

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....  
 ตำแหน่ง.....  
 หน่วยงาน/บริษัท.....  
 ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... E-mail:.....  
 โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....

**ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)**

- สมาชิก FoSTAT หัสน..... ราคา 4,205.61 + 294.39 (Vat7%) = 4,500 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 4,485.98 + 314.02 (Vat7%) = 4,800 บาท

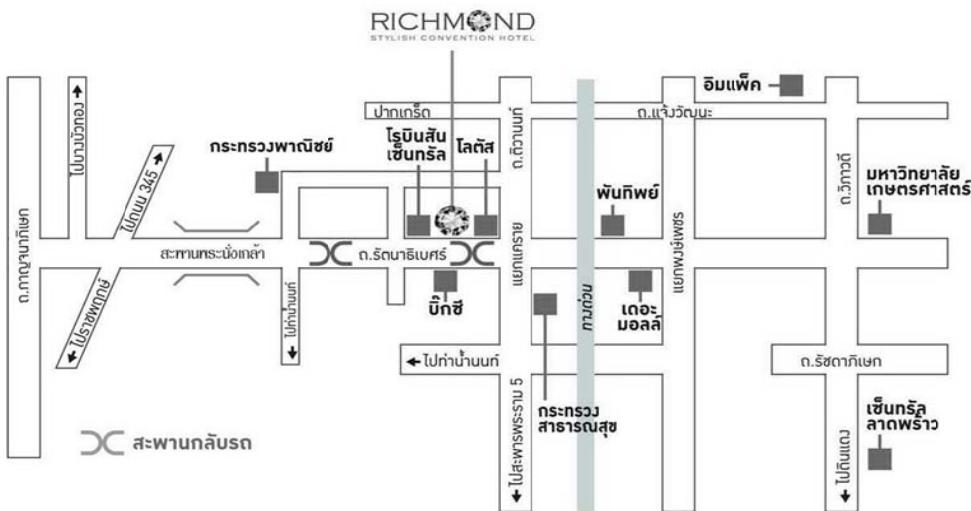
**ผู้เข้าสัมมนา จะต้องนำคอมพิวเตอร์ Notebook มาด้วย โดยต้องนำมาลงโปรแกรม R เพื่อประกอบการเรียนและใช้ในการทำ เวิร์คช็อป**

P60012

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชีสมาคม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย เลขที่ 374-1-60907-6 ประเภทบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร :02-942-8527

♦ **กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด** ♦ สมาคมฯ ได้รับความยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

แผนที่โรงแรมริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชัน



สิ่งตีพิมพ์



**Sensory Evaluation Techniques and Consumer Testing**

เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และการทดสอบผู้บริโภค

ดร. กัลยาณี เต็งพงศธร

จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

วันที่ 18-19 กันยายน 2560 เวลา 08.30-16.00น.

โรงแรมริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชัน โอเทล

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
 ตั้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

## เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และการทดสอบผู้บริโภค

### “Sensory Evaluation Techniques and Consumer Testing”

ดร. กัลยาณี เต็งพงศธร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

#### หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันรสชาติของอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการยอมรับโดยผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้ผลิตอาหารซึ่งต้องการส่วนแบ่งของตลาดต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหารควบคู่กันไปด้วย คุณภาพที่ดีของอาหารจะต้องประกอบด้วยคุณลักษณะที่ดี 3 ประการ คือ (1) ลักษณะภายนอก (2) เนื้อสัมผัส (3) กลิ่นรสในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารใหม่หรือเปลี่ยนแปลงคุณภาพบางอย่างของอาหารที่มีอยู่เดิมจำเป็นต้องตรวจสอบการยอมรับของผู้บริโภค คุณภาพบางอย่างของอาหาร เช่น คุณค่าทางโภชนาการสามารถตรวจสอบได้โดยใช้วิธีวิเคราะห์ทางเคมี แต่การยอมรับหรือความชอบในอาหารไม่อาจวัดได้โดยใช้เครื่องมือ จำเป็นต้องอาศัยคนเป็นผู้ตัดสิน ประสาทสัมผัสของคนสามารถบอกความแตกต่างของสี กลิ่น รส ตลอดจนเนื้อสัมผัสของอาหาร และที่สำคัญที่สุดคือ สามารถบอกความต้องการและการยอมรับได้

สมาคมฯจึงเล็งเห็นความสำคัญของหลักการและเทคนิคที่จะใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส จึงได้จัดหัวข้อสัมมนานี้ขึ้นเพื่อให้ผู้ที่สนใจหรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้จากวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญมาบรรยายแลกเปลี่ยนความรู้ และเทคนิค เพื่อนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

#### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้ที่มีความสนใจในหลักสูตร

**ผู้เข้าสัมมนาจะต้องนำคอมพิวเตอร์ Notebook มาด้วย โดยต้องนำมาลง โปรแกรม R เพื่อประกอบการเรียนและใช้ในการทำ เวิร์คช็อป**

#### การเดินทาง

- ลงทางด่วนงามวงศ์วานฝั่งแครายตรงขึ้นสะพานข้ามแยกแครายผ่านบีกซีไปขึ้นสะพานกลับรถโรงแรมอยู่ถัดจากThe Hotel
- รถประจำทางสาย 18 134 177 191 388
- รถตู้เส้นทางรัตนนิเบศร์ที่จะไปบางบัวทองบางใหญ่ท่าอิฐ



ลงทะเบียน  
ONLINE

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://goo.gl/YoE5Pk>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527

Email: [training@fostat.org](mailto:training@fostat.org) ; [seminar@fostat.org](mailto:seminar@fostat.org)

\*\*\* รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด \*\*\*\*

### โปรแกรมสัมมนา

|   |
|---|
| วันที่ 18 กันยายน 2560  |
| ความสำคัญและจุดประสงค์ของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส  |
| วิธีเตรียม และดำเนินการทดสอบทางประสาทสัมผัส และสิ่งที่ต้องคำนึงถึง  |
| ประเภทของการประเมินทางประสาทสัมผัสแบบต่างๆ และการประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับอุตสาหกรรมอาหาร                                   |
| หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยโปรแกรม R และ Packages                        |
| ชกถามข้อสงสัย   |
| วันที่ 19 กันยายน 2560  |
| เทคนิคใหม่ทางการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสการวิจัยผู้บริโภค และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรม R (1) และ FactoMineR Package |
| เทคนิคใหม่ทางการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสการวิจัยผู้บริโภคและการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรม R (2) และ FactoMineR Package  |
| กรณีศึกษาทางด้านเทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยผู้บริโภคชาวไทย   |
| ชกถามข้อสงสัย/ปิดการอบรม/พร้อมรับใบประกาศ   |

- ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม แต่ยังคงเนื้อหาของการอบรม

