

การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ครั้งที่ 3 :
นวัตกรรมเนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยในอาหารและสุขภาพ
(Meat and Meat Products Innovation for Functional Food)

วันที่ 21-22 เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2555

ณ ห้อง Phoenix 6 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

1. หลักการและเหตุผล

ในอดีตเราให้ความสำคัญของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อ ในด้านของการเป็นแหล่งอาหารที่มีโปรตีน คุณภาพ มีวิตามิน และแร่ธาตุสูงเท่านั้น แต่ในปัจจุบันได้ให้ความสำคัญกับสารจำเป็นอื่นๆ ที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ ที่เรียกว่า bioactive ingredients ซึ่งแม้จะไม่ใช่สิ่งที่จำเป็นสำหรับร่างกายแต่มีส่วนช่วยทำให้ระบบการทำงานในร่างกายดีขึ้น (health promoting ingredients) อันจะนำไปสู่ความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ (functional foods) สารดังกล่าวได้แก่ L-carnitine, coenzyme Q10, carnosine, anserine, taurine, creatine, glutathione, liponic acid, CLA และ bioactive peptides ซึ่งพบในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ในปริมาณที่น้อย อย่างไรก็ตามมีมากกว่าอาหารประเภทอื่น

แนวคิดเกี่ยวกับ functional foods กำลังแพร่หลายและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค เพราะหมายถึงอาหารที่มีผลดีต่อสุขภาพ นอกเหนือจากมีคุณค่าทางอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพที่เป็นที่รู้จักทั่วไป ได้แก่ ผลิตภัณฑ์นม โยเกิร์ตและนมเปรี้ยวที่เติมเชื้อแบคทีเรียโปรไบโอติก (probiotic) ในขณะที่ผลิตภัณฑ์พวกผักดองและผลิตภัณฑ์เนื้อหมักได้มีการนำแบคทีเรียกรดแลคติกมาใช้เพื่อปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ แต่ขณะนี้ยังไม่มีความชัดเจนในการนำเชื้อแบคทีเรียโปรไบโอติกมาใช้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเพื่อสุขภาพ จากการที่นักวิจัยของ “ศูนย์เครือข่ายการวิจัยด้านเทคโนโลยีเนื้อสัตว์” ภายใต้ความร่วมมือของสำนักงานสนับสนุนกองทุนวิจัย (สกว.) และสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ค้นพบเชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์เริ่มต้นที่สามารถสร้างสาร bacteriocins และมีคุณสมบัติเป็น probiotic ได้แก่ *P. pentosaceus* TISTR 536, *Lb. salivarius* D4, *Lactococcus lactis* spp. *lactis* P2 ดังนั้นจึงได้ศึกษาความเป็นไปได้และความเหมาะสมในการนำเชื้อดังกล่าวมาใช้ในการผลิตแฮมเนื้อโคพื้นเมืองไทย ให้มีคุณสมบัติเป็น functional foods ทั้งนี้แนวโน้มการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อหมักเปรี้ยวให้มีคุณสมบัติเป็น functional foods โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็น probiotic ดังกล่าวที่คัดแยกได้เองในประเทศ มีความเป็นไปได้สูง เนื่องจากผู้บริโภคริโภคผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้โดยไม่ต้องผ่านการให้ความร้อน แต่การผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อที่มีคุณสมบัติเป็น functional foods ในลักษณะ probiotic ทางการค้ายังไม่ปรากฏในประเทศไทย ด้วยเหตุนี้ศูนย์เครือข่ายการวิจัยเทคโนโลยีเนื้อสัตว์จึงได้ริเริ่มดำเนินงานวิจัยที่นำเอาเชื้อบริสุทธิ์ probiotic มาพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อหมักเพื่อเพิ่มความปลอดภัยด้านอาหารและนำไปสู่การสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพมาเป็นระยะเวลาพอสมควร จนได้ข้อมูลของการศึกษาวิจัยที่มีแนวโน้มเป็นไปได้ที่จะผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อหมักเปรี้ยว probiotic จากเนื้อโคไทย ที่จะนำไปสู่การเผยแพร่ความรู้และเทคโนโลยีของการผลิตเนื้อหมักดังกล่าวให้กับผู้ที่สนใจได้รับทราบและนำเทคโนโลยีที่ศึกษาค้นคว้านี้ไปใช้

ศูนย์เครือข่ายการวิจัยเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จึงได้กำหนดจัดการประชุม

วิชาการเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 3 ประจำปี 2555 เพื่อเผยแพร่ความรู้และนำเสนอผลงานวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เรื่องนวัตกรรมเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยในอาหารและสุขภาพ รวมทั้งระบบการผลิตเนื้อสัตว์ ระบบการจัดการด้านลอจิสติกส์ และการตลาดเนื้อสัตว์ ให้แก่นักวิชาการ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป โดยเปิดโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ ฟังการบรรยายทางวิชาการ การบรรยายผลงานวิจัย ชมผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์ ชมนิทรรศการทางวิชาการ ชมผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก และอื่นๆ

2. วัตถุประสงค์ของการประชุมวิชาการ

2.1 เพื่อนำเสนอองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยในอาหารและสุขภาพ

2.2 เพื่อนำเสนอผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ตลอดจนผลงานวิชาการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเนื้อสัตว์และการเพิ่มมูลค่าตลอดห่วงโซ่การผลิต

2.3 เพื่อแลกเปลี่ยน ความรู้และประสบการณ์ทางวิชาการ และสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน

2.4 เพื่อแสดงศักยภาพของศูนย์เครือข่ายการวิจัยเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ในความพร้อมของการเป็นแม่ข่ายในการวิจัยด้านเทคโนโลยีเนื้อสัตว์

2.5 เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้จากงานวิจัยสู่สาธารณชน ด้วยการชมนิทรรศการทางวิชาการ ชมและชิมผลิตภัณฑ์เนื้อหมักไปรอบๆ โอดิกและการใช้โปรแกรมการประมวลผลภาพระดับไขมันมันแทรกในเนื้อโคขุน

3. กำหนดการประชุมวิชาการ

วันที่ 21 -22 เดือนมิถุนายน พ.ศ.2555 ณ ห้อง Phoenix 6 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็คเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

4. ค่าลงทะเบียน

| รายการ | ก่อนวันที่ 31 พฤษภาคม 2555 | หลังวันที่ 31 พฤษภาคม 2555 |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| สำหรับผู้ส่งผลงานวิชาการ | 1,000 บาท | 1,200 บาท |
| สำหรับผู้สนใจทั่วไป | 700 บาท | 900 บาท |
| สำหรับนักศึกษาที่ส่งผลงานวิชาการ | 500 บาท | 600 บาท |

5. กำหนดการ

วันที่ 21 มิถุนายน 2555

| เวลา | รายการ |
|------------------|--|
| 8:00 – 9:00 น. | ลงทะเบียน |
| 9:00 – 9:15 น. | เปิดประชุม โดย ศ.ดร.สวัสดี ตันตระรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย |
| 9:00 – 9:30 น. | บรรยายพิเศษ โดย รศ.ดร.จันทร์จรัส เรียวเดชะ ผู้อำนวยการ ฝ่ายเกษตร สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย |
| 9:30 – 10:00 น. | รับประทานอาหารว่าง |
| 10:00 – 10:45 น. | การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อหมักเปรี้ยวสู่การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ โดย รศ.ดร. อติศร เสวตวิวัฒน์ |
| 10:45 – 11:30 น. | การนำสารสกัดจากธรรมชาติมาใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศไทย โดย รศ.ดร.กนกอร อินทราพิเชฐ |
| 11:30 – 12:30 น. | ชมโปสเตอร์งานวิจัยและชิมผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก |
| 12:30 – 13:30 น. | รับประทานอาหารกลางวัน |
| 13:30 – 15:30 น. | เสวนาเรื่อง “ทิศทางการนำไปใช้โอดีกมาใช้อุตสาหกรรมอาหาร” การนำสารยับยั้งจุลินทรีย์ไปใช้เพื่อความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร โดย รศ.ดร. สุณีย์ นิธิสินประเสริฐ การใช้ล้าเชื้อแบคทีเรียโปรไบโอติกในการผลิตอาหารหมักประเภทเนื้อ โดย ผศ.ดร. คมแข พิลาสสมบัติ การนำล้าเชื้อแบคทีเรียโปรไบโอติกมาใช้ในการผลิตหม่าแท่ง (mum snack stick) โดย ดร.รุจริน ลิ่มศุภวานิช โอกาสในการนำล้าเชื้อแบคทีเรียมาใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โดย ตัวแทนจากภาคเอกชน การใช้เชื้อแบคทีเรียโปรไบโอติกในอุตสาหกรรมเลี้ยงสัตว์ โดย ตัวแทนบริษัท ออลเทค ไบโอเทค โนโลยี คอร์ปอเรชั่น จำกัด รศ.ดร.อติศร เสวตวิวัฒน์ ผู้ดำเนินรายการเสวนา |
| 15:30 – 15:45 น. | รับประทานอาหารว่าง |
| 15:45 – 17:00 น. | ชมโปสเตอร์งานวิจัยและชิมผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก |

วันที่ 22 มิถุนายน 2555

| | |
|------------------|--|
| 9:00 – 10:30 น. | โอกาสการส่งออกเนื้อโคขุนคุณภาพสู่ประชาคมอาเซียน โดย พันเอกหญิงมัทนา ไอสถงส์ ผอ.ฝ่ายการตลาด สหกรณ์โคนมยางคำ จำกัด คุณสิทธิพร บุรณันท์ ผู้จัดการ สหกรณ์เครือข่ายโคเนื้อ จำกัด คุณวิชัย สิมปิติกรานนท์ ผู้จัดการ โปรแกรมการพัฒนาเศรษฐกิจ ชุรกิจ และผู้ประกอบการ สถาบันคีนันแห่งเอเชีย รศ.ดร.ศรเทพ ธัมวาสร ผู้ดำเนินการอภิปราย |
| 10:30 – 11:00 น. | ชมโปสเตอร์งานวิจัยและรับประทานอาหารว่าง |
| 11:00 – 12.30 น. | ห่วงโซ่มูลค่าเพิ่มจากการผลิตสุกร: โอกาสและความท้าทาย - มูลค่าเพิ่มในห่วงโซ่การผลิตสุกร โดย ผศ.ดร.อัครังค์ เมฆโฆธา - การบริหารจัดการขึ้นส่วนจากการตัดแต่ง โดย รศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล |
| 12.30 – 13.30 น. | รับประทานอาหารกลางวัน |
| 13:30 – 14.30 น. | โครงสร้างราคาโคมีชีวิตและการสร้างผลตอบแทนเพิ่มแก่เกษตรกร -กรณีศึกษาโคธรรมชาติ จังหวัดอุบลราชธานี โดย ผศ.ดร.สมพร ดวนใหญ่ -กรณีศึกษาโคพื้นเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดย อ.ธนันท์ ศุภกิจจานนท์ |
| 14:30 – 15:30 น. | นำเสนอผลงานวิจัย (ภาคบรรยาย) |
| 15:30 – 15:45 น. | รับประทานอาหารว่าง |
| 15:45 – 16:45 น. | การประชุมกลุ่มเครือข่ายเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ |

6. ขอบเขตผลงานวิจัย

ผู้สนใจ สามารถส่งผลงานวิจัยเพื่อนำเสนอในการประชุมวิชาการครั้งนี้ โดยมีขอบเขตผลงานวิจัยครอบคลุมเนื้อหา ดังนี้

1. เรื่องโปรไบโอติกในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ (Probiotic in Meat Industrial)
2. เรื่องสารสกัดธรรมชาติที่นำมาใช้ในห่วงโซ่การผลิตเนื้อสัตว์ (Natural Crude Extract in Meat Supply Chain)
3. เรื่องห่วงโซ่อุปทานการผลิตเนื้อโคและการตลาด (Beef Supply Chain & Marketing)
4. เรื่องคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ (Carcass & Meat Quality)
5. เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (Meat Products Development)
6. เรื่องความปลอดภัยของอาหาร และการตรวจสอบย้อนกลับ (Food Safety and Traceability)

7. การส่งผลงานและรูปแบบนำเสนอผลงาน

1. ส่งผลงานวิจัย บทความย่อ (Manuscript) ความยาว 4- 6 หน้ากระดาษ (A4) ตามรายละเอียดที่แนบ 1 เพื่อพิจารณาตีพิมพ์ในเอกสารประกอบการประชุม (Proceeding) เมื่อผ่านการพิจารณาแล้วให้นำเสนอ

ผลงานวิจัยในรูปแบบโปสเตอร์โดยโปสเตอร์มีขนาด 100×120 ซม. อาจเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้และขนาด A4 สำหรับแจกผู้เข้าประชุม งานวิจัยบางเรื่องอาจได้รับการคัดเลือกให้นำเสนอภาคบรรยายในการประชุมวิชาการครั้งนี้

2. สำหรับบทความย่อที่ผ่านการพิจารณาให้ตีพิมพ์ในเอกสารประกอบการประชุม (Proceeding) นักวิจัยสามารถส่งบทความย่อและบทความฉบับเต็มให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเพื่อตีพิมพ์ในวารสารเกษตรพระจอมเกล้า

3. ส่งผลงานได้ที่

3.1 ส่งทางไปรษณีย์ที่ ศูนย์เครือข่ายการวิจัยเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง แขวง/เขต ลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520 โดยต้นฉบับ บทความย่อ บทความฉบับเต็ม ต้องจัดพิมพ์ลงใน CD

3.2 ส่งทาง E-mail โดยแนบไฟล์ไปที่ meatnet@hotmail.com meatnetcenter@gmail.com หรือ meatnet@kmitl.ac.th

8. กำหนดการส่งผลงานวิจัย

ลงทะเบียนและส่งผลงานวิจัย บทความย่อ 4 – 6 หน้ากระดาษ ภายใน 29 กุมภาพันธ์ 2555 พิจารณาผลงานวิจัยโดยผู้ทรงคุณวุฒิและแจ้งผลให้นักวิจัยทราบ ภายใน 30 มีนาคม 2555 แก่ไขบทความย่อ และส่งกลับคืน ภายใน 15 เมษายน 2555 เพื่อนักวิจัยจะได้เตรียมโปสเตอร์สำหรับแสดงในวันประชุมวิชาการ

บทความย่อที่ได้รับอนุญาตให้นำเสนอโปสเตอร์ในวันประชุมวิชาการได้นั้น นักวิจัยสามารถเขียนเป็นบทความย่อและบทความฉบับเต็ม ความยาวไม่เกิน 7 หน้า กระดาษ A4 สำหรับพิจารณาผลงานโดยผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อตีพิมพ์ในวารสารเกษตรพระจอมเกล้า ซึ่งมีกำหนดการนำเสนอ ดังนี้

นักวิจัยส่งบทความย่อและบทความฉบับเต็ม ภายใน 31 กรกฎาคม 2555

ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาและแจ้งผลการประเมิน ภายใน 31 สิงหาคม 2555

แก่ไขบทความฉบับเต็ม ส่งกลับคืน ภายใน 30 กันยายน 2555

ขั้นตอนการตีพิมพ์วารสารฯ ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2555 เป็นต้นไป

9. การรับสมัครและการลงทะเบียน

ลงทะเบียนเข้าร่วมการประชุมวิชาการได้ที่

ทางไปรษณีย์ ศูนย์เครือข่ายการวิจัยเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง แขวง/เขต ลาดกระบัง
กรุงเทพฯ 10520

ทางโทรศัพท์ 0-2329-8518, 0-2737-2804 โทรสาร 0-2329-8518

ทางอีเมล meatnetcenter@gmail.com หรือ meatnet@hotmail.com หรือ meatnet@kmitl.ac.th

10. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

นายเกียรติศักดิ์

ทางโทรศัพท์ 0-2329-8518, 0-2737-2804

โทรสาร 0-2329-8518

ทางอีเมล meatnetcenter@gmail.com หรือ meatnet@kmitl.ac.th