

การประชุมวิชาการประจำปี 2556 สวทช. (NAC2013)

MT-120-01-PM

การสัมมนาเรื่อง เทคโนโลยีการพัฒนาคูณาภาพอาหารเพื่อถนอมรสชาติและเสริมสุขภาพ
(การบรรยายและการสาธิต)

Better Ingredient, Better Health (Lecture & Demonstration)

วันจันทร์ที่ 1 เมษายน 2556 เวลา 13:30 – 16:10 น.

ห้องประชุม MT-120 อาคารเอ็มเทค (MT) อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย จ.ปทุมธานี

เพื่อสร้างความตระหนักและเปิดโอกาสให้ผู้ผลิตอาหารรับรู้เทคโนโลยีใหม่ที่เกี่ยวข้องกับการเลือกใช้และพัฒนาวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น สารปรับสมบัติรีโอโลยีสำหรับอาหารกึ่งแข็งกึ่งเหลว-กรณีศึกษาโดยใช้ซอสพริก การพัฒนาแป้งชูทอดเพื่อลดปริมาณไขมันในอาหารทอดกรอบ การพัฒนาสารทดแทนไขมัน และสารผสมไฮโดรคอลลอยด์ที่ทำให้สามารถเก็บรักษาอาหารให้มีอายุยาวนานโดยยังมีเนื้อสัมผัสไม่เปลี่ยนไป โดยการจัดสัมมนาในครั้งนี้มีเป้าหมายเพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ สู่หน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน อีกทั้งยังเป็นเวทีให้ผู้เข้าร่วมฟังสัมมนาได้แลกเปลี่ยนความรู้ และสร้างเครือข่ายความร่วมมือการวิจัย อันจะก่อให้เกิดผลงานการวิจัยอย่างเป็นรูปธรรมมากขึ้น

วิทยากร

- ดร. อศิรา เฟื่องฟูชาติ ห้องปฏิบัติการฟิสิกส์โพลีเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
- ดร. ชัยวุฒิ กมลพิลาส ห้องปฏิบัติการฟิสิกส์โพลีเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
- ดร. นิสภา ศีตะปัญญ์ ห้องปฏิบัติการฟิสิกส์โพลีเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

กำหนดการ

- 13:00 – 13:30 น. ลงทะเบียน
- 13:30 – 13:45 น. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วย Food Structuring Approach**
โดย ดร. อศิรา เฟื่องฟูชาติ
ห้องปฏิบัติการฟิสิกส์โพลีเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ
- 13:45 – 14:15 น. **เทคโนโลยีการปรับเนื้อสัมผัสอาหารด้วยรีโอโลยี: ซอสพริก (กรณีศึกษา)**
โดย ดร. ชัยวุฒิ กมลพิลาส
ห้องปฏิบัติการฟิสิกส์โพลีเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ
- 14:15 – 14:45 น. **เทคโนโลยีการรักษาเนื้อสัมผัสอาหารแช่แข็ง: แป้งสะเก่า (กรณีศึกษา)**
โดย ดร. นิสภา ศีตะปัญญ์
ห้องปฏิบัติการฟิสิกส์โพลีเมอร์ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ
- 14:45 – 15:00 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 15:00 – 15:50 น. **อาหารคนยุคใหม่...อร่อยดีและมีประโยชน์**
โดย ดร. ชัยวุฒิ กมลพิลาส และ ดร. นิสภา ศีตะปัญญ์

การประชุมวิชาการประจำปี 2556 สวทช. (NAC2013)

15:50 – 16:10 น. ถาม-ตอบ

16:10 น. จบบงาน

จุดน่าสนใจของหัวข้อวิชาการ

เป็นเทคโนโลยีที่ตอบสนองความต้องการพื้นฐานของมนุษย์และเป็นสาขาการผลิตที่ประเทศไทยมีความเชี่ยวชาญคือ การผลิตอาหาร การพัฒนาเทคโนโลยีเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพอาหารเพื่อถนอมรสชาติและเสริมสุขภาพจะสนับสนุนให้อุตสาหกรรมอาหารไทยสามารถยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เน้น คุณภาพ รสชาติ เนื้อสัมผัสและการใส่ใจต่อสุขภาพ