



เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสอย่างง่ายสำหรับ SMEs

หลักการและเหตุผล

คุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร ได้แก่ คุณลักษณะด้านสี กลิ่น รส ลักษณะเนื้อสัมผัสที่สามารถรู้สึกและประเมินได้ด้วยอวัยวะในร่างกายมนุษย์ซึ่งคุณลักษณะต่างๆ ดังกล่าว จัดได้ว่าเป็นคุณภาพของอาหารด้านหนึ่งที่สำคัญไม่ต่างไปจากคุณภาพอาหารด้านโภชนาการ ด้านความปลอดภัยและสุขลักษณะ ดังนั้นการหาเทคนิควิธีการประเมินผลคุณภาพด้านนี้อย่างถูกหลักวิชาการ และหลักธรรมชาติของผู้ทดสอบและผู้บริโภคจึงมีประโยชน์ต่อทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภค และนักวิจัยที่จะนำไปใช้ในงานด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการประกันคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์ผู้บริโภค การวิเคราะห์ตลาด ตลอดจนการนำข้อมูลด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัสมาสานสัมพันธ์กับข้อมูลของคุณภาพด้านอื่นๆ เพื่อช่วยให้เกิดประโยชน์ต่องานมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางทฤษฎี และทักษะทางเทคนิคด้านการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสแก่นบุคลากรในภาคการผลิตและภาครัฐ

วิทยากร

รศ.ดร.ปราณี อานปรื่อง ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

บุคลากรภาคการผลิตที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับการประกันคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์ผู้บริโภค การวิเคราะห์การตลาด นักวิจัย และผู้สนใจงานผลิตและงานบริการด้านอาหาร รวมทั้งด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

ระยะเวลาในการอบรม วันพฤหัสบดีที่ 4 กุมภาพันธ์ 2553 (1 วัน)

สถานที่ ณ ห้อง 223 ชั้น 2 Bitec บางนา

ค่าลงทะเบียน 500 บาท (ไม่รวม vat 7%)

จำนวนผู้เข้าอบรม 100 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

กำหนดการอบรม

09.00 – 12.00 น. ลักษณะเฉพาะทางประสาทสัมผัสของอาหารและวิธีการรับรู้ของมนุษย์
มาตรวัดการรับรู้ทางประสาทสัมผัสของมนุษย์และเทคนิคการควบคุม
การจำแนกวิธีการทดสอบอาหารด้วยประสาทสัมผัส

- การวิเคราะห์ความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหาร
- การวิเคราะห์รายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหาร
- การวิเคราะห์ความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 16.00 น. แนวทางการประยุกต์ใช้วิธีการทางประสาทสัมผัสในอุตสาหกรรมอาหารประเภทต่างๆ เช่น
ผักผลไม้

การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบสำหรับวิเคราะห์ความแตกต่างและวิเคราะห์
รายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหาร

การคัดเลือกผู้ทดสอบสำหรับวิเคราะห์ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์
อภิปรายตอบข้อซักถาม

* หมายเหตุ พักรับประทานอาหารเช้า 10.30 – 10.45 และ พักรับประทานอาหารกลางวัน 14.30 – 14.45