



บันทึกข้อความ

คณะวิศวกรรมศาสตร์	
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	
เลขรับ	2805
วันที่	27-05-2568
เวลา	13.30 น.

ส่วนราชการ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

โทรศัพท์ ๐ ๗๔๓๒ ๓๕๐๔ ๖ ต่อ ๑๑๗๒

ที่ อว ๐๖๕๕.๑๓/๔๘๑ วันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ส่งสำเนาหนังสือ เรื่อง เรียนเชิญผู้เข้าร่วมสัมมนา

เรียน คณบดี/ผู้อำนวยการวิทยาลัย

ด้วยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จะดำเนินการจัดสัมมนาเชิงวิชาการ “Food omics นวัตกรรมเพื่อโภชนาการและความปลอดภัยทางอาหาร” ณ ประชุม ๒๒๐๔ อาคาร ๒ ในวันศุกร์ที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ระหว่างเวลา ๐๙.๓๐ - ๑๕.๐๐ น. นั้น

ในการนี้ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ขอส่งสำเนาหนังสือดังกล่าวฯ รายละเอียดดังเอกสารที่แนบมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรัสศักดิ์ เพียรเจริญ)

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

เรียน คณบดี

-เพื่อโปรดพิจารณา

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ส่งสำเนา

หนังสือ เรื่อง เรียนเชิญผู้เข้าร่วมสัมมนาวิชาการ

Food omics นวัตกรรมเพื่อโภชนาการและความ

ปลอดภัยทางอาหาร

-เห็นควรมอบงานบุคลากรดำเนินการประชาสัมพันธ์

พรเพ็ญ

27/5/2568

อุทัยทิพย์

28 พ.ค. 68

ทราบ + มอบงานบุคลากร
ดำเนินการดังเสนอ

รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษา

รักษาราชการแทนคณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์

28 พ.ค. 68



คณะอุตสาหกรรมเกษตร



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
2093
เลขรับ 21/05/2568
วันที่ 21/05/2568
เวลา 09.38 น.

สวท.1116
26/5/2568
10.07 น.

วันที่ 6 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

สอ.วิชาการ 881
21 พ.ค. 2568
10.44 น.

เรื่อง : เรียนเชิญเข้าร่วมงานสัมมนา

เรียน : ผู้อำนวยการ/ผู้จัดการ/หัวหน้างาน/หัวหน้าแผนก

สิ่งที่แนบมาด้วย : กำหนดการจัดสัมมนา

ในโลกยุคใหม่ที่วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีบทบาทสำคัญในทุกมิติของชีวิตประจำวัน อุตสาหกรรมอาหารก็ได้ปรับเปลี่ยนและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อรองรับความต้องการด้านสุขภาพ ความปลอดภัย และคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค หนึ่งในแนวคิดที่เกิดขึ้นเพื่อตอบโจทย์นี้คือ **Foodomics** ซึ่งเป็นศาสตร์ที่บูรณาการระหว่างโภชนาการ ชีววิทยาระดับโมเลกุล เทคโนโลยีชีวภาพ และวิทยาการข้อมูล เพื่อศึกษาผลกระทบของอาหารต่อสุขภาพอย่างลึกซึ้ง

ขณะเดียวกันการเลือกใช้**ส่วนประกอบอาหาร** ก็กลายเป็นเรื่องที่ต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ ไม่เพียงแต่เรื่องรสชาติหรือความน่ารับประทาน แต่ยังรวมถึงผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว และความยั่งยืนของแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

สุดท้ายความก้าวหน้าทางอุตสาหกรรมไม่อาจมองข้ามประเด็นของ**ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์อาหาร** ที่ไม่เพียงต้องปกป้องอาหารจากการปนเปื้อนและยืดอายุการเก็บรักษา แต่ยังต้องคำนึงถึงสารเคมีที่อาจแพร่กระจายจากบรรจุภัณฑ์สู่ตัวอาหารและส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค

ด้วยเหตุผลนี้ ทางคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หนึ่งในภาคการศึกษาที่มีพันธกิจในการให้ความรู้กับสังคม จึงขอเรียนเชิญบุคลากรและผู้สนใจในหน่วยงานเข้าร่วมงานสัมมนาเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ

“Foodomics นวัตกรรมเพื่อโภชนาการและความปลอดภัยทางอาหาร”

ณ ประชุม 2204 อาคาร 2 ในวันศุกร์ที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ระหว่างเวลา 9.30 – 15.00 น.

หัวข้อในการสัมมนาเชิงวิชาการในครั้งนี้จะประกอบด้วย

- 1) บทบาทของ Foodomics ในการศึกษาด้านอาหาร ความสำคัญและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหาร
- 2) โปรตีนโอมิคส์กับอนาคตของอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพ
- 3) การวิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหาร ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตอาหาร
- 4) ความปลอดภัยจากบรรจุภัณฑ์และวัสดุสัมผัสอาหาร

เนื่องในการจัดสัมมนาครั้งนี้ไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ จึงขอความอนุเคราะห์จากผู้ประสงค์เข้าร่วมสัมมนาทำการสำรองที่นั่งผ่าน QR code ด้านล่าง จักขอบพระคุณยิ่ง



ขอแสดงความนับถือ,

๒๒ พ.ค. ๖๘

ขอแสดงความนับถือ

ผศ.ดร.กิตติพงษ์ รัตนารักษ์

รองคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ฝ่ายกิจการเมืองนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขอขอบคุณ
อ.กิตติพงษ์
26 พ.ค. 68



คณะอุตสาหกรรมเกษตร



กำหนดการสัมมนาทางวิชาการ

ในหัวข้อ “Foodomics นวัตกรรมเพื่อโภชนาการและความปลอดภัยทางอาหาร”

ในวันศุกร์ที่ 30 พฤษภาคม 2568 เวลา 09.30 – 15.00 น.

ณ ห้องประชุม 2204 ชั้น 2 อาคาร 2 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เวลา	กำหนดการ
09.30 น.	ลงทะเบียน
10.00 น.	ประธานกล่าวเปิดงานสัมมนาทางวิชาการ ในหัวข้อ “Foodomics นวัตกรรมเพื่อโภชนาการและความปลอดภัยทางอาหาร” โดย ผศ.ดร.กิตติพงษ์ รัตนารณ์ รองคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฝ่ายกิจการเมืองนวัตกรรมอาหาร
10.15 – 11.00 น.	การบรรยาย ในหัวข้อ “บทบาทของ Foodomics ในการศึกษาด้านอาหาร ความสำคัญและการ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหาร” โดย รศ.ดร.กฤษกมล ณ จอม จากภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
11.00 น.	รับประทานอาหารว่าง
11.15 – 12.00 น.	การบรรยายในหัวข้อ “โปรตีนโอมิคส์กับอนาคตของอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพ” โดย ดร.ภัทรสุตา ระวีวรรณ จากภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
12.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 13.30 น.	การบรรยาย ในหัวข้อ “การวิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหาร ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมใน การผลิตอาหาร” โดย คุณพงศกร โพธิ์ถาวร จากบริษัท ชายน์ สเปค จำกัด
13.30 – 14.00 น.	การบรรยายในหัวข้อ “ความปลอดภัยจากบรรจุภัณฑ์และวัสดุสัมผัสอาหาร” โดย คุณนิรมล จิตต์สมหมาย ผู้เชี่ยวชาญด้านโครมาโตกราฟีจากบริษัท ชายน์ สเปค จำกัด
14.00 น.	เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมายเหตุ: กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



FOODOMICS

นวัตกรรมเพื่อโภชนาการ และความปลอดภัยทางอาหาร

ในยุคที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับสุขภาพและความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น Foodomics ได้กลายเป็นศาสตร์สำคัญที่ผสานข้อมูลทางโภชนาการและชีววิทยาเพื่อวิเคราะห์ผลของอาหารต่อร่างกายอย่างลึกซึ้ง ขณะเดียวกัน ส่วนประกอบอาหาร และ บรรจุภัณฑ์ ก็มีบทบาทสำคัญทั้งในแง่คุณภาพ ความปลอดภัย และผลกระทบต่อสุขภาพ ทำให้การพัฒนาอาหารในปัจจุบันต้องอาศัยความรู้รอบด้านเพื่อให้ตอบโจทย์ทั้งคุณค่าและความปลอดภัยอย่างสมดุล



หัวข้อและกำหนดการ



คณะอุตสาหกรรมเกษตร



- ✓ บทบาทของ Foodomics ในการศึกษาด้านอาหาร ความสำคัญและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหาร
รศ.ดร.กฤษภมล ณ จอม จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ✓ โปรตีนโอมิคส์กับอนาคตของอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพ
ดร.ภัทรสุดา ระวีวรรณ จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ✓ ความปลอดภัยจากบรรจุภัณฑ์และวัสดุสัมผัสอาหาร
คุณ นิรมล จิตต์สมหมาย ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์ทางโครมาโตกราฟี
- ✓ การวิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหาร ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตอาหาร
คุณ พงศกร ไพธัถาวร จากบริษัท ซายน์ สเปค จำกัด



รศ.ดร.กฤษภมล ณ จอม

ดร.ภัทรสุดา ระวีวรรณ

คุณนิรมล จิตต์สมหมาย



ศุกร์ที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ.2568



ห้องประชุม 2204 ตึกอ.ก. 2 คณะอุตสาหกรรมเกษตร
สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ คุณณัฐพงศ์ 081 910 5665