

การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ครั้งที่ 3 ปี 2554 :
นวัตกรรมเนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยในอาหารและสุขภาพ
(Meat and Meat Products Innovation for Functional Food)

วันที่ 24-25 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2554

ณ ห้อง Phoenix 6 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

1. หลักการและเหตุผล

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

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

ศูนย์เครือข่ายการวิจัยเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จึงได้กำหนดจัดการประชุมวิชาการเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 3 ประจำปี 2554 เพื่อเผยแพร่ความรู้และนำเสนอผลงานวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เรื่องนวัตกรรมเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยในอาหารและสุขภาพ รวมทั้งระบบการผลิตเนื้อสัตว์ ระบบการจัดการด้านลอจิสติกส์ และการตลาดเนื้อสัตว์ ให้แก่นักวิชาการ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป โดยเปิดโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนความรู้

และประสบการณ์ ฟังการบรรยายทางวิชาการ การบรรยายผลงานวิจัย ชมผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์ ชม นิทรรศการทางวิชาการ ชิมผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก และอื่นๆ

2. วัตถุประสงค์ของการประชุมวิชาการ

2.1 เพื่อนำเสนอองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยในอาหาร และสุขภาพ

2.2 เพื่อนำเสนอผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ตลอดจนผลงาน วิชาการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเนื้อสัตว์และการเพิ่มมูลค่าตลอดห่วงโซ่การผลิต

2.3 เพื่อแลกเปลี่ยน ความรู้และประสบการณ์ทางวิชาการ และสร้างเครือข่ายความร่วมมือทาง วิชาการระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน

2.4 เพื่อแสดงศักยภาพของศูนย์เครือข่ายการวิจัยเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ในความพร้อมของการเป็นแม่ ช่ายในการวิจัยด้านเทคโนโลยีเนื้อสัตว์

2.5 เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้จากงานวิจัยสู่สาธารณชน ด้วยการชมนิทรรศการทางวิชาการ ชมและ ชิมผลิตภัณฑ์เนื้อหมักโปรไบโอติกและการใช้โปรแกรมการประมวลผลภาพระดับไขมันมันแทรกในเนื้อโคขุน

3. กำหนดการประชุมวิชาการ

วันที่ 24-25 เดือนพฤศจิกายน 2554 ณ ห้อง Phoenix 6 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิม แพ็ค เมืองทองธานี

4. ค่าลงทะเบียน

รายการ	ก่อนวันที่ 31 ตุลาคม 2554	หลังวันที่ 31 ตุลาคม 2554
สำหรับผู้ส่งผลงานวิชาการ	1,000 บาท	1,200 บาท
สำหรับผู้สนใจทั่วไป	700 บาท	900 บาท
สำหรับนักศึกษาที่ส่งผลงานวิชาการ	500 บาท	600 บาท

5. กำหนดการ

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2554	
เวลา	รายการ
8:00 – 9:00 น.	ลงทะเบียน
9:00 – 9:15 น.	เปิดประชุม โดย ศ.ดร.สวัสดิ์ ตันตระรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุน สนับสนุนการวิจัย
9:00 – 9:45 น.	บรรยายพิเศษ โดย ศ.ดร. จริญญา จันทลักษณ์ กรรมการ คณะกรรมการนโยบายกองทุนสนับสนุนการวิจัย
9:45 – 10:00 น.	รับประทานอาหารว่าง
10:00 – 10:45 น.	การนำเสนอวิจัยจุลินทรีย์ไปใช้เพื่อความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร โดย รศ.ดร. สุนีย์ นิธิสินประเสริฐ
10:45 – 11:30 น.	การใช้เชื้อแบคทีเรียโปรไบโอติกในอุตสาหกรรมเลี้ยงสัตว์ โดย วิทยาการภาคเอกชน

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2554	
เวลา	รายการ
11:30 – 12:15 น.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อหมักเปรี้ยวสู่การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ โดย รศ.ดร. อติศร เสวตวิวัฒน์
12:15 – 13:30 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13:30 – 14:15 น.	การใช้กล้าเชื้อแบคทีเรียแลคติกที่ผลิตแบบเทอร์โมซันและมีคุณสมบัติเป็นโปรไบโอติกในการผลิตอาหารหมักประเภทเนื้อ โดย ผศ.ดร. คมแข พิลาสมบัติ
14:15 – 15:00 น.	การนำสารสกัดจากธรรมชาติมาใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศไทย โดย รศ.ดร.กนกอร อินทราพิเชฐ
15:00 – 15:15 น.	รับประทานอาหารว่าง
15:15 – 16:30 น.	ชมโปสเตอร์งานวิจัยและชิมผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2554	
เวลา	รายการ
9:00 – 9:45 น.	เสวนาเรื่อง “ทิศทางการนำโปรไบโอติกมาใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อสัตว์ตลอดห่วงโซ่อุปทาน”
10:30 – 10:45 น.	รับประทานอาหารว่าง
10:45 – 11:30 น.	เสวนาเรื่อง “โอกาสของการนำจุลินทรีย์เนื้อสัตว์มาเป็นจุลินทรีย์
12:15 – 13:30 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13:30 – 14:15 น.	นำเสนอผลงานวิจัย
14:15 – 15:00 น.	นำเสนอผลงานวิจัย
15:00 – 15:15 น.	รับประทานอาหารว่าง
15:15 – 16:00 น.	การประชุมกลุ่มเครือข่ายเทคโนโลยีเนื้อสัตว์

6. ขอบเขตผลงานวิจัย

ผู้สนใจ สามารถส่งผลงานวิจัยเพื่อนำเสนอในการประชุมวิชาการครั้งนี้ โดยมีขอบเขตผลงานวิจัยครอบคลุมเนื้อหาดังนี้

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) เมื่อผ่านการพิจารณาแล้วให้นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบโปสเตอร์โดยโปสเตอร์มีขนาด 100x120 ซม. อาจเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้และขนาด A4 สำหรับแจกผู้เข้าประชุม งานวิจัยบางเรื่องอาจได้รับการคัดเลือกให้นำเสนอภาคบรรยายในการประชุมวิชาการครั้งนี้

2. สำหรับบทความย่อที่ผ่านการพิจารณาให้ตีพิมพ์ในเอกสารประกอบการประชุม (Proceeding) นักวิจัยสามารถส่งบทความย่อและบทความฉบับเต็มให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเพื่อตีพิมพ์ในวารสารเกษตรพระจอมเกล้า

3. ส่งผลงานได้ที่

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

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

8. กำหนดการส่งผลงานวิจัย

ลงทะเบียนและส่งผลงานวิจัย บทความย่อ 4- 6 หน้ากระดาษ ภายใน 1 ตุลาคม 2554
พิจารณาผลงานวิจัยโดยผู้ทรงคุณวุฒิและแจ้งผลให้นักวิจัยทราบ ภายใน 5 พฤศจิกายน 2554 แก่ไข
บทความย่อ และส่งกลับคืน ภายใน 15 พฤศจิกายน 2554 เพื่อนักวิจัยจะได้เตรียมโปสเตอร์สำหรับแสดง
ในวันประชุมวิชาการ

บทความย่อที่ได้รับอนุญาตให้นำเสนอโปสเตอร์ในวันประชุมวิชาการได้นั้น นักวิจัยสามารถเขียนเป็น
บทความย่อและบทความฉบับเต็ม ความยาวไม่เกิน 7 หน้า กระดาษ A4 สำหรับพิจารณาผลงานโดย
ผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อตีพิมพ์ในวารสารเกษตรพระจอมเกล้า ซึ่งมีกำหนดการนำเสนอ ดังนี้

นักวิจัยส่งบทความย่อและบทความฉบับเต็ม ภายใน 16 ธันวาคม 2554

ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาและแจ้งผลการประเมิน ภายใน 31 มกราคม 2555

แก้ไขบทความฉบับเต็ม ส่งกลับคืน ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2555

ขั้นตอนการตีพิมพ์วารสารฯ ตั้งแต่ 1 มีนาคม 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 meatnet@hotmail.com หรือ meatnet@kmitl.ac.th

10. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

นายเกียรติศักดิ์

ทางโทรศัพท์ 0-2329-8518, 0-2737-2804

โทรสาร 0-2329-8518

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