



ที่ อว ๐๖๐๓/ว๐๕๖๔๔

มหาวิทยาลัยนเรศวร

ตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมือง

จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

กองบริหารงานกลาง
มหาวิทยาลัยนเรศวร
เลขรับ 04691
วันที่ - ๕ มิ.ย. ๒๕๖๗
เวลา

๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอบประชาสัมพันธ์และเชิญชวนเข้าร่วมงานอบรมสัมมนาระดับนานาชาติ

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการประชุม จำนวน ๑ ฉบับ

๒. โปสเตอร์การอบรมสัมมนา จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ สถานวิจัยเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาการด้านไขมันและน้ำมัน คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร ได้กำหนดจัดงานอบรมสัมมนาระดับนานาชาติ เรื่อง Exploring MOAH and MOSH in Agricultural Products, Foods, and Packaging for Enhanced Food Safety ในวันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ โรงแรมจัสมินซิตี กรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนน้ำมันแร่และโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (MOAH) และน้ำมันแร่ไฮโดรคาร์บอนอิ่มตัว (MOSH) ในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร อาหาร และบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนองค์ความรู้ด้านเทคนิคการวิเคราะห์ที่ทันสมัยสำหรับสารปนเปื้อน MOAH และ MOSH ผู้เข้าร่วมสัมมนาจะได้รับข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับแหล่งที่มา ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น วิธีการตรวจวิเคราะห์ การอบการกำกับดูแลและมาตรการป้องกันที่เกี่ยวข้องกับสารปนเปื้อน กลยุทธ์และความท้าทายสำหรับการลดการปนเปื้อน MOAH และ MOSH ในห่วงโซ่อุปทานอาหาร เพื่อการรับรองความปลอดภัยของอาหารในอนาคตนั้น

ในการนี้ มหาวิทยาลัยนเรศวร จึงขอประชาสัมพันธ์และเชิญชวนบุคลากรในหน่วยงานของท่านเข้าร่วมงานอบรมสัมมนาระดับนานาชาติ เรื่อง Exploring MOAH and MOSH in Agricultural Products, Foods, and Packaging for Enhanced Food Safety ซึ่งจะจัดในวันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๔๕-๑๖.๓๐ น. ณ โรงแรมจัสมินซิตี กรุงเทพมหานคร โดยมีค่าลงทะเบียนจำนวน ๔,๐๐๐ บาท

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าร่วมงานฯ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ศรินทร์ทิพย์ แทนธานี)

รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยนเรศวร

คณะเกษตรศาสตร์ฯ

โทร. ๐ ๕๕๙๖ ๒๗๔๒

โทรสาร ๐ ๕๕๙๖ ๒๗๐๓

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ riantongs@nu.ac.th

Seminar Program

**Exploring MOAH and MOSH in Agricultural Products, Foods, and Packaging for
Enhanced Food Safety**

Date: 26 June 2024

Venue: Jasmine City Hotel, Bangkok, Thailand

08.45 am – 09.00 am: Registration and Welcome

Reported by: Associate Professor Dr. Riantong Singanusong, Director of Centre of Excellence in Fats and Oils, Naresuan University, Thailand

Opened by: Associate Professor Dr. Sarintip Tantanee, President of Naresuan University, Thailand

09.00 am – 10.30 am: Session 1 – Understanding MOSH and MOAH

Speakers: Dr. Apichat Trakooncharoenvit from Eurofins Food Testing (Thailand) Co., Ltd.

1. Introduction to MOAH and MOSH contamination

- Definition and characteristics of MOAH and MOSH
- Sources and pathways of contamination
- Global prevalence and regulatory considerations

2. MOAH and MOSH in Agricultural Products and Foods

- Contamination in soil and crops
- Residue transfer in the food chain
- Impact on crop quality and yield

3. Contamination from Packaging

- Migration of mineral oil from packaging to food
- Types of packaging materials prone to MOAH and MOSH contamination
- Strategies for selecting safe packaging materials

4. Health Implications and Safety Concerns

- Potential health risks associated with MOAH and MOSH exposure
- Case studies highlighting real-world health concerns
- Importance of setting safe exposure limits

10:30 am – 10:45 am: Morning Break

10.45 – 12.00 noon: Session 2 – Analytical Methods for Detection of MOAH and MOSH

10.45 – 11.00 am: Full solution on MOSH/MOAH Analysis: From automated sample preparation to instrumental and data analysis

Speakers: Dr. Christina Liew from Gerstel LLP Singapore

11.00 -12.00 noon:

1. Analytical Techniques for MOAH and MOSH Detection

- Gas chromatography (GC), high-performance liquid chromatography (HPLC) and liquid and gas chromatography with flame ionization detector (LC-GC-FID)
- Mass spectrometry (MS) and Time-of-flight mass spectrometry (TOF MS) applications for targeted analysis
- Advances in sample preparation methods

2. Sampling Protocols and Quality Assurance

- Best practices for sample collection in diverse matrices
- Quality control measures to ensure reliable results
- Validation of analytical methods

3. Future Directions and Research Opportunities

- Ongoing research on MOAH and MOSH
- Potential technological advancements in detection methods
- Emerging trends in regulatory frameworks

Speakers: Mr. Ruben Thomaes from Eurofins Food Testing Netherlands BV

12.00 noon – 1.00 pm: Lunch Break

1.00 pm – 2.00 pm: Session 3 – Food Safety and Regulations

Speakers: Mr. Ruben Thomaes from Eurofins Food Testing Netherlands BV

1. Regulatory Framework and Compliance

- International and regional regulations on MOAH and MOSH
- Compliance standards for agricultural products, foods and food packaging
- Challenges and opportunities in meeting regulatory requirements

2. Risk Mitigation Strategies

- Best agricultural practices to reduce contamination in the field
- Innovations in packaging design to prevent migration
- Collaboration across the supply chain for effective risk mitigation

2.00 pm – 3.00 pm Session 4 – Panel Discussion

Speakers: Dr. Apichat Trakooncharoenvit from Eurofins Food Testing (Thailand) Co., Ltd.

Mr. Ruben Thomaes from Eurofins Food Testing Netherlands BV

Dr. Christina Liew from Gerstel LLP Singapore

Moderator: Mr. Worapol Setwipatanachai from Surin Bran Oil Co., Ltd, Thailand

1. Consumer Awareness and Communication

- Educating consumers about MOAH and MOSH
- Transparency in labeling and communication
- Strategies for rebuilding trust in the food industry

2. Industry Perspectives

- Insights from industry experts on challenges and solutions
- Collaborative approaches for minimizing MOAH and MOSH contamination
- Industry initiatives for ensuring food safety

3.00 pm – 3.15 pm: Afternoon Break

3.15 pm – 4.15 pm: Session 5 – Audience Q&A

4.15 pm – 4.30 pm: Closing Ceremony

Thanking and acknowledgement co- organizers, sponsors, speakers and participants by: Assistant Professor Dr. Worasit Tochampa, Dean, Faculty of Agriculture, Natural Resources and Environment, Naresuan University, Thailand

MOSH

Exploring

MOAH and MOSH

in Agricultural Products,
Foods, and Packaging
for Enhanced Food Safety

26th JUNE 2024

JASMINE CITY HOTEL
BANGKOK, THAILAND

Organizer team



Riantong
Singanusong



Monthana
Weerawatthanakorn

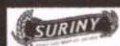
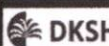
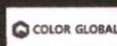
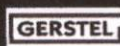
Nattha
Pensupa

☎ 089 6441918
✉ riantongs@nu.ac.th

☎ 091 0266872
✉ monthanac@nu.ac.th

☎ 085 1993994
✉ natthape@nu.ac.th

Sponsors



**REGISTER
NOW**

eurofins

fee 4,000 Baht Flat rate

MORE INFO & REGISTRATION VISIT <https://moh.agi.nu.ac.th>

MOAH

SPEAKERS

DR. APICHAT
TRAKOONCHAROENVIT
THAILAND



"UNDERSTANDING MOAH AND MOSH"

DR. CHRISTINA
LIEW
SINGAPORE



"FULL SOLUTION ON MOSH/MOAH ANALYSIS"

MR. RUBEN
THOMAS
NETHERLANDS



"ANALYTICAL METHODS FOR DETECTION"

"FOOD SAFETY AND REGULATIONS"

- Educate: Insights on MOAH and MOSH contamination in edible oils
- Discuss: Latest research findings and regulatory updates
- Promote: Best practices for reducing contamination risks
- Facilitate: Dialogue among experts to enhance food safety

Online registration
will close on June 17, 2024

On-site registration
will be available
at the seminar

