



การประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560
“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”
วันที่ 20 – 21 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

.....

20 ธันวาคม 2560

- 08.30 – 9.30 น. ลงทะเบียนรับเอกสาร และขึ้นนั่งประจำที่
(ชั้นที่ 2 จำนวน 300 คน ชั้นที่ 1 ประจำบูธ 10 บูธ จำนวน 100 คน)
- 10.30 – 11.30 พิธีเปิด การประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560
“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี”
- 11.30 – 16.00 น. นิทรรศการงานวิจัยภาคโปสเตอร์ และการนำเสนอผลิตภัณฑ์จากงานวิจัย
บริเวณชั้น 2
- บูธนิทรรศการงานด้านคหกรรมศาสตร์ จากสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยใน
พระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับมหาวิทยาลัยเครือข่าย จำนวน 10 แห่ง บริเวณ ชั้น 1
- 12.30 – 13.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 14.00 – 15.30 น. บรรยายพิเศษ เรื่อง แนวโน้มธุรกิจอาหารของประเทศไทย ระหว่างปี 2561 – 2571
โดย ดร.พันธุ์อาจ ชัยรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ
- 15.30 – 16.30 น. การประชุมสามัญประจำปี สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรม
ราชูปถัมภ์

หมายเหตุ

1. รับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.
2. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



การประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560
“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”
วันที่ 20 – 21 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

.....

21 ธันวาคม 2560

08.30 – 9.00 น. ลงทะเบียนและรับเอกสาร

09.00 – 10.30 น. บรรยายพิเศษ เรื่อง นวัตกรรมอาหารไทยสู่ตลาดโลก
โดย ดร.ยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

11.00 - 12.00 น. **นำเสนอผลงานภาคบรรยาย ณ อาคารรักตะกนิษฐ ชั้น 2**

- เรื่องการทดแทนมากรีนในคุกกี้ด้วยอิมัลชันจากออร์แกนเจลของไซรับข้าวฟอกสี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)
- เรื่องผลของกระบวนการทำแห้งต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพบางประการของแป้งมะม่วง และการประยุกต์ใช้ในเค้กเนยสด (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ)

11.00 - 12.00 น. **นำเสนอผลงานภาคบรรยาย ณ ห้องประชุมกุมาริกา ชั้น 2 โรงแรมสวนดุสิตเพลส**

- เรื่องคู่มือการออกแบบเครื่องแขวนไทยจากลายไทยผนังโบสถ์ในพระอารามหลวงกรณีศึกษา วัดประยูรวงศาวาสวรวิหาร กรุงเทพมหานคร (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ)
- เรื่องผลของการตกแต่ง อุณหภูมิ และระยะเวลาการย้อมสีต่อสมบัติการติดสี ของผ้าฝ้ายตกแต่งด้วยโคโตซาน (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องกันเกรา โรงแรมสวนดุสิตเพลส

13.00 – 14.30 น. บรรยายพิเศษ เรื่อง ทิศทางของอุตสาหกรรมสิ่งทอในยุค Thailand 4.0



การประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560
“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”
วันที่ 20 – 21 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

.....

- 14.30 - 15.00 น. **นำเสนอผลงานภาคบรรยาย ณ อาคารรักตะกนิษฐ ชั้น 2**
- เรื่องเส้นใยจากเปลือกลำต้นกระเจี๊ยบเขียว: ผลของพันธุ์และระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อปริมาณสมบัติทางกายภาพ และสมบัติทางเชิงกลของเส้นใย (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต)
- 13.30 – 14.30 น. **นำเสนอผลงานภาคบรรยาย ณ ห้องประชุมกุมาริกา ชั้น 2 โรงแรมสวนดุสิต เพลส**
- เรื่องพฤติกรรมการบริโภคขนมขบเคี้ยวของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนเทพมิตรศึกษา จังหวัดสุราษฎร์ธานี (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระนคร)
 - เรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของผู้สูงอายุในจังหวัดตรัง (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง)
- 16.00 น. มอบเกียรติบัตรให้กับผู้ได้รับรางวัลงานวิจัยดีเด่นด้านคหกรรมศาสตร์ประจำปี 2560 และมอบประกาศนียบัตรให้กับผู้เข้าร่วมนำเสนองานวิจัย
- 16.30 น. พิธีปิด โดยนายกสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์

- หมายเหตุ
1. รับประทานอาหารว่างเวลา 10.30 น. และ 14.30 น.
 2. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม