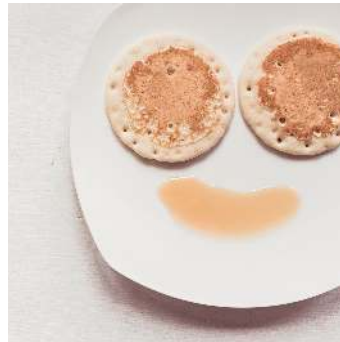


KX : KMUTT



CREATIVITY & TECHNOLOGY SHOWCASE

SERIES: I

งานแสดงผลงานนวัตกรรม ของ 3 อุตสาหกรรมที่กำลังมาแรงในขณะนี้ 1. นวัตกรรมอาหาร 2. พลังงานทางเลือก 3. เกษตรแนวใหม่

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรีของเชิญทุกท่านพบกับ บูธเทคโนโลยีเกษตรและอาหารเพื่ออนาคตกว่า 50 บูธและงานเสวนา โดยผู้เชี่ยวชาญที่จะมาแลกเปลี่ยนความรู้เรื่องนวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านอาหาร พลังงาน และเกษตรแห่งอนาคต

ในวันที่ 11-13 มิ.ย. 2561 เวลา 08:00 - 17:00 น.

ณ อาคาร KX ชั้น 7 & 8



KX.IN.TH



@KXUPDATE



@KXKMUTT



@KXINFO

WHAT'S HAPPENING

with our food?

อนาคตเรายัง ต้องกิน

เพราะอาหารคือเรื่องสำคัญ และไม่ว่าเทคโนโลยีจะนำพาโลกใบนี้ไปสู่อนาคตในรูปแบบใด เรื่อง "กิน" ยังคงเป็นเรื่องใหญ่ในชีวิตประจำวันของเราเสมอ และแน่นอนเทคโนโลยีที่มีบทบาทในอนาคตไม่ว่าจะเป็น ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence), Internet of Things (IoT), Smart Devices, Big Data หรือ Augmented Reality ย่อมส่งผลให้รูปแบบของอาหารที่เราคุ้นเคยในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป แต่จะเปลี่ยนไปอย่างไรนั้น

CREATIVITY & TECHNOLOGY SHOWCASE

SERIES: I

จะพาท่านไปพบกับการใช้งานหุ่นยนต์ผู้ช่วยที่อาจกลายเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตเราในอนาคตอันใกล้ เทคโนโลยีสะอาดที่ช่วยลดปริมาณขยะจากการผลิตอาหาร การเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยเทคโนโลยีและอื่นๆ อีกมากมาย

เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าการจัดงานในครั้งนี้จะเป็นจุดเริ่มต้นของการต่อยอดความคิดและความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและมหาวิทยาลัยต่อไป

food innovation

- ออกไก่นุ่ม : นวัตกรรมอาหารเพื่อผู้สูงวัย
- เทคโนโลยีสะอาดเพื่อแปรรูปผลไม้ครบวงจร
- ระบบวัดความสุขจากการบริโภคอาหาร Eatlab
- เทคโนโลยีสะอาดเพื่อเปลี่ยนน้ำตาลเป็นสารให้ความหวานในอุตสาหกรรมอาหาร

agriculture 'n' animal feed

- คาร์บอนฟุตพริ้นท์และฉลากคาร์บอนผลิตภัณฑ์ข้าว
- หุ่นยนต์เคลื่อนที่สำหรับดูแลแปลงผักขนาดเล็ก
- ระบบเลี้ยงผึ้งอัจฉริยะ
- ดินไบโอชนิดเจล: วัสดุปลูกพืชผักสวนครัวแนวตั้ง

alternative energy

- เทคโนโลยีการผลิตก๊าซชีวภาพโดยใช้ถังปฏิกรณ์แบบแห้ง
- การถ่ายทอดเทคโนโลยีระบบบำบัดน้ำเสียและผลิตก๊าซชีวภาพแบบตรึงฟิล์มจุลินทรีย์ (Anaerobic Fixed Film)



A FEW HIGHLIGHTS

1

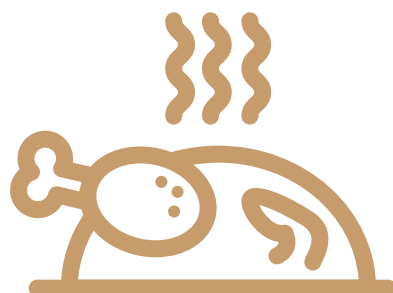
อกไก่นุ่ม

ผลิตภัณฑ์ไก่นุ่มสำหรับผู้สูงอายุและผู้มีปัญหาด้านการเคี้ยวและกลืน เป็นผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างไปจากอาหารสำหรับผู้สูงอายุโดยทั่วไปที่ส่วนใหญ่มักจะ เป็นลักษณะชิ้นหรือเหลว

ผลิตภัณฑ์ไก่นุ่มเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ที่ผ่านกรรมวิธี พิเศษ ที่คิดค้นโดย รศ.ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ และ ผศ.ดร. ไซติกา วิริยะรัตนศักดิ์ เพื่อให้ได้เนื้อไก่ที่สามารถบดเคี้ยวได้ด้วยเหงือกหรือลิ้น และยังคง ความรู้สึกถึงเนื้อสัมผัสของเนื้อไก่ที่อ่อนนุ่มเหมาะ แก่ผู้สูงอายุและผู้มีปัญหาด้านการเคี้ยวและกลืน

ผลิตภัณฑ์ไก่นุ่มยังสามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการ ประกอบอาหารที่สามารถปรุงรสได้ตรงตาม ที่ ผู้บริโภคชื่นชอบได้

keywords: food innovation, aging society



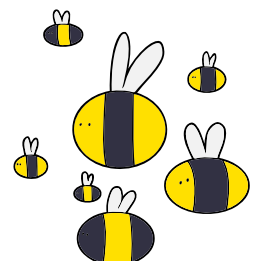
A FEW HIGHLIGHTS

2

ระบบฟาร์มผึ้งอัจฉริยะ

SMART BEEKEEPING หรือ SMART BEE HIVE ได้พัฒนาขึ้นจากงานวิจัยให้สามารถเลี้ยงผึ้งพื้นเมืองไทยแบบจุลภาคที่สามารถออกแบบคุณลักษณะน้ำผึ้งที่ต้องการได้ เช่น รส กลิ่น สี ปริมาณน้ำตาล ชนิดน้ำหวานจากดอกไม้ที่ผึ้งต้องการ คุณสมบัติทางยาบางชนิด นั่นคือ สามารถออกแบบน้ำผึ้งธรรมชาติหรือสามารถผลิตน้ำผึ้งแบบสั่งตัดได้ สนับสนุนการเลี้ยงผึ้งโดยระบบเลี้ยงผึ้งอัจฉริยะ (SMART BEE HIVE) โดยความเชี่ยวชาญด้านพฤติกรรมและภาษาผึ้งของ ผศ.ดร.อรรพรรณ ดวงภักดีและทีมงาน ประยุกต์กับเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่ง (INTERNET OF THINGS) ติดเซนเซอร์เข้าไปเก็บข้อมูลในกล่องเลี้ยง และวิเคราะห์ผ่านปัญญาประดิษฐ์ (MACHINE LEARNING) ได้ระบบฉลาดที่สามารถเข้าใจภาษาผึ้งสภาวะรังและแจ้งเตือนเจ้าของฟาร์มเมื่อมีภัยหรืออันตรายที่จะเกิดกับรังผึ้ง ได้ผึ้งสุขภาพดี แข็งแรง สร้างน้ำผึ้งคุณภาพระดับพรีเมียมเพื่อการบริโภคและส่งออก ยกกระดับผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งและสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร"

keywords: agriculture, animal feed, smart farming, food for the future



A FEW HIGHLIGHTS

3

เทคโนโลยีระบบบำบัดน้ำเสียและผลิตก๊าซชีวภาพ

การถ่ายทอดเทคโนโลยีระบบบำบัดน้ำเสียและผลิตก๊าซชีวภาพ แบบตรึงฟิล์มจุลินทรีย์ (ANAEROBIC FIXED FILM) โดยศูนย์ความเป็นเลิศเฉพาะทางด้านการจัดการและใช้ประโยชน์จากของเสียอุตสาหกรรมเกษตร (EXCELLENT CENTER OF WASTE UTILIZATION AND MANAGEMENT; ECOWASTE) ระบบดังกล่าวเป็นระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถผลิตก๊าซชีวภาพซึ่งใช้เป็นพลังงานทดแทนได้ด้วยกระบวนการเดียว เป็นการจัดการของเสียที่เกิดขึ้นในโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร โดยเปลี่ยนของเสียเหล่านั้นให้กลายเป็นก๊าซชีวภาพด้วย กลุ่มจุลินทรีย์ชนิดไม่ใช้ออกาศ ANAEROBIC TECHNOLOGY โดยการตรึงจุลินทรีย์บนวัสดุตัวกลางในรูปแบบฟิล์มชีวะ ที่ได้จากการทดสอบวิจัยในห้องปฏิบัติการ ซึ่งในปัจจุบันได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีนี้ไปยังโรงงานต่าง ๆ แล้ว เช่น โรงงานแปรงมันสำปะหลัง โรงงานแป้งข้าว และโรงงานผลิตภัณฑ์อาหาร

keywords: alternative energy, waste management, environment

first stop

FOOD INNOVATION

บุช	ชื่อผลงาน	นักวิจัย
7	อกไก่นุ่ม : นวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงวัย	รศ.ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ ผศ.ดร.โชติกา วิริยะรัตนศักดิ์ คุณนิพร เดชสุข คุณนภสร อังศุชัยกิจ คุณภูมิไจ จารุรังสีพงศ์ คุณจินดาวดี แซ่ลือ
8	แฮมโซเดียมต่ำ : นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ	รศ.ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ ผศ.ดร.โชติกา วิริยะรัตนศักดิ์ คุณนิพร เดชสุข คุณพรนัชชา ไสยะวงศ์
9	บะหมี่แคลอรีต่ำจากผงบุก	ดร.รวิศรา อิมภาประเสริฐ
10	เครื่องวัดความเผ็ดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	รศ.ดร.วีระศักดิ์ สุระเรืองชัย คุณจตุพร พานทอง คุณวชิรา ชัยวรรณ
11	ชุดต้มไข่อ่อนขึ้นในภาคครัวเรือน	ผศ.ดร.วันดี อ่อนเรียบร้อย คุณเอกภพ เกตุสมบุญ คุณสุภัทสร่า ดีจริง คุณอรพรรณ สุตสาร
12	Seed up: เครื่องต้มนมเมล็ดแดงโมผสมน้ำแดงโมเข้มข้นและเยลลี่แดงโม	ดร.รวิศรา อิมภาประเสริฐ
13	สารชีวภาพลดความดันโลหิตจากกะปิไทย	รศ.ดร.วราภรณ์ สุนทรสุข
14	การเก็บสารสกัดสีแคโรทีนอยด์จากดอกดาวเรืองโดยเทคนิคการห่อหุ้ม	รศ.ดร.เฉลิมชัย วงษ์อารี คุณเจนจิรา พากวาลย์
15	การผลิตสีธรรมชาติที่มีความเสถียรสูง	ศ.ดร.ลักกมณ เทพหัสดิน ณ อยุธยา
16	การยืดอายุผลไม้ด้วยการให้ความร้อนแบบโอห์มมิกส์	ผศ.ดร.สุวลักษณ์ อัครวสันติ
17	เทคโนโลยีสะอาดเพื่อเปลี่ยนน้ำตาลเป็นสารให้ความหวานในอุตสาหกรรมอาหาร	ผศ.ดร.สุรวุฒิ ช่างโชติ ศ.ดร.นวดล เหล่าศิริพจน์ ดร.วิวัฒน์ แซ่มปรีดา
18	หุ่นยนต์แขนกลทำก๋วยเตี๋ยว	คุณบวรศักดิ์ สกกุลเกื้อกุลสุข คุณธันชชา ชูพจน์เจริญ
38	กระบวนการสกัดสารชีวภาพจากเปลือกแคนตาลูปและแตงไทยด้วยสนามไฟฟ้าแบบ Pulsed	ผศ.ดร.สุคนธ์ ตันติไพบูลย์วุฒิ ผศ.ดร.สุวลักษณ์ อัครวสันติ
40	เทคโนโลยีสะอาดเพื่อแปรรูปผลไม้ครบวงจร	ผศ.สุชาดา ไชยสวัสดิ์
41	เทคโนโลยีสะอาดเพื่อแปรรูปผลไม้ครบวงจร	ผศ.สุชาดา ไชยสวัสดิ์
42	เทคโนโลยีสะอาดเพื่อแปรรูปผลไม้ครบวงจร	ผศ.สุชาดา ไชยสวัสดิ์
43	เทคโนโลยีสะอาดเพื่อแปรรูปผลไม้ครบวงจร	ผศ.สุชาดา ไชยสวัสดิ์
44	ระบบวัดความสุขจากการบริโภคอาหาร Eatlab	ดร.ชนิกานต์ ว่องวิริยะวงศ์
45	กระบวนการสกัดสารชีวภาพจากใบกัญช่ายด้วยเทคโนโลยีโอห์มมิกส์	ผศ.ดร.สุคนธ์ ตันติไพบูลย์วุฒิ ผศ.ดร.สุวลักษณ์ อัครวสันติ

second stop

AGRICULTURE & ANIMAL FEED

บุร	ชื่อผลงาน	นักวิจัย
19	คาร์บอนฟุตพริ้นท์และฉลากคาร์บอนผลิตภัณฑ์ข้าว	รศ.ดร.สิรินทรเทพ เต่าประยูร
20	แบบจำลองการระบาดของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคพืชในนาข้าว ภายใต้การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ	รศ.ดร.อุษา อัมพรี
21	เครื่องหยอดสารเคลือบคาร์ไบด์สำหรับปลูกสับปะรด	ผศ.ดร.ธิดิมา วงษ์ศิริ คุณทองใส ช้วยชู คุณสุชาติ บัวใกล้ คุณสมภาพ ปัญญาสมพรรค
22	การชะลอการสุกของผลไม้ด้วยฟองก๊าซขนาดไมโครและนาโน	ผศ.ดร.ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ รศ.ดร.วารีช ศรีละออง
23	การพัฒนาวัคซีนเพื่อการเพาะเลี้ยงปลาที่ยั่งยืน	ผศ.ดร.ไตรวิทย์ รัตนโรจน์พงศ์ ผศ.ดร.พงศ์ศักดิ์ ชุนแร่ Dr. Ha Thanh Dong
24	การปลูกข้าวที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม Growing environmentally friendly rice	รศ.ดร.สิรินทรเทพ เต่าประยูร รศ.ดร.อำนาจ ชิดโรสง
25	การใช้สารเสริมชีวนะในการลดการเกิดสีน้ำตาลในมะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโภค	ผศ.ดร.พนิดา บุญฤทธิธัชไชย ผศ.ดร.สุริยันธ์ สุภาพวานิช ผศ.ดร.เทพปัญญา เจริญรัตน์ ผศ.ดร.รชา เทพพร
26	การรักษาคุณภาพเพื่อยืดอายุดอกขิงทอง/เอื้องหมายนา	ผศ.ดร.มณฑนา บัวหนอง
27	เอนไซม์โปรติเอสจากจุลินทรีย์ที่มีคุณสมบัติทนต่ออุณหภูมิสูงจากแบคทีเรีย	ดร.นุจรีน จรุงจุ
28	การย่อยวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรด้วยไซลีนเนสทนร้อน: ความหวังใหม่ของอุตสาหกรรม	ผศ.ดร.พงศ์ศักดิ์ ชุนแร่ ผศ.ดร.ไตรวิทย์ รัตนโรจน์พงศ์
29	หุ่นยนต์เคลื่อนที่สำหรับดูแลแปลงผักขนาดเล็ก	ผศ.ดร.กวิดา มณีวรรณ
30	ระบบเลี้ยงผึ้งอัจฉริยะ	ผศ.ดร.อรรณพ ดวงภักดี
31	การเพิ่มสารต้านอนุมูลอิสระในต้นอ่อนผักกาดหัวด้วยแสง LED	รศ.ดร.ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย
32	การเคลือบเมล็ดพันธุ์ด้วยเทคนิคฟลูอิดซ์เบดชนิดฉีดพ่นจากด้านบน	รศ.ดร.ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย
33	ดินไบโอชนิดเจล: วัสดุปลูกพืชผักสวนครัวแนวตั้ง	ผศ.ดร.ธิดารัตน์ บุญศรี
34	การพัฒนาบัวอุบลชาติ (waterlily) เป็นพืชเศรษฐกิจ	รศ.ดร.เฉลิมชัย วงษ์อารี ผศ.ดร.มณฑนา บัวหนอง คุณจุฑามาศ พร้อมบุญ
35	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการหมักเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสัตว์และการเกษตร	รศ.ดร.เสาวคนธ์ วงศาสุลักษณ์
36	การดูดซับธาตุอาหารพืชด้วยฟิล์มที่ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ	ผศ.ดร.อนวัช พินิจศักดิ์กุล คุณนันทภัทร ฤทธิธ
37	ระบบแผนที่ติดตามและประเมินสภาพพืชเศรษฐกิจด้วยดาวเทียม	ดร.ปริเวท วรรณโกวิท
39	โดรนอัจฉริยะเพื่อการเกษตร	ดร.อรพดี จูนิม
46	ชีวมวลและหัวเชื้อจุลินทรีย์เพื่อการเกษตรและปศุสัตว์	ผศ.ดร.เพ็ญจันทร์ เมฆวิจิตรแสง คุณไวยุจน์ เดชมหิทธิกุล
47	Smart Seeder สำหรับเพาะต้นกล้าเมล็ดพันธุ์ขนาดเล็ก	ดร.ชุมพล เหลือชัยศรี ดร.ชีวารัตน์ ม่วงพัฒน์

third stop

ALTERNATIVE ENERGY

บูธ	ชื่อผลงาน	นักวิจัย
1	เทคโนโลยีการผลิตก๊าซชีวภาพโดยใช้ถังปฏิกรณ์แบบแห้ง	ดร.อรรณพ นพรัตน์ คุณอรอมล เหล่าปิตินันท์ ดร.ชัยวัฒน์ แววงศ์ดี
2	เทคโนโลยีการผลิตก๊าซชีวภาพจากน้ำเสียของโรงงานสกัดน้ำยางเข้มข้น	ดร.พรพรรณ พาณิชนัยนาสิน คุณนันทิยา เปปะตั้ง คุณนิมารดี บุญอาพัทธ์เจริญ คุณพิมพ์รัตน์ นิยมเวช คุณธัญพร พึ่งพระพุทธร
3	การถ่ายทอดเทคโนโลยีระบบบำบัดน้ำเสียและผลิตก๊าซชีวภาพแบบตรึงฟิล์มจุลินทรีย์ (Anaerobic Fixed Film)	คุณวุฒิพงษ์ ศรีทองคำ
4	เทคโนโลยีการผลิตก๊าซชีวภาพจากน้ำเสียของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม	ดร.ชินพงศ์ วังโน
5	Super enzyme เพื่อการผลิตก๊าซชีวภาพจากกากมันสำปะหลัง	รศ.ดร.กนก รัตนะกนกชัย ผศ.ดร.จักรกฤษณ์ เตชะอภัยคุณ ผศ.ดร.ภัทรา ผาสอน ผศ.ดร.รัตติยา แวบุญกุล ดร.อรรณพ นพรัตน์ ดร.พรพรรณ พาณิชนัยนาสิน
6	ชุดกังหันน้ำผลิตไฟฟ้าขนาดเล็กมากนวัตกรรมทั่วถึงระบบผลิตไฟฟ้าแบบผสมผสานด้วยพลังงานสะอาด	ผศ.ดร.อุสาคี บุญบำรุง

วันจันทร์ที่ 11 มิถุนายน 2561

08:30 - 09:30 น. ลงทะเบียน
09:30 - 10:00 น. พิธีเปิดงาน โดยท่านอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
10:00 - 11:00 น. เสวนาพิเศษ เรื่อง “การพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มโอกาสทางธุรกิจ”

โดย  **คุณเอกวัฒน์ วิฑูรปกรณ์**
กรรมการบริหาร
บริษัท อีลเอ็มไอเอส กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

 **คุณกนกพร วงศ์เจริญ**
รองกรรมการผู้จัดการใหญ่
ศูนย์นวัตกรรมอาหาร เครือข่ายไทย

 **ดร.พงษ์สุดา พ้องธัญญา**
ผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย และ พัฒนาผลิตภัณฑ์
บริษัท เออร์จิ แพลตฟอร์ม จำกัด (มหาชน)

ดำเนินการเสวนา โดย ดร.อรทัยญา เยาหะรี

11:00 - 13:30 น. ต้อนรับและนำภาคอุตสาหกรรม และหน่วยงานอื่น ๆ ที่มีความสนใจ เข้าเยี่ยมชม และพูดคุยเกี่ยวกับงานวิจัย ตามบูธต่าง ๆ
13:30 - 15:00 น. เสวนา เรื่อง “เทคโนโลยีกับการนำไปใช้ประโยชน์เชิงธุรกิจและสังคม”

โดย  **คุณวุฒิชัย พิพัฒน์นโชน**
บริษัท อินเทอร์เน็ตประเทศไทย จำกัด

 **คุณบุญส่ง พจนสุวรรณชัย**
บริษัท ไทยที สานผลิตภัณฑ์นม จำกัด

 **คุณวิรัตน์ ตรีโชติ**
วิทยาลัยชุมชนรัตนบุรี ศรีสะเกษ

ดำเนินการเสวนา โดย ผศ.ดร.สุวิทย์ อัครวณิช

หมายเหตุ : เวลา 11:00-11:30 น. อธิการบดีแถลงข่าวเกี่ยวกับการจัดงาน Creativity & Technology Showcase กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

วันอังคารที่ 12 มิถุนายน 2561

10:00 - 12:00 น. เสวนา เรื่อง “High Value Added Product”

 **หัวข้อ Seed up : เครื่องดื่มแบบเมล็ดแต่งใน**
ผสมน้ำแต่งในเชิงจีนและเมล็ดแต่งใน

โดย ดร.รริศรา อัมภาประเสริฐ

 **หัวข้อ เทคโนโลยีสะอาดเพื่อเปลี่ยนน้ำตาล**
เป็นสารให้ความหวานในอุตสาหกรรมอาหาร

โดย ผศ.ดร.สุรวิทย์ ช่างชัย

 **หัวข้อ การรักษากฎเกณฑ์เพื่อยืดอายุของ**
/อาหารหมัก

โดย ผศ.ดร.บัณฑิตา บัวหนอง

 **หัวข้อ ระบบเลี้ยงผึ้งอัจฉริยะ**

โดย ผศ.ดร.อรพรรณ ดวงภักดี

ดำเนินการเสวนา โดย ผศ.ดร.สุวิทย์ อัครวณิช

11:30 - 14:00 น. ต้อนรับและนำภาคอุตสาหกรรม และหน่วยงานอื่น ๆ ที่มีความสนใจ เข้าเยี่ยมชม และพูดคุยเกี่ยวกับงานวิจัย ตามบูธต่าง ๆ
14:00 - 15:00 น. เสวนา เรื่อง “ระบบอัตโนมัติและหุ่นยนต์สำหรับเกษตรและอาหาร”

โดย  **ผศ.ดร.อริดา มณีวรรณ**
อาจารย์สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

 **ดร.อรพดี จุฑิน**
รองประธานฝ่ายวิศวกรรมหุ่นยนต์และระบบอัตโนมัติ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

 **อ.อมรศักดิ์ สุกใสกุลสุข**
อาจารย์พิเศษ สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ดำเนินการเสวนา โดย อ.ธนียา ชูพจน์เจริญ

วันพุธที่ 13 มิถุนายน 2561

10:30 - 11:30 น. เสวนา เรื่อง “จุลินทรีย์เพื่อเกษตร, อาหารและพลังงาน”

โดย  **ดร.บุษกร จรุงจา**
อาจารย์ประจำภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

 **ดร.พรพรรณ พานิชย์นาค**
นักวิจัย หน่วยปฏิบัติการวิจัย
และพัฒนาระบบชีวภาพและโรงงานต้นแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

 **ผศ.ดร.ภัทรา ผาสอน**
ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีชีวภาพ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ดำเนินการเสวนา โดย ดร.ปรีษา ศิขสุวรรณ

11:30 - 14:00 น. ต้อนรับและนำภาคอุตสาหกรรม และหน่วยงานอื่น ๆ ที่มีความสนใจ เข้าเยี่ยมชม และพูดคุยเกี่ยวกับงานวิจัย ตามบูธต่าง ๆ
14:00 - 15:00 น. เสวนา เรื่อง “เทคโนโลยีสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในอนาคตและอุตสาหกรรมอาหารสัตว์”

โดย  **ผศ.ดร.พรพจน์ สุนทรสุข**
หัวหน้าภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

 **ผศ.ดร.พิชญ์จันทร์ เขมวณิชแสง**
หัวหน้าโครงการวิจัย Animal Welfare (ACQ)
สถานพัฒนาและฝึกอบรมปศุสัตว์แบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

 **ผศ.ดร.นิศากร วิริยะรัตนศักดิ์**
นักวิจัย
สถานพัฒนาและฝึกอบรมปศุสัตว์แบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ดำเนินการเสวนา โดย ดร.รริศรา อัมภาประเสริฐ

<https://goo.gl/CtvH8B>ลงทะเบียน
เพื่อเข้าชมงาน ฟรี!

DOWNLOAD



PRESS KITS & BOOKLETS

<https://goo.gl/9TEkAK>



RESEARCH POSTERS

<https://goo.gl/JFQTy2>



RESEARCH INTERVIEWS

<https://goo.gl/MtTRCT>