

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

เลขที่รับ 408 วันที่ 26 ม.ค. 2566 10:28 น.

ผู้รับ นายอนงค์ ผมขาว

ส่วนราชการเจ้าของหนังสือ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์

เลขที่หนังสือ อว 8393(35)/74 วันที่ออกหนังสือ 24 ม.ค. 2566

ชื่อเรื่อง ขอเชิญร่วมกิจกรรมกิจกรรม Special Food Talk Series ครั้งที่ 2

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ข้อความ

ด้วย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ ร่วมกับ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ ได้ดำเนินโครงการจัดตั้ง ศูนย์ Glycemic Index (GI) Center ภายใต้โครงการพลิกโฉมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางวิชาการด้าน สุขภาพระดับโลก ดำเนินงานโดยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ภายใต้โครงการพลิกโฉมระบบอุดมศึกษาของประเทศไทย (Reinventing University) ประจำปีงบประมาณ 2565 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนา ศูนย์ GI center (GIC Thailand) ให้เป็นศูนย์ดำเนินการทดสอบและวิจัย GI ในผลิตภัณฑ์อาหารแห่งแรกของประเทศไทยที่ได้รับการรับรองจาก Glycemic Index Foundation ในการประเมินคุณภาพของคาร์โบไฮเดรต ในอาหารเอเชีย นั้น

ในการนี้ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มีกำหนดจัดกิจกรรม Special Food Talk Series ครั้งที่ 2 หัวข้อ How to reduce GI in foods? “ทำอย่างไร ในการลดค่าดัชนีน้ำตาลในอาหาร?” ในวันพฤหัสบดี ที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566 ในรูปแบบ Online เวลา 10.00-11.30 น. ผ่านทาง Live Facebook : Foodinnopolis และกิจกรรม workshop การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลดค่าดัชนีน้ำตาล เวลา 13.00-17.00 น. ณ food makerspace Future Food Lab พื้นที่เมืองนวัตกรรมอาหาร ส่วนขยาย (ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่) จึงขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ บุคลากรในสังกัดของท่าน

ซึ่งเป็นหัวหน้าโครงการฯ ภายใต้กิจกรรมโครงการจัดตั้งศูนย์ Glycemic Index (GI) Center และบุคลากรที่สนใจ เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว โดยมีรายละเอียดกำหนดการ ดังเอกสารที่แนบมาพร้อมกันนี้ ทั้งนี้ ขอความกรุณาส่งแบบตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม ได้ที่ <https://shorturl.asia/InUG6> หรือตั้ง QR-Code ที่แนบ ภายในวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566 จักขอบคุณยิ่ง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน คณบดี

- เพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต ด้วย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ ได้ขอเรียน ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ และบุคลากรที่สนใจ เข้าร่วมกิจกรรม Special Food Talk Series ครั้งที่ ๒ หัวข้อ How to reduce GI in foods? “ทำอย่างไร ในการลดค่าดัชนีน้ำตาลในอาหาร” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ เวลา ๑๐.๐๐-๑๑.๓๐ น. รูปแบบ Online ผ่านทาง Live Facebook : Foodinnopolis และกิจกรรม workshop การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลดค่าดัชนีน้ำตาล เวลา ๑๓.๐๐-๑๗.๐๐ น. ณ food makerspace Future Food Lab พื้นที่เมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย และกรุณาส่งแบบตอบรับ ภายในวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

- หากพิจารณาอนุญาต เห็นควรเรียน ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ เพื่อโปรดทราบ และเห็นควรแจ้งเวียนประชาสัมพันธ์เพื่อทราบ โดยทั่วกัน (ทางเว็บไซต์ของคณะ) ๒๖ ม.ค. ๒๕๖๖

- อัญมณี
- ดิฉันเกรง



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ)

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

๒๖ ม.ค. ๒๕๖๖



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ โทร. ๘๒๘๖ โทรสาร. ๘๒๘๗

ที่ อว ๘๓๙๓(๓๕)/ว๐๗๓ วันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญร่วมกิจกรรมกิจกรรม Special Food Talk Series ครั้งที่ ๒

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ด้วย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ ร่วมกับ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ ได้ดำเนินโครงการจัดตั้งศูนย์ Glycemic Index (GI) Center ภายใต้โครงการพลิกโฉมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางวิชาการด้านสุขภาพระดับโลก ดำเนินงานโดยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ภายใต้โครงการพลิกโฉมระบบอุดมศึกษาของประเทศไทย (Reinventing University) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศูนย์ GI center (GIC Thailand) ให้เป็นศูนย์ดำเนินการทดสอบและวิจัย GI ในผลิตภัณฑ์อาหารแห่งแรกของประเทศไทยที่ได้รับการรับรองจาก Glycemic Index Foundation ในการประเมินคุณภาพของคาร์โบไฮเดรตในอาหารเอเชีย นั้น

ในการนี้ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มีกำหนดจัดกิจกรรม Special Food Talk Series ครั้งที่ ๒ หัวข้อ How to reduce GI in foods? “ทำอย่างไร ในการลดค่าดัชนีน้ำตาลในอาหาร?” ในวันพฤหัสบดี ที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ในรูปแบบ Online เวลา ๑๐.๐๐-๑๑.๓๐ น. ผ่านทาง Live Facebook : Foodinnopolis และกิจกรรม workshop การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลดค่าดัชนีน้ำตาล เวลา ๑๓.๐๐-๑๗.๐๐ น. ณ food makerspace Future Food Lab พื้นที่ เมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย (ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่) จึงขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ บุคลากรในสังกัดของท่าน ซึ่งเป็นหัวหน้าโครงการฯ ภายใต้กิจกรรมโครงการจัดตั้งศูนย์ Glycemic Index (GI) Center และบุคลากรที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว โดยมีรายละเอียดกำหนดการ ดังเอกสารที่แนบมาพร้อมกันนี้ ทั้งนี้ ขอความกรุณาส่งแบบตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม ได้ที่ <https://shorturl.asia/InUG๖> หรือตั้ง QR-Code ที่แนบ ภายในวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566 จักขอบคุณยิ่ง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(รองศาสตราจารย์ ดร.ยุธนา พิมลศิริผล)

ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



QR CODE แบบตอบรับ
(<https://shorturl.asia/InUG6>)

Special Food Talk Series

พลิกโฉมผลิตภัณฑ์อาหารด้วย ค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic Index: GI)

#2

เทคนิคการลดค่าดัชนีน้ำตาลในอาหาร

Online



FoodInnopolis

16 กุมภาพันธ์ 2566

09.30 - 12.00 น.

วิทยากร โดย ผู้เชี่ยวชาญจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ศ.ดร.ยุภรนา พิมลศิริพลา

ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์

ดร.กชศักดิ์ บุญยะประณีต

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ

Key Points

- เทคนิคการลดค่า GI ในผลิตภัณฑ์อาหาร
- เทคนิคการวิเคราะห์ค่าดัชนีน้ำตาล
- การประยุกต์ใช้ผลการประเมินผลทางคลินิกของผลิตภัณฑ์อาหาร ในการกล่าวอ้างเชิงสุขภาพ

Workshop

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลดค่าดัชนีน้ำตาล

Onsite
รับจำนวนจำกัด

Food Maker Space Future Food Lab
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

13.00 - 16.30 น.

โดย



เชฟจันตอร์ณ กุลสงเสริม

บริษัท เคซีวี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)

พิเศษ!! ผู้ที่ได้รับคัดเลือก Workshop
จะได้เรียนรู้คุณสมบัติจากส่วนผสม Low GI
และทดลองปรับสูตรผลิตภัณฑ์ร่วมกับเชฟ
จากบริษัทชั้นนำอย่างใกล้ชิด

ลงทะเบียน **ฟรี!!**
[Online]



Workshop

[ค่าลงทะเบียน 500 บาท]

รับ 20 ที่นั่ง เท่านั้น!!

ปิดรับสมัคร 8 ก.พ. 66

หรือเมื่อผู้ผ่านการคัดเลือกครบตามจำนวนที่รับสมัครแล้ว