

คำเชิญ

ขอเชิญเข้าร่วม

สัมมนาออนไลน์เกี่ยวกับข้าวสาลีออสเตรเลียสำหรับ ผลิตภัณฑ์โฮลเกรนเพื่อสุขภาพ

จัดโดยศูนย์นวัตกรรมเมล็ดธัญพืชส่งออกของออสเตรเลีย (Australian Export Grains Innovation Center; AEGIC)

ประโยชน์ต่อสุขภาพจากโฮลเกรนเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางทั่วโลก การเพิ่มปริมาณการบริโภคโฮลเกรนเป็นเป้าหมายของประเทศไทย โดยที่ประเทศไทยมีโอกาสมากมายมหาศาลในการแก้ไขปัญหาการบริโภคน้ำตาลสูงด้วยการใช้ข้าวสาลีจากออสเตรเลีย

ในงานสัมมนาออนไลน์นี้ เราจะอธิบายประโยชน์ของการใช้ข้าวสาลีขาวของออสเตรเลียสำหรับผลิตภัณฑ์โฮลเกรนทั้งหมดของคุณ เราจะพูดถึงตัวเลือกการโม้แบ่งสำหรับการผลิตแป้งโฮลเกรนและจะสาธิตวิธีทำผลิตภัณฑ์โฮลเกรนให้รสชาติดี

ทำไมถึงต้องเป็นโฮลเกรน

แป้งโฮลเกรนให้ประโยชน์ต่อสุขภาพที่สำคัญเพื่อป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคเบาหวาน และโรคอ้วน เรียนรู้ประโยชน์ต่อสุขภาพของการบริโภคอาหารจากโฮลเกรนและผลที่ตามมาในการลดภาระทางเศรษฐกิจจากโรคเรื้อรัง

เรียนรู้เพิ่มเติมว่าแป้งโฮลเกรนให้ผลตอบแทนที่ดีกว่าเจ้าของโรงสีได้อย่างไร

ทำไมต้องข้าวสาลีออสเตรเลีย

ข้าวสาลีออสเตรเลียมีประโยชน์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์โฮลเกรน เรียนรู้ข้อดีของการใช้ข้าวสาลีสีขาวออสเตรเลียที่มีรสขมน้อย และสิ่งนี้จะส่งผลต่อธุรกิจของคุณอย่างไร

วันที่: วันอังคารที่ 17 สิงหาคม พ.ศ. 2564

เวลา: 10:00 น. - 11:20 น. (เวลาท้องถิ่นกรุงเทพฯ ประเทศไทย) –
(11:00 น. - 12:20 น. เวลาเพิร์ธ, 13:00-14:20 น. เวลาซิดนีย์)

สถานที่: การนำเสนอสัมมนาออนไลน์ผ่าน ZOOM และล่ามแปลภาษาไทย/อังกฤษในเวลาเดียวกัน

ค่าใช้จ่าย: ฟรี

สมัครเลยตอนนี้

โครงการ

ชีวประวัติวิทยากร

ใครควรลงทะเบียน

ข้อมูลนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับเจ้าหน้าที่ด้านเทคนิคและผู้บริหารที่ทำงานในบริษัทผลิตแป้ง บริษัททำเส้นก๋วยเตี๋ยว เบเกอรี่ การค้าเมล็ดธัญพืช และองค์กรวิจัย

เว็บिनาร์ที่จัดขึ้นตลอดทั้งปีที่จะตามมาได้แก่:

เว็บिनาร์ที่ 3: การสกัดคุณค่าทั้งหมด ของข้าวสาลีออสเตรเลียเพื่อมาทำ บะหมี่เหลืองระดับพรีเมียม

เว็บिनาร์ที่ 4: การสกัดคุณค่าทั้งหมด ของข้าวสาลีออสเตรเลียสำหรับการอบ

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสัมมนาออนไลน์นี้ กรุณาติดต่อ:

AEGIC - Danielle Whitfield, E: danielle.whitfield@aegic.org.au

WEBINAR

THAILAND 2021

INVITATION

You are cordially invited to attend the

Australian wheat for healthy whole grain products webinar

Hosted by the Australian Export Grains Innovation Centre (AEGIC).

Whole grain health benefits have been established widely across the whole world. Increasing the consumption of whole grain is a target in most countries, with Thailand having a huge opportunity to address the consumption using Australian wheat.

In this webinar we will explain the benefits of using Australian white wheat for all your whole grain products, we will address milling options for production of whole grain flour and will demonstrate how to make great tasting whole grain products.

Why whole grain?

Whole grain flour delivers major health benefits for cardiovascular disease, diabetes, and obesity- Learn the health benefits of consuming whole grain food and consequently the impact on reducing the economic burden of chronic diseases. Learn also how whole grain flour delivers better returns to millers.

Why Australian wheat?

Australian wheat has unique benefits for whole grain products – learn the advantages of using Australian white, less bitter wheat, and how this affects your business.

DATE	TUESDAY 17 AUGUST 2021
TIME	10.00-11.20 AM (LOCAL BANGKOK, THAILAND TIME) – (11.00AM-12.20PM PERTH TIME, 1.00PM-2.20PM SYDNEY TIME)
VENUE	ZOOM WEBINAR presentations and simultaneous interpretation in Thai/English
COST	FREE

[REGISTER NOW](#)

[PROGRAM](#)

[SPEAKER BIOGRAPHIES](#)

Who should register

This information would be beneficial for technical and management staff employed in flour milling companies, noodle making companies, bakeries, grain trading and research organisations.

Subsequent webinars throughout the year will cover:

Webinar 3: Extracting full value from Australian wheat for premium Yellow Alkaline Noodles

Webinar 4: Extracting full value from Australian wheat for baking

For more information about this webinar please contact:
AEGIC - Danielle Whitfield, E: danielle.whitfield@aegic.org.au

โครงการ

สัมมนาออนไลน์เกี่ยวกับข้าวสาลีออสเตรเลียสำหรับผลิตภัณฑ์โฮลเกรนเพื่อสุขภาพ ประเทศไทย 2021

- * หมายเหตุ เวลาด้านล่างเป็นเวลาที่กรุงเทพฯ ประเทศไทย
 เวลาที่เมืองเพิร์ท = +1 ชั่วโมง
 เวลาที่เมืองแอดิเลด = +2 ชั่วโมง 30 นาที
 เวลาที่เมืองซิดนีย์ = +3 ชั่วโมง

เวลา	กิจกรรม	ผู้นำเสนอ
10.00 – 10.05 น.	การเปิดงาน/คำกล่าวยินดีต้อนรับ	Dr Hayfa Salman, ผู้จัดการธุรกิจ – บริการวิเคราะห์และวิจัยจาก AEGIC
10.05 – 10.15 น.	ประโยชน์ต่อสุขภาพของการใช้โฮลเกรน	Dr Hayfa Salman
10.15 – 10.40 น.	การโม้แบ่งโฮลเกรน: โอกาส ความท้าทาย และแนวทางแก้ไขปัญหา	Mathew Rees, ที่ปรึกษาอาวุโสด้านการโม้แบ่งจาก AEGIC
10.40 – 11.05 น.	ผลิตภัณฑ์โฮลเกรนเพื่อสุขภาพจากข้าวสาลีออสเตรเลีย	Sabrina Lim, นักวิทยาศาสตร์การอาหารจาก AEGIC
11.05 – 11.15 น.	ช่วงคำถามและคำตอบ	Dr Hayfa Salman
11.15 – 11.20 น.	คำกล่าวปิดงาน	Dr Hayfa Salman

AEGIC เป็นองค์กรวิจัยและพัฒนาที่ไม่แสวงหาผลกำไรที่ช่วยให้คุณเพิ่มมูลค่าเมล็ดธัญพืชออสเตรเลียให้มีมูลค่าเหมาะสมที่สุดผ่านการฝึกอบรมด้านเทคนิค ข้อมูล และการสนับสนุนในตลาด

ผู้เชี่ยวชาญของเราทำงานร่วมกับคุณเพื่อระบุคุณลักษณะด้านคุณภาพของเมล็ดธัญพืชที่คุณต้องการเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดสำหรับผู้บริโภคของคุณ ข้อมูลนี้ช่วยให้อุตสาหกรรมเมล็ดธัญพืชของออสเตรเลียเพาะพันธุ์ จำแนก เติบโต และจัดหาเมล็ดธัญพืชได้ตรงตามความต้องการของคุณ

สมัครเลยตอนนี้

โครงการ

ชีวประวัติวิทยากร

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสัมมนาออนไลน์นี้ กรุณาติดต่อ:
 AEGIC - Danielle Whitfield, E: danielle.whitfield@aegic.org.au

WEBINAR

THAILAND 2021

PROGRAM

AUSTRALIAN WHEAT FOR HEALTHY WHOLE GRAIN PRODUCTS SEMINAR I THAILAND 2021

* NB, times below in local Bangkok, Thailand time.

Perth time = + 1 hour

Adelaide time = + 2 hours & 30 minutes

Sydney time = + 3 hours

Time	Activity	Presenter
10.00 – 10.05 am	OPENING/WELCOME	Dr Hayfa Salman, Manager – Analytical Services and Research, AEGIC
10.05 – 10.15 am	Health benefits of using whole grains	Dr Hayfa Salman
10.15 – 10.40 am	Milling whole grain flour: the opportunities, challenges, and solutions	Mathew Rees, Senior Milling Consultant, AEGIC
10.40 – 11.05 am	Healthy whole grain products using Australian wheat	Sabrina Lim, Food Scientist, AEGIC
11.05 – 11.15 am	QUESTION & ANSWER SESSION	Dr Hayfa Salman
11.15 – 11.20 am	CLOSING REMARKS	Dr Hayfa Salman

AEGIC is a not-for-profit research and development organisation that can help you optimise the value of Australian grain through technical training, information and in-market support.

Our experts work with you to identify the grain quality attributes you need to make the best possible products for your consumers. This information helps the Australian grains industry breed, classify, grow and supply grain that meets your needs.

REGISTER NOW

INVITATION

SPEAKER BIOGRAPHIES

For more information about this webinar please contact:
AEGIC - Danielle Whitfield, E: danielle.whitfield@aegic.org.au

ชีวประวัติวิทยากร



TS. Hayfa Salman

ผู้จัดการธุรกิจ - บริการวิเคราะห์และวิจัย
ศูนย์นวัตกรรมเมล็ดธัญพืชส่งออกของออสเตรเลีย

Dr Hayfa Salman มีประสบการณ์มากกว่า 30 ปี ในอุตสาหกรรมเมล็ดธัญพืช ซึ่งครอบคลุมด้านการเกษตรและเคมีทางธัญชาติ ซึ่งรวมถึงการจัดการความเป็นผู้นำเชิงกลยุทธ์และมีประสิทธิภาพ การจัดการ

โครงการวิจัยทุกด้าน และการสร้างห้องปฏิบัติการเชิงพาณิชย์และทีมวิจัยที่มีประสิทธิภาพสูงและมีประสิทธิภาพ

Hayfa เป็นสมาชิกกิตติมศักดิ์อาวุโสของมหาวิทยาลัยวูลลองกอง สมาชิกคณะกรรมการสภาโภชนาการเมล็ดธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว (GLNC) และเป็นสมาชิกของคณะทำงานจำกัดความไฮลเกรนระดับโลก ICC ในช่วงไม่กี่ปีมานี้ งานวิจัยของเธอมุ่งความสนใจไปที่ไฮลเกรน ซึ่งได้แก่ การบริโภคไฮลเกรน ประโยชน์ต่อสุขภาพของไฮลเกรน โครงสร้างคุณสมบัติ และการทำงานของส่วนประกอบโพลีแซ็กคาไรด์ (แป้งและเส้นใย) และการเพิ่มไฮลเกรนในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงนวัตกรรม

E: hayfa.salman@aegic.org.au



Sabrina Lim

นักวิทยาศาสตร์การอาหาร
ศูนย์นวัตกรรมเมล็ดธัญพืชส่งออกของออสเตรเลีย

Sabrina Lim เข้าร่วม AEGIC ในปี พ.ศ. 2560 หลังจากสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการที่มหาวิทยาลัยนิวเซาท์เวลส์ และปัจจุบันทำงานเป็นนักวิทยาศาสตร์การ

อาหาร Sabrina ทำการทดสอบการอบที่จำเป็นสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมปัง สเปนจ์เค้ก และบิสกิต

Sabrina ได้สำเร็จการฝึกงานด้านเบเกอรี่ชายป्लीกในช่วงเวลาที่เธออยู่ที่ AEGIC นอกจากการทดสอบการอบแล้ว เธอยังดำเนินการสอนในหลักสูตรฝึกอบรมและช่วยในการทดสอบทางประสาทสัมผัสและอายุการเก็บรักษา เธอยังคงขยายทักษะการวิจัยของเธออย่างต่อเนื่องผ่านการพัฒนาและดำเนินการทดลอง โดยมีความสนใจในความยั่งยืนและขยะอาหาร

E: sabrina.lim@aegic.org.au



Mathew Rees

ที่ปรึกษาอาวุโสด้านการโมแปง
ศูนย์นวัตกรรมเมล็ดธัญพืชส่งออกของออสเตรเลีย

Mathew Rees สัมผัสประสบการณ์กว่า 20 ปี สำหรับงานด้านคาร์โมแปงในทางปฏิบัติ ซึ่งรวมถึงข้อกำหนดด้านคุณภาพข้าวสาลี การจัดการห้องปฏิบัติการและโรงสี การวิจัยและพัฒนาการโมแปง การตรวจสอบโรงงาน

โมแปง และหลักสูตรฝึกอบรมการโมแปง

หลังจากจบปริญญาตรีวิทยาศาสตร์ (เกียรตินิยม) ในสาขาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ Mathew ได้เข้าร่วมในอุตสาหกรรมการโมแปงและจบมอดูลทั้งหมดในหลักสูตรทางไกลจาก London City and Guild เป็นผู้นำของโลกในด้านมอดูลแปง และได้รับการฝึกอบรมเพิ่มเติมในสวีตเซอร์แลนด์ผ่านการเรียนจบหลักสูตรของ Milling Technology II ของ Buhler

E: mathew.rees@aegic.org.au

สมัครเลยตอนนี้

โครงการ

ชีวประวัติวิทยากร

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสัมมนาออนไลน์นี้ กรุณาติดต่อ:
AEGIC - Danielle Whitfield, E: danielle.whitfield@aegic.org.au

WEBINAR

THAILAND 2021

SPEAKER BIOGRAPHIES



Dr Hayfa Salman

BUSINESS MANAGER – ANALYTICAL SERVICES & RESEARCH, AUSTRALIAN EXPORT GRAINS INNOVATION CENTER (AEGIC)

Dr Hayfa Salman has over 30 years of experience in the grain industry covering a wide range of areas in agriculture and cereal chemistry. This includes providing strategic and effective leadership,

managing all aspects of research projects, and creating highly efficient and productive commercial laboratories and research teams.

Hayfa is a Senior Honorary Fellow at the University of Wollongong, a committee member of the Grains & Legumes Nutrition Council (GLNC), and a member of the ICC Global Whole Grain Definition Working group. In recent years, a major focus of her research has been on whole grains including whole grain consumption, the health benefits of whole grains, the structure, properties and functionality of polysaccharides (starch, and fibre) components and the addition of whole grains in innovative food products.

E: hayfa.salman@aegic.org.au



Sabrina Lim

FOOD SCIENTIST, AUSTRALIAN EXPORT GRAINS INNOVATION CENTER

Sabrina Lim joined AEGIC in 2017 after completing a degree in Food Science and Nutrition at the University of New South Wales and is currently working as a Food Scientist. Sabrina performs the baking tests

required for bread, sponge cake and biscuit products.

During her time at AEGIC, Sabrina has also completed her apprenticeship in Retail Baking. Alongside baking tests, she also conducts sessions in training courses and assists with sensory and shelf-life testing. She is continuing to expand her research skills through developing and conducting trials, with an interest in sustainability and food waste.

E: sabrina.lim@aegic.org.au



Mathew Rees

SENIOR MILLING CONSULTANT, AUSTRALIAN EXPORT GRAINS INNOVATION CENTER

Mathew Rees has accumulated 20 years' experience in practical flour milling including wheat quality requirements, laboratory, and mill management, milling research and development, mill auditing and running milling training courses.

After completing a Bachelor of Science (Hons) in Biological Science, Mathew joined the milling industry and completed all modules of the London City and Guild's correspondence course, topping the world in the flour module, and received additional training in Switzerland through completion of the Buhler Milling Technology II course.

E: mathew.rees@aegic.org.au

REGISTER NOW

INVITATION

PROGRAM

For more information about this webinar please contact:
AEGIC - Danielle Whitfield, E: danielle.whitfield@aegic.org.au