



# Division of **FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

## สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University

### what is **FST**?

เป็นสาขาที่ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ประยุกต์ร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อผลิตอาหารคุณภาพดี มีความปลอดภัย ควบคุมค่าทางโภชนาการ และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค



### **เรียน** เกี่ยวกับอะไรบ้าง?



### จบแล้ว **ทำงาน** อะไรได้บ้าง?

- ☉ ผู้ตรวจประเมินระบบคุณภาพและความปลอดภัย
- ☉ ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและสุขภาพ
- ☉ เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ☉ ที่ปรึกษาด้านธุรกิจอาหาร
- ☉ เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
- ☉ เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต
- ☉ นักโภชนาการ
- ☉ อาจารย์
- ☉ นักวิจัย



การแปรรูปอาหารที่หลากหลาย เช่น เทคโนโลยีการแปรรูปผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ รัญพืช ขนมหวาน เครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ เป็นต้น

การบูรณาการการสอนร่วมกับศาสตร์อื่นๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และนวัตกรรมอาหาร และการบริหารจัดการสถานประกอบการ เป็นต้น

ข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง กับอุตสาหกรรมอาหาร

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางด้านกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์

การประเมินความปลอดภัย โภชนาการของอาหาร

