



กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กรมวิทยาศาสตร์บริการเสริมเทคนิคใช้สถิติการวิเคราะห์ผลทดสอบทางประสาทสัมผัสอาหาร
ให้กับผู้ประกอบการอาหารไทย



4 กรกฎาคม 2562 นางสาวนงนุช เมธิยนต์พิริยะ ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร รักษา
ราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน เปิดสัมมนาการใช้สถิติในการวิเคราะห์ผลทดสอบทางประสาทสัมผัสอาหาร
โดยมี ดร.กัณณพนต์ โล่เพชรรัตน์ ดร.จิราภรณ์ บุราคร นายปรานต์ ปิ่นทอง และนายยุทธภูมิ สัมพันธ์รักษ์ เป็นวิทยากรบรรยาย
และภาคปฏิบัติ มีผู้สนใจ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ภาคราชการและมหาวิทยาลัยเข้าร่วมการสัมมนากว่า 20 คน ณ ห้อง 519
อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ทั้งนี้กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มุ่งเน้นพัฒนาและส่งเสริมให้
ผู้ประกอบการอาหารไทยได้นำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์ด้านการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยมนุษย์ไปประยุกต์ใช้ ช่วยพัฒนา
ศักยภาพผู้ประกอบการโดยใช้หลักวิเคราะห์ประมวลผลทางสถิติควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ สร้างความเข้มแข็งในด้านเทคนิคทาง
วิชาการ เช่น การทดสอบประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การทดสอบด้านประสาทสัมผัส รสเปรี้ยว หวาน เค็ม ขม อูมามิ
และความรู้สึกหลังจากการรับประทานอาหาร (After taste) ซึ่งนอกจากจะใช้ในการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารแล้วยังสร้างความ
น่าเชื่อถือ และส่งผลต่อความพร้อมในการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่มีรสชาติ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เป้าหมายเพื่อเพิ่มขีด
ความสามารถการแข่งขันให้ธุรกิจอาหารของประเทศ สามารถส่งออกสินค้าสร้างรายได้ให้กับประเทศเพิ่มขึ้นต่อไป