

# สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพ และเทคนิคการวิเคราะห์เบื้องต้น (ออนไลน์)

## รายละเอียดหลักสูตร

ปัจจุบันมูลค่าของอาหารเพื่อสุขภาพในตลาดโลกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทำให้มีการผลิตอาหารที่มีส่วนประกอบของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น กลุ่มของสารประกอบฟีนอลิก ฟลาโวนอยด์ และแอนโทไซยานิน เป็นต้น นอกเหนือจากคุณค่าทางโภชนาการพื้นฐานเกิดขึ้นมากมายโดยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพดังกล่าว มีสมบัติช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต่างๆ เช่น ความดัน เบาหวาน อีกทั้งยังมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ที่ทำให้เกิดความเสื่อมถอยของร่างกาย เป็นต้น ดังนั้นการทราบองค์ประกอบ คุณสมบัติของสารสำคัญ รวมถึงวิธีการเบื้องต้นในการวิเคราะห์หาปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น การวิเคราะห์ปริมาณสารสำคัญด้วยเครื่อง Spectrophotometry ที่เป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อสุขภาพนั้น จึงมีความสำคัญทั้งในด้านของผู้บริโภค เพื่อที่เลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม และผู้ประกอบการเพื่อผลิตอาหารที่มีปริมาณสารสำคัญให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย

## วัตถุประสงค์

1. อธิบายสมบัติของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่ กลุ่มของสารประกอบฟีนอลิก ฟลาโวนอยด์ และแอนโทไซยานิน
2. อธิบายหลักการ การวิเคราะห์เบื้องต้นของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น เทคนิคการวิเคราะห์ปริมาณสารสำคัญด้วยเครื่อง Spectrophotometry

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

## ภาคบรรยาย

09:00 – 10:30 น. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคุณสมบัติของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพ  
10:30 – 10:40 น. พักรับประทานอาหาร 10 นาที  
10:40 – 12:00 น. หลักการวิเคราะห์สารสำคัญด้วยเครื่อง Spectrophotometry  
ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.นภัสร เพ็ญสุระ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้สนใจทุกช่วงวัย ทุกวุฒิการศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 14 สิงหาคม 2568 (สอนออนไลน์)

ช่องทางการฝึกอบรม ออนไลน์ผ่านระบบ Cisco Webex Meetings

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,500.- บาท

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณฯ สายสินธุ์

## ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....  
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....  
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....  
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....  
.....  
ออกใบเสร็จในนาม .....  
โทรศัพท์..... E-mail : .....

## ขั้นตอนการสมัคร

◆ ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่

- 1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
- 2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณฯ เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
- 3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
- 4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้

◆ ไปที่ Website : <https://ifrpdku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร

และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @345egcbj “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน

ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4

◆ ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายัง LINE “ฝึกอบรม IFRPD” หรือ ทาง E-mail :

kuthaifood@gmail.com

หมายเหตุ :

◆ หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....