

เรียนรู้ สัมผัส “HPP” นวัตกรรมเทคโนโลยีพาสเจอร์ไรส์แบบไม่ใช้ความร้อน เพื่อโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร  
 (“HPP” Cold Pasteurization Technology for Innovative Opportunities in Food Business)

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2564	
เวลา	หัวข้อ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.15 น.	กล่าวเปิดงาน โดย ดร. ศิริชัย กิตติวรารงค์ ผู้อำนวยการฝ่าย สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งอนาคต สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
09.15 - 10.30 น.	โภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารกับเทคโนโลยี HPP - โภชนาการสำคัญต่อผลิตภัณฑ์อาหารอย่างไร - ข้อควรคำนึงเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการก่อนและหลังผ่านกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร - เทคโนโลยี HPP มีส่วนช่วยในการรักษาคุณค่าทางโภชนาการได้แค่ไหน  โดย ผศ.ดร. ฉัตรภา หัตถโกศล ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
10.45 - 12.00 น.	HPP คืออะไรและทำไมถึงเป็นเทคโนโลยีที่ถูกจับตามองในอุตสาหกรรมอาหาร - ความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยี HPP - กระแสตอบรับจากผู้บริโภคและการขยายตัวการลงทุนทางด้านเทคโนโลยี HPP จากบริษัททั้งในไทยและต่างประเทศ - ความโดดเด่นและแตกต่างของเทคโนโลยี HPP กับเทคโนโลยีการถนอมอาหารอื่น  โดย ดร. โศรดา วัลภา โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
13.00 - 14.30 น.	HPP ช่วยยืดอายุอาหารได้อย่างไร - กลไกการยับยั้งจุลินทรีย์ด้วยเทคโนโลยี HPP - ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ในกระบวนการ HPP - การเช็คประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์จากกระบวนการ HPP - การประเมินระยะเวลาการยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกระบวนการ HPP  โดย ดร. โศรดา วัลภา โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
14.45 - 15.45 น.	เครื่องมืออะไรที่จะช่วยยับยั้งจุลินทรีย์ด้วยเทคโนโลยี HPP ได้ - ประเภทและกลไกการทำงานของเครื่อง HPP แต่ละประเภท  โดย คุณชายชนก รมเย็น บริษัท ทีซิส เฟบิกซ์ ฟู้ดเทค จำกัด
15.45 - 16.30 น.	อาหารและบรรจุภัณฑ์สำหรับเทคโนโลยี HPP - หลักการเลือกผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์ที่จะนำมาใช้ในกระบวนการ HPP - ผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ก่อนและหลังผ่านกระบวนการ HPP - ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยี HPP ในท้องตลาด - ความคุ้มค่าในการลงทุนกับผลิตภัณฑ์ HPP  โดย คุณกฤษฎ์ ลาขโรจน์ บริษัท ทีซิส เฟบิกซ์ ฟู้ดเทค จำกัด

เรียนรู้ สัมผัส “HPP” นวัตกรรมเทคโนโลยีพาสเจอร์ไรส์แบบไม่ใช้ความร้อน เพื่อโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร  
 (“HPP” Cold Pasteurization Technology for Innovative Opportunities in Food Business)

วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2564 (ณ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย จังหวัดปทุมธานี)	
เวลา	หัวข้อ
08.30 - 09.45 น.	เดินทางจากโรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพมหานคร
10.00 - 11.00 น.	แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดย ดร. กุศลภัท สวศิริ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
11.00 - 11.30 น.	แนะนำโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร โดย ดร. โศรดา วัลภา โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
11.30 - 12.00 น.	แนะนำบริการและหน่วยงานสนับสนุนการทำวิจัยและพัฒนาธุรกิจอาหารจาก สวทช. โดย ดร. ศิริชัย กิตติวราพงศ์ สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งอนาคต สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
13.00 - 13.45 น.	เยี่ยมชมโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร โดย ดร. โศรดา วัลภา โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
13.45 - 14.30 น.	ทดลองจริง สัมผัสจริงกับการถนอมอาหารด้วยเทคโนโลยี HPP (Workshop) - แนะนำส่วนประกอบและการทำงานของเครื่อง HPP ของโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร - ทดลองถนอมอาหารด้วยเครื่อง HPP ระดับห้องปฏิบัติการ ในตัวอย่างอาหารประเภทต่างๆ โดย คุณกฤษฎี ลาขโรจน์ คุณชายชนก รมเย็น และทีมงาน บริษัท ทีซีเอส เฟบิกซ์ ฟู้ดเทค จำกัด
14.45 - 16.00 น.	ทดลองจริง สัมผัสจริงกับการถนอมอาหารด้วยเทคโนโลยี HPP (Workshop) (ต่อ) - Sensory test เปรียบเทียบตัวอย่างอาหารก่อนและหลังผ่านกระบวนการ HPP โดย คุณกฤษฎี ลาขโรจน์ คุณชายชนก รมเย็น และทีมงาน บริษัท ทีซีเอส เฟบิกซ์ ฟู้ดเทค จำกัด
16.00 - 17.30 น.	เดินทางกลับโรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพมหานคร

**หมายเหตุ** - เวลาพักรับประทานอาหารว่าง

วันที่ 1 เวลา 10.30-10.45 น. และ 14.30-14.45 น.    วันที่ 2 เวลา 09.45-10.00 น. และ 14.30-14.45 น.

- เวลาพักรับประทานอาหารกลางวัน

วันที่ 1 เวลา 12.00-13.00 น.

วันที่ 2 เวลา 12.00-13.00 น.