

โครงการฝึกอบรม

หลักสูตร

“New Updated Concept in Sensory Science”

โดย

Michael O'Mahony, Ph.D.

President, Davis Sensory Institute

Professor Emeritus and Sensory Scientist

Food Science and Technology Department

University of California, Davis. USA

วันที่ 23-25 พฤษภาคม 2561

ณ โรงแรมมิราเคิลแกรนด์คอนเวนชั่น

ถนนวิภาวดีรังสิต หลักสี่ ดอนเมือง

กรุงเทพมหานคร

จัดโดย

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

SU SENSORY SCIENCE AND CONSUMER RESEARCH GROUP

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร

คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน

THAILAND SENSORY NETWORK

ความสำคัญและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมหลักที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจไทยในปัจจุบัน เนื่องจากอุตสาหกรรมการผลิตสินค้าอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างการจ้างงานและเสริมสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนเกษตรกรและชุมชนในชนบทไม่น้อยกว่า 10 ล้านคนทั่วประเทศ

และในปี 2560 อาหารไทยทำรายได้เข้าสู่ประเทศถึง 1 ล้านล้านบาทแต่อย่างไรก็ดี หากดูโครงสร้างการส่งออกจะพบว่ากว่าร้อยละ 60 ของการส่งออกสินค้าอาหารของไทยจะเป็นการส่งออกสินค้าเกษตรพื้นฐาน เช่น ข้าว น้ำตาล เป็นต้น ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มน้อยและยังเป็นกลุ่มสินค้าที่มีการแข่งขันทางด้านราคาในตลาดโลกค่อนข้างสูง จึงทำให้ขีดความสามารถทางการแข่งขันของสินค้าอาหารไทยลดลง ซึ่งในปัจจุบันแนวทางการเพิ่มศักยภาพให้กับภาคอุตสาหกรรมของประเทศโดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้เอกลักษณ์หรือภูมิปัญญาของไทยผสมผสานกับนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อให้เกิดเป็นสินค้าที่มีมูลค่าที่สูงขึ้นและสอดคล้องกับรูปแบบ พฤติกรรม และความต้องการของตลาดโลกที่มีความหลากหลายมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มตลาดระดับบน (High-End) ที่มีกำลังซื้อสูง รวมถึงเกิดกลุ่มผู้บริโภคที่มีความต้องการเฉพาะแบบ (Niche Market) ที่แตกต่างกันไปในแต่ละกลุ่ม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จำเป็นต้องมีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยเฉพาะการยอมรับในด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย โดยผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหารและการวิเคราะห์ผลทางสถิติ ซึ่งทั้งการเลือกใช้วิธีการที่เหมาะสมในการประเมินทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์ผลทางสถิติจะทำให้สามารถได้ข้อสรุปจากการประเมินทางประสาทสัมผัสที่ถูกต้องและเป็นประโยชน์ต่อผู้ใช้งาน ซึ่งในการการอบรมครั้งนี้จะมีการรวบรวมการปรับปรุงแนวคิดของการประเมินทางประสาทสัมผัส เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความเข้าใจในแนวคิด และนำเทคนิคใหม่ๆที่นำเสนอไปปรับปรุงการทำงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ในฐานะที่ สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย SU SENSORY SCIENCE AND CONSUMER RESEARCH GROUP ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน และ THAILAND SENSORY NETWORK เป็นแหล่งของทรัพยากรความรู้ในด้านต่าง ๆ ทางด้านเทคโนโลยีอาหาร และการประเมินทางประสาทสัมผัส ยังมีบุคลากรที่มีความพร้อมที่จะให้การฝึกอบรมแก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งขนาดใหญ่ กลาง เล็ก รวมถึง การแลกเปลี่ยน ความรู้กับ คณาจารย์ และผู้ปฏิบัติงานในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในหน่วยงานของรัฐ ได้เล็งเห็นถึงปัญหาและความสำคัญในการใช้การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส จึงจัดโครงการบริการวิชาการในเรื่อง “New Updated Core Concept in Sensory Science “ เพื่อพัฒนาความรู้ด้านการประเมินทางประสาทสัมผัส ซึ่งจะช่วยเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการ ผู้ปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอุตสาหกรรมอาหาร คณาจารย์ในสถาบันการศึกษาและผู้สนใจ เป็นการตอบสนองต่อนโยบายของรัฐบาลในการเสริมสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจระดับกลาง และเล็ก ซึ่งมีผลทำให้เศรษฐกิจของประเทศมั่นคงขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่ออบรมบุคลากรจากอุตสาหกรรมอาหาร และ/หรือ ข้าราชการจากหน่วยงานของรัฐ เพื่อให้เข้าใจถึง การวิเคราะห์ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประเมินผู้บริโภคโดยใช้ประสาทสัมผัส เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ และด้านการศึกษาผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ

วิทยากร

ศาสตราจารย์ Michael O’Mahony Professor Emeritus and Sensory Scientist
Food Science and Technology Department, University of California, Davis. และ President,
Davis Sensory Institute ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านการประเมินทางประสาทสัมผัสของอาหารในแง่มุมทางด้านจิตวิทยาของการทดสอบผู้บริโภค และ ความสัมพันธ์ของเลือกของผู้บริโภค เป็นเวลากว่า 40 ปี เป็นผู้เขียนหนังสือและบทความทางวิชาการด้านวิธีการประเมินทางประสาท

สัมผัสของอาหาร และวิธีการทางสถิติที่เกี่ยวข้องเนื่องจากการประเมินทางประสาทสัมผัส โดยมีบทความตีพิมพ์กว่า 200 บทความในวารสารระดับนานาชาติและหนังสือ เป็นที่ปรึกษาให้กับอุตสาหกรรมอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกา, แคนาดา, ยุโรป, ญี่ปุ่น, เกาหลีและจีน นอกจากนี้ ยังเป็นอาจารย์ที่ได้รับความนิยมและได้รับการยอมรับในอเมริกา เอเชียและยุโรป ในด้านความสามารถของเขาในการถ่ายทอดแนวความคิดที่เข้าใจง่ายและสอนสนุกท่านหนึ่ง

เนื้อหาของการอบรม

เนื้อหาในการอบรมครั้งนี้เป็นเนื้อหาที่ได้รับความนิยมอย่างสูงจากการฝึกอบรมในประเทศสหรัฐอเมริกา เม็กซิโก และประเทศจีน สำหรับผู้ที่ทำงานทางด้านการทดสอบทางประสาทสัมผัสและการศึกษาผู้บริโภค โดยเน้นเนื้อหาในการนำเสนอข้อมูลและวิธีการใหม่ๆในการประเมินทางประสาทสัมผัสและการศึกษาผู้บริโภค ผู้เข้าร่วมการอบรมจะได้รับการปูพื้นฐานทางการประเมินทางประสาทสัมผัสเพื่อให้สามารถเข้าใจและสรุปผลจากการทดสอบได้ และเป็นพื้นฐานที่ดีเยี่ยมในการทำความเข้าใจและการประยุกต์การเลือกใช้การประเมินทางประสาทสัมผัสในขั้นสูงต่อไป การฝึกอบรมจะครอบคลุม: ตรรกะและการดำเนินการของการประเมินทางประสาทสัมผัส ข้อจำกัดของการประเมินทางประสาทสัมผัส วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสแบบใหม่ๆ การประมวลผลข้อมูลของผู้ทดสอบ การประยุกต์ใช้ในการทดสอบผู้บริโภค การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประกันคุณภาพ ตัวอย่างการใช้วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสที่ผิดประเภท และการเลือกใช้วิธีการที่ดีกว่า

กลุ่มเป้าหมาย

บุคลากรจากภาคเอกชน/ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/การตลาด/ เจ้าของกิจการที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหาร /บุคลากรจากภาครัฐ/อาจารย์/นักวิจัยจากสถาบันวิจัยต่างๆ

วันเวลาสถานที่ดำเนินการ

ระยะเวลาในการอบรม 3 วัน วันที่ 23-25 พฤษภาคม 2561

สถานที่ ณ โรงแรมมิราเคิลแกรนด์คอนเวนชั่น ถนนวิภาวดีรังสิต หลักสี่ กรุงเทพมหานคร

ตารางการอบรม

23 พฤษภาคม 2561

WHY THE FUSS? Introduction to the senses and how the brain processes sensory information during taste testing. Its importance for sensory testing.

SENSORY MEASUREMENT OVERVIEW. The various reasons for sensory testing and how they affect the types of measurement required.

DIFFERENCE TESTS. Their application. How they should be presented. Response bias. The reason for forced-choice methods.

THURSTONIAN MODELING. Why people perform better on some tests than others.

SSA EFFECTS AND MEMORY. Reasons why people perform better on some tests than others which are not covered by Thurstonian modeling. Warm-up. Bilateral tasting.

24 พฤษภาคม 2561

SIGNAL DETECTION THEORY. A very brief introduction.

THE R-INDEX. A method for difference tests where you do not need a forced-choice comparison. An index useful for difference tests and hedonic ratings.

PREFERENCE TESTS. A fast-moving field with much recent research and new methods.

INTENSITY SCALING. Numerical estimations of sensory intensity and the status of numbers. Relative versus absolute models. Problems with statistics.

25 พฤษภาคม 2561

HEDONIC SCALING. Incorrect application of hedonic scales. Newer and better methods. R-Index measures.

DESCRIPTIVE ANALYSIS. Various methods and approaches, strengths and weaknesses. Concept alignment. Concept measurement. R-Index measures.

DRIVERS OF LIKING. A different method of product optimization

พิเศษ

ศาสตราจารย์ Michael O'Mahony ยินดีให้คำปรึกษา โดยไม่คิดมูลค่าภายหลังการอบรมในแต่ละวัน โดยขอให้มีการแจ้งล่วงหน้าเพื่อการจัดกำหนดการ

อัตราค่าลงทะเบียน

ค่าลงทะเบียน 9,500 บาท/ท่าน จำนวน 60 ท่าน

สมาชิก Thailand Sensory Network 9,000 บาท/ท่าน

สมาชิก FoSTAT 9,000 บาท/ท่าน

อัตราพิเศษ หน่วยงานหรือบริษัทที่ส่งบุคลากรเข้าอบรม 4 ท่าน ได้ลดราคาท่านที่ 5 50%

* รวมค่าเอกสาร อาหารกลางวัน และอาหารว่าง ตลอดการสัมมนา (รับจำนวนจำกัด 60 ท่าน)

ชำระค่าลงทะเบียนภายในวันที่ 15 พฤษภาคม 2561

การลงทะเบียน

ลงทะเบียนผ่าน www.thaieldsensorynetwork.org และกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทาง
โดย upload หลักฐานผ่านทาง website ล่วงหน้าภายในวันที่ 15 พฤษภาคม 2561 ในกรณีที่ท่านไม่
สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้ทราบก่อนวันที่ 20 พฤษภาคม 2561 และหากแจ้งหลัง 20
พฤษภาคม 2561 ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หมายเหตุ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสมัครโดยส่งใบสมัครและหลักฐานการชำระเงินมาที่ website

www.thaieldsensorynetwork.org

ผศ.ดร.สุเชษฐ์ สมุทเสนีโต

มือถือ 0813315195

Line ID : suched1234

Email: suched@yahoo.com

ผู้ประสานงาน

นายธีรภัทร คำพลอยเขียว

มือถือ 0898349977