



โครงการสัมมนา เสริมความรู้ด้านการวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์

โดยนักวิชาการไทยที่อยู่ต่างประเทศกลับมาช่วยพัฒนา
การอุดมศึกษาไทย

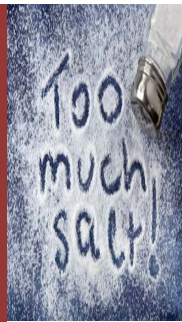
จัดโดย ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ร่วมกับ สำนักงานปลัดกระทรวง สำนักส่งเสริมและ
ถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เรื่อง Sodium Reduction Technology in
Foods: Relationship Among Sensory Liking,
Emotion and Purchase Intent as Affected
by Health Benefit Statement

โดย ศาสตราจารย์ ดร.วิฑูรย์ ปริญญาวิวัฒน์กุล และคณะ
วันที่ 4-5 สิงหาคม พ.ศ. 2559

ณ โรงแรมรามาคาร์เด็น



ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มีเป้าหมายในการจัดสัมมนา
นี้เพื่อเพิ่มพูนความรู้ให้ แก่นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ นักวิจัยด้านอุตสาหกรรม
อาหารและผู้สนใจ โดยในครั้งนี้จะจัดสัมมนาเรื่อง Sodium Reduction
Technology in Foods: Relationship Among Sensory Liking, Emotion and
Purchase Intent as Affected by Health Benefit Statement โดยทั่วไปผู้ป่วย
โรคเบาหวานมักจะพบภาวะความดันโลหิตสูงควบคู่ไปด้วย ภาวะความดันโลหิตสูง
เป็นปัจจัยสำคัญในการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือดและเป็นสาเหตุของการเสียชีวิต
งานวิจัยพบว่าการบริโภคเกลือส่งผลโดยตรงต่อการเกิดภาวะความดันโลหิตสูง
อย่างไรก็ตามในประเทศไทย อาหารที่มีโซเดียม (เกลือ) ต่ำนั้น ยังมีไม่มากนัก และ
ผู้บริโภคคนไทยก็ไม่คุ้นเคยกับการใช้เกลือทดแทนในการประกอบอาหาร

ดังนั้นการให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้เกลือทดแทนในอาหาร และการลดโซเดียมใน
อาหารจึงเป็นสิ่งที่สำคัญและเร่งด่วนต่อสุขภาพของคนไทย สารที่ใช้ทดแทนมี
หลากหลายชนิด เช่นโพแทสเซียมคลอไรด์ ซึ่งเป็นสารที่นิยมใช้ทดแทนเกลือ
โซเดียมคลอไรด์ แต่ให้รสขมและมีกลิ่นรสโลหะหลังกลืนซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคไม่
ต้องการ ในการสัมมนาพิเศษนี้ ศาสตราจารย์ ดร.วิฑูรย์ ปริญญาวิวัฒน์กุล, รศ.ดร.
ธงชัย สุวรรณสิขณน์, ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒน์ และรศ.ดร.สุนทรี สุวรรณสิขณน์ จะ
มาอภิปรายแนวความคิดในการใช้สารทดแทนเกลือ และยกตัวอย่างการใช้
เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ลดโซเดียม หรือมีโซเดียมต่ำ โดยจะมีการ
สาธิตการใช้วิทยาศาสตร์ทางประสาทสัมผัสวิธีต่างๆ และการวิเคราะห์ข้อมูล

การสัมมนาพิเศษนี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อบุคลากรทางด้านอุตสาหกรรม
อาหาร, นักวิจัย และเซฟ และผู้ที่สนใจพัฒนาอาหารลดโซเดียมให้เป็นที่ยอมรับของ
ผู้บริโภค

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารลดโซเดียม
2. เพื่อเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างความชอบทางประสาทสัมผัส อารมณ์ และความตั้งใจซื้อ
3. เพื่อหารายได้สมทบกองทุน รศ.ดร.วิชัย หุทัยธนาสันต์ ในมูลนิธิมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คุณสมบัติผู้เข้าร่วมสัมมนา

นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาจารย์ นิสิต นักศึกษา เชฟ และผู้สนใจทั่วไป (รับจำนวนจำกัด 100 คน)

วันที่สัมมนา วันที่ 4-5 สิงหาคม 2559 เวลา 9.00-16.00. น. (2 วัน)

สถานที่ โรงแรมรามาร์คเด้น ถนนวิภาวดี กรุงเทพมหานคร

ค่าลงทะเบียน 3,000.00 บาท (สามพันบาทถ้วน) รวมค่าอาหารและเอกสารประกอบการสัมมนา

ไม่มีภาษีมูลค่าเพิ่ม (ชำระค่าลงทะเบียนมีสิทธิ์เบิกค่าลงทะเบียนได้ตามระเบียบราชการและไม่ถือเป็นวันลา)



ขั้นตอนการลงทะเบียน

- **ชำระค่าลงทะเบียน** โดยโอนเงินเข้าบัญชี ชื่อบัญชี “ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ม.เกษตรศาสตร์” บัญชีเงินฝากออมทรัพย์เลขที่ 069-2-32982-4 ธนาคารทหารไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- กรุณาส่งแบบฟอร์มลงทะเบียนและหลักฐานการชำระเงินทางโทรสารหมายเลข 02-562-5005 หรือ E-mail: kuscr@hotmail.com ได้ตั้งแต่วันที่ **จนถึงวันศุกร์ที่ 15 กรกฎาคม 2559**
- **ไม่รับลงทะเบียนหน้างาน**

ติดต่อสอบถาม ติดต่อ คุณสรวิศุทธิ์ สิทธิเขตรกรณ์

โทร: 02-562-5004 ต่อ 5254 หรือ 089-441-8352 โทรสาร: 02-562-5005

อีเมลล์: kuscr@hotmail.com website <http://www.agro.ku.ac.th/pd/> Facebook: kuscr

ทีมวิทยากร



**ศาสตราจารย์ ดร.วิชัย
ปริญญาวิวัฒน์กุล**

School of Nutrition and
Food Sciences

Louisiana State University
Baton Rouge, Louisiana, USA



รศ.ดร. ธงชัย สุวรรณลิขมน์

ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ผศ. ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ

สาขาวิชาเทคโนโลยี
การพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



รศ.ดร. สุนทรี สุวรรณลิขมน์

ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กำหนดการ : วันพฤหัสบดีที่ 4 สิงหาคม 2559

8:00-9:00	ลงทะเบียนและรับเอกสาร	
9:01-9:15	กล่าวเปิดสัมมนา โดยผู้แทนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	
9:16-10:30	บรรยาย - Overview of Sensory Science Methods: Tools for Developing Reduced Salt Products - Threshold, Discriminative, Descriptive, Affective, and Emotion	ศ.ดร.วิฑูรย์
10:46-11:30	บรรยาย - Sensory Characteristics of Salt Substitute Containing L-Arginine - Evaluating the Effectiveness of L-arginine in Masking Bitterness Perception of KCl, Using the R-index & the Simple Ranking Tests - Sensory Optimization of Salt Substitute Containing L-arginine	ศ.ดร.วิฑูรย์
12:46-14:00	บรรยาย - Sensory Perception of Saltiness and Bitterness in Oil-in-Water Emulsions - Oil-in-Water Emulsion Exhibits Bitterness-Suppressing Effects in a Sensory Threshold Study - Oil and Tasant Concentrations Affect Saltiness and Bitterness Perception of Oil-in-Water Emulsion - Psychophysical Effects of Increasing Oil Concentrations on Saltiness and Bitterness Perceptions of Oil-in-Water Emulsion	ศ.ดร.วิฑูรย์
14:01-15:00	บรรยาย - Effect of Bitterness Blockers and Salt Substitutes on Quality of Low-Sodium White Cheddar Cheese - Sensory Acceptance, Purchase Intent - Consumer Sensory Optimization	ศ.ดร.วิฑูรย์
15:16-16:00	บรรยาย - Development of Low-Sodium Roasted Peanuts - Optimization of Low-Sodium Roasted Peanuts based on Sensory Liking and Emotion - Penalty Analysis - Purchase Intent as Affected by Health Benefit Statement	ศ.ดร.วิฑูรย์
16:01-16:30	ปฏิบัติการ - Consumer Acceptance of Chicken Broth Containing NaCl and KCl—Data Collection part	รศ.ดร.สุนทรี

*อาหารว่าง: 10.30-10.45 และ 15.00-15.15 อาหารกลางวัน: 11.30-12.45

กำหนดการ : วันศุกร์ที่ 5 สิงหาคม 2559

8:45-9:15	<p>บรรยาย - Visual Cue and Taste Perception</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salty and Bitter Taste Perception as Determined by Visual Brown Color and Actual Taste Testing: A Case of Sodium Reduced and Low Sodium BBQ Sauces 	ศ.ดร.วิฑูรย์
9:16-10:30	<p>บรรยาย - The Odour Induced Saltiness Enhancement (OISE) Approach^{^^^}</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soy Sauce Odour Induces and Enhances Saltiness Perception: A Threshold Study - Saltiness Enhancement of Oil Roasted Peanuts Induced by Foammat Salt and Soy Sauce Odour 	ผศ.ดร.สุจินดา
10:46-11:30	<p>บรรยาย - A success story “Prototype development of commercial reduced-sodium Vienna sausage,” a project sponsored by MOST (Ministry of Science and Technology), OSTC (Office of Science and Technology), ATPAC (Association of Thai Professionals in North America and Canada), and an a collaborative research work between Chiang Mai University and Louisiana State University</p>	ผศ.ดร.สุจินดา
12.46-15:00	<p>บรรยาย/สาธิต - Data Analysis Demonstration</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liking (Overall Taste, Saltiness, Bitterness) and Overall Liking (ANOVA, MANOVA, PCA) - JAR for Saltiness and Bitterness (Penalty Analysis) - Emotion (ANOVA, MANOVA, PCA) - Purchase Intent, PI - Effects of Health Benefit Statement Given on Overall liking, Emotion, and Purchase intent (ANOVA, MANOVA, PCA; t-tests and McNemar Tests) - Predicting PI Using Liking And Emotion, Before and After Health Benefit Statement Given (Logistic Regression) 	รศ.ดร.ธงชัย
15.16-15.45	ถามตอบ/รับประกาศนียบัตร	คณะวิทยากร
	กล่าวปิดสัมมนา	รศ.ดร.วิชัย

*อาหารว่าง: 10.30-10.45 และ 15.00-15.15 อาหารกลางวัน: 11.30-12.45

