

การเสวนา เรื่อง อาหารปลอดภัย: การผลิตไส้กรอกปลอดภัย “สบายใจเมื่อรับประทาน”

จัดโดย ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ณ ห้องบุหลันพิทักษ์พล สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วันพฤหัสบดีที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2560

“กว่าจะมาเป็นไส้กรอก”

“ไนโตรทหรือดีวประสิว” ปลอดภัยจริงหรือ ?

ทำไมต้องใส่ “ไนโตรท” ในไส้กรอก ? ?

“ไส้กรอก ลูกชิ้น” ปลอดภัยอย่างไร ?



08.45-09.00 น. ลงทะเบียนและรับประทานอาหารว่าง

09.00-09.15 น. เปิดการเสวนา โดย รศ.ดร.เชษฐพงษ์ เมฆสัมพันธ์ ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร

09.15-11.15 น. เสวนา เรื่อง อาหารปลอดภัย: การผลิตไส้กรอกปลอดภัย “สบายใจเมื่อรับประทาน”

- ข้อกำหนดในการใช้ไนโตรทเป็นวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์ไส้กรอก

โดย นางสาวติชญา กิตติอนันต์ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- การผลิตไส้กรอกถูกสุขลักษณะ ลดวัตถุดิบเสีย

โดย คุณสุวีณา จันทร์ศิริชัย ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- ความจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ไนโตรทในไส้กรอก

โดย ดร.กนิษฐา วังโน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- การใช้ไนโตรทในไส้กรอก: ปลอดภัยจริงหรือ?

โดย ดร.กุลนท ทองขาว ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ดำเนินรายการ: ผศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

11.15-11.30 น. ถาม-ตอบ และปิดการเสวนา

11.30-12.30 น. รับประทานอาหารกลางวัน

สนใจลงทะเบียนเข้าร่วมการเสวนาได้ที่ <https://goo.gl/T8hFS6>

ค่าลงทะเบียน 200 บาท* (*สนับสนุนค่าอาหารว่างและอาหารกลางวัน)

ปิดรับลงทะเบียนภายในวันศุกร์ที่ 25 สิงหาคม พ.ศ. 2560

ส่งหลักฐานพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับออกใบเสร็จรับเงินมาที่อีเมล kufsp@hotmail.com

วิธีการชำระเงิน: โดยการโอนเงินเข้าบัญชีธนาคาร

ชื่อบัญชี: หน่วยงานบริการเทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร

เลขที่บัญชี: 374-1-49269-8 ธนาคาร: กรุงศรี สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงาน KU-FIRST ห้อง 322 สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

ติดต่อ คุณรัชชาดิ จันทร์โชติ โทรศัพท์: 094-705-8054 หรือ Fax: 02-942-7991 หรือ E-Mail: kufsp@hotmail.com