MFU
INNOVATION
DAY 2026
Well being

Catechin

Functional Jelly Workshop

Scientific Taste : Future - Proof Well - being
ศาสตร์แห่งรสสัมผัส นวัตกรรมสุขภาวะแห่งอนาคต

เวิร์กช็อปเชิงปฏิบัติการด้านนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ
เรียนรู้การพัฒนา **“เยลลี่คาเทชิน”** ในรูปแบบอาหารฟังก์ชัน
ตั้งแต่ความรู้พื้นฐาน คุณสมบัติของคาเทชิน
ไปจนถึงการลงมือสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบจริง



วิทยากรโดย
ผศ. ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2569
เวลา 13.00 - 16.00 น.
ณ ห้อง FOOD MAKER SPACE (MI405)
อาคาร I-PARK มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สแกน
QR Code
สมัครเข้าร่วมกิจกรรม

สิ่งที่จะได้รับ
จากการเข้าร่วมกิจกรรม

- เรียนรู้แนวคิด อาหารฟังก์ชันและคุณประโยชน์ของคาเทชิน
- ลงมือปฏิบัติจริงในการพัฒนา เยลลี่คาเทชินเพื่อสุขภาพ
- สร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (Prototype) ด้วยตนเอง
- รับแรงบันดาลใจและแนวคิด ต่อยอดนวัตกรรมอาหาร

สำหรับ : เกษตรกร ผู้ประกอบการ นักศึกษา และบุคคลทั่วไป

รับสมัครจำนวน
30 ท่าน เท่านั้น !!

ติดต่อสอบถามเพิ่ม
เมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ชั้น 3 ห้อง 307 อาคาร I-Park (M-Square)
โทร. 0-5391-6392 Email : fi.mfii@mfu.ac.th Facebook : MFU Food Innopolis