

Food ingredients Asia Conference 2022
ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ชั้น 2 ห้อง MR209CD วันที่ 6 - 7 ตุลาคม 2565

กำหนดการงานสัมมนา ภายใต้อาณัติ
“นวัตกรรมสารสำคัญเชิงหน้าที่ จากท้องถิ่นสู่สากล”
(Innovation of Functional Ingredients – Local to Global)

ที่มาและความสำคัญ

มูลค่าของธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพกำลังได้รับความสนใจและมีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยอาหารเชิงหน้าที่ (Functional Foods) ซึ่งเป็นอาหารที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claims) ที่อ้างอิงผลพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ที่น่าเชื่อถือ ที่สามารถสร้างโอกาสในการพัฒนาไปสู่อาหารมูลค่าสูง ซึ่งประเทศไทยยังไม่สามารถพัฒนาสารสำคัญเชิงหน้าที่ (Functional Ingredient) เองได้ทั้งที่มีวัตถุดิบการเกษตรมากมายและความหลากหลายทางชีวภาพ ณ ปัจจุบันผู้ผลิตอาหารเชิงหน้าที่และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Supplement) จำนวนมากมีการนำเข้าและใช้ Functional Ingredient จากต่างประเทศ ดังนั้นประเทศไทยจะเริ่มพัฒนา Functional Ingredients ได้อย่างไร

วัตถุประสงค์ของงานนี้

1. ทำความเข้าใจของการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Functional Claims) และรายการบัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Positive List) ที่ อย. อนุญาตให้ใช้ได้ในปัจจุบัน วิเคราะห์สาร Functional Ingredient ที่มีงานวิจัยเชิงคลินิกมากแล้วและเป็นที่ยอมรับว่าสารสำคัญเหล่านั้น มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ต่อการทำงานด้านสรีระของร่างกาย (Function) รายการบัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Positive List) ของนานาชาติ และคำกล่าวอ้างที่ อย. ประเทศหลายประเทศรับรองแล้ว น่าจะเป็นหลักการแนวทาง (Guiding Principles) ของการพัฒนา Functional Ingredients ของประเทศไทยได้

2. นำรายการบัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพของการกล่าวอ้างหน้าที่อื่นของสารสำคัญ (Positive List of Other Function Claims) จากประเทศต่าง ๆ ที่เป็นที่ยอมรับแล้ว มาวิเคราะห์หาวัตถุดิบในประเทศไทย ที่มีศักยภาพในการทำอุตสาหกรรม Functional Ingredient ที่มีสารสำคัญตามเป้าหมายความต้องการของตลาด และเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย

3. เรียนรู้และอัปเดตองค์ความรู้วัตถุดิบภายในประเทศที่มีการศึกษามาแล้ว

4. เรียนรู้จากผู้รู้จากต่างประเทศวิธีหรือกระบวนการพัฒนาการขยายขนาดการผลิตและการสร้างอุตสาหกรรม Functional Ingredients ขึ้นมาใหม่ ในรูปแบบ นวัตกรรมเทคโนโลยีการผลิตจากต้นน้ำถึงปลายน้ำ

ดังนั้น สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (Food Science and Technology Association of Thailand (FoSTAT)) โดย Food Innovation & Regulation Network (FIRN) ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) จึงได้จัดงานสัมมนาี้ โดยมีวัตถุประสงค์ คือ

1. เรียนรู้ระเบียบสากลการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ของ อย. ในปัจจุบัน เรียนรู้รายการบัญชี Positive List ของ Functional Claims ของไทย และ ของประเทศต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนา Functional Ingredients ของประเทศไทยได้
2. แลกเปลี่ยนความรู้ และสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของวัตถุดิบในประเทศไทยให้เกิดเป็นสารสำคัญเชิงหน้าที่ (Functional Ingredient) ที่ได้มาตรฐาน
3. อัปเดตผลงานวิจัยของพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ที่สำคัญของไทย ที่มีความต้องการของตลาดด้านสุขภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ

ผู้ร่วมงานจะมีโอกาสให้ความคิดเห็นจากประสบการณ์ของงานวิจัยสารสำคัญ และแผนที่นำทาง (Roadmap) การบริหารงานวิจัยถึงคุณสมบัติเชิงหน้าที่ จะสามารถพัฒนางานวิจัยและพัฒนา Functional Ingredient ในระดับต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ และทราบถึงนวัตกรรมจากงานวิจัยของวัตถุดิบในประเทศไทย เช่น มะพร้าว ขมิ้นชัน สามารถพัฒนาไปสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และโภชนเภสัช (Nutraceuticals) ได้อย่างไร

โดยหวังว่าสิ่งที่ได้จะเป็นแนวคิดในการสร้างความร่วมมือการจัดการจัดลำดับของวัตถุดิบไทยที่จะผลักดัน และหาโอกาสที่จะสร้างความร่วมมือทำงานวิจัยขับเคลื่อนข้อมูลวิชาการที่มาสนับสนุนการกล่าวอ้างที่จะต้องก้าวต่อไปในอนาคต หากประเทศไทยสามารถมีรายการ Positive List เพิ่มเติม จะเป็นการสร้างโอกาสให้เพิ่มความสามารถในการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ซึ่งจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่ออุตสาหกรรมอาหารของไทยที่สามารถผลักดันไปสู่อาหารที่มีมูลค่าสูงได้

กลุ่มเป้าหมาย: ผู้เชี่ยวชาญ, นักวิจัย, ผู้ประกอบการ, หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (เช่น หน่วยงานให้ทุน, หน่วยงานรัฐ) และผู้เข้าฟังที่มีความสนใจ

วันที่จัดอบรม: วันที่ 6 ตุลาคม 2565 เวลา 8.30 – 16.30 น. และวันที่ 7 ตุลาคม 2565 เวลา 8.30 - 12.30น.

สถานที่: ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ชั้น 2 ห้อง MR209CD ร่วมกับระบบออนไลน์ผ่านแอปพลิเคชัน Zoom

จำนวนบุคคลเข้าร่วมอบรม: Onsite ประมาณ 50 คน และ Online ประมาณ 300 คน

กำหนดการกิจกรรม

วันที่ 6 ตุลาคม 2565

เวลา	กำหนดการ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
08.50 - 09.00 น.	กล่าวเปิดงาน โดย ศ.ดร.ภาวิณี ชินะโชติ ที่ปรึกษา FoSTAT และหัวหน้าโครงการ FIRN
09.00 - 09.30 น.	บรรยาย หัวข้อ “กฎระเบียบและแนวโน้ม Functional Ingredients ในการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ของประเทศไทย” โดย คุณมาลี จีรวงศ์ศรี อดีตผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
09.30 - 10.30 น.	บรรยาย หัวข้อ “Functional Ingredients and Claims in Global (การกล่าวอ้างสารสำคัญเชิงหน้าที่ในระดับนานาชาติ)” โดย ศ.ดร.ภาวิณี ชินะโชติ ที่ปรึกษา FoSTAT และหัวหน้าโครงการ FIRN และ ผศ.ดร.ชนิดา ปโชติการ นายกสมาคมกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 11.50 น.	กิจกรรม ระดมความคิดเห็น “Positive list Health claims จาก Functional Ingredients ของไทย” - อธิบายกิจกรรม - ระดมความคิดเห็นจากผู้เข้าร่วมงาน - สรุปการทำแบบเสนอความคิดเห็น - Q&A
11.50 - 12.50 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
12.50 - 13.00 น.	กล่าวเปิดการบรรยาย ในธีม “ศักยภาพ Functional ingredients ของไทย จากผลผลิต สู่ผลิตภัณฑ์สุขภาพมูลค่าสูง” โดย ผู้แทนจาก บพข.
13.00 - 13.30 น.	หัวข้อ 1 ศักยภาพงานวิจัยเชิงสุขภาพของ Prebiotic (Inulin, Oligosaccharide) รศ.ดร.สันทัต วิเชียรโชติ ผู้อำนวยการศูนย์ความเป็นเลิศอาหารสุขภาพและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
13.30 - 14.00 น.	หัวข้อ 2 ศักยภาพงานวิจัยเชิงสุขภาพของข้าวมีสี ศ.ดร.จินตนาภรณ์ วัฒนธร รักษาการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาสมรรถนะมนุษย์และการเสริมสร้างสุขภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
14.00 - 14.30 น.	หัวข้อ 3 ศักยภาพงานวิจัยเชิงสุขภาพของ Red yeast rice ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.บุษบา ยงสมิทธิ ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 - 15.15 น.	หัวข้อ 4 Research Potential on Health of Black Bone Chicken ผศ.ดร.วราภรณ์ เกษกาญจน์ ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

เวลา	กำหนดการ
15.15 - 15.45 น.	หัวข้อ 5 ศักยภาพงานวิจัยเชิงสุขภาพของขมิ้นชัน ผศ.ดร.ระวีวรรณ เจริญทรัพย์ หัวหน้าศูนย์นวัตกรรมสมุนไพรครบวงจร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
15.45 - 16.15 น.	หัวข้อ 6 Green Banana Powder, from fruit waste to valuable ingredient Wei Tze Ooi Managing director, Dole Specialty Ingredients (DSI)
16.15 - 16.30 น.	Q&A / ทำแบบสอบถาม / ปิดงานวันที่ 1

วันที่ 7 ตุลาคม 2565

เวลา	กำหนดการ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมการบรรยายในธีม “ศักยภาพ Functional ingredients ของไทย จากผลผลิต สู่ผลิตภัณฑ์สุขภาพมูลค่าสูง” (ต่อ)
09.00 - 09.30 น.	หัวข้อ 6 ศักยภาพงานวิจัยเชิงสุขภาพของ Fructo-Oligosaccharides อาจารย์ ดร.นิเวศน์ กุลวงศ์ สำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
09.30 - 10.00 น.	หัวข้อ 7 ศักยภาพงานวิจัยเชิงสุขภาพของกระชายขาว ดร.ศุภฤกษ์ บวรภิญโญ ผู้อำนวยการศูนย์ความเป็นเลิศด้านการค้นหาตัวยา มหาวิทยาลัยมหิดล
10.00 - 10.30 น.	หัวข้อ 8 Beneficial effects of young coconut juice on improving skin complexion, skin whitening and reducing skin wrinkles. รศ.ดร.นิชาอุตะห์ ระเด่นอาหมัด อาจารย์ประจำหลักสูตรกายวิภาคศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 11.15 น.	หัวข้อ 9: Bioactive principles from Cordyceps militaris: A potent food supplement ดร.ปฐมววรรณ ฉิมมา ศูนย์วิจัยการแพทย์ศิริราช คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล
11.15 - 11.45 น.	หัวข้อ 10 อาหารใต้ดีต่อสุขภาพจริงหรือ? ศ.ดร.ภาวิณี ชินะโชติ ที่ปรึกษา FoSTAT และหัวหน้าโครงการ FIRN และ ดร. ปรียาภรณ์ เดชอรัญ สาขาอาหารสุขภาพและโภชนาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
11.45 - 12.15 น.	หัวข้อ 11 Function and structure of bioactive peptides in protein hydrolysates and fermented foods Prof. Kenji Sato Kyoto University, Kyoto
12.15 - 12.30 น.	Q&A / กล่าวสรุปกิจกรรม / ทำแบบสอบถาม และกล่าวปิดงาน