



บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
Charpa Techcenter Co.,Ltd.

15 สิงหาคม 2562

เรื่อง เชิญเข้าร่วมสัมมนา “การประยุกต์ใช้เครื่องวัดเนื้อสัมผัสเพื่อการวิจัยและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์”

เรียน ผู้จัดการโรงงาน / ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. กำหนดการสัมมนา
 2. ใบลงทะเบียนเข้าฟังการสัมมนา

ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอางในปัจจุบันนั้นจะต้องมีรูปร่างลักษณะ สีกลิ่นที่ดูใจ มีเนื้อสัมผัสที่แข็งแรงหรือนุ่มนวลตามความมุ่งหวังของผู้บริโภค รวมทั้งต้องมีการบรรจุด้วยภาชนะบรรจุที่ออกแบบมาให้สะดวก ใช้งานได้ง่ายและแข็งแรงพอที่จะบรรจุอาหารหรือเครื่องสำอางให้คงรูปได้โดยไม่แตกหักหรือเสียหายไปก่อนถึงมือผู้บริโภค

เครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัสเป็นอุปกรณ์หนึ่งที่จะช่วยให้ผู้ผลิตสามารถใช้เพื่อวิจัยและควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอางให้มีคุณสมบัติเนื้อสัมผัสถูกต้องตรงตามความคาดหวังของผู้บริโภค นอกจากนี้ยังสามารถนำมาใช้ตรวจสอบคุณภาพของฟิล์ม หรือ ผลิตภัณฑ์ที่นำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุ รวมทั้งประยุกต์ใช้เพื่อตรวจสอบความเสถียรและเหมาะสมของภาชนะบรรจุที่นำมาใช้งานอีกด้วย

บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด ซึ่งเป็นตัวแทนจำหน่ายเครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัส จากบริษัท Stable Micro Systems แห่งประเทศอังกฤษ จึงได้จัดสัมมนาในหัวข้อเรื่อง “การประยุกต์ใช้เครื่องวัดเนื้อสัมผัสเพื่อการวิจัยและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์” ขึ้น เพื่อให้เข้าใจและสร้างสรรค์ประยุกต์การวัดเนื้อสัมผัสให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งานทั้งในผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร โดยมี ผศ.ดร.มาศอุบล ทองงาม ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้เกียรติเป็นวิทยากรร่วมกับ Mr. Paul Brown จากบริษัท Stable Micro Systems, UK ในวันจันทร์ที่ 16 กันยายน 2562 ตั้งแต่เวลา 9:30-16:00 น. ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค ห้อง MR214-215 โดยมีรายละเอียดการสัมมนาดังเอกสารแนบ

ผู้สนใจสามารถสมัครเข้าฟังสัมมนาได้ฟรีหน่วยงานละ 2 ท่าน ท่านผู้สนใจเพิ่มเติมเสียค่าใช้จ่ายท่านละ 500 บาท โดยส่งใบลงทะเบียนเข้าร่วมฟังการสัมมนาที่โทรสาร 02 7486969, analysis@charpa.co.th หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่คุณกนกวรรณ กำจัด โทรศัพท์ 087 676 2205, 02 3993059-62 ต่อ 134 ทั้งนี้บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาผู้เข้าร่วมฟังการสัมมนาและจำกัดจำนวนผู้เข้าร่วมสัมมนาไม่เกิน 100 ท่าน

หมายเหตุ: ทางบริษัทฯ จะยืนยันที่นั่งและหมายเลขลงทะเบียนเข้าฟังการสัมมนา ทาง e-mail ของผู้สมัครหรือผู้ประสานงานที่ผู้สมัครแจ้งไว้ในใบสมัครเท่านั้น

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวนลินรัตน์ นนทเกียรติศิริ)

ผู้จัดการฝ่ายขายและเทคนิค

บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด



บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
Charpa Techcenter Co.,Ltd.

กำหนดการสัมมนา

“การประยุกต์ใช้เครื่องวัดเนื้อสัมผัสเพื่อการวิจัยและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์”

วันที่ 16 กันยายน 2562

ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค ห้อง MR214-215

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
9:30 – 10:00	ลงทะเบียน	
10:00 – 11:00	หลักการวัดลักษณะเนื้อสัมผัส	ผศ.ดร.มาศอุบล ทองงาม
11:00 – 11:15	พักรับประทานของว่าง	
11:15 – 12:00	คุณสมบัติและการทำงานของเครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัส	Mr. Paul Brown
12:00 – 13:00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13:00 – 14:15	การประยุกต์ใช้เครื่องวัดเนื้อสัมผัสเพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	Mr. Paul Brown
14:15 – 14:30	พักรับประทานของว่าง	
14:30 – 15:30	การประยุกต์ใช้เครื่องวัดเนื้อสัมผัสเพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร	Mr. Paul Brown

แบบลงทะเบียนการสัมมนา

เพื่อลดการใช้ทรัพยากรผู้เข้าร่วมสัมมนาสามารถ Download เอกสารสัมมนาได้ ณ จุดลงทะเบียน

ชื่อ-นามสกุลผู้เข้าร่วมสัมมนา (ตัวบรรจง)

1. _____ ตำแหน่ง _____

2. _____ ตำแหน่ง _____

หน่วยงาน/บริษัท _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____

ผู้ประสานงาน _____ Email/โทรศัพท์ที่ติดต่อได้ _____

ค่าลงทะเบียน (กรุณาระบุ) ยอดชำระรวม _____ บาท (500 บาท / ท่าน สำหรับท่านที่ 3 ขึ้นไป)

การชำระค่าฝึกอบรม (กรุณาระบุ)

โอนเงินผ่านธนาคารกสิกรไทย สาขาถนนพระราม3 บัญชีกระแสรายวัน เลขที่ 057-1-05001-3

โอนเงินผ่านธนาคารกรุงไทย สาขาเซ็นทรัลบางนา บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 086-1-30113-7

ส่งจ่ายในนาม : บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 3011463697

ออกใบเสร็จในนาม

***กรุณากรอกแบบลงทะเบียนพร้อมส่งหลักฐานการชำระเงินภายในวันที่ 10 กันยายน 2562 ***