

คำอธิบายรายวิชา

- 108501 แนวคิดทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(3-0-6)**
Concept of Food Science and Technology
ความสำคัญของเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร สมบัติทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และวิธีวิเคราะห์ การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบ และสารอาหารระหว่างกระบวนการเก็บเกี่ยวต่อวัตถุดิบ การแปรรูป และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ บทบาทของวัตถุดิบต่อกระบวนการผลิต การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของน้ำต่อการถนอมอาหาร หลักการเบื้องต้นทางโภชนาการในการผลิตอาหารสุขภาพ ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะ และการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรม กรณีศึกษา สถานการณ์อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย และประเทศเพื่อนบ้าน
- Importance of food processing technology, physical, chemical, microbial properties and analysis, changing of composition and nutrition of raw materials during harvesting, processing and storage of product, roles of food additives to a production process, product storage, importance of water to food preservation, principle of nutrition for health food production, food safety, sanitation and quality control, case study, situation of food industry in Thailand and neighboring countries.
- 108511 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)**
Advanced Food Science and Technology
เทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และนวัตกรรมที่พัฒนาขึ้นเพื่อปรับปรุงกระบวนการแปรรูป และสมบัติทางเคมี กายภาพและจุลชีววิทยาของอาหาร รวมทั้งเทคนิคต่างๆ ที่สำคัญในงานวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืนในระบบอาหาร
- Technology of Food Science and Innovative Techniques developed to improve food processing and also physical, chemical and microbiological properties of foods and some important techniques in advanced food science and technology research for sustainable development of food system.
- 108512 เทคโนโลยีการอบแห้งอาหาร 3(2-3-5)**
Food Drying Technology
คุณสมบัติของวัสดุและแก๊ส การถ่ายเทความร้อนและมวลสารในกระบวนการอบแห้ง ความชื้นและกลไกการถ่ายเทความร้อน จลนศาสตร์ของการอบแห้ง การวางแผนการทดลองในการอบแห้ง หลักการออกแบบเครื่องอบแห้ง แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับกระบวนการอบแห้ง วิธีการอบแห้งและการจำแนกประเภทของเครื่องอบแห้ง การเลือกซื้อเครื่องอบแห้ง การอนุรักษ์พลังงานในการอบแห้ง

Material and gas properties, heat and mass transfer in drying process, drying kinetics, experimental methods in drying, general principles of dryer design, mathematical modeling of drying processes, methods of drying and dryers classification, selection of dryer, energy aspects in drying.

108513 ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเล็กน้อย 3(3-0-6)

Minimally Processed Food

ความสำคัญ คำจำกัดความและประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเล็กน้อย คุณสมบัติทางชีววิทยา ชีวเคมี เคมีกายภาพ และจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ หน่วยการแปรรูป เทคโนโลยีที่ใช้ในการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ที่ใช้และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ ความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์

Significance, definition and categories of minimally processed foods, biological, biochemical, physicochemical and microbiological properties of minimally processed foods, factors affecting overall quality unit operations, preservation technology, packaging and shelf-life of minimally processed foods, safety control procedures and quality assurance of the products.

108514 วิทยาศาสตร์ขั้นสูงสำหรับการแปรรูปเนื้อสัตว์ 3(3-0-6)

Advanced Science for Meat Processing

การนำเทคโนโลยีใหม่มาพัฒนาตลอดสายของระบบการผลิตและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก เช่น การใช้เทคโนโลยีชีวภาพในการปรับปรุงคุณภาพ การลดการปนเปื้อน การกระบวนการที่ใช้ความดันสูง การลดปริมาณไขมัน องค์ประกอบทางฟังก์ชันของเนื้อสัตว์ การทำผลิตภัณฑ์ปลอดไนไตรท์และแบคทีเรียโอซินของผลิตภัณฑ์ เนื้อ ระบบการบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม

Development in new technology for the full meat processing chain and industry of meat, poultry description of new technology as biotechnology for meat quality, decontamination, high-pressure processing, functional meat compounds, processing of nitrite free products, bacteriocins for meat products packaging system, value added from waste and processing technology for environmental conservation.

108516 การบรรจุภัณฑ์อาหารขั้นสูง 3(3-0-6)

Advanced Food Packaging

ความสำคัญและทิศทางของการบรรจุภัณฑ์อาหาร ชนิดและสมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์ หลักเทคนิคขั้นสูงในการวิเคราะห์วัสดุบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมการบรรจุภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม ไมเกรซันของสารประกอบในวัสดุบรรจุภัณฑ์ การอภิปรายด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร การศึกษาดูงานนอกสถานที่

Importance and trend of food packaging, types and properties of prominent packaging materials, advanced technique in analysis of packaging materials, technologies and innovations in food packaging, food packaging for the environment, migration of packaging material components, discussion topics in food packaging, field trip.

108521 การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง 3(2-3-5)

Advanced Analysis of Food

หลักการและการวิเคราะห์คุณสมบัติอาหารขั้นสูงด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปี เทคนิคโครมาโตกราฟี เทคนิคเชิงความร้อน เทคนิคทางรีโอโลยีและเนื้อสัมผัส เทคนิคกล้องจุลทรรศน์ เทคนิคอิมมูโนโลยี เทคนิคทางพันธุกรรม และเทคนิคทางประสาทสัมผัส

Principles and advanced analytical techniques of food properties including spectroscopy techniques, chromatography techniques, thermal analysis techniques, rheological techniques and texture analysis, microscopic techniques, immunology techniques, genetic techniques and sensory techniques.

108522 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(3-0-6)

Research Methodology in Science and Technology

ความหมาย ลักษณะและเป้าหมายการวิจัย กระบวนการวิจัย ประเภทการวิจัย การกำหนดปัญหาวิจัย ตัวแปรและสมมุติฐาน การวางแผนการทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติเพื่อจัดการฐานข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับงานวิจัยทางด้านอาหาร การเขียนโครงร่าง รายงานการวิจัยและเอกสารต้นฉบับเพื่อตีพิมพ์ การประเมินงานวิจัยและจรรยาบรรณนักวิจัย

Definition and objectives of research, research methodology, research categorization, statement of problem, variables, hypothesis, experimental design, data collection and data analysis are discussed, application of computer and statistical program for database management and data analysis for food and nutrition research, proposal, report and manuscript writing, evaluation of research, research ethics.

108524 การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร 3(2-3-5)

Quality Control and Safety in Food Industry

หลักการต่าง ๆ ของระบบการจัดการคุณภาพ การประกันคุณภาพและการควบคุม ความปลอดภัยในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เช่น TQM ISO การจัดการลูกโซ่อุปทานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ การวิเคราะห์และประเมินความเสี่ยง และจุลชีววิทยาสำหรับการทำนาย

Principles and applications of quality management system, quality assurance and safety management in food industry i. e. TQM, ISO, supply chain management for Agro-Industry and risk assessment and predictive microbiology.

108525 **สมบัติทางเคมีกายภาพของอาหาร** **3(3-0-6)**

Physico-chemical Properties of Foods

ความสัมพันธ์ของอันตรกิริยาระหว่างโมเลกุลในอาหาร เช่น น้ำและการเปลี่ยนสถานะ สมบัติของคอลลอยด์และอิมัลชัน สมบัติทางเคมีกายภาพของอาหาร ได้แก่ สมบัติเชิงรีโอโลยี สมบัติทางความร้อน สมบัติทางโครงสร้างและทรงสัญญาณ สมบัติทางแม่เหล็กไฟฟ้า สมบัติทางกล และลักษณะทางกายภาพ

The relationships between molecular interactions in foods i. e. water and phase transition, properties of colloids and emulsions, physico- chemical properties of foods i. e. rheological properties, thermal properties, structural and geometrical properties, electromagnetic properties, mechanical properties and physical attributes.

108526 **การประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารและอุตสาหกรรมเกษตร** **3(2-3-5)**

Shelf Life Evaluation of Food and Agro-Industrial Product

หลักการประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยใช้ความรู้พื้นฐานทางด้านปฏิกิริยาจลนพลศาสตร์ อันดับปฏิกิริยา ผลของอุณหภูมิต่ออัตราปฏิกิริยา ปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บ ภาชนะบรรจุและความสัมพันธ์ของภาชนะบรรจุกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรในสภาวะเร่งและประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรในกรณีตัวอย่าง

Principle of shelf-life evaluation of agro-industrial products by basic knowledge of kinetic reaction, order of the reaction, effect of temperature on rate of reaction, factors effecting on shelf-life, packaging, and relationship between and product of package and product quantities, water activity value, shelf life assessment of agro-industrial products, accelerated shelf-life, case study.

108527 **สารพิษในอาหาร** **3(3-0-6)**

Toxicants in Food

สารพิษที่มีในอาหารทั้งที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติและเกิดขึ้นระหว่างการแปรรูปอาหาร กลไกการออกฤทธิ์ของสารพิษจากการบริโภค การดูดซึม การกระจายตัว การเปลี่ยนรูปสารพิษในร่างกาย กลไกการขับสารพิษออกจากร่างกาย การแพ้ส่วนประกอบอาหารและปฏิกิริยาเนื่องจากการใช้วัตถุเจือปนอาหาร การประเมินความเป็นพิษของอาหารและการประเมินความเสี่ยง

Toxic substances in foods both naturally occurring and those occurred during processing, mechanism of toxicities after ingestion, absorption, metabolism, distribution, transformation, storage, excretion, food allergy, risk and hazard assessment of food toxin.

108528 **เชื้อก่อโรคในอาหาร** **3(2-3-5)**

Foodborne Pathogens

ชนิดและโรคที่เกิดจากจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร การติดเชื้อ การได้รับสารพิษ และกลไกการก่อโรคของเชื้อโรคจากอาหาร สารพิษ การตรวจวัด การระบุเชื้อและการควบคุมเชื้อโรคในอาหาร นิเวศวิทยา และการรอดชีวิตของจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร

Types and foodborne diseases, infection, intoxication and virulence mechanisms of foodborne pathogens, toxins, detection, pathogen identification and control methods, ecology and survival of pathogens in foods.

108529 **เทคนิควิจัยด้านสเปกโตรสโคปีอินฟราเรดย่านใกล้** **3(2-3-5)**

Research Techniques in Near Infrared Spectroscopy

ทฤษฎีสเปกโตรสโคปีอินฟราเรดย่านใกล้ หลักการของเครื่องสเปกโตรสโคปีอินฟราเรดย่านใกล้ วิธีการดำเนินงานวิจัยด้วยสเปกโตรสโคปีอินฟราเรดย่านใกล้ การพัฒนาแบบจำลองเทียบมาตรฐานและการประเมินผลการวิเคราะห์ การประยุกต์ใช้สเปกโตรสโคปีอินฟราเรดย่านใกล้สำหรับการวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพของผลผลิตทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

Theory of near infrared spectroscopy, fundamentals of near infrared spectrometer, research concept of near infrared spectroscopy, development of calibration model and result interpretation, applications of near infrared spectroscopy for quantitative and qualitative analysis of agricultural and agro-industrial products.

108531 **เคมีทางอาหารขั้นสูง** **3(3-0-6)**

Advanced Food Chemistry

ทฤษฎีและกลไกของการเกิดปฏิกิริยาขององค์ประกอบในอาหาร ได้แก่ น้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ สารต้านอนุมูลอิสระ สารสี และเอนไซม์ ผลกระทบจากปฏิกิริยาขององค์ประกอบในอาหารต่อคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และเสถียรภาพของอาหารในระหว่างการแปรรูป การเก็บรักษา และการใช้ประโยชน์ การป้องกันการเกิดปฏิกิริยาที่ไม่ต้องการขององค์ประกอบในอาหาร

Theories and reaction mechanisms of food constituents e.g. water, carbohydrates, proteins, lipids, vitamins, minerals, antioxidants, pigments and enzymes, effects of reactions of food constituents on quality, nutrition and stability of foods during processing, storage and utilization, prevention of undesirable reactions of food constituents.

108532 **คาร์โบไฮเดรตในอาหาร** 3(2-3-5)

Food Carbohydrates

การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของน้ำตาลอย่างง่าย โพลีแซคคาไรด์ ไฮโดรคอลลอยด์และไฟเบอร์ การเปลี่ยนแปลงของคาร์โบไฮเดรตระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา เช่น ลักษณะเมล็ดแป้ง สมบัติเจลลาติไนส์เซชัน สมบัติรีโทรเกรดชัน การแตกของสายโพลีแซคคาไรด์ และอันตรกิริยาระหว่างคาร์โบไฮเดรตและองค์ประกอบอื่นในอาหาร การดัดแปรคาร์โบไฮเดรต และการประยุกต์ใช้คาร์โบไฮเดรตในอุตสาหกรรม

Changes in structures and chemical and physical properties of simple sugars, polysaccharides, hydrocolloids and fiber, carbohydrate alteration during processing and storage, e. g. starch granule, gelatinization, retrogradation, depolymerization of polysaccharides and interactions between carbohydrates and other ingredients in food, modification and applications of carbohydrates in industries.

108533 **เอนไซม์และการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร** 3(3-0-6)

Enzyme and Its Application in Food Industry

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกลไกการทำงานของเอนไซม์ การใช้ประโยชน์เอนไซม์ในอุตสาหกรรมอาหาร แหล่งที่มาและรูปแบบของเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร กฎหมายและมาตรฐานของเอนไซม์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

Basic knowledge on enzymology, applications of enzymes for food industries, sources and forms of enzymes used in food industries, safety and regulatory aspects of food enzymes.

108534 **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของธัญชาติขั้นสูง** 3(2-3-5)

Advanced Cereal Science and Technology

สมบัติทางเคมี-กายภาพของธัญชาติ เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว การดัดแปรองค์ประกอบของธัญชาติทางชีวเคมี เทคโนโลยีการแปรรูปของผลิตภัณฑ์จากธัญชาติ ประโยชน์ต่อสุขภาพ สมบัติเชิงทำหน้าที่และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากธัญชาติ การใช้ประโยชน์ของธัญชาติในอุตสาหกรรมอาหาร

Physico- chemical properties of cereals, postharvest technology, biochemical modification of cereal components, processing technology, health benefits, functional properties and safety of cereal products, application of cereal in food industry.

108536 เคมีกลิ่นรสอาหาร 3(3-0-6)
Food Flavor Chemistry

ความหมาย การจำแนกชนิดของสารให้กลิ่นรส สารตั้งต้น กลไกและปฏิกิริยาทั้งทางชีวเคมีและเคมีต่อการเกิดสารให้กลิ่นรส ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเกิดสารให้กลิ่นรสในอาหารจากจุลินทรีย์ พืชและสัตว์ การกระตุ้นทางเคมีและกลไกที่เกี่ยวข้องกับการรับรู้รสชาติของมนุษย์ กลไกการปลดปล่อยสารให้กลิ่นรส ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารให้กลิ่นรสกับส่วนประกอบในอาหาร การประยุกต์ใช้สารให้กลิ่นรสในอาหารและผลิตสารให้กลิ่นรสในระดับอุตสาหกรรม กฎหมายและความปลอดภัยในการใช้สารให้กลิ่นรส

Definition, classification of food flavor, chemical precursors, biochemical, chemical reactions mechanisms of flavor formation, important factors for food flavor generation from microorganism, plant and animal origin, chemical stimuli and mechanisms involved flavor perception by human sensors, mechanisms of flavor release, flavor-ingredient interactions, flavor application in food and industrial methods of flavor production, flavor safety and regulations.

108537 วัตถุเจือปนอาหารและการประยุกต์ใช้ 3(3-0-6)
Food Additives and Its Applications

ความหมายและการจำแนกชนิดของสารเจือปนในอาหาร คุณสมบัติของสารเจือปนในอาหารและการเลือกใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการผลิต การควบคุมการใช้สารเจือปนในอาหาร การประเมินความปลอดภัยของสารเจือปนในอาหาร

Definition and classification of food additives, food additives and their utilization in products and processes, regulation of food additive applications in foods, safety evaluation of food additives.

108538 ลิพิดในอาหาร 3(3-0-6)
Food Lipids

การจำแนกชนิด คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมันที่บริโภคได้ บทบาทหน้าที่ของลิพิดและความสัมพันธ์ของโครงสร้างลิพิดกับบทบาทหน้าที่ในอาหาร ปฏิกิริยาทางเคมีของการออกซิเดชันแบบอัตโนมัติและแบบถูกให้ความร้อน กลไกทางเคมีและการประยุกต์ใช้ไฮโดรจีเนชันและอินเทอร์เอสเทอริฟิเคชันในอาหาร การใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์ไขมันและน้ำมัน

Classifications, chemical and physical properties of edible fats and oils, lipid functional properties and the relationship between its structure and properties in foods, chemical reactions of auto and thermal oxidations, chemical mechanisms and the applications of hydrogenation and interesterification in foods, current instrumental analysis of fats and oils.

108539 โปรตีนในอาหาร 3(3-0-6)

Food Proteins

แรงที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างและบทบาทหน้าที่ของโปรตีน การเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างและบทบาทหน้าที่ของโปรตีน เพื่อดำรงสถานะคงที่ในสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนไป ชนิด คุณสมบัติ และพฤติกรรมของโปรตีนหลักแต่ละชนิดในอาหาร ผลกระทบของกระบวนการผลิตต่อโครงสร้างและหน้าที่ของโปรตีน

The forces involved in protein structure and functionality, protein structure and functionality changes to achieve stable stage in environmental conditions, properties of major classes of food proteins and their behavior in foods, effects of processing on structure and protein functions.

108561 จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)

Advanced Food Microbiology

ความสัมพันธ์ระหว่างจุลินทรีย์ อาหาร และเจ้าบ้าน ไบโอฟิล์ม และระบบการส่งสัญญาณและสื่อสัมผัส การตอบสนองต่อความเครียดของจุลินทรีย์และผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร ผลกระทบของส่วนผสมในอาหารต่อกิจกรรมจุลินทรีย์และการตอบสนองของเจ้าบ้าน การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทางชีวโมเลกุลในการแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหารและส่งเสริมสุขภาพ

The interaction between microorganisms, foods and hosts, biofilm and the microbial signals and sensing systems, the microbial stress responses and the impact on food safety, foodborne pathogens, the effects of food ingredients on microbial activities and host responses, application of molecular biology techniques to solve food industry problems and to promote human health.

108562 เทคโนโลยีการหมัก 3(2-3-5)

Fermentation Technology

กระบวนการหมัก ปัจจัยทางสรีรวิทยาที่ควบคุมการหมักและวิถีทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับการสังเคราะห์เมตาโบไลต์ การควบคุมการสร้างเมตาโบไลต์ ชนิดของการหมักแบบต่าง ๆ ถึงหมักและอุปกรณ์ความปลอดภัยในกระบวนการหมัก ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและอื่น ๆ และจลนพลศาสตร์ของการเจริญ

Fermentation processes, physiological factors controlling of fermentation and biochemical pathways relating metabolites synthesis, controlling of metabolites synthesis, types of fermentation, fermentors and equipments, safety in fermentation processes, fermented foods and other products and kinetics of microbial growth.

108563 **การจำลองแบบจุลินทรีย์ในอาหาร** **3(2-3-5)**
Modelling of Microorganisms in Food

การออกแบบการทดลอง การรวบรวม และการประมวลผลข้อมูลทางจุลชีววิทยา การสร้างแบบจำลองการเติบโตและการยับยั้งของจุลินทรีย์ในอาหาร การทดสอบความเหมาะสมและความไม่แน่นอนของแบบจำลอง โปรแกรมคอมพิวเตอร์ทำนายปริมาณจุลินทรีย์และการประยุกต์ใช้ในการประเมินความเสี่ยงของอาหารจากจุลินทรีย์

Experimental design, data collection and processing, building models of microbial growth and inactivation in foods, model fitting and uncertainty, predictive microbiology software and applications in microbiological risk assessment.

108571 **การประเมินความปลอดภัยและการก่อผลเชิงสุขภาพของ** **3(3-0-6)**
ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่

Safety and Efficacy Evaluation of Novel Foods

แนวคิดและนิยามของผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ พฤติกรรมผู้บริโภค ความต้องการทางตลาดและเศรษฐกิจโลก แนวคิดทางโภชนาการ โภชนพันธุศาสตร์การใช้สารอาหารเหนี่ยวนำการทำงานของยีนเพื่อผลิตอาหารจำเพาะบุคคล ข้อแตกต่างของอาหารใหม่ อาหารทางการแพทย์ และ อาหารดัดแปลงพันธุกรรม สารอาหารใหม่ วิธีและเทคโนโลยีใหม่เพื่อการผลิตอาหาร ระเบียบการอนุมัติก่อนการบริโภค การประเมินความเสี่ยงและการบริหารจัดการความเสี่ยง การทดสอบความปลอดภัยทางอาหารและการประเมินปริมาณที่ก่อผลเชิงสุขภาพ ข้อกำหนดหลักจริยธรรมการทำวิจัย กฎข้อบังคับของไทย ยุโรป และประเทศอื่น การติดตามทดสอบการตลาดและการเฝ้าสังเกตหลังการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารในตลาด กรณีศึกษา

Concept and definition of novel food, Consumer behaviour, Marketing demands and world economy, Nutritional concept, Nutritional genomics for personalised diet, Difference of novel food, medical food, and genetically modified foods, New ingredients, new methods and technologies for producing food, Formal approval prior to consumption, Risk assessment and risk management, Food safety and dosing efficacy evaluation, Requirements for ethical approval, Regulation in Thailand, Europe and other countries, Test marketing and post-launch monitoring, Case studies.

108572 **สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหาร** **3(3-0-6)**
Bioactive Substances in Food

ประเภทสารโภชนเภสัชตามโครงสร้างทางเคมี บทบาทของสารโภชนเภสัชต่อสุขภาพและกลไกการแสดงฤทธิ์ทางชีวภาพ ด้านการต้านอนุมูลอิสระ การต้านกระบวนการอักเสบ การต้านเซลล์มะเร็ง วิธีการสกัดสารโภชนเภสัช การผลิตสารโภชนเภสัชโดยจุลินทรีย์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและข้อกำหนดและกฎหมายระดับชาติและนานาชาติ

Classification of nutraceutical by chemical structure, role of nutraceuticals on health promotion and its mechanism of action in terms of scavenging free radicals, anti-inflammation, anti- cancer cell, nutraceuticals isolation and separation methods, dietary supplement and national and international regulation and law.

- 108573 พอลิเมอร์ทางอาหารและการประยุกต์ใช้ 3(3-0-6)**
Food Polymer and Its Application
การนำหลักการทางด้านวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์ วัสดุศาสตร์ และเคมีเพื่อใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของพอลิเมอร์ทางอาหาร เช่น โปรตีน สตาร์ช และไฮโดรคอลลอยด์ การศึกษาคุณสมบัติเฉพาะ อันตรกิริยา และการประยุกต์ใช้พอลิเมอร์ดังกล่าวในอุตสาหกรรมอาหาร
Integration of polymer science, material science and chemistry principles as the basic for characterization of the physical properties of food polymers i.e. proteins, starches, and hydrocolloids, study on specific properties and interactions of such polymers, and their utilization in the food industry.
- 108581 สัมมนา 1 1(0-3-1)**
Seminar 1
ทักษะในการอ่านและวิเคราะห์ผลงานทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากวารสารนานาชาติ เทคนิคในการเตรียมและนำเสนอบทความทางวิชาการ
Scientific reading and analytical skills of food science and technology and related field from international academic publication, preparation techniques and presentation of academic articles.
- 108582 สัมมนา 2 1(0-3-1)**
Seminar 2
การเขียนบทความและการนำเสนอผลงานทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารต่อที่ประชุมเป็นภาษาอังกฤษ
Preparation and oral presentation of a scientific paper in English regarding food science and technology.
- 108583 หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 3(2-3-5)**
Selected Topics in Food Science and Technology
บูรณาการความรู้ที่เป็นปัจจุบันทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารด้านต่าง ๆ
Integration of current knowledge in food science and technology.

- 108591** **วิทยานิพนธ์ 1 แผน ก แบบ ก 1** **9 หน่วยกิต**
Thesis 1, Type A1
ศึกษาองค์ประกอบวิทยานิพนธ์ ค้นคว้า ทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กำหนดประเด็น
โจทย์/หัวข้อวิทยานิพนธ์
Studying the elements of a thesis; reviewing literature and related research; and
determining the thesis title.
- 108592** **วิทยานิพนธ์ 2 แผน ก แบบ ก 1** **9 หน่วยกิต**
Thesis 2, Type A1
พัฒนาเอกสารแสดงความคิดรวบยอดเกี่ยวกับวิทยานิพนธ์ (Concept Paper) และจัดทำผลการ
สังเคราะห์เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
Developing a concept paper and preparing a summary of the literature and related
synthesis.
- 108593** **วิทยานิพนธ์ 3 แผน ก แบบ ก 1** **9 หน่วยกิต**
Thesis 3, Type A1
พัฒนาเครื่องมือและวิธีการวิจัยจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการ
Developing research instruments and research methodology; and preparing a
thesis proposal in order to present it to the committee.
- 108594** **วิทยานิพนธ์ 4 แผน ก แบบ ก 1** **9 หน่วยกิต**
Thesis 4, Type A1
เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล จัดทำรายงานความก้าวหน้าเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์ จัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์และบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ตามเกณฑ์สำเร็จการศึกษา
Collecting data; analyzing data; preparing a progress report in order to present it
to the thesis advisor; and preparing the full-text thesis and a research article in order to get
published according to the graduation criteria.
- 108595** **วิทยานิพนธ์ 1 แผน ก แบบ ก 2** **3 หน่วยกิต**
Thesis 1, Type A2
ศึกษาองค์ประกอบวิทยานิพนธ์ หรือตัวอย่างวิทยานิพนธ์ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง กำหนดประเด็น
โจทย์/หัวข้อวิทยานิพนธ์ พัฒนาเอกสารแสดงความคิดรวบยอดเกี่ยวกับวิทยานิพนธ์ (Concept Paper) และ
จัดทำผลการสังเคราะห์เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

Studying the elements of a thesis or thesis examples in the related field of study; determining the thesis title; developing a concept paper; and preparing the summary of the literature and related research synthesis.

108596 **วิทยานิพนธ์ 2 แผน ก แบบ ก 2** **3 หน่วยกิต**
Thesis 2, Type A2
พัฒนาเครื่องมือและวิธีการวิจัยจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์ เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการ
Developing research instruments and research methodology; and preparing a thesis proposal in order to present it to the committee.

108597 **วิทยานิพนธ์ 3 แผน ก แบบ ก 2** **6 หน่วยกิต**
Thesis 3, Type A2
เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล จัดทำรายงานความก้าวหน้าเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์ จัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์และบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ตามเกณฑ์สำเร็จการศึกษา
Collecting data; analyzing data; preparing a progress report in order to present it to the thesis advisor; and preparing the full-text thesis and a research article in order to get published according to the graduation criteria.