



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

CENTRAL LAB THAI

ใบสมัครลงทะเบียนการฝึกอบรม
หลักสูตร การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร
(Shelf life evaluation) : วันที่ 14-15 พฤศจิกายน 2562
จัดโดย บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

CLT Staff ONLY

เลขที่ใบสมัคร
เลขที่ขอรับบริการ
ผู้รับเรื่อง
วันที่รับเรื่อง

ข้อมูลผู้เข้าอบรม

ชื่อ-สกุล (ไทย) นาย/นาง/นางสาว
(อังกฤษ) Mr/Mrs/Miss (สำหรับออก Certificate)

ตำแหน่งงาน ประสพการณ์การทำงาน ปี

หน่วยงาน/บริษัท ☐ สำนักงานใหญ่ ☐ สาขาที่

ชื่อสำหรับออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษีตาม ภพ.20

ชื่อ-ที่อยู่

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี (กรณีสมัครส่วนบุคคล กรุณาใส่เลขบัตรประชาชน)

การประสานงาน สำหรับผู้เข้าอบรม (โทรศัพท์ ที่ทำงานและมือถือ)

E-mail (ผู้เข้าอบรม)

E-mail (ผู้ประสานงาน)

อาหาร/ของว่าง ☐ อาหารอิสลาม ☐ อาหารมังสวิรัต ☐ แพ้อาหาร

การชำระเงิน

ชำระโดย ☐ เช็ค ☐ โอนเงิน	ส่งจ่ายในนาม บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) บัญชีธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เลขที่บัญชี 235-220-332-2 ชื่อบัญชี บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) ผู้เข้าอบรมต้องการระบุชื่อ-สกุลในใบเสร็จหรือไม่ ☐ ต้องการ ☐ ไม่ต้องการ	1) โปรดส่งหลักฐานการชำระเงิน (Pay-in slip) ถึงผู้ประสานงาน และ 2) บริษัทฯ สงวนสิทธิ์การสำรองที่นั่ง สำหรับผู้ชำระเงินแล้วเท่านั้น
---	--	---

ค่าลงทะเบียน ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ชำระ 3745 บาท/1 ท่าน หรือหากสามารถหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ชำระ 3640 บาท/1 ท่าน
(ราคาก่อนรวมภาษี 3500 บาท/1 ท่าน) สามารถลดหย่อนภาษีของบริษัทได้ 200%

รายละเอียดสำหรับออกหนังสือรับรองการหักภาษี ณ ที่จ่าย บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่

เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 0105546096453

แผนที่
GOOGLE MAP



QR Code
LINE



หมายเหตุ :

- 1) หากต้องการยกเลิกการลงทะเบียน ต้องแจ้งยืนยันการยกเลิกอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันอบรม
ทั้งนี้ บริษัทฯ จะไม่คืนเงินค่าจองที่นั่งดังกล่าว กรณีไม่มีการยืนยันตามกำหนด
- 2) กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน และหากมีการ
จองตัวรถ / เครื่องบิน หรือที่พัก ทางบริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทุกกรณี

การลงทะเบียน

ส่งใบสมัคร & หลักฐานการชำระเงิน ที่ :

E-mail : training@centrallabthai.com

(Download ใบสมัครได้ที่ www.centrallabthai.com)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ คุณสุวิรัช / คุณหนึ่งฤทัย

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 212 หรือ 092-1629449

E-mail : training@centrallabthai.com

www.facebook.com/Centrallabthai.Training

LECTURE

หลักสูตร การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร (Shelf life evaluation)

วันที่ 14-15 พฤศจิกายน 2562

🖋️ ความเป็นมา

ปัจจุบันอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มีความสำคัญต่อกระบวนการผลิตอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างยิ่ง โดยทราบได้จากการที่กฎหมายได้กำหนดให้มีการระบุอายุของผลิตภัณฑ์บนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ปิดสนิททุกชนิด ดังนั้นผู้ผลิตต้องมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ และสามารถนำไปใช้ในการระบุอายุของผลิตภัณฑ์เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและเพื่อชื่อเสียงของผู้ผลิตเองได้ ซึ่งจะทำให้อุตสาหกรรมอาหารประสบความสำเร็จ โดยมีคุณภาพสอดคล้องและผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสากล

ปัญหาสำคัญของการประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศ คือ การที่ผู้ประกอบการไม่ทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตได้ ทำให้ไม่สามารถประเมินอายุการเก็บได้ หรือขาดเทคนิคหรือกระบวนการในการประเมินอายุการเก็บ ซึ่งปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บจะขึ้นกับชนิดของผลิตภัณฑ์ อันมีปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ชนิดและคุณภาพของวัตถุดิบ องค์ประกอบ สูตรและโครงสร้างผลิตภัณฑ์ จุลินทรีย์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติหรือจุลินทรีย์ที่หลงเหลือ รวมทั้งการผลิตที่ยังขาดความระมัดระวังเรื่องการปนเปื้อนทั้งจากคนและสภาพแวดล้อม ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนสูง ดังนั้น การประเมินอายุการเก็บรักษาที่ถูกต้อง เป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการเพิ่มขีดความสามารถของการแข่งขันในตลาดมากยิ่งขึ้น

🖋️ วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเข้าใจการคำนวณหาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถนำทักษะต่างๆ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปฏิบัติใช้ในองค์กรได้อย่างถูกต้อง

🖋️ หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ

เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ทดสอบทางด้านเคมีหรือจุลชีววิทยา หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

🖋️ เนื้อหาหลักสูตร

1. ส่วนประกอบและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
2. การคำนวณอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร
 - การใช้สมการ Kinetic
 - การประเมินภายใต้สภาวะเร่ง
 - การประเมินอายุการเก็บโดยใช้การคำนวณ
3. กรณีศึกษา

🖋️ วิทยากรประจำหลักสูตร

ผู้ทรงคุณวุฒิ / ผู้มีความชำนาญด้านการประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร

🖋️ การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่เข้าร่วมอบรมตลอดหลักสูตร 100% ของระยะเวลาการฝึกอบรม ร่วมฝึกปฏิบัติ จะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองผลการฝึกอบรม

🖋️ สถานที่ฝึกอบรม

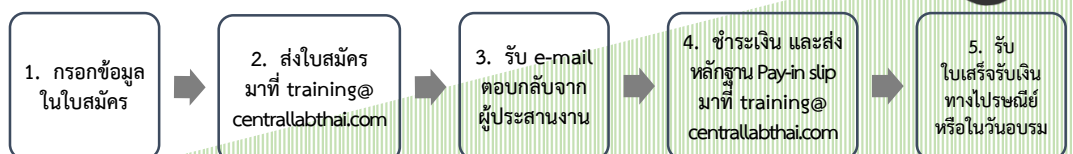
ศูนย์ฝึกอบรมและการประชุม
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
(ภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน)

🖋️ จำนวนผู้เข้าอบรม

50 ท่าน **** รับจำนวนจำกัด ****

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงจำนวนผู้เข้าอบรมตามความเหมาะสม

ขั้นตอนการลงทะเบียน



ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงิน ได้ที่ คุณสุวิรัช / คุณหนึ่งฤทัย

☎ โทรศัพท์ : 02-9406881 ถึง 83 ต่อ 212 หรือ 092-1629449

🌐 www.facebook.com/Centrallabthai.Training

✉ E-mail : training@centrallabthai.com

🌐 www.centrallabthai.com