

จว.

เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการ

**“เส้นทางสู่ความสำเร็จ  
ของนิวัตราชูติคัล”**

วันที่ 29 มีนาคม 2550 เวลา 08.00-16.00 น.

ณ ห้องบอลรูม เอ บี โรงแรมมารวยการ์เด็น

จัดโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (จว.)

612.39

กรส





## เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการ

# “เส้นทางสู่ความสำเร็จ ของนิเวศราชูทิศ”

วันที่ 29 มีนาคม 2550 เวลา 08.00–16.00 น.  
ณ ห้องบอลรูม เอ บี โรงแรมมารวยการ์เด็น  
จัดโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)



019501

612.39

018

## กำหนดการสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิวทราซูติคัล”

วันที่ 29 มีนาคม 2550 เวลา 08.00 - 16.00 น.

ณ ห้องบอลรูม เอ บี โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพฯ



- 08.00 – 09.00 น.      ◆ ลงทะเบียน
- 09.00 – 09.10 น.     ◆ พิธีเปิด  
                                  ◆ กล่าวรายงาน  
                                   โดย     ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี  
                                                         ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
- ◆ เปิดการสัมมนาวิชาการ  
                                   โดย     นายปฐม แหยมเกตุ  
                                                         รองปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 09.10 – 09.50 น.     ◆ การบรรยายหัวข้อ “เส้นทางสู่ความสำเร็จทางการค้าของนิวทราซูติคัล”  
                                   โดย     เกษักรประครองชัย ปิติชัยชาญ  
                                                         กรรมการผู้จัดการ บริษัท มายด์แอนด์แคร์ อินเตอร์เนชั่นแนล
- 09.50 – 10.30 น.     ◆ การบรรยายหัวข้อ “นิวทราซูติคัลเพื่อสุขภาพและความงาม”  
                                   โดย     รองศาสตราจารย์ ดร.วีณา เชิดบุญชาติ
- 10.30 – 10.45 น.     ◆ รับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 13.00 น.     ◆ การระดมความคิดตามกลุ่ม  
                                   กลุ่มที่ 1    นิวทราซูติคัล...โรคหัวใจและหลอดเลือด  
                                   กลุ่มที่ 2    นิวทราซูติคัล...โรคเบาหวาน  
                                   กลุ่มที่ 3    นิวทราซูติคัล...โรคอ้วน  
                                   กลุ่มที่ 4    นิวทราซูติคัล...โรกระบบทางเดินอาหาร  
                                   กลุ่มที่ 5    นิวทราซูติคัล...โรคมะเร็ง  
                                   กลุ่มที่ 6    นิวทราซูติคัล...โรกระบบสมอง
- 13.00 – 14.00 น.     ◆ พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 14.00 – 14.30 น.     ◆ การบรรยายหัวข้อ “สมุนไพร/ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติยอदनียมเพื่อนิวทราซูติคัล”  
                                   โดย     เกษักรหญิงจนา ตั้งความเพียร  
                                                         เกษักร โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร

- 14.30 – 15.00 น.     ♦ การบรรยายหัวข้อ “ระเบียบ ข้อกำหนดในการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร”  
                          โดย   นางมาลี จีรวงศ์ศรี  
                          นักวิชาการ 8 ว. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- 15.00 – 16.00 น.     ♦ สรุปการระดมความคิด พร้อมข้อเสนอแนะ และรับประทานอาหารว่าง
- 16.00 น.             ♦ ปิด  
                          โดย   นางสาวพิศมัย เจนวนิชปัญญกุล  
                          รองผู้อำนวยการวิจัยและพัฒนา  
                          สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

## การสัมมนาวิชาการ “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิวตราซูติคัล”



### หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ สารอาหารที่ดีนอกจากจะมีคุณค่าทางโภชนาการ เสริมสร้างร่างกายให้เจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ สร้างภูมิคุ้มกันแล้ว ยังสามารถป้องกันหรือบำบัดรักษาโรคได้ จากการศึกษาค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์การแพทย์พบว่า สุขภาพ (Health) โรคเรื้อรัง (Chronic diseases) และโรคจากความเสื่อม (Degenerative diseases) ล้วนมีความสัมพันธ์กับอาหาร สาเหตุนี้จึงมีการนำอาหารตลอดจนสมุนไพรธรรมชาติ มาพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่างๆ หลากหลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารเสริมสุขภาพในรูปแบบ “เภสัชโภชนาภัณฑ์”

เภสัชโภชนาภัณฑ์ (Nutraceuticals) หมายถึง สารใด ๆ ที่อยู่ในรูปของอาหาร ซึ่งนอกจากจะให้คุณค่าทางโภชนาการแล้ว ยังมีผลดีทางด้านสุขภาพ ช่วยป้องกันได้ โดยเฉพาะโรคที่เกี่ยวกับการเสื่อมสภาพของร่างกาย

แผนที่นำทางการพัฒนาเทคโนโลยี Nutraceuticals  
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 2548

Nutraceuticals : Food, or parts of food, that provide medical or health benefits, including the prevention and treatment of disease

Dr.Stephen DeFelice, Foundation for Innovation in Medicine

ด้วยปัจจุบัน การพัฒนาทางเทคโนโลยีและความก้าวหน้าทางการแพทย์เจริญขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้ประชากรโลกมีอายุเฉลี่ยยาวขึ้น ความต้องการคุณภาพชีวิตที่ดี และไม่เป็นการระของสังคม จึงมีความจำเป็นตามมา ทำให้ตลาดผลิตภัณฑ์นิวตราซูติคัลมีการเติบโตอย่างรวดเร็ว และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากการสำรวจของสมาคมผู้วิจัยและผลิตเภสัชภัณฑ์ (The Pharmaceutical Research and Manufacturers Association - PReMA) พบว่า มูลค่าการตลาดของผลิตภัณฑ์นิวตราซูติคัล ในปี 2548 เพิ่มขึ้นสูงกว่าปี 2537 ถึงเท่าตัว ดังนั้นการประชุมสัมมนาระดมความคิด เพื่อกำหนดทิศทางการวิจัย ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นิวตราซูติคัล นอกจากเผยแพร่ความรู้และวิทยาการด้านนี้แล้ว ยังเป็นการสร้างความตระหนักถึงความจำเป็นในการควบคุมคุณภาพ เพื่อสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ นำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ ทั้งนี้เพื่อรองรับความต้องการของประเทศที่กำลังจะเกิดขึ้นในอนาคต

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อเผยแพร่ความรู้ วิทยาการผลิตภัณฑ์นิวตราซูติคัล
2. เพื่อกำหนดแนวทางการวิจัย และพัฒนาการผลิต ผลิตภัณฑ์นิวตราซูติคัล โดยการมีส่วนร่วมจากภาครัฐและเอกชน
3. สร้างความตระหนักในการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิต ผลิตภัณฑ์นิวตราซูติคัล เพื่อนำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ในอนาคต

กลุ่มเป้าหมาย จำนวนประมาณ 250 คน

1. นักวิจัย นักวิทยาศาสตร์ เจ้าหน้าที่ด้านโภชนาการ
2. เกษัชกร เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบด้านอาหารและยา
3. อาจารย์ นักวิจัยของมหาวิทยาลัยภาครัฐ เอกชน และมหาวิทยาลัยในเครือข่ายภาคีบัณฑิต วว.
4. บริษัท ผู้ประกอบการภาคเอกชน
5. ผู้สนใจทั่วไป

#### รูปแบบการจัดสัมมนา

ดำเนินการสัมมนาโดยจัดให้มีการบรรยายโดยผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ชำนาญการด้านนิเวทรศาสตร์ และมี การแบ่งกลุ่มเพื่อระดมความคิดเห็นข้อสรุปและข้อเสนอแนะในการทำงานวิจัยด้านนิเวทรศาสตร์ 6 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่ม นิเวทรศาสตร์...โรคหัวใจและหลอดเลือด
2. กลุ่ม นิเวทรศาสตร์...โรคเบาหวาน
3. กลุ่ม นิเวทรศาสตร์...โรคอ้วน
4. กลุ่ม นิเวทรศาสตร์...โรกระบบทางเดินอาหาร
5. กลุ่ม นิเวทรศาสตร์...โรคมะเร็ง
6. กลุ่ม นิเวทรศาสตร์...โรกระบบสมอง

#### วัน เวลา และสถานที่จัดประชุม

วันพฤหัสบดีที่ 29 มีนาคม 2550 เวลา 8.00 – 16.00 น.

ณ ห้องบอลรูม เอ บี โรงแรมมารวยการ์เด็น ถ.พหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

#### ค่าลงทะเบียน

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการลงทะเบียน

#### ผู้ดำเนินการจัดการสัมมนา

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

โทรศัพท์ 0 2579 1121-30 ต่อ 4206-10

โทรสาร 0 2561 4771, 0 2940 7431



**ประเด็นที่ใช้การประชุมระดมความคิดกลุ่มย่อย**  
**เรื่อง เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวราชูติคัล**  
**วันพฤหัสบดีที่ 29 มีนาคม 2550**  
**ณ ห้องบอลรูม เอ บี โรงแรมมารวยการ์เด็น**

◆ ขอความกรุณาให้ความคิดเห็นในที่ประชุมกลุ่มย่อย หรือ กรอกแบบสอบถามนี้ส่งเลขานุการกลุ่ม ตามประเด็นดังต่อไปนี้

1. ปัญหาและอุปสรรคของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นิเวราชูติคัลในกลุ่มนี้ของประเทศ และการมีแนวทางในการแก้ปัญหาอย่างไร

.....

.....

.....

2. ปัจจัยหรือความพร้อมใดบ้างที่จะนำไปสู่ความสำเร็จของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นิเวราชูติคัลในกลุ่มนี้ของประเทศ (เช่น เทคโนโลยี รูปแบบผลิตภัณฑ์ การผลิต มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ช่องทางการตลาด/ธุรกิจ ความปลอดภัยต่อผู้บริโภค)

.....

.....

.....

3. ท่านคิดว่าควรมีการสร้างเครือข่ายงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นิเวราชูติคัลในกลุ่มนี้ของประเทศ หรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

4. ท่านมีความเห็นว่าหน่วยงานใด(ระบุ)ควรต้องดำเนินการใดที่จะช่วยผลักดันการพัฒนาผลิตภัณฑ์นิเวราชูติคัลไปสู่ความสำเร็จ

.....

.....

.....

5. ท่านมีความเห็นว่าควรมีการพัฒนาเทคโนโลยีใด/งานวิจัยเรื่องใด ในด้านนิเวราชูติคัล

.....

.....

.....

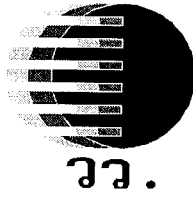
6. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....





## เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการ

# “Nutraceuticals and Nutrigenomics : เทคโนโลยีเพื่ออาหารและโภชนาการยุคใหม่”

โดย ศาสตราจารย์ ดร.ชงยุทธ ชุทองวงศ์  
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



# Nutraceuticals and Nutrigenomics:

เทคโนโลยีเพื่ออาหารและโภชนาการยุคใหม่

ยงยุทธ ยุทธวงศ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



**You Are ...  
What You Eat ?**

หลักการของพีลเซอร์

- อดอาหาร
- อดนอน
- อดออกกำลังกาย

หลักการของพีลเซอร์

- อดนอน
- อดออกกำลังกาย

หลักการอดอาหาร → อดออกกำลังกาย

อดอาหาร, อดนอน, อดออกกำลังกาย  
Total Wellness

Paul Zone Pilzer  
The Wellness Revolution

4 P

- product (อาหาร)
- price (ราคา)
- place (สถานที่)
- promotion (โปรโมชั่น)
- micro branding
- micro awareness

segmentation

- segmentation
- positioning

- raw mat quality control
- Accredited
- มาตรฐานการผลิต
- มาตรฐานการผลิตอาหาร
- (me-too product vs unique selling point)

## ความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหาร

มูลค่าส่งออก  
กว่า 5 แสนล้านบาท/ปี

ใช้วัตถุดิบในประเทศ  
80%

มีโรงงาน มากกว่า  
9 พันโรงงาน

เกี่ยวข้องกับเกษตรกร  
และแรงงาน มากกว่า  
20 ล้านคน

## ขีดความสามารถของอุตสาหกรรมอาหารไทย

- เป็นผู้ส่งออกอันดับ 15 ของโลก จาก 195 ประเทศ (ปี 2546)
- ส่งออกสับปะรด อันดับ 1 ของโลก (ปี 2549)
- ส่งออกกุ้ง และทูน่า อันดับ 1 ของโลก (ปี 2544)
- ส่งออกข้าว อันดับ 1 ของโลก (ปี 2545)

ข้อมูลจาก ดร. ศักรินทร์ ภูมิรัตน์)

## เกสรโภชนภัณฑ์: Nutraceuticals

- คำผสมระหว่าง **nutrient** และ **pharmaceutical**
- อาหารที่มีสรรพคุณทางยาด้วย
- อาจเรียกว่า **functional foods**
- มีตลาดที่กำลังโตขึ้นมาก เพราะเป็นอาหารที่เสริมสุขภาพ
- มีการอ้างสรรพคุณ ซึ่งบางครั้งยังไม่สามารถพิสูจน์ได้ แต่หลายอย่างได้มีหลักฐานยืนยันทางวิทยาศาสตร์แล้ว
- มีความสำคัญสำหรับอุตสาหกรรมอาหารของไทย เพราะอยู่ในจุดที่จะผลิตได้ดี



goji berry / 枸杞  
 seabuck } สับปะรดทะเล - gooseberry

ปลาหมึก - โดพามีน 369

มะเขือเทศ

- ผักโขม
- กล้วย
- มะเขือเทศ
- หัวไชเท้า
- กล้วยหอม
- องุ่น
- กล้วยน้ำว้า
- แอปเปิ้ล (licopene block UV light)
- กล้วย
- มะเขือเทศ
- Apple cider vinegar
- COQ10
- ธัญพืช
- หัวไชเท้า

ASA

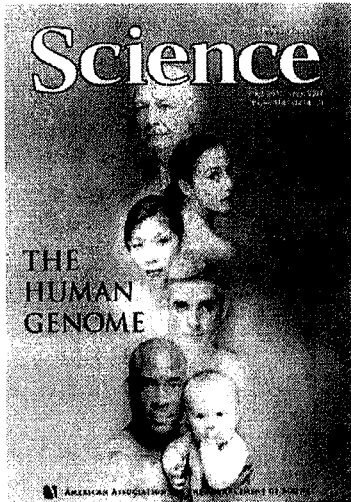
- ดอกอัญชัน
- jojoba

วิตามิน

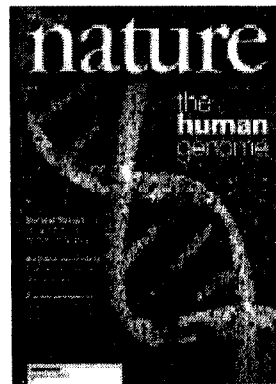
- วิตามิน
- วิตามิน
- วิตามิน
- วิตามิน
- วิตามิน
- Watercress
- Antidote

วิตามิน

- วิตามิน
- วิตามิน
- วิตามิน
- วิตามิน (วิตามิน)
- watercress
- วิตามิน
- วิตามิน
- วิตามิน
- วิตามิน



รู้ข้อมูลจีโนมมนุษย์แล้ว



...และข้อมูลจีโนมสิ่งมีชีวิตอื่นอีกจำนวนมาก

### จีโนมิกส์: ข้อมูลเบื้องต้นของชีววิทยา



- สิ่งมีชีวิตมียีนเป็นตัวกำหนดลักษณะ
- ข้อมูลจีโนมนำสู่ความเข้าใจลักษณะ (พฤติกรรม?) ของสิ่งมีชีวิต
- ความเข้าใจนี้นำไปสู่ความสามารถควบคุมจัดการระดับหนึ่ง เช่น การพัฒนา ยา การเข้าใจบทบาทของสารอาหาร
- แต่ลักษณะหลายอย่างของสิ่งมีชีวิตมียีนหลายตัวกำหนด
- สิ่งแวดล้อมร่วมกำหนดด้วย
- ดังนั้น การนำข้อมูลจีโนมิกส์ไปใช้มีความยุ่งยาก ไม่ตรงไปตรงมา

YH

- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยหอม
- watermelon
- กล้วยน้ำว้า
- berries
- Asparagus
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า

น้ำผลไม้

- กล้วยน้ำว้า (กล้วยน้ำว้า + กล้วยหอม)
- กล้วยน้ำว้า (กล้วยน้ำว้า + กล้วยหอม)
- กล้วยน้ำว้า (กล้วยน้ำว้า + กล้วยหอม)
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- Almond
- ACV
- Olive oil
- กล้วยน้ำว้า

น้ำผลไม้

- กล้วยน้ำว้า

- Almond

- กล้วยน้ำว้า

- Acid Alkaline

- กล้วยน้ำว้า

- กล้วยน้ำว้า

- กล้วยน้ำว้า

น้ำผลไม้

- celery
- Asparagus
- Artichoke
- Fennel
- ACV
- Cherry
- กล้วยน้ำว้า

น้ำผลไม้

Cinnamon - 1,000 mg/day

- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- Artichoke

น้ำผลไม้

- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า

น้ำผลไม้

- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า

- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- ACV
- กล้วยน้ำว้า

Chamomile

- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า
- กล้วยน้ำว้า

## ประโยชน์ของจีโนมิกส์



- การพัฒนา ยา วัคซีน และตัวตรวจโรค
  - ยา/วัคซีน/ตัวตรวจโรคเป็นโปรตีนหรือผลิตภัณฑ์อื่นของยีน
  - เป้าหมายของยา/วัคซีน/ตัวตรวจโรคจากจีโนม
  - ความเข้าใจกลไกของการเกิดโรคและการรักษาป้องกัน
  - **Pharmacogenomics** “การแพทย์ส่วนบุคคล”
  - **Gene therapy** “การรักษาด้วยยีน”
- การพัฒนาพันธุ์พืช สัตว์ และจุลชีพ
  - **Genetic markers** ที่มีความหมาย และนำสู่คุณสมบัติที่ต้องการในการพัฒนาพันธุ์แบบปรกติ
  - ทำ **GMOs** ที่เหมาะสม (ควบคู่กับ การโคลน)

## ประโยชน์ของจีโนมิกส์ (ต่อ)



- การประยุกต์ใช้ข้อมูลในโภชนาการ
  - ยีนที่เกี่ยวข้องกับการหมุนเวียนเปลี่ยนแปลงของสารอาหารในร่างกายและในเซลล์
  - ยีนที่เกี่ยวข้องกับการเก็บและใช้พลังงานจากอาหาร
  - ยีนที่มีความแตกต่างตามชาติพันธุ์
  - ยีนที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ
    - ทำให้อ้วน อดยาก/ไม่อดอยากอาหาร
    - ทำให้มีภาวะบกพร่อง ผิดปรกติด้านการใช้สารอาหาร





สมุนไพร

- ขมิ้นชัน
- Chamomile

สมุนไพร

- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน

- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน

สมุนไพร

- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน
- Almond

สมุนไพร - Hepatitis

สมุนไพร

- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน

สมุนไพร

- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นชัน (ขมิ้นชัน)

Mulberry (ขมิ้นชัน)

Caper

ยีนกับอาหาร: สารอาหารมีผลต่อการทำงานของยีนที่เกี่ยวข้องกับโรค



ถั่วเหลือง มีสาร  
ช่วยการทำงานของ  
ยีน **p53**  
ซึ่งมีบทบาทใน  
การทำลายเซลล์  
มะเร็ง

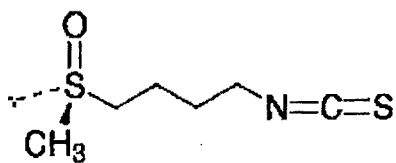
ไขมัน มีสารยับยั้ง  
การทำงานของ  
ยีน **Cox-2** ซึ่ง  
มีส่วนสำคัญใน  
กลไกการอักเสบ

บรอกโคลี มีสารช่วย  
การทำงานของยีน  
**GST** ที่ป้องกัน  
โรคหัวใจ และเป็น  
ตัวต้านออกซิเดชัน

ชาเขียว มีสาร  
ยับยั้งการทำงานของ  
ยีน **HER-  
2** ซึ่งส่งสัญญาณ  
การขยายจำนวน  
ของเซลล์มากไป  
ในมะเร็งเต้านม

Newsweek, Feb 7, 2005

ตัวอย่างสารที่มีฤทธิ์ต้านมะเร็ง



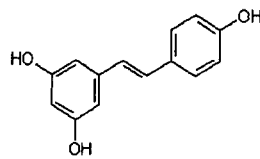
Sulforaphane

- พบในผักจำพวกกล้า  
(cruciferous)
- กระตุ้นการสร้างเอ็น  
ไซม์ เช่น **GST** ซึ่ง  
ช่วยลดผลร้ายของ  
ออกซิเดชัน

## การชราภาพ: ยีนและอาหารมีบทบาทสำคัญ



- การจำกัดอาหารทำให้แก่ช้าลง พบในสัตว์หลายชนิดรวมทั้งลิง
- การจำกัดนี้กระตุ้นการสร้าง **sirtuins** จากยีน **SIR2 (SIRT1)** ซึ่งช่วยยับยั้งการชราภาพและการตายของเซลล์
- สารในไวน์แดง **resveratrol** มีผลในการเพิ่มอายุของยีสต์ด้วยกลไกคล้ายคลึงกัน (ยังไม่รู้ว่ามียผลในคนหรือไม่)



Resveratrol: ในไวน์แดง

## การชราภาพ: อนุมูลอิสระออกซิเจนมีส่วนสำคัญ



- อนุมูลอิสระออกซิเจน (**oxygen free radicals,  $\cdot\text{OH}$ ,  $\cdot\text{O}_2^-$** ) มาจากกระบวนการออกซิเดชันต่างๆ รวมทั้งการเผาผลาญอาหาร
- ทำลายสารต่างๆ รวมทั้ง โปรตีน ไขมัน และ กรดนิวคลีอิก (**DNA, RNA**)
- เมื่อเร็วๆ นี้ ได้พบว่ามีผลในการทำลาย **DNA** ส่วนควบคุมการทำงานของยีน (**promoters**) หลายตัว รวมทั้งยีนที่เกี่ยวกับการเรียนรู้และความจำ
- สารเช่น วิตามินซี วิตามินอี **resveratrol** และ **polyphenols** อื่นๆ มีฤทธิ์เป็นตัวต้านออกซิเดนต์ (**antioxidants**) ช่วยลดอนุมูลอิสระออกซิเจน
- แต่ได้ผลในการชะลอความแก่ ฯลฯ จริงหรือไม่?

## Nutrigenomics: โภชนาการของปัจเจกชน



- แต่ละคนมีจีโนมที่แตกต่างกัน
- มีความต้องการโภชนาการ และการตอบสนองที่ไม่เหมือนกัน
- ตัวอย่างเช่น ใช้ในการผลิตพลังงาน ในการเก็บสะสม ไม่เหมือนกัน บางคนแพ้สารอาหารบางชนิด
- Nutrigenomics เป็นวิทยาการใหม่ ทำนองเดียวกับ pharmacogenomics ที่ว่าด้วยผลของยาต่อแต่ละบุคคล (लगเนื้อชอบलगข)

## สรุป: รู้จักยีน รู้จักกิน



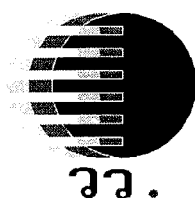
- การรู้เรื่องยีนและจีโนมิกส์ ทำให้รู้จักโภชนาการได้ดียิ่งขึ้น
- มีประโยชน์ในการรักษาสุขภาพ
- ช่วยในการชะลอการชราภาพ (?)
- ช่วยภาคอุตสาหกรรมในการพัฒนาอาหารใหม่ๆ



## ข้อคิดสำหรับการพัฒนาโภชนเภสัชภัณฑ์



- ศึกษาความต้องการของสังคม และของตลาดทั่วโลก เพื่อเลือกพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม
- ไม่ควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแฟชั่น หรือตามกระแส ซึ่งอาจยังไม่มีการศึกษาคุณภาพ
- พัฒนาผลิตภัณฑ์บนฐานของความรู้ ซึ่งควรรวมถึง
  - โภชนาการ
  - วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
  - เภสัชศาสตร์
  - ชีววิทยาพื้นฐาน โดยเฉพาะด้านจีโนมิกส์



# เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการ

**“สมุนไพร/ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติยอดเยี่ยม  
เพื่อนิวตราซูติคัล”**

โดย ภญ. ัจฉา ตั้งความเพียร  
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร

สมุนไพร/ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติยอดนิยม  
เพื่อนิวทราซูติคัล

ภญ.วีจนา ตั้งความเพียร  
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร  
29 มีนาคม 2550

## Herb for neutraceutical product

- มังคุด (*Garcinia mangostana*)
- มะขามป้อม (*Phyllanthus emblica* Linn.)
- รากสามสิบ (*Asparagus racemosus*)
- ผลไม้สีม่วง
  - ลูกหว้า (*Syzygium cumini*)
  - ลูกหม่อน

## การใช้ประโยชน์ตามวิธีพื้นบ้าน (ต่อ)

- เปลือกผ ลต้ม ชะล้างแผลที่เป็นหนอง เน่าเปื่อย
- เปลือกผ ลคิบ หรือผลสุก ฝนเป็นยาทาแผล
- เปลือกผ ลครึ่งผลหรือ 1 ผล ต้มกับน้ำปูนใส คั้นแก้ท้องเสีย
- เปลือกผ ลแห้งครึ่งผล ย่างไฟ ฝนกับน้ำปูนใสครึ่งแก้ว คั้นครึ่งเดียว หรือใช้ผง 1 ช้อนชาละลายกับน้ำสะอาด คั้นทุก 4 ชม.

## ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา

- สารสกัดจากเปลือกมังคุดต้านเชื้อแบคทีเรีย *S. aureus* ทั้งสายพันธุ์ปกติและสายพันธุ์ที่ดื้อยาเพนิซิลลิน
- ด้านเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนัง คือ *Trichophyton mentagrophytes*, *Microsporum gypseum* และ *Epidermoeba floccosum*
- ด้านการอักเสบ รักษาแผลอักเสบและแผลเรื้อรัง
- สมานแผลให้หายเร็วขึ้น

## ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา (ต่อ)

- ด้านเชื้อแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดสิว *P. acne*
- บรรเทาอาการแพ้
- ป้องกันผิวจากแสงแดด SPF 10.4
- ด้านเชื้อ *H. pylori*, *shigella*, *E. coli*
- มีสารต้านออกซิเดชั่น ป้องกันการแข็งตัวของเกร็ดเลือด ปกป้องหลอดเลือด ป้องกันมะเร็ง
- ป้องกันการรูดตันของหลอดเลือด ป้องกันการเกิด LDL

## ผลิตภัณฑ์จากเปลือกมังคุด

- น้ำมันงาคุด  
สรรพคุณ ด้านออกซิเดชั่น  
ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกัน ทำให้สมอง  
แจ่มใส เพิ่มภูมิคุ้มกัน ลดภูมิแพ้  
ป้องกันมะเร็ง
- แคปซูลมังคุด  
สรรพคุณ ด้านออกซิเดชั่น  
ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกัน
- เครื่องสำอางจากเปลือกมังคุด  
สรรพคุณ ต่อต้านเชื้อ  
แบคทีเรีย ลดสิว กระจับรุขรุมขน

## มะขามป้อม

- ผลสด
  - Vitam in C 1-1.8%
  - Tannin 28%
- เปลือกผล
  - Elagic acid, phyllemblic acid
- เนื้อผลสด
  - น้ำ 81.2%
  - โปรตีน 0.5%
  - nicotinic acid, vitamin C pectin, tannin, Minerals
- เมล็ด
  - Fix oil 26%

## สรรพคุณตามตำรายาไทย

- แก้หวัด คั้นน้ำจากผลสดรับประทาน
- แก้ไอ เจ็บคอ ผลแก่จัดมีรสเปรี้ยวทำให้ชุ่มคอ ละลายเสมหะ กระตุ้นให้เกิดน้ำลาย แก้กระหายน้ำได้ดี
- บำรุงร่างกาย
- ลักปิดลักเปิด
- ท้องผูก

## การศึกษาเพื่อนำมะขามป้อมไปใช้ประโยชน์

- ต้านอนุมูลอิสระ เกิดจากสารประกอบจำพวก tannin
  - Emblicanin A 37%, emblicanin B 33%, punigluconin 12% pedunculagin 14%
- ต้านแบคทีเรีย
- ผลต่อหัวใจและหลอดเลือด
  - ป้องกันกล้ามเนื้อหัวใจตายในหนู
- ลดไขมัน
- ลดความดันโลหิต

## รากสามสิบ

- สาวร้อยพัน / ผักชีช้าง / shatavari / Hundred husband
- Female rejuvenation, PMS
- promote strength of breast and semen
- Arthritis
- Stomachache

## ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา

- ต้านเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา
- Phytoestrogen
- รักษาแผลในกระเพาะอาหาร peptic ulcer, acid dyspepsia

## ผลิตภัณฑ์จากรากสามสิบ

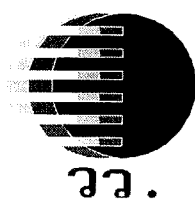
- Shatavari
  - Duodenal ulcer, acid dyspepsia
  - Antitumor
  - Antiviral (influeza A replication)
  - Anti-inflammation
  - antioxidant



## หัว / หม่อน

- อุดมไปด้วย anthocyanins
  - Anti-inflammation
  - Reduce uric level in blood
  - Antioxidant
  - Neurogenesis

**Thank you**



## เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการ

# “ระเบียบ ข้อกำหนดในการขึ้นทะเบียน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร”

โดย นางมาลี จีรวงศ์ศรี  
นักวิชาการอาหารและยา 8 ว.  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

# ระเบียบ ข้อกำหนดในการขึ้นทะเบียน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

นางมาลี จีรวงศ์ศรี  
นักวิชาการอาหารและยา 8 ว



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



Food Safety อาหารปลอดภัย คนไทยแข็งแรง

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นยา หรือ อาหารกันแน่นะ  
แล้วต่างกับอาหารทั่วไป ?

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา Thai Food and Drug Administration

Food Safety      อาหารปลอดภัย คนไทยแข็งแรง

## อาหารเสริม

<b>อาหารทั่วไป</b> (Conventional food)	<b>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</b>	<b>ยา</b>
<b>อ า ห า ร</b>		

1. วัตถุทุกชนิดที่คน กิน อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็น ส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึง วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

1. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับการวินิจฉัย บำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรค หรือความเจ็บป่วยของมนุษย์หรือสัตว์

2. วัตถุที่เป็นเภสัชเคมีภัณฑ์สำเร็จรูปหรือ

3. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับให้เกิดผลต่อ สุขภาพโครงสร้างหรือการกระทำหน้าที่ใด ๆ ของร่างกายของมนุษย์หรือสัตว์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา      Thai Food and Drug Administration

Food Safety      อาหารปลอดภัย คนไทยแข็งแรง

## อาหารทั่วไป vs ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร



**Conventional food**

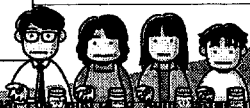
**การบริโภคในรูปแบบที่แตกต่างจากอาหารปกติ**



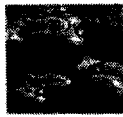
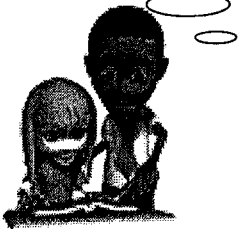
# อาหารทั่วไป และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

อาหารทั่วไป (Conventional food)	ผลิตภัณฑ์ เสริมอาหาร (Dietary Supplement)	Gray zone	ยา
------------------------------------	----------------------------------------------------	-----------	----

คือ ผลิตภัณฑ์ที่รับประทานนอกเหนือจากการ  
รับประทานอาหารปกติ ซึ่งมีสารอาหารหรือสารอื่นเป็น  
องค์ประกอบ อยู่ในรูปแบบ เม็ด แคปซูล ผง เกล็ด  
ของเหลวหรือลักษณะอื่นซึ่งมิใช่รูปแบบอาหารปกติ  
สำหรับผู้บริโภคที่คาดหวังประโยชน์ทางด้านส่งเสริม  
สุขภาพ



วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร  
มีกี่ประเภท ?



# ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบ แบ่งเป็น 6 กลุ่มดังนี้



- 1. วิตามิน
- 2. กรดอะมิโน
- 3. กรดไขมัน
- 4. แร่ธาตุ
- 5. ผลิตภัณฑ์จากพืช
- 6. ผลิตภัณฑ์จากสัตว์

รวมถึง

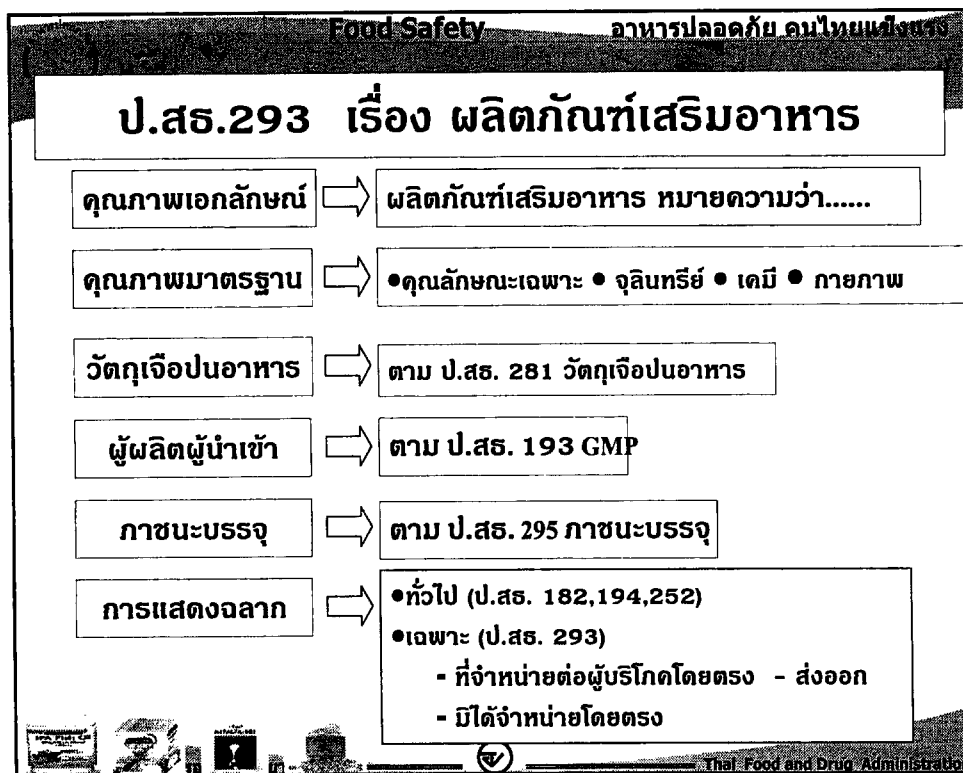
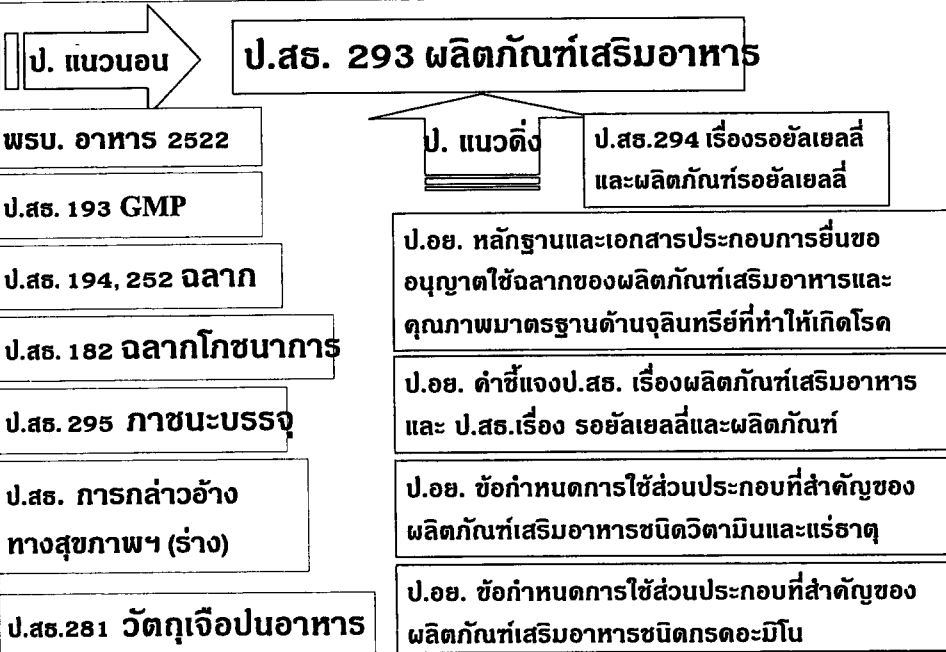
- @ สารเข้มข้น สารเมตาโบไลต์ ส่วนประกอบ หรือสารสกัดของสาร 1-6
- @ สารสังเคราะห์เลียนแบบสารตาม 1 - 6

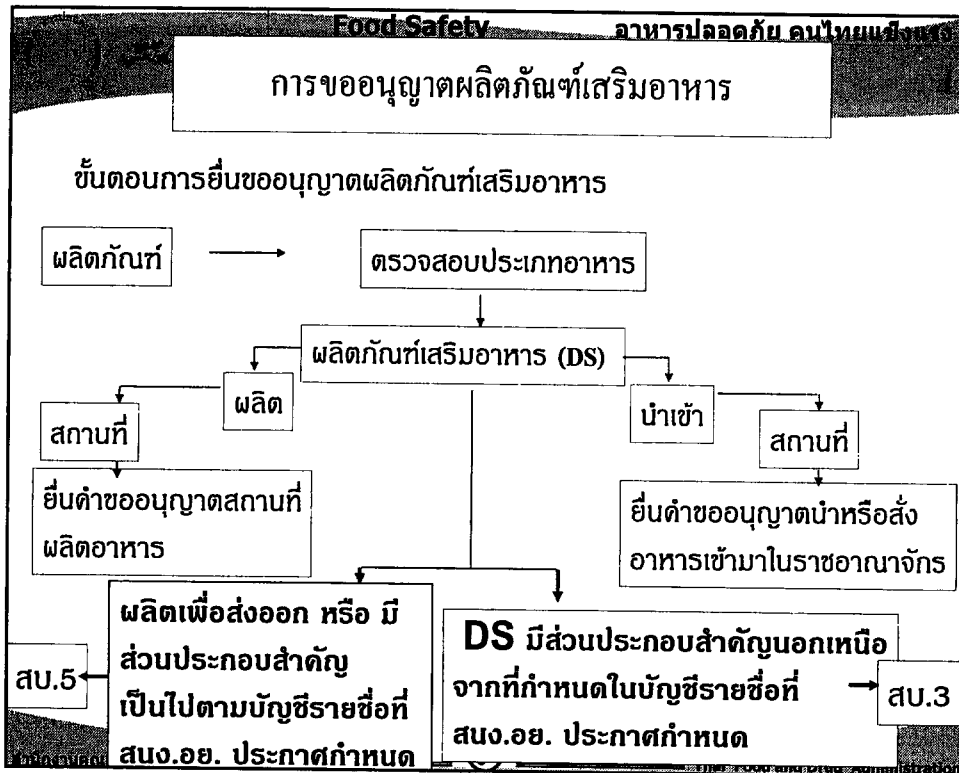


อ๋อ. มีวิธีการคุ้มครองผู้บริโภค  
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอย่างไร



## การควบคุมความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร





**Food Safety**      อาหารปลอดภัย คนไทยแข็งแรง

## รายละเอียดประกอบคำขออนุญาตผลิตฯ

\* การยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นไปตามระเบียบสำนักงาน อย. ว่าด้วยเรื่อง เลขสารบบ พร้อมกับเอกสารหลักฐานดังต่อไปนี้

- (1) Raw material specification
- (2) เอกสารแสดงรายละเอียดสูตรตำรับ
- (3) เอกสารแสดงรายละเอียดกรรมวิธีการผลิตจริง
- (4) Product specification
- (5) ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ เช่น จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค สารปนเปื้อน
- (6) ใบรับรองสถานที่ผลิต
- (7) หนังสือรับรองการจำหน่าย (CFS)
- (8) หลักฐานแสดงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารหรือวัตถุดิบแล้วแต่กรณี เช่น Acute toxicity หรือ Chronic toxicity
- (9) แบบฉลาก

Thai Food and Drug Administration



Food Safety อาหารปลอดภัย ประเทศไทย	
คุณสมบัติหรือมาตรฐานของวัตถุดิบที่ใช้ส่วนประกอบ (Raw Material Specification)	
เงื่อนไขของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบ	ข้อมูลที่ต้องระบุใน Specification
วิตามินหรือแร่ธาตุ (สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี วัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามินหรือแร่ธาตุ)	- มีปริมาณไม่น้อยกว่า 15% - มีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดใน Thai RDI
กรณีวัตถุดิบเป็นพืช	- ชื่อวิทยาศาสตร์ - ลักษณะของวัตถุดิบ - ส่วนที่ใช้ - วิธีการตรวจเอกลักษณ์ - วิธีการควบคุมความสม่ำเสมอของคุณภาพ
กรณีวัตถุดิบเป็นสารสกัด	- ชนิดและความเข้มข้นของตัวทำละลายที่ใช้สกัด - ชนิดสารสำคัญหรือกลุ่มสารที่ได้จากการสกัด - Extraction ratio
กรณีที่มีการกล่าวอ้างปริมาณองค์ประกอบ หลักหรือสารสำคัญ	- วิธีการตรวจวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการหลัก หรือสารสำคัญ หรือตัวเทียบ พร้อมข้อกำหนดของสารนั้น ๆ ในวัตถุดิบ

Food Safety อาหารปลอดภัย ประเทศไทย	
หลักฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร/ วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	
เงื่อนไขของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบ ของผลิตภัณฑ์	หลักฐานที่ต้องแนบ
1. วัตถุดิบมีประวัติการใช้เป็นอาหารหรือใช้เป็นทั้ง อาหารและยา ได้แก่ วัตถุดิบหรือสมุนไพรชนิด ใหม่ ๆ จากต่างประเทศเช่น กระบองเพชร	หลักฐานที่แสดงการใช้วัตถุดิบ เป็นอาหารมาแต่ ดั้งเดิม
2. วัตถุดิบมีประวัติการใช้เป็นอาหารหรือใช้เป็นทั้ง อาหารและยา แต่นำไปพัฒนารูปแบบจากที่ เคยใช้มาแต่ดั้งเดิม	หลักฐานที่แสดงการใช้วัตถุดิบนั้น เป็นอาหารมา แต่ดั้งเดิม และผลการศึกษาความเป็นพิษ เฉียบพลัน (Acute toxicity) ของผลิตภัณฑ์
3. วัตถุดิบไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหาร	ผลการศึกษาความเป็นพิษเรื้อรัง (Chronic toxicity) ของวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ในสัตว์ทดลอง
4. ผลิตภัณฑ์มีการใช้ในลักษณะเป็นผลิตภัณฑ์ เสริมอาหารหรือผลิตภัณฑ์อื่นที่สื่อความหมาย ทำนองเดียวกันตามกฎหมายของแต่ละประเทศ	มอบหมายจากหน่วยงานของรัฐหรือ Notary public รับรองว่าผลิตภัณฑ์มีจำหน่ายในประเทศนั้น ๆ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 15 ปี นับถึงวันที่ออก หนังสือรับรอง

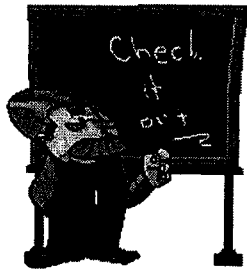
(ตัวอย่าง) ประกาศ อย. เรื่อง ข้อกำหนดการใช้  
ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร  
ชนิดวิตามินและแร่ธาตุ

- ข้อ 1. ให้ใช้ได้ตามชนิดและไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามตารางบัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุแบบท้ายประกาศ อย.
- ข้อ 2. ในกรณีที่ใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในข้อ 1 มารวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ส่วนประกอบแต่ละชนิดต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดตามที่กำหนดไว้

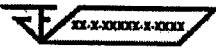
ตัวอย่างตารางบัญชีรายชื่อส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์  
เสริมอาหาร (Positive List) ชนิดวิตามินและแร่ธาตุ

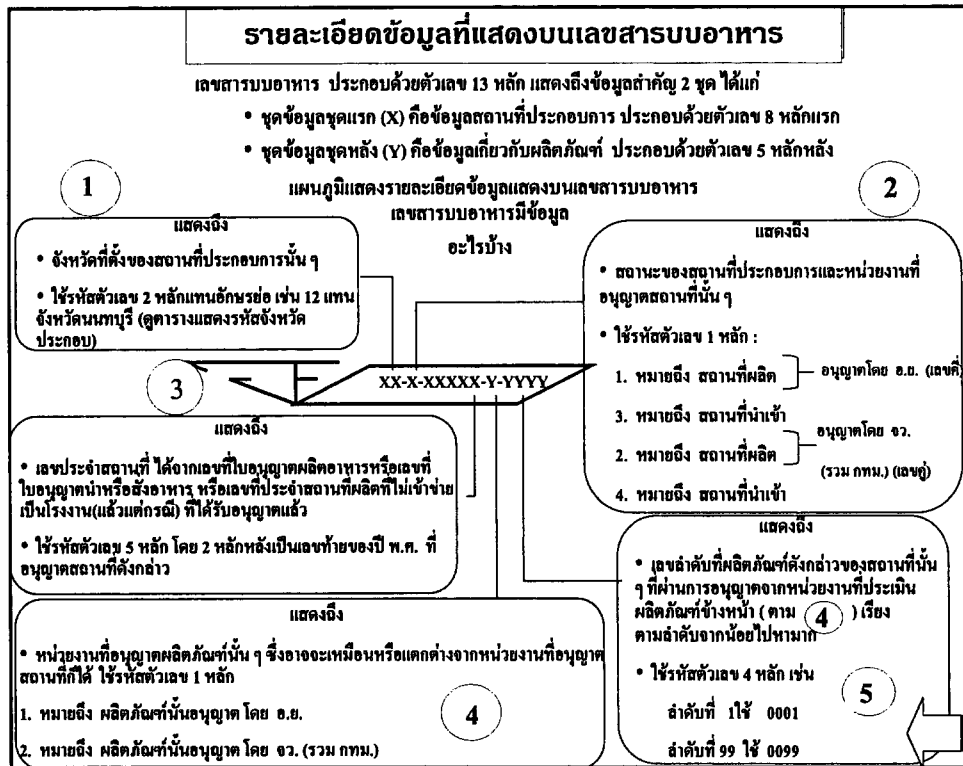
ลำดับ	ชื่อชนิดของวิตามินหรือแร่ธาตุที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (Thai RDI)
1	วิตามินเอ (Vitamin A), หรือ เรทินอล (retinol), หรือ เรทินิลแอซิเตต (retinyl acetate), หรือ เรทินิลแพลไมเตต (retinyl palmitate), หรือ เบต้า-แคโรทีน (beta-carotene)	800 ไมโครกรัม อาร์อี (µg RE) คำนวณเป็นวิตามินเอ
2	วิตามิน เค (Vitamin K), หรือ ฟิโลควิโนน (phyloquinone)	80 ไมโครกรัม (µg) คำนวณเป็นวิตามิน เค
3	วิตามิน บี 2 (Vitamin B2), หรือ ริโบฟลาวิน (riboflavin), หรือ ริโบฟลาวิน 5'-ฟอสเฟต โซเดียม (riboflavin 5'-phosphate, sodium)	1.7 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นวิตามิน บี 2
4	ไอโอดีน (Iodine), หรือ โพแทสเซียมไอโอไดด์ (potassium iodide), หรือ โซเดียมไอโอไดด์ (sodium iodide) โซเดียมไอโอเตต (sodium iodate)	150 ไมโครกรัม (µg) คำนวณเป็นไอโอดีน

## ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีการแสดงฉลากอย่างไร



## การแสดงผลของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค

- \* ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้
- (1) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร”
- (2) เลขสารบบ 
- (3) ปริมาณของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่บรรจุ แล้วแต่กรณี
- (4) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี
- (5) ชื่อและปริมาณส่วนประกอบสำคัญ หรือส่วนประกอบที่มีการกล่าวอ้าง
- (6) ข้อความว่า “ใช้วัดทุกกับเสีย” ถ้ามีการใช้
- (7) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี



**Food Safety**      อาหารปลอดภัย คนไทยแข็งแรง

## การแสดงผลจากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค (ต่อ)

(8) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนแบบธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(9) ข้อความชัดเจนว่า “การได้รับสารอาหารต่าง ๆ นั้น ควรได้จากการบริโภคอาหารหลักที่หลากหลายชนิดครบทั้ง 5 หมู่ และเป็นสัดส่วนที่พอเหมาะ”

(10) คำแนะนำในการใช้

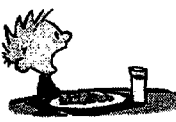
(11) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(12) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค

(13) คำเตือนการบริโภค

Thailand Food and Drug Administration

**ตัวอย่างการแสดงคำเตือนในฉลาก**

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ข้อความคำเตือน
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	“เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
กระดุกอ่อนปลาฉลาม	“ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและผู้ที่พักฟื้นจากการผ่าตัด”
ชิงและสารสกัดจากชิง	“ผู้ที่เป็นโรคนี้ไม่ควรรับประทาน”
เกสรดอกไม้	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
น้ำมันปลา 	“ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา” “ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน”



**ตัวอย่างฉลากผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**

**ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค**



**น้ำมันปลาชนิดแคปซูล  
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**

ส่วนประกอบที่สำคัญ  
น้ำมันปลา...% (...มก.)  
วิธีรับประทาน วันละ ...แคปซูล พร้อมอาหาร

**ข้อความคำเตือนผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด**  
• “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน”

**ข้อความคำเตือนเฉพาะ**  
**น้ำมันปลา**  
• “ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา”  
• “ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน”



ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 ได้แก่ อีพีเอ และดีเอชเอ  
ใน 1 แคปซูลมีน้ำมันปลา ...มก.  
ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง  
กรดไอโคซาเพนทออีโนอิก (อีพีเอ) .....มก.  
กรดไอโคซาเฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) .....มก.  
กรดไขมันอิ่มตัว.....มก.

การได้รับสารอาหารต่าง ๆ นั้นควรได้จากการบริโภคอาหารหลักที่หลากหลายครบทั้ง 5 หมู่ และเป็นสัดส่วนที่พอเหมาะ

Fish Oil Capsule  
Dietary Supplement Product  
น้ำหนักสุทธิ 140 กรัม (100 แคปซูล)

ผลิตโดย:.....  
จัดจำหน่ายโดย :.....  
ผลิต...(จ/ด/ป)....  
หมดอายุ...(จ/ด/ป)....





## เอกสารแนบท้าย

รายชื่อผู้สนใจเข้าร่วมสัมมนาวิชาการ เรื่อง  
“เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวศราชูทิศ”

รายชื่อผู้สนใจเข้าร่วมการสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวศอุตสาหกรรม”

วันที่ 29 มีนาคม 2550 เวลา 08.00-16.00 น.

ณ ห้องบอลรูม เอ บี โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพฯ

\*\*\*\*\*

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่
1.	ดร. กนกอร อินทราพิเชฐ(4)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
2.	รศ.ดร. กรกช อิทราพิเชฐ (5)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
3.	คุณ กรวรรณ บรรจงสวัสดิ์(6)	Diethelm Limited
4.	คุณ กฤษชัย อธิธิประศรี ( 1)	บ .UB.SUMMIT
5.	น.ส. กอบัว ทศนภักดี (3)	บ.แอมเวย์(ประเทศไทย) จำกัด
6.	น.ส. กนต์ชญาณี ชัยวารินทร์ (3)	Diethelm Limited
7.	น.ส. กษมาพร ปัญตะบุตร( 4)	สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
8.	คุณ กุลดา เตชานุกวัฒนา (1)	บริษัทสิทธิพรแอสโซซิเอต จำกัด
9.	นาง กุลวดี ตระองพานิชย์(5)	สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
10.	ดร. กุลวรา เมฆงสุวรรณค์ (2)	จุฬาลากรณ์มหาวิทยาลัย
11.	น.ส. กุสมาลัย รุ่งดำรงค์(1และ2)	บริษัท สุราบางยี่ขัน จำกัด
12.	นาย คณาโชค ตามจิตเจริญ(3)	วิทยุชุมชน FM 96.75
13.	ผศ. จงรักษ์ ศุภกิจเจริญ (4)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
14.	นาย จะเด็ด คงชาติรี	กระทรวงสาธารณสุข
15.	ดร. จักรพงษ์ ลิ้มปนุสสรณ์ (4)	คิว แอนด์ 10 แมนเนจเม้นท์
16.	น.ส. จิตราดา กิตติศรีวรรณ(2)	บริษัทปทุมโรชมิล แอนด์ แกรนารี จำกัด
17.	น.ส. จิตรา เศรษฐอุดม (1)	กระทรวงสาธารณสุข
18.	ภก. จิรพัฒน์ ภาสรวา	S.C. Artistry Co.Ltd.
19.	คุณ จิราพัชร ดาวเศรษฐ์ (2)	บริษัทอำพลฟู๊ดส์โปรดเซสซิ่ง จำกัด
20.	คุณ เจริญ เจียรสารพันธ์	จ.อยุธยา
21.	น.ส. เจษฎาภรณ์ ปราค์ชัยกุล (5)	บริษัทสยามพรีเมียร์ฟู๊ดส์ จำกัด
22.	คุณ เจียมจิต บุญสม (2)	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด
23.	นาย เฉลิมเกียรติ โภคาวัฒนา (1)	กรมส่งเสริมการเกษตร
24.	นาย ชนะ สิทธิพงศ์พิทยา(6)	กรุงเทพฯ
25.	รศ.ดร. ซอฟ้า ทองไทย(6)	มหาลัยมหิดล
26.	น.ส. ซอรัตดา เทียงพุก(3)	สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
27.	นาง ชวีร์ ลีสิริ(6)	กรุงเทพฯ
28.	คุณ ชานนท์ ระวังเหตุ (4)	หจก. พีชยาไทยอุตสาหกรรม
29.	นาง ชิตชม อีรวง(5)	สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
30.	คุณ จูติรัตน์ นิตกิจ	หจก. รัตนโอสภ
31.	น.ส. ณัฐวิณ์ สุพรรณวงษ์(2,6)	บ.ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด
32.	น.ส. ณฐณิชา กิตติสกุล(5)	บ.เอสเอสยูพี โทแทล เวลเนส จำกัด



ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่
33.	นาย ณิชฎฐภัทร นิชาเกรียรภริษา (1)	สมาคมแพทย์แผนไทยแห่งประเทศไทย
34.	นาย ณิชฐาส ผู้พัฒน์(5)	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
35.	นาย ดนัย บุญประชาวัฒน์ (2)	กรุงเทพฯ
36.	คุณ ดวงกมล ชัชวลิตสกุล(1)	บ.โฆสนเทรอดตั้ง จำกัด
37.	คุณ ดวงกมล ภักดีสัตยพงศ์ (6)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
38.	น.ส. ดาราวรรณ มณีเย็น (1)	บริษัทสยามพรีเมียร์ฟู้ดส์ จำกัด
39.	น.ส. ดวิษา โลหะนะ(5)	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
40.	คุณ ถาวร เตชะไกรสร	บ.ทีไทย แสเน็ค ฟู้ดส์จำกัด
41.	น.ส. ทิพชา โปษยานนท์(3)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
42.	น.ส. ทิพยา ดังหงส์ (3)	สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
43.	ดร. ทิพวรรณ ทองสุข(2)	มหาวิทยาลัยนเรศวร
44.	ดร. ธนภัทร ทรงศักดิ์(5)	มหาวิทยาลัยรังสิต
45.	คุณ ธนิต ตรีชนพันธ์(2)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
46.	นาย ธรพวงษ์ เหมกิตติวัฒน์ (5)	กรุงเทพฯ
47.	คุณ รัชชวัช พงษ์สมบัติ(2)	กรุงเทพฯ
48.	นาง รัชฎลักษณ์ พงษ์บริบูรณ์ (5)	หจก ขาวละออเภสัช
49.	รศ. ธิติรัตน์ ปานม่วง (3)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
50.	รศ.ดร. ธีรยศ วิทิตสุวรรณกุล (1, 2)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
51.	คุณ นพภาภรณ์ ชัยศิรินิรันดร์ (5)	บ.เพิ่มพูนอุตสาหกรรม จำกัด
52.	คุณ นฤพนธ์ หงษ์มานพ(5)	บริษัทสิทธิพรแอสโซซิเอตส์ จำกัด
53.	น.ส. นฤมล มีโภดี	กระทรวงสาธารณสุข
54.	ศ.ดร. นันทวัน บุญยะประภัศร (5)	มหาวิทยาลัยมหิดล
55.	คุณ นิตยา ดังภักดีรัตน์ (4)	สถาบันอาหาร
56.	นาง นิภาภรณ์ ชามณัสมา(5)	กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
57.	น.ส. นิมนวล เลาสุขไพศาล (6)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
58.	ดร. บุญทริกา รัตนตรัยวงศ์(2)	มหาวิทยาลัยนเรศวร
59.	นาง บุญณัฐธา สิทธิพงศ์พิทยา (3)	กรุงเทพฯ
60.	ผศ.ดร. เบญจมาศ จิตรสมบูรณ์ (2, 5)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
61.	น.ส. ไบศรี สร้อยสน(4)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
62.	น.ส. ปฐมาวดี เจริญสุข(1)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
63.	คุณ ประคอง พันธบดี(3)	จ.ปทุมธานี
64.	น.ส. ประเทือง สุดสาคร (1)	เครือเจริญโภคภัณฑ์
65.	นาย ประพุทธ คมอำนาจสกุล (1)	กรุงเทพฯ
66.	คุณ ประภัสรา กำจรกิตติกุล (3)	กรุงเทพฯ
67.	นาย ประยุทธ คมอำนาจสกุล (1)	กรุงเทพฯ
68.	นาย ประสิทธิ์ ศรีทิพย์สุโข (5)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
69.	นาย ปริญญา เปาทอง (3)	สมาคมไทยอุตสาหกรรมผลิตยาแผนปัจจุบัน
70.	ดร. ปวีณา น้อยทัพ (3)	มหาวิทยาลัยนเรศวร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่
71.	น.ส. ปิยวรรณ สิทธิพงศ์(2)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
72.	คุณ ปิยะนุช เรืองศรีอรุญ	กรุงเทพฯ
73.	น.ส. พจณี อรรถโรจน์ภิญโญ(1)	สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
74.	นาง พิมพ์รัตน์ ศรีสอน	S.C. Artistry Co.Ltd.
75.	น.ส. พรทิพย์ เจริญธรรมวัฒน์ (5)	สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
76.	คุณ พรเทพ จารุพนาเวช (5)	บ.อีโคเวท จำกัด
77.	ผศ. พรรณี พักคง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
78.	คุณ พรรรัตน์ สินชัยพานิช (5)	มหาวิทยาลัยมหิดล
79.	รศ. พรศรี ปฏิมาณเกษม (4)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
80.	ดร. พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล (2)	มหาวิทยาลัยมหิดล
81.	ดร. พัชรานี ภาวัตกุล (3)	มหาวิทยาลัยมหิดล
82.	นาง พัชรี ตั้งตระกูล(6)	สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
83.	น.ส. พัดรา สุนทรฐิติเจริญ(3)	มหาวิทยาลัยรังสิต
84.	ดร. พันทวัน บุญยะประภัศร	คณะเภสัชศาสตร์
85.	คุณ พิชญ์สุตา ต้นไพบูลย์ (4)	บ.อีโคเวท จำกัด
86.	คุณ พิมพ์สรวง โกวิทวราพร (4)	บ.เพชชีพรผลิตภัณฑ์ จำกัด
87.	อ. พิมวรรณ ทัญทุบทพิจารณ์ (5)	มหาวิทยาลัยรังสิต
88.	คุณ พีระพงษ์ ตรีบำรุง (3)	กรุงเทพฯ
89.	รศ.ดร. เพ็ญขวัญ ชมปรีดา (2)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
90.	คุณ ไพรินทร์ พอดี	บริษัท แฟร์ทริส จำกัด
91.	นาย ไพโรจน์ ดำนชาญชัย	กระทรวงสาธารณสุข
92.	คุณ ภาภ วีรเขียร (3)	บริษัท ไบโอฟาร์ม เคมีคัลส์ จำกัด
93.	น.ส. ภาวินี เจริญสุข (2, 6)	บ.ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด
94.	นาย มงคลศิลป์ บุญเย็น (3)	จ.ราชบุรี
95.	คุณ มณฑารพ ยมาภัย (4)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
96.	คุณ มณีนาถ(3)	จ.ปทุมธานี
97.	ผศ.ดร. มณีวรรณ สุขสมทิพย์ (1)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
98.	นาย มนูญ จันทรประสิทธิ์ (1, 3)	กรุงเทพฯ
99.	คุณ แม้นมาศ ศรีสุชาติ(5)	บ.สุรินทร์ทิพย์โรซมีลส์ จำกัด
100.	คุณ ยอดชาย ตั้งใจดีบริสุทธิ์ (1)	บริษัท ไบโอฟาร์ม เคมีคัลส์ จำกัด
101.	นาย ยอดวิทย์ กาญจนการุณ(6)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
102.	รศ.ทพ.ดร. ยุทธนา ปัญญางาม	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
103.	คุณ ยุพิน (6)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
104.	นาง รจนา ไชยบุญ (2)	บริษัทปทุมโรซมีล แอนด์ แกรนารี จำกัด
105.	ผศ.ดร. รมณี สงวนดีกุล (6 หรือ 4)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
106.	น.ส. ราตี เจริญสุข	กรุงเทพฯ
107.	รศ.ดร. เรวดี จงสุวัฒน์ (1)	มหาวิทยาลัยมหิดล
108.	ดร. เรวัตชัย พลปิประสิทธิ์(5)	ฝ่ายนวัตกรรมและเทคโนโลยี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่
109.	นาง ลัดดา วัฒนศิริธรรม(5)	สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
110.	นาง ลัดดา ใหม่มาศ	กรุงเทพฯ
111.	คุณ ลินนา ทองยงค์ (1)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
112.	คุณ วรรณภา	สถาบันอาหาร
113.	คุณ วรรณิ จตุรจำเริญชัย (2)	บริษัทอำพลฟู้ดส์โพรเซสซิง จำกัด
114.	นาง วรรณภา วีระภักดี	สถาบันหม่อนไหมแห่งชาติ
115.	น.ส. วรวรรักษ์ แสนวิเศษ (1และ2)	บริษัท สุราบางยี่ขัน จำกัด
116.	ดร. วราทัศน์ วงศ์สุไร (2)	บริษัทโรงเส้นหมี่ขอเฮง จำกัด
117.	นาย วัชนะ ลีละวิทย์ (6)	กรุงเทพฯ
118.	นาย วันชัย พันธุ์ทวี(1)	สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
119.	น.ส. วันดี บุญพริ้ง(1)	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
120.	นาย วัลลภ มานะวิญญา (3)	บริษัทเจียมแมงมาร์เก็ตติ้ง จำกัด
121.	นาง วัลลภา อรุณไพโรจน์	ผู้อำนวยการศูนย์จุลินทรีย์
122.	นาย วิเชียร พุทธสันติธรรม (1, 3)	กรุงเทพฯ
123.	ดร. วิเทศ วิสนุวิมล	บ.ทีทีที ทีนอล จำกัด
124.	นาง วิภา สุโรจนะเมธากุล(3)	สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
125.	นาย วิโรจน์ แก้วเรือง	สถาบันหม่อนไหมแห่งชาติ
126.	นาย วิโรจน์ เหล่าประภัสสร (1)	กรุงเทพฯ
127.	ภก. วิวัฒน์ ชัยวัฒน์เมธิน(3)	หจก. ชาเขียวใบหม่อน
128.	ดร. ศรี สุวรรณศรี (3)	มหาวิทยาลัยนเรศวร
129.	น.ส. ศิริพรรณ ฉัตรรัตนา	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
130.	คุณ ศิริรัตน์ สุวรรณเนตร (5)	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด
131.	คุณ ศิริรัตน์ สุวรรณเนตร(5)	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด
132.	คุณ ศิริรัตน์ เร่งพิพัฒน์(4)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
133.	ผศ.ดร. ศิริวรรณ เนติวรานนท์(1)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
134.	นาย เศกสรร ผุดผาด(5)	สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
135.	อ. สงวนศรี เจริญเหรียญ (4)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
136.	นาย สมบูรณ์ ฐิตินันท์สมบูรณ์ (1)	บริษัทปทุมไรชมิล แอนด์แกรนารี จำกัด
137.	นาย สมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม(6)	สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
138.	ดร. สมศรี งามวงศ์ชน(6)	สำนักวิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืด
139.	คุณ สหประชา บุญสม (4)	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด
140.	เรือเอกหญิง สายฝน เกี้ยวสัมพันธ์	กรมอุทกหารเรือ
141.	น.ส. สิริลักษณ์ พวงประยงค์ (3)	บริษัทอินโนเวชั่นเซ็นเตอร์ จำกัด
142.	นาย สุกฤษฏ์ ทำหิน	กระทรวงสาธารณสุข
143.	คุณ สุขสันต์ โปทา (4)	บ. พีเอ็กซ์ ยูเนี่ยน แดร์ฟลานท์ จำกัด
144.	รศ.ดร. สุนันท์ พงษ์สามารถ (3)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
145.	รศ.ดร. สุปรานี แจ้งบำรุง(5)	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน
146.	นาง สุปิยา แสงหิรัญ(3)	กรุงเทพฯ

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่
147.	น.ส. สุมิตรา บุญบำรุง(5)	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
148.	ดร. สุรพล ภัทรนคร(2)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
149.	นาย สุรัตน์ โชคประจักษ์ชัด (2)	สมาคมโรงสีข้าวไทย
150.	น.ส. สุรศวดี ปิยะวิริยะกุล(5)	งานวิจัยสมุนไพร สถาบันมะเร็งแห่งชาติ
151.	รศ.ดร. สุวรรณาสุมิการส(1)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
152.	คุณ สุวรรณณี ภูวญาณพงศ์(5)	บ.พรีเมียร์ โพรเซน โปรดักส์ จำกัด
153.	คุณ สุนิมล คงสวัสดิ์กรากุล (1)	กรุงเทพฯ
154.	พ.ญ. แสงโสม สีนะวัฒน์ (4)	กระทรวงสาธารณสุข
155.	คุณ โสภาวรรณ มงคลธรรมากุล	บริษัท แฟร์ทริส จำกัด
156.	ดร. ไสยวิชญ์ วรวินิต	บริษัทโรงเส้นหมี่ขอเฮง จำกัด
157.	น.ส. หทัยรัตน์ ท่าหิน	กระทรวงสาธารณสุข
158.	นาย อนันต์ ชัยกิจวัฒน์(4)	บ.ทีปโก้ฟู๊ดส์(ประเทศไทย)จำกัด(มหาชน)
159.	นพ. อนุชาติ มาชนะสารวุฒิ(2)	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด
160.	น.ส. อนุพร กรรณสูตร (5)	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
161.	คุณ อรไท สุขเจริญ	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
162.	รศ.ดร. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ (5)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
163.	รศ.ดร. อรุพร อัฐรัตน์(3)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
164.	ดร. อัครวิทย์ กาญจนโอภาส	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
165.	นาง อังสุมารินทร์ สนองรัก	กระทรวงสาธารณสุข
166.	คุณ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ(3)	มหาวิทยาลัย.เกษตรศาสตร์
167.	ดร. อัญชลี ศิริโชติ (1)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
168.	ดร. อัญชลี ศรีจำเริญ(2)	มหาวิทยาลัยนเรศวร
169.	รศ.ดร. อัมพวัน ต้นสกุล (4)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
170.	น.ส. อาพันชนิด เทพอวยพร(5)	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน
171.	นาง อาภารัตน์ มหาพันธ์	นักวิชาการ 10 ศูนย์จุลินทรีย์
172.	นาง อารยา ชนาธินาถ	กระทรวงสาธารณสุข
173.	นาย อินเดอรียัตติงห์ บัตติยา (1)	บริษัท เอสเอสยูพี โทเทล เวลเนส จำกัด
174.	นาย อุดม โพธิ (1)	สมาคมผลิตไก่เพื่อส่งออกไทย
175.	นาง อุบล จำรูญรัตน์ (5)	บ.กรุงเทพอาหารสัตว์ จำกัด
176.	น.ส. อูมาพร คงอ่อน (2)	บ.เจียแม็งมาร์เก็ตติ้ง จำกัด
177.	ดร. อุลัย ศิริศรี (3)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก
178.	น.ส. อุษณีย์ วงศ์มาศา (1)	บ.สุรินทร์ทิพย์ จำกัด
179.	นาง อุษณีย์ เอกปนิธานพงศ์(1)	กรมประมง เกษตรกลาง
180.	นาย เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์(4)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

หมายเหตุ ( ) หมายถึง กลุ่มที่แจ้งความจำนงในการระดมความคิด

## รายชื่อผู้เข้าสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวศอุตสาหกรรม”

วันที่ 29 มีนาคม 2550 เวลา 08.30-16.00 น.

ณ ห้องบอลรูม เอ บี โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพฯ

\*\*\*\*\*

### พนักงาน วว.

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1.	ดร. นงลักษณ์ ปานเกิดดี	ผู้ว่าการ
2.	นส. พิศมัย เจนวนิชปัญญกุล	รอง ผวว.วิจัยและพัฒนา
3.	นาง อัญชลี กมลรัตนกุล	รอง ผวว.ถ่ายทอดฯ
4.	นาย สุรพล วัฒนวงศ์	รอง ผวว.บริการ
5.	นาง ประไพศรี สมใจ	รอง ผวว.บริหาร
6.	นาย อนันต์ รุ่งพรทวีวัฒน์	รอง ผวว.ธุรกิจและการตลาด
7.	ดร. รุ่งเรือง ลิ้มชูปฏิภาณ	ผู้เชี่ยวชาญพิเศษ
8.	นาย วิทยา วุฒิจำรงค์	ผู้เชี่ยวชาญพิเศษ
9.	ดร. กฤติยา ทิสยากร	วว.
10.	นส. กฤตลักษณ์ ปะสะกวี	วว.
11.	นาย ก่อโชค บัณฑิตมงคล	วว.
12.	นส. กานดา ปั้นเพชร	วว.
13.	นาง จารุวรรณ สิทธิพล	วว.
14.	นาย จิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์	วว.
15.	นส. จุรีย์ ตั้งฤทัยวานิชย์	วว.
16.	นาย ฉลอง สังข์สุข	วว.
17.	น.ส. ฉัตรฤดี สุวรรณชาติ	วว.
18.	นาง ฉันทรา พูนศิริ	วว.
19.	ดร. ชุติรัตน์ บรรจงลิขิตกุล	วว.
20.	น.ส. ณีรุพร พันธุมนาวิน	วว.
21.	นส. คารณี ประกาสะโนบล	วว.
22.	น.ส. เตือนดา เสมาทอง	วว.
23.	นาย ทวีศักดิ์ สุนทรธนะศาสตร์	วว.
24.	นาง ธัญวรัตน์ กาจสงคราม	วว.
25.	นาง นพวรรณ หาแก้ว	วว.
26.	น.ส. นริศรา เหลาะคูหวี	วว.
27.	ดร. นฤมล รีนไวย์	วว.
28.	น.ส. นันทิญา วงษ์มงคล	วว.
29.	นส. น้ำทิพย์ เทียงตรง	วว.
30.	นาง นิรมล เรียบร้อยเจริญ	วว.
31.	นาง นิษรา มีพลอย	วว.
32.	ดร. บัณฑิต ผึ้งสินธุ์	วว.
33.	ภญ.ดร. บุปผาชาติ พตด้วง	วว.
34.	นส. บุษรา รานอก	วว.
35.	นส. เบญจวรรณ เกียรติสิน	วว.
36.	ดร. ปณิตา บรรจงสินศิริ	วว.
37.	ดร. ประไพภัทร คลังทรัพย์	วว.

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
38.	นส. ประไพศรี ไผ่สนธิ์	วว.
39.	นส. ประไพศรี ไผ่สนธิ์	วว.
40.	นาย บัณฑิต ทวีเทพไทยกุล	วว.
41.	นาย พงศธร หลิมศิริวงษ์	วว.
42.	นาย พรพจน์ ศรีสุขชยะกุล	วว.
43.	ดร. พรพิมล เมธินุกุล	วว.
44.	ดร. พัชตรา มณีสินธุ์	วว.
45.	ดร. พัชรินทร์ เก่งกาจ	วว.
46.	นาง พัชรนันท์ นาถพินิจ	วว.
47.	ดร. ไพบูลย์ เรืองพัฒน์พงศ์	วว.
48.	นาง ภัทรา อะหะมะดี พิระชะหิต	วว.
49.	ดร. ภูษิตา วรณิสสร	วว.
50.	นส. ยุพิน พุ่มไม้	วว.
51.	นาง รัตนศิริ จิวานนท์	วว.
52.	นาง เรวดี มีสัตย์	วว.
53.	นส. วรณภาชาติ วงษ์	วว.
54.	นส. วรณรัตน์ วุฒิสาร	วว.
55.	นาง วรณลักษณ์ บัวบาน	วว.
56.	นาง วรณวิภา กาญจนไวภูณัฐ	วว.
57.	นส. วรณิศา วงศ์คำจันทร์	วว.
58.	นาง วัลลภา อรุไพโรจน์	วว.
59.	น.ส. วิภาพร พัฒน์เวช	วว.
60.	นาง วิมลศรี พัฒนประเทศ	วว.
61.	นาย วิวัฒน์ ปฐมโยธิน	วว.
62.	นาย ศรีศักดิ์ ตังวณิชกุล	วว.
63.	นาง ศรินันท์ ทับทิมเทศ	วว.
64.	ดร. ศิริเพ็ญ จริเกษม	วว.
65.	นาง ศิริสุข ศรีสุข	วว.
66.	ดร. ไครดา วัลภา	วว.
67.	นาง สดศรี เนียมเปรม	วว.
68.	นาย สมชาติ จำรัสศรี	วว.
69.	นาย สมพงษ์ สุกแสงเปล่ง	วว.
70.	ดร. สมพร มูลมังมี	วว.
71.	นาง สรียา เรืองพัฒน์พงศ์	วว.
72.	นาย สิทธิชัย ศราวุฒานุกุล	วว.
73.	ดร. สุภาพ อัจฉริยศรีพงศ์	วว.
74.	น.ส. สุภาภรณ์ พิศพันธ์	วว.
75.	นส. โสภภาพรรณ สัตยญาณเสนาะ	วว.
76.	น.ส. อมรรัตน์ ขยันการนาวิ	วว.
77.	นาง อรุณี ชัยสวัสดิ์	วว.
78.	นส. อัปสร เสถียรทิพย์	วว.
79.	นส. อัมพิการ์ พรรคมาตย์	วว.
80.	ดร. อาภารัตน์ มหาพันธ์	วว.
81.	น.ส. อุบล ฤกษ์อำ	วว.

รายชื่อผู้เข้าสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวตราชาชาติ”  
กลุ่มที่ 1 โรคหัวใจและหลอดเลือด

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1.	คุณ กฤษชัย อิทธิปรีศรี	บ.UB.SUMMIT
2.	คุณ กุลดา เดชานุกวัฒนา	บริษัทสิทธิพรแอสโซซิเอตส์
3.	น.ส. กุสุมาลย์ รุ่งตำรงค์	บริษัท สุราบายีชั่น จำกัด
4.	น.ส. จิตรา เศรษฐอุดม	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
5.	นาย เฉลิมเกียรติ โภคาวัฒนา	กรมส่งเสริมการเกษตร
6.	นาย ณีฎฐภัทร นิชาเกียรติรักษา	สมาคมแพทย์แผนไทยแห่งประเทศไทย
7.	คุณ ดวงกมล ชัชวลิตสกุล	บ.โฆสนเทรอดตั้ง จำกัด
8.	น.ส. ดาราวรรณ มณีเย็น	บริษัทสยามพีริเออร์ฟูดส์ จำกัด
9.	รศ.ดร. ชีรยศ วิทิตสุวรรณกุล	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
10.	น.ส. ปฐมาวดี เจริญสุข	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
11.	น.ส. ประเทือง สุดสาคร	เครือเจริญโภคภัณฑ์
12.	นาย ประยุทธ์ คมอำนาจสกุล	กรุงเทพฯ
13.	น.ส. พจณี อรรถโรจน์ภิญโญ	สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
14.	ผศ.ดร.มณีวรรณ สุขสมทิพย์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
15.	นาย มนูญ จันทร์ประสิทธิ์	สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา
16.	คุณ ยอดชาย ตั้งใจดีบริสุทธิ์	บ. ไบโอฟาร์ม เคมีคัลล์ จำกัด
17.	รศ.ดร.เรวดี จงสุวัฒน์	มหาวิทยาลัยมหิดล
18.	คุณ ลินนา ทองรงค์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
19.	น.ส. วรวรรธก์ แสนวิเศษ	บริษัท สุราบายีชั่น จำกัด
20.	นาย วันชัย พันธุ์ทวี	สถาบันคั้นควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
21.	น.ส. วันดี บุญพรั่ง	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
22.	นาย วิเชียร พุทธสันติธรรม	กรุงเทพฯ
23.	นาย วิโรจน์ เหล่าประภัสสร	กรุงเทพฯ

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
25.	ผศ.ดร.ศิริวรรณ เนติวรรณท์	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
26.	นาย สมบูรณ์ จิตินันท์สมบูรณ์	บริษัทปทุมไรชมิล แอนด์แกรนารี จำกัด
27.	รศ.ดร. สุวรรณฯ สุภิมารส	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
28.	คุณ สุวิมล คงสวัสดิ์กรากุล	กรุงเทพฯ
29.	ดร. อัญชลี ศิริโชติ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
30.	นาย อินเดอรียัตชิงห์ บัดติยา	บริษัท เอสเอสยูพี โทเทล เวลเนส จำกัด
31.	นาย อุดม โทธิ	สมาคมผลิตไก่เพื่อส่งออกไทย
32.	น.ส. อุษณีย์ วงศ์มาศา	บ.สุนทรทิพย์ จำกัด
33.	นาง อุษณีย์ เอกปนิธานพงศ์	กรมประมง เกษตรกลาง
34.	น.ส. ชุติรัตน์ บรรจงลิขิตกุล	วว.
35.	น.ส. ฉัตรฤดี สุวรรณชาติ	วว.
36.	น.ส. วิภาพร พัฒน์เวช	วว.
37.	น.ส. ไสภาพรรณ สัญญาณเสนาะ	วว.
38.	น.ส. นันทิญา วงษ์มงคล	วว.
39.	น.ส. อมรรัตน์ ขยันการนาวิ	วว.



**รายชื่อผู้เข้าสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวศอุตสาหกรรม”**  
**กลุ่มที่ 2 โรคเบาหวาน**

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1.	ดร. กุลวรา เมฆวมสวรรค์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2.	น.ส. กุสุมาลย์ รุ่งคำรงค์	บริษัท สุราบางยี่ขัน จำกัด
3.	น.ส. จิตรดา กิตติศรีวรรณ	บริษัท ปทุมไรชมิล แอนด์ แกรนารี จำกัด
4.	คุณ จิราพัชร ดาวเศรษฐ์	บริษัท อ่าพลฟูดส์โพรเซสซิง จำกัด
5.	คุณ เจียมจิต บุญสม	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด
6.	น.ส. ณัฐวีณ์ สุพรรณวงษ์	บ.ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด
7.	นาย ดนัย บุญประชารัตน์	กรุงเทพฯ
8.	ดร. ทิพวรรณ ทองสุข	มหาวิทยาลัยนเรศวร
9.	คุณ ธนิต ตรีชนพันธ์	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
10.	คุณ ธัญรัช พงษ์สมบัติ	กรุงเทพฯ
11.	รศ.ดร. ชีรยศ วิทิตสุวรรณกุล	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
12.	ดร. บุณทริกา รัตนตรัยวงศ์	มหาวิทยาลัยนเรศวร
13.	ผศ.ดร. เบญจมาศ จิตรสมบูรณ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
14.	น.ส. ปิยวรรณ สิทธิพงศ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
15.	ดร. พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล	มหาวิทยาลัยมหิดล
16.	รศ.ดร. เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
17.	น.ส. ภาวิณี เจริญสุข	บ.ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด
18.	นาง รจนา ไชยบุญ	บริษัท ปทุมไรชมิล แอนด์ แกรนารี จำกัด
19.	คุณ วรณี จตุรจำเริญชัย	บริษัท อ่าพลฟูดส์โพรเซสซิง จำกัด
20.	น.ส. วรวรรักษ์ แสนวิเศษ	บริษัท สุราบางยี่ขัน จำกัด
21.	ดร. วราทัศน์ วงศ์สุไร	บริษัท โรงเส้นหมี่ขอเฮง จำกัด
22.	ดร. สุรพล ภัทรนคร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
23.	นาย สุรัตน์ โชคประจักษ์รัต	สมาคมโรงสีข้าวไทย
24.	นพ. อนุชาติ มาชนะสารวุฒิ	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
25.	ดร. อัญชลี ศรีจำเริญ	มหาวิทยาลัยนเรศวร
26.	น.ส. อุมพร คงอ่อน	บ.เจียเม็งมารีเก็ดดิ้ง จำกัด
27.	นาง อภารัตน์ มหาพันธ์	วว.
28.	นาย พงศธร หลิมศิริวงษ์	วว.
29.	นส. พัชรินทร์ เก่งกาจ	วว.
30.	นาง ไศรดา วัลภา	วว.
31.	นาง พัชรนันท์ นาถพิณีจ	วว.

รายชื่อผู้เข้าสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวศอุตสาหกรรม”  
กลุ่มที่ 3 ไร้อ้วน

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1.	น.ส. กอบัว ทศนภักดิ์	บ.แอมเวย์(ประเทศไทย) จำกัด
2.	น.ส. กนต์ชญาณี ชัยวารินทร์	Diethelm Limited
3.	นาย คณาโชค ตามจิตเจริญ	วิทยุชุมชน FM 96.75
4.	ภก. จิรพัฒน์ ภาสวรเวช	S.C. Artistry Co.,Ltd.
5.	น.ส. ซอลัดดา เทียงพุก	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
6.	น.ส. ทิพชา โปษยานนท์	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
7.	น.ส. ทิพยา ดังหงส์	กรุงเทพฯ
8.	รศ. ธิดิรัตน์ ปานม่วง	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
9.	นาง บุณณัฏฐา สิทธิพงศ์พิทยา	กรุงเทพฯ
10.	คุณ ประคอง พันธบดี	ปทุมธานี
11.	คุณ ประภัสรา กำจรกิตติกุล	กรุงเทพฯ
12.	นาย ปริญญา เปาทอง	สมาคมไทยอุตสาหกรรมผลิตยาแผนปัจจุบัน
13.	ดร. ปวีณา น้อยทัพ	มหาวิทยาลัยนเรศวร
14.	ดร. พัชรานี ภาวัตกุล	มหาวิทยาลัยมหิดล
15.	น.ส. พัชรา สุนทรฐิติเจริญ	มหาวิทยาลัยรังสิต
16.	นาง พิมพ์รัตน์ ศรีสอน	S.C. Artistry Co.,Ltd.
17.	คุณ พีระพงษ์ ตรีบำรุง	กรุงเทพฯ
18.	คุณ ภาพ วีรเชียร	บริษัท ไบโอฟาร์ม เคมีคัลส์ จำกัด
19.	นาย มงคลศิลป์ บุญเย็น	ราชบุรี
20.	คุณ มณีนาถ	ปทุมธานี
21.	นาย มนูญ จันทร์ประสิทธิ์	กรุงเทพฯ
22.	นาย วัลลภ มานะชัยญา	บ.เจียแม็งมาร์เก็ตติ้ง จำกัด
23.	นาย วิเชียร พุทธสันติธรรม	กรุงเทพฯ
24.	นาง วิภา สุโรจนะเมธากุล	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
25.	ภก. วิวัฒน์ ชัยวัฒนเมธิน	หจก. ชาเขียวไบหมอน
26.	ดร. ศรี สุวรรณศรี	มหาวิทยาลัยนเรศวร
27.	น.ส. ศิริพรรณ ฉัตรรัตนา	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
28.	คุณ สรรพ์ บุญเจริญ	บ.ชิตโต้ (ประเทศไทย) จำกัด
29.	เรือเอกหญิง สายฝน เกียวสัมพันธ์	กรมอุทกหารเรือ
30.	น.ส. สิริลักษณ์ พวงประยงค์	บ. อินโนเวชั่นเซ็นเตอร์ จำกัด
31.	รศ.ดร. สุพันธ์ พงษ์สามารถ	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
32.	นาง สุปียา แสงหิรัญ	กรุงเทพฯ
33.	รศ.ดร. อรุพร อัฐรัตน์	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
34.	คุณ อัญชัญ อภัยพัฒนาชีพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
35.	ดร. อุลัย ศิริศรี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
36.	นาง ภัทรา อะหะมะดี พีระชะหีด	วว.
37.	นาง ศรินันท์ ทับทิมเทศ	วว.
38.	นาย จิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์	วว.
39.	นาง สดศรี เนียมเปรม	วว.
40.	น.ส. เดือนดา เสมาทอง	วว.
41.	น.ส. ปนิตา บรรจงสินศิริ	วว.
42.	นส. กฤตลักษณ์ ปะสะกวี	วว.
43.	นส. วรรณภา ชาติวงษ์	วว.

รายชื่อผู้เข้าสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวศอุตสาหกรรม”  
กลุ่มที่ 4 โรคระบบทางเดินอาหาร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1.	ดร. กนกอร อินทราพิเชฐ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
2.	น.ส. กัษมาพร ปัญตะบุตร	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3.	ผศ. จงรักษ์ ศุภกิจเจริญ	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
4.	ดร. จักรพงษ์ ลิมนุสรณ์	คิว แอนด์ 10 แมนเนจเม้นท์
5.	คุณ ชานนท์ ระวังเหตุ	หจก. พีชยาไทยอุตสาหกรรม
6.	คุณ นิตยา ตังภักดีรัตน์	สถาบันอาหาร
7.	น.ส. ไบศรี สร้อยสน	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
8.	รศ. พรศรี ปฏิมานุเกษม	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
9.	คุณ พิชญ์สุตา ดันไพบุลย์	บ.อีโคเว็ต จำกัด
10.	คุณ พิมพ์สรวง โกวิทวราพร	บ.เพชชีพรผลิตภัณฑ์ จำกัด
11.	คุณ มณฑารพ ยมาภัย	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
12.	ผศ.ดร. รมณี สงวนดีกุล	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
13.	คุณ ศิริรัตน์ เร่งพิพัฒน์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
14.	คุณ สงวนศรี เจริญเหรียญ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
15.	คุณ สหประชา บุญสม	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด
16.	คุณ สุขสันต์ ไปทา	บ. พีเอ็กซ์ ยูเนี่ยน แดร์พลานท์ จำกัด
17.	พ.ญ. แสงโสม สีระวัฒน์	กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
18.	นาย อนันต์ ชัยกิจวัฒน์	บ.ทิปโก้ฟู้ดส์(ประเทศไทย)จำกัด(มหาชน)
19.	รศ.ดร. อัมพวัน ตันสกุล	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
20.	นาย เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
21.	ดร. ภูษิตา วรณิสสร	วว.
22.	ดร. บัณฑิต ผึ้งสินธุ์	วว.
23.	นาง รัตนศิริ จิวานนท์	วว.
24.	น.ส. อนุรักษ์ พันธุมนาวิน	วว.

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
25.	น.ส. สุภาภรณ์ พิศพันธ์	วว.
26.	ดร. สมพร มุลมั่งมี	วว.
27.	ดร. พัชตรา มณีสินธุ์	วว.
28.	นาง จารุวรรณ สิทธิพล	วว.
29.	นาย ปั่นณทร ทวีเทพไทกุล	วว.
30.	นาง วรณลักษณ์ บัวบาน	วว.
31.	นาง นิษรา มีพลอย	วว.

**การสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวศอุตสาหกรรม”**  
**กลุ่มที่ 5 โรคมะเร็ง**

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1.	รศ.ดร. กรกช อิทราพิเชฐ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
2.	นาง กุลวดี ครอบพาณิชย์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3.	น.ส. เจษฎาภรณ์ ปราครค์ชัยกุล	บริษัทสยามพรีเมียร์ฟู้ดส์ จำกัด
4.	นาง ชิตชม อีรางะ	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5.	น.ส. ณัฐนิชา กิตติสกุล	บ.เอสเอสยูพี โทแทล เวลเนส จำกัด
6.	นาย ณัฐภาส ผู้พัฒน์	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
7.	น.ส. ตวิษา โลหะนะ	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
8.	ดร. ธนภัทร ทรงศักดิ์	มหาวิทยาลัยรังสิต
9.	นาย ธารพงษ์ เหมกิตติวัฒน์	กรุงเทพฯ
10.	นาง ธัญลักษณ์ พงษ์บริบูรณ์	หจก ขาวละออเภสัช
11.	คุณ นพภาภรณ์ ชัยศิรินิรันดร์	บ.เพิ่มพูนอุตสาหกรรม จำกัด
12.	คุณ นฤพนธ์ หงษ์มานพ	บริษัทสิทธิพรแอสโซซิเอตส์ จำกัด
13.	ศ.ดร. นันทวัน บุญยะประภัศร	มหาวิทยาลัยมหิดล
14.	นาง นิภาภรณ์ ชามณีสมาญา	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
15.	ผศ.ดร. เบญจมาศ จิตรสมบูรณ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
16.	นาย ประสิทธิ์ ศรีทิพย์สุโข	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
17.	น.ส. พรทิพย์ เจริญธรรมวัฒน์	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
18.	คุณ พรเทพ จารุพนาเวช	บ.อีโคเวท จำกัด
19.	คุณ พรรรัตน์ สินชัยพานิช	มหาวิทยาลัยมหิดล
20.	อ. พิมวรรณ ทัญทุทธิจารณ์	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
21.	คุณ แม้นมาศ ศรีสุชาติ	บ.สุรินทร์ทิพย์โรซมีลล์ จำกัด
22.	ดร. เรวัตชัย พลปิประสิทธิ์	ฝ่ายนวัตกรรมและเทคโนโลยี
23.	นาง ลัดดา วัฒนศิริธรรม	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
24.	คุณ ศิริรัตน์ สุวรรณเนตร	บ.กรีนไดมอนด์ จำกัด

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
25.	นาย เศกสรร ผุดผาด	สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
26.	รศ.ดร. สุปราณี แจ้จ้งบำรุง	คณะวิทยาศาสตร์เขตร้อน
27.	น.ส. สมิตรา บุญบำรุง	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
28.	น.ส. สุรัตติ ปิยะวิริยะกุล	งานวิจัยสมุนไพร สถาบันมะเร็งแห่งชาติ
29.	คุณ สุวรรณิ ภูวญาณพงศ์	บ.พรีเมียร์ โพรเซน โพรตักส์ จำกัด
30.	น.ส. อนุพร กรรณสูตร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
31.	รศ.ดร. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
32.	น.ส. อาพันชนิต เทพอวยพร	คณะวิทยาศาสตร์เขตร้อน
33.	นาง อุบล จำรูญรัตน์	บ.กรุงเทพอาหารสัตว์ จำกัด
34.	ดร. ประไพภัทร คลังทรัพย์	วว.
35.	ดร. ไพบุลย์ เรืองพัฒน์พงศ์	วว.
36.	น.ส. นริศรา เหลลละดหวิ	วว.
37.	น.ส. น้ำทิพย์ เทียงตรง	วว.
38.	นาง ธัญวรัตน์ กาจสงคราม	วว.
39.	นาง เรวดี มีสัตย์	วว.
40.	น.ส. อัมพิการ์ พรรคมาตย์	วว.
41.	นาง สรียา เรืองพัฒน์พงศ์	วว.
42.	นาง วิมลศรี พรรชนประเทศ	วว.
43.	น.ส. เบญจวรรณ เกียรติสิน	วว.



**รายชื่อผู้เข้าสัมมนาวิชาการเรื่อง “เส้นทางสู่ความสำเร็จของนิเวศอุตสาหกรรม”**  
**กลุ่มที่ 6 โรคระบบสมอง**

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1.	คุณ กรวรรณ บรรจงสวัสดิ์	Diethelm Limited
2.	นาย ชนะ สิทธิพงศ์พิทยา	กรุงเทพฯ
3.	รศ.ดร. ช่อฟ้า ทองไทย	มหาลัยมหิดล
4.	นาง ชัชวีร์ ลีสิริ	กรุงเทพฯ
5.	น.ส. ณัฐวิณี สุพรรณวงษ์	บ.ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด
6.	คุณ ดวงกมล ภักดีสัตยพงศ์	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
7.	น.ส. นิ่มนวล เลหาสุขไพศาล	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
8.	นาง พัชรี ตั้งตระกูล	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
9.	น.ส. ภาวิณี เจริญสุข	บ.ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด
10.	นาย ยอดวิทย์ กาญจนการุณ	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
11.	คุณ ยุพิน	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
12.	ผศ.ดร. รมณี สงวนดีกุล	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
13.	นาย วัชนะ ลีละวิทย์	กรุงเทพฯ
14.	นาย สมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
15.	ดร. สมศรี งามวงศ์ชน	สำนักวิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืด
16.	ดร. ศิริเพ็ญ จริเกษม	วว.
17.	ดร. กฤติยา ทิสยากร	วว.
18.	ดร. พรพิมล เมธีนุกูล	วว.
19.	นาย พรพจน์ ศรีสุขชยะกุล	วว.
20.	นส. ประไพศรี ไม่นันท์	วว.
21.	นส. จุรีย์ ตั้งฤทัยวานิชย์	วว.

*BT 19501*



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เป็น  
รัฐวิสาหกิจประเภทที่จัดตั้งขึ้น เพื่อดำเนินการตามนโยบายพิเศษของรัฐ ใน  
สังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.) เดิมชื่อว่า สถาบันวิจัยวิทยา  
ศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย (สวป.) ซึ่งตั้งขึ้นตามพระราชบัญญัติ  
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย พ.ศ. 2506 และได้เปลี่ยน  
มาใช้พระราชบัญญัติ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย  
พ.ศ. 2522 สืบเนื่องจากการจัดตั้งกระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และสิ่ง  
แวดล้อม ตั้งแต่วันที่ 23 มีนาคม 2522 จนถึงปัจจุบัน

ศูนย์ความรู้ (ศคร.)



BT19501

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

Thailand Institute of Scientific and Technological Research (TISTR)

196 พหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2579-1121-30, 0-2579-5515, 0-2579-0160

โทรสาร 0-2940-7431, 0-2561-4771

196 Phahonyothin Road, Chatuchak, Bangkok 10900

Tel. 0-2579-1121-30, 0-2579-5515, 0-2579-0160 Fax. 0-2940-7431, 0-2561-4771

E-mail : [tistr@tistr.or.th](mailto:tistr@tistr.or.th) Website : <http://www.tistr.or.th>