

## โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ

เรื่อง สุขภาพดีด้วยอาหารฟังก์ชัน: พัฒนาอาหารฟังก์ชันอย่างไรให้ดีและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ?

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

วันที่ 6 - 8 กรกฎาคม พ.ศ. 2565 เวลา 8.30 -16.30 น.

รหัสหน่วยกิตการศึกษาต่อเนื่อง (CPE): 1002-2-000-016-05-2565

จำนวนหน่วยกิต 9.5 หน่วยกิต

\*\*\*\*\*

### หลักการ

ในปัจจุบันการใช้ชีวิตที่เร่งรีบ ภาวะความเครียด มลภาวะต่าง ๆ การเกิดโรคอุบัติใหม่ และการเข้าสู่สังคมผู้สูงวัย ทำให้ผู้บริโภคมีความสนใจและต้องการเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับเรื่องอาหารเพื่อการป้องกันโรค ด้วยแนวคิดของอาหารเพื่อสุขภาพ หรือ อาหารฟังก์ชัน เป็นการบูรณาการความรู้ในหลายแขนง ไม่ว่าจะเป็นเรื่องสุขภาพ การทำงานของร่างกาย การเกิดโรค สารอาหารและสารพฤกษเคมีที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย รวมทั้งเทคโนโลยีการผลิตอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ด้วยเหตุนี้ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการให้ความรู้และการฝึกฝนทักษะการพัฒนาอาหารฟังก์ชัน เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ รวมทั้งทักษะการวิจัยและพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพเบื้องต้น เป็นพื้นฐานที่นำไปสู่การพัฒนาอาหารฟังก์ชันที่ปลอดภัยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพในเชิงการป้องกันและส่งเสริมสุขภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยอาศัยหลักการที่มีหลักฐานทางวิชาการที่รองรับ ประกอบกับมหาวิทยาลัยมหิดลได้จัดทำโครงการยกระดับสมรรถนะกำลังคนวัยแรงงานเพื่ออนาคต (Upskilling/Reskilling) พ.ศ. 2564 ภายใต้โครงการพลิกโฉมมหาวิทยาลัย (Reinventing University) เพื่อเสริมสร้างและเพิ่มพูนทักษะในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยา สมุนไพร โภชนเภสัช (nutraceuticals) และเครื่องสำอางให้กับบุคคลภายในคณะ มหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการ ภาครัฐและเอกชน เพื่อเป็นการส่งเสริมการพัฒนาต่อยอดการใช้ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ได้กล่าวไปข้างต้น ที่ใช้ในรูปแบบดั้งเดิมให้ได้รับการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรูปแบบการใช้ที่ทันสมัย มีหลักฐานเชิงประจักษ์ ภาควิชาอาหารเคมีจึงได้จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการนี้ขึ้น เพื่อเปิดโอกาสให้บุคลากรสาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ วิทยาศาสตร์การอาหารและผู้ที่สนใจสามารถเข้าร่วมทั้งภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ โดยถือเป็นกิจกรรมหนึ่งที่ส่งเสริมการเพิ่มพูนความรู้ตลอดชีวิต

### วัตถุประสงค์

เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจเรื่องอาหารฟังก์ชัน และส่งเสริมทักษะการพัฒนาอาหารฟังก์ชันเบื้องต้น

### เป้าหมาย

บุคลากรสาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ วิทยาศาสตร์การอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้อง

- เข้าร่วมโครงการเฉพาะภาคบรรยาย ในรูปแบบ online จำนวน 50-80 คน

- เข้าร่วมโครงการทั้งภาคบรรยาย ในรูปแบบ online และภาคปฏิบัติ ในรูปแบบ on-site จำนวน 15 คน

### ผู้รับผิดชอบโครงการ

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

### ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ 6 - 8 กรกฎาคม พ.ศ. 2565 เวลา 8.30 -16.30 น. โดยภาคบรรยาย วันที่ 6 กรกฎาคม พ.ศ. 2565 จัดในรูปแบบ online ผ่าน Webex ส่วนภาคปฏิบัติ วันที่ 7 - 8 กรกฎาคม พ.ศ. 2565 ณ ห้องปฏิบัติการ 712 และห้องประเมินทางประสาทสัมผัส คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

## การสมัครและลงทะเบียน

- สมัครทางออนไลน์ที่เว็บไซต์ [www.pharmacy.mahidol.ac.th/conference](http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/conference) ตั้งแต่วันที่ 11 เมษายน - 28 มิถุนายน พ.ศ. 2565 พร้อมชำระเงินโดยโอนเงินเข้าบัญชีธนาคารไทยพาณิชย์ สาขารามาธิบดี บัญชีประเภทออมทรัพย์ เลขที่บัญชี 026-443603-5 ชื่อบัญชี การประชุมวิชาการคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล พร้อมแนบไฟล์หลักฐานการโอนเงินชำระค่าลงทะเบียน (ใบ pay in) หรือ

- ส่งใบสมัครพร้อมสำเนาใบโอนเงินชำระค่าลงทะเบียน (ใบ pay in) มาที่ 02-644-4536 หรือทางไปรษณีย์ ไปยังหน่วยสนับสนุนการจัดกิจกรรมวิชาการ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เลขที่ 447 ถนนศรีอยุธยา เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 (ในวันประชุม โปรดนำไปนำฝากธนาคารด้วยเพื่อตรวจสอบ)

อัตราค่าลงทะเบียน	ภาคบรรยาย (online) 1,000 บาทต่อคน	(CPE 5.25 หน่วยกิต)
	ภาคบรรยาย (online) และภาคปฏิบัติ (on-site) 5,500 บาทต่อคน	(CPE 9.50 หน่วยกิต)

## หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล โทร. 02-644-8704 E-mail: [montita.onr@mahidol.ac.th](mailto:montita.onr@mahidol.ac.th)

หน่วยสนับสนุนการจัดกิจกรรมวิชาการ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล โทร. 087-559-7393

E-mail: [supattra.kon@mahidol.ac.th](mailto:supattra.kon@mahidol.ac.th)

งานคลังและพัสดุ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล โทรศัพท์/โทรสาร 02-354-4316

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในงานด้านอาหารเพื่อสุขภาพหรืออาหารฟังก์ชันได้อย่างถูกต้อง

## การประเมินผลและตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

- คะแนนประเมินจากแบบสอบถามหลังสิ้นสุดการบรรยาย ไม่ต่ำกว่า 3.5 จาก 5 คะแนน
- ผู้เข้าอบรมเข้าร่วมโครงการครบทั้ง 3 วัน ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

**กำหนดการ**  
**โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ**  
**เรื่อง สุขภาพดีด้วยอาหารฟังก์ชัน: พัฒนาอาหารฟังก์ชันอย่างไรให้ดีและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ?**

วันที่	เวลา	กิจกรรม	วิทยากร
<b>ภาคบรรยาย</b>			
<b>6 กรกฎาคม 2565</b>	8:30 – 9:00 น.	ลงทะเบียน	
	8:50 – 9:00 น.	พิธีเปิด	รศ.ภก. สุรกิจ นาทีสุวรรณ คณบดี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
	9:00 – 9:50 น.	ทำความรู้จักกับอาหารฟังก์ชัน ผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกและพรีไบโอติก	ผศ.ดร.ภญ. ปัทมพรรณ โลมะรัตน์ อ.ดร.ภญ. พิมพ์กา กาญจนคำเกิง
	9:50 – 10:40 น.	หลักการในการเลือกผลิตภัณฑ์อาหาร ฟังก์ชัน	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์ และ อ.ดร.ภญ. พิมพ์กา กาญจนคำเกิง
	10:40 - 10:50 น.	พัก 10 นาที	
	10:50 - 11:40 น.	การขออนุญาตและกฎหมายที่เกี่ยวกับ อาหารฟังก์ชัน	คุณมยุรี ดิษย์เมธาโรจน์ นักวิชาการอาหารและยา กลุ่มพัฒนาระบบ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
	11:40 – 12:30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	12:30 - 13:20 น.	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในพืชอาหาร	รศ.ดร.ภญ. ศวิตา จิวจินดา
	13:20 – 14:10 น.	อาหารฟังก์ชัน (พรีไบโอติกและโพรไบโอ ติก) กับการดูแลสุขภาพ	ดร. กมล ไชยสิทธิ์ นายกสมาคมโภชนาการและสมุนไพรเชิง บูรณาการ และที่ปรึกษาสำนักประธาน ราชวิทยาลัยจุฬาภรณ์
	14:10 – 14:20 น.	พัก 10 นาที	
	14:20 – 15:10 น.	กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฟังก์ชันโดยเทคนิค encapsulation	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์ และ ผศ.ดร.ภญ. จิราพร เลื่อนผลเจริญชัย
	15:10 – 15:25 น.	Educational symposium	สนับสนุนโดย บริษัท บูชิ (ประเทศไทย) จำกัด
	15:25 – 16:15 น.	การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory evaluation)	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์ และ อ.ดร. ถาวรียี ถิละเวช
	16:15 – 16:30 น.	อภิปรายและสรุปผลการอบรม	วิทยากรทุกท่าน
<b>ภาคปฏิบัติ</b>			
<b>7 กรกฎาคม 2565</b>	8:30 – 9:00 น.	ลงทะเบียน	
	9:00 – 9:30 น.	ซักซ้อมและทำความเข้าใจก่อนลงมือ ปฏิบัติการ	วิทยากรทุกท่าน
	9:30 – 10:45 น.	การพัฒนาส่วนผสมสำหรับผลิตภัณฑ์ อาหารฟังก์ชัน โดยเทคนิค encapsulation (ปฏิบัติการ 1)	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์ รศ.ดร.ภญ. วารีย์ ลิ้มปวีกรานต์ และ รศ.ดร.ภก. จิรพงศ์ สุขสิริวรวงศ์

วันที่	เวลา	กิจกรรม	วิทยากร
	10:45 – 11:00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
	11:00 – 12:00 น.	การพัฒนาส่วนผสมสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชัน โดยเทคนิค encapsulation (ปฏิบัติการ 2)	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์ รศ.ดร.ภญ. วารีย์ ลิ้มปวีกรานต์ และ รศ.ดร.ภก. จิรพงศ์ สุขสิริวรพงศ์
	12:00 - 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13:00 – 14:15 น.	เทคนิคการนับเชื้อโพรไบโอติกในอาหารฟังก์ชัน (ปฏิบัติการ)	อ.ดร.ภญ. พิมพ์กา กาญจนคำเก็ง และ อ.ดร.ภก. สุเมธ จรุงจิโรจน์
	14:15 – 14:30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
	14:30 – 15:45 น.	การพัฒนาอาหารฟังก์ชัน ตอนที่ 1 (ไอศกรีม) (ปฏิบัติการ)	ผศ.ดร.ภญ. ปัทมพรรณ โลมะรัตน์ และ ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
	15:45 – 16:15 น.	อภิปรายและสรุปผลการทดลอง	วิทยากรทุกท่าน
<b>8 กรกฎาคม 2565</b>	8:30 – 9:00 น.	ลงทะเบียน	
	9:00 – 10:00 น.	การหาปริมาณ Total anthocyanins (ปฏิบัติการ)	รศ.ดร.ภญ. ศวิตา จิวจินดา และ อ.ดร. ถาวรีย์ ธิละเวช
	10:00 - 10:15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
	10:15 - 12:00 น.	การพัฒนาอาหารฟังก์ชัน ตอนที่ 2 (ไอศกรีม) (ปฏิบัติการ)	ผศ.ดร.ภญ. ปัทมพรรณ โลมะรัตน์ และ ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
	12:00 - 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13:00 – 15:00 น.	การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory evaluation) (ปฏิบัติการ)	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์ และ อ.ดร. ถาวรีย์ ธิละเวช
	15:00 – 15:15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
	15:15 – 16:15 น.	อภิปรายและสรุปผลการทดลอง สรุปผลการอบรม	วิทยากรทุกท่าน