6. ดร. ชัยวุฒิ กมลพิลาส  
นักวิจัย หน่วยวิจัยโพลิเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)

## วันที่สัมมนา

วันที่ 29 – 30 มีนาคม 2561

## สถานที่

ห้องจามจรี บอลรูม A โรงแรมปทุมวันปรีนเซส

## ค่าลงทะเบียน

15,000 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม)

**พิเศษ !!! ส่วนลด 10% เหลือ ท่านละ 13,500 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม) เมื่อสมัครอบรม 2 ท่านขึ้นไปต่อหน่วยงาน**

## สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

1. Website: [www.nstdaacademy.com/freo](http://www.nstdaacademy.com/freo)
2. Call center: 0 2644 8150 ต่อ 81889 (อริสรา) , 81896 (นพตร)
3. อีเมลล์: [bas@nstda.or.th](mailto:bas@nstda.or.th)

## กำหนดการ

หลักสูตร Food Innovation Business "ตอน เทคโนโลยี Food Rheology"

วันที่ 29 - 30 มีนาคม 2561 เวลา 08.30 - 16.30 น.

ณ ห้องจามจุรี บอลรูม A ชั้น M โรงแรมปทุมวัน ปริ้นเซส กรุงเทพฯ

วันที่ 29 มีนาคม 2561

- |                  |  |
|------------------|--|
| 08.30 - 09.00 น. | ลงทะเบียน  |
| 09.00 - 09.30 น. | กล่าวเปิดและแนะนำหลักสูตร<br>โดย ดร. ศิริชัย กิตติวราพงศ์<br>ผู้อำนวยการ สถาบันวิชาการ สวทช.   |
| 09.30 - 10.30 น. | นวัตกรรมกับการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหาร<br>โดย รศ.ดร.อนุวัตร แจ่มชัด<br>คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  |
| 10.30 - 10.45 น. | รับประทานอาหารว่าง   |
| 10.45 - 12.00 น. | การประยุกต์ใช้ Food Rheology ในอุตสาหกรรมอาหาร<br>โดย ดร. อศิรา เพ็ญฟูชาติ<br>นักวิจัยอาวุโส หน่วยวิจัยโพลิเมอร์<br>ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)  |
| 12.00 - 13.00 น. | รับประทานอาหารกลางวัน  |
| 13.00 - 14.30 น. | เทคโนโลยีการแปรรูปกับการเปลี่ยนแปลงของคุณสมบัติการเปลี่ยนแปลงรูปร่างของวัสดุอาหาร<br>โดย รศ.ดร. ปาริฉัตร หงสประภาส<br>อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร<br>คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 14.30 - 14.45 น. | รับประทานอาหารว่าง   |
| 14.45 - 16.30 น. | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้หลักการ Food Structuring Approach<br>ดร. ชัยวุฒิ กมลพิลาส<br>นักวิจัย หน่วยวิจัยโพลิเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)  |

**กำหนดการ**  
**หลักสูตร Food Innovation Business "ตอน เทคโนโลยี Food Rheology"**  
**วันที่ 29 - 30 มีนาคม 2561 เวลา 08.30 - 16.30 น.**  
**ณ ห้องจามจุรี บอลรูม A ชั้น M โรงแรมปทุมวัน ปริ๊นเซส กรุงเทพฯ**

**วันที่ 30 มีนาคม 2561**

- 09.00 - 10.30 น.      ถอดรหัสความสำเร็จ “Food Innovation Business”  
โดย **ผศ.ดร.อัศววิทย์ กาญจนโอภาส**  
CEO Food Innopolis และรองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี  
และนวัตกรรมแห่งชาติ
- 10.30 - 11.30 น.      ตัวอย่างการลงทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร  
**คุณกำพล โชคสุนทสุทธิ์**  
CEO บริษัท ฟาร์มดี เอเชีย จำกัด
- 11.40 - 12.40 น.      รับประทานอาหารกลางวัน
- 12.45 - 13.45 น.      เดินทางออกจากโรงแรม เพื่อศึกษาดูงานในอุตสาหกรรมอาหาร
- 13.45 - 14.15 น.      วิทยาศาสตร์ประเทศไทย กับการสนับสนุนผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร  
โดย **น.สพ. สนั่น วงศ์ทวีทอง**  
ผู้อำนวยการฝ่ายขายและบริการคีย์แอกเคานต์ อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย
- 14.20 - 16.00 น.      เยี่ยมชม และศึกษาดูงานด้าน Food Rheology
- เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)
  - ศูนย์นวัตกรรมอาหารและอาหารสัตว์ (Food and Feed Innovation)
  - หน่วยวิจัยโพลีเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
- 16.00 - 16.15 น.      รับประทานอาหารว่าง  
สรุปการดูงาน และกล่าวปิดการอบรม  
โดย **ดร. ศิริชัย กิตติวราพงศ์ ผู้อำนวยการสถาบันวิทยาการ สวทช.**
- 16.20 น.              เดินทางกลับ โรงแรมปทุมวัน ปริ๊นเซส กรุงเทพฯ