

การสัมมนาและประชุมรับฟังความคิดเห็น

ฟรี!

ไม่มีค่าใช้จ่าย
จำนวนจำกัด

กลิ่นในอาหาร

: กลยุทธ์จากงานวิจัยสู่การประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม

วันที่ 23 มิถุนายน 2568 | เวลา 9.00 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุม 201

ชั้น 2 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์ฯ ถ.พญาไท กรุงเทพฯ



กำหนดการ

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 – 09.05 น. กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของการจัดประชุม
รองศาสตราจารย์ ดร. สุภิชัย ตั้งใจตรง ผู้อำนวยการศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 09.05 – 09.15 น. กล่าวต้อนรับและเปิดประชุม
ดร. วิภาณ อิงศรีสว่าง ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร
- 09.15 – 09.45 น. การประยุกต์ใช้เทคนิคกระบวนการทางเซนซิงซ์ในการศึกษาสารให้กลิ่นสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารและผลผลิตทางการเกษตร (ประเด็นและแนวทางแก้ไข)
ศาสตราจารย์.ดร. สุวิมล ทิรติพิบูล ศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 09.45 – 10.15 น. กลิ่นกะเพราของไทย และสร้างโอกาสในการต่อยอดใช้ประโยชน์ในมิติต่างๆ
ศาสตราจารย์.ดร. ปรีชา ภูวไพโรศิศา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 10.15 – 10.30 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.30 – 11.00 น. อิทธิพลของกลิ่นต่อการตัดสินใจซื้อผ่านกลไกทางจิตวิทยา
Prof. Dr. Nobuyuki Sakai Tohoku University
- 11.00 – 12:00 น. การเสวนาเรื่องกลิ่นในอาหาร: กลยุทธ์จากงานวิจัยสู่การประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม
 - สถาบันอาหาร (ผู้แทนจากสถาบันอาหาร) • บริษัทซีพีแรม จำกัด (คุณรัตติกรณ์ เสาร์คำ) • คณะจิตวิทยา จุฬาฯ (ผู้แทนจากคณะจิตวิทยา จุฬาฯ)
 - ศาสตราจารย์.ดร. ปรีชา ภูวไพโรศิศา • ศาสตราจารย์.ดร. สุวิมล ทิรติพิบูล
- 12.00 – 13.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.30 – 16.00 น. การเยี่ยมชมเครื่องมือในกระบวนการทางเซนซิงซ์
 - กระบวนการสกัดสารระเหยจากตัวอย่างอาหาร
 - Solvent-assisted flavor evaporation (SAFE)/Vigreux column/Micro-distillation column
 - กระบวนการวิเคราะห์สารระเหยให้กลิ่นในสารสกัด
 - Gas-chromatography-olfactometry/flame-ionization detector (GC-O/FID)
- กิจกรรมการฝึกฝนเป็นนักดมกลิ่น
 - ฝึกฝนการบรรยายกลิ่นจากตัวอย่างอาหาร
 - ฝึกฝนการบรรยายกลิ่นจากสารมาตรฐาน (single compounds)
 - ฝึกฝนการบรรยายกลิ่นจากสารมาตรฐานผสม (mixture)
- พักรับประทานอาหารว่าง
- 16.00 – 16.30 น. Q & A

**Registration:
Please Scan**



ลิงค์สำหรับลงทะเบียน onsite
<https://forms.gle/1kjTQKYPEVSWX5ZU8>
onsite: รับจำนวน 70 คน



ลิงค์สำหรับลงทะเบียน online
<https://forms.gle/rZ1bLmJLw1vjVHU2d6>
online: รับจำนวน 200 คน

การประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น
กลิ่นในอาหาร: กลยุทธ์จากงานวิจัยสู่การประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม
วันที่ 23 มิถุนายน 2568 เวลา 9:00 – 16:30 น.
ณ ห้องประชุม 201 ชั้น 2 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท กรุงเทพฯ

“กลิ่นในอาหาร” มีอิทธิพลต่อทั้งความพึงพอใจของผู้บริโภคและการตัดสินใจเลือกซื้อในระดับที่ลึกซึ้ง ยิ่งไปกว่านั้นในบริบทของอุตสาหกรรมอาหาร กลิ่นเป็นปัจจัยสำคัญเชิงกลยุทธ์ที่สามารถสร้างความแตกต่างและมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างสำคัญปรากฏชัดใน “กลิ่นกะเพรา” ซึ่งเป็นกลิ่นประจำครัวไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว กลิ่นกะเพราจึงถูกนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารอย่างหลากหลาย ตั้งแต่อาหารพร้อมบริโภคและเครื่องปรุงรสต่างๆ ดังนั้น การควบคุมและรักษาคุณภาพของกลิ่นให้คงที่ตลอดกระบวนการผลิตและจัดเก็บจนถึงมือผู้บริโภคจึงมีบทบาทสำคัญทั้งในด้านคุณภาพและศักยภาพทางการตลาด ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มของอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน ที่มุ่งเน้นการพัฒนา ‘ประสบการณ์ผู้บริโภค’ ผ่านกลิ่นในฐานะเครื่องมือเชิงนวัตกรรมและกลยุทธ์

อย่างไรก็ตาม ความท้าทายสำคัญในอุตสาหกรรมอาหารคือการคงคุณภาพกลิ่นของวัตถุดิบธรรมชาติไว้ภายใต้กระบวนการผลิตและเก็บรักษา โดยเฉพาะในกรณีของกะเพรา ซึ่งสารหอมระเหยสามารถเสื่อมสภาพหรือสูญเสียไปได้ง่ายเมื่อถูกเก็บไว้นาน จึงจำเป็นต้องมีเครื่องมือและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพกลิ่นอย่างแม่นยำ ในที่นี้ **Sensomics Approach** จึงเข้ามามีบทบาทในฐานะเทคโนโลยีที่เชื่อมโยงวิทยาศาสตร์ของกลิ่นกับอาหาร โดยเป็นกระบวนการวิเคราะห์กลิ่นที่ผสมผสานองค์ความรู้ทางเคมีของสารระเหยเข้ากับการรับรู้กลิ่นของมนุษย์ ที่เริ่มจากการสกัดกลิ่นด้วยเทคนิค Solvent-Assisted Flavor Evaporation (SAFE) ภายใต้สภาวะที่ไม่ทำลายโมเลกุลของสารระเหย จากนั้นใช้เทคนิค GC-O, GC-MS, รายงานทางวิชาการ ร่วมกับ Odorant Database ในการระบุสารให้กลิ่นสำคัญอย่างเป็นระบบ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพด้านกลิ่นให้คงที่อย่างสม่ำเสมอ และยังสามารถใช้ข้อมูลที่ได้ในกำหนดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้อย่างแม่นยำด้วย

ผู้ที่ควรเข้าร่วม

1. ฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ ควบคุมคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม
2. นักวิชาการและนักวิจัยด้านเคมีอาหารและการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

กำหนดการและหัวข้อสัมมนา

08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.05 น.	กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของการจัดประชุม รองศาสตราจารย์ ดร. ศุภิชัย ตั้งใจตรง ผู้อำนวยการศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
09.05 - 09.15 น.	กล่าวต้อนรับและเปิดประชุม ดร. วิชาญ อิงศรีสว่าง ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร
09.15 - 09.45 น.	การประยุกต์ใช้เทคนิคกระบวนการทางเซนโซมิกซ์ในการศึกษาสารให้กลิ่นสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารและผลผลิตทางการเกษตร (ประเด็นและแนวทางแก้ไข) ศาสตราจารย์.ดร. สุวิมล กิริติพิบูล ศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
09.45 - 10.15 น.	กลิ่นกะเพราของไทย และสร้างโอกาสในการต่อยอดใช้ประโยชน์ในมิติต่างๆ ศาสตราจารย์.ดร. ปรีชา ภูวไพริศรัศล คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
10.15 - 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.30 - 11.00 น.	อิทธิพลของกลิ่นต่อการตัดสินใจซื้อผ่านกลไกทางจิตวิทยา Prof. Dr. Nobuyuki Sakai Tohoku University
11.00 - 12.00 น.	การเสวนาเรื่องกลิ่นในอาหาร: กลยุทธ์จากงานวิจัยสู่การประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม ● สถาบันอาหาร (ผู้แทนจากสถาบันอาหาร) ● บริษัทซีพีแรม จำกัด (คุณรัตติกรณ์ เสาร์คำ) ● คณะจิตวิทยา จุฬาฯ (ผู้แทนจากคณะจิตวิทยา จุฬาฯ) ● ศาสตราจารย์.ดร. ปรีชา ภูวไพริศรัศล ● ศาสตราจารย์.ดร. สุวิมล กิริติพิบูล
12.00 - 13.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน

การประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น
กลิ่นในอาหาร: กลยุทธ์จากงานวิจัยสู่การประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม
วันที่ 23 มิถุนายน 2568 เวลา 9:00 – 16:30 น.
ณ ห้องประชุม 201 ชั้น 2 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท กรุงเทพฯ

กำหนดการและหัวข้อสัมมนา (ต่อ)

13.30 – 16.00 น. การเยี่ยมชมเครื่องมือในกระบวนการทางเซนโซมิกซ์

- กระบวนการสกัดสารระเหยจากตัวอย่างอาหาร
 - Solvent-assisted flavor evaporation (SAFE)/Vigreux column/Micro-distillation column
- กระบวนการวิเคราะห์สารระเหยให้กลิ่นในสารสกัด
 - Gas-chromatography-olfactometry/flame-ionization detector (GC-O/FID)

กิจกรรมการฝึกฝนเป็นนักดมกลิ่น

- ฝึกฝนการบรรยายกลิ่นจากตัวอย่างอาหาร
- ฝึกฝนการบรรยายกลิ่นจากสารมาตรฐาน (single compounds)
- ฝึกฝนการบรรยายกลิ่นจากสารมาตรฐานผสม (mixture)

พักรับประทานอาหารว่าง

16.00 - 16.30 น. Q & A

แผนที่ ศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย <https://maps.app.goo.gl/3yifoCdVaG9heYbt6>



254 Chulalongkorn Research Building,
2nd Floor, Phyathai Road, Pathumwan,
Bangkok 10330, Thailand



Tel : 0-2218-2880 Fax : 0-2218-2859
www.unisearch.chula.ac.th
e-mail: unisearch@chula.ac.th