

ช.058/2567

วันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ.2567

เรื่อง เรียนเชิญเข้าร่วมงานสัมมนา**เรียน** คณบดี/หัวหน้าภาควิชา/ผู้อำนวยการ/หัวหน้าภาค/หัวหน้างาน**สิ่งที่ส่งมาด้วย** หมายกำหนดการ

ด้วยทางบริษัท ซายน์ สเปค จำกัด ได้มีการจัดสัมมนาเรื่องนวัตกรรมทางอาหารขึ้น โดยได้รับการ
เชื้อเพื่อสถานที่จากศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยการจัดสัมมนาครั้ง
นี้จะมีขึ้นในวันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ระหว่างเวลา 9.00 – 15.00 น. ในหัวข้อ

“Innovative Food Technologies & Emerging Applications”

โดยวัตถุประสงค์ในการจัดสัมมนาในครั้งนี้ เป็นการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารด้านนวัตกรรมทาง
อาหาร ซึ่งในปัจจุบันได้มีการศึกษาค้นคว้าวิจัยทั้งภาครัฐและเอกชนอย่างเข้มข้น อย่างไรก็ตามการพัฒนา
เศรษฐกิจบนพื้นฐานนวัตกรรม จำเป็นต้องมียุทธศาสตร์ความร่วมมือถึงการประยุกต์ใช้เทคนิคต่างๆ เพื่อขยายขอบเขต
ความเป็นไปได้ของนวัตกรรมอาหาร รวมถึงการตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบก่อนแปรรูปอีก
ด้วย

ในงานสัมมนาครั้งนี้ ทางบริษัทได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.กฤษกมล ณ จอม จากภาควิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ ผศ.ดร.ชฎิล กุลสิงห์ จาก
ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มาร่วมทำการบรรยาย

เนื่องในการจัดสัมมนาครั้งนี้ ไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ และจำนวนที่นั่งมีอย่างจำกัด จึงขอความอนุเคราะห์
จากผู้ประสงค์เข้าร่วมสัมมนาทำการสำรองที่นั่ง ผ่านช่องทางเว็บไซต์ <http://www.scispec.co.th> หรือผ่าน QR
จกขอพบพระคุณยิ่ง



ขอแสดงความนับถือ

นายพงศกร โพธิ์ถาวร

ผู้จัดการฝ่ายการตลาด บริษัท ซายน์ สเปค จำกัด

กำหนดการสัมมนา
Innovative Food Technologies & Emerging Application

วัน: ศุกร์ ที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ.2567

สถานที่: ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ชั้น 13 ตึกสรรพศาสตร์วิจัย

ผู้ประสานงาน: คุณณัฐพงศ์ พิกุลขาว (081 910 5665)

เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย
08:30	ลงทะเบียน	
09:00	เปิดงานสัมมนา	
09:15	Food Borne Pathogen - เหนือยกับการทำเลียงเชื้อเพื่อดูการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคใหม่ ? - การใช้ SNPs เพื่อการตรวจเชื้อก่อโรค	ดร.น้ำฝน สืบวงษา
09:45	Compound Fingerprint by Ion Mobility Spectrometer - จะรู้ได้อย่างไรว่าเนื้อเบ็ด ไก่คุณภาพพรีเมียมจริงไหม - อายุของไวน์ตรงกับที่บ่งชี้ข้างขวดไหม - สมุนไพรมีการปลอมปนหรือไม่ - กลิ่นหอมกับการคั่วกาแฟมีความแตกต่างกันหรือไม่	ผศ.ดร.ชฎิล กุลสิงห์
10:15	Coffee Break	
10:30	Isotope Ration for origins, authentication, and adulteration - รู้แหล่งที่มาของอาหารหรือวัตถุดิบที่แท้จริง - ตรวจจับการปลอมปนสารอื่นๆในอาหาร - พิสูจน์ความแท้ การทำเลียนแบบ	ดร.มหิทธิ เพื่อนงาม
11:00	Novel Food Trends - การทำความเข้าใจจักสารใหม่ๆ ในเครื่องเทศและสมุนไพร - อนาคตของ Novel Food	ผศ.ดร.กฤษกมล ณ จอม
11:30	N-Protein & Nutrition - หมดยุคของ Kjeldahl ? การตรวจวิเคราะห์ธาตุอาหารมีประโยชน์ในอาหาร	คุณชยาบดี แซ่เจี๋ย
12:00	Lunch	
13:30	เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการชั้น 6	
15:00	ปิดการสัมมนา	