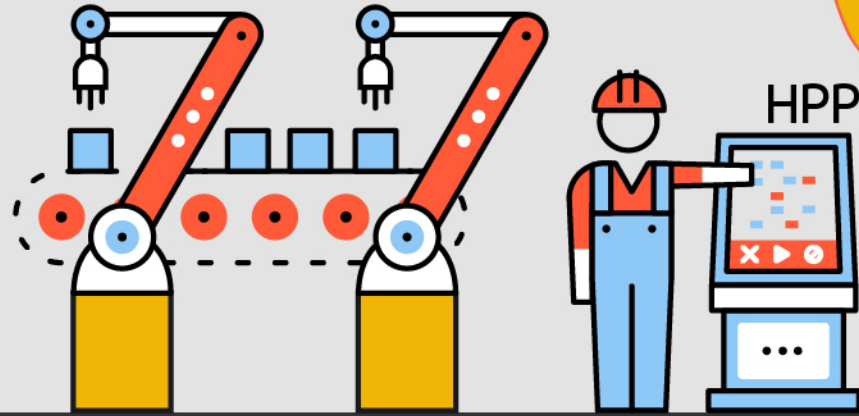


“ เปิดโลกทรรศน์กับการพาสเจอร์ไรส์แบบใหม่ที่ไม่ใช้ความร้อนและไม่ทำลายคุณค่าทางอาหารที่จะมาช่วยปลดล็อกข้อจำกัดของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณให้มีโอกาสทางธุรกิจที่เพิ่มมากขึ้น ”



หลักสูตร

เรียนรู้ สัมผัส "HPP" นวัตกรรมเทคโนโลยีพาสเจอร์ไรส์แบบไม่ใช้ความร้อน เพื่อโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร

("HPP" Cold Pasteurization Technology for Innovative Opportunities in Food Business)

HPP

Key Highlights:

- เรียนรู้และเข้าใจความสำคัญและแนวทางในการรักษาคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์
- เจาะลึกถึงกระบวนการและข้อจำกัดต่างๆ ของเทคโนโลยี HPP
- ลงมือปฏิบัติจริงและสัมผัสจริงในการถนอมอาหารด้วยเครื่อง HPP ระดับห้องปฏิบัติการกับตัวอย่างอาหารประเภทต่างๆ เช่น น้ำผลไม้ ผลไม้ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และอาหารทะเล เป็นต้น

🔧 หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ

- ผู้ประกอบการ ผู้บริหารและผู้จัดการในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารที่มองหาเทคโนโลยีใหม่ที่สามารถต่อยอดหรือเป็นช่องทางในการสร้างผลิตภัณฑ์อาหารใหม่
- บุคลากรทางการศึกษา นักวิจัยและบุคลากรทั่วไปที่ต้องการเรียนรู้และเข้าใจทางด้านเทคโนโลยีพาสเจอร์ไรส์ด้วย HPP

รุ่นที่ 2



HPP

เรียนรู้ สัมผัส "HPP" นวัตกรรมเทคโนโลยีพาสเจอร์ไรส์แบบไม่ใช้ความร้อน เพื่อโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร รุ่นที่ 2

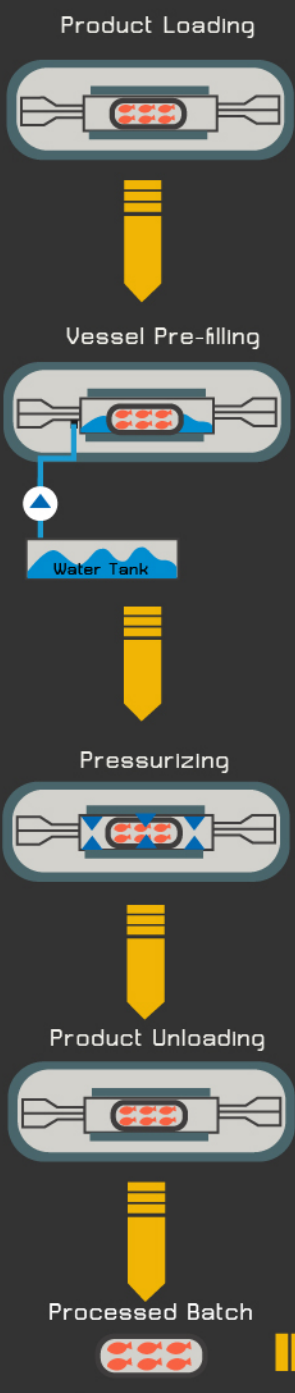


อุตสาหกรรมอาหารเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันค่อนข้างสูง การปรับตัวให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดจะเป็นความได้เปรียบทางการค้า ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารจึงต้องมีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตลอดเวลาเพื่อตอบสนองให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภค

ซึ่งในยุคปัจจุบันที่ผู้คนมีความต้องการการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สะดวกและรวดเร็วจึงส่งผลทำให้หลากหลายอุตสาหกรรมอาหารสนใจที่จะวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพเหมือนกับได้รับประทานอาหารที่สดใหม่ อีกทั้งยังต้องเข้าถึงได้ทุกที่ทุกเวลา ซึ่งถึงแม้อุตสาหกรรมอาหารจะมีกระบวนการคิดสรรและผลิตที่ช่วยรักษาคุณภาพของอาหารให้ดีแค่ไหนก็ตามก็มักจะมาประสบปัญหาในขั้นตอนสำคัญคือ การถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้นและตอบสนองต่อความสะดวกและรวดเร็วในการเข้าถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่อุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่จะใช้วิธีการถนอมอาหารแบบใช้ความร้อนซึ่งไม่เพียงแต่จะฆ่าจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเน่าเสียของอาหารแต่ยังทำลายคุณค่าทางอาหารไปด้วย

ดังนั้นการเรียนรู้และเข้าใจในเทคโนโลยีการถนอมอาหารแบบใหม่ เช่น การพาสเจอร์ไรส์แรงดันสูงหรือ High Pressure Process (HPP) ที่สามารถช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหารด้วยการฆ่าจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเน่าเสียด้วยความดันที่สูงมากกว่าความดันที่รู้สึกกันสมุทราเรียนาที่เป็นจุดลึกลับที่สุดของโลกโดยไม่ส่งผลต่อรสชาติอาหาร จึงเป็นแนวทางใหม่แนวทางหนึ่งที่เหมาะสมสำหรับผู้ประกอบการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้ตอบโจทย์ต่อผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

ดังนั้นหากได้เรียนรู้และเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางอาหารและเทคโนโลยี HPP พร้อมทั้งได้ลงมือปฏิบัติจริง สัมผัสจริงในกระบวนการ HPP กับอาหารตัวอย่างประเภทต่างๆ จะทำให้เข้าใจกิจกรรมเห็นภาพและเข้าใจเพิ่มมากขึ้นโดยมีผู้เชี่ยวชาญคอยดูแลและตอบข้อสงสัย จึงน่าจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อผู้เข้ารับการศึกษาที่จะสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นมาใหม่ อีกทั้งยังเป็นข้อมูลในการตัดสินใจการลงทุนในเทคโนโลยี HPP ต่อไปอีกด้วย



เนื้อหาประกอบด้วย

- HPP คืออะไรและมีความโดดเด่นของเทคโนโลยีอย่างไร
- จะยืดอายุอาหารด้วย HPP ได้อย่างไร
- ผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์อะไรที่เหมาะสมสำหรับเทคโนโลยี HPP และจะมีแนวทางการพัฒนาอย่างไร
- ทดลองจริง สัมผัสจริงกับการถนอมอาหารด้วยเทคโนโลยี HPP

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ได้เรียนรู้และเข้าใจกระบวนการของเทคโนโลยี HPP ที่ถูกต้อง
- ได้เรียนรู้และเข้าใจข้อดี ข้อเสียและข้อจำกัดของเทคโนโลยี HPP ที่สามารถช่วยทำให้ผู้เข้าฝึกอบรมสามารถพิจารณาแนวทางการต่อยอดผลิตภัณฑ์ของตนเองหรือสร้างผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ได้
- ได้มีโอกาสทดลองใช้เครื่อง HPP ระดับห้องปฏิบัติการกับอาหารตัวอย่างประเภทต่างๆ

วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ

- ผศ.ดร. ฉัตรภา หัตถโกศล**
ภาควิชาโภชนวิทยา
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
- ดร. โสรดา วัลภา**
โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
- ดร. กุลรภัศ วจิรศิริ**
โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
- คุณชายชนก ร่มเย็น**
บริษัท ทีซีเอส เฟปิกซ์ ฟู้ดเทค จำกัด
- คุณกฤษฎ์ ลาขโรจน์**
บริษัท ทีซีเอส เฟปิกซ์ ฟู้ดเทค จำกัด
- ดร. ศิริชัย กิตติวราพงษ์**
สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งอนาคต
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

รูปแบบการอบรม

ภาคทฤษฎี และ ภาคปฏิบัติ

วันที่ฝึกอบรม

วันที่ 1 - 2 กุมภาพันธ์ 2564

ค่าลงทะเบียน

ท่านละ 19,900 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)
หมายเหตุ: หากท่านต้องการยกเลิกการลงทะเบียนกรุณาแจ้งยืนยันการยกเลิกเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างน้อย 7 วันทำการก่อนวันจัดงาน หากการแจ้งยกเลิกล่าช้ากว่าเวลาที่กำหนดดังกล่าว ทางสถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการหักค่าดำเนินการ คิดเป็นจำนวนเงิน 30% จากค่าลงทะเบียนเต็มจำนวน

สถานที่ฝึกอบรม

- วันที่ 1 โรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค ถนนราชปรารภ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพฯ
- วันที่ 2 โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เทคโนธานี ถนนเลียบคลองห้า ตำบลคลองห้า อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

*** ผู้เข้าอบรมต้องมีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 80% และทำกิจกรรมทุกหัวข้อของหลักสูตร จึงจะได้รับวุฒิบัตรจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ bas@nstda.or.th

กำหนดการ หลักสูตรเรียนรู้ สัมผัส "HPP" นวัตกรรมเทคโนโลยีพาสเจอร์ไรส์
แบบไม่ใช้ความร้อน เพื่อโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร
("HPP" Cold Pasteurization Technology for
Innovative Opportunities in Food Business)
วันที่ 1 - 2 กุมภาพันธ์ 2564

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2564 (ณ โรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพฯ)

08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.15 น.	กล่าวเปิดการฝึกอบรม โดย ดร. ศิริชัย กิตติวราพงษ์ ผู้อำนวยการฝ่าย สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
09.15 - 10.30 น.	โภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารกับเทคโนโลยี HPP โดย มศ.ดร. ฉัตรภา หัตถโกศล ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
10.45 - 12.00 น.	HPP คืออะไรและทำไมถึงเป็นเทคโนโลยีที่ถูกต้องตามองในอุตสาหกรรมอาหาร โดย ดร. ไศรดา วัลภา โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
13.00 - 14.30 น.	HPP ช่วยยืดอายุอาหารได้อย่างไร โดย ดร. ไศรดา วัลภา โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
14.45 - 15.45 น.	เครื่องมืออะไรที่จะช่วยขับเคลื่อนธุรกิจด้วยเทคโนโลยี HPP ได้ โดย คุณชายชนก ร่มเย็น บริษัท ทีซีเอส เฟอิดทรี ฟู้ดเทค จำกัด
15.45 - 16.30 น.	อาหารและบรรจุภัณฑ์สำหรับเทคโนโลยี HPP โดย คุณกฤษฎี ลายโรจน์ บริษัท ทีซีเอส เฟอิดทรี ฟู้ดเทค จำกัด

วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2564 (ณ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย)

08.30 - 09.45 น.	เดินทางจากโรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพมหานคร
10.00 - 11.00 น.	แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดย ดร. กุศลภัส วชิรศิริ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
11.00 - 11.30 น.	แนะนำโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร โดย ดร. ไศรดา วัลภา โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
11.30 - 12.00 น.	แนะนำบริการและหน่วยงานสนับสนุนการทำวิจัยและพัฒนาธุรกิจอาหารจาก สวทช. โดย ดร. ศิริชัย กิตติวราพงษ์ สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
13.00 - 13.45 น.	เยี่ยมชมโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร โดย ดร. ไศรดา วัลภา โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
13.45 - 16.00 น.	ทดลองจริง สัมผัสจริงกับการถนอมอาหารด้วยเทคโนโลยี HPP (Workshop) โดย คุณกฤษฎี ลายโรจน์ คุณชายชนก ร่มเย็น และทีมงาน บริษัท ทีซีเอส เฟอิดทรี ฟู้ดเทค จำกัด
16.00 - 17.30 น.	เดินทางกลับโรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพมหานคร

หมายเหตุ: เวลา پذیرับประทานอาหารว่าง

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.
เวลา پذیرับประทานอาหารกลางวัน วันที่ 1 เวลา 12.00-13.00 น. วันที่ 2 เวลา 12.00-13.00 น.

ใบลงทะเบียน

หลักสูตร เร็วรู้ สัมผัส "HPP" นวัตกรรมเทคโนโลยีพาสาจอร์โรสแบบไม่ใช้ความร้อน เพื่อโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร รุ่นที่ 2

รายละเอียดผู้เข้ารับการอบรม (กรุณาเขียนตัวบรรจง ครบถ้วน และถูกต้อง เพื่อใช้ในการออกใบวุฒิบัตร)

ประเภทหน่วยงาน

- ราชการ
- รัฐวิสาหกิจ
- เอกชน
- ส่วนตัว

ต้องการออกใบเสร็จในนาม

- องค์กร
- ส่วนบุคคล
(โปรดระบุหมายเลขบัตรประชาชน)

ต้องการระบุชื่อผู้เข้าอบรมในใบเสร็จหรือไม่

- ต้องการ
- ไม่ต้องการ

1

คำนำหน้า (ไทย) นาย/นาง/นางสาว/อื่นๆ.....
ชื่อ-สกุล (ไทย)
ชื่อ-สกุล (อังกฤษ)
หมายเลขบัตรประชาชน.....
ตำแหน่งงาน โทรศัพท์/มือถือ
E-mail(ใช้เป็น Log in เข้าสู่ระบบ)

2

คำนำหน้า (ไทย) นาย/นาง/นางสาว/อื่นๆ.....
ชื่อ-สกุล (ไทย)
ชื่อ-สกุล (อังกฤษ)
หมายเลขบัตรประชาชน.....
ตำแหน่งงาน โทรศัพท์/มือถือ
E-mail(ใช้เป็น Log in เข้าสู่ระบบ)

3

คำนำหน้า (ไทย) นาย/นาง/นางสาว/อื่นๆ.....
ชื่อ-สกุล (ไทย)
ชื่อ-สกุล (อังกฤษ)
หมายเลขบัตรประชาชน.....
ตำแหน่งงาน โทรศัพท์/มือถือ
E-mail(ใช้เป็น Log in เข้าสู่ระบบ)

ที่อยู่สำหรับออกใบกำกับภาษี/ใบเสร็จรับเงิน

ชื่อองค์กร (ไทย)
ชื่อองค์กร (อังกฤษ).....
หมายเลขผู้เสียภาษี..... สำนักงานใหญ่ สาขา (โปรดระบุ).....
ห้อง..... ชั้น..... อาคาร/หมู่บ้าน..... เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย.....
ถนน..... แขวง/ตำบล เขต/อำเภอ
จังหวัด รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์ ต่อ..... โทรสาร.....
ชื่อ-สกุล ผู้ประสานงาน โทรศัพท์ ต่อ อีเมล.....

ท่านได้รับข่าวสารการจัดงานนี้จาก จดหมายเชิญ เว็บไซต์ Facebook / Twitter
 เพื่อนหรือคนรู้จักแนะนำ ช่องทางอื่น (โปรดระบุ).....

รายละเอียดค่าลงทะเบียน (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)

หลักสูตร	ค่าลงทะเบียน (บาท)
เร็วรู้ สัมผัส "HPP" นวัตกรรมเทคโนโลยีพาสาจอร์โรสแบบไม่ใช้ความร้อน เพื่อโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร รุ่นที่ 2	19,900

4 ช่องทางการลงทะเบียน

- Website: <http://www.career4future.com/hpp>
- Call Center: 0 2644 8150 ต่อ 81897 / 08 5148 0702
- Fax: 0 2644 8110
- E-mail: bas@nstda.or.th

วิธีการชำระเงิน

โอนเงินเข้าบัญชีออมทรัพย์
บมจ. ธนาคารกรุงไทย สาขาคณะนครศรีอยุธยา
ชื่อบัญชี "สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งอนาคต"
เลขที่บัญชี 013-1-51385-0
ชำระด้วยตนเองเป็นเงินสด
หรือส่งจ่ายเช็คในนาม
"สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งอนาคต"
หรือ "Career for the Future Academy"

กรุณาส่งแบบฟอร์มการสมัคร
เพื่อสำรองที่นั่งการเข้าฝึกอบรมมาที่
E-mail: bas@nstda.or.th
และสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
โทร. 0 2644 8150 ต่อ 81897 / 08 5148 0702

หมายเหตุ

- กรุณาชำระเงิน ภายในวันที่ 18 มกราคม 2564
- ค่าลงทะเบียนรวมอาหารกลางวัน อาหารว่าง เอกสารประกอบการอบรม และภาษีมูลค่าเพิ่ม
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงวิทยากรและกำหนดการตามความเหมาะสม
- สถาบันฯ เป็นหน่วยงานราชการ ได้รับการยกเว้นไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%
- ข้าราชการที่มีสิทธิ์เบิกค่าลงทะเบียนได้ตามระเบียบกระทรวงการคลังและเข้าร่วมอบรมสัมมนา โดยไม่ถือเป็นวันลา
- ค่าใช้จ่ายในการส่งบุคลากรเข้าอบรมทางวิชาชีพของบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคล สามารถนำไปลดหย่อนภาษีได้ 200%
- หากท่านต้องการยกเลิกการลงทะเบียนกรุณาแจ้งยืนยันการยกเลิกเป็นลายลักษณ์อักษร อย่างน้อย 7 วันทำการก่อนวันจัดงาน หากการแจ้งยกเลิกช้ากว่าเวลาที่กำหนดดังกล่าว ทางสถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการหักค่าดำเนินการ คิดเป็นจำนวนเงิน 30% จากค่าลงทะเบียนเต็มจำนวน

สถานที่อบรม

โรงแรมเซ็นจูรี พาร์ค กรุงเทพมหานคร
โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย จังหวัดปทุมธานี



สภาวิชาชีพ
NSTDA

สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งอนาคต (Career for the Future Academy)
73/1 อาคารสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ชั้น 6
ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2644 8150 โทรสาร 0 2644 8110
www.career4future.com | E-mail: bas@nstda.or.th
Follow Us: <https://www.facebook.com/Career4FutureAcademy>