

FOOD SCIENCE IN DAILY LIFE



DR. ORACHORN MEKKERDCHOOP

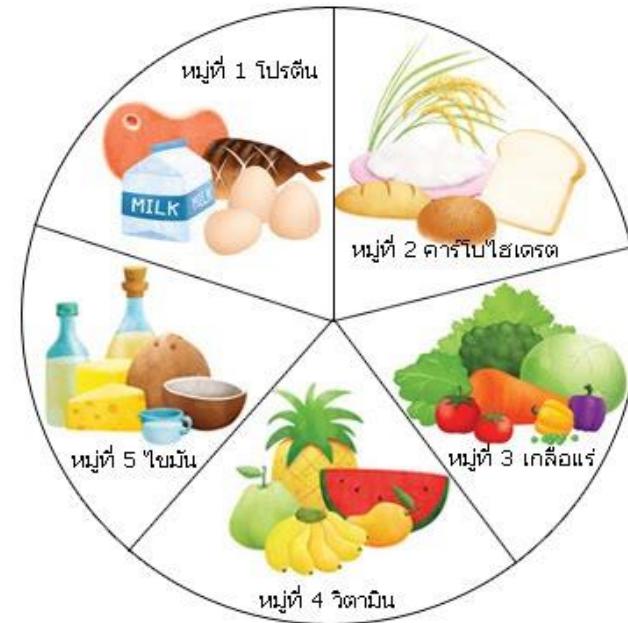
WHAT IS FOOD ?????

ว่าหรับคุณคิดว่า...

อาหาร คือ อะไร ?



KA
MIJN



ว่าการ
คือ ยาบำรุง



huachiewtcm @huachiewtcm www.huachiewtcm.com



YOU ARE WHAT YOU EAT

you are
WHAT YOU EAT
เปลี่ยนนิสัยการกินให้ดี
เพื่อสุขภาพที่ดีกลับคืน



Though we all know that soft drinks are bad for health, we feel like having them.



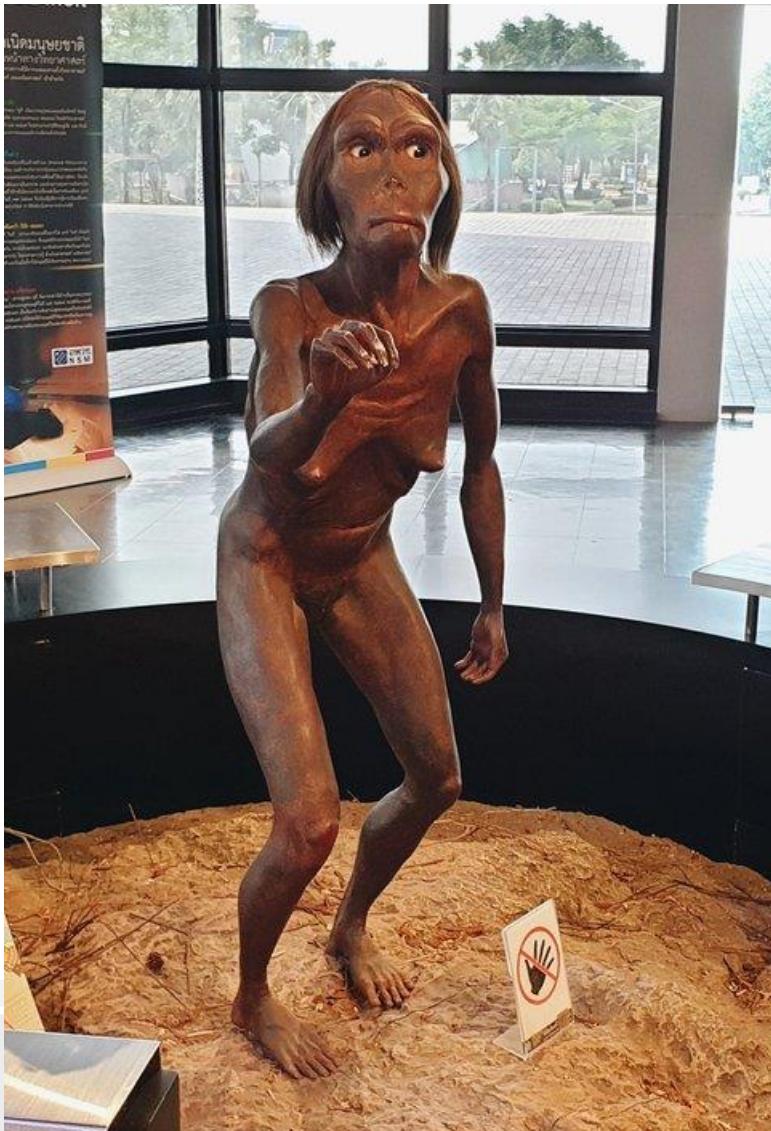


FOOD

A HISTORY

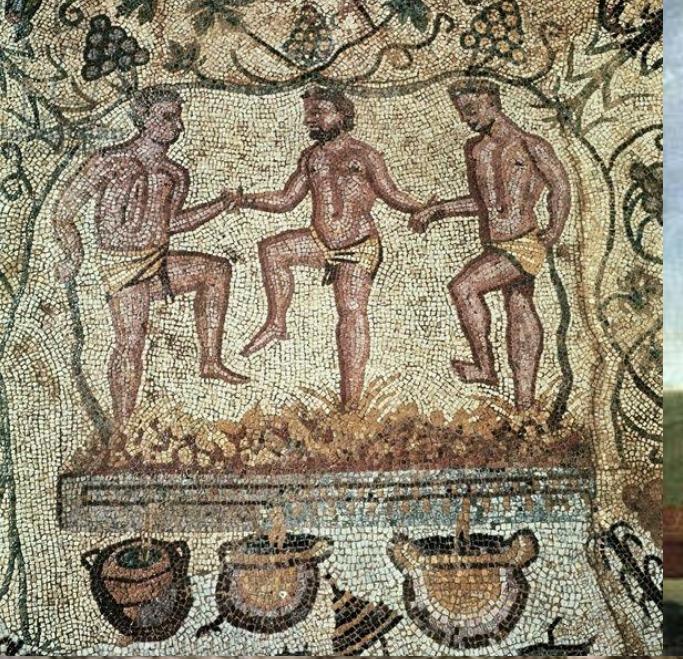


FOOD HISTORY



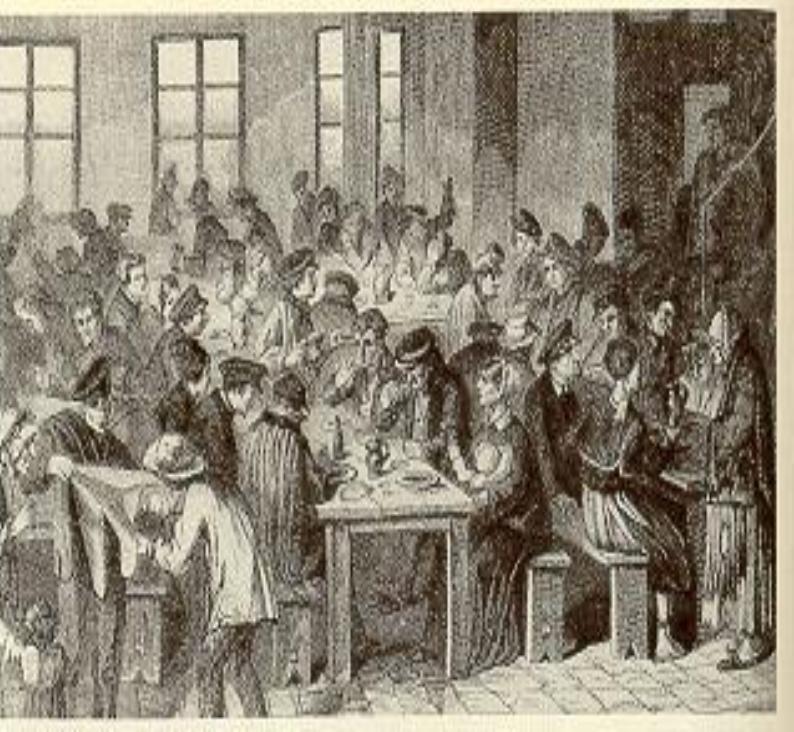
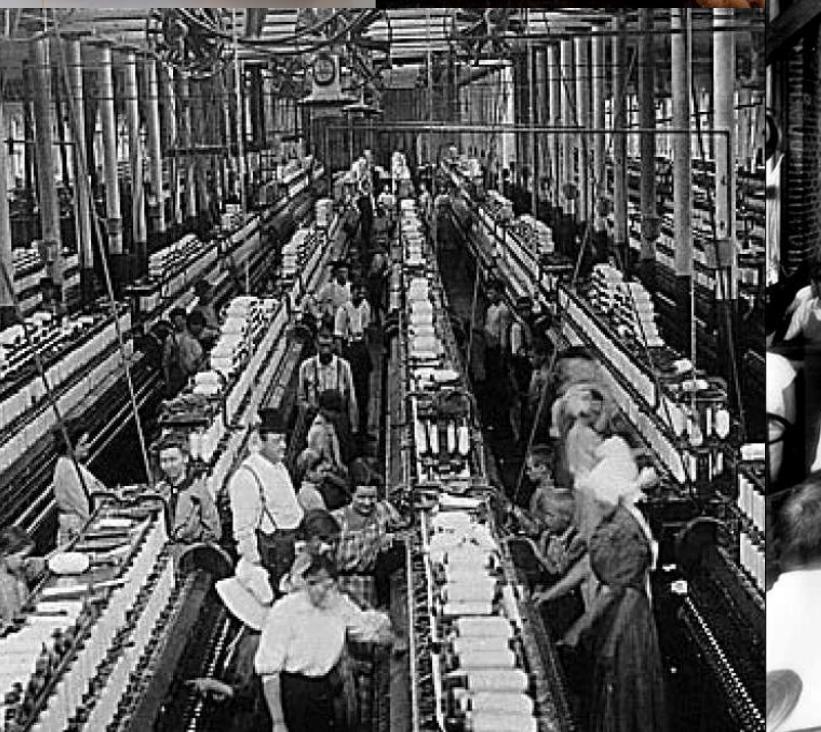
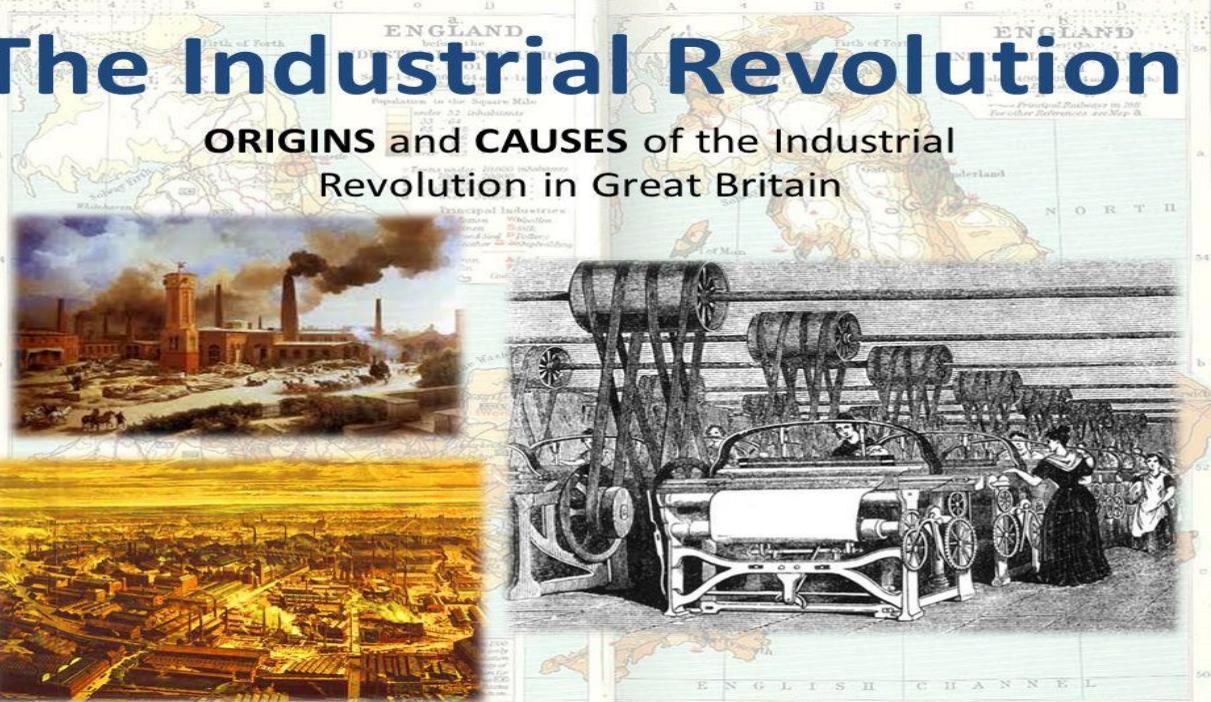




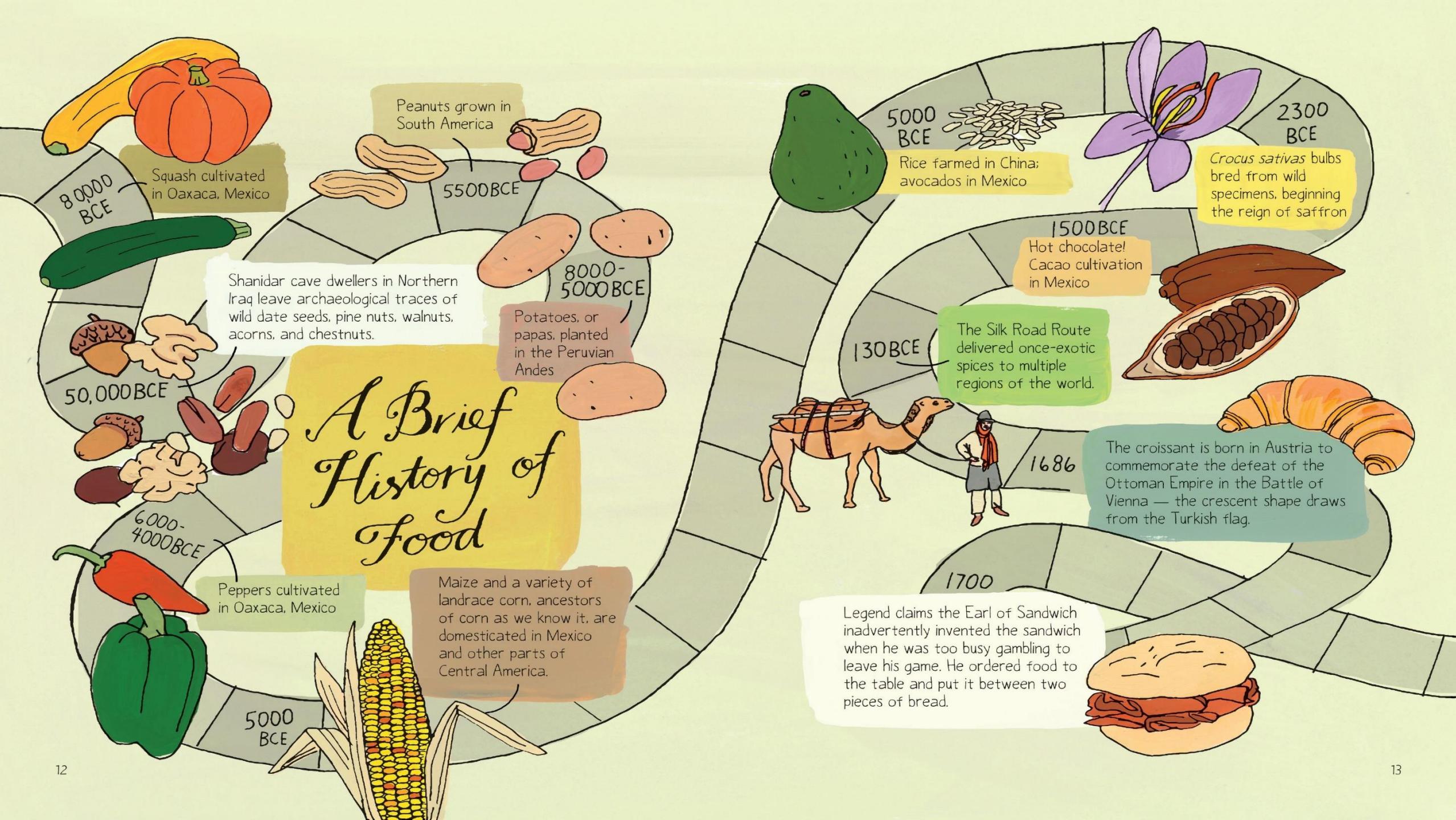


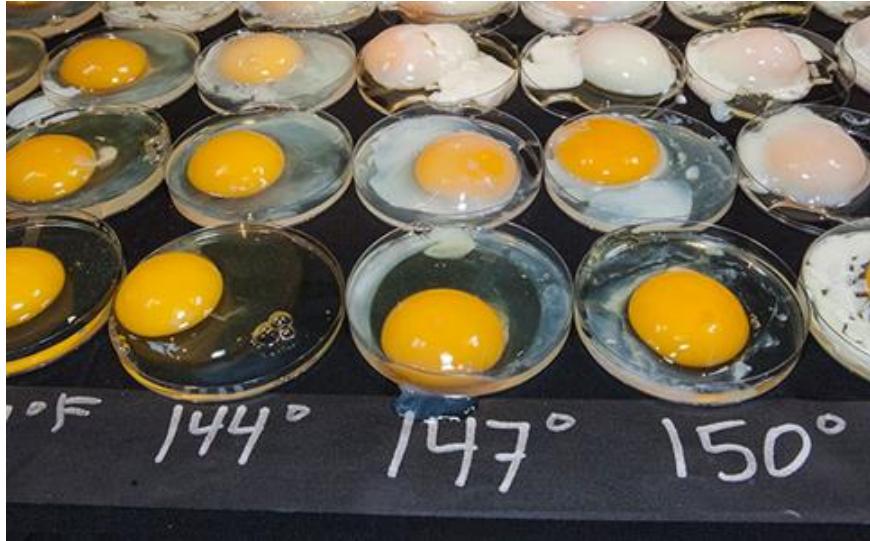




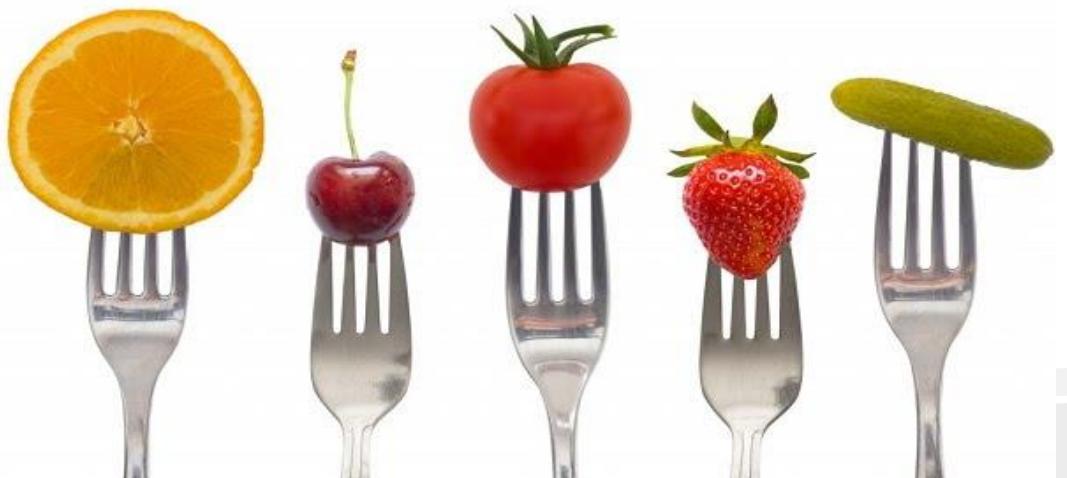




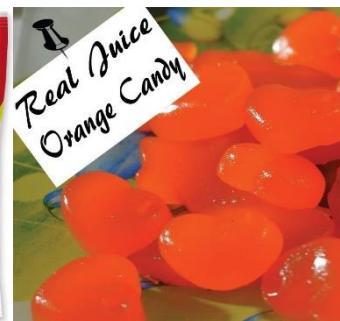
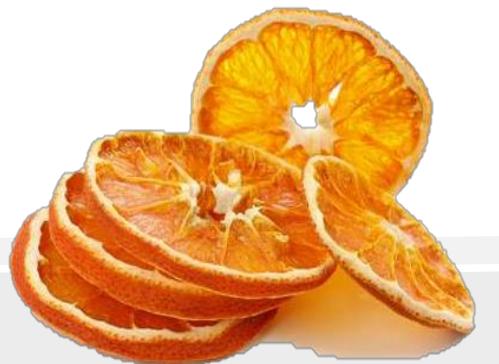
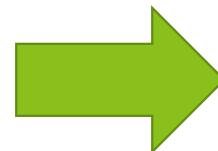




WHAT IS FOOD SCIENCE ?



• การแปรรูปอาหารและการเก็บรักษา





1950+
Chemical
Preservation



1809
Canning



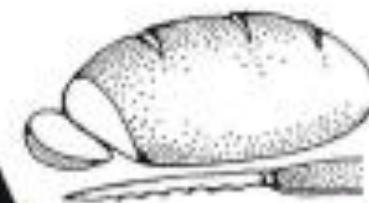
1784
Refrigeration



~3500 BC
Smoking



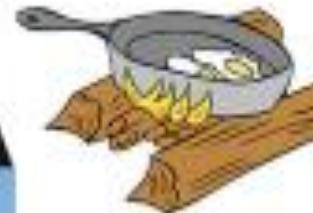
~3600 BC
Salting &
Curing



Fermentation



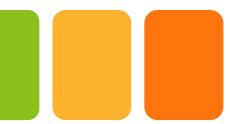
Drying



Cooking

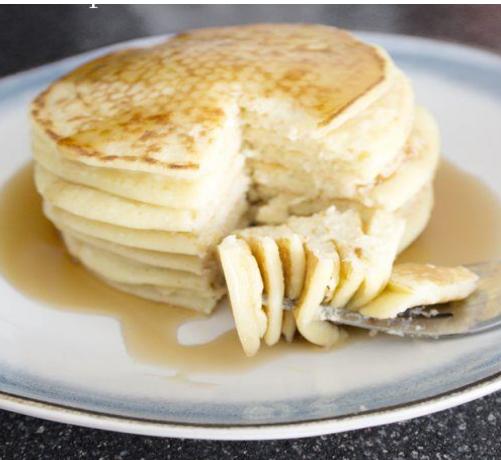
Well-documented

Prehistoric



FOOD SCIENCE ???

- การศึกษาธรรมชาติของอาหาร





FOOD SCIENCE ???

- การศึกษาระบบทุนชาติของอาหาร
- สารอาหารและสุขภาพ
- การปรุงอาหารและการเก็บรักษา
- การปรับปรุงอาหารให้ดีขึ้นด้วยวิทยาศาสตร์
- การตรวจสอบอาหารทางวิทยาศาสตร์
- อาหารรูปแบบใหม่ๆ



SPAGHETTI & MEATBALLS

AMATEUR



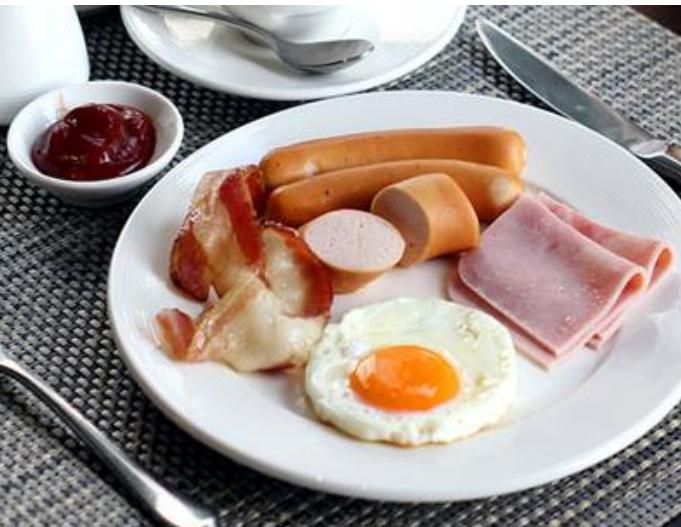
HOME COOK

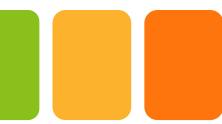
EXPERT





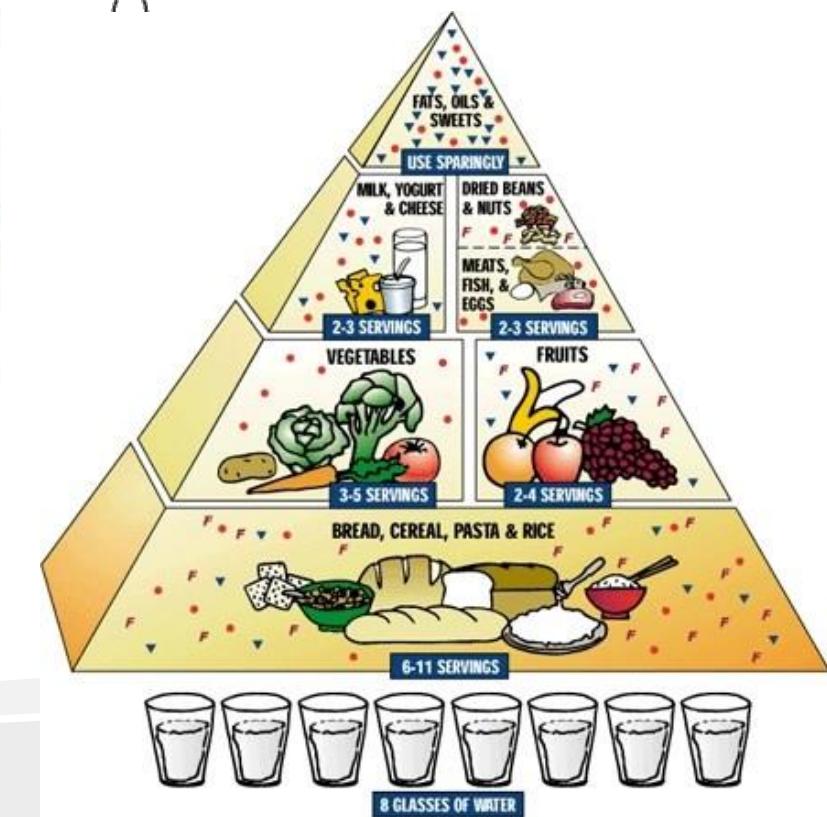
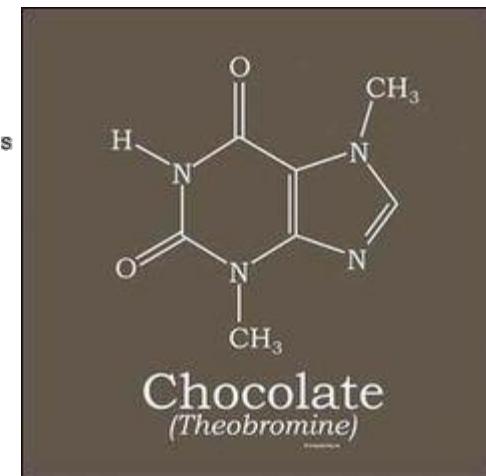
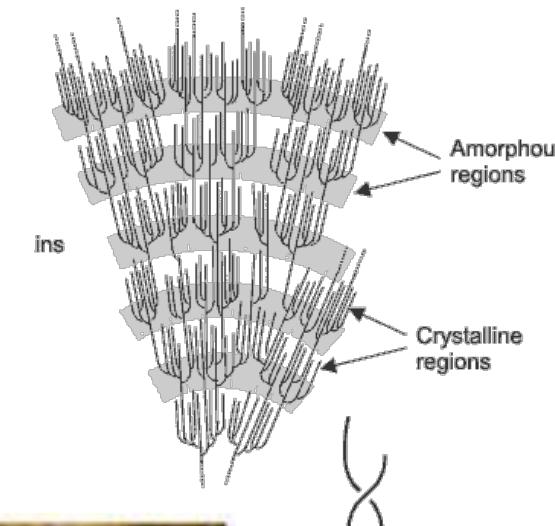
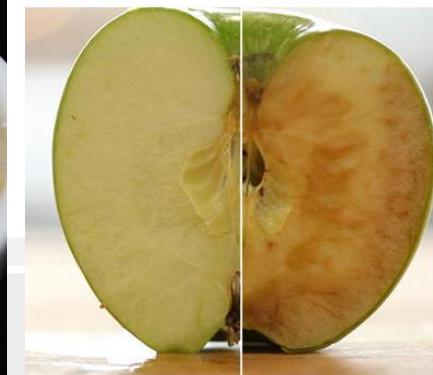
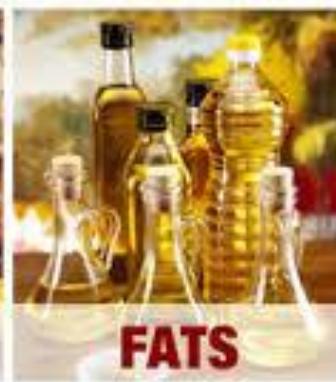
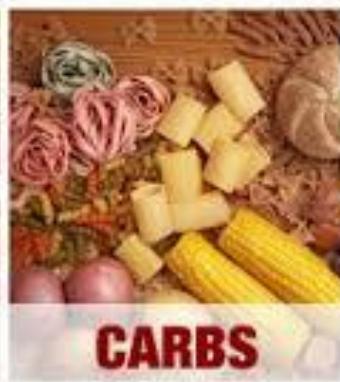
WHAT IS YOUR BREAKFAST ?





WEEK II (8 สิงหาคม 2565)

• องค์ประกอบของอาหารและเคมีในอาหาร



WEEK III (15 สิงหาคม 2565)

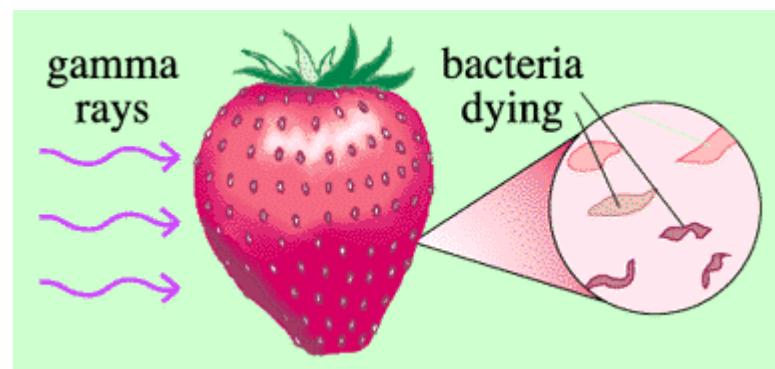
- หลักการเบื้องต้นของการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน

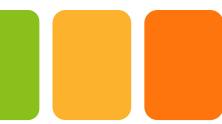




WEEK IV (22 สิงหาคม 2565)

- หลักการเบื้องต้นของการแปรรูปอาหารด้วยความเย็นและสารเคมี





WEEK V (29 สิงหาคม 2565)

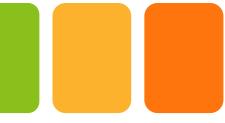
- หลักการเบื้องต้นของการแปรรูปอาหารโดยใช้จุลทรรศ์



Umami Information by Food

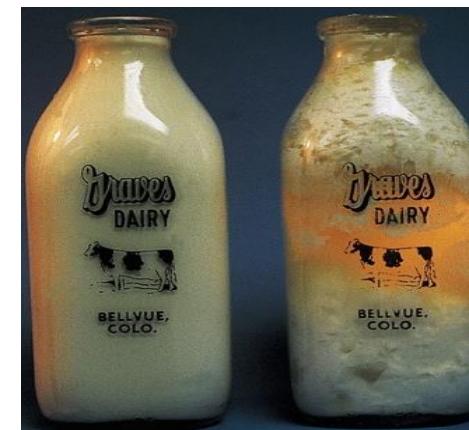
Dairy and Fermented Products





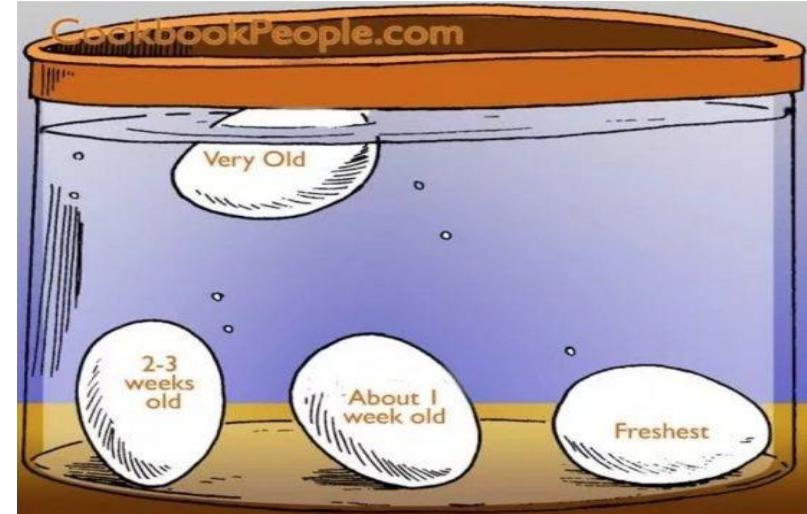
WEEK VI (5 กันยายน 2565)

- การสือมเสียคุณภาพและความปลดภัยของอาหาร (กายภาพ/เคมี/จุลทรรศ์)



WEEK VII (12 กันยายน 2565)

- ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปต่างๆ ที่พบได้ในชีวิตประจำวัน 2 (เนื้อสัตว์/นม-ไข่ และ สัตว์น้ำ)

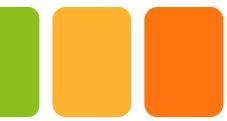




WEEK VIII (19 กันยายน 2565)

- ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปต่างที่พบได้ในชีวิตประจำวัน ๓ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี/CANDY/ผืช-ผัก)





สอบกลางภาค (วันพฤหัสบดี 29 ก.ย. 2565 เวลา 09:30–12:30 น.)



คณาเดาข้อสอบ

(คณาพระอินทร์แบบสั้น)

สหัสสเบตโตร เกวินโตร
กิพพจักุ่ง วิโสกาญ

ถ้ารู้สึกยังไม่มั่นใจว่าจะทำได้ไหม
ให้ค่าว่ากระดาษข้อสอบลง สวด 7 จบ
จากนั้นเลือกคำตอบตามความคิดแรก



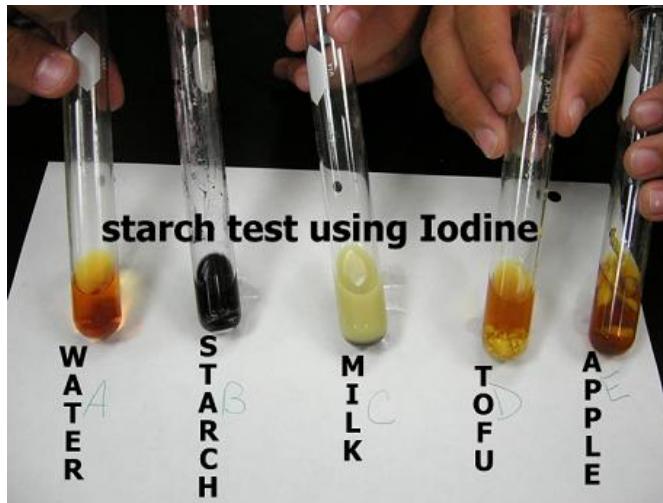
WEEK X (3 ตุลาคม 2565)

- ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่พบรู้ปต่างกันได้ในชีวิตประจำวัน 1 (เครื่องดื่มแอลกอฮอล์)



WEEK XI (10 ตุลาคม 2565)

- การตรวจสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (กายภาพ/เคมี/จุลทรรศน์)



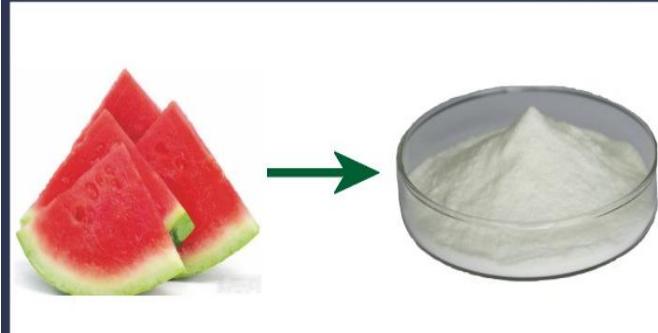
WEEK XII (17 ตุลาคม 2565)

- การใช้วัตถุเจือปนในอาหารและเครื่องดื่มไม่มีผลก่ออันตราย

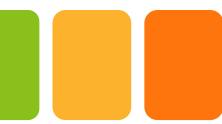


Watermelon Flavor

西瓜香精







WEEK XIV (31 ตุลาคม 2565)

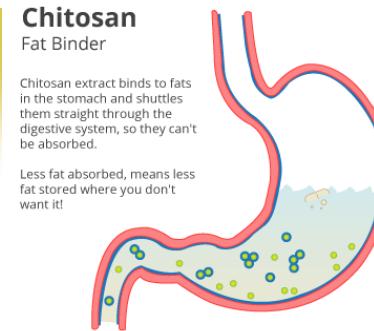
• กฎหมายอาหารในชีวติประจำวัน

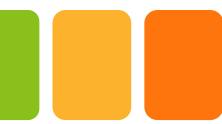


WEEK XV (7 พฤศจิกายน 2565)



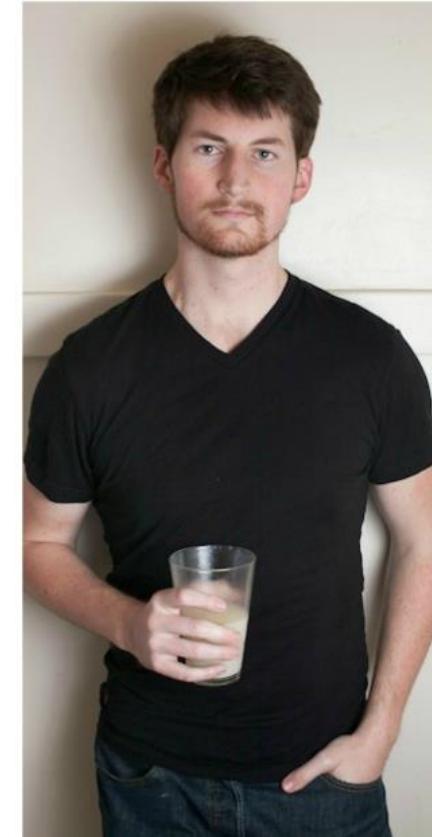
- องค์ประกอบทางเคมีของอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ





WEEK XVI (14 พฤศจิกายน 2565)

- แนวโน้มนวัตกรรมอาหารในอนาคต



This man
thinks he will
NEVER
have to eat
again.

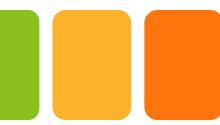
WEEK XVII (21 พฤศจิกายน 2565)

- กิจกรรมน้ำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารปรับรูปใหม่จากแนวคิดของนักศึกษา



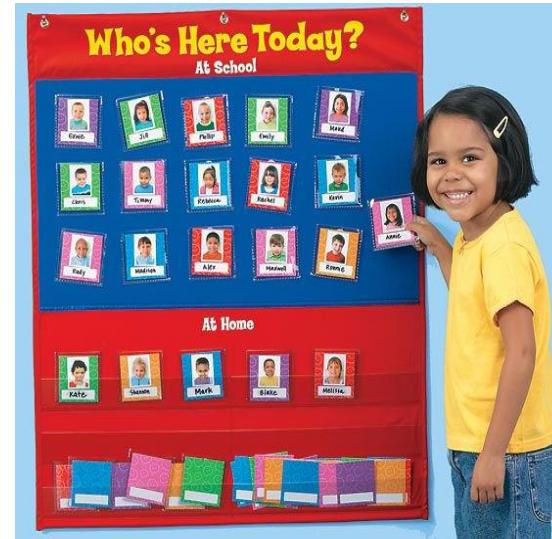


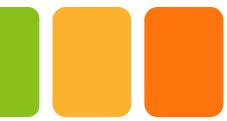




EXAMINATION SCORE

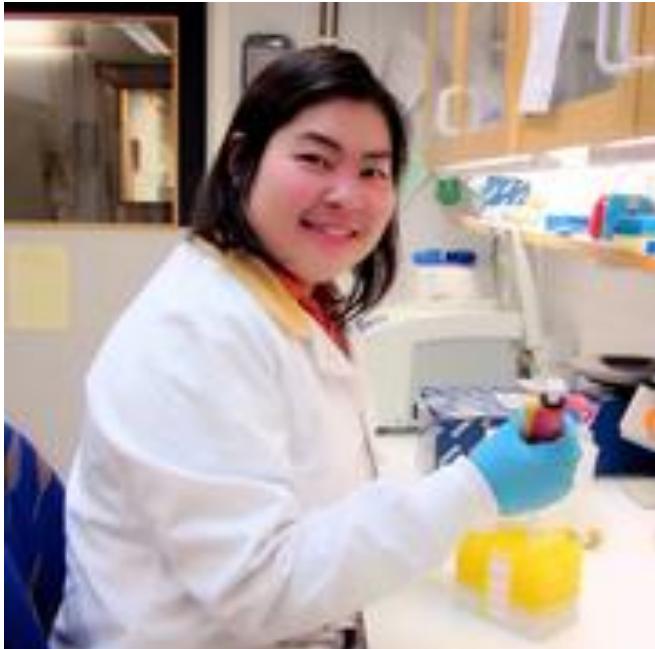
- MIDTERM TEST 35%
- FINAL TEST 35%
- HOMEWORK 15%
- PRESENTATION 10%
- ATTENDANCE 5%





WHO WILL TEACH THIS CLASS ?

อ.ดร. อรชร เมฆเกิดชู



รศ. ดร.สร้อยสุดา พรภักดีวัฒนา



❖ ตีกคนะอุตสาหกรรมอาหาร สจล.

❖ ORACHORN.ME@KMITL.AC.TH



**THANK YOU FOR
YOUR ATTENTION**

ANY QUESTION ???

