



## งานสัมมนาด้านความปลอดภัยทางอาหารของอุเอโน ครั้งที่ 5

ในวาระครบรอบ 25 ปีแห่งการก่อตั้ง บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด ได้จัดงานสัมมนาด้านความปลอดภัยทางอาหาร “การยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร” ขึ้น มีผู้เข้าร่วม 120 ท่าน โดยส่วนใหญ่เป็นบุคลากรด้านการวิจัยและพัฒนา และด้านการตรวจสอบคุณภาพ.

วันที่ : 18 ตุลาคม 2556

สถานที่ : โรงแรม เอส 31 ลักซ์วารี

หัวข้องาน : การยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร

ผู้จัดงาน : บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด

ผู้สนับสนุน : สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)

### ตารางสัมมนา

คำปราศรัยของผู้จัดงาน คุณมาโคโตะ ยามาตะ (ประธานบริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด)

การบรรยาย 1 “ผลของการจัดการสุขลักษณะอาหารต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร”

รศ.ดร.สุวิมล กิริติพิบูล (อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

การบรรยาย 2 “ค่า pH ที่ลดลงในอาหารกับการคาดการณ์ความปลอดภัย”

รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ (อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง)

สัมมนาด้านเทคนิค “การใช้ผลิตภัณฑ์ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร “KEEP LONG” ในอาหารที่เก็บในอุณหภูมิปกติและแช่เย็น”

คุณโยชิโร ฟุรุคาวา (ผู้จัดการแผนกวิจัยและพัฒนา บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด)

คำปราศรัยปิดงาน คุณอะคิชิโร อิเคดะ (ผู้จัดการอาวุโสแผนกขาย บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด )

