

รายงานผลการดำเนินงาน

# INTERNATIONAL CONFERENCE

งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาล

# THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024



## Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs

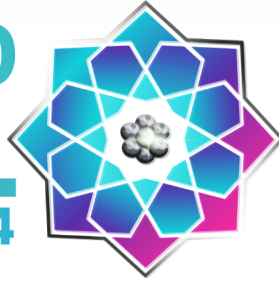
“ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ”



จัดทำโดย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



THAILAND  
HALAL  
ASSEMBLY 2024



รายงานผลการดำเนินงาน  
การประชุมวิชาการด้านฮาลาลนานาชาติ  
Thailand Halal Assembly 2024  
“Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs”

ระหว่างวันที่ 19 - 20 ธันวาคม 2567  
ณ โรงแรมอัลมีรอซ กรุงเทพฯ

จัดงานโดย  
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Organized by





## บทสรุปผู้บริหาร

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวส) ร่วมกับ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) จัดงานประชุมวิชาการนานาชาติด้านฮาลาล Thailand Halal Assembly 2024 (THA2024) เป็นครั้งที่ 11 เมื่อวันที่ 19 - 20 ธันวาคม 2567 ที่ผ่านมา ณ โรงแรมอัลมีรอซ กรุงเทพมหานคร

เป็นการจัดงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และความก้าวหน้าใหม่ๆ รวมถึงสร้างเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล ภายใต้แนวคิด **“Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs”** หรือ **“ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยี ดิจิทัลสองเอไอ”** เป็นการแสดงให้เห็นถึงวิสัยทัศน์ของ ศวส. ที่จะส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศไทยผ่านการผสมผสานระหว่างความคิดริเริ่มที่นำโดยมนุษย์และเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) ผ่านการพัฒนาแนวทาง **“สองเอไอ”** (2AIs) ขึ้น โดยเอไอส่วนปัญญาประดิษฐ์ด้าน Big Data, NAI, GAI ศวส. กำหนดให้เอไอกลุ่มนี้เป็น AI-2 (Artificial Intelligence) ให้เป็นผู้ปฏิบัติเป็นผู้ตาม ส่วนผู้นำนั้นยังคงเป็นมนุษย์ ซึ่งกำหนดเป็น AI-1 (Actual Implementation) ให้ฝึกฝนกับสารพัดงานไม่ว่าจะเป็นงานการมาตรฐานฮาลาล งานห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ งานพัฒนานวัตกรรม งานพัฒนาฐานข้อมูล H numbers โดยผ่านการอัปสกริล ฝึกปฏิบัติด้วยหนึ่งสมองสองมือในการทำงาน เพื่อให้มนุษย์หรือคนยังคงสภาพผู้นำโดยมีเครื่องจักรและเอไอเป็นผู้ตาม อันเป็นเจตนาที่กำหนดตามหลักการในอัลกุรอาน ทั้งนี้กิจกรรมภายในงานประกอบด้วย 1.) งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล (The International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2024: the 17<sup>th</sup> Halal Science Industry and Business (HASIB)) Conference รวมถึงการนำเสนอผลงานทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการนานาชาติ (Journal HASIB) 2.) การประชุมเชิงภาคปฏิบัติการ Halal Route (Halal Route Workshop) 3.) นิทรรศการ **“Halal Trust Through Digital Technology 2AIs”** โซน SMEs ฮาลาล และแสดงผลงานนวัตกรรมของ ศวส

การจัดงาน THA2024 ครั้งนี้ ตลอดการจัดงาน 2 วัน มีผู้เข้าร่วมงานจำนวน 801 คน และทางแพลตฟอร์มออนไลน์ (เพจ Facebook Live streaming) มีการเข้าถึงทั้งหมด 7,613 ครั้ง (สถิติ ณ วันที่ 20 ธค. 67) จาก 34 ประเทศ ประกอบด้วยประเทศ ปากีสถาน, ออสเตรเลีย, แอฟริกาใต้, ออสเตรเลีย, อินเดีย, โอมาน, จีน, คูเวต, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน, สาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้), สหรัฐอเมริกา, อินโดนีเซีย, มาเลเซีย, บาห์เรน, กัมพูชา, ฮองกง, เวียดนาม, บังกลาเทศ, ลาว, ไนจีเรีย, เยอรมนี, อุซเบกิสถาน, ตุรกี, สาธารณรัฐคีร์กีซ, มัลดีฟส์, บรูไน, เมียนมา, ฟิลิปปินส์, สิงคโปร์, กาตาร์, สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (ยูเออี), สวิตเซอร์แลนด์, และประเทศไทย

ภายในงานมีการบรรยายจากผู้เชี่ยวชาญรับเชิญทั้งไทยและต่างประเทศมากกว่า 21 คน จากสาขาต่างฮาลาลต่างๆ เช่น อุตสาหกรรมและธุรกิจ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งด้านมาตรฐานฮาลาลและมาตรฐานฮาลาล จาก 11 ประเทศ ประกอบด้วย ประเทศไทย มาเลเซีย อินโดนีเซีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ รัฐกาตาร์ ออสเตรเลีย ฟิลิปปินส์ สวิตเซอร์แลนด์ โอมาน คูเวต และสิงคโปร์

โดยการประชุมแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบหลัก ดังนี้

### 1. การประชุมวิชาการนานาชาติ IHSATEC2024 และ HASIB ครั้งที่ 17

Keynote Session: 2AIs for Thailand's Halal Trust & Confidence

**Session 1:** Advanced Power AIs for Halal Trust

**Session 2:** Halal Wellness and Beauty

**Session 3-4:** Oral Presentation (OP) Science, Technology, and Innovation

**Session 5:** Halal Compliance with A New Frontier Food and Non-food Innovation

**Session 6:** Oral Presentation (OP) Science, Technology, and Innovation

**Session 7:** Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities

**Poster Presentation Session:** Science, Technology, and Innovation

## 2. การประชุมเชิงภาคปฏิบัติการ Halal Route (Halal Route Workshop)

**Session 1:** Halal Route: Unlocking the Future of Halal Thai Tourism

**Session 2:** Interactive Workshop of the Halal Route Application

ทั้งนี้ ผลงานวิชาการและวิจัยที่เข้าร่วมนำเสนอภายในงานจะได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (Journal of Halal Science Industry and Business, JHASIB) ฉบับที่ 3 ปี 2025 (Vol. 3, No. 1) โดยนำเสนอในรูปแบบโปสเตอร์ 16 ผลงาน และนำเสนอแบบบรรยายภายในงาน 11 ผลงาน และแบบบรรยายผ่านระบบออนไลน์ 9 ผลงาน ซึ่งมีผู้เข้าร่วมจำนวน 36 คน จาก 9 ประเทศ ประกอบด้วย ประเทศไทย อินโดนีเซีย มาเลเซีย กัมพูชา บรูไนดารุสซาลาม บังกลาเทศ ปากีสถาน ฟิลิปปินส์ และอินเดีย

กิจกรรมโซนนวัตกรรมศการ ได้นำเสนอภายใต้แนวคิดการจัดงาน “Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs” นอกจากนั้นแล้ว ได้มีการนำเสนอผลงานนวัตกรรมจากงานวิจัยโดยนักวิจัยและนักวิทยาศาสตร์ของ ศวส มากถึง 21 ชิ้นงาน รวมถึงโซน SMEs ฮาลาล เป็นการจัดแสดงศักยภาพผู้ประกอบการในการนำเสนอผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่ร่วมพัฒนาโดย ศวส. ซึ่งมีพัฒนาการทั้งกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ และการตลาดทั้งในและต่างประเทศ โดยผู้ประกอบการที่นำเสนอนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ภายในงานได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความพร้อมและมีศักยภาพที่จะได้รับรางวัลนวัตกรรม SMEs ฮาลาล รวมทั้งสิ้น 18 สถานประกอบการ

ซึ่งการจัดงาน **Thailand Halal Assembly 2024** ในครั้งนี้ถือว่าประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก เป็นการรวมตัวของแต่ละภาคส่วนเพื่อขับเคลื่อนงานฮาลาลไทยสู่ระดับสากล ได้รับการชื่นชมอย่างมากจากวิทยากรและผู้เข้าร่วมงานจากต่างประเทศถึงการจัดงานและความน่าสนใจของหัวข้อการประชุมและการมีส่วนร่วมถามตอบคำถามในการประชุมที่เป็นประโยชน์ต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	2
สารบัญ	5
บทที่ 1 บทนำ	7
1.1 หลักการและเหตุผล	7
1.2 วัตถุประสงค์	9
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
1.4 ผู้รับผิดชอบโครงการ	10
1.5 ระยะเวลาการดำเนินงานและสถานที่	13
1.6 แนวทางการดำเนินงาน	13
1.7 กลุ่มเป้าหมาย	14
1.8 เป้าหมาย ผลผลิตและตัวชี้วัด	15
1.9 กำหนดการงาน Thailand Halal Assembly 2024	16
บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน	37
2.1 ฝ่ายพิธีการ	37
2.2 ฝ่ายสัมมนาวิชาการนานาชาติ IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	61
2.3 ฝ่ายการประชุมเชิงปฏิบัติการ Halal Route Workshop	125
2.4 ฝ่ายลงทะเบียน	139
2.5 ฝ่ายต่างประเทศ	145
2.6 ฝ่ายนิทรรศการ	147
2.7 ฝ่ายสถานที่	151
2.8 ฝ่ายสวัสดิการ	155
2.9 ฝ่ายประชาสัมพันธ์	165
2.10 ฝ่ายประเมินผล	199
ปัญหา/อุปสรรค/การแก้ไข	224
ภาคผนวก	236



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1. หลักการและเหตุผล

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติและแสดงสินค้าฮาลาลนานาชาติ Thailand Halal Assembly (THA) เป็นงานที่จัดขึ้นต่อเนื่องทุกปี โดยมีศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวส) ร่วมกับหน่วยงานในเครือข่าย เป็นเจ้าภาพจัดงาน ซึ่ง ศวส เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีวิสัยทัศน์ในการมุ่งพัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อยกระดับและสนับสนุนกระบวนการรับรองฮาลาลของประเทศไทยเพื่อให้ศักยภาพด้านฮาลาลของประเทศไทยขึ้นเป็นอันดับหนึ่งของโลก รวมทั้งการคุ้มครองผู้บริโภค งาน Thailand Halal Assembly นับเป็นงานด้านกิจการฮาลาลที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์และแสดงศักยภาพของกิจการฮาลาลประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งความล้ำนำสมัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมฮาลาล ให้แก่ประชาคมโลกได้รับทราบผ่านการดำเนินงานในระดับนานาชาติ เกิดการแลกเปลี่ยน พัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยี ด้านผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลที่มีวิทยาศาสตร์เป็นฐานสนับสนุน พร้อมยกระดับความเป็นผู้นำด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลในเวทีโลกของประเทศไทย

ปีนี้ได้นำเสนอการจัดการประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลเพื่อสร้างเครือข่ายระดับนานาชาติ The International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC): Halal Science Industry and Business (HASIB) ภายใต้หัวข้อ “**Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs**” ภายในงาน Thailand Halal Assembly 2024 ระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรมอัลมিরอช กรุงเทพมหานคร โดยภายในงานประกอบด้วยการประชุมหลากหลายแขนงดังนี้

1. งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล (The International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2024: the 17<sup>th</sup> Halal Science Industry and Business (HASIB) เป็นการประชุมที่จัดขึ้นต่อเนื่องทุกปี ครั้งนี้จัดขึ้นเป็นปีที่ 17 ซึ่งภายในงานมีการบรรยายโดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านฮาลาลหลากหลายแขนง มากกว่า 50 ท่าน จากทั้งไทยและต่างประเทศ เช่น อุตสาหกรรมและธุรกิจ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ทั้งนี้ ยังประกอบด้วยกิจกรรมการนำเสนอผลงานวิชาการและวิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (Journal of Halal Science Industry and Business (JHASIB)) ย่างเข้าปีที่ 3 การประกวดผลงานวิชาการในรูปแบบโปสเตอร์และปากเปล่า ซึ่งเปิดรับสมัครและเชิญชวน นิสิต นักศึกษา นักวิจัยชาวไทยและต่างชาติที่สนใจ ร่วมส่งผลงานนำเสนอภายในงาน IHSATEC รวมทั้งการนำเสนอผลงานที่ได้รับรางวัลจากกิจกรรม Halal Science Competition & Health Care Innovation 2024

นอกจากนี้ การประชุม IHSATEC 2024: 17<sup>th</sup> HASIB ครั้งนี้ เป็นการผนวก **รวมการประชุมนานาชาติว่าด้วยมาตรฐานและการตรวจรับรองฮาลาล (The 10<sup>th</sup> International Halal Standards and Certification Convention, IHSACC)** เข้าด้วยกัน โดยมีสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวส.) ร่วมกับเลขาธิการกรรมาธิการวิชาการมาตรฐานฮาลาลภายใต้สถาบันมาตรฐานและมาตรฐานวิทยาศาสตร์อิสลาม (SMIIC) จัดการประชุมนานาชาติว่าด้วยมาตรฐานและการตรวจรับรองฮาลาลครั้งที่ 10 หรือ The 10<sup>th</sup> International Halal Standards and Certification Convention นี้

## 2. จัดแสดงนิทรรศการวิชาการ

การแสดงนิทรรศการผลงานทางวิชาการในด้านวิจัยและนวัตกรรมที่ได้รับ การจดอนุสิทธิบัตร และสิทธิบัตร การแสดงนิทรรศการผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ บ่มเพาะผู้ประกอบการและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรสมุนไพรมูลค่าสูงเพื่อสร้าง ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบทางการเกษตรให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นให้มีศักยภาพในการส่งออก ที่สามารถแข่งขันในตลาดต่างประเทศ

### 3. การอบรมเชิงปฏิบัติการ Halal Route workshop

เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับที่สำคัญยิ่งยวดนี้ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวฮ) จึงเล็งเห็นความสำคัญของการจัดการประชุมวิชาการและแสดงสินค้าฮาลาลนานาชาติ Thailand Halal Assembly 2024 ระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรมอัลมีรอซ กรุงเทพมหานคร ครั้งนี้

## 2. วัตถุประสงค์

2.1 การแสดงศักยภาพความเป็นผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลของประเทศไทย ทั้งในด้านวิชาการ รวมถึงด้านการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในกระบวนการรับรองฮาลาลของประเทศไทย

2.2 การสร้างความเชื่อมั่นในกระบวนการตรวจรับรองฮาลาลของประเทศไทย

2.3 เพื่อสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรศาสนา ที่ให้การส่งเสริมและสนับสนุนแก่ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

## 3. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

3.1 เพิ่มความน่าเชื่อถือในฐานะผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแก่นานาประเทศที่เข้าร่วมงาน ทั้งในด้านวิชาการ และความสามารถในการประยุกต์ใช้วิทยาการสมัยใหม่ ในการอำนวยความสะดวกให้แก่กระบวนการตรวจรับรองฮาลาล

3.2 พัฒนาและเพิ่มขีดความสามารถของการแข่งขันให้แก่บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และบุคลากรด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.3 เพื่อให้ “วิทยาศาสตร์ฮาลาล” ได้รับความสนใจและเป็นที่รู้จักมากขึ้น ทั้งต่อนักวิทยาศาสตร์มุสลิม และมีโซมุสลิม ทั้งนี้จะเป็นการขยายขอบเขตของงานวิทยาศาสตร์ฮาลาลและนำไปสู่การพัฒนาอย่างต่อเนื่องต่อไป

## 4. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- 4.1 หน่วยงานหลัก** ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 4.2 ที่ปรึกษาโครงการ**
- 4.2.1 รศ.ดร.วินัย ตะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ
- 4.2.2 ผศ.ดร.วนิดา นพพรพันธุ์ รองผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ
- 4.2.3 รศ.ดร.ปกรณัม ปรียากร ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
- 4.2.4 นางสาวมณฑิตี เข้มท่า ผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร ศวส
- 4.2.5 ผศ.ดร.ภราดร สุรีย์พงศ์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ
- 4.2.6 ดร.อาณัฐ เด่นยิ่งโยชน์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการ/หัวหน้ากลุ่มภารกิจบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 4.2.7 นายพิทักษ์ อาตมะเร๊ะ ผู้ช่วยผู้อำนวยการ/หัวหน้างาน สำนักงานปัตตานี
- 4.2.8 ศ.ดร.ศิริชัย อติศักดิ์วัฒนา ที่ปรึกษา ผอ.บริการวิชาการและวิจัย
- 4.2.9 ผศ.ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์ ที่ปรึกษา ผอ.ด้านห้องปฏิบัติการ
- 4.2.10 ผศ.ดร.สถาพร งามอุโฆษ ที่ปรึกษา ผอ.ด้านห้องปฏิบัติการ
- 4.2.11 คุณมนัส สีสันตกุล ที่ปรึกษา ผอ./ประธานกรรมการมูลนิธิพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล
- 4.2.12 คุณต่อศักดิ์ สุทธิชาติ รองประธานกรรมการมูลนิธิมัมมะดียะฮ์
- 4.2.13 คุณสุลิดา หวังจิ รองประธานกรรมการมูลนิธิพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล
- 4.3 หัวหน้าโครงการ**
- ดร.พรพิมล มะหะหมัด ผู้ช่วยผู้อำนวยการ/หัวหน้าฝ่ายบริการวิชาการและวิจัยนวัตกรรม
- 4.4 ผู้ช่วยหัวหน้าโครงการ**
- นางสาวชูไฉนี มาหะมะ หัวหน้างานวิจัยและนวัตกรรม
- 4.5 คณะผู้ดำเนินงาน**
- 4.5.1 ดร.อัซฮารีย์ สุขสุวรรณ นักวิจัย
- 4.5.2 ดร.เกษิณี เกตุเลขา นักวิจัย
- 4.5.3 ดร.นัจวา ยานยา สันติวรกุล นักวิจัย
- 4.5.4 ดร.นุรีซัน มะหะหมัด นักวิจัย

4.5.5	ดร.มารีสา	มารแพ้	นักวิจัย
4.5.6	ดร.นาวาวี	อารวรรณ	นักวิจัย
4.5.7	นายเรวัตร์	วงศ์เดอริ	หัวหน้าศูนย์ฯ สำนักงานเชียงใหม่
4.5.8	นางสาวมธุรดา	กระตือองเดช	หัวหน้ากลุ่มภารกิจบริหาร คลังและพัสดุ
4.5.9	นางสาวอุยานาร์	นุ่งอาหลี	หัวหน้างานบริการวิชาการ
4.5.10	นายอิรฟัน	แหะมะ	หัวหน้างานบริการหน่วยงานภายนอก สนง.กทม.
4.5.11	นางสาวมาลาริน	ศรีมูลคำ	หัวหน้างานธุรการ สนง.เชียงใหม่
4.5.12	นางสาวจัสมิน	มณี	หัวหน้างานธุรการ สนง.กทม
4.5.13	นางสาวรดา	นิมา	หัวหน้างานคลังและพัสดุ
4.5.14	นางสาวนารีญา	วาเลาะ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (งานวิจัยและนวัตกรรม)
4.5.15	นางสาวบัดดาริห๊ะ	โสะสันสะ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (งานวิจัยและนวัตกรรม)
4.5.16	นางสาวพัชญา	เพชรเจริญ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.17	นางสาววิลา	มูเนาวเราะห์	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.18	นางสาวสวียะห์	กาโฮง	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.19	นายอาณกร	เรื่องปราชญ์	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.20	นางสาวสุกัญญา	โสอุดร	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.21	นางสาวตวันยัสมีน	แซแร	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.22	นางสาวชูไหวะ	สะอิ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์(บริการหน่วยงานภายนอก)
4.5.23	นายสาริน	เชาวสุธีรนนท์	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (HICOLEC)
4.5.24	นายฮาซัม	เจะบากอ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (HICOLEC)
4.5.25	นางสาวชูไวยะ	สุหลง	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (HICOLEC)
4.5.26	นางพิรดา	บุญมาเลิศ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์ (HICOLEC)
4.5.27	นางสาวเนตรนภา	อันเต่า	จนท.บริการวิทยาศาสตร์
4.5.28	นางสาวอาซีเยาะ	ลาเตะ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์(บริการหน่วยงานภายนอก) สำนักงานปัตตานี
4.5.29	นางสาวซุนนุรอัยน์	ซีโคะ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์(บริการหน่วยงานภายนอก) สำนักงานปัตตานี

4.5.30	นางสาวกณทิรา	สาแล	จนท.บริการวิทยาศาสตร์(บริการหน่วยงานภายนอก) สำนักงานปัตตานี
4.5.31	นายพีครุดิน	ตาเปาะโต๊ะ	จนท.บริการวิทยาศาสตร์(บริการหน่วยงานภายนอก) สำนักงานปัตตานี
4.5.32	นางสาวจิตาพร	ประทาน	จนท.บริการวิทยาศาสตร์(บริการหน่วยงานภายนอก) สำนักงานเชียงใหม่
4.5.33	นางสาวสุลลัญญา	เปี่ยมชัยวัฒน์	จนท.บริการวิทยาศาสตร์(บริการหน่วยงานภายนอก) สำนักงานเชียงใหม่
4.5.34	นางสาวชีริน	นิภารัตน์	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)
4.5.35	นางสาวอินทิรา	สุขสุโหม	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)
4.5.36	นางสาวตรีงดา	ชารีมี่	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)
4.5.37	นางสาวอชิรญาณ์	ยะรังวงษ์	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บุคคล)
4.5.38	นางสาวอรุณี	เพชรวัฒนา	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (พัสดุ)
4.5.39	นายนรฤทธิ์	ชูเซ็น	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ (บริการการศึกษา)
4.5.40	นางสาวนุรชาเพ็ญ	มะแส	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บัญชี)
4.5.41	นางสาวอัสลินดา	ระเด่นอาหมัด	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (พัสดุ) สำนักงานปัตตานี
4.5.42	นางสาวชูฮัยรา	มะเซ็ง	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงิน) สำนักงานปัตตานี

มูลนิธิพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล/ CU Halal Enterprise

4.5.43	นายันทชัย	แดงวิจิตร	ผู้จัดการทั่วไป
4.5.44	นางสาวไซเพ็ญ	สะอิ	เจ้าหน้าที่ธุรการและการเงิน
4.5.45	นายบากิยา	บินดอเลาะ	เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์

## 5. ระยะเวลาการดำเนินงาน

- เตรียมงาน : 1 ตุลาคม – 18 ธันวาคม 2567  
 ระหว่างงาน : 19 - 20 ธันวาคม 2567  
 หลังงาน : 21 ธันวาคม 2567 – 31 มกราคม 2568  
 สถานที่ : ณ โรงแรมอัลมีรอซ กรุงเทพมหานคร

## 6. แนวทางการดำเนินงาน

### 6.1 ก่อนงาน

- 6.1.1 จัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการ
- 6.1.2 จัดประชุมคณะกรรมการดำเนินงานโครงการและผู้ที่เกี่ยวข้อง
- 6.1.3 มอบหมายงานและติดตามผลการดำเนินงาน
- 6.1.4 ประชาสัมพันธ์และส่งหนังสือเชิญชวนเข้าร่วมการประชุมวิชาการนานาชาติ

### 6.2 ระหว่างงาน

- 6.2.1 จัดการประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล (The International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2024: the 17<sup>th</sup> Halal Science Industry and Business (HASIB))
- 6.2.2 ผนวกร่วมการจัดการประชุมนานาชาติว่าด้วยมาตรฐานและการตรวจรับรองฮาลาล ครั้งที่ 10 (The 10<sup>th</sup> International Halal Standards and Certification Convention, IHSACC)
- 6.2.3 จัดแสดงนิทรรศการวิชาการ
- 6.2.4 การอบรมเชิงปฏิบัติการนานาชาติ Halal Route workshop

### 6.3 หลังงาน

- 6.3.1 จัดส่ง E-Certificate แก่ผู้เข้าร่วมการประชุมที่ผ่านเกณฑ์ตามเงื่อนไข
- 6.3.2 บริหารจัดการการจัดทำเล่มรายงานการประชุมและรวบรวมผลงานบทความฉบับสมบูรณ์ (Full paper) รูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ (E-Journal)
- 6.3.3 ประเมินผลการดำเนินโครงการ
- 6.3.4 รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

แผนการดำเนินงานตลอดโครงการ

แผนการดำเนินงาน	ระยะเวลา (ตุลาคม 67 - มกราคม 68)			
	ต.ค. 67	พ.ย. 67	ธ.ค. 67	ม.ค. 68
1. ขออนุมัติโครงการ				
2. จัดตั้งคณะกรรมการและคณะทำงาน				
3. ประชุมวางแผนการทำงานกับคณะทำงาน				
4. ประสานงานกับออร์กาไนซ์				
5. จัดทำโปสเตอร์และประชาสัมพันธ์การประชุมวิชาการนานาชาติและเชิญชวนเข้าร่วมงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ				
6. ติดต่อทางสถานทูต กระทรวงต่างประเทศ วิทยากร แยกวีไอพีต่างประเทศ และออกหนังสือเชิญเข้าร่วมงาน				
7. ประชุมคณะกรรมการ สรุปผลดำเนินการที่ได้รับมอบหมายก่อนงาน				
8. จัดการประชุมวิชาการนานาชาติ				
9. จัดส่ง E-certificate แก่ผู้เข้าร่วมการประชุม				
10. จัดทำเล่มรายงานการประชุมและรวบรวมผลงานบทความฉบับสมบูรณ์ (Full paper) รูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ (E-Journal)				
11. สรุปและจัดทำรายงานโครงการ				

## 7. กลุ่มเป้าหมาย

1. อาจารย์ นักวิจัย นักวิทยาศาสตร์ และนิสิตนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งอุตสาหกรรมธุรกิจอาหารฮาลาล จากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนทั้งในและต่างประเทศ
2. ผู้ประกอบการสินค้าฮาลาล หรือวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ทั้งในและต่างประเทศ

## 8. เป้าหมาย ผลผลิต และตัวชี้วัด

ผลผลิต	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
ผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการระดับนานาชาติและแสดงสินค้าฮาลาลนานาชาติ	จำนวน (คน)	≥200
ผลงานที่เข้าร่วมนำเสนอ	จำนวน (ผลงาน)	≥30
ความรู้/ความเข้าใจ/ ประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมการสัมมนาได้รับ		ระดับมาก-มากที่สุด
ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมงานต่อการสัมมนาวิชาการ	ระดับผลการประเมินเฉลี่ย หรือมากกว่า 80% ของผู้ตอบแบบประเมิน	ระดับดี-ดีมาก
ประเทศที่เข้าร่วมเครือข่าย	จำนวน (ประเทศ)	≥ 10
จำนวนสถาบันในประเทศ/ต่างประเทศที่เข้าร่วมเครือข่าย	สถาบัน	≥ 10

## 9. กำหนดการงาน Thailand Halal Assembly 2024

Tentative Conference Program

Day 0: December 18, 2024 (WEDNESDAY)	
14:00 – 20:00	Arrival of delegates
Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)	
Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
08:00 – 09:00	Registration of delegates
09:00 – 09:50	Grand Opening Ceremony

Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
09:00 – 09:50	<b>Grand Opening Ceremony</b>
09:00 – 09:05	• Recitation of the Holy Al-Quran
09:05 – 09:10	• <b>Opening Ceremony presentation</b>
09:10 – 09:15	• <b>Welcoming Remarks by Prof. Dr. Sombat Treeprasersuk, MD.,</b> Vice President of Chulalongkorn University
09:15 – 09:20	• <b>Congratulatory Remarks by H.E. İhsan ÖVÜT,</b> Secretary General, The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries (SMIC) <i>*** Video Presentation***</i>
09:20 – 09:25	• <b>Report Notes by Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan,</b> Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU)
09:25 – 09:30	• <b>Opening Remarks by Chairman of Ceremony,</b> <b>Mr. Akanat Promphan,</b> Minister of Industry, Thailand
09:30 – 09:35	• Opening Ceremony
09:35 – 09:45	• <b>Chairman of Ceremony</b> receiving a token of appreciation
09:45 – 09:50	• <b>Photo Sessions</b>
09:50 – 10:15	<b>Exhibition visit by Chairman of Ceremony</b>
10:15 – 10:30	<b>Tea/Coffee Break/ Poster Viewing</b>
	<b>Keynote Session</b> <b>2AIs for Thailand's Halal Trust &amp; Confidence</b>
10:30 – 11:00	<b>Chairperson: Prof. Dr. Faridah Hj Hassan,</b> President of World Academy of Islamic Management, Advisor MACFEA, and Department of Ranking at UiTM Global, Universiti Teknologi MARA Malaysia  <b>Keynote Speaker: Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan,</b> Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU), Thailand

Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
11:00 – 12:00	<p><b>Session 1: Advanced Power AIs for Halal Trust</b>  <b>Chairperson: Assist. Prof. Dr. Paradorn Sureepong,</b>            Assistant Director, the Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU), Thailand</p>
11:00 – 11:10	<p><b>Speaker 1: Prof. Dr. Abdelaziz Bouras</b>            Professor at College of Engineering, Qatar University, Qatar  <b>Title: Digital Technology Trustworthiness: from AI-based process Enhancement to technology lifecycle management</b></p>
11:10 – 11:20	<p><b>Speaker 2: Prof. Dr. Ahmed Seffah,</b>            College of Technological Innovation, Zayed University UAE  <b>Title: AI for halal Science and Halal of AI Science</b></p>
11:20 – 11:30	<p><b>Speaker 3: Assoc. Prof. Worasit Choochaiwattana,</b>            Chulalongkon Business School, Chulalongkorn University, Thailand  <b>Title: AI Automation vs. AI Augmentation: Shaping the Future of Nutrition and Dietetics</b></p>
11:30 – 11:40	<p><b>Speaker 4: Dr. Amalia Mohd Hashim,</b>            Head of Laboratory, Halal Products Research Institute, Universiti Putra Malaysia, Malaysia  <b>Title: Halal Meets Artificial Intelligence, The Future of Halal Authentication</b></p>
11:40 – 11:50	<p><b>Speaker 5: Mr. Syed Atiq ul Hasan,</b>            Founding Director Halal Expo Australia, Journalist, Writer &amp; Speaker, Australia  <b>Title: The Role of AI in the Halal Industry (Video presentation)</b></p>
11:50 – 12:00	<p>Panel Discussion, Question and Answer session</p>

Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)

12:00 – 13:00

Lunch and Dhuhr prayer

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
13:00 – 14:00	<p><b>Session 2:</b> Halal Wellness and Beauty <b>Chairperson:</b> Prof. Ts. Dr. Suraini Abd Aziz, Professor at Faculty of Biotechnology &amp; Biomolecular Sciences, Universiti Putra Malaysia</p>
13:00 – 13:10	<p><b>Speaker 1:</b> Prof. Dr. Irwandi <b>Jaswir</b>, Dean for Academic, Research, and Publication at INHART, the International Islamic University Malaysia (IIUM), Malaysia <b>Title: Concerns over Water Permeable Claims of Wudu- Friendly Cosmetics</b></p>
13:10 – 13:20	<p><b>Speaker 2:</b> Mr. Aleem <b>Siddiqui M. Guiapal</b>, Program Manager Halal Industry Development Department of Trade &amp; Industry Philippines <b>Title: Integration of Relevant Policies on Halal of ASEAN Member Countries: Market opportunities for Emerging Industries (Cosmetics, Functional Food)</b></p>

Time	Rifaae Room Halal Route Workshop
13:00 – 15:15	<p><b>Halal Route Workshop</b> <b>Welcoming Address</b></p>
13:00 – 13:05	<ul style="list-style-type: none"> <li>• by Head of Delegates of Thailand</li> </ul>
13:05 – 13:10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• by Director of CIMT</li> </ul>
13:10 – 13:45	<p><b>Session 1</b> “Halal Route: Unlocking the Future of Halal Thai Tourism”</p>
13:10 – 13:25	<p>“Driving the Future of Halal Thai Tourism: The Halal Route Concept” by Assoc. Prof. Dr. Winai <b>Dahlan</b>, Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU)</p>
13:25 – 13:45	<p>“The Potential of Halal Route Application and Key Stakeholders in the Halal Ecosystem” by Assist. Prof. Dr. Paradorn <b>Sureepong</b>, Assistant Director, HSC-CU</p>
	<p>Panel Discussion, Question and Answer session</p>

Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Rifae Room Halal Route Workshop
13:20 – 13:30	<b>Speaker 3: Dr. Simab Kanwal</b> , Institute of Nutrition, Food Chemistry Unit, Mahidol University, Thailand <b>Title: Cosmeceutical Applications of Algae Biometabolites- Halal, Vegan and Sustainable Prospects</b>	13:45 – 15:15	<b>Session 2</b> “Interactive Workshop of the Halal Route Applica- tion”  By Dr. Peraya Kojaranon, Executive Director, Digital Era Group Co., Ltd. & Halal Route Development Team
13:30 – 13:40	<b>Speaker 4: Dr. Kasinee Katelekha</b> , Assistant Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU), Thailand <b>Title: Natural Bioactive compound for sustainable Halal cosmetic</b>	14:00 – 15:00	<b>Young Halal Innovators Project Presentation</b>  <b>Mentor 1: Assoc. Prof. Dr. Moohamad Ropaning Sulong</b> , Universiti Islam Sultan Sharif Ali, Brunei <b>Mentor 2: Asst. Prof. Dr. Muhammad Sajid Arshad</b> , Department of Food Science Government College University, Faisalabad, Pakistan
13:40 – 14:00	Panel Discussion, Question and Answer session		
14:00 – 15:00	<b>Session 3:</b> <b>Oral Presentation (OP)</b> <b>Science, Technology, and Innovation</b> <i>(8 min presentation + 2 min Q&amp;A)</i>		
14:00 – 14:10	<b>Global Research Ecosystem Introduction by Dr. Hendrati Dwi Mulyaningsih.</b> Co-Chair of IHSATEC 2024: 17 <sup>TH</sup> HASIB (Academic), Founder & Chairperson of Research Synergy Foundation		

Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Rifaae Room Halal Route Workshop
14:10 – 14:15	<p><b>Welcoming Academic Presentation &amp; Group Photo</b></p> <p><b>Chairperson 1:</b> Prof. Dr. Sirichai Adisakwattana, Head of Phytochemical and Functional Food Research Unit for Clinical Nutrition, Chulalongkorn University, Thailand</p> <p><b>Chairperson 2:</b> Dr. Simab Kanwal, Institute of Nutrition, Food Chemistry Unit, Mahidol University, Thailand</p> <p><b>Chairperson 3:</b> Prof. Dr. Ahmed M. Youssef, Professor of Packaging and Packing materials, National Research Center, Dokki, Cairo, Egypt.</p>		
14:15 – 14:25	<p>Academic presenter:</p> <p><b>1. Paper ID: HST24110</b></p> <p><b>Presenter:</b> Mrs. Atika Yahdiyani Ikhsani - Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Indonesia</p> <p><b>Title: “ Functional Properties and Nutritional Value of Local Hyacinth Bean (Lablab purpureus (L.) Sweet) Protein Isolate: A Potential Halal Ingredient Substitute”</b></p>		

Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Rifaae Room Halal Route Workshop
14:25 – 14:35	<p>2. Paper ID: HST24153 <b>Presenter:</b> Ms. Supharada Khaisaat - Chiang Mai University, Thailand <b>Title:</b> “Production of Chitooligosaccharides with Anti -Acetylcholinesterase and Antioxidant Properties from Chitosan Using Enzymatic Hydrolysis”</p>		
14:35 – 14:45	<p>3. Paper ID: HST24132 <b>Presenter:</b> Prof. Dr. Syed Ghulam Musharraf - H.E.J. Research Institute of Chemistry, ICCBS, University of Karachi, Pakistan <b>Title:</b> “A comparative untargeted -metabolomics differentiation of unripened cow milk cheese produced from different sources of rennet including pig rennet”</p>		
14:45 – 15:00	<p>4. Paper ID: HST24135 <b>Presenter:</b> Dr. Sadaf Shakoor - University of Agriculture, Faisalabad Sub Campus Burewala, Pakistan <b>Title:</b> “Histopathological Changes Induced by Tartrazine and Curcumin Food Colorants in Glands and Tissues of Female Sprague Dawley”</p>		
15.00 – 15.25	Tea/Coffee Break/ Poster Viewing		

Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Rifaae Room Halal Route Workshop
15.25 – 16.15	<p><b>Session 4:</b> <b>Oral Presentation (OP)</b> <b>Science, Technology, and Innovation</b></p> <p><i>(8 min presentation + 2 min Q&amp;A)</i></p>		
15:25 – 15:35	<p><b>Welcoming Academic Presentation and Group Photo</b></p> <p><b>Chairperson 1:</b> Assoc. Prof. <b>Dr. Srawut Aree</b>, Director of Muslim Studies Center of Chulalongkorn University, Thailand</p> <p><b>Chairperson 2:</b> Prof. Dr. <b>Faridah Hj Hassan</b>, President of World Academy of Islamic Management, Advisor MACFEA, and Department of Ranking at UiTM Global, Universiti Teknologi MARA Malaysia</p>		
15:35 – 15:45	<p>Academic presenter:</p> <p><b>1. Paper ID: HST24119</b> <b>Presenter: Dr. Jean Paolo Lacap</b> - City College of Angeles, Philippines</p> <p><b>Title: “Developing a Framework for Non-Muslim Willingness to Try Halal Restaurants: A Path Modeling Analysis”</b></p>		

Day 1: December 19, 2024 (THURSDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Rifaae Room Halal Route Workshop
15:45 – 15:55	<p>2. Paper ID: HST24120  <b>Presenter:</b> Mr. Naved Alam            - Aligarh Muslim University,            Aligarh, India  <b>Title:</b> “The Role of AI in            Language Learning in the            context of the 21<sup>st</sup> Century:            Adaptive Learning Methods            and Their Impact on            learners and Personalized”</p>		
15:55 – 16:05	<p>3. Paper ID: HST24141  <b>Presenter:</b> Assist. Prof. Dr.            Wassana Bootpo - Faculty            of Education, Ramkham-            haeng University, Thailand  <b>Title:</b> “The Guideline of            Development Halal Tourism            Strategy to Promoting            Sport and Health Business            Sectors in the Bangkok            Metropolitan “</p>		
16:05 – 16:15	<p>6. Paper ID: HST24140  <b>Presenter:</b> Assoc. Prof. Dr.            Manoon Tho-ard - Shinawa-            tra University, Thailand  <b>Title:</b> “Targeted Halal            Marketing’s Information            Impacting on Diverse            Muslim Consumer Needs”</p>		
19:00 – 20:30	Welcoming Dinner		

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
08:30 – 09:00		Registration of delegates	
09:00 – 10:00	<p><b>Session 5:</b> Halal Compliance with A New Frontier Food and Nonfood Innovation</p> <p><b>Chairperson:</b> Assoc. Prof. Dr. Pakorn Priyakorn, the Halal Standard Institute of Thailand.</p> <p><b>Speaker 1:</b> Mr. Farhan Tufail, Director of Halal Certification Services, Switzerland <b>Title:</b> Halal Status of Novel Food</p> <p><b>Speaker 2:</b> Ms. Nur Sharalyn Abdullah, Manager, Halal Certification (Business Transformation)   Halal Development, Majelis Ugama Islam Singapura (Islamic Religious Council of Singapore) <b>Title:</b> Reconciling New Frontiers and Islamic Principles: Singapore’s View on Alternative Proteins</p> <p><b>Speaker 3:</b> Dr. Nawawee Arawan, Researcher, the Halal Science Center Chulalongkorn University (HSC-CU), Thailand <b>Title:</b> The concept of cultured meat in the perspective of Fatwa according to Islamic Jurisprudence</p>	09:00 - 10:00	<p>IHSATEC2024; 17<sup>th</sup> HASIB Poster session <i>(3 min presentation + 2 min Q&amp;A)</i></p>
09:00 – 09:10		09:00 – 09:10	Welcoming Academic Presentation and Group Photo
09:10 – 09:20		09:10 - 09:30	<p>• <b>Cluster 1: Business &amp; Marketing, Social Science</b></p> <p><b>Chairperson 1:</b> Dr. H. Sapt Nirwandar, SE., DESS., DESS. Chairman of Indonesia Halal Lifestyle Center, Indonesia</p> <p><b>Chairperson 2:</b> Dr Anthony Sales, Regional (Director of DOST XI DOST Halal Science and Technology Program Lead), Philippines</p>
09:20 – 09:30		09:10 – 09:15	<p>1. Paper ID: HST24102 <b>Presenter:</b> Dr. Mohamed Syazwan Ab Talib - Universiti Brunei Darussalam, Brunei <b>Title:</b> “Sustainability in Halal Logistics and Supply Chain Management Re- search”</p>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
09:30 – 09:40	<b>Speaker 4: Dr. Acharee Suksuwan</b> , Researcher, the Halal Science Center Chulalongkorn University, Thailand <b>Title: Microplastics: A New Challenge in Halal Food Safety for Sustainability</b>
09:40 – 10:00	Panel Discussion, Question and Answer session

Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
09:15 – 09:20	<b>2. Paper ID: HST24107</b> <b>Presenter: Ms. Al Marifatul Ala</b> - Universitas Airlangga, Indonesia <b>Title: “Prankvertising from an Islamic Marketing Perspective: A Case Study of The Collaboration between Polki Indonesia, Shireen Sungkar and Teuku Wisnu”</b>
09:20 – 09:25	<b>3. Paper ID: HST24139</b> <b>Presenter: Mrs. Anis Mursyidah binti Annis Azman</b> - Universiti Teknologi MARA, Malaysia <b>Title: “Expanding the Halal Horizons: The Emergence of Halal Certification for Consumer Goods and Unidentified Product Categories”</b>
09:25 – 09:30	<b>4. Paper ID: 176813</b> <b>Presenter: Dr. Nur Farhani Zarmani</b> - Universiti Teknologi MARA, Malaysia <b>Title: “Securing Global Credibility: Examining Key Issues among Halal Certification Bodies (HCBs)”</b>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
		09:30 - 09:50	<p>• <b>Cluster 2:</b> <b>Science, Technology, and Innovation</b></p> <p><b>Chairperson 1:</b> Asst. Prof. Dr. Pakpum Somboon, Lecturer, Bio-Electronic Research Laboratory (BERL), Department of Electrical Engineering, Chulalongkorn University, Thailand</p> <p><b>Chairperson 2:</b> Asst. Prof. Dr. Muhammad Sajid Arshad, Department of Food Science Government College University, Faisalabad, Pakistan</p>
		09:30 – 09:35	<p><b>1. Paper ID: HST24115</b></p> <p><b>Presenter:</b> Mrs. Alya Mafaza - Halal Center UIN Sunan Kalijaga, Indonesia</p> <p><b>Title:</b> “Ensuring Halal Integrity and Food Safety in Sustainable Pesantren-Based SMEs: A Comprehensive HACCP and HGMP Approach”</p>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
		09:35 – 09:40	<p>2. Paper ID: HST24138  <b>Presenter:</b> Dr. Siti Suaidah Rahim- Universiti Teknologi Brunei  <b>Title:</b> “Desiccation Cracking of Rice Husk and Crushed Coir Inclusions in Clay Soil as Biocover”</p>
		09:40 – 09:45	<p>3. Paper ID: HST24142  <b>Presenter:</b> Mrs. Nor Surilawana Sulaiman - Halalan Thayyiban Research Centre, Universiti Islam Sultan Sharif Ali  <b>Title:</b> “Developing an Assertive Halal Governance Framework for Internal Halal Committee Board in Halal Industry”</p>
10:00 – 10:20	Tea/Coffee Break/ Poster Viewing		
10:20 – 12:00	<p>Session 6:            Oral Presentation (OP)            Science, Technology, and Innovation  <i>(8 min presentation + 2 min Q&amp;A)</i></p>	10:20 - 11:15	<p>IHSATEC2024; 17<sup>th</sup> HASIB            Poster session            (Parallel Session)  <i>(3 min presentation + 2 min Q&amp;A)</i></p>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
10:20 – 10:30	<p><b>Welcoming Academic Presentation and Group Photo</b></p> <p><b>Chairperson 1:</b> Prof. Dr. Umair Arshad, Professor / Chairperson Department of Food Science Government College University, Faisalabad, Pakistan</p> <p><b>Chairperson 2:</b> Assoc. Prof. Dr. Suwimol Sapwarobol, Faculty of Allied Health Sciences Chulalongkorn University, Thailand</p>
10:30 – 10:40	<p>Academic presenter:</p> <p><b>1. Paper ID: HST24117</b></p> <p><b>Presenter:</b> Mr. Fakrutdin tapohtoh – Prince of Songkla University, the Halal Science Center Chulalongkorn University, Thailand</p> <p><b>Title: “Factors influencing young customers’ purchase intentions for Ready-to-eat Halal food products in Pattani Province”</b></p>

Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
10:20 – 10:30	<p><b>Welcoming Academic Presentation and Group Photo</b></p> <p>• <b>Cluster 3:</b> <b>Science, Technology, and Innovation</b></p> <p><b>Chairperson 1:</b> Asst. Prof. Dr. Pakpum Somboon, Lecturer, Bio-Electronic Research Laboratory (BERL), Department of Electrical Engineering, Chulalongkorn University, Thailand</p> <p><b>Chairperson 2:</b> Asst. Prof. Dr. Muhammad Sajid Arshad, Department of Food Science Government College University, Faisalabad, Pakistan</p>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
10:40 – 10:50	<p>2. Paper ID: HST24123  <b>Presenter:</b> Assoc. Prof. Dr. Moohamad Ropaning Sulong – Universiti Islam Sultan Sharif Ali, Brunei  <b>Title:</b> “Awareness and Knowledge of Bruneians Towards Microplastics in Food”</p>
10:50 – 11:00	<p>3. Paper ID: HST24149  <b>Presenter:</b> Mr. Mohd Nurhadi Hamsar – Universiti Putra Malaysia  <b>Title:</b> “Meat Detective: Tackling Meat Adulteration Using Chemical Probe as Specific Detector of Porcine Peptide”</p>
11:00 – 11:10	<p>4. Paper ID: HST24130  <b>Presenter:</b> Ms. Latifah Hannani Haji Md Jini – Universiti Islam Sultan Sharif Ali, Brunei  <b>Title:</b> “Biodegradable Packaging in Brunei: Assessing Viability and Understanding Barriers to Eliminate Single-Use Plastic”</p>

Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
10:30 – 10:35	<p>1. Paper ID: HST24145  <b>Presenter:</b> Ms. Netnapa Ontao - The Halal Science Center, Chulalongkorn University, Thailand  <b>Title:</b> “Comparative Analysis of Thymoquinone Content and Nutritional Profiles in Healthy Products containing black cumin seed oil in the Thai Market”</p>
10:35 – 10:40	<p>2. Paper ID: HST24143  <b>Presenter:</b> Ms. Ketsaree Klinsukhon – Kasetsart Agricultural and Agro-Industrial Product Improvement Institute, Thailand  <b>Title:</b> “Evaluation of the effect of extraction method on chemical composition and antioxidant activity of the lime essential oil”</p>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
11:10 – 11:20	<p>5. Paper ID: HST24116  <b>Presenter:</b> Mrs. Aina Fariha Mohamad Hussaini - Universiti Teknologi Mara, Malaysia  <b>Title:</b> “From Ingredients to Integrity: A Comprehensive Review of Porcine Detection Methods in Cosmetics”</p>
11:20 – 11:30	<p>6. Paper ID: HST24129  <b>Presenter:</b> Mrs. Aimi Shafinaz Binti Shahrudin - Universiti Teknologi Mara, Malaysia  <b>Title:</b> “From Lab to Plate: Navigating Contamination Risks in Cultivated Meat Production”</p>
11:30 – 11:40	<p>7. Paper ID: HST24151  <b>Presenter:</b> Ms. Nadia Mira Kusumaningtyas - Universitas Darussalam Gontor, Indonesia  <b>Title:</b> “Formulation of Amylopectin from Durian Peel and Carrageenan as a Potential Halal Capsule Alternative”</p>
11:40 – 12:00	<p>Oral and Poster presenters receiving a certificate</p>

Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
10:40 – 10:45	<p>3. Paper ID: HST24111  <b>Presenter:</b> Dr. Diky Faqih Maulana – UIN Sunan Kalijaga, Indonesia  <b>Title:</b> “User Perception Analysis of Sihalal App: A Tam Approach in Indonesia”</p>
10:45 – 10:50	<p>4. Paper ID: HST24121  <b>Presenter:</b> Mrs. Nor Nadiha Mohd Zaki – Universiti Putra Malaysia  <b>Title:</b> “Application of Artificial Intelligence in Food and Agriculture: A Bibliometric Analysis”</p>
10:50 – 10:55	<p>5. Paper ID: HST24122  <b>Presenter:</b> Dr. Ahmad Maulidizen – Universitas Ary Ginanjar, Indonesia  <b>Title:</b> “Leveraging the Concept of a Meaningful Journey to Develop Halal Tourism in Indonesia: Study Case at ESQ Tour and Travel”</p>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB

Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
10:55 – 11:00	<p>6. Paper ID: HST24144  <b>Presenter:</b> Dr. Chenda Ly – SkinMedics Clinic, Philippines  <b>Title:</b> “The Anatomy Study of the Facial Temporal Region, Age 25-50, in Thai Population Based on Ultrasound Investigation”</p>
11:00 – 11:05	<p>7. Paper ID: HST24133  <b>Presenter:</b> Mr. Amarul Arief Mohd Shuhaimi - University of Newcastle, Australia  <b>Title:</b> “Bridging Standards: How Australian Food Companies Navigate Halal Certification in Non-Muslim Markets”</p>
11:05 – 11:10	<p>8. Paper ID: HST24150  <b>Presenter:</b> Mr. Andi Subhan Husain - Chulalongkorn University, Thailand  <b>Title:</b> “Islamic Social Finance for Refugee Livelihoods: Exploring Thailand’s Policy Innovation”</p>

**Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)**

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
		11:10 – 11:15	<p><b>9. Paper ID: HST24154</b>  <b>Presenter:</b> Mrs. Nor Surilawana Sulaiman - Halalan Thayyiban Research Centre, Universiti Islam Sultan Sharif Ali, Brunei  <b>Title:</b> “ Valorisation of Food Waste into Sustainable Halal Pet Food”</p>
		10:20 - 11:00	<p>• <b>Cluster 4: Science, Technology, and Innovation</b></p> <p><b>Chairperson 1:</b>  <b>Prof. Ts. Dr. Suraini Abd Aziz,</b> Professor at Faculty of Biotechnology &amp; Biomolecular Sciences, Universiti Putra Malaysia</p> <p><b>Chairperson 2:</b>  <b>Asst. Prof. Dr. Sukrit Sirikwanpong,</b> Lecturer, Department of Nutrition and Dietetics Chulalongkorn University, Thailand</p>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB

Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
10:30 – 10:35	<p>10. Paper ID: HST24146  <b>Presenter:</b> Ms. Suwaibah Sulong - The Halal Science Center, Chulalongkorn University, Thailand  <b>Title:</b> “Development of Omega-3 Enrich Halal Plant-based Snack : AI-Driven Nutritional Optimization of Halal Snacks from Local Thai Crops: A Framework for Advancing SMEs in Product Design and Commercialization”</p>
10:35 – 10:40	<p>11. Paper ID: HST24148  <b>Presenter:</b> Mr. Sarin Chaovasuteeranon - The Halal Science Center, Chulalongkorn University, Thailand  <b>Title:</b> “Characterization of Chitin Extracted from Apple Snail (Pomacea canaliculata) Shells: A Preliminary Study for Chitosan Production”</p>

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB	Time	Archway IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB Poster session
		10:40 – 10:45	<p><b>12. Paper ID: HST24157</b>  <b>Presenter:</b> Ms. Suwaibah Su-long - The Halal Science Center, Chulalongkorn University, Thailand  <b>Title:</b> “Characterization of Legume-Derived Plant Milks: A Nutritional and Functional Analysis”</p>
		10:45 – 10:50	<p><b>13. Paper ID: HST24158</b>  <b>Presenter:</b> Ms. Chitaporn Pratan - The Halal Science Center, Chulalongkorn University, Thailand  <b>Title:</b> “Practical IoT Training for Thai Smart Farmers: Controllers and Sensors in Agriculture”</p>
		10:50 – 11:10	<p><b>Poster presenters</b> receiving a certificate at Grand Meroz room</p>
10:00 – 10:20	Tea/Coffee Break/ Poster Viewing		

Day 2: December 20, 2024 (FRIDAY)

Time	Grand Meroz Room IHSATEC2024; 17 <sup>th</sup> HASIB
14:00 – 15:00	<p style="text-align: center;"><b>Session 7:</b>            Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities</p> <p><b>Chairperson:</b> Dr. Anat Denyingyhot, Assistant Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU), Thailand</p> <p><b>Speaker:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Assoc. Prof. Dr. Nasser Al-Habsi</b>, Assistant Dean for Postgraduate Studies &amp; Research Dept. Food Science and Nutrition, Sultan Qaboos University, Oman  <b>Title: Innovative Utilization of Date Fruit and Pits: Unlocking Value from By-Products</b></li> <li><b>Eng. Hamad Al-Mansour</b>, Associate Research Scientist at the Environment and Life Sciences Research Center, KISR, Kuwait  <b>Title: Establishment of Halal Testing Laboratory at KISR</b></li> <li><b>Assoc. Prof. Dr. Sawut Aree</b>, Director of Muslim Studies Center of Chulalongkorn University, Thailand  <b>Title: Thailand and GCC: Partnership in Progress Panel Discussion, Question and Answer session</b></li> </ol>
15:00 – 15:30	Tea/Coffee Break
15:30 – 16:00	<p>Award Ceremony</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halal SMEs award</li> <li>• Young Halal Innovators Project</li> <li>• IHSATEC2024 awards</li> </ul>
16:00 – 16:30	Closing Ceremony
End of Conference	



## บทที่ 2

### ผลการดำเนินงาน

#### 2.1 ฝ่ายพิธีการ

##### 1. ช่วงเตรียมการ

- ดำเนินการจัดหาผู้รับจ้างงานด้านเวทีและพิธีเปิด-ปิดรวมถึงงานพิธีการ
- ปรึกษาหารือกับประธานจัดงานเรื่องการเชิญประธานในพิธีเปิด
- ออกจดหมายเชิญหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อเข้าร่วมงาน
- รวบรวมแบบตอบรับผู้เข้าร่วมงานเพื่อแจ้งไปยังฝ่ายลงทะเบียนและจัดเตรียมที่นั่งในวันงาน รวมถึงเตรียมที่จอดรถสำหรับแขก VIP
- เตรียมคำกล่าวเปิดงาน ประกอบด้วย คำกล่าวต้อนรับ คำกล่าวรายงาน คำกล่าวเปิดงาน และคำกล่าวสรุปปิดงาน
- จัดหาผู้อัญเชิญคัมภีร์อัลกุรอาน
- เตรียมของที่ระลึกให้กับประธานในพิธีเปิดงาน
- กำหนดการในช่วงพิธีเปิด-ปิดตามความเหมาะสม
- จัดหาพิธีกรในภาคพิธีเปิด-ปิด
- เตรียมดอกไม้ติดดอกของแขกวีไอพี

##### 2. ช่วงดำเนินงาน

- ดำเนินการจัดที่นั่งให้กับแขกผู้ร่วมงานในพิธีเปิด-ปิด ทั้งแขกไทยและต่างชาติ
- ดูแลลำดับพิธีการในช่วงพิธีเปิดทั้งหมด
- ดูแลลำดับพิธีการในช่วงพิธีปิดงาน
- ทำคำกล่าวสรุปผลการดำเนินงานสำหรับพิธีปิด

##### 3. ช่วงหลังงาน

- ออกหนังสือขอบคุณประธานในพิธีเปิดงานและแขกผู้มีเกียรติที่มาร่วมงาน
- ทำรายงานสรุปของฝ่ายพิธีการ

#### 4. ผลการดำเนินงาน

- การจัดเตรียมช่วงพิธีเปิด

ฝ่ายพิธีการได้ควบคุมการผลิตสื่อมัลติมีเดียประกอบพิธีการเพื่อใช้ในพิธีการอย่างสมบูรณ์ ดังนี้:





**H.E. MR. AKANAT PROMPHAN**

Minister of Industry, Thailand



**H.E. MR. İHSAN ÖVÜT**

Secretary General of the Standards and Metrology Institute  
for the Islamic Countries (SMIC)



**PROF. DR. SOMBAT TREEPRASERSUK, MD**

Vice President of Chulalongkorn University



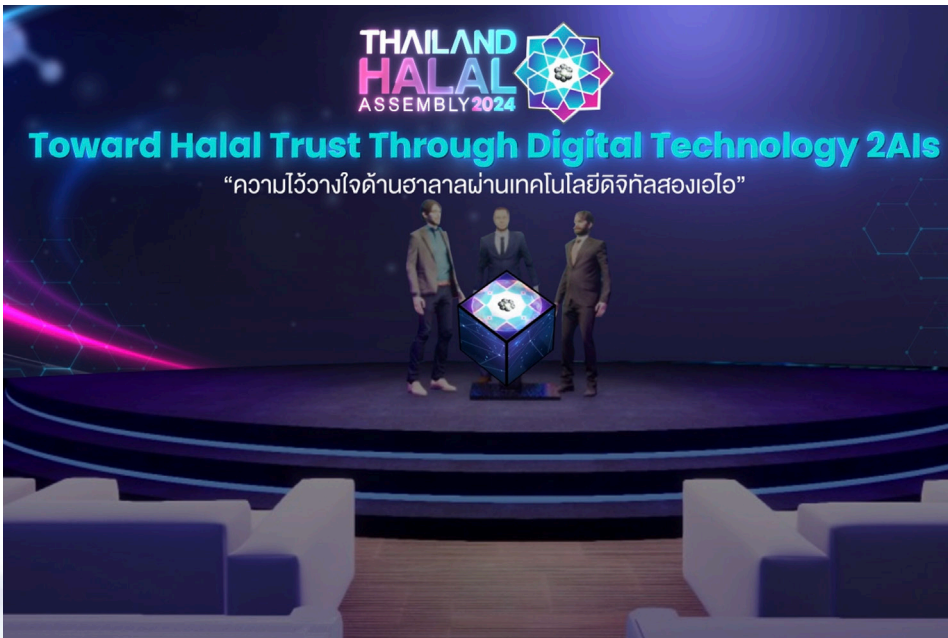
**MR. PRASARN SRICHAROEŃ**

Vice President of the Central Islamic Council of Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DAHLAN**

Founding Director, The Halal Science Center,  
Chulalongkorn University (HSC-CU)



THAILAND  
**HALAL**  
ASSEMBLY 2024

## Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs

“ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ”

- การจัดทำวิดีโออัญเชิญคัมภีร์อัลกุรอาน

ดำเนินการจัดทำวิดีโอกุรอานในรูปแบบ 3 ภาษา (ภาษาอาหรับ-ไทย-อังกฤษ)  
เนื้อหาประกอบด้วย 2 ซูเราะห์ได้แก่ ซูเราะห์อัลบาคอเราะห์ และซูเราะห์อัลอัมบิยาอ์



وَسَفِّكَ الْيَمَاءَ وَنَحْنُ نُسَبِّحُ بِحَمْدِكَ وَنُقَدِّسُ لَكَ

และท่า่อนองเลือด ในพิภพพระนินหรือ ? กิ่ง ๆ ที่พวกเขาพระองค์ให้ความบริสุทธิ์  
พร้อมด้วยการสรรเสริญพระองค์ และทิดทูนความบริสุทธิ์ในพระองค์  
and shed blood while we glorify Your praises and proclaim Your holiness?"

وَسَفِّكَ الْيَمَاءَ وَنَحْنُ نُسَبِّحُ بِحَمْدِكَ وَنُقَدِّسُ لَكَ

และท่า่อนองเลือด ในพิภพพระนินหรือ ? กิ่ง ๆ ที่พวกเขาพระองค์ให้ความบริสุทธิ์  
พร้อมด้วยการสรรเสริญพระองค์ และทิดทูนความบริสุทธิ์ในพระองค์  
and shed blood while we glorify Your praises and proclaim Your holiness?"

وَمَا أَرْسَلْنَا قَبْلَكَ إِلَّا رِجَالًا نُوْحِي إِلَيْهِمْ

และพวกเขาปรารถนาที่จะวางแผนร้ายแก่เขา

And We sent not before you, [O Muhammad], except men to whom We revealed [the message].

فَسْأَلُوا أَهْلَ الذِّكْرِ إِنْ كُنْتُمْ لَا تَعْلَمُونَ

แต่เราดิดำให้พวกเขาประสกับความสูงเสียมมากยิ่งทงดำ  
so ask the people of the message if you do not know.

أَوَلَمْ يَرِ الَّذِينَ كَفَرُوا أَنَّ السَّمَوَاتِ وَالْأَرْضَ كَانَا رَتْفَا فَنَفَقْنَاهُمَا

และบรรดาคณบฏีสอศร้ทธาเหล่านั้นไม่เห็นดอกหรือดำ  
แต่จริงซันฟ้ากึ่งหลายและแผ่นดินนินแต่ก่อนนือวมดิดเป็นอันเดียวกัน แล้วเราดิดแยกมันกึ่งสองออกจกากัน  
Do the disbelievers not realize that the heavens and earth were 'once' one mass then We split them apart?

﴿٣٠﴾ وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاءِ كُلَّ شَيْءٍ حَيٍّ أَفَلَا يُؤْمِنُونَ

และเราทำให้ทุกสิ่งมีชีวิตมาจากน้ำ ดังนั้นพวกเขาจะไม่ศรัทธาอีกหรือ  
 ดังนั้นพวกเขาจะไม่ศรัทธาอีกหรือ

And We created from water every living thing. Will they not then believe?

كُلُّ نَفْسٍ ذَائِقَةُ الْمَوْتِ

ทุกชีวิตต้องลิ้มรสความตาย  
 Every soul will taste death.

﴿٣١﴾ وَبَلَوْنَكُمْ بِالشَّرِّ وَالْخَيْرِ فِتْنَةً وَإِلَيْنَا تُرْجَعُونَ

และเราจะทดสอบพวกเจ้าด้วยความเชื่อและความดี และพวกเจ้าจะต้องกลับไปหาเราอย่างแน่นอน  
 And We test you "O humanity" with good and evil as a trial, then to Us you will "all" be returned.

- การจัดทำ VTR วิดีโอเปิดตัว (Key Conceptual Video) ประกอบพิธีเปิด  
จัดทำ Key conceptual Video ตามแนวคิด Toward Halal Trust Through  
Digital Technology 2AIs ประกอบด้วยการดำเนินงานดังนี้

1. การกำหนดแนวคิด รูปแบบวิดีโอ และ Story board  
ดำเนินการตั้งแต่การกำหนด Storyboard ไปจนถึงการคัดเลือกภาพและ  
วิดีโอ (Stock Footage) มาปรับปรุงใหม่ให้เหมาะสมกับเนื้อหา

ผลการจัดทำ Story board





**ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุคดิจิทัลอย่างก้าวกระโดด**

Provides the speed, scalability, and flexibility that allows businesses to prosper.

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุคดิจิทัลอย่างก้าวกระโดด**

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุคดิจิทัลอย่างก้าวกระโดด**

Provides the speed, scalability, and flexibility that allows businesses to prosper.

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุคดิจิทัลอย่างก้าวกระโดด**

Provides the speed, scalability, and flexibility that allows businesses to prosper.

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ก้าวใหม่ HAL-Q**

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุคดิจิทัลอย่างก้าวกระโดด**

197,741 รายการ  
จากต่างประเทศกว่า 1,472 ราย

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ก้าวใหม่ H Number / H Number Application**

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ก้าวใหม่ 2AIs**

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ก้าวใหม่ Artificial Intelligence / ปัญญาประดิษฐ์**

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ก้าวใหม่ Blockchain**

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ก้าวใหม่ Thailand Diamond Halal Blockchain**

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

**ก้าวใหม่ AI**

1.2. ความสำเร็จในการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

2. การประมวลผลภาพและวิดีโอที่นำมาใช้ในวิดีโอ เนื่องจากไม่ได้มีการถ่ายทำขึ้นมาใหม่

การดำเนินงานปรับปรุงภาพและวิดีโอที่นำมาใช้หลังจากวิดีโอถูกผลิตขึ้นเป็นฉบับร่างครั้งที่ 1 มีการปรับปรุงกว่า 20 จุด เพื่อให้ภาพสื่อความหมายถึงระบบฮาลาลที่ทันสมัย เช่น การเพิ่มเส้นโยงเครือข่าย 2AIs, การใส่กราฟิก Halal Blockchain และการปรับปรุงข้อมูลสถิติการวิเคราะห์ (197,741 items) ให้เป็นปัจจุบัน

นาทีที่	เฟรม	แก้ไข	แหล่งที่มารูปภาพ
0.27		ใช้ภาพทั่วไปก่อนยังไม่ ต้องใช้ภาพของศูนย์ฯ	
0.31		ใช้ภาพทั่วไปที่สื่อ ความตามวิดีโอ คมชัด และสื่อความ	
0.32		ใช้ภาพทั่วไปที่สื่อ ความตามวิดีโอ คมชัด และสื่อความ	
0.37		ใช้ภาพทั่วไปที่สื่อ ความตามวิดีโอ คมชัด และสื่อความ	

นาทีที่	เฟรม	แก้ไข	แหล่งที่มารูปภาพ
0.40		ใช้ภาพทั่วไปที่สื่อ ความตามวิดีโอ คมชัด และสื่อความ	
0.42 - 0.45		ใช้ภาพทั่วไปที่สื่อ ความตามวิดีโอ คมชัด และสื่อความ	
0.53 - 0.57		ใช้ภาพทั่วไปที่สื่อ ความตามวิดีโอ คมชัด และสื่อความ	
1.09 - 1.18		เปลี่ยนเสียงเป็น ศูนย์ วิทยาศาสตร์ฮาลาล สนับสนุนการดำเนินงาน ของ สกอท ภายใต้ แนวคิดศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์ รองรับ	
1.19 - 1.23		เปลี่ยน Transition เข้าสู่ Als ให้สมูทขึ้น และกลมกลืนขึ้น	
2.05		เปลี่ยนภาพ	ใช้วิดีโอไฟล์ <a href="https://shorturl.asia/KaoZ1">https://shorturl.asia/KaoZ1</a> นาทีที่ 0.40-0.51 ใช้รูปนี้ <a href="https://shorturl.asia/RAPOp">https://shorturl.asia/RAPOp</a>

นาทิตั้ง	เฟรม	แก้ไข	แหล่งที่มารูปภาพ
2.08		เปลี่ยนภาพ	ใช้วิดีโอไฟล์ <a href="https://shorturl.asia/KaoZ1">https://shorturl.asia/KaoZ1</a> นาทิตั้ง 0.40-0.51 ใช้รูปนี้ <a href="https://shorturl.asia/5BSvi">https://shorturl.asia/5BSvi</a>
2.09 - 2.21		เปลี่ยนภาพ, คำบรรยาย	เฟรมใหญ่ใช้ ใช้วิดีโอไฟล์ <a href="https://shorturl.asia/KaoZ1">https://shorturl.asia/KaoZ1</a> นาทิตั้ง 0.10-0.20 สลับกับใช้รูปจาก โพลเดอร์ <a href="https://shorturl.asia/Dr1x7">https://shorturl.asia/Dr1x7</a> เฟรมเล็กใช้วิดีโอ <a href="https://shorturl.asia/woDn8">https://shorturl.asia/woDn8</a> นาทิตั้ง 2.40-2.51
2.24		เปลี่ยนภาพ	ใช้วิดีโอไฟล์ <a href="https://shorturl.asia/KaoZ1">https://shorturl.asia/KaoZ1</a> นาทิตั้ง 0.56-0.58
2.25		เปลี่ยนภาพ	ใช้วิดีโอไฟล์ <a href="https://shorturl.asia/KaoZ1">https://shorturl.asia/KaoZ1</a> นาทิตั้ง 0.56-0.58

นาทีที่	เฟรม	แก้ไข	แหล่งที่มารูปภาพ
2.26		เปลี่ยนภาพ	ใช้วิดีโอไฟล์ <a href="https://shorturl.asia/KaoZ1">https://shorturl.asia/KaoZ1</a> นาทีที่ 0.56-0.58
2.27		เฟรมนี้ไม่เปลี่ยนให้สอดคล้องกับคำวิทยาศาสตร์	
2.36		เปลี่ยนรูปกลาง	ใช้รูปนี้ <a href="https://shorturl.asia/D8Wxn">https://shorturl.asia/D8Wxn</a>
2.40		เปลี่ยนรูปกลาง	ใช้รูปนี้ <a href="https://shorturl.asia/KxrQ">https://shorturl.asia/KxrQ</a>
2.43		เปลี่ยนรูปกลาง	ใช้รูปนี้ <a href="https://shorturl.asia/VzX7Y">https://shorturl.asia/VzX7Y</a>
		เปลี่ยนเป็น 197,741 analysis ตัด จากสถาน..... ออกหมดบรรทัดเลย	
		เพิ่มเส้นโยงกรอบ2 กรอบล่าง เข้ากรอบ 2AIs	

3. การนำเสนอแนวคิด 2AIs ในพิธีเปิด

วิดีโอประกอบพิธีเปิดได้สื่อสารแนวคิดสำคัญขององค์กรผ่านบทบรรยาย 2 ภาษา (Thai-English) ดังนี้:

1. Actual Implementation (AI 1): การนำไปปฏิบัติจริงโดยมนุษย์ ควบคุมทุกขั้นตอนตามหลักศาสนา (เช่น ระบบ HAL-Q, การใช้ดินสอพอง Najis Cleansing Clay)

2. Artificial Intelligence (AI 2): การใช้ปัญญาประดิษฐ์จัดการ Big Data บนระบบ Halal Blockchain เพื่อสร้างความเชื่อมั่นระดับสูงสุด (Thailand Diamond Halal) เนื้อหาบทบรรยาย 2 ภาษา ดังนี้

บทบรรยายไทย	บทบรรยายภาษาอังกฤษ
ปัจจุบัน อุตสาหกรรมฮาลาลในตลาดโลก มีมูลค่ากว่า 4.6 ล้านล้าน USD	Currently, the global halal market is valued at over US\$4.6 trillion.
และประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออกสินค้าฮาลาลกว่า 6.1 พันล้าน USD คิดเป็นอันดับ 11 ของโลก	Thailand’s halal exports amount to over US\$6.1 billion, ranking 11 <sup>th</sup> globally.
และเพราะ “ฮาลาล” นั้นหมายถึง การอนุมัติให้ชาวมุสลิมใช้ประโยชน์ได้ ซึ่งเป็นกฎบทบัญญัติตามหลักศาสนาอิสลาม “ฮาลาล” จึงไม่ได้มีเพียงแค่อาหารหรือเครื่องดื่มเท่านั้น	“Halal,” meaning permissible for Muslim use, is a set of principles derived from Islamic law. Therefore, it extends beyond just food and beverages.
แต่หมายรวมถึงสิ่งอุปโภคบริโภค การแพทย์ การเงิน การธนาคาร กระบวนการผลิตสินค้า ระบบการขนส่ง การท่องเที่ยว และอื่นๆอีกมากมาย ที่ล้วนแล้วแต่เป็นเรื่องในชีวิตประจำวันทั้งสิ้น	It encompasses consumables, medicine, finance, banking, manufacturing processes, logistics, tourism, and many other aspects of daily life.
ด้วยระบบการผลิตที่ซับซ้อนและความต้องการที่เพิ่มขึ้น อุตสาหกรรมฮาลาลจึงต้องพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค	Given the complexities of production and increasing consumer demand, the halal industry requires continuous development to maintain consumer confidence.

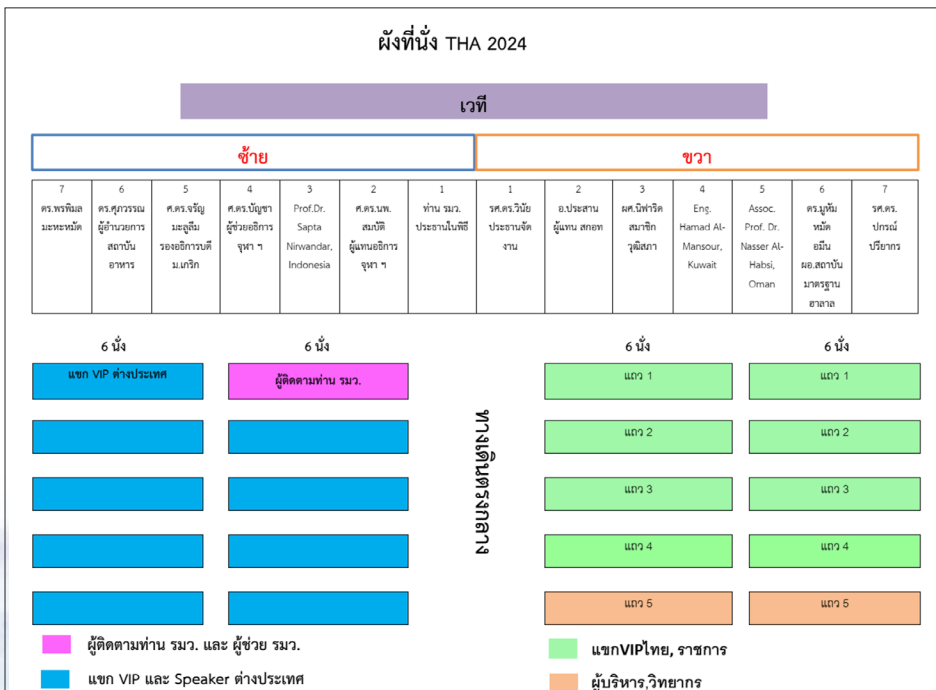
บทบรรยายไทย	บทบรรยายภาษาอังกฤษ
ต้องมีการพิจารณาขั้นตอนอย่างละเอียด จนมั่นใจว่าเป็น “ฮาลาลที่มั่นคง”	Detailed process evaluation is crucial to ensure robust halal integrity “assured halal.”
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย สนับสนุนการดำเนินงาน ของ สำนักงานคณะกรรมการการอิสลาม แห่งประเทศไทย ภายใต้แนวคิดศาสนา รับรองวิทยาศาสตร์ รองรับ	The Halal Science Center at Chulalongkorn University collaborates with the Central Islamic Council of Thailand under the principle of Religion certified with Halal Science Support.
ด้วยเหตุนี้ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จึงพัฒนา แนวทาง 2AIs ขึ้น	In response, the Halal Science Center Chulalongkorn University has introduced the innovative ‘2AIs’ approach.
เอไอที่หนึ่ง คือ Actual Implementation คือเอไอที่นำไปปฏิบัติจริงโดยมนุษย์ มี มนุษย์เป็นผู้ควบคุมทุกๆขั้นตอน	The first AI is Actual Implementation, conducted by human personnel who oversee every stage.
ตั้งแต่กระบวนการวางแผนการผลิต การ ตรวจสอบวัตถุดิบและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	This includes production planning, raw material and documentation verification.
การอบรมและตรวจสอบผู้ที่จะเข้ามา ปฏิบัติงานให้เป็นไปตามหลักการ มีผู้ให้ คำปรึกษาในสถานที่ผลิต	It encompasses training and auditing of personnel to ensure adherence to principles, including on-site consultation within production facilities.
การควบคุมจุดวิกฤติทางด้านหะรอม ไปจนถึงกระบวนการชำระล้างนญิส	This extends to controlling critical haram points and managing the najis cleansing process.

บทบรรยายไทย	บทบรรยายภาษาอังกฤษ
<p>ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พัฒนานวัตกรรมเพื่อสนับสนุนการผลิตในอุตสาหกรรมฮาลาลมาตลอด และได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ชำระล้างนัจิส (Najis cleansing clay) เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมจนได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ</p>	<p>The Halal Science Center has consistently developed innovations to support halal production. Its development of Najis Cleansing Clay for industrial use has garnered international recognition.</p>
<p>นอกจากนี้ยังมีระบบ HAL-Q Halal Assurance Liability Quality system ที่ควบคุมกระบวนการผลิตโดยใช้หลักการวิทยาศาสตร์ร่วมกับหลักการชารีอะห์เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ผลิตภัณฑ์</p>	<p>Additionally, the HAL-Q (Halal Assurance Liability Quality) system controls production using both scientific and Sharia principles to build product confidence.</p>
<p>ที่ผ่านมาห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์ได้ทำการวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ส่งเข้ามา กว่า 197,741 รายการ</p>	<p>To date, the Halal Science Center's forensic science laboratory has analyzed over 197,741 submitted halal product samples.</p>
<p>รวมถึงได้มีการนำข้อมูลมาพัฒนาเป็นฐานข้อมูล H Number ที่จำแนกสถานะรายการสารเคมี ผ่านการพิจารณากรรมการผู้ทรงคุณวุฒิของจุฬาราชมนตรี และเพิ่มความสะดวกในการนำไปใช้ด้วย H Number แอปพลิเคชันซึ่งมั่นใจได้ว่าจะสามารถนำวัตถุดิบเหล่านั้นไปพัฒนาใช้งานต่อได้ โดยไม่ต้องตรวจวิเคราะห์ซ้ำ</p>	<p>This data has been used to develop the H Number database, classifying chemical substance status based on fatwas from the Sheikhul Islam's expert committee. The H Number application facilitates its use, ensuring that these raw materials can be confidently used for further development without requiring re-analysis.</p>

บทบรรยายไทย	บทบรรยายภาษาอังกฤษ
<p>AI ที่สอง คือ Artificial Intelligence หรือ เอไอโดยปัญญาประดิษฐ์</p>	<p>The second AI is Artificial Intelligence.</p>
<p>คือการนำข้อมูลมหาศาลที่มนุษย์ได้ทำการพิจารณาจาก Actual Implementation ทั้งหมดนับล้านๆข้อมูล เข้าสู่แพลตฟอร์มการจัดเก็บข้อมูล ในรูปแบบ Halal Blockchain โดยใช้ AI ที่สองหรือ Artificial Intelligence ช่วยในการจัดเก็บ จัดหมวดหมู่ สืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูล</p>	<p>This involves inputting the vast data -millions of data points-gathered through Actual Implementation into a Halal Blockchain data storage platform. This second AI uses Artificial Intelligence for data storage, categorization, retrieval, and analysis.</p>
<p>การใช้ Big Data ร่วมกับ Blockchain และ NFT ในรูปแบบ Decentralized Application (DApp) สำหรับการสร้างความเชื่อมั่นและคุ้มครองผู้บริโภคฮาลาล ช่วยยกระดับกระบวนการตรวจสอบเพิ่มความโปร่งใส และสร้างความน่าเชื่อถือในอุตสาหกรรมฮาลาลด้วยเทคโนโลยีล้ำสมัยที่ตรวจสอบได้และปลอดภัย</p>	<p>Using Big Data in conjunction with Blockchain and NFTs in a Decentralized Application (DApp) builds trust and safeguards halal consumers. This enhances traceability, transparency, and trustworthiness in the halal industry through secure and verifiable advanced technologies.</p>
<p>เพื่อพัฒนาสู่ Thailand Diamond Halal Blockchain ในอนาคต</p>	<p>This is aimed at developing a future Thailand Diamond Halal Blockchain.</p>

บทบรรยายไทย	บทบรรยายภาษาอังกฤษ
<p>ดังนั้น Actual Implementation และ Artificial Intelligence จะทำงานร่วมกันอย่างเกื้อกูล โดยที่มนุษย์เป็นผู้กำหนดเป้าหมายและทิศทางการใช้เอไอ ขณะที่เอไอทำหน้าที่เป็นเครื่องมือที่ทรงพลังเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน การทำงานร่วมกันเช่นนี้จะช่วยให้มนุษย์และเอไอสามารถเสริมสร้างศักยภาพซึ่งกันและกันเพื่อบรรลุผลลัพธ์ “ฮาลาลที่มั่นคง”</p>	<p>Thus, Actual Implementation and Artificial Intelligence work synergistically. Humans define the objectives and direction of AI utilization, while AI serves as a powerful tool to support decision-making and enhance efficiency. This collaborative approach enables both humans and AI to amplify each other’s potential to achieve “assured halal.”</p>

- จัดเตรียมผังที่นั่ง



วันพฤหัสบดี ที่ 19 ธันวาคม 2567 (พิธีเปิดงาน)



ภาพที่ 1-2 : ร่วมต้อนรับประธานในพิธี นายเอกนัฏ พร้อมพันธุ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม



ภาพที่ 3-4 : ร่วมต้อนรับประธานในพิธี นายเอกนัฏ พร้อมพันธุ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม ห้องรับรอง



ภาพที่ 5 : แขกผู้มีเกียรติที่เข้าร่วมพิธีเปิดงาน Thailand Halal Assembly 2024 มากกว่า 300 ท่าน

ภาพที่ 6 : ท่านประธานในพิธีและประธานจัดงาน พร้อมเข้าสู่พิธีเปิดงาน Thailand Halal Assembly 2024



ภาพที่ 7 : ต้อนรับแขกผู้เกียรติเข้าสู่งาน THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 โดยพิธีกร AI



ภาพที่ 8 : ต้อนรับแขกผู้เกียรติเข้าสู่งาน THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 โดย คุณวิษุฒา พิศสุวรรณ พิธีกร



ภาพที่ 9 – 10 : พิธีอัญเชิญพระมหาคัมภีร์อัลกรุอ่าน โดย ดร.นาวารี อารวรรณ นักวิจัยด้านนิติศาสตร์อิสลาม ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาพที่ 11 – 12 : การกล่าวแสดงความยินดี โดย H.E.Ihsan OVUT, Secretary General, The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries (SMIIIC)



ภาพที่ 13 - 14 : การกล่าวต้อนรับ  
โดยได้รับเกียรติจาก ศาสตราจารย์ ดร.นายแพทย์สมบัติ ศรีประเสริฐสุข  
ผู้อำนวยการบดี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาพที่ 15 - 16 : การกล่าวต้อนรับ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ประสาน ศรีเจริญ  
รองประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



ภาพที่ 17 - 18 : ประธานจัดงานกล่าวรายงาน โดย  
รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาพที่ 19 – 20 : ท่านประธานในพิธี ให้เกียรติกล่าวเปิดงาน Thailand Halal Assembly 2024 โดยได้รับเกียรติจาก นายเอกนัฏ พร้อมพันธุ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม



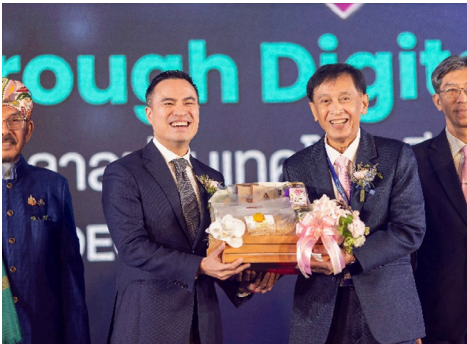
ภาพที่ 21 – 22 : ร่วมเปิดงานการประชุมวิชาการนานาชาติด้านฮาลาล Thailand Halal Assembly 2024 ในระหว่างวันที่ 19 – 20 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรม อัลมီรอส กรุงเทพมหานคร



ภาพที่ 23 – 24 : ถ่ายภาพการเปิดงานอย่างเป็นทางการ



ภาพที่ 25 – 26 :แขกผู้มีเกียรติจากในและต่างประเทศที่ได้ให้เกียรติเข้าร่วมพิธีเปิดงานอย่างเป็นทางการ



ภาพที่ 27 – 28 : มอบของที่ระลึกแก่ประธานในพิธี



ภาพที่ 29 : มอบของที่ระลึกแก่  
อาจารย์ประธาน ศรีเจริญ

ภาพที่ 30 : มอบของที่ระลึกแก่  
ผู้แทนอธิการบดี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วันศุกร์ ที่ 20 ธันวาคม 2567 (พิธีปิดงาน)



ภาพที่ 31 - 32 : การกล่าวสรุปและปิดงาน Thailand Halal Assembly 2024 โดย รศ.ดร.วินัย ตะห์ลัน ประธานจัดงาน



ภาพที่ 31 - 32 : การกล่าวทูลอภัยปิดงาน โดย ดร.นาวาวิ อารวรรณ



ภาพที่ 33 - 34 : บรรยายภาคช่วงพิธีปิดงาน



ภาพที่ 35 : ถ่ายภาพเป็นที่ระลึกร่วมกับแขก  
และวิทยากรทั้งในและต่างประเทศ



ภาพที่ 36 : ถ่ายภาพเป็นที่ระลึกผู้บริหาร  
และเจ้าหน้าที่ศวส.



ภาพที่ 37 : ภาพทีมงานฝ่ายพิธีการงาน THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024

## 2.2 ฝ่ายสัมมนาวิชาการนานาชาติ IHSATEC2024; 17<sup>th</sup> HASIB

งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านฮาลาล Thailand Halal Assembly 2024 ภายใต้แนวคิด “Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs” หรือ “ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยี ดิจิทัลสองเอไอ” ระหว่างวันที่ 19 - 20 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรมอัลมีรอซ กรุงเทพมหานคร เป็นการแสดงให้เห็นถึงวิสัยทัศน์ของ ศวส. ที่จะส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศไทยผ่านการผสมผสานระหว่างความคิดริเริ่มที่นำโดยมนุษย์และเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) ผ่านการพัฒนาแนวทาง “สองเอไอ” (2AIs) ขึ้น

การประชุมในปีนี้ได้รับเกียรติจากผู้เชี่ยวชาญระดับโลกมาร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้มากกว่า 21 ท่าน ทั้งจากประเทศไทยและต่างประเทศ ครอบคลุมสาขาวิชา: อุตสาหกรรมและธุรกิจฮาลาล, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล, มาตรฐานวิทยา และมาตรฐานฮาลาล จาก 11 ประเทศ ทั่วโลก ได้แก่ ไทย, มาเลเซีย, อินโดนีเซีย, สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์, กาตาร์, ออสเตรเลีย, ฟิลิปปินส์, สวิตเซอร์แลนด์, โอมาน, คูเวต และสิงคโปร์ อีกทั้งยังมีนักวิจัยเข้าร่วมอย่างคับคั่ง สะท้อนถึงความเป็นผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลของประเทศไทยในเวทีโลก โดยการประชุม IHSATEC2024;17<sup>th</sup> HASIB แบ่งออกเป็น 7 ช่วงหลัก ดังนี้

- **ปาฐกถาพิเศษ (Keynote Session):** 2AIs for Thailand's Halal Trust & Confidence
- **Session 1:** Advanced Power AIs for Halal Trust
- **Session 2:** Halal Wellness and Beauty
- **Session 3-4:** Oral Presentation (OP) Science, Technology, and Innovation
- **Session 5:** Halal Compliance with A New Frontier Food and Non-food Innovation
- **Session 6:** Oral Presentation (OP) Science, Technology, and Innovation
- **Session 7:** Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities
- **Poster Presentation Session:** Science, Technology, and Innovation

## การบรรยายปาฐกถาพิเศษ

### Session 1: Keynote Speech

## “2AIs for Thailand’s Halal Trusts & Confidence”

ผู้ดำเนินรายการ : Prof. Dr. Faridah Hj Hassan,

President of World Academy of Islamic Management, Advisor MACFEA, and  
Department of Ranking at UiTM Global, Universiti Teknologi MARA Malaysia

### ปาฐกถาพิเศษ : “2AIs for Thailand’s Halal Trusts & Confidence”

โดย รศ.ดร.วินัย ตะห์ลัน

ผู้ก่อตั้งและผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รศ.ดร.วินัย ตะห์ลัน ชี้ให้เห็นความสำคัญของสองเอไอ ด้วยการเปรียบเทียบการทำงานในห้องศัลยกรรมว่า ความผิดพลาดของศัลยแพทย์อาจหมายถึงอันตรายถึงชีวิตของผู้ป่วย จึงจำเป็นต้องมีผู้ช่วยที่มากประสบการณ์ ในทำนองเดียวกัน ในศาสนาอิสลามการตัดสินใจตามหลักฮาลาลเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง จึงจำเป็นต้องมีผู้ช่วยที่มีความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหรืออุละมาอ์

หน้าที่ของเรา คือ แสวงหาผู้ช่วยคนนั้น ซึ่งต้องมีความเชี่ยวชาญที่เชื่อมความรู้ของทั้งสองฝ่าย (ของมนุษย์และปัญญาประดิษฐ์) เข้าด้วยกัน เอไอที่หนึ่ง (AI-1) หมายถึง Actual Implementation การปฏิบัติงานของมนุษย์ และเอไอที่สอง (AI-2) หมายถึง Artificial Intelligence ใช้ปัญญาประดิษฐ์และการเรียนรู้ของเครื่องเพื่อบริหารจัดการข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data) และเล่าถึงวิวัฒนาการยุคอุตสาหกรรมถึงยุคเอไอ โดยเริ่มจากในปี ค.ศ. 1764 นายเจมส์ ฮาร์กีส ประดิษฐ์เครื่องปั่นด้าย (spinning jenny) ได้สำเร็จในปี ค.ศ. 1767 สามารถปั่นฝ้ายเป็นจำนวนมาก นับเป็นจุดเริ่มต้นของยุคปฏิวัติอุตสาหกรรม ต่อมาในปี 1950 มีผู้ประดิษฐ์หุ่นยนต์ที่ควบคุมด้วยระบบดิจิทัลและตั้งโปรแกรมได้ตัวแรก และถือเป็น “รากฐานของอุตสาหกรรมหุ่นยนต์สมัยใหม่” และในปี 1956 John McCarthy ได้บัญญัติศัพท์คำว่า “ปัญญาประดิษฐ์” (เอไอ) ซึ่งเป็นการริเริ่มยุคของเอไอ อย่างไรก็ตาม นวัตกรรมทั้งสามที่สร้างเปลี่ยนแปลงไปในยุคนั้นก่อให้เกิด



“ความหวาดกลัวต่อเทคโนโลยี” แต่ความหวาดกลัวเหล่านั้น บรรเทาลงได้ด้วยการพัฒนาเอไอ โดยยกตัวอย่างความท้าทายต่างๆ ในด้านฮาลาลในกรณีพบสุกรปนเปื้อน INS-631 ในอินโดนีเซีย (2001) และปากีสถาน (2009) อันเป็นเรื่องที่ทำลายต่อฟัตวา และกรณีข้อสงสัยว่า วัคซีนป้องกันโควิด 19 มีการพัฒนามาจากสุกร

สำหรับในประเทศไทย มีการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยมติคณะรัฐมนตรี ในปี 2547 เพื่อพัฒนา ส่งเสริม และให้บริการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก่สังคม มีการพัฒนาฮาลาลบล็อกเชน (Halal blockchain) แห่งแรกในโลก โดยมีสำนักงานทั้งในภาคเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือของไทย เพื่อส่งเสริมนวัตกรรมและกิจกรรมเกี่ยวกับการเกษตรและอุตสาหกรรมฮาลาล มีการกำหนดโครงสร้างพื้นฐานของห่วงโซ่อุปทานสินค้าและบริการฮาลาล รวมถึงบริการห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล (Halal Forensic Science Laboratory) และการพัฒนาฐานข้อมูลวัตถุดิบและสารเคมีฮาลาล (H numbers) ที่ถูกจัดทำขึ้นเป็นครั้งแรกในโลก แทนที่ระบบรหัสแบบ E-Number หรือ INS Number ซึ่งเป็นระบบที่มีใช้กันทั่วโลก

เพื่อความไว้วางใจด้านฮาลาล สำหรับ AI-1 มีการออกแบบ Algorithmic Design of HSC’s “AI-1” Halal Sci/Tech Application for Thailand Halal Trust การกำหนดมาตรฐานระบบการบริหารจัดการเพื่อการผลิตอาหารฮาลาล (HAL-Q Halal Standardization) และ พัฒนา H Numbers นวัตกรรมค้นหาวัตถุเจือปนในการผลิตอาหารฮาลาล เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรม SMEs ฮาลาล ส่วนเอไอ-2 คือการนำข้อมูลจากเอไอ-1 มาวิเคราะห์โดยใช้บล็อกเชน โดยเปรียบเทียบว่าเอไอ-2 เป็นเสมือนสเปร์ยจัดทรงผมให้เป็นระเบียบ และทั้งทำว่า “เอไอ-1 สำหรับฮาลาล ส่วนเอไอ-2 สำหรับความซื่อสัตย์และเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน”



ภาพบรรยายภาคปาฐกถาพิเศษ

“2AIs for Thailand’s Halal Trusts & Confidence” โดย รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน

## ช่วงที่ 1

หัวข้อสัมมนา : **Advanced Power AIs for Halal Trust**  
(พลังแห่งเอไอขั้นสูงเพื่อสร้างความเชื่อมั่นในฮาลาล)

วัน/เวลา 19 ธันวาคม 2567, 11.00 - 12.00 น.

ผู้ดำเนินรายการ **ผศ.ดร.ภราดร สุริย์พงษ์**

ผู้ช่วยผู้อำนวยการ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
สำนักงานเชียงใหม่ ประเทศไทย

วิทยากร

**1) Prof. Dr. Abdelaziz Bouras,**

Professor at College of Engineering, Qatar University,  
Qatar ประเทศกาตาร์

**2) Prof. Dr. Ahmed Seffah,**

College of Technological Innovation, Zayed University UAE  
สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

**3) รศ.ดร.วรสิทธิ์ ชูชัยวัฒนา**

สถาบันการศึกษาบริหารธุรกิจ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประเทศไทย

**4) Dr. Amalia Mohd Hashim,**

Head of Laboratory, Halal Products Research Institute,  
Universiti Putra Malaysia ประเทศมาเลเซีย

**5) Mr. Syed Atiq ul Hasan,**

Founding Director Halal Expo Australia, Journalist, Writer &  
Speaker, Australia ประเทศออสเตรเลีย

(นำเสนอในรูปแบบ Video presentation)



## หัวข้อที่ 1 : Digital Technology Trustworthiness: from AI-based process Enhancement to technology lifecycle management (ความน่าเชื่อถือของเทคโนโลยีดิจิทัล: จากการยกระดับกระบวนการเอไอสู่การจัดการวงจรชีวิตเทคโนโลยี)

Prof. Dr. Abdelaziz Bouras เริ่มจากการพูดถึงนิยามของ ‘ความน่าเชื่อถือ’ (Trustworthiness) ในแง่ของการใช้เทคโนโลยี ซึ่งหมายถึงระบบที่มีคุณสมบัติด้านความปลอดภัยที่จำเป็นและรับประกันการทำงานที่เชื่อถือได้และปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างสมบูรณ์ ครอบคลุมเสาหลักด้านความเป็นส่วนตัว (Privacy) ความปลอดภัย (Safety & Security) ความยืดหยุ่นในการปรับตัว (Resilience) และความน่าเชื่อถือ (Reliability) Dr. Bouras กล่าวว่า การรับรองความถูกต้องและการปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาลของผลิตภัณฑ์เป็นสิ่งสำคัญ โดยยกตัวอย่างเสาหลักสำคัญ 3 ประการ คือ

ความน่าเชื่อถือในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล ปัจจุบันมีการนำเทคนิคเอไอมาใช้มากขึ้นเรื่อยๆ เช่น เทคนิค Deep Learning ซึ่งสามารถตรวจจับและแก้ไขข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิตอาหาร ห่วงโซ่อุปทาน และการรับรองผลิตภัณฑ์ว่าเป็นไปตามมาตรฐานทุกขั้นตอน ซึ่งมีประโยชน์อย่างมาก เนื่องจากสามารถรับประกันการปฏิบัติตามมาตรฐานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเป็นการตรวจจับและแก้ไขข้อผิดพลาดแบบเรียลไทม์ ด้วยระบบอัตโนมัติ (Automated Correction) นอกจากนี้ยังช่วยป้องกันการโกง เช่น การติดฉลากผิดหรือการรับรองที่เป็นเท็จ

การทำธุรกรรมที่ปลอดภัย ปัจจุบันเทคโนโลยีบล็อกเชนมีบทบาทสำคัญในการรับรองความโปร่งใส ความน่าเชื่อถือ และความปลอดภัยในห่วงโซ่อุปทานของอาหารฮาลาล แต่เนื่องจากการบันทึกข้อมูลธุรกรรมบล็อกเชนไม่เพียงพอสำหรับอุตสาหกรรมที่มีข้อมูลจำนวนมาก จึงมีการนำ CDM มาใช้เพื่อเชื่อมโยง ERP และบล็อกเชน โดยแบ่งข้อมูลเป็นสองประเภท ได้แก่ ข้อมูลสำคัญที่ต้องการความน่าเชื่อถือสูง (Synchronous) และการแลกเปลี่ยนข้อมูลที่ไม่สำคัญมาก (Asynchronous) เพื่อให้การแลกเปลี่ยนข้อมูลทั้งสองรูปแบบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการนี้ช่วยให้ติดตามสถานะผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้แบบเรียลไทม์ตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยสามารถรับรองมาตรฐานฮาลาลในแต่ละ

ขั้นตอน (โรงฆ่าสัตว์ กระบวนการแปรรูป- การบรรจุ เป็นต้น) ทำให้ผู้บริโภคสามารถยืนยันความเป็นฮาลาลที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์ผ่านแอปพลิเคชันบล็อกเชนทางมือถือได้

วิสัยทัศน์จากวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (Lifecycle Vision) เป็นการใช้เอไอในการคาดการณ์ปัญหาที่อาจกระทบห่วงโซ่อุปทานและการผลิต ทำให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างต่อเนื่องเพื่อความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ โดยใช้ข้อมูลจากวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ ในการปรับปรุงกระบวนการและการควบคุมคุณภาพ การจัดการความยั่งยืนในวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ฮาลาล การคาดการณ์และแนะนำแผนการผลิตหรือจัดหาในกรณีที่เกิดความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงการควบคุมคุณภาพอาหารฮาลาล

ในอนาคต การผสมผสานเทคโนโลยี Deep Learning บล็อกเชน และเอไอในการจัดการวงจรชีวิตจะช่วยให้อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลมีความน่าเชื่อถือสูงสุดในด้านการรักษาความสมบูรณ์ของมาตรฐานการผลิตในทุกขั้นตอน รวมทั้งการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาล

## หัวข้อที่ 2 : AI for Halal Science and Halal of AI Science

(เอไอสำหรับวิทยาศาสตร์ฮาลาลและฮาลาลสำหรับวิทยาศาสตร์เอไอ)

**Dr. Ahmed Seffah** นำเสนอรายงานโดยเริ่มจากการตั้งคำถาม Chat GPT ว่า คนมุสลิมดื่มไวน์ได้หรือไม่ แม้ว่าคำตอบของ Chat GPT เป็นคำตอบเดียวกับคุณปู่ แต่ผู้พูดเชื่อคำสอนของคุณปู่มากกว่า Chat GPT ปัจจุบันเนื่องจากเอไอมีความสามารถในการเลียนแบบการแก้ปัญหาและการตัดสินใจของมนุษย์ การศึกษาเรื่องเอไอเพื่อวิทยาศาสตร์ฮาลาล จึงจำเป็นต้องเข้าใจวิทยาศาสตร์ฮาลาลและจุดประสงค์ของวิทยาศาสตร์ฮาลาล เพื่อพิจารณาว่าสิ่งใดเป็นสิ่งที่อนุญาตหรือต้องห้ามตามหลักกฎหมายชารีอะห์ มีการใช้แอปพลิเคชันเอไอในอาหาร ยารักษาโรค และอุตสาหกรรมฮาลาลเพื่อการปฏิบัติตามหลักฮาลาล และการตรวจสอบย้อนกลับถึงต้นทางในการผลิตและขนส่งอาหาร

นอกจากนี้ ควรมีกรอบการประยุกต์เอไอในวิทยาศาสตร์ฮาลาล ซึ่งประกอบด้วย 1) พื้นฐานเทคโนโลยี เอไอ การสร้างเครื่องมืออัจฉริยะในการทำงานแทนมนุษย์ เช่น การเรียนรู้การแก้ปัญหา การตัดสินใจและความเข้าใจภาษา 2) ผลกระทบของวิทยาศาสตร์ฮาลาลดั้งเดิม และ 3) AI Trend & Innovations การสร้างเนื้อหาและนวัตกรรมใหม่ เช่น ข้อมูล รูปภาพ และที่สำคัญ ต้องมีการคำนึงถึงกฎหมายและจริยธรรมอิสลาม ที่ต้อง



เป็นไปเพื่อประโยชน์สาธารณะและเคารพศักดิ์ศรีของมวลมนุษยชน มีกรอบแนวทางด้านจริยธรรมและบทบาทของนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญเพื่อให้ความรู้กับชุมชนด้านการใช้เอไออย่างมีจริยธรรม

### หัวข้อที่ 3 : AI Automation vs. AI Augmentation: Shaping the Future of Nutrition and Dietetics (เอไออัตโนมัติกับเอไอเสริมพลัง: การกำหนดอนาคตแห่งโภชนาการและโภชนศาสตร์)

**รศ.ดร.วรสิทธิ์ ชูชัยวัฒนา** กล่าวว่า เอไอได้กลายเป็นส่วนสำคัญในชีวิตประจำวันของทุกคน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ความแม่นยำ และนวัตกรรมในหลายๆ ด้าน และสำหรับด้านโภชนาการและโภชนศาสตร์ เอไอจะเข้ามาปฏิรูปวิธีการวิเคราะห์อาหารและการออกแบบโปรแกรมโภชนาการเฉพาะบุคคล โดยมีคำถามสำคัญที่ต้องขบคิดคือเราควรให้เอไอเข้ามาทำงานแทนที่มนุษย์ไปเลยแบบที่เรียกว่า ‘เอไออัตโนมัติ’ (AI Automation) หรือควรให้เอไอเข้ามาเป็นเครื่องมือเสริมพลังทำงานร่วมกับมนุษย์ (AI Augmentation)

ดร.วรสิทธิ์ บรรยายถึงการริเริ่มงานวิจัยเพื่อตอบคำถามดังกล่าว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเอไอให้วิเคราะห์สัดส่วนอาหารจากภาพจานอาหารตามโมเดลจาน 2:1:1 ซึ่งเน้นการทานคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และผักให้สมดุล เพื่อเปรียบเทียบความแม่นยำในการวิเคราะห์สัดส่วนอาหารระหว่างเอไอและมนุษย์ ซึ่งแบ่งกลุ่มผู้เข้าร่วมวิจัยเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มนักศึกษาวิชาโภชนาการและโภชนศาสตร์ และกลุ่มนักโภชนาการ การวิจัยนี้ทำการทดลองกับภาพถ่ายจานอาหารไทย 3 ชนิด ได้แก่ ข้าวมันไก่ ข้าวคลุกกะปิ และบะหมี่ไข่ ที่มีการควบคุมปัจจัยต่างๆ ให้คงที่ เช่น แสงที่คงที่ และใช้กล้องตัวเดียวสำหรับการถ่ายภาพทั้งหมด โดยใช้เทคนิค Pixel Labeling Method (PLM) ในการจำแนกองค์ประกอบสารอาหารในจาน และใช้เทคนิค Data Augmentation (เช่น การหมุน กลับ ปรับอุณหภูมิ และความสว่างของภาพ) จนได้ภาพที่มีความแตกต่างกว่า 600 ภาพต่ออาหาร 1 ชนิด เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลในการฝึกฝนเอไอโดยใช้ U-Net และ VGG16 เป็นหลัก

ผลการวิจัยพบว่า เอไอสามารถประเมินสัดส่วนอาหารได้แม่นยำกว่ากลุ่มผู้เข้าร่วมวิจัยในอาหารบางประเภท เช่น ภาพจานข้าวมันไก่ เอไอวิเคราะห์สัดส่วนอาหารได้

ดีกว่าอย่างมาก ส่วนภาพงานข่าวคลุกกะปิ ความสามารถในการวิเคราะห์สัดส่วนอาหารระหว่างเอไอและมนุษย์ค่อนข้างใกล้เคียงกัน แต่สำหรับภาพงานบะหมี่ไข่ การวิเคราะห์โดยเอไอ พบความผิดพลาดสูงกว่า เนื่องจากส่วนประกอบอาหารมีสีคล้ายกัน เช่น ถั่วงอก และเส้นบะหมี่ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงข้อจำกัดของเทคโนโลยีนี้ในการแยกแยะส่วนประกอบอาหารบางประเภท แต่ขณะเดียวกัน ก็ทำให้เห็นว่าเอไอมีศักยภาพในการใช้แบบเอไออัตโนมัติ (AI Automation) ในงานบางประเภทและเอไอเสริมพลัง (AI Augmentation) ในงานบางประเภท ซึ่งรวมถึงการนำมาใช้ในงานวิเคราะห์อาหารฮาลาลที่มีความซับซ้อน

ดร. วรสิทธิ์ ทิ้งท้ายด้วยคำถามให้ทุกคนขบคิดว่า “เราจะนำเอไอมาช่วยสนับสนุนกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล โดยยังได้รับความไว้วางใจจากผู้บริโภคได้อย่างไร”

**หัวข้อที่ 4 : Halal Meets Artificial Intelligence, The Future of Halal Authentication** (ฮาลาลผสมผสานปัญญาประดิษฐ์: อนาคตของการรับรองความถูกต้องของสินค้าฮาลาล)

Dr. Amalia Mohd Hashim กล่าวว่า ตลาดฮาลาลโลกกำลังเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยคาดว่าจะมีมูลค่ามากกว่า 8 ล้านล้านเหรียญสหรัฐภายในปี 2030 จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในทำให้ผู้บริโภคไว้วางใจและยึดมั่นในหลักการทางศาสนาอิสลาม แต่ปัจจุบันยังมีข้อท้าทายมากมาย เช่น การใช้ส่วนผสมที่ไม่ใช่ฮาลาลในอาหาร ห่วงโซ่อุปทานที่ค่อนข้างซับซ้อน ตลอดจนการขาดมาตรฐานการรับรองสินค้าและบริการฮาลาลในหลายประเทศ Dr. Hashim จึงทำการศึกษาเพื่อนำเอไอมาประยุกต์ใช้ อาทิ การตรวจสอบการใช้น้ำมันหมูในอาหารปลา การใช้น้ำมันหมูในบิสกิต แหล่งต้นทางของกลีเซอริน การแยกน้ำมันหมูออกจากน้ำมันสัตว์อื่น รวมทั้งโครงการที่กำลังดำเนินงานในปัจจุบัน เช่น การนำการเรียนรู้ของเครื่องจักร (machine learning) มาใช้ในการจัดระเบียบข้อมูลสายพันธุ์สัตว์

อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อท้าทายด้านเคมีเมตริกส์และการบูรณาการการเรียนรู้ของเครื่องจักร เช่น คุณภาพข้อมูลและการประมวลผลเบื้องต้น การขาดฐานข้อมูลที่ครอบคลุม และการเลือกใช้ algorithm ที่เหมาะสมกับงานวิจัยนั้นๆ เป็นต้น ดังนั้น จึงเสนอแนะว่า ควรมีการสนับสนุนอุตสาหกรรมท้องถิ่นเพื่อพัฒนาวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้รับการรับรองฮาลาล เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในผลิตภัณฑ์ฮาลาล ซึ่งเป็นการส่งเสริม



เศรษฐกิจและสร้างอาชีพให้กับคนในประเทศ และเห็นว่าความร่วมมือระหว่างประเทศคือ กุญแจสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นในระบบอุตสาหกรรมฮาลาล

## หัวข้อที่ 5 : The Role of AI in the Halal Industry

(บทบาทของเอไอในอุตสาหกรรมฮาลาล)

Mr. Syed Atiq ul Hasan กล่าวว่า อุตสาหกรรมฮาลาลเป็นหนึ่งในภาคส่วนที่เติบโตเร็วที่สุดในโลก การเติบโตนี้ไม่ได้เกิดจากปัจจัยทางศาสนาเท่านั้น แต่ยังมีปัจจัยด้านความต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ กระบวนการผลิตที่มีจริยธรรมและคำนึงถึงความยั่งยืนของผู้บริโภคที่ไม่ใช่ชาวมุสลิมด้วย อย่างไรก็ตาม ความท้าทายที่ต้องเผชิญคือการปฏิบัติตามมาตรฐาน ความโปร่งใส และความคาดหวังของลูกค้าที่หลากหลาย Mr. Syed Atiq ul Hasan นำเสนอการใช้ประโยชน์จากนวัตกรรมและเอไอเพื่อรับมือกับความท้าทายดังกล่าว โดยแบ่งเป็น 6 ประเด็น ดังนี้

1. การเปลี่ยนแปลงการรับรองฮาลาล: เอไอช่วยให้กระบวนการรับรองฮาลาลง่ายขึ้น ผ่านการตรวจสอบมาตรฐานโดยอัตโนมัติและเทคโนโลยีบล็อกเชน ทำให้ลดข้อผิดพลาดและเร่งกระบวนการรับรอง

2. การพัฒนากระบวนการควบคุมคุณภาพ: เอไอช่วยตรวจจับสิ่งปนเปื้อนและเพิ่มประสิทธิภาพสายการผลิต ทำให้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลมีคุณภาพสูงและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

3. การปฏิบัติการจัดการห่วงโซ่อุปทาน: เอไอเพิ่มประสิทธิภาพการติดตามและการตรวจจับการทุจริตในห่วงโซ่อุปทาน ทำให้การขนส่งและการจัดการสินค้าฮาลาลมีความโปร่งใสมากขึ้น

4. การตลาดและข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับผู้บริโภค: เอไอช่วยให้ธุรกิจฮาลาลเข้าใจกลุ่มเป้าหมายได้ดียิ่งขึ้นผ่านการสร้างแคมเปญที่ตรงเป้าหมายและการติดตามความคิดเห็นของผู้บริโภค

5. การวิจัยและพัฒนา: เอไอช่วยให้งานวิจัยและพัฒนาเป็นไปอย่างรวดเร็ว โดยการปรับสูตรผลิตภัณฑ์ให้ทันกับความต้องการของผู้บริโภค

6. การสนับสนุนการเงินฮาลาล: เอไอช่วยในการประเมินความเสี่ยงและปรับปรุงบริการลูกค้าในภาคการเงินฮาลาล ซึ่งต้องปฏิบัติตามหลักชาริอะห์

การยอมรับเอไอจะช่วยให้อุตสาหกรรมฮาลาลเติบโตอย่างยั่งยืนและนำไปสู่ออนาคตที่เต็มไปด้วยนวัตกรรมและความไว้วางใจจากผู้บริโภค



ภาพบรรยากาศการสัมมนา ช่วงที่ 1



## ช่วงที่ 2

หัวข้อสัมมนา : Halal Wellness and Beauty  
(สุขภาพและความงามฮาลาล)

วัน/เวลา 19 ธันวาคม 2567, 13.00 - 14.00 น.

ผู้ดำเนินรายการ Prof. Ts. Dr. Suraini Abd Aziz,

Professor at Faculty of Biotechnology &  
Biomolecular Sciences, Universiti Putra Malaysia  
ประเทศมาเลเซีย

วิทยากร

1) Prof. Dr. Irwandi Jaswir,

Dean for Academic, Research, and Publication at INHART,  
the International Islamic University Malaysia (IIUM),  
Malaysia ประเทศมาเลเซีย

2) Mr. Aleem Siddiqui M. Guiapal,

Program Manager Halal Industry Development  
Department of Trade & Industry, Philippines  
ประเทศฟิลิปปินส์

3) Dr. Simab Kanwal

สถาบันโภชนาการ หน่วยเคมีอาหาร มหาวิทยาลัยมหิดล  
ประเทศไทย

4) ดร.เกษิณี เกตุเลขา

ผู้ช่วยผู้อำนวยการ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประเทศไทย

5) Mr. Syed Atiq ul Hasan,

Founding Director Halal Expo Australia, Journalist,  
Writer & Speaker, Australia ประเทศออสเตรเลีย  
(นำเสนอในรูปแบบ Video presentation)



## หัวข้อที่ 1 : Concerns over Water Permeable Claims of Wudu Friendly Cosmetics (ข้อกังวลเกี่ยวกับเครื่องสำอางที่กล่าวอ้างว่า เป็นมิตรต่อการทำวุฎูห์ เนื่องจากมีคุณสมบัติน้ำซึมผ่านได้)

Dr. Irwandi Jaswir กล่าวว่า เครื่องสำอางเป็นหนึ่งในภาคอุตสาหกรรมฮาลาล ที่ได้รับความสนใจ เนื่องจากมีศักยภาพทางธุรกิจสูง ตลาดเครื่องสำอางทั่วโลกมีมูลค่า ประมาณ 70 พันล้านเหรียญสหรัฐต่อปี ในปี 2566 หากรวมอุตสาหกรรมเภสัชภัณฑ์และ เครื่องสำอางเข้าด้วยกัน จะมีมูลค่าตลาดกว่า 220 พันล้านเหรียญสหรัฐ แต่ Dr. Jaswir ย้ำว่า กฎระเบียบของการผลิตเครื่องสำอางฮาลาลนั้นแตกต่างจากอาหารฮาลาล โดยชี้ให้เห็นถึงปัญหาการกล่าวอ้างของเครื่องสำอางหลายชนิดว่า “เป็นมิตรต่อการทำวุฎูห์” (การอาบน้ำละหมาด) ทั้งที่ไม่มีหลักฐานสนับสนุน ข้อกังวลแรก คือ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ จริงๆ แล้วปลอดจากส่วนผสมที่ห้ามจริงหรือไม่ ข้อกังวลที่สองคือคุณสมบัติการซึมผ่าน ของน้ำ ซึ่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะต้องสามารถให้น้ำซึมผ่านถึงผิวหนังหรือเล็บได้ (สำหรับยา ทาเล็บ) ทั้งนี้ ปัจจุบัน ยังไม่มีมาตรฐานสากลในการทดสอบคุณสมบัติการซึมผ่านของน้ำ ในเครื่องสำอาง

Dr. Jaswir อธิบายถึงความแตกต่างของเครื่องสำอางที่ระบายอากาศได้ (Breathable Cosmetics) และเครื่องสำอางที่น้ำซึมผ่านได้ (Water-Permeable Cosmetics) โดยเครื่องสำอางที่ระบายอากาศได้ถูกออกแบบมาเพื่อให้อากาศ (ออกซิเจน) ผ่านผลิตภัณฑ์ไปถึงผิวหนังได้ ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นดีต่อสุขภาพ ส่วนเครื่องสำอางที่น้ำซึม ผ่านได้ คือเครื่องสำอางที่ถูกออกแบบมาเพื่อให้น้ำหรือความชื้นซึมผ่านผลิตภัณฑ์ได้ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในบริบททางศาสนาหรือวัฒนธรรมที่มีการอาบน้ำละหมาด (การทำวุฎูห์ ในศาสนาอิสลาม) ซึ่งต้องให้น้ำสัมผัสกับผิวหนัง ประเด็นนี้ยังครอบคลุมไปถึงยาทาเล็บ และยาย้อมผมด้วยเช่นกัน

ปัจจุบันการทดสอบคุณสมบัติการซึมผ่านของน้ำยังไม่มีมาตรฐานสากล Dr. Jaswir จึงยกตัวอย่างการทดสอบในแต่ละประเทศ เช่น แคนาดาที่ทดสอบคุณสมบัติ ดังกล่าวในน้ำยาทาเล็บด้วยวิธีที่ง่ายและต้นทุนต่ำ คือการทายาทาเล็บ 1-2 ชั้นบน กระจกตาที่ขรุขระ รอยแห้งสนิทแล้วจึงซ้อนกระจกตาที่ขรุขระแห้งขึ้นที่สองไว้ด้านล่าง หยดน้ำลง บนกระจกตาแผ่นบนที่มียาทาเล็บอยู่ หากผลิตภัณฑ์มีคุณสมบัติตามกล่าวอ้าง กระจกตา ขรุขระด้านล่างจะต้องเปียก นอกจากนี้ ยังมีวิธีการทดสอบที่ซับซ้อนมากขึ้นและต้องใช้ อุปกรณ์พิเศษอีกหลากหลายวิธี

**หัวข้อที่ 2 : Integration of Relevant Policies on Halal of ASEAN Member Countries: Market Opportunities for Emerging Industries (Cosmetics, Functional Food) (การบูรณาการนโยบายที่เกี่ยวข้องกับฮาลาลของประเทศสมาชิกอาเซียน: โอกาสทางการตลาดสำหรับอุตสาหกรรมเกิดใหม่ (เครื่องสำอางและอาหารเพื่อสุขภาพ))**

Mr. Aleem Siddiqui M. Guiapal กล่าวถึง วิสัยทัศน์ของประธานาธิบดีเฟอร์ดินานด์ อาร์. มาร์กอสจูเนียร์ ที่มุ่งสร้างระบบนิเวศฮาลาลของฟิลิปปินส์ให้ยั่งยืนและครอบคลุม ตลาดฮาลาลเป็นตลาดที่กำลังเติบโตอย่างมากทั้งในหมู่มุสลิมและที่ไม่ใช่มุสลิม เนื่องจากผลิตภัณฑ์ฮาลาลมีคุณภาพสูงและผลิตด้วยความรับผิดชอบต่อสังคม โดยความหมายของฮาลาลในเรื่องเครื่องสำอางฮาลาล หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตด้วยส่วนผสมตามหลักศาสนา สำหรับตลาดเครื่องสำอางฮาลาลทั่วโลกมีมูลค่ามากกว่า 42 พันล้านเหรียญสหรัฐในปี 2566 และในเอเชียแปซิฟิกครองตลาดเครื่องสำอางฮาลาลด้วยส่วนแบ่งการตลาดกว่าร้อยละ 64.87 ในปี 2566 ส่วนในฟิลิปปินส์เอง หัวหน้าหอการค้าอุตสาหกรรมเครื่องสำอางแห่งฟิลิปปินส์ ประเมินว่าอุตสาหกรรมเครื่องสำอางมีมูลค่าราว 4 พันล้านเหรียญสหรัฐต่อปี ฟิลิปปินส์เป็นประเทศที่มีชาวมุสลิมมากที่สุดเป็นอันดับ 3 ของโลก รองจากมาเลเซียและอินโดนีเซีย โดยปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาลกว่า 3,000 ผลิตภัณฑ์

ปัจจุบันมีคณะกรรมการส่งออกฮาลาลแห่งฟิลิปปินส์ และมีการจัดตั้งหน่วยงานพิเศษระหว่างหน่วยงานซึ่งประกอบด้วยหน่วยงานระดับชาติ 9 แห่ง รวมทั้งกรมการค้าและอุตสาหกรรม (DTI) เพื่อพัฒนาแผนงานอุตสาหกรรมฮาลาลของฟิลิปปินส์ปี 2566 หรือแผนเชิงกลยุทธ์สำหรับโครงการพัฒนาและส่งเสริมการส่งออกฮาลาลปี 2566 - 2571 ซึ่งจะทำหน้าที่เป็นพิมพ์เขียวในการสร้างผลิตภัณฑ์และบริการตลาดฮาลาลที่มีการแข่งขันสำหรับตลาดในและต่างประเทศ อีกทั้งยังมีการสร้างแบรนด์ Halal-friendly Philippines เป็นแบรนด์หลัก ซึ่งเป็นการรณรงค์ระดับประเทศเพื่อส่งเสริมให้ฟิลิปปินส์เป็นศูนย์กลางด้านอาหารฮาลาลชั้นนำในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก

อย่างไรก็ตาม ยังมีความท้าทายในการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลในอาเซียน อาทิ ความแตกต่างในกรอบการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีและทรัพยากรในการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล ความแตกต่างในเรื่องความเข้าใจและการปฏิบัติเกี่ยว



กับฮาลาลของนักกฎหมายจากสำนักคิดต่าง ๆ การขาดกรอบการกำกับดูแลของรัฐบาลขาดแคลนเครื่องจักร โลจิสติกส์ และทรัพยากร ตลอดจนการขัดแย้งในการบรรลุฉันทามติเกี่ยวกับข้อกำหนดการรับรองที่อาจมีค่าใช้จ่ายสูง และการรองรับมาตรฐานฮาลาลที่เป็นหนึ่งเดียวอย่างเหมาะสม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภค การรับรองฮาลาลแม้จะฟังดูเหมือนเป็นหน้าที่ทางศาสนาแต่ก็ยังคงต้องการการสนับสนุนทางวิทยาศาสตร์ โดยมีข้อเสนอแนะในการบูรณาการนโยบายด้านฮาลาล ด้วยการจัดตั้งคณะกรรมการด้านฮาลาลในเขตพัฒนาเศรษฐกิจอาเซียนด้านตะวันออก-บรูไน อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ (BIMP-EAGA) เพื่อรับมือกับความท้าทายและสำรวจโอกาสเพื่อการประสานงานและการยอมรับร่วมกันของการรับรองฮาลาล และแก้ไขปัญหาการขาดข้อมูลตลาดด้านฮาลาล รวมทั้งเสริมสร้างโอกาสในการลงทุนและการส่งออกใน BIMP-EAGA

### หัวข้อที่ 3 : Cosmeceutical Applications of Algae Biometabolites- Halal, Vegan and Sustainable Prospects (การประยุกต์ใช้สารชีวภาพจากสาหร่ายในเครื่องสำอาง: โอกาสสำหรับฮาลาลวีแกน และความยั่งยืน)

Dr. Simab Kanwal กล่าวถึง ความต้องการผลิตภัณฑ์ฮาลาล วีแกน และผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนที่เพิ่มขึ้นทั่วโลก ซึ่งเป็นผลมาจากการเพิ่มขึ้นของประชากรมุสลิมและความต้องการผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากการทารุณกรรมสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่มาจากพืชของผู้บริโภค ในขณะที่มหาวิทยาลัยมหิดลและมหาวิทยาลัยอีกหลายแห่งในประเทศไทยกำลังมุ่งเน้นปรับการวิจัยให้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

Dr. Simab อธิบายถึงการศึกษาสาหร่ายซึ่งได้กลายเป็นทรัพยากรที่มีศักยภาพและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับการพัฒนาเครื่องสำอางและเภสัชภัณฑ์ สาหร่ายมีความยั่งยืนและเป็นฮาลาลตามธรรมชาติ เนื่องจากสามารถเติบโตได้ด้วยปัจจัยเพียง 2 อย่าง คือ น้ำและแสงแดด อีกทั้งยังไม่ต้องพึ่งพาเอนไซม์จากแหล่งที่ไม่ใช่ฮาลาลหรือเอนไซม์สังเคราะห์ สารสำคัญที่ได้จากสาหร่าย ได้แก่ ‘ไฟโคบิลิน’ ซึ่งมีคุณสมบัติลดการอักเสบ ‘ไฟโคไซยานิน’ มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ และกรดอะมิโน เช่น กรดกาบา (GABA: Gamma-Aminobutyric Acid) และกรดอัลฟาไลโปอิก (ALA: Aminolevulinic Acid) ซึ่งทั้งสองชนิดนี้มีประโยชน์ในด้านเครื่องสำอางและการรักษา มะเร็งผิวหนัง

งานวิจัยของ Dr. Simab มุ่งเน้นไปที่การดัดแปลงพันธุกรรมของสาหร่าย Synechocystis เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกรดกลูตาไมก และกรดอัลฟาไลโปอิก โดยใช้วิศวกรรมเมแทบอลิซึม การวิจัยสามารถพัฒนาเส้นทางพันธุกรรมเฉพาะเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตกรดทั้งสองประเภทได้อย่างมีนัยสำคัญ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์นี้เป็นผลจากการออกแบบระบบพันธุกรรมที่มีความแม่นยำสูง เพื่อให้สาหร่ายสามารถผลิตสารเคมีที่มีคุณค่านี้ได้ในปริมาณที่สูงขึ้นอย่างยั่งยืน การค้นพบเหล่านี้ ไม่เพียงช่วยลดต้นทุนการผลิต แต่ยังคงรักษามาตรฐานฮาลาลและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม งานวิจัยนี้ จึงถือเป็นก้าวสำคัญที่สามารถนำไปสู่การพัฒนาการผลิตกรดกลูตาไมก และกรดอัลฟาไลโปอิกในอนาคตโดยใช้ไซยาโนแบคทีเรียที่ปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

**หัวข้อที่ 4 : Cosmeceutical Applications of Algae Biometabolites-Halal, Vegan and Sustainable Prospects (สารประกอบชีวภาพธรรมชาติเพื่อผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางฮาลาลที่ยั่งยืน)**

**ดร.เกษิณี เกตุเลขา** กล่าวถึง สารประกอบชีวภาพธรรมชาติที่เป็นเมตาบอไลต์รองที่พบในพืชว่ามีศักยภาพและประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างมาก แต่มีข้อท้าทายในการนำสารประกอบชีวภาพจากการเกษตรไปใช้ในเชิงพาณิชย์ เนื่องจากผลผลิตต่ำ วิธีการที่มีต้นทุนสูง และประเด็นเรื่องมาตรฐาน ส่วนในด้านความยั่งยืนและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ต้องคำนึงถึงการใช้ทรัพยากร เนื่องจากการผลิตระดับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่จำเป็นต้องใช้น้ำ ที่ดิน และพลังงานมาก อาจส่งผลให้เกิดความกังวลด้านความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ในขั้นตอนกำจัดขยะ กระบวนการสกัดมักก่อให้เกิดของเสียซึ่งต้องมีการจัดการอย่างปลอดภัย และการใช้พืชผลมากเกินไปอาจทำลายระบบนิเวศหรือเกิดการขาดแคลนพืชผลได้ ยิ่งไปกว่านี้ ยังมีช่องว่างทางเทคโนโลยีและความรู้ เช่น ยังไม่มีการวิจัยที่เพียงพอเกี่ยวกับกลไกเฉพาะของสารประกอบชีวภาพหลายชนิด ปัญหาด้านความคงตัว เนื่องจากสารประกอบชีวภาพมักจะสลายตัวระหว่างการแปรรูป การจัดเก็บที่ทำให้อายุการเก็บรักษาและประสิทธิภาพลดลง และปัญหาระบบขนส่ง ซึ่งจำเป็นต้องพัฒนาวิธีการส่งมอบที่มีประสิทธิภาพ (เช่น nanoencapsulation และ emulsification) ในเรื่องข้อกังวลด้านกฎระเบียบในประเทศไทย สารประกอบชีวภาพต้องอยู่ภายใต้การ



ควบคุมดูแลอย่างเข้มงวดจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ผลิตภัณฑ์ที่มาจากแหล่งธรรมชาติต้องปฏิบัติตามแนวทางด้านความปลอดภัย ประสิทธิภาพ และคุณภาพ ในหลายประเด็น อาทิ ในการจำแนกประเภทผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หากยังมีความคลุมเครือในการจัดประเภทว่าเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง หรือ ยา สารประกอบชีวภาพอาจได้รับความล่าช้าในการอนุมัติ ส่วนข้อกังวลด้านความปลอดภัยนั้น ปัจจุบันยังขาดกรอบการกำกับดูแล และมีกฎระเบียบเกี่ยวกับสารประกอบชีวภาพแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ จึงยากต่อการกำหนดมาตรฐานในการการอนุมัติเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ในด้านความเป็นพิษ ยังขาดการศึกษาความปลอดภัยในระยะยาว เพราะแม้ว่าสารประกอบชีวภาพจะเป็นสารธรรมชาติ แต่ไม่ได้หมายความว่าความปลอดภัยเสมอไป นอกจากนี้ยังมีข้อจำกัดด้านการตลาด เช่น ต้นทุนการผลิตที่สูง และการยอมรับของผู้บริโภค เป็นต้น

ดร. เกษิณี ยกตัวอย่างการศึกษาเมล็ดกาแฟที่ไม่ได้มาตรฐานและเปลือกกล้วยหอมทองปทุม ดังนี้

- แทนที่จะถูกทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ เมล็ดกาแฟที่ไม่ผ่านมาตรฐานการส่งออกหรือการขายเชิงพาณิชย์ สามารถนำมาแปรรูปให้เป็นแหล่งของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่มีคุณค่า เช่น กรดคลอโรจีนิค ซึ่งมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ด้านการอักเสบ และย่อนวัย นับเป็นการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้จากการเกษตรที่ไม่เพียงแต่ช่วยลดขยะ แต่ยังเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและสนับสนุนแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมเครื่องสำอางอีกด้วย

- กล้วยและเปลือกกล้วยหอมทองปทุมอุดมไปด้วยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น ฟลาโวนอยด์และเซลลูโลส นอกจากจะนำไปใช้เป็นอาหารแล้ว เปลือกกล้วยยังมีศักยภาพในการผลิตเครื่องสำอาง อาหารสัตว์ และการใช้งานในอุตสาหกรรมต่างๆ โดยเป็นแนวทางที่ยั่งยืนสำหรับนวัตกรรมในหลายภาคส่วน

## ช่วงถาม-ตอบ

คำถามสำหรับ Prof. Dr. Irwandi Jaswir

1. คำถาม Dr. Jaswir กล่าวถึงการทดสอบคุณสมบัติการซึมผ่านของน้ำในผลิตภัณฑ์ยาทาเล็บที่ใช้เวลา 5-7 วินาที อยากรบกวนว่าระยะเวลาที่น้ำซึมผ่านเครื่องสำอางในผลิตภัณฑ์อื่นๆ จะต้องอยู่ในช่วงเวลาเดียวกันหรือไม่?

ตอบ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่อ้างว่าเป็นเครื่องสำอางที่น้ำซึมผ่านได้ (Water-Permeable Cosmetics) กำลังได้รับความนิยมมากขึ้น แต่ยังไม่มีความมาตรฐานสากลในการทดสอบคุณสมบัตินี้ แต่ละประเทศจึงใช้วิธีการที่แตกต่างกัน ทำให้ไม่สามารถกำหนดตัวเลขหรือระยะเวลามาตรฐานที่ตายตัวได้

2. คำถาม นักวิชาการบางท่านมีแนวคิดให้สังเกตการจางของสียาทาเล็บเพื่อพิสูจน์ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเหมาะสมสำหรับการทำวุฎูฮ์หรือไม่ จึงอยากรบกวนความคิดเห็นของ Dr. Jaswir

ตอบ นักวิชาการแต่ละท่านมีแนวทางการตรวจสอบที่หลากหลาย อย่างไรก็ตาม Dr. Jaswir ยึดตามแนวทางที่กล่าวไว้ในบรรยาย เพื่อให้มั่นใจว่าเครื่องสำอางที่นำมาใช้นั้นเหมาะสมและเป็นมิตรต่อการทำวุฎูฮ์อย่างแท้จริง



ภาพบรรยากาศการสัมมนา ช่วงที่ 2

## ช่วงที่ 3

หัวข้อสัมมนา : Oral Presentation (OP) Science, Technology,  
and Innovation (การนำเสนอผลงานวิจัยด้วยวาจา ด้านวิทยาศาสตร์  
เทคโนโลยี และนวัตกรรม)

วัน/เวลา 19 ธันวาคม 2567, 14.00 - 15.00 น.

กรรมการ 1) ศาสตราจารย์ ดร.สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา

หัวหน้าศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านสารพิษเคมี

และอาหารฟังก์ชันเพื่อโภชนาการทางคลินิก

หน่วยงานวิจัย คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประเทศไทย

2) Dr. Simab Kanwal

หน่วยเคมีทางอาหาร สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ประเทศไทย

3) Prof. Dr. Ahmed M. Youssef,

Professor of Packaging and Packing materials,

National Research Center, Dokki, Cairo, Egypt

ประเทศอียิปต์

## หัวข้อ : Global Research Ecosystem Introduction

(บทนำเกี่ยวกับระบบนิเวศการวิจัยระดับโลก)

โดย **Dr. Hendrati Dwi Mulyaningsih**

ประธานร่วมของงาน IHSATEC 2024: 17<sup>th</sup> HASIB (Academic)

ผู้ก่อตั้งและประธานมูลนิธิ Research Synergy Foundation

Dr. Hendrati Dwi Mulyaningsih กล่าวถึง การประชุม IHASATEC ซึ่งมีจำนวนผู้เข้าร่วมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2560 ซึ่งสะท้อนถึงความร่วมมือระดับโลกที่เพิ่มขึ้นในด้านการวิจัย ทั้งนี้ มูลนิธิ Research Synergy Foundation มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมระบบนิเวศการวิจัยระดับโลกผ่านนวัตกรรมดิจิทัล โดยเน้นการสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ (SDGs) โดยเฉพาะ SDG 4 ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาที่มีคุณภาพ ปัจจุบันมูลนิธิฯ มีสมาชิกมากกว่า 30,000 คน และมีแพลตฟอร์ม เช่น Scholarvein, Reviewer Track และ Research Synergy Institute เพื่อยกระดับคุณภาพการวิจัย อำนวยความสะดวกในการประเมินผลโดยผู้ทรงคุณวุฒิ และลดช่องว่างในการมาตรฐานการตีพิมพ์

นอกจากนี้ ยังมี Research Synergy Press ซึ่งบริหารจัดการและจัดทำวารสารวิชาการให้เข้าสู่ระบบดัชนีระดับโลก เช่น Scopus และ Copernicus โดยครอบคลุมหลากหลายสาขา เช่น สังคมศาสตร์ การศึกษา และการพัฒนาที่ยั่งยืน การทำงานของมูลนิธิฯ เน้นให้ความสำคัญกับความโปร่งใส และการเสริมพลัง เพื่อแก้ปัญหาที่นักวิจัย โดยเฉพาะในประเทศกำลังพัฒนาต้องเผชิญ และสร้างผลกระทบต่อสังคมในระดับโลก

ความสำเร็จที่โดดเด่น ได้แก่ ความร่วมมือกับสำนักพิมพ์ชั้นนำของโลกอย่าง Taylor & Francis และ Emerald Publishers รวมถึงการที่วารสารหลายฉบับได้รับการจัดทำดัชนีใน Copernicus ซึ่งสะท้อนถึงความมุ่งมั่นในการสร้างความเป็นเลิศในงานวิชาการของมูลนิธิฯ

**ผู้นำเสนอคนที่ 1 : Mrs. Atika Yahdiyani Ikhsani**

Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga,อินโดนีเซีย

**หัวข้อ : Functional Properties and Nutritional Value of Local Hyacinth Bean (*Lablab purpureus* (L.) Sweet) Protein Isolate: A Potential Halal Ingredient Substitute** (คุณสมบัติและคุณค่าทางโภชนาการของผงถั่วแปบในรูปโปรตีนไอโซเลตเพื่อเป็นสารทดแทนในอาหารฮาลาล)

การศึกษาคุณสมบัติและคุณค่าทางโภชนาการของถั่วแปบ (*Lablab purpureus* (L.) Sweet) ซึ่งเป็นพืชพื้นเมืองของอินโดนีเซีย ในรูปโปรตีนไอโซเลต เพื่อใช้เป็นสารทดแทนในอาหารฮาลาล เนื่องจากถั่วชนิดนี้มีโปรไบโอติกที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีอัลบูมินที่แหล่งโปรตีนที่มีศักยภาพสูง โดยนำมาแช่น้ำประมาณ 20 ชั่วโมง ก่อนการสกัดด้วยวิธี Isolation

ผลจากการศึกษาเปรียบเทียบ ผงแป้งถั่วแปบ (Hyacinth Bean Flour) ผงแป้งถั่วแปบที่สกัดไขมันออกแล้ว (Defatted Hyacinth Bean Flour) และผงถั่วแปบในรูปโปรตีนไอโซเลต (Hyacinth Bean Protein Isolate หรือ HBPI) พบว่า ผงถั่วแปบในรูปโปรตีนไอโซเลต มีคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และกรดไขมัน (สารลดการดูดซึมแร่ธาตุในร่างกาย) น้อยที่สุด แต่มีโปรตีนมากที่สุด การนำไปแช่น้ำยังช่วยลดองค์ประกอบที่เป็นพิษ และเมื่อเทียบกับผงถั่วเหลือง พบว่าผงถั่วแปบในรูปโปรตีนไอโซเลต มีคุณสมบัติการอุ้มน้ำ การกักเก็บไขมัน และการผสมเป็นเนื้อเดียวกับน้ำมันได้ดีกว่า จึงนับเป็นทางเลือกที่ดี เพราะเป็นสารทดแทนในอาหารฮาลาลที่ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ



ผู้นำเสนอคนที่ 2 : น.ส. ศุภรดา ไชสอาด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประเทศไทย

หัวข้อ : Production of Chitooligosaccharides with Anti Acetylcholinesterase and Antioxidant Properties from Chitosan Using Enzymatic Hydrolysis

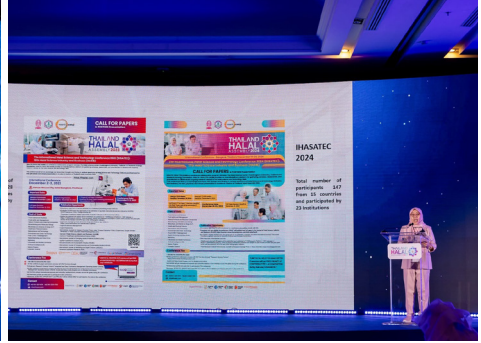
(การผลิตโคโตโอลิโกแซคคาไรด์ที่มีคุณสมบัติต้านเอนไซม์อะเซทิลโคลีนเอสเตอเรสและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระจากไคโตซานโดยใช้กระบวนการไฮโดรไลซิสด้วยเอนไซม์)

โคโตโอลิโกแซคคาไรด์ (COS) เป็นสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่มีคุณสมบัติในด้านการยับยั้งเอนไซม์ อะเซทิลโคลีนเอสเตอเรสและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ การปรับปรุงสถานะกระบวนการผลิต COS ที่สกัดได้จากไคโตซานจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการปรับปรุงประสิทธิภาพในด้านการออกฤทธิ์ทางชีวภาพของ COS

การศึกษานี้ เน้นการเพิ่มประสิทธิภาพการยับยั้งเอนไซม์ AChE ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และปริมาณผลผลิต ผ่านการใช้ระเบียบวิธีพื้นผิวตอบสนอง (Response Surface Methodology, RSM) ร่วมกับการออกแบบคอมโพสิตเชิงหน้า (Face-Centered Composite Design) เพื่อประเมินผลกระทบของระยะเวลาไฮโดรไลซิส (60 - 300 นาที) และความเข้มข้นของเอนไซม์ปาเปน (0.01 - 0.05%) ต่อกิจกรรมยับยั้งเอนไซม์ AChE กิจกรรมการกำจัดอนุมูล ABTS และปริมาณผลผลิต COS

ผลการทดลองพบว่า สภาวะที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการผลิต COS จากไคโตซาน คือการใช้ความเข้มข้นของปาเปน 0.04% และระยะเวลาไฮโดรไลซิส 300 นาที ซึ่งให้ผลผลิต COS ร้อยละ 85.36 กิจกรรมยับยั้งเอนไซม์ AChE ร้อยละ 26.56 และกิจกรรมการกำจัดอนุมูล ABTS ร้อยละ 30.41 ผลลัพธ์นี้เน้นย้ำถึงความสำคัญของความเข้มข้นของเอนไซม์และระยะเวลาไฮโดรไลซิสในการปรับปรุงคุณสมบัติทางชีวภาพของ COS แต่เนื่องจากการศึกษารั้งนี้มุ่งเน้นเฉพาะระยะเวลาไฮโดรไลซิสและความเข้มข้นของเอนไซม์ โดยไม่ได้รวมถึงปัจจัยอื่น ๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อฤทธิ์ทางชีวภาพและผลผลิตของ COS รวมทั้งการใช้เอนไซม์ปาเปนเพียงชนิดเดียวอาจยังไม่ครอบคลุมถึงผลกระทบของเอนไซม์ชนิดอื่น ๆ ต่อคุณสมบัติของ COS จึงควรดำเนินการทดลองเพิ่มเติมเพื่อปรับปรุงสภาพการผลิต COS และทำการแยกส่วน (Fractionation) เพื่อคัดกรองกิจกรรมทางชีวภาพอย่างละเอียด ผลการวิจัยนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในด้านการศึกษาโรคอัลไซเมอร์และการพัฒนาสารต้านอนุมูลอิสระได้ในอนาคต

**ความเห็นจากประธานร่วม:** ควรระมัดระวังการตั้งชื่อโครงการให้สอดคล้องกับงานวิจัยมากกว่านี้



ภาพบรรยากาศการสัมมนา ช่วงที่ 3



## ช่วงที่ 4

หัวข้อสัมมนา : Oral Presentation (OP) Science, Technology,  
and Innovation

(การนำเสนอผลงานวิจัยด้วยวาจา ด้านวิทยาศาสตร์  
เทคโนโลยี และนวัตกรรม)

วัน/เวลา 19 ธันวาคม 2567, 15.25 - 16.15 น.

กรรมการ 1) รองศาสตราจารย์ ดร.ศราวุฒิ อารีย์

ผู้อำนวยการศูนย์มุสลิมศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประเทศไทย

2) Prof. Dr. Faridah Hj Hassan,

President of World Academy of Islamic Management,  
Advisor MACFEA, and Department of Ranking  
at UiTM Global, Universiti Teknologi MARA Malaysia  
ประเทศมาเลเซีย



ผู้นำเสนอคนที่ 1 : Dr. Jean Paolo Lacap - City College of Angeles ประเทศฟิลิปปินส์  
หัวข้อ : Developing a Framework for Non-Muslim Willingness to Try Halal Restaurants: A Path Modeling Analysis (การพัฒนากรอบแนวทางเรื่องความเต็มใจของผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมที่จะลองร้านอาหารฮาลาล: การวิเคราะห์เส้นทางแบบจำลอง)

เนื่องจากปัจจุบันความสนใจในอาหารฮาลาลกำลังเพิ่มขึ้นในหมู่ผู้บริโภคชาวฟิลิปปินส์ที่ไม่ใช่มุสลิม ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความเปิดกว้างทางวัฒนธรรมที่เพิ่มมากขึ้น แนวโน้มภูมิทัศน์อาหารท้องถิ่นนี้สอดคล้องกับแนวโน้มระดับโลกเรื่องการอยู่ร่วมกันทางวัฒนธรรมผ่านอาหาร ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริโภคชาวฟิลิปปินส์ได้ลิ้มรสอาหารรูปแบบใหม่ ขณะเดียวกันก็ช่วยให้เกิดความเข้าใจและความเคารพระหว่างศาสนา การศึกษานี้เป็นการศึกษาทัศนคติ ปัจจัยบรรทัดฐานทางสังคม (คตินิยมสากลของผู้บริโภค) และความตระหนักรู้ โดยการสัมภาษณ์คนฟิลิปปินส์ที่ไม่ใช่มุสลิมจำนวน 357 คนจากทั้งหมด 453 คน ระหว่างเดือนมกราคมถึงปลายเดือนมีนาคม 2024 ผลวิจัยพบว่า

- ชาวฟิลิปปินส์ที่ไม่ใช่มุสลิมซึ่งมีทัศนคติที่ดีต่อการรับประทานอาหารฮาลาลมีแนวโน้มที่จะลองร้านอาหารฮาลาลมากกว่า
- ความเป็นสากลของผู้บริโภคช่วยสนับสนุนพฤติกรรมแสวงหาความหลากหลาย
- การตระหนักรู้มากขึ้นเกี่ยวกับหลักการฮาลาลในหมู่ชาวฟิลิปปินส์ที่ไม่ใช่มุสลิมช่วยส่งเสริมพฤติกรรมแสวงหาความหลากหลาย และเต็มใจที่จะลองร้านอาหารฮาลาล
- คตินิยมสากลของผู้บริโภคมีส่วนผลักดันพฤติกรรมแสวงหาความหลากหลายและความเต็มใจที่จะลองร้านอาหารฮาลาล

กล่าวโดยสรุป ทัศนคติเชิงบวกของผู้บริโภคต่ออาหารฮาลาลเป็นกุญแจสำคัญในการส่งเสริมให้ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมเข้าร้านอาหารฮาลาลที่มีอาหารคุณภาพดี ดีต่อสุขภาพและมีหลากหลายเมนูให้เลือก ซึ่งเป็นกลยุทธ์การตลาดที่ดึงดูดฐานลูกค้าที่กว้างขึ้น นอกจากนี้ บทบาทของคตินิยมสากลของผู้บริโภค อันได้แก่ ความเปิดกว้างสู่วัฒนธรรมที่หลากหลาย นับเป็นตัวผลักดันพฤติกรรมแสวงหาความหลากหลายและเพิ่มความเต็มใจที่จะลองร้านอาหารฮาลาล การร่วมมือกับอินฟลูเอนเซอร์ และโครงการรณรงค์ระดับโลกสามารถช่วยสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับร้านอาหารฮาลาลได้ นอกจากนี้ บทบาทของรัฐก็มีส่วนสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น การรณรงค์ส่งเสริมระบบการรับรอง

ร้านอาหารฮาลาล การส่งเสริมห่วงโซ่อาหารฮาลาล สามารถช่วยยกระดับภาพพจน์ให้กับสถานที่ท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม ตลอดจนการส่งเสริมการท่องเที่ยวแบบครอบคลุมทุกวัฒนธรรม



### ช่วงถาม-ตอบ

**คำถาม:** จะประยุกต์ผลลัพธ์จากการศึกษาให้เป็นรูปธรรมได้อย่างไร

**คำตอบ:** ด้วยการแบ่งปันผลลัพธ์จากการศึกษาให้กับหน่วยงานรัฐ เพื่อหาทางรณรงค์ส่งเสริมอาหารฮาลาลให้มากขึ้น

**ความเห็นจากประธานร่วม:** การศึกษานี้ น่าสนใจมาก และเป็นที่น่ายินดีที่อาหารฮาลาลจะเป็นประโยชน์ต่อมวลมนุษยชนในวงกว้าง

**ผู้นำเสนอคนที่ 2 :** Mr. Naved Alam, Aligarh Muslim University, Aligarh, India ประเทศอินเดีย

**หัวข้อ :** The Role of AI in Language Learning in the context of the 21st Century: Adaptive Learning Methods and Their Impact on Learners and Personalized (บทบาทของปัญญาประดิษฐ์ในการเรียนรู้ภาษาในศตวรรษที่ 21: วิธีการเรียนรู้แบบปรับเหมาะและผลกระทบต่อผู้เรียนและการเรียนเฉพาะบุคคล)

Mr. Naved Alam กล่าวว่า เอไอกำลังปฏิวัติวิธีการเรียนรู้ภาษา โดยตอบสนองความต้องการเฉพาะของผู้เรียน ช่วยส่งเสริมการเรียนรู้ภาษาที่หลากหลาย และเสริมสร้างการสื่อสารระหว่างกันทั่วโลก การวิจัยของ Mr. Alam มีเป้าหมายเพื่อสำรวจวิธีการเรียนรู้แบบปรับเปลี่ยนได้และวิเคราะห์ผลกระทบทางด้านจิตวิทยา จริยธรรม และความสามารถของเอไอ โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบการทบทวนวรรณกรรมอย่างครอบคลุม พร้อมประเมินเครื่องมือเอไอ เช่น Duolingo, Rosetta Stone และ Chat GPT โดยเน้นทำความเข้าใจเกี่ยวกับการเรียนรู้แบบปรับเหมาะ (Adaptive Learning Method) กลไกการให้ข้อเสนอแนะเฉพาะบุคคล การแปลภาษาแบบเรียลไทม์ และการผสมผสานบริบททางวัฒนธรรมในการเรียนรู้ภาษา ข้อจำกัดของการศึกษาคั้งนี้ คือ ขาดการเก็บข้อมูลปฐมภูมิ



ผลการวิจัย ชี้ให้เห็นว่า เครื่องมือที่ขับเคลื่อนด้วยเอไอช่วยเสริมสร้างการจดจำด้วยเทคนิคการแบ่งจำเป็นช่วงๆ (Spaced Repetition) ส่งเสริมการคิดเชิงวิพากษ์ เพิ่มความมั่นใจและความเป็นอิสระของผู้เรียน นอกจากนี้ รายงานยังแสดงให้เห็นว่าผู้เรียนที่ใช้เครื่องมือที่ขับเคลื่อนด้วยเอไอมีปริมาณสูงขึ้นถึงร้อยละ 40

แม้ว่าศักยภาพของเอไอจะทำให้การศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเข้าถึงได้มากขึ้น แต่ก็ยังมีความท้าทาย เช่น ความไม่แม่นยำของการแปลในบริบททางวัฒนธรรมที่ซับซ้อน โครงสร้างพื้นฐานดิจิทัลที่จำกัดในบางภูมิภาค และความกังวลทางจริยธรรมเกี่ยวกับความเป็นส่วนตัวของข้อมูล ปัญหาเหล่านี้ เน้นย้ำถึงความจำเป็นในการใช้แนวทางที่สมดุล ซึ่งผสานนวัตกรรมของเอไอกับการกำกับดูแลของมนุษย์ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้เรียนทั่วโลกให้เกิดความก้าวหน้าที่ยั่งยืน

Mr. Alam แสดงความกังวลใจเกี่ยวกับการรักษาความสมดุลระหว่างเทคโนโลยีและปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ในด้านการศึกษา เช่น ครูกับนักเรียน ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการสร้างระบบการศึกษาภาษาที่มีความยั่งยืน ครอบคลุม และมีประสิทธิภาพสำหรับผู้เรียนทั่วโลก

## ช่วงถาม-ตอบ

**คำถาม:** การวิจัยมีส่วนช่วยสังคมอย่างไร

**คำตอบ:** การวิจัยช่วยระบุข้อดีและข้อเสียที่ผู้เรียนเผชิญในยุคที่เทคโนโลยีก้าวหน้า เช่น Chat GPT อาจทำให้การทำงานสะดวกสบายยิ่งขึ้น แต่ก็มีข้อกังวลเกี่ยวกับการลดความสนใจในกิจกรรมแบบดั้งเดิม เช่น การอ่านหนังสือหรือการสร้างเนื้อหาด้วยตนเอง สิ่งสำคัญคือ ต้องรักษาความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ในกระบวนการเรียนการสอน เพื่อให้การศึกษายังคงมีคุณค่าและเชื่อมโยงกับผู้เรียน

**คำถาม:** งานวิจัยครั้งนี้มีข้อจำกัดในการเก็บข้อมูลปฐมภูมิ อยากทราบว่าผู้วิจัยมีแนวคิดที่จะเก็บข้อมูลปฐมภูมิให้มากขึ้นเพื่อสำรวจเหตุผลที่ผู้ใช้ชอบเอไอในงานวิจัยต่อไปหรือไม่

**คำตอบ:** การวิจัยนี้ใช้ข้อมูลจากงานวิจัยที่มีอยู่เป็นหลัก แต่การศึกษารั้งต่อไปจะมีการใช้ข้อมูลปฐมภูมิเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วน การเก็บข้อมูลจากผู้ใช้งานช่วยให้เข้าใจพฤติกรรมและความชอบของผู้ใช้ต่อเครื่องมือเอไอ ได้ดีขึ้น



ภาพบรรยากาศการสัมมนา ช่วงที่ 4



## ช่วงที่ 5

หัวข้อสัมมนา : Halal Compliance with A New Frontier Food and Nonfood Innovation (การปฏิบัติตามหลักฮาลาลสำหรับนวัตกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์อื่นในยุคดิจิทัล)

วัน/เวลา 20 ธันวาคม 2567, 09.00 - 10.00 น.

ผู้ดำเนินรายการ Assoc. Prof. Dr. Pakorn Priyakorn,  
the Halal Standard Institute of Thailand

วิทยากร 1) Mr. Farhan Tufail,  
Director of Halal Certification Services, Islamic Center,  
สวีตเซอร์แลนด์

2) Ms. Nur Sharalyn Abdullah, Manager,  
Halal Certification (Business Transformation) |  
Halal Development, Majlis Ugama Islam Singapura  
(Islamic Religious Council of Singapore) ประเทศสิงคโปร์

3) ดร. นาวาวิ อารวรรณ  
นักวิจัย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
ประเทศไทย

4) ดร. อัซฮารีย์ สุขสุวรรณ  
นักวิจัย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
ประเทศไทย



## หัวข้อที่ 1 : Novel Food & Islamic Law: Is Innovation Threatening Halal dietary requirements? (อาหารใหม่และกฎหมายอิสลาม: นวัตกรรมที่คุกคามข้อกำหนดด้านอาหารฮาลาล?)

Mr. Farhan Tufail บรรยายว่า Novel food คือ ส่วนผสมอาหารที่ยังไม่ได้บริโภคในวงกว้างในหมู่ประชากรทั่วไปหรือกลุ่มเป้าหมาย ควรเป็นอาหารปลอดภัยและไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีฉลากเหมาะสมไม่ทำให้เข้าใจผิด ในปี 1997 เมื่อมีการออกกฎหมายเกี่ยวกับ novel food มีการให้คำจำกัดความคำนี้ว่าเป็นอาหารที่ยังไม่ได้รับการบริโภคในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป และหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งยุโรป (EFSA) เป็นหน่วยงานแรกที่ดำเนินการประเมินทางวิทยาศาสตร์สำหรับการประยุกต์ใช้อาหารใหม่ทุกประเภท

Mr. Tufail เห็นว่า อาหารใหม่นี้อาจเป็นแหล่งโปรตีนจากสัตว์ที่ยั่งยืนกว่าปศุสัตว์แบบเดิม เช่น เนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง (cultivated meat) ที่องค์การนาซ่าพยายามเพาะขึ้นจากเนื้อปลาทอง ตั้งแต่ปี 1988 ในฝรั่งเศสมีการบริการเนื้อเพาะเลี้ยงที่ทำมาจากเนื้อกบในปี 2003 การบริโภคเนื้อเพาะเลี้ยงนิยมมากขึ้นเรื่อย ๆ ในปี 2020 มีการขายเนื้อเพาะเลี้ยงครั้งแรกในสิงคโปร์ ส่วนวิธีเพาะเลี้ยงมีหลายวิธี เช่น นำเนื้อเยื่อมาเพาะเลี้ยงสกัดดีเอ็นเอ Polymerase chain reaction หรือเพิ่มจำนวนยีนหรือชิ้นส่วนดีเอ็นเอ เป็นต้น ปัจจุบันมีแมลงกินได้ที่ได้รับการรับรองและจำหน่ายในสหภาพยุโรป ทั้งที่เป็นอาหารแช่แข็ง อาหารแห้งและอาหารแบบผง ได้แก่ หนอนนก ตั๊กแตนโลคัสตา จิ้งหรีด และด้วงกระเบื้อง เช่น นำมาทำเป็นแหล่งโปรตีนในแฮมเบอร์เกอร์

อย่างไรก็ตาม มีหลายสิ่งที่ต้องคำนึงถึง อาทิ ประเด็นด้านจริยธรรม โดยต้องตั้งคำถามว่า ผู้ใช้ประโยชน์สัตว์กำลังทารุณสัตว์อยู่หรือไม่ ประเด็นด้านสิ่งแวดล้อม โดยต้องคำนึงถึงรอยเท้าคาร์บอน ความยั่งยืน และความคุ้มค่าของทรัพยากร ประเด็นด้านความปลอดภัยและสุขภาพว่าจะก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาวหรือไม่ ตลอดจนข้อกังวลด้านพันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ

## หัวข้อที่ 2 : Reconciling New Frontiers and Islamic Principles: Singapore's View on Alternative Proteins (การผสมผสานนวัตกรรมและหลักศาสนาอิสลาม: แนวทางของสิงคโปร์ในการพัฒนาโปรตีนทางเลือก)

**Ms. Nur Sharalyn Abdullah** นำเสนอแนวทางของประเทศสิงคโปร์ในการบูรณาการหลักศาสนาอิสลามเข้ากับการพัฒนาแหล่งโปรตีนรูปแบบใหม่ โดยย้ำถึงความท้าทายด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากแหล่งโปรตีนแบบดั้งเดิม พร้อมชี้ให้เห็นว่าการนำเข้าเนื้อสัตว์ที่มีส่วนสำคัญต่อการปล่อยก๊าซเรือนกระจก เช่น ไก่หนึ่งกิโลกรัมปล่อย CO2 3.5 กิโลกรัม ในขณะที่เนื้อวัวหนึ่งกิโลกรัมปล่อย CO2 24.4 กิโลกรัม ซึ่งมากกว่าไก่เจ็ดเท่า ปัจจุบันสิงคโปร์พึ่งพาการนำเข้าอาหารอย่างมาก เช่น การนำเข้าเนื้อวัวจากบราซิล ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ แนวทางปฏิบัติที่เป็นอยู่จึงไม่ยั่งยืน สิ่งนี้ชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในการหาแหล่งโปรตีนทางเลือก

โปรตีนทางเลือก ซึ่งรวมถึงโปรตีนจากพืช เนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยง โปรตีนที่ได้จากการหมัก และโปรตีนจากแมลง เป็นทางเลือกที่เหมาะสม ยกตัวอย่างเช่น เนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงซึ่งผลิตโดยการเพาะเลี้ยงเซลล์สัตว์ในสภาพแวดล้อมที่ควบคุมโดยไม่ต้องเลี้ยงหรือฆ่าสัตว์ สิงคโปร์เป็นผู้นำระดับโลกในด้านนี้ โดยหน่วยงานอาหารสิงคโปร์ (SFA) ได้อนุมัติการขายเนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงในปี 2563 และออกกฎระเบียบสำหรับอาหารที่ทำจากแมลงในปี 2565 นอกจากนี้ในปี 2566 คณะกรรมการสถาบันฟิตวาแห่งสิงคโปร์ยังได้ออกแนวทางเกี่ยวกับการอนุญาตของทางเลือกเหล่านี้ภายใต้หลักการอิสลามอีกด้วย

หลักการอิสลามสนับสนุนการใช้โปรตีนทางเลือกผ่านหลักการอนุมัติ (การอนุญาตสิ่งที่เป็นประโยชน์) ซึ่งระบุว่าสิ่งที่เป็นประโยชน์นั้นได้รับอนุญาตเว้นแต่จะพิสูจน์ได้ว่าเป็นอย่างอื่น และหลักเจตนารมณ์ของกฎหมายอิสลามเน้นการรักษาชีวิตและการปกป้องสิ่งแวดล้อม หลักการเหล่านี้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการรับรองความมั่นคงทางอาหาร ส่งเสริมความยั่งยืน และสนับสนุนการผลิตอาหารที่มีจริยธรรม สถาบันฟิตวาของสิงคโปร์อนุญาตให้ใช้เนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงที่มาจากสัตว์ที่เชือดแบบฮาลาล ซึ่งมีเพียงส่วนผสมที่ได้รับการรับรองฮาลาลและได้รับการประเมินด้านความปลอดภัย ในทำนองเดียวกัน อาหารที่ทำจากแมลงได้รับอนุญาตหากเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ปราศจากสิ่งที่เป็นอันตราย และเป็นไปตามแนวทางฮาลาล รวมถึงอาหารแมลงที่ได้รับการรับรองฮาลาล

Ms. Abdullah ยังได้อธิบายถึงขั้นตอนการรับรองฮาลาลสำหรับโปรตีนทางเลือก การผลิตเนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงต้องมีกระบวนการรับรองฮาลาลในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเก็บเซลล์จนถึงบรรจุภัณฑ์ มีการศึกษาเทคโนโลยีต่าง ๆ เช่น บล็อกเชนและเอไอ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจสอบและการกำกับดูแล สำหรับอาหารที่ทำจากแมลง การรับรองต้องมีใบอนุญาตจาก SFA อาหารสัตว์ที่เป็นไปตามหลักฮาลาล การป้องกันการปนเปื้อน และการปฏิบัติตามแนวทางของมั้จลิส อุกามา อิสลาม สิงคโปร์ (MUIS)

ในอนาคต Ms. Abdullah เน้นย้ำถึงความท้าทายสำคัญสามประการ ประการแรก ต้องเพิ่มความตระหนักรู้ของสาธารณชนผ่านข้อมูลทางวิทยาศาสตร์จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงหน่วยงานกำกับดูแลและผู้มีอำนาจทางศาสนา ประการที่สอง ความร่วมมือระหว่างนักวิทยาศาสตร์ ผู้กำหนดนโยบาย ผู้นำอุตสาหกรรม และกลุ่มผู้บริโภคมีความสำคัญต่อการนำทางในภูมิทัศน์ที่ซับซ้อนนี้ ประการสุดท้าย การแก้ไขปัญหาคาการบริโภคมากเกินไปและการส่งเสริมการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารมีความสำคัญต่อการรับรองอนาคตด้านอาหารที่ยั่งยืน การเปลี่ยนแปลงนี้ ไม่ใช่เพียงแค่การนำเทคโนโลยีใหม่มาใช้ แต่ยังเกี่ยวกับการคิดใหม่ในด้านความสัมพันธ์ของมนุษย์กับอาหาร

ในบทสรุป Ms. Abdullah ย้ำถึงความสำคัญของการผสมผสานแนวทางทางศาสนาเข้ากับนวัตกรรมทางเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญหาคาความยั่งยืนด้านอาหารของโลก สถาบันฟัตวาและเกณฑ์การรับรองฮาลาลของสิงคโปร์แสดงให้เห็นว่าหลักการอิสลามสามารถสนับสนุนการดูแลสิ่งแวดล้อมไปพร้อมกับการขยายทางเลือกด้านอาหารสำหรับชาวมุสลิมได้ แม้จะอยู่บนพื้นฐานของเทคโนโลยีปัจจุบัน แต่เกณฑ์เหล่านี้สามารถปรับตัวให้เข้ากับความก้าวหน้าในอนาคตได้ โดยจะมีความสำคัญและมีประสิทธิผลต่อวงการอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาอย่างแน่นอน

**หัวข้อที่ 3 : The concept of cultured meat in the perspective of Fatwa according to Islamic Jurisprudence (แนวคิดการเลี้ยงเนื้อในมุมมองของฟัตวาตามหลักนิติศาสตร์อิสลาม)**

**ดร.นาวาวิ อารวรธรณ** บรรยายว่าเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง หมายถึง เนื้อที่ผ่านกระบวนการแยกเซลล์ออกจากสัตว์และเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ เมื่อกระบวนการเสร็จสมบูรณ์ผลลัพธ์ที่ได้ คือ ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายกับเนื้อสัตว์ทั่วไปซึ่งสามารถบริโภคได้ในลักษณะเดียวกับเนื้อสัตว์ที่มีอยู่ในท้องตลาด คำถามที่ตามมา คือ เนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงได้นี้ ถือเป็นฮาลาลตามหลักนิติศาสตร์อิสลามหรือไม่ ชาวมุสลิมกินได้หรือไม่ ทุกวันนี้ยังไม่มีความเห็นจากนักวิชาการด้านศาสนาในประเทศไทย จึงจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์เพื่อหาคำตอบ

การศึกษานี้ทำการเปรียบเทียบความคิดเห็นจากนักวิชาการด้านกฎหมาย 3 ประเทศ คือ ซาอุดีอาระเบีย อียิปต์และมาเลเซีย โดยมีเงื่อนไขว่า เซลล์ที่ใช้เพาะเลี้ยงต้องมาจากสัตว์ฮาลาล เช่น ไก่ หรือโค และสัตว์ที่สกัดเซลล์ออกมาจะต้องเชือดตามหลักศาสนาอิสลาม ผลจากการศึกษาความเห็นในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับนิติศาสตร์ของศาสนาอิสลาม เรื่อง กระบวนการแปรรูป (Istihalah) พบว่านักวิชาการเห็นพ้องกันว่า เมื่อแอลกอฮอล์เปลี่ยนเป็นน้ำส้มสายชูตามธรรมชาติ สามารถถือได้ว่า บริสุทธิ์ ในทางกลับกันเมื่อแอลกอฮอล์เปลี่ยนเป็นน้ำส้มสายชู เช่น โดยการเติมเกลือ นักวิชาการด้านกฎหมายมองว่าแอลกอฮอล์นั้นไม่บริสุทธิ์และเทียบเท่ากับแอลกอฮอล์ทั่วไป

สำหรับประเด็นที่เกี่ยวข้องกับความจำเป็นเร่งด่วน (Darurat) ในบริบทของประเทศไทยนั้น พบว่าเนื้อสัตว์ที่ได้มาจากกระบวนการเลียนแบบการสร้างเซลล์และเนื้อเยื่อหรือเนื้อแห่งอนาคต นับว่ายังไม่ถึงจุดที่จำเป็น เนื่องจากยังมีแหล่งและทางเลือกอาหารฮาลาลอยู่อีกมากมาย ในประเทศไทย ยังมีการเลี้ยงโคในหลายจังหวัด ในช่วงครึ่งแรกของปี (มกราคม - มิถุนายน) ไทยส่งออกโคกว่า 50,000 ตัว มูลค่า 1,299 พันล้านบาท โดย 39.25% ส่งออกไปยังมาเลเซีย 33.47% ไปยังเวียดนาม และ 26.63% ไปลาว เป็นต้น



#### หัวข้อที่ 4 : Microplastics: A New Challenge in Halal Food Safety for Sustainability (ไมโครพลาสติกในอาหารฮาลาล: ความท้าทายด้านความปลอดภัยและแนวทางสู่ความยั่งยืน)

ดร. อ้ออารีย์ สุขสุวรรณ กล่าวถึงความคาบเกี่ยวที่มีนัยสำคัญระหว่างมลพิษไมโครพลาสติกและความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเน้นมาตรฐานการรับรองฮาลาล โดยชี้ให้เห็นถึงขนาดการผลิตพลาสติกที่มีปริมาณประมาณ 380 ล้านตันต่อปี โดยมีเพียงร้อยละ 9 ที่นำกลับมารีไซเคิล ร้อยละ 79 สะสมในหลุมฝังกลบ และร้อยละ 12 ถูกเผาทำลาย ดร. อ้ออารีย์ ยังได้มีการพูดถึงหลากหลายช่องทางที่ไมโครพลาสติกอาจเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารได้ รวมทั้งขวดพลาสติกที่ย่อยสลายโดยรังสียูวี แก้วพลาสติกและถุงชาที่ย่อยสลายด้วยความร้อน และการปนเปื้อนในกระบวนการแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งแหล่งที่มักถูกมองข้ามซึ่งมีส่วนสำคัญต่อปัญหานี้ เช่น การสึกหรอของยางรถยนต์ (ร้อยละ 30 ของไมโครพลาสติก) และน้ำเสียจากการซักผ้า (565,000 กิโลกรัม/ปี) มีการศึกษาความซับซ้อนของไมโคร(นาโน)พลาสติกผ่านคุณสมบัติของวัสดุ ลักษณะพื้นผิว และการก่อตัวของ “โคโรนา” ซึ่งมีอิทธิพลต่อการปฏิสัมพันธ์กับระบบชีวภาพ

งานวิจัยชี้ให้เห็นการปนเปื้อนของอนุภาคไมโครพลาสติกในผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายประเภท การปนเปื้อนที่สูงจนน่าตกใจ คือ การสะสมในเกลือบริโภค (13,629 MPs/kg) น้ำบรรจุขวด (5,000 MPs/L) และเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่น่าตกใจยิ่งกว่าคือ หลักฐานการที่แสดงให้เห็นถึงการสะสมไมโครพลาสติกในเนื้อเยื่อมนุษย์ โดยการศึกษาพบอนุภาคเหล่านี้ในรก เนื้อเยื่อปอด เลือด และอวัยวะอื่น ๆ ดร. อ้ออารีย์ อธิบายถึงขนาดอนุภาคที่ส่งผลต่อการปฏิสัมพันธ์กับร่างกายมนุษย์ โดยอนุภาคที่ใหญ่กว่า 150 ไมโครเมตร มักถูกขับออก อนุภาคขนาด 130 ไมโครเมตรหรือเล็กกว่าสามารถเคลื่อนย้ายไปยังเนื้อเยื่อ และอนุภาคที่เล็กกว่า 10 ไมโครเมตรสามารถเข้าสู่ระบบไหลเวียนโลหิต ผลกระทบต่อสุขภาพจากการสัมผัสนี้ มีค่อนข้างมากและน่ากังวลใจ โดย ดร. อ้ออารีย์ ระบุถึงผลกระทบต่อสุขภาพที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงความเสียหายต่ออวัยวะ กระบวนการอักเสบในร่างกาย ไปจนถึงการรบกวนระบบสืบพันธุ์และประสาท ซึ่งล้วนเป็นประเด็นที่ต้องให้ความสำคัญและเฝ้าระวังอย่างใกล้ชิด และที่น่าวิตกกังวลอย่างยิ่งคือความสามารถของไมโครพลาสติกในการแทรกซึมผ่านด่านป้องกันตามธรรมชาติของมนุษย์ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว ซึ่งยังต้องมีการศึกษาวิจัยเพิ่มเติม

ดร. อ้ออารีย์ ย้ำถึงความจำเป็นในการใช้แนวทางที่ครอบคลุมเพื่อจัดการกับความท้าทายนี้ ซึ่งรวมถึงการพัฒนาวิธีการตรวจจับที่ดีขึ้น การนาระบบติดตามความปลอดภัยด้านอาหารที่เข้มงวดมาใช้ และการสร้างกลยุทธ์การตลาดพิชที่มีประสิทธิภาพ การให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารฮาลาล เป็นอีกมิติที่เพิ่มขึ้นมา ซึ่งทำให้เห็นว่ากรอบความปลอดภัยด้านอาหารแบบดั้งเดิมอาจจำเป็นต้องมีการปรับปรุง ดร.อ้ออารีย์ เน้นว่า การพัฒนาวัสดุทางเลือกและการนำมาตรการกำกับดูแลที่มีประสิทธิภาพมาใช้นั้นมีความสำคัญ พร้อมทั้งเรียกร้องให้มีการดำเนินการร่วมกันในหลายภาคส่วนเพื่อจัดการกับความท้าทายระดับโลกนี้อย่างเร่งด่วน



ภาพบรรยากาศการสัมมนา ช่วงที่ 5



## ช่วงที่ 6

หัวข้อสัมมนา : **Oral Presentation (OP) Science, Technology, and Innovation** (การนำเสนอผลงานวิจัยด้วยวาจา  
ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม)

วัน/เวลา 20 ธันวาคม 2567, 10.20 - 12.00 น.

กรรมการ

- 1) **Prof. Dr. Umair Arshad,**  
Professor/Chairperson Department of Food Science  
Government College University, Faisalabad, Pakistan
- 2) **Assoc. Prof. Dr. Suwimol Sapwarobol,**  
Faculty of Allied Health Sciences Chulalongkorn University,  
Thailand

ผู้นำเสนอคนที่ 1 : Mr. Fakrutdin Tapohtoh, The Halal Science Center  
Chulalongkorn University, ประเทศไทย

หัวข้อ : Factors influencing young customers' purchase intentions for  
Ready-to-eat Halal food products in Pattani Province (ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ  
ความตั้งใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลพร้อมรับประทานของคนรุ่นใหม่ในจังหวัดปัตตานี)

เนื่องจากอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่นิยมกันมากขึ้นเรื่อยๆ ตลาดฮาลาลมีมูลค่า  
กว่า 1.9 พันล้านเหรียญสหรัฐในปีที่ผ่านมา และตลาดอาหารพร้อมรับประทานเติบโต  
อย่างต่อเนื่อง โดยมีมูลค่า 3.92 พันล้านเหรียญสหรัฐในปี 2023 และประเทศไทยมี  
การผลิตอาหารพร้อมรับประทานเพื่อส่งออกมากถึง 73% ของตลาดอาหารพร้อมรับ  
ประทานของโลกในปี 2021 การศึกษาชิ้นนี้เป็นการศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจ  
ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลพร้อมรับประทานของลูกค้ารุ่นใหม่ในจังหวัดปัตตานี

**ระเบียบวิธีวิจัย** เป็นแบบสอบถาม ในกลุ่มคนอายุ 15-24 ปีในจังหวัดปัตตานี โดยแบ่ง  
เพศ ศาสนา การศึกษา รายได้ครอบครัว และสถานที่ซื้อ

**ผลการวิจัย** พบว่าผู้หญิง และผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม จะมีแนวโน้มการซื้อผลิตภัณฑ์  
อาหารฮาลาลพร้อมรับประทานมากกว่าผู้ชาย และผู้ที่ไม่ได้นับถือศาสนาอิสลาม ผู้ที่เป็น  
นักเรียน จะมีแนวโน้มการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลพร้อมรับประทานมากกว่าคนที่  
มีงานทำ และเกษตรกรหรือชาวประมง นอกจากนี้ ผู้ที่มีรายได้ต่อครัวเรือนน้อยกว่า 3,000  
บาทต่อเดือน จะมีแนวโน้มการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลพร้อมรับประทานมากกว่าผู้  
ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า กล่าวโดยสรุป คือ ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมและผู้ที่มีระดับการศึกษาต่ำมี  
แนวโน้มที่จะไม่ซื้อ นอกจากนี้ ศาสนา คุณภาพผลิตภัณฑ์ การจดจำโลโก้ และรูปแบบจะ  
เป็นตัวกำหนดพฤติกรรมการซื้อ อย่างไรก็ตามข้อจำกัดของการศึกษานี้ คือ การศึกษาที่  
ดำเนินการในจังหวัดปัตตานีเพียงจังหวัดเดียว และอาจไม่ได้เป็นตัวแทนของภูมิภาคอื่น

**ผู้นำเสนอคนที่ 2 : Assoc. Prof. Dr. Moomamad Ropaning Sulong, Universiti Islam Sultan Sharif Ali, Negara Brunei Darussalam**

**หัวข้อ : Awareness and Knowledge of Bruneians Towards Microplastics in Food (ความตระหนักและความรู้ของชาวบรูไนต่อไมโครพลาสติกในอาหาร)**

Dr. Moomamad Ropaning Sulong ศึกษาความท้าทายจากการปนเปื้อนของไมโครพลาสติกในอาหาร โดยเฉพาะผลกระทบต่อผู้บริโภคอาหารฮาลาล (ถูกต้องตามหลักศาสนา) และตอยยิบ (บริสุทธิ์และมีประโยชน์) ตามหลักการบริโภคอาหารของอิสลาม โดยชี้ให้เห็นว่าหลักความปลอดภัยด้านอาหารของอิสลามต้องเป็นไปตามเกณฑ์สำคัญ 4 ประการ: อาหารต้องมาจากแหล่งที่ได้รับการรับรองฮาลาล ผ่านกระบวนการที่สอดคล้องกับชารีอะห์ เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ และไม่ก่อให้เกิดอันตราย ปัญหาไมโครพลาสติกส่งผลกระทบต่อหลักเกณฑ์สองประการสุดท้าย และสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างความท้าทายด้านความปลอดภัยอาหารในยุคปัจจุบันกับหลักศาสนาอิสลาม

**ระเบียบวิธีวิจัย** การศึกษาใช้วิธีการแบบผสมผสาน ทั้งการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยสำรวจผู้ตอบแบบสอบถาม 215 คนจากสี่เขตการปกครองของบรูไน ผู้เข้าร่วมที่มีพื้นฐานการศึกษาที่หลากหลายได้ให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับความตระหนักเรื่องไมโครพลาสติกและความเข้าใจถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ แม้จะมีข้อจำกัดด้านจำนวนกลุ่มตัวอย่าง เนื่องจากบรูไนเป็นประเทศที่มีประชากรไม่มาก แต่ผลการศึกษาที่ได้ก็สะท้อนข้อมูลเชิงลึกที่มีประโยชน์

**ผลการวิจัย** งานวิจัยระบุประเด็นสำคัญ 5 ประการในการจัดการมลพิษพลาสติก วิธีแก้ปัญหาที่ได้รับการเสนอมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่ง คือ การเปลี่ยนไปใช้วัสดุที่ยั่งยืน เช่น วัสดุรีไซเคิลได้ ย่อยสลายได้ หรือเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทบรรจุภัณฑ์และประเภทอื่น ๆ อันดับสอง คือ การจัดการขยะและความพยายามในการทำความสะอาด โดยเฉพาะการใช้หลัก 3R (ลด นำกลับมาใช้ใหม่ รีไซเคิล) และการทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะ อันดับสาม คือ การให้ความรู้และสร้างความตระหนักแก่สาธารณชน ซึ่งจำเป็นต้องสร้างความเข้าใจของสาธารณชนต่อปัญหาเพิ่มมากขึ้น อันดับสี่ คือ ความสำคัญของการวิจัยเพิ่มเติม โดยเฉพาะวิธีการกำจัดพลาสติก วิธี



แก้ปัญหาที่ถูกเสนอเป็นอันดับสุดท้าย คือ การลดการแปรรูปอาหารและจำกัดการใช้พลาสติกในอุตสาหกรรมอาหาร

**ข้อเสนอแนะ** สำคัญอีกประการหนึ่ง คือ ให้มีการชี้แจงนโยบายรัฐบาลที่ชัดเจน ผู้ตอบแบบสอบถามเรียกร้องให้มีการลดการใช้พลาสติกและส่งเสริมทางเลือกที่ดีต่อสุขภาพและยั่งยืนมากขึ้นเพื่อลดอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชน กล่าวโดยสรุป การศึกษาพบว่า ชาวบรูไนมีระดับความตระหนักรู้เกี่ยวกับไมโครพลาสติกที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์และพื้นฐานการศึกษา สื่อสังคมและสื่อดิจิทัลเป็นแหล่งข้อมูลหลัก ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการกำหนดการรับรู้ของสาธารณชน ข้อเสนอแนะจากผู้ตอบแบบสอบถามคือการปรับปรุงการจัดการขยะ บรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืน และการส่งเสริมวิถีชีวิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม แม้ว่าการศึกษาจะบรรลุวัตถุประสงค์ แต่งานวิจัยนี้มีข้อจำกัดในด้านจำนวนผู้เข้าร่วมการวิจัยและการกระจายตัวของพื้นที่ศึกษา ซึ่งอาจมีผลต่อการอ้างอิงผลการศึกษาในภาพรวม จึงควรให้มีโครงการการศึกษาที่มีเป้าหมายเพื่อลดช่องว่างทางความรู้และส่งเสริมแนวปฏิบัติที่ยั่งยืนในระบบอาหารของบรูไน

---

**ผู้นำเสนอคนที่ 3 : Ms. Alya Mafaza, Atika Yahdiyani Ihsani, อินโดนีเซีย**

**หัวข้อ : Ensuring Halal Integrity and Food Safety in Sustainable Pesantren-Based SMEs: A Comprehensive HACCP and HGMP Approach** (การสร้างความน่าเชื่อถือและความปลอดภัยในอาหาร ฮาลาลในกลุ่ม SMEs ของ Pesantren: ด้วยระบบ HACCP และ HGMP)

วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) มีศักยภาพมหาศาลและมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจในประเทศอินโดนีเซีย หรือประมาณ 90% ของการจ้างงานในอินโดนีเซีย โดยบางกลุ่มได้รับการสนับสนุนจาก Pesantren การศึกษาของ Ms. Alya Mafaza นี้เป็นการศึกษาความเป็นมาตรฐานตามหลักอาหารฮาลาลเพื่อความน่าเชื่อถือและความปลอดภัยในอาหารที่ผลิตโดย SMEs โดยทดลองสำรวจขนมปังที่เรียกว่าโรตาดูด้วยระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) ซึ่งคล้ายคลึงกับระบบ Halal Assurance System (HAS)

**ผลการศึกษา** พบสิ่งที่เป็นอันตรายในกระบวนการผลิตขนมปัง ซึ่งแบ่งได้เป็น 3 ประเภท ได้แก่ ทางชีวภาพ (เชื้อรา จุลินทรีย์ แบคทีเรีย) สารเคมี (สารตกค้าง) และทางกายภาพ (วัสดุและสิ่งแปลกปลอม) และควรมีการปรับปรุงโดยการตรวจสอบสิ่งที่เป็นอันตรายในทุกขั้นตอนการผลิต ไม่ว่าจะเป็นคุณภาพแป้ง การตรวจสอบการปนเปื้อน ความสะอาดของเครื่องมืออุปกรณ์ ตลอดจนสุขอนามัยในการใช้อุปกรณ์ซ้ำ เป็นต้น เพื่อลดหรือกำจัดสิ่งที่เป็นอันตรายเหล่านั้น

**ข้อเสนอแนะ** ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในประเด็นต่อไปนี้

1. การระบุสิ่งที่เป็นอันตราย ด้วยการจัดทำระบบวิเคราะห์กระบวนการผลิตสินค้าฮาลาล (HMGP)
2. ด้านการพัฒนากลยุทธ์ ควรมีหมายเลขแสดงลำดับความเสี่ยงโดยใช้กฎการติดตามเฝ้าระวังแบบใหม่
3. การทำแผนลงมือปฏิบัติจริง เพราะเพื่อให้วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ที่ได้รับการสนับสนุนจาก Pesantren ยังคงเป็นตัวขับเคลื่อนสร้างรายได้หลักให้ชุมชนอย่างยั่งยืน

---

**ผู้นำเสนอคนที่ 4:** Mrs. Aina Fariha Mohamad Hussaini, Universiti Teknologi Mara, Malaysia

**หัวข้อ :** From ingredients to integrity, a comprehensive review of porcine detection methods in cosmetics (จากส่วนประกอบสู่ความน่าเชื่อถือ: การตรวจหาองค์ประกอบจากสุกรในเครื่องสำอาง)

เครื่องสำอางฮาลาลเป็นภาคส่วนที่เติบโตในอุตสาหกรรมความงาม เนื่องจากนำเสนอทางเลือกที่มีจริยธรรม โปร่งใส และสอดคล้องกับหลักชารีอะห์สำหรับผู้บริโภคมุสลิมทั่วโลก ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ไม่มีส่วนผสมต้องห้าม เช่น แอลกอฮอล์และสารประกอบที่มาจากสุกร โดยเน้นคุณภาพและความน่าเชื่อถือ เมื่อการรับรองฮาลาลสำหรับเครื่องสำอางขยายตัวขึ้น จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนที่ต้องจัดการกับความท้าทายในการตรวจหาส่วนประกอบจากสุกรในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่ผ่านการแปรรูปมาแล้ว การตรวจสอบ



ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอางมีความซับซ้อนกว่าอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะเมื่อส่วนผสมมีการเปลี่ยนแปลงสภาพระหว่างการผลิต งานวิจัยนี้จึงมุ่งหาวิธีการใหม่เพื่อแก้ไขข้อจำกัดดังกล่าว และนำเสนอแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการตรวจสอบสารจากสุกรเพื่อการรับรองมาตรฐานฮาลาล

**ระเบียบวิธีวิจัย** งานวิจัยใช้วิธีการแบบครอบคลุม เริ่มจากการเลือกหัวข้อ กำหนดวัตถุประสงค์ และพัฒนาโปรโตคอล ซึ่งผ่านการตรวจสอบโดยผู้เขียนหลายท่านก่อนส่งไปยังวารสารที่ได้รับการรับรอง มีการค้นคว้าข้อมูลจากฐานข้อมูลหลัก เช่น Scopus และ PubMed โดยเน้นคำค้นที่เกี่ยวข้องกับการตรวจหาสารประกอบจากสุกร เครื่องสำอาง และวิธีการตรวจสอบ รวมถึงวิธีการตรวจ DNA, PCR, ELISA และ LCMS ขั้นตอนต่อไปคือการคัดเลือกเอกสารและงานวิจัยที่สอดคล้องตามเกณฑ์ที่กำหนด ตามด้วยการวิเคราะห์บทความอย่างละเอียด ข้อมูลถูกจัดหมวดหมู่ตามหัวข้อและประเด็นอย่างสอดคล้อง จากนั้น มีการสรุปผลและนำเสนอเพื่อสนับสนุนองค์ความรู้ด้านการรับรองฮาลาล มีการวิเคราะห์จุดอ่อนด้านวิธีการ และเขียนเรียบเรียงอย่างเป็นระบบเพื่อให้เข้าใจงานวิจัยที่มีอยู่เกี่ยวกับวิธีการตรวจหาสารประกอบจากสุกรในเครื่องสำอางอย่างละเอียด

**วิธีการตรวจสอบหลักและผลการวิจัย** การศึกษาระบุเทคนิคการวิเคราะห์หลัก 3 วิธีในการตรวจสอบองค์ประกอบจากสุกรในเครื่องสำอาง

1. วิธี Polymerase Chain Reaction (PCR) ใช้ไพรเมอร์ DNA เฉพาะสายพันธุ์เพื่อตรวจหา DNA จากสุกร มีความละเอียดอ่อนในการตรวจวัด สามารถทำซ้ำได้ และมีความแม่นยำ แต่ต้องใช้แรงงานมากและใช้เวลานาน นอกจากนี้ DNA อาจเสียหายระหว่างกระบวนการผลิตเครื่องสำอาง ทำให้การตรวจสอบมีความท้าทาย

2. วิธี Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA) ตรวจหาสารประกอบจากสุกรผ่านปฏิกิริยาระหว่างแอนติเจนและแอนติบอดี มีความรวดเร็วไวต่อการตรวจจับ และต้นทุนต่ำ แต่ไม่เหมาะสมกับตัวอย่างที่ผ่านการแปรรูปมาก เนื่องจากโปรตีนอาจเสียสภาพระหว่างการผลิต

3. วิธี Liquid Chromatography-Mass Spectrometry (LC-MS) วิเคราะห์เปปไทด์ที่ย่อยแล้วและให้ความไวสูง แม่นยำ และสามารถแยกแยะแหล่งที่มาในสารผสมที่ซับซ้อนได้ อย่างไรก็ตาม ต้องใช้ความเชี่ยวชาญทางเทคนิคและมีค่าใช้จ่ายสูง แต่แม้จะมีข้อจำกัด LC-MS ก็ยังคงแสดงศักยภาพโดดเด่นในการวิเคราะห์สารประกอบจากสุกรอย่างต่อเนื่อง ด้วยความสามารถในการตรวจจับหลายสายพันธุ์ได้พร้อมกัน

**บทสรุป** เนื่องจากผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางมีความหลากหลายและคุณสมบัติเฉพาะที่แตกต่างกัน จึงไม่มีวิธีตรวจสอบที่เป็นสากลสำหรับทุกกรณี อย่างไรก็ตาม LC-MS แสดงศักยภาพสูงสุดสำหรับการวิเคราะห์สารประกอบจากสุกร เนื่องจากสามารถตรวจจับหลายสายพันธุ์พร้อมกันและเหมาะสมกับสารผสมที่ซับซ้อน ปัจจุบัน LC-MS ใช้สำหรับการวิเคราะห์เชิงคุณภาพที่มีความไวในการตรวจจับสูง และมีแนวโน้มที่จะพัฒนาต่อยอดสู่การวิเคราะห์เชิงปริมาณในอนาคต สำหรับ PCR และ ELISA สามารถใช้เป็นวิธีการเสริมในการตรวจสอบและรับรองฮาลาล

**ข้อเสนอแนะ** การศึกษา LC-MS เพิ่มเติมเพื่อวิเคราะห์เครื่องสำอางฮาลาล เนื่องจากมีความละเอียดอ่อนในการวิเคราะห์และสามารถตรวจจับหลายสายพันธุ์ในสารผสมที่ซับซ้อนได้ นอกจากนี้ ยังเสนอให้ขยายการทดสอบ LC-MS สำหรับเครื่องสำอางที่ผ่านการแปรรูปหลายขั้นตอน และพัฒนาวิธีการรับรองฮาลาลเฉพาะทาง เพื่อเพิ่มความแม่นยำและประสิทธิภาพในการตรวจหาสารประกอบจากสุกรในเครื่องสำอางและสนับสนุนการเติบโตของอุตสาหกรรม

**ผู้นำเสนอคนที่ 5 :** Mrs. Aimi Shafinaz Binti Shaharudin, Universiti Teknologi Mara, มาเลเซีย

**หัวข้อ :** From Lab to Plate: Navigating Contamination Risks in Cultivated Meat Production (จากห้องปฏิบัติการสู่จานข้าว: การสำรวจความเสี่ยงของการปนเปื้อนในการผลิตเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง)

ข่าวเกี่ยวกับแฮมเบอร์เกอร์เนื้อสัตว์เพาะเลี้ยงได้รับการออกอากาศครั้งแรกในโลกทางสถานีโทรทัศน์ BBC ในปี 2015 ปัจจุบันมีคำเรียกเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยงมากมายหลายคำ เช่น เนื้อสัตว์สะอาด เนื้อเทียม เนื้อเพาะเลี้ยงจากห้องทดลอง เป็นต้น กระบวนการเพาะเลี้ยงเนื้อ เริ่มจากการนำสเต็มเซลล์ของเนื้อสัตว์มาเพาะในสิ่งแวดล้อมที่อุดมไปด้วยสารอาหาร เพื่อให้กล้ามเนื้อ ไขมัน และเนื้อเยื่อเติบโตในเครื่องปฏิกรณ์ชีวภาพ จากนั้น จึงแยกเซลล์เพื่อนำไปสร้างเนื้อต่อไป ปัจจุบันมีประเด็นถกเถียงเกี่ยวกับเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง ในด้านความปลอดภัยและความถูกต้องตามหลักอาหารฮาลาล หลายคนเกิดความสงสัยว่าชาวมุสลิมสามารถรับประทานได้หรือไม่ ตลอดจนการใช้วัตถุติดและ



กระบวนการผลิตหรือวิธีที่อาจไม่ถูกต้องตามหลักฟัตวา ในประเทศมาเลเซียยังไม่มี การประกาศอย่างเป็นทางการเกี่ยวกับเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง

**ระเบียบวิธีวิจัย** การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ 2 แบบ แบบแรกเป็นการเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง และข้อมูลทุติยภูมิจากการค้นคว้าในห้องสมุด แบบที่สองเป็นการวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) และ Atlas.ti Software

**ผลการวิจัย** พบการปนเปื้อนในทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่ก่อนผลิต เช่น แหล่งเนื้อสัตว์ที่ใช้ วิธีการสกัดเซลล์ ขั้นตอนระหว่างผลิต เช่น การใช้อาหารเลี้ยงเชื้อ และสารที่ใช้เป็นอาหารเสริม ไปจนถึงขั้นตอนหลังการผลิต เช่น การขนส่ง และการบรรจุภัณฑ์

**ข้อเสนอแนะ** ต้องมีการศึกษาด้านความปลอดภัยและความถูกต้องตามหลักอาหารฮาลาลต่อไป เนื่องจากยังพบการปนเปื้อนในทุกขั้นตอนการผลิต นอกจากนี้ ควรจัดทำมาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยงเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

---

**ผู้นำเสนอคนที่ 6 : Ms. Nadia Mira Kusumaningtyas, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia**

**หัวข้อ : Formulation of Amylopectin from Durian Peel and Carrageenan as a potential halal capsule alternative (ทางเลือกแคปซูลฮาลาล: การพัฒนาสูตรแคปซูลอะไมโลเพกตินจากเปลือกทุเรียนและคาร์ราจีแนน)**

Ms. Nadia Mira Kusumaningtyas นำเสนองานวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรแคปซูลยาฮาลาลโดยใช้อะไมโลเพกตินจากเปลือกทุเรียนและคาร์ราจีแนนจากสาหร่ายทะเลสีแดง โดยทั่วไปแคปซูลยาผลิตจากเจลาตินที่มาจากสัตว์ ทำให้เกิดปัญหาในการรับรองฮาลาล งานวิจัยนี้นำเสนอนวัตกรรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโดยใช้เปลือกทุเรียนและคาร์ราจีแนนซึ่งเป็นพอลิแซ็กคาไรด์จากพืช เป็นการสร้างทางเลือกฮาลาลที่เป็นไปได้แทนแคปซูลเจลาตินแบบดั้งเดิม ตอบสนองทั้งข้อกำหนดด้านอาหารตามหลักศาสนาและความยั่งยืนในการผลิตยา

**ระเบียบวิธีวิจัย** งานวิจัยนี้ดำเนินการอย่างเป็นระบบเพื่อพัฒนาสูตรเปลือกแคปซูลฮาลาลจำนวนห้าสูตร โดยปรับเปลี่ยนสัดส่วนของอะไมโลเพกตินจากเปลือกทุเรียน (ตั้งแต่

ร้อยละ 0.76 - 5) และคาร์ราจีแนน (ร้อยละ 5 ในเกือบทุกสูตร) ส่วนผสมเพิ่มเติมได้แก่ กลีเซอริน (ร้อยละ 3) ซูโครส (ร้อยละ 2.5) และไทเทเนียมไดออกไซด์ (ร้อยละ 1) เติมน้ำ กลั่นให้ครบร้อยละ 100 แต่ละสูตรผ่านการตรวจวิเคราะห์คุณลักษณะทางกายภาพอย่าง ครบถ้วน โดยเฉพาะปริมาณความชื้น ปริมาณเถ้า และเวลาในการแตกตัว กระบวนการ ทดสอบรับรองว่าสูตรต่าง ๆ เป็นไปตามข้อกำหนดการควบคุมคุณภาพสำหรับแคปซูล ระดับเภสัชกรรม

**ผลการวิจัย** พบว่าเวลาในการแตกตัวของแต่ละสูตรมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ตั้งแต่ 1 นาที 45 วินาที ไปจนถึง 22 นาที 12 วินาที แม้จะมีความแตกต่างเหล่านี้ แต่ ขนาดทางกายภาพของแคปซูล เช่น ขนาดรวมทั้งหมด ความยาวตัวแคปซูล และความยาว ฝาแคปซูล ยังคงสอดคล้องกับมาตรฐานอุตสาหกรรม การทดสอบยังยืนยันว่าอะไมโลเพกตินจากเปลือกทุเรียนเป็นไปตามมาตรฐานปริมาณความชื้นและปริมาณค่าเถ้าที่กำหนด โดย SNI (1996) โดยรวมแล้ว การใช้อะไมโลเพกตินจากเปลือกทุเรียนร่วมกับคาร์ราจีแนน สามารถผลิตแคปซูลฮาลาลที่ผ่านมาตรฐานทางเภสัชกรรมและเวลาการแตกตัวตามเกณฑ์

**ข้อเสนอแนะและบทสรุป** แม้การพัฒนาสูตรแคปซูลฮาลาลโดยใช้อะไมโลเพกติน จากเปลือกทุเรียนและคาร์ราจีแนนแสดงผลที่น่าสนใจ แต่จำเป็นต้องมีการศึกษาเพิ่มเติม ประเด็นสำคัญสำหรับการวิจัยในอนาคต ได้แก่ การปรับสูตรให้เหมาะสมเพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพ การศึกษาเรื่องความเข้ากันได้ทางชีวภาพและความปลอดภัย รวมถึง การ ประเมินศักยภาพในการผลิตระดับอุตสาหกรรมและความคุ้มค่าในเชิงพาณิชย์ การศึกษา แสดงให้เห็นว่าแคปซูลอะไมโลเพกตินจากเปลือกทุเรียนและคาร์ราจีแนนเป็นทางเลือก ฮาลาลที่เป็นไปได้แทนแคปซูลเจลาตินแบบดั้งเดิม ตอบสนองทั้งข้อกำหนดการรับรอง ฮาลาลและมาตรฐานการใช้งานทางเภสัชกรรม



ผู้นำเสนอคนที่ 7 : รศ. ดร. วาสนา บุตรโพธิ์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ประเทศไทย

หัวข้อ : The guideline of development Halal Tourism Strategy to promoting sport and health business sectors in the Bangkok Metropolitan (แนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวฮาลาล เพื่อส่งเสริมธุรกิจด้านสุขภาพและกีฬาในกรุงเทพมหานคร)

การท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีนับเป็นส่วนสำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั่วโลก เนื่องจากผู้คนมีจิตสำนึกด้านสุขภาพมากขึ้น มีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทางการแพทย์ และรายได้เพิ่มขึ้น สำหรับการท่องเที่ยวฮาลาลเป็นตลาดที่กำลังขยายตัวอย่างรวดเร็วทั่วโลก เนื่องจากจำนวนประชากรมุสลิมที่เพิ่มขึ้นและกิจกรรมการเดินทางที่เพิ่มขึ้น ตามรายงานสถานะของเศรษฐกิจอิสลามทั่วโลก คาดว่าตลาดท่องเที่ยวฮาลาลจะมีมูลค่าถึง 300 พันล้านเหรียญสหรัฐภายในปี 2030 ซึ่งถือเป็นส่วนสำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั่วโลก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะมาเลเซียและอินโดนีเซียใช้ประโยชน์จากแนวโน้มนี้ โดยมีนโยบายและกลยุทธ์การท่องเที่ยวฮาลาลที่ครอบคลุม มีโครงสร้างพื้นฐาน และการรณรงค์การตลาดแบบกำหนดเป้าหมายที่ชัดเจน

ในประเทศไทย กรุงเทพฯ มีชื่อเสียงในฐานะศูนย์กลางการท่องเที่ยวเชิงการแพทย์ชั้นนำในเอเชีย ให้บริการด้านสุขภาพและสุขภาพขั้นสูง อย่างไรก็ตาม การบูรณาการหลักการฮาลาลเข้ากับบริการเหล่านี้ยังคงมีอยู่อย่างจำกัด จึงนับเป็นโอกาสกำหนดให้กรุงเทพฯ เป็นจุดหมายปลายทางชั้นนำสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีแบบฮาลาลได้

**งานวิจัยนี้** ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ศึกษาการบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับอุตสาหกรรมด้านการท่องเที่ยว กีฬา และสุขภาพ ในกรุงเทพมหานคร โดยทำการสัมภาษณ์เชิงลึกในกลุ่มผู้บริหารในภาครัฐ เช่น กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และกรมกิจการอิสลาม ตลอดจนผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลักในภาคการท่องเที่ยวและธุรกิจฮาลาล โดยมีกรอบการพัฒนาด้านการท่องเที่ยว สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีแบบฮาลาลในกรุงเทพมหานคร 5 ด้าน คือ ด้านความยั่งยืน ด้านพัฒนาการตลาดและธุรกิจ ด้านรูป

แบบ Hospitel ด้านท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี และด้านการจัดการกีฬา พบว่า กรุงเทพฯ ฯ มีศักยภาพในการเติบโตด้านการตลาด และการบูรณาการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ สามารถพัฒนาเป็นศูนย์กลางระดับโลกสำหรับการท่องเที่ยวเชิงกีฬาที่ได้รับการรับรองฮาลาล

รศ. ดร. วาสนา สรุพบว่า การบูรณาการการท่องเที่ยวแบบฮาลาลเข้ากับภาคกีฬา และสุขภาพจะนำมาซึ่งโอกาสการพัฒนาเพื่อการเติบโตอย่างยั่งยืน เพิ่มความสามารถในการแข่งขันในระดับโลก รวมทั้งส่งเสริมการโอรับความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งนี้ การร่วมมือในจัดการกับปัญหาข้อท้าทายที่มีอยู่ และการพัฒนากลยุทธ์เป็นกุญแจสำคัญ ในการกำหนดจุดยืนให้กรุงเทพฯ เป็นหนึ่งในจุดหมายหลักของนักท่องเที่ยวในตลาดท่องเที่ยวฮาลาลที่กำลังเติบโต อย่างไรก็ตาม การวิจัยนี้มีข้อจำกัด เช่น พื้นที่การวิจัยที่จำกัดเพียงในกรุงเทพฯ การวิจัยในพื้นที่อื่นๆ เพื่อหาข้อมูลเพิ่มเติมจะช่วยเสริมความเข้าใจในประเด็นนี้มากขึ้น



ภาพบรรยากาศการสัมมนา ช่วงที่ 6



## ช่วงที่ 7

**หัวข้อสัมมนา :** Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities

(การส่งเสริมความร่วมมือและการสร้างเครือข่ายทางวิชาการระหว่างประเทศไทยกับกลุ่มประเทศ GCC: โอกาสในการสร้างพันธมิตรและการถ่ายทอดเทคโนโลยี)

**วัน/เวลา** 20 ธันวาคม 2567 14.00 - 15.00 น.

**ผู้ดำเนินรายการ** Dr. Anat Denyinghot,

Assistant Director, The Halal Science Center,  
Chulalongkorn University, Thailand

**วิทยากร**

**1) Assoc. Prof. Dr. Nasser Al-Habsi,**

Assistant Dean for Postgraduate Studies & Research Dept.  
Food Science and Nutrition, Sultan Qaboos University,  
ประเทศโอมาน

**2) Eng. Hamad Al-Mansour,**

นักวิทยาศาสตร์ผู้ช่วยวิจัย ศูนย์วิจัยสิ่งแวดล้อมและวิทยาศาสตร์  
เพื่อชีวิต สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์แห่งคูเวต (KISR), คูเวต

**3) รศ.ดร.ศรารุณี อารีย์**

ผู้อำนวยการศูนย์มุสลิมศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประเทศไทย

## หัวข้อที่ 1 : Innovative Utilization of Date Fruit and Pits: Unlocking Value from By-Products (นวัตกรรมเพิ่มมูลค่าอินทผลัม: การแปรรูปผลและเมล็ดสู่ทรัพยากรที่มีประโยชน์)

Dr. Nasser Al-Habsi นำเสนอการใช้ประโยชน์แบบใหม่จากผลและเมล็ดอินทผลัม การปลดล็อกมูลค่าจากผลพลอยได้ และยังได้กล่าวถึงการประยุกต์ใช้อินทผลัมในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การผลิตผงอินทผลัมและไซรัปอินทผลัมซึ่งมีการจดสิทธิบัตรไว้แล้ว น้ำเชื่อมอินทผลัมสามารถเกลี่ยได้ง่าย และนำไปใช้ประกอบอาหารได้หลากหลาย Dr. Al-Habsi เผยถึงแนวทางการยกระดับนวัตกรรมไปสู่งานเชิงพาณิชย์ผ่านข้อตกลงกับบริษัทต่าง ๆ นอกจากนี้ ยังมีการสำรวจศักยภาพของเมล็ดอินทผลัมในการสกัดน้ำมันและเส้นใย รวมถึงการนำสารสกัดจากเมล็ดอินทผลัมไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ เช่น ไอศกรีมและสโจน ทั้งนี้ เมล็ดอินทผลัมมีคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างมาก

มหาวิทยาลัยสุลต่านกาบูส (SQU) เป็นสถาบันชั้นนำของประเทศโอมาน และวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และวิทยาศาสตร์ทางทะเล (CAMS) มีความสำคัญต่อการวิจัยและการศึกษา โดยแบ่งออกเป็นหกภาคการศึกษา รวมถึงภาควิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีและมหาบัณฑิตศึกษา วิทยาลัยแห่งนี้เจริญเติบโตอย่างต่อเนื่องในด้านการตีพิมพ์งานวิจัย ซึ่งมีงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับชั้นนำจำนวนมาก CAMS มีจำนวนนักศึกษามากถึง 18,077 คน และมีบทบาทสำคัญทางวิชาการและงานวิจัยระดับนานาชาติของ SQU

## หัวข้อที่ 2 : Establishment of Halal Testing Laboratory at KISR (การจัดตั้งห้องปฏิบัติการทดสอบฮาลาลที่สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์แห่งคูเวต (KISR))

**Eng. Hamad Al-Mansour** เล่าถึงความเป็นมาของห้องปฏิบัติการทดสอบฮาลาลว่า สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์แห่งคูเวต KISR ก่อตั้งขึ้นในปี 1967 โดยบริษัท Arabian Oil Company Limited ของญี่ปุ่น มุ่งเน้นการวิจัยด้านปิโตรเลียม เกษตรกรรม ในทะเลทราย และชีววิทยาทางทะเล เพื่อการพัฒนาการวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในคูเวต ปัจจุบัน มีนักวิจัย วิศวกร และผู้เชี่ยวชาญมากกว่า 1,000 คน และขยายการวิจัยในหลายสาขา รวมถึงอาหาร การเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ สิ่งแวดล้อมทางทะเล ปิโตรเลียม พลังงาน และน้ำ และมีห้องทดลองกว่า 100 ห้องในสถานที่ 9 แห่งที่ให้บริการปรึกษาด้านเทคโนโลยีและการวิทยาศาสตร์ สำหรับประเทศคูเวต เป็นประเทศที่อนุญาตให้มีเฉพาะอาหารฮาลาลเท่านั้นและนำเข้าอาหารฮาลาลจากทั่วโลก แต่เนื่องจากเดิมไม่มีห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองเพื่อทำการทดสอบฮาลาล โครงการจัดตั้งห้องปฏิบัติการทดสอบฮาลาล มีจุดประสงค์เพื่อวิเคราะห์อาหาร (เนื้อสัตว์ และเจลาติน) เครื่องดื่ม น้ำมัน เครื่องหนัง และเครื่องสำอาง และพัฒนานักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญจำนวนมากให้ได้รับการฝึกอบรมด้านการรับรองความถูกต้องของผลิตภัณฑ์ฮาลาลและการวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งเพื่อได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 สำหรับห้องปฏิบัติการ

ด้านผลงานความสำเร็จของระบบของห้องปฏิบัติการนี้ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 17025 (2017) รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานจากศูนย์ GCC Accreditation Center เป็นห้องทดลองที่มีการจัดการระบบอย่างมีคุณภาพ (Quality System Procedures (Management) (5 QSP)) และมีกระบวนการปฏิบัติการวิเคราะห์ที่ได้มาตรฐาน (Standard Operating Procedure for analysis (3SOP)) ตัวอย่างการบริการ เช่น การตรวจเจี้นเอนของหมูในตัวอย่างเนื้อแดง การหาองค์ประกอบกรดไขมันในไขมันและน้ำมัน การหาปริมาณเอทานอลในเครื่องดื่ม เป็นต้น และยังให้บริการการตรวจสอบคุณภาพห้องปฏิบัติการอีกด้วย โดยคาดหวังว่าในอนาคตจะมีการจัดตั้งเครือข่ายฮาลาลในกลุ่มประเทศความร่วมมืออ่าวอาหรับ (GCC) เพื่อแบ่งปันความรู้ประสบการณ์ และพร้อมยินดีร่วมมือผ่านการประสานงานของประเทศไทย เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลทั่วโลก

### หัวข้อที่ 3 : Thailand and GCC: Partnership in Progress

(ประเทศไทยและกลุ่มประเทศจีซีซี: พันธมิตรก้าวไกลร่วมกัน)

รศ.ดร.ศราวุฒิ อารีย์ เน้นถึง ความร่วมมือที่เพิ่มจากหลากหลายภาคส่วน พร้อมย้ำถึงความสำคัญของการเสริมสร้างความสัมพันธ์กับประเทศสมาชิกจีซีซี โดยพิจารณาจากนัยทางภูมิรัฐศาสตร์และเศรษฐกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านทรัพยากรพลังงาน การค้า และการท่องเที่ยว ประเทศไทยตระหนักถึงคุณค่าของการส่งเสริมความสัมพันธ์ทางการทูตกับจีซีซี เพื่อส่งเสริมความร่วมมือในด้านการเมือง เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และวัฒนธรรม ดร.ศราวุฒิ ชี้ให้เห็นว่า กลุ่มประเทศจีซีซี มีบทบาทสำคัญต่อความมั่นคงด้านพลังงานของไทย และต่างสามารถได้รับประโยชน์จากข้อตกลงทางการค้า การลงทุน และความร่วมมือทางเศรษฐกิจ

รศ.ดร.ศราวุฒิ ชี้ให้เห็นถึง บทบาทที่เด่นชัดของชาวมุสลิมไทยในกลุ่มประเทศจีซีซี ที่ประกอบด้วยผู้แสวงบุญเดินทางไปยังเมกกะ นักศึกษาที่ได้รับทุนการศึกษา และแรงงานไทยในภูมิภาคนี้ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อมโยงอันลึกซึ้งซึ่งระหว่างกัน นอกจากนี้ ดร.ศราวุฒิยังชี้ให้เห็นถึงมิติความร่วมมือที่หลากหลาย เช่น ด้านพลังงาน การผลิตอาหารฮาลาล การดูแลสุขภาพ และความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งประเทศไทยและประเทศจีซีซี มีความก้าวหน้าอย่างมาก เช่น ไทยได้ร่วมมือกับโอมานและประเทศอื่นๆ ในโครงการด้านพลังงาน และบริการด้านสาธารณสุขของไทยเป็นที่นิยมในหมู่ผู้ป่วยจากประเทศจีซีซี นอกจากนี้ ไทยกำลังทำงานเพื่อขยายการส่งออกอาหารฮาลาล และจัดตั้งศูนย์กระจายสินค้าไทยในกลุ่มประเทศจีซีซี

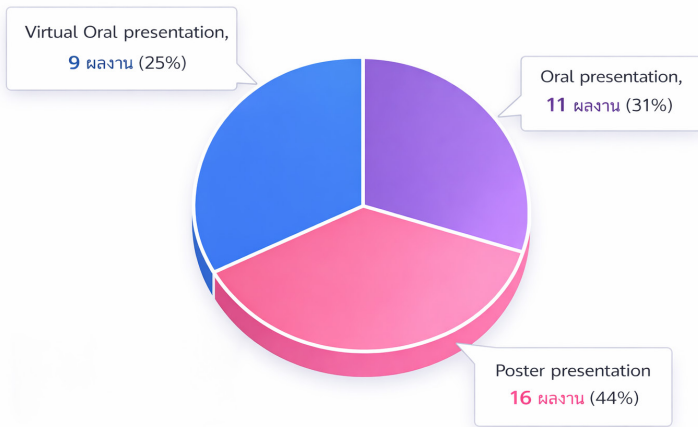
รศ.ดร.ศราวุฒิ ยังได้กล่าวถึง ความสำคัญของการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม การสร้างสัมพันธ์ระดับประชาชน และความร่วมมือด้านการศึกษา ซึ่งถือเป็นปัจจัยสำคัญในการส่งเสริมความเข้าใจร่วมกันระหว่างภูมิภาค โดยย้ำว่าแม้การค้าและความร่วมมือทางเศรษฐกิจจะมีความสำคัญ แต่การเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหรับและการสร้างทัศนคติที่ดีก็เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับพันธมิตรที่ยั่งยืน พร้อมย้ำว่าประเทศไทยและประเทศจีซีซีควรดำเนินการร่วมกันต่อไป โดยมุ่งหวังที่จะสร้างพันธมิตรที่ครอบคลุมและยั่งยืนสำหรับอนาคต



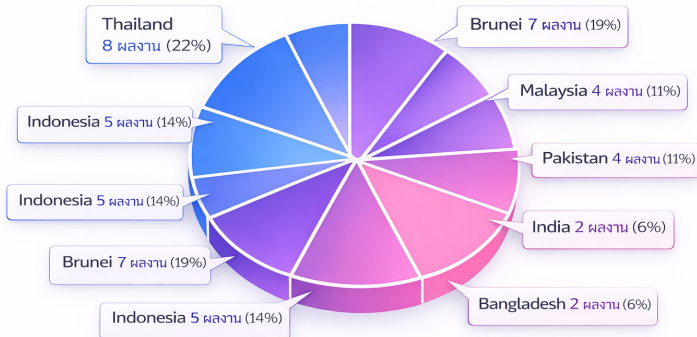
ภาพบรรยากาศการสัมมนา ช่วงที่ 7

## การนำเสนอผลงานวิจัย

การนำเสนอผลงานวิจัย รวมทั้งสิ้น 36 ผลงาน แบ่งออกเป็น 3 รูปแบบ ได้แก่ การนำเสนอ (Oral presentation) การนำเสนอรูปแบบโปสเตอร์ (Poster presentation) การนำเสนอด้วยวาจาแบบออนไลน์ (Virtual Oral Presentation) (กราฟที่ 1) ซึ่งมาจาก 9 ประเทศ (กราฟที่ 2)

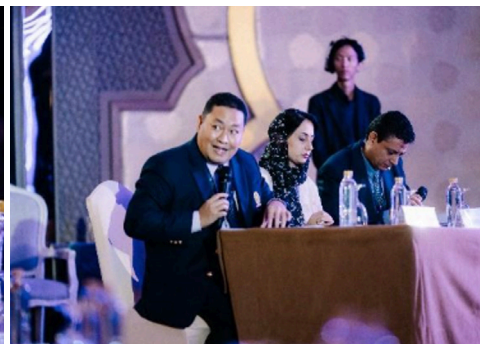
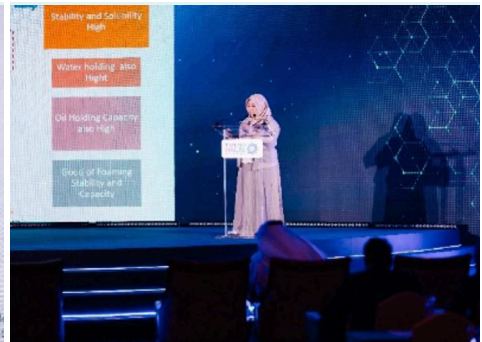


กราฟที่ 1 แสดงรูปแบบของการนำเสนอผลงานวิจัย



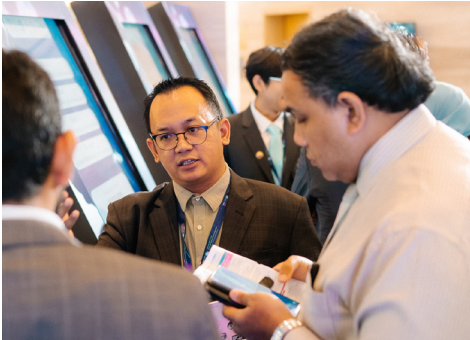
กราฟที่ 2 ประเทศที่เข้าร่วมนำเสนอผลงานวิจัย

## การนำเสนอผลงานวิจัย (Oral Presentation)

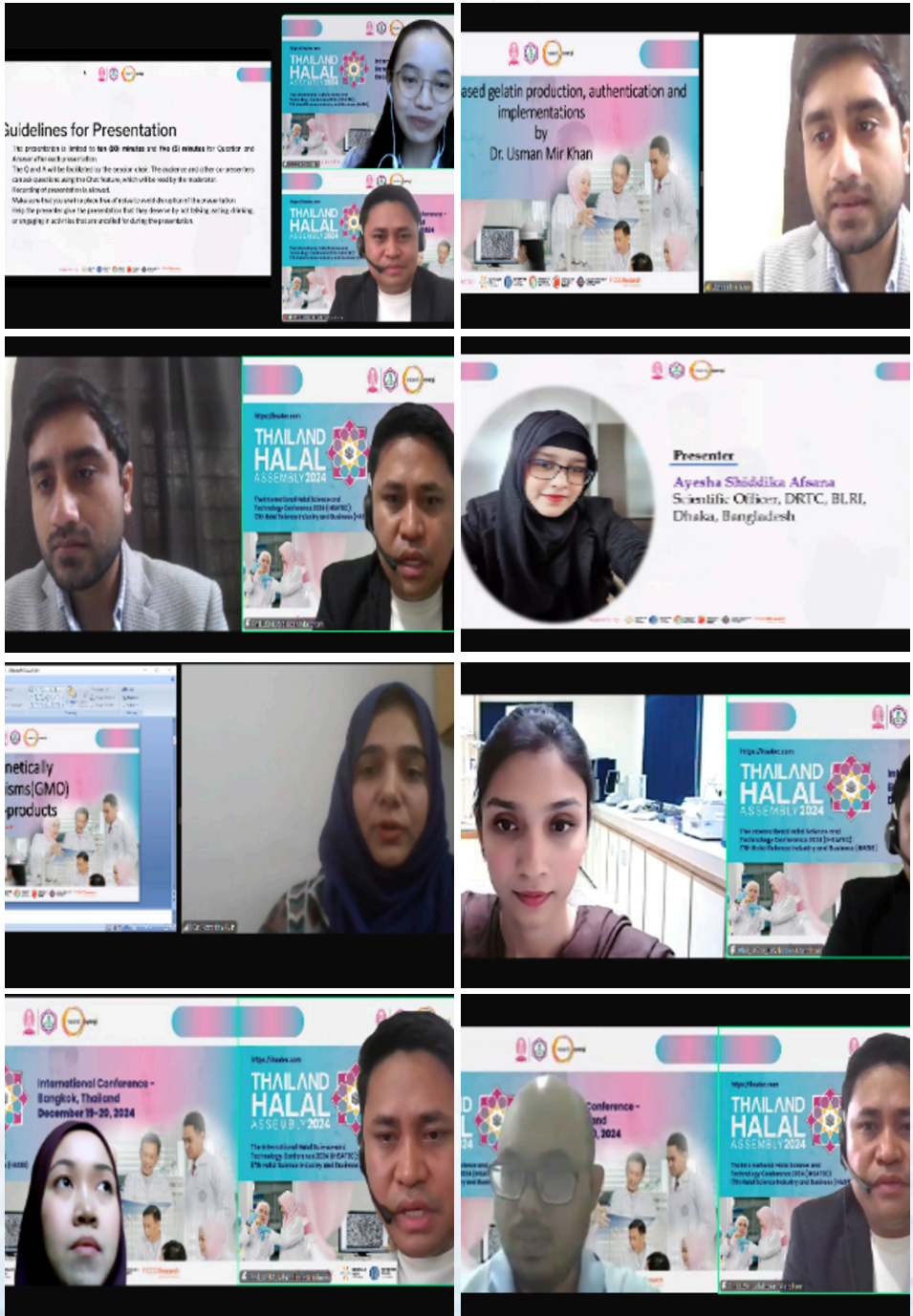




## การนำเสนอผลงานวิจัยรูปแบบโปสเตอร์ (Poster Presentation)



การนำเสนอผลงานวิจัยแบบออนไลน์ (Virtual Oral Presentation)





## พิธีมอบรางวัล พิธีมอบรางวัล

พิธีมอบรางวัลในงาน Thailand Halal Assembly 2024 ได้ประกาศยกย่องความสำเร็จของบุคคลและองค์กรผู้สร้างคุณประโยชน์ ในฐานะผู้ขับเคลื่อนนวัตกรรมฮาลาลสู่ความเป็นเลิศ

1. รางวัลวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมฮาลาล: รางวัลนี้มอบให้ผู้ประกอบการที่นำเสนอนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ในวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมฮาลาล คณะกรรมการทำการคัดกรอง 17 กิจการที่ครอบคลุมทั้งภาคอาหารและอื่น ๆ โดยพิจารณาจากความคิดสร้างสรรค์และความเป็นเลิศในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฮาลาล รางวัลมอบโดยรองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้ก่อตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และพล.ต.ต.สุรินทร์ ปาลาเร่ เลขาธิการคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



2. โครงการนวัตกรรมฮาลาลเยาวชน: การมอบรางวัลให้กับนักเรียนผู้สร้างสรรค์นวัตกรรม จากโรงเรียนชั้นนำ 3 แห่ง ผ่านโครงการนวัตกรรมฮาลาลแห่งประเทศไทย 2024 ได้แก่ โรงเรียนธรรมวิทยามูลนิธิ โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และโรงเรียนส่งเสริมศาสนาวิชยามูลนิธิ



3. รางวัล IHSATEC 2024: รางวัลนี้เป็นส่วนหนึ่งของการประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลนานาชาติ (IHSATEC) ซึ่งประกาศเกียรติคุณความสำเร็จสำคัญในด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมในหลากหลายสาขา อาทิ วิทยาศาสตร์อาหาร ปัญญาประดิษฐ์ บล็อกเชน การเงินอิสลาม และวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง รางวัลประกอบด้วย รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยด้วยวาจาดีเด่น รางวัลโปสเตอร์วิชาการดีเด่น รางวัลการนำเสนอวิชาการออนไลน์ดีเด่น รางวัลบทความดีเด่น สำหรับบทความคุณภาพสูงที่ส่งทันเวลา มีความใหม่ และมีผลลัพธ์ที่ใช้ได้จริง สุดท้ายคือรางวัลโหวตยอดนิยม ซึ่งเป็นรางวัลจากการโหวตของผู้ชมสำหรับการนำเสนอที่มีประสิทธิภาพสูงสุด



#### ผู้มอบรางวัล

1. Dr. Sapta Nirwandar,

Chairman of the Indonesia Halal Lifestyle Center

2. Muhammad Sajid Arshad

3. Assistant Professor at the Department of Food Science at the Government College University Faisalabad, Pakistan

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



## กล่าวปิดงาน (Closing Ceremony)

รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ด้วยประสบการณ์การทำงานในตำแหน่งผู้อำนวยการวิทยาศาสตร์ฮาลาลมากกว่า 20 ปีและทำงานด้านวิทยาศาสตร์กว่า 30 ปี รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน กล่าวที่กำลังจะวางมือและมอบตำแหน่งให้กับผู้อำนวยการคนใหม่ต่อไป แต่ยังคงทำงานในแวดวงเดิม ที่ผ่านมาศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยร่วมงานกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยอย่างใกล้ชิดมาโดยตลอด สำหรับงาน Thailand Halal Assembly 2024 ปีนี้ รวมงานใหญ่ 3 งานไว้ด้วยกัน คือ งานประชุมวิชาการฮาลาลนานาชาติ ครั้งที่ 17 (The HASIB Halal Science, Industry and Business (The 17<sup>th</sup> HASIB), การประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ ครั้งที่ 11 และ The Halal Route Workshop รวมทั้งจัดโซนแสดงนิทรรศการและนวัตกรรมต่าง ๆ โดยมีหัวข้อการประชุมหลัก คือ **“2 Als for Thailand’s Halal Trust & Confidence”** ภายใต้แนวคิดที่ว่า AI หรือปัญญาประดิษฐ์ เป็นเพียงเครื่องมือซึ่งต้องนำทางโดยสมองและการกระทำของมนุษย์ หรือ Actual Implementation ที่สำคัญ คือ ต้องได้รับความไว้วางใจจากประชาชนไม่เพียงในประเทศไทยแต่จากทุกมุมโลก ซึ่งนับเป็นความก้าวหน้าของอุตสาหกรรมฮาลาล งานประชุมครั้งนี้ แบ่งเป็นการประชุมคู่ขนาน โดยมีการนำเสนอรายงานทั้งหมด 7 ช่วงพร้อมกับ The Halal Route Workshop สำหรับ Halal Route Application เป็นของขวัญจากประเทศไทยที่มอบให้กับประเทศอินโดนีเซียและมาเลเซีย เพื่อนำไปพัฒนาเป็นเครือข่ายในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับปีนี้มีกรนำเสนอรายงานทางวิชาการรวม 36 รายงาน การนำเสนอผลงานวิจัยด้วยวาจา 20 รายงาน และรายงานในรูปแบบโปสเตอร์ 16 รายงาน มีผู้ร่วมงานเกือบ 1 พันคน และผ่านทางออนไลน์ 7,600 คน จาก 34 ประเทศทั่วโลก ในฐานะประธานผู้จัดประชุม ขอขอบคุณผู้นำเสนอรายงาน ผู้ร่วมงานทุกๆ ท่านที่มีส่วนร่วมในการประชุมที่เต็มไปด้วยพลังบวกและความรู้มากมาย พร้อมกับหวังว่าทุกท่านจะนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันต่อไป และพบกันใหม่ปีหน้า ขอขอบคุณครับ

## 2.3 ฝ่ายการประชุมเชิงปฏิบัติการ Halal Route Workshop

### ช่วงเตรียมการ

1. กำหนดหัวข้อ เนื้อหาและรูปแบบกิจกรรม จัดทำร่างกำหนดการ พร้อมทั้ง content description
  2. ทำหนังสือเชิญวิทยากร ติดต่อประสานงานวิทยากร
  3. ติดต่อประสานงานผู้เข้าร่วมจาก IMT-GT ส่งจดหมายเชิญผู้เข้าร่วมจาก ต่างชาติ และไทย ประสานงานการเดินทาง ติดต่อกับฝ่ายต่างประเทศและฝ่ายสวัสดิการ เรื่องการเดินทางและห้องพัก
  4. ประสานงานกับออร์แกนไนเซอร์ก่อนงานและระหว่างงานในเรื่องการออกแบบ artwork การจัดรูปแบบห้องประชุม เตรียมความพร้อมของห้องประชุมและระบบต่างๆ ของห้องประชุมและไฟล์ต่างๆ ที่ใช้ในการนำเสนอ รวมถึงลำดับกิจกรรมในห้องประชุม
  5. จัดหาและประสานงานผู้ดำเนินรายการ
  6. จัดทำเอกสารประกอบการ workshop
  7. จัดทำแบบประเมิน Halal route application เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนา แอปพลิเคชันต่อไป
  8. ประสานงานทีมจัดบันทึกการประชุมและทีมถ่ายภาพ โดยจัดทำข้อกำหนด รูปแบบหรือมุมมองภาพที่ต้องการ
  9. ประสานงานเรื่องจัดทำใบ certificate สำหรับวิทยากรและ e-certificate สำหรับผู้เข้าร่วม
  10. จัดทำลำดับกิจกรรมในห้องประชุม
  11. ประสานฝ่ายการเงินสำหรับดำเนินการค่าวิทยากรและจ้างเหมาผู้ดำเนินรายการ
  12. จัดทำใบลงทะเบียนสำหรับลงนามเข้าร่วมหน้างาน
  13. ตรวจสอบความเรียบร้อยและความพร้อมภายในห้องประชุมก่อนวันงาน
- ช่วงดำเนินงาน และหลังงาน

1. จัดการลงทะเบียนและแจกเอกสารประกอบการอบรมสำหรับผู้เข้าร่วมหน้างาน
2. ประสานวิทยากรดูแลความเรียบร้อยของการประชุมเชิงปฏิบัติการ
3. ส่ง e-certificate ให้ผู้เข้าร่วมภายหลังเสร็จสิ้นวันงานประชุม



## สรุปการประชุม

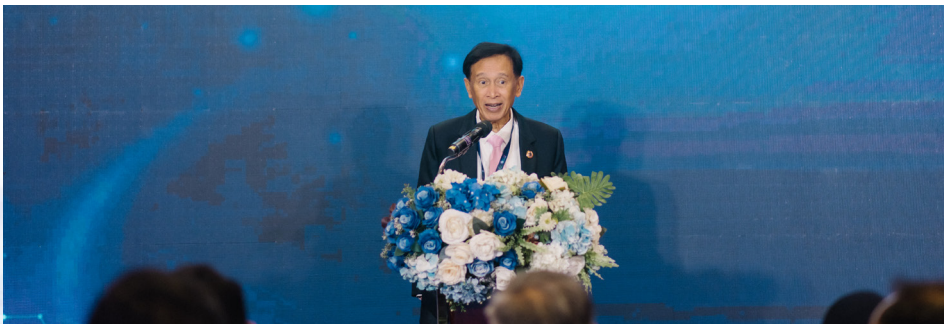
การประชุมเชิงปฏิบัติการ Halal Route Workshop จัดขึ้น ณ ห้อง Rifaee Room โรงแรม อัลมီร็อก กรุงเทพฯ ในวันที่พฤหัสบดีที่ 19 ธันวาคม 2567 มีผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 32 ท่าน โดยผู้เข้าร่วมประกอบด้วย ผู้แทนจาก โครงการความร่วมมือระหว่างประเทศ อินโดนีเซีย มาเลเซีย และไทย (Indonesia-Malaysia-Thailand Growth Triangle; IMT-GT) จำนวน 16 ท่าน จากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ Centre for IMT-GT Subregional Cooperation (CIMT), Halal Development Corporation Berhad (HDC), Ministry of Investment, Trade and Industry (Malaysia), Indonesia Halal Lifestyle Center, Office of the National Economic and Social Development Council (Thailand) , Office of Industrial Economics, Ministry of Industry (Thailand), Department of Tourism, Ministry of Tourism and Sports และ The Halal Science Center, Chulalongkorn University และบุคคลภายนอก ที่สนทั้งชาวไทยและต่างประเทศ

### การกล่าวต้อนรับ

โดย รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน

ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หัวหน้าคณะผู้แทนประเทศไทย

รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กล่าวต้อนรับผู้มีเกียรติทุกคนเข้าสู่การประชุมเชิงปฏิบัติการ Halal Route Workshop ซึ่งเป็นหนึ่งในกิจกรรมภายในงาน Thailand Halal Assembly 2024 และเน้นย้ำว่าเป็นเวทีสำคัญที่แสดงให้เห็นถึงมิตรภาพและการรวมตัวกันของสมาชิกในเครือข่าย IMG-GT



ภาพที่ 1-2 การกล่าวต้อนรับ โดย รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน

## การกล่าวต้อนรับ

โดย **Mohammad Hazib Hannibal**

Deputy Director of CIMT Centre for IMT-GT Subregional Cooperation (CIMT)

**นายโมฮัมมัด ฮาซิบ** รองผู้อำนวยการ CIMT ได้กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ และเน้นย้ำถึงความสำคัญของความร่วมมือแผนงานการพัฒนาเขตเศรษฐกิจสามฝ่าย อินโดนีเซีย-มาเลเซีย-ไทย (Indonesia-Malaysia-Thailand Growth Triangle: IMT-GT) พร้อมกล่าวถึงศักยภาพของโครงการ Halal Route ซึ่งเป็นโครงการที่จะเป็นแสงสว่างให้แก่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวฮาลาล ซึ่งมีเป้าหมายส่งเสริมการท่องเที่ยวฮาลาลด้วยการเชื่อมโยงจุดหมายปลายทางสำคัญ เผยให้เห็นถึงมรดกทางวัฒนธรรมอิสลาม ทั้งนี้ โครงการดังกล่าวมีความสอดคล้องกับเป้าหมายของ CIMT เพื่อขยายโครงการไปสู่ประเทศต่างๆ สนับสนุนการเติบโตทางเศรษฐกิจและสังคม นำประโยชน์มาสู่ชุมชนท้องถิ่น และเสริมสร้างระบบนิเวศการท่องเที่ยวฮาลาล โดยจะนำเสนอความคืบหน้าของโครงการต่อที่ประชุม IMT-GT Summit ที่กัวลาลัมเปอร์ในเดือนพฤษภาคม 2568 โดย CIMT มุ่งมั่นที่จะให้การสนับสนุนโครงการนี้ต่อไป

สุดท้ายนี้ นายโมฮัมมัด ได้กล่าวเชิญชวนและเน้นย้ำให้ทุกฝ่ายร่วมมือกันอย่างมุ่งมั่น เพื่อสร้างอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวฮาลาลที่ครอบคลุม มีชีวิตชีวา พร้อมสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าและวิสัยทัศน์ที่มีร่วมกันต่อไปในอนาคต



ภาพที่ 3-5 การกล่าวต้อนรับ โดย นายโมฮัมมัด ฮาซิบ รองผู้อำนวยการ CIMT

**Session 1: “Halal Route: Unlocking the Future of Halal Thai Tourism”**  
**“Driving the Future of Halal Thai Tourism: The Halal Route Concept”**  
 by Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan, Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU)

**รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน** ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในหัวข้อแนวคิด Halal Route และการขับเคลื่อนสู่การท่องเที่ยวฮาลาลไทยในอนาคต รศ.ดร. วินัย เกริ่นนำถึงจุดตั้งต้นและวิวัฒนาการของโครงการ Halal Route ตั้งแต่การประชุมวางแผนยุทธศาสตร์แผนงานการพัฒนาเขตเศรษฐกิจสามฝ่าย อินโดนีเซีย - มาเลเซีย - ไทย ด้านผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล (WGHPAS IMT-GT) ภายใต้แนวคิดที่ทั้งประเทศสามประเทศมีศักยภาพในการสนับสนุนด้านอาหารในเศรษฐกิจฮาลาล ดร.วินัย กล่าวย้อนถึงความภาคภูมิใจในผลงานและโครงการริเริ่มภายใต้ IMT-GT อาทิ ฐานข้อมูลวัตถุดิบอาหารฮาลาลเพื่อใช้ในอุตสาหกรรม (H Numbers) การก่อตั้งห้องปฏิบัติการ นิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล เครือข่ายห้องปฏิบัติการ blockchain ในงานมาตรฐานฮาลาล นอกจากนี้ ยังมีการเสนอให้ร่วมกันจัดตั้งคณะทำงานในด้านอื่น ๆ อาทิ Immigration, Customers, Quarantine and Security (ICQS) อีกด้วย ตลอดจนการพัฒนา HAL+ แอปพลิเคชันที่ให้บริการติดต่อสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารองค์ความรู้เกี่ยวกับสินค้าและบริการฮาลาล พร้อมกับเล็งเห็นความสำคัญในการแนะนำร้านอาหารและสถานที่ท่องเที่ยวที่หลากหลายและสอดคล้องกับหลักศาสนาอิสลาม เมื่อได้รับงบประมาณในเวลาต่อมา จึงได้มีการพัฒนาเป็นแอปพลิเคชัน “Halal Route”

ทั้งนี้ ดร. วินัย ใคร่เชิญชวนให้ประเทศสมาชิกใช้ประโยชน์จากแอปพลิเคชันดังกล่าว เพื่อต่อยอดสิ่งที่ได้พัฒนาร่วมกัน ส่งเสริมให้เกิดความสะดวกรบายในการท่องเที่ยว การเลือกร้านอาหารฮาลาล รวมถึงมัস্যิด โรงแรมฮาลาล หรือสถานที่ละหมาดที่ศรัทธาเหมาะสมให้แก่เพื่อนชาวมุสลิม เป็นต้น



ภาพที่ 6-8 บรรยากาศการบรรยาย “Halal Route: Unlocking the Future of Halal Thai Tourism”

## “The Potential of Halal Route Application and Key Stakeholders in the Halal Ecosystem”

by Assist. Prof. Dr. Paradorn Sureepong, Assistant Director HSC-CU

**ผศ.ดร.ภราดร สุรีย์พงษ์** ผู้ช่วยผู้อำนวยการ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย บรรยายใน หัวข้อ “ศักยภาพของแอปพลิเคชัน Halal Route และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสำคัญในระบบนิเวศฮาลาล” เกริ่นนำถึงภูมิทัศน์ที่เปลี่ยนแปลงของการท่องเที่ยวฮาลาลในยุค “วิถีชีวิตใหม่” อย่างเต็มตัวหลังเกิดโรคระบาด COVID-19 การเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ซ้ำให้เห็นถึงความท้าทายและโอกาสในอนาคต ผศ.ดร.ภราดร เสริมว่าผลกระทบจากการเปลี่ยนผ่านทางดิจิทัลนั้น นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมทั้งในมิติการเดินทางและการทำงาน ในปัจจุบันระบบและแพลตฟอร์มออนไลน์ทำให้การเชื่อมต่อเป็นไปอย่างรวดเร็ว ส่งเสริมให้ผู้คนผสมผสานการทำงานและท่องเที่ยวพักผ่อนเข้าด้วยกัน หรือที่เรียกว่า “Workcation” ส่งผลให้พฤติกรรมนักท่องเที่ยวนิยมเสาะหาข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยวล่วงหน้า เพื่อช่วยในการตัดสินใจมากขึ้น ผศ.ดร.ภราดร ยังได้กล่าวถึงความต้องการที่เพิ่มขึ้นในการท่องเที่ยวแบบครอบครัว และแบบที่เป็นมิตรต่อชาวมุสลิม (Muslim Friendly) ในประเทศที่ไม่ใช่มุสลิมด้วย ซึ่งแอปพลิเคชัน Halal Route จะสามารถช่วยให้การค้นหาร้านอาหารและบริการเป็นเรื่องง่ายขึ้นและถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม

ผศ.ดร.ภราดร เน้นย้ำถึงความสำคัญในอนาคตของการพัฒนาการท่องเที่ยวฮาลาล โดยรวมถึงการเพิ่มประสบการณ์การเดินทางแบบเรียลไทม์ การผสมผสานระบบนิเวศฮาลาลเข้ากับเทคโนโลยี เช่น blockchain และการตรวจสอบย้อนกลับที่บูรณาการไว้บนแพลตฟอร์มจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้แก่นักท่องเที่ยว และเพิ่มความโปร่งใสของใบรับรองมาตรฐานฮาลาล พร้อมทั้งส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่นด้วยการกระจายนักท่องเที่ยวไปยังเมืองรองอีกด้วย ผศ.ดร.ภราดร กล่าวเน้นถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนและลดคาร์บอนเพื่อตอบสนองต่อปัญหาสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ การใช้ประโยชน์จากนวัตกรรมและความร่วมมือของพลังคนรุ่นใหม่จะส่งผลให้ โครงการ Halal Route ประสบความสำเร็จอย่างมีหวัง พร้อมยกระดับให้ภาคการท่องเที่ยวฮาลาลมีความครอบคลุมและยั่งยืนมากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในยุคปัจจุบัน



ภาพที่ 9 -12 บรรยากาศการบรรยาย “The Potential of Halal Route Application and Key Stakeholders in the Halal Ecosystem”

### **สรุปประเด็นช่วงถาม-ตอบ**

การเชื่อมต่อระบบแอปพลิเคชัน Halal Route ให้ใช้งานได้ในระดับสากล ยังจำเป็นต้องหารือถึงแนวทางการแลกเปลี่ยนข้อมูล (data sharing protocol) ระหว่างประเทศผ่านเวทีประชุมต่าง ๆ ตลอดจนพิจารณาองค์ประกอบสำคัญในการพัฒนาทั้งระบบหลังบ้าน (back-end) หน้าบ้าน (front-end) และระบบเชิงเทคนิค พร้อมปรับเปลี่ยนระบบให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน และมี user interface ที่เหมาะสม เช่น ภาษา customization และ personalization เพื่อเสริมประสบการณ์การใช้งานให้ดียิ่งขึ้น และเอื้อต่อการใช้ประโยชน์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่หรือบริษัท start-up ที่จะเข้าร่วมให้บริการบนแพลตฟอร์ม Halal Route ให้ใช้โครงสร้างพื้นฐานเดียวกันโดยไม่จำเป็นต้องพัฒนาทุกอย่างขึ้นมาใหม่ รวมถึงการใช้ประโยชน์จาก AI ให้การพัฒนาเป็นไปอย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ที่ประชุมเล็งเห็นว่าแพลตฟอร์ม Halal Route มีความใกล้เคียงกับโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวแบบ self-driving ในประเทศมาเลเซีย จึงมีโอกาที่จะส่งเสริมการใช้งานผ่านการเชื่อมต่อระบบระหว่างทั้งสามประเทศ ตลอดจนมีโอกาสในการพัฒนาพีเจอร์การใช้งานให้ครอบคลุมถึงการสั่งอาหารในอนาคตได้อีกด้วย



ภาพที่ 13-14 บรรยายภาคต่อช่วงถาม-ตอบ Session 1: “Halal Route: Unlocking the Future of Halal Thai Tourism”



ภาพที่ 15-18 การมอบเกียรติบัตรแด่วิทยากร  
โดย Dr. Sapta Nirwandar, Chairman of Indonesia Halal Lifestyle Center

## Session 2: “Interactive Workshop of the Halal Route Application”

By Dr. Peraya Kojaranon, Executive Director, Digital Era Group Co., Ltd.  
& Halal Route Development Team

**ดร. พิรญาณ์ โคจรานนท์** กรรมการ บริษัท ดิจิตอล อีรา กรุ๊ป จำกัด และ ทีมพัฒนาแอปพลิเคชัน Halal Route นำเสนอการอบรมเชิงปฏิบัติการของแอปพลิเคชัน Halal Route แบบ Interactive เพื่อส่งเสริมการต้อนรับนักท่องเที่ยวและชาวมุสลิมในประเทศไทย โดยเกริ่นนำว่า แอปพลิเคชันจะช่วยจัดการกับความท้าทายในการค้นหาร้านอาหารฮาลาล มัสยิดในบริเวณใกล้เคียง และโรงแรมที่เป็นมิตรกับชาวมุสลิม นักท่องเที่ยว จะได้รับการต้อนรับสู่ประเทศไทยได้อย่างอบอุ่น และสามารถซึมซับมรดกทางวัฒนธรรม อันมั่งคั่งและภูมิประเทศที่สวยงามได้อย่างเต็มที่ สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงบทบาทสำคัญของแอปพลิเคชันที่จะเป็นศูนย์รวบรวมข้อมูลที่จำเป็นต่อการเดินทางและเป็นเพื่อนร่วมเดินทางที่น่าเชื่อถือ โดยแนวคิดดังกล่าวเกิดจากแรงบันดาลใจ และวิสัยทัศน์ของ รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ในการใช้เทคโนโลยียกระดับประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม

นอกจากนี้ ดร.พิรญาณ์ ได้นำเสนอภาพรวมของฟีเจอร์ต่างๆ ซึ่งเป็นคุณสมบัติหลักของแอปพลิเคชัน พร้อมสาธิตการค้นหาจุดหมายปลายทาง การค้นหาร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล โรงแรมที่เป็นมิตรกับมุสลิม มัสยิด เส้นทางละหมาด เวลาละหมาด ปฏิทินอิสลาม และข้อมูลรายละเอียดการรับรองฮาลาล โดยผู้เข้าได้ร่วมได้ทดลองใช้งานแอปพลิเคชันในระหว่างการสาธิตไปพร้อมๆ กัน หลังจากดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน จาก QR code ที่แสดงในเอกสารประกอบการอบรม ด้วยขั้นตอนการลงทะเบียนที่ง่ายดายและรวดเร็วผ่านทางโทรศัพท์หรืออีเมล แอปพลิเคชันนี้ พร้อมให้บริการแล้ว สามารถดาวน์โหลดได้จาก Google Play และ Apple App Store จะเป็นแหล่งข้อมูลสำคัญที่จะทำให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักและท่องเที่ยวประเทศไทยได้ง่ายขึ้นและเข้าถึงข้อมูลต่างๆ ได้จากมือถือของตนเอง โดยในอนาคตจะมีการอัปเดต และพัฒนาด้านภาษาเพื่อแสดงชื่อสถานที่เป็นภาษาอังกฤษและอาหรับต่อไป



ภาพที่ 19-24 Interactive Workshop of the Halal Route Application

### 🤔📌 สรุปประเด็นช่วงถาม-ตอบ

การยืนยันและรับรองร้านอาหารฮาลาลบนแพลตฟอร์ม Halal Route จะดำเนินการผ่านทีมตรวจสอบก่อนจะป้อนข้อมูลร้านอาหารหรือร้านสตรีทฟู้ดเข้าสู่ระบบ พร้อมมีแนวทางลดค่าใช้จ่ายในการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลสำหรับร้านค้า อย่างไรก็ตามหากจะเกิดความร่วมมือในอนาคตในการพัฒนาร่วมกันระหว่างสามประเทศ ระบบดังกล่าวอาจยังไม่สอดคล้องกับกฎหมายในมาเลเซียที่จำเป็นต้องได้รับใบรับรองจาก JAKIM ซึ่งไม่ครอบคลุมถึงการรับรองตนเอง (Tayyiban Self-Declaration) จึงควรมีการหารือใน IMT-GT เรื่องแนวทางในการรับรองร้านอาหารต่อไป



ส่วนสำคัญการพัฒนาแอปพลิเคชัน คือ การเพิ่มจำนวนผู้ใช้งานและการตลาด แม้ว่า Halal Route จะไม่ได้พัฒนาเพื่อวัตถุประสงค์ทางธุรกิจ แต่เป็นศูนย์กลางให้บริการ ข้อมูล ผู้พัฒนามีแผนที่จะประสานงานร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) เพื่อส่งเสริมการรับรู้และจัดทำแคมเปญทางการตลาด จัดทำป้ายสื่อสารที่สนามบินสุวรรณภูมิ เพื่อแนะนำให้มีการดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน เพื่อเชิญชวนผู้มาใช้งาน ตลอดจนทำงานร่วมกับร้านอาหารต่างๆ ที่ต้องการจะใส่ข้อมูลธุรกิจตนเองบนแพลตฟอร์ม

นอกจากนี้ จุดเด่นของ Halal Route ประกอบด้วยความแม่นยำของข้อมูลเวลาเปิด - ปิดร้าน ข้อมูลที่จอตรด ตลอดจนสุขภาพและความสะอาดปลอดภัย รวมถึงด้านการคัดเลือกวัตถุดิบอาหารตามหลักฮาลาล และเป็นแอปพลิเคชันที่ทุกคนใช้งานได้ อย่างมั่นใจและสบายใจเมื่อเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทย และในอนาคตอาจพิจารณาฟีเจอร์เสริมอื่นๆ ตามข้อเสนอแนะและการรวบรวมความคิดเห็นจากผู้ใช้งานในเวทีต่าง ๆ ต่อไป



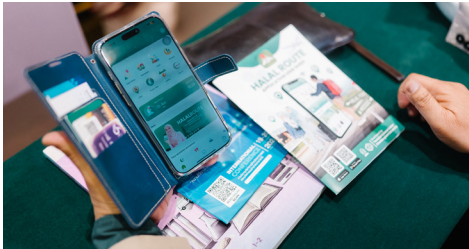
ภาพที่ 25-28 บรรยากาศช่วงถาม-ตอบ ใน session ที่ 2 โดยมีวิทยากร ตลอดจนผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่ของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ ร่วมตอบคำถามและให้ข้อมูลแก่ผู้เข้าร่วม และภาพการมอบเกียรติบัตรแด่วิทยากร

โดย ดร.พรพิมล มะหะหมัด ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ เป็นผู้มอบ

ประมวลภาพกิจกรรมเพิ่มเติม



ภาพที่ 29-32 บรรยากาศการลงทะเบียนหน้างานพร้อมแจกเอกสารประกอบการอบรม โดยผู้เข้าอบรมสามารถดาวน์โหลดแอปพลิเคชันโดยการสแกน QR code บนเอกสาร



ภาพที่ 33 Standy ประชาสัมพันธ์ Halal route Application บริเวณหน้าห้องประชุม

ภาพที่ 34 ผู้ดำเนินรายการภาคภาษาอังกฤษ คุณกิตติพัฒน์ ชินสุขจิตต์ จากสำนักข่าว Thai PBS



ภาพที่ 35-36 ผู้แทน IMT-GT จากสามประเทศร่วมถ่ายภาพหมู่ประกอบด้วย (จากซ้ายไปขวา) Norafizah Mohd Riza (MITI), Dr. Sapta Nirwandar (Indonesia Halal Lifestyle Center), Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan (HSC-CU), Muhammad Hafiz Hannibal (CIMT) และ Hanisofian Alias (HDC)

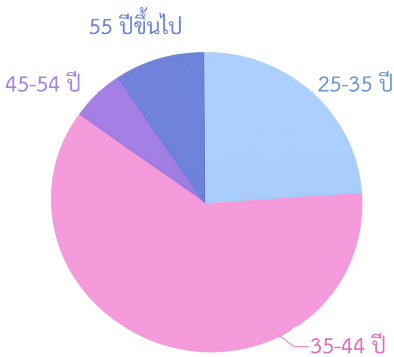


ภาพที่ 37-38 ผู้แทน IMT-GT และผู้เข้าอบรม ถ่ายภาพร่วมกันหลังเสร็จสิ้นการประชุม

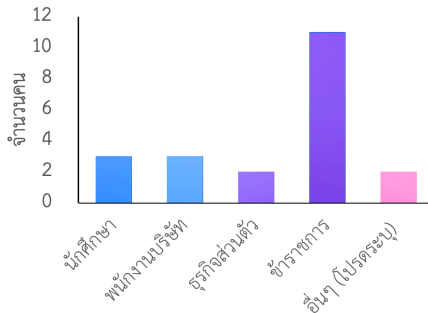
## สรุปแบบประเมินผลความพึงพอใจ การใช้งานแอปพลิเคชัน Halal Route

คณะทำงานได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจการใช้งานแอปพลิเคชัน Halal Route แบบออนไลน์เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาแอปพลิเคชันต่อไป โดยจากผู้เข้าร่วม workshop ทั้งหมด 32 คน มีจำนวนผู้ตอบแบบประเมิน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 65.63 ของผู้เข้าร่วมอบรมทั้งหมดและมีผลสรุปแบบดังนี้

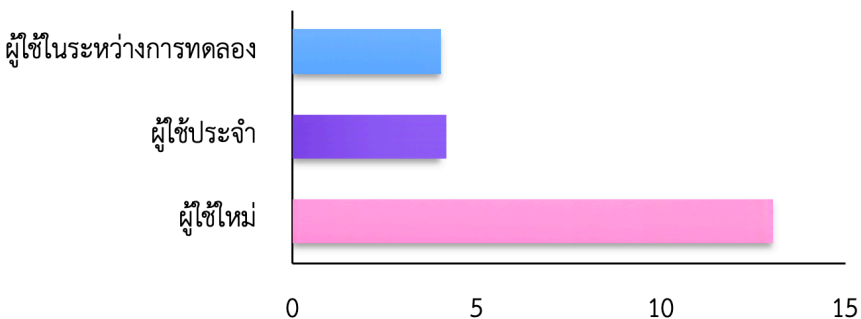
### ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป



รูปที่1 สัดส่วนอายุของผู้ตอบแบบประเมิน



รูปที่2 อาชีพของผู้ตอบแบบประเมิน



รูปที่3 สถานะการใช้งานแอปพลิเคชัน

## ส่วนที่ 2 : ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน

### ตารางที่1 สัดส่วน (%) ของความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	สัดส่วน (%) ของระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. การออกแบบหน้าจอแอปพลิเคชัน สามารถใช้งานได้ง่าย	4.05	38.10	28.57	3.33	0	0
2. ความสะดวกในการค้นหาข้อมูล	3.86	33.33	28.57	28.57	9.52	0
3. ความถูกต้องและแม่นยำของข้อมูลสถานที่	3.86	38.10	14.29	42.86	4.76	0
4. ความสะดวกในการใช้ระบบแผนที่	3.81	28.57	38.10	19.05	14.29	0
5. ความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารฮาลาล	3.81	28.57	38.10	19.05	14.29	0
6. ความง่ายตายในการเข้าถึงข้อมูลที่ปักและชุมชนมุสลิม	3.90	33.33	38.10	14.29	14.29	0
7. ความชัดเจนและเข้าใจง่ายของการแสดงผลข้อมูลสถานที่	3.76	33.33	33.33	19.05	4.76	9.52
8. ประสิทธิภาพของฟังก์ชันการแนะนำเส้นทาง	3.81	33.33	33.33	14.29	19.05	0
9. ความรวดเร็วในการแสดงผลข้อมูลการค้นหา	3.90	38.10	28.57	23.81	4.76	4.76
10. ความพึงพอใจโดยรวมต่อการใช้งานแอปพลิเคชัน	3.86	33.33	33.33	19.05	14.29	0

หมายเหตุ: เกณฑ์การแปลผลค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ 4.51 – 5.00 = มากที่สุด, 3.51 – 4.50 = มาก, 2.51 – 3.50=ปานกลาง, 1.51 – 2.50=น้อย, 1.00 – 1.50=น้อยที่สุด

### ตารางที่2 สัดส่วน (%) ของความความคิดเห็นต่อประโยชน์ของการใช้งานแอปพลิเคชัน Halal Route

ประโยชน์ของการใช้งานแอปพลิเคชัน Halal Route	สัดส่วน (%)ของความคิดเห็น		
	ใช่	ไม่ใช่	ไม่แน่ใจ
1.ช่วยให้นักท่องเที่ยวมุสลิมค้นหาสถานที่ท่องเที่ยวและบริการที่ตรงตามหลักอิสลามได้ง่ายขึ้น	100	0	0
2.ช่วยให้ผู้ประกอบการที่อยู่ในฐานข้อมูล Halal Route ได้รับการเข้าถึงจากลูกค้ามากขึ้น	95.23	0	4.76
3.ส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีมุสลิมในประเทศไทย	100	0	0

### ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะในการพัฒนาแอปพลิเคชัน Halal Route

1. ด้านฟังก์ชันที่ต้องการเพิ่มเติม
  - สั่งอาหาร
  - สแกนเพื่อตรวจสอบผลิตภัณฑ์
  - เพิ่มปุ่มข้อเสนอแนะ
  - เพิ่มฟังก์ชันจองร้านอาหารมุสลิม
2. ด้านการปรับปรุงข้อมูล
  - อัปเดตรายชื่อโรงแรม
  - เพิ่ม 7-Eleven ในแผนที่
  - แสดงข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ
3. แผนที่และอินเทอร์เฟซ
  - ใช้ผู้ให้บริการแผนที่อื่น
  - ซ่อนพินอื่นๆ เมื่อค้นหาร้านอาหาร/มัสยิด
  - เพิ่มขนาดเส้นทางแผนที่
4. อื่นๆ
  - ตรวจสอบความปลอดภัยในการแชร์ข้อมูล
  - ขอให้พัฒนางานดีๆ เช่นนี้ต่อไป

ผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชันสรุปได้ดังนี้ ผู้ที่ได้ทดลองใช้งานมีความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชันในด้านต่างๆ ในระดับ พอใจมาก เมื่อพิจารณาตามด้านต่างๆ พบว่าผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในการออกแบบหน้าจอแอปพลิเคชันที่สามารถใช้งานได้ง่าย มากที่สุด (4.05) รองลงมา คือความง่ายตายในการเข้าถึงข้อมูลที่พิกและชุมชนมุสลิม และประสิทธิภาพของฟังก์ชันการแนะนำเส้นทาง (3.90) และมีระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด คือ ความชัดเจนและเข้าใจง่ายของการแสดงผลข้อมูลสถานที่ (3.76)

ในส่วนของประโยชน์ของการใช้งานแอปพลิเคชัน Halal Route ผู้ประเมินจำนวน 100% เห็นด้วยว่าแอปพลิเคชันจะช่วยให้นักท่องเที่ยวมุสลิมค้นหาสถานที่ท่องเที่ยวและบริการที่ตรงตามหลักอิสลามได้ง่ายขึ้นและเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีมุสลิมในประเทศไทย และตอบแบบประเมินส่วนใหญ่ (95.23) เห็นด้วยว่าแอปพลิเคชันจะช่วยให้ผู้ประกอบการที่อยู่ในฐานข้อมูล Halal Route ได้รับการเข้าถึงจากลูกค้ามากขึ้น ในขณะที่ส่วนน้อย (4.76%) ไม่แน่ใจ

## 2.4 ฝ้ายลงทะเบียน

### 1. ช่วงเตรียมการ (Preparation Stage)

ฝ้ายลงทะเบียนได้ดำเนินการจัดเตรียมอุปกรณ์และระบบเพื่อรองรับผู้เข้าร่วมงาน โดยมีรายละเอียดดังนี้:

#### 1.1 การจัดทำป้ายคล็องคอก (Badge Production)

มีการจำแนกประเภทผู้เข้าร่วมงานเพื่อความสะดวกในการระบุตัวตนและเข้าถึงพื้นที่ต่าง ๆ รวมทั้งสิ้น 350 ชุด ดังนี้:

ลำดับ	ประเภทผู้เข้าร่วมงาน	จำนวน (ป้าย)	รายละเอียด	แถบสี
1	VIP	50	แขกผู้มีเกียรติและผู้บริหาร	เหลือง
2	SPEAKER	22	ระบุชื่อ-นามสกุลของวิทยากร	เทา
3	SPEAKER	5	ป้ายสำรองสำหรับวิทยากร	
4	ACADEMIC PRESENTER	65	1.ผู้นำเสนอผลงานวิชาการ 50 คน 2.โครงงานนักเรียนจำนวน 15 คน (5 โครงงาน)	ส้ม
5	JUDGING COMMITTEE	13	กรรมการตัดสินการนำเสนอผลงาน	เขียว
6	PARTICIPANT	105	ผู้เข้าร่วมงานทั่วไป	ม่วง
7	PRESS	20	สื่อมวลชน	ฟ้า
8	STAFF	45	เจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล (ศวฮ.)	ชมพู
9	SMES EXHIBITOR	25	ผู้ประกอบการ SMEs ที่มาร่วมจัดแสดงสินค้า	ดำ
จำนวนทั้งสิ้น		350		



## 1.2.การลงทะเบียนผ่าน QR Cord



[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdSnM1DRNeJfbrvzRWIvPpF\\_H5R-KW1\\_ckfaxeUkc\\_O0pfEyQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdSnM1DRNeJfbrvzRWIvPpF_H5R-KW1_ckfaxeUkc_O0pfEyQ/viewform)

รูปภาพที่ 1 QR Code และลิงค์  
ลงทะเบียนเข้าร่วมงาน



รูปภาพที่ 2 ภาพการดำเนินงานฝ่ายลงทะเบียน

## 2. ช่วงดำเนินงาน

1. ผู้เข้าร่วม (ลงทะเบียนผ่านระบบทั้งเข้าร่วมแบบ online และ onsite)  
จำนวน 731 คน จาก 27 ประเทศ ดังนี้

ลำดับ	ประเทศ	จำนวน (คน)	ลำดับ	ประเทศ	จำนวน (คน)
1	Thailand	578	15	China	1
2	Indonesia	36	16	Taiwan	1
3	Pakistan	32	17	United States of America	1
4	Malaysia	22	18	Bahrain	1
5	Cambodia	13	19	Laos	1
6	Viet Nam	9	20	Nigeria	1
7	India	6	21	Germany	1
8	Japan	6	22	Uzbekistan	1
9	Hong Kong	4	23	Turkey	1
10	Republic Of Korea	4	24	Maldives	1
11	Bangladesh	3	25	Brunei	1
12	Kyrgyz Republic	2	26	Myanmar	1
13	Singapore	2	27	Philippines	1
14	South Africa	1			



ภาพการดำเนินงานฝ่ายลงทะเบียนงาน Thailand Halal Assembly 2024



ภาพการดำเนินงานฝ่ายลงทะเบียนงาน Thailand Halal Assembly 2024

2. วิทยากรที่เข้าร่วม จำนวน 21 คน จากประเทศจาก 11 ประเทศ ดังนี้

ลำดับ	ประเทศ	จำนวน (คน)
1	Thailand	9
2	Malaysia	3
3	Qatar	1
4	UAE	1
5	Australia	1
6	Indonesia	1
7	Philippines	1
8	Switzerland	1
9	Singapore	1
10	Oman	1
11	Kuwait	1

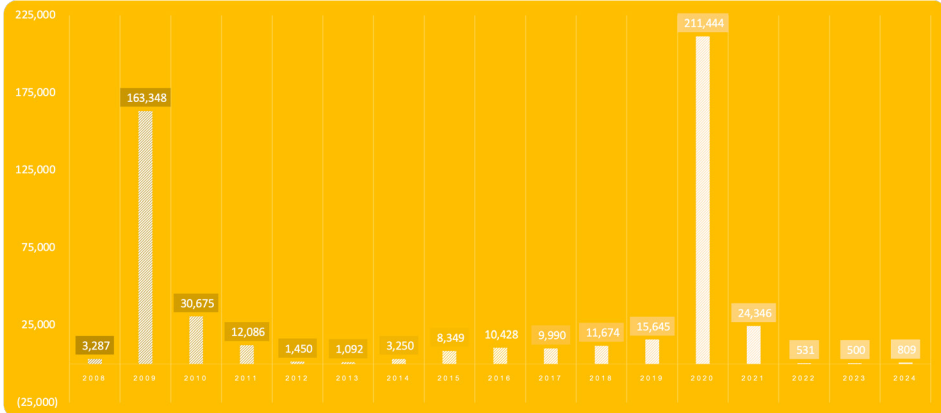
3. ผู้เข้าร่วม (Judging Committee) จำนวน 13 คน จาก 6 ประเทศ ดังนี้

ลำดับ	ประเทศ	จำนวน (คน)
1	Thailand	6
2	Malaysia	2
3	Pakistan	2
4	Egypt	1
5	Indonesia	1
6	Philippines	1

4. ผู้เข้าร่วม (Academic Presentation) จำนวน 36 คน จาก 9 ประเทศ ดังนี้

งาน Thailand Halal Assembly 2024 ครั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 19-20 ธันวาคม 2567 ยออดผู้เข้าร่วมงาน 801 คน จาก 34 ประเทศประกอบด้วยประเทศ Australia, Bahrain, Bangladesh, Brunei Darussalam, Cambodia, China, Egypt, Germany, Hong Kong, India, Indonesia, Japan, Kuwait, Kyrgyz Republic, Laos, Malaysia, Maldives, Myanmar, Nigeria, Oman, Pakistan, Philippines, Qatar, Republic of Korea, Singapore, South Africa, Switzerland, Taiwan, Thailand, Turkey, United Arab Emirates, United States of America, Uzbekistan และประเทศ Viet Nam

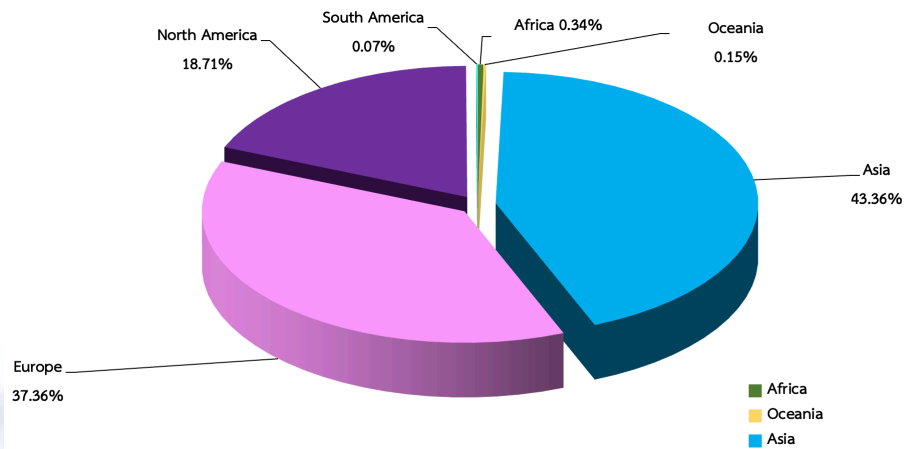
จำนวนผู้ชมที่รับชมทางแพลตฟอร์มออนไลน์ (เพจ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล และเพจ Thailand Halal Assembly) อีกรกว่า 7,613 ครั้ง



\*ปี 2009 เป็นการเป็นงานแสดงสินค้าอาหารและเครื่องใช้ระดับโลก ให้ร่วมเป็นเจ้าภาพจัดการประชุมวิชาการ “WHASIB-ANUGA 2009” (World of Halal Science, Industry and Business-ANUGA International Conference 2009) ขึ้นภายใต้งาน ANUGA ณ นครโคโลญจน์ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี

\*ปี 2020 เป็นการจัดงานในรูปแบบออนไลน์เสมือนจริง โดยนับผู้เข้าถึงข้อมูลของโพสต์

ภาพแสดงประเทศที่เข้าร่วมงาน Thailand Halal Assembly 2008 - 2024



ภาพแสดง %ของแต่ละทวีปที่เข้าร่วม Thailand Halal Assembly 2008 - 2024

## 2.5 ฝ่ายต่างประเทศ

### ช่วงเตรียมการ

1. ประสานงานกับทางออแกไนซ์ต่างชาติเพื่อประชาสัมพันธ์งาน Thailand Halal Assembly 2024 (THA2024) ซึ่งมีผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศลงทะเบียนเข้าร่วมงานทั้งสิ้นจำนวน 801 คน 34 ประเทศ
2. ประสานงานกับฝ่าย HASIB เพื่ออำนวยความสะดวกในเรื่องที่เกี่ยวข้องด้านการต่างประเทศร่วมกัน
3. ร่างจดหมายเชิญ วิทยากร และแขกผู้ใหญ่จากต่างประเทศเป็นภาษาอังกฤษ
4. ติดต่อและส่งจดหมายเชิญวิทยากร แขกวีไอพีต่างประเทศ โดยได้ส่งเชิญไปในส่วนของห้อง HASIB/IHSATEC จำนวนทั้งสิ้น 22 ท่าน ตอรับเข้าร่วม 21 ท่าน ทั้งนี้ ในส่วนของแขกวีไอพีได้ส่งจดหมายเชิญ H.E. Ihsan Övüt เลขาธิการ OIC-SMIIC ซึ่งได้รับการตอบรับและได้ให้เกียรติร่วมเปิดงานในรูปแบบ virtual ในปีนี้
5. ประสานงาน ติดต่อสื่อสารเกี่ยวกับข้อมูลเที่ยวบิน จัดการจองและซื้อตั๋วเครื่องบินให้แก่ วิทยากร แขกวีไอพีต่างชาติ ที่ได้รับการอนุมัติจากประธานการจัดงาน
6. ประสานกับทางฝ่ายสวัสดิการเพื่อสำรองห้องพักพร้อมรถรับ-ส่งสนามบินให้แก่ต่างประเทศ ซึ่งรวมไปถึง วิทยากร แขกวีไอพี ผู้นำเสนอผลงานวิชาการ
7. ประสานงานกับฝ่ายลงทะเบียนเพื่อคอนเฟิร์มรายชื่อวิทยากร แขกวีไอพีที่เข้าร่วมการประชุมวิชาการ
8. ประสานงานกับฝ่ายพิธีการเพื่อจัดแผนผังที่นั่งให้กับวิทยากร และแขกวีไอพีต่างชาติได้อย่างเหมาะสม



ภาพบรรยากาศช่วงรับรองวิทยากรก่อนวันงาน



## ช่วงดำเนินงาน

1. ดูแลอำนวยความสะดวกเรื่องที่พัก รถรับ-ส่ง วิทยากรและแขกจากต่างประเทศ ร่วมกับฝ่ายสวัสดิการ
2. ดูแลอำนวยความสะดวกเรื่องอาหารวิทยากรก่อนวันประชุมวิชาการ
3. ดูแลความเรียบร้อย และอำนวยความสะดวกของวิทยากร และแขกวีไอพีต่างประเทศตลอดการจัดงาน
4. ประสานงานกับฝ่ายการเงินเพื่อเตรียมค่าใช้จ่ายสำหรับการ reimburse ค่าตัวให้แก่วิทยากร/แขก VIP ที่ซื้อตัวเอง
5. ประสานงานกับฝ่ายสวัสดิการเพื่ออำนวยความสะดวกส่งวิทยากรและแขกวีไอพีไปยังสนามบิน



ภาพบรรยากาศช่วงที่แขกต่างชาติ ลงทะเบียน ณ สถานที่จัดประชุม



ภาพบรรยากาศช่วงพิธีเปิดงาน



ภาพบรรยากาศช่วง Halal Route

## 2.6 ฝ่ายนิทรรศการ

นิทรรศการงาน Thailand Halal Assembly 2024: “Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs” เน้นแนวคิด “ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ” (2AIs) ซึ่งผสมผสานการปฏิบัติงานจริง (Actual Implementation) กับการใช้ปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์และอุตสาหกรรมฮาลาลในประเทศไทย

**AI 1: Actual Implementation** เป็นการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้งานจริงในการตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานฮาลาล

**AI 2: Artificial Intelligence** ใช้เทคโนโลยีที่ช่วยเพิ่มความแม่นยำและประสิทธิภาพในการจัดการข้อมูลและระบบฮาลาล





#### การจัดแสดงครอบคลุม 4 ด้านหลัก:

1. HAL-Q: ระบบบริหารจัดการคุณภาพฮาลาล ด้วยการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและ AI เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจสอบมาตรฐานและการใช้ Big Data & Halal Blockchain เพื่อความโปร่งใสในการติดตามกระบวนการผลิต

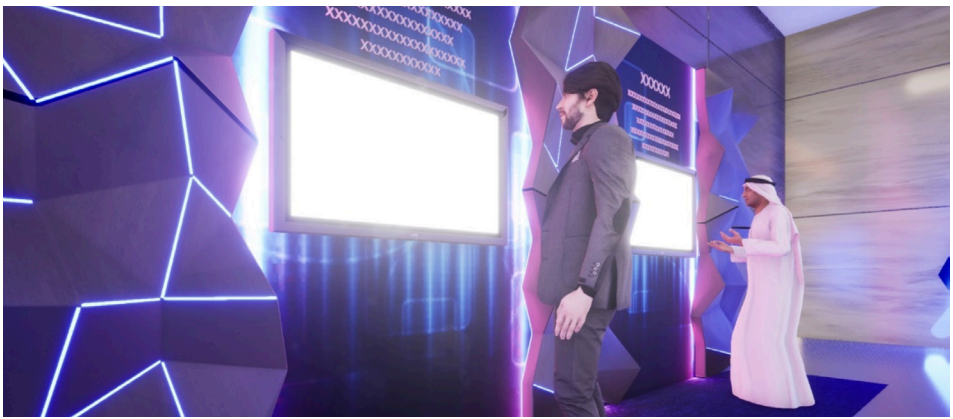
2. การทดสอบทางห้องปฏิบัติการ: ใช้ AI และ Machine Learning ในการทดสอบตัวอย่างเพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อนและวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว

3. H Numbers: ระบบการค้นหาวัตถุดิบและสารเคมีที่ตรงตามมาตรฐานฮาลาลด้วยการใช้ AI

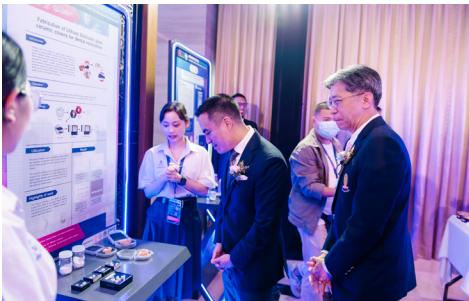
4. Halal Blockchain: ใช้ Blockchain สร้างระบบติดตามผลิตภัณฑ์ฮาลาลเพื่อเพิ่มความโปร่งใสและป้องกันการปลอมแปลงข้อมูล

นิทรรศการครั้งนี้สะท้อนการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและ AI เพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมฮาลาลในประเทศไทยให้มีความน่าเชื่อถือและแข็งแกร่งในเวทีโลก





ภาพบรรยากาศ : รูปแบบของนิทรรศการที่ได้ออกแบบตามแนวคิดที่ได้สรุปเนื้อหา ออกแบบในรูปแบบ Artwork สำหรับแสดงผล บนจอ LED Toch screen จำนวน 4 ชิ้น



ภาพบรรยากาศ : บริเวณโซนนิทรรศการ  
“Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs”

## 2.7 ฝ่ายสถานที่

### ช่วงเตรียมการ

1. ประสานงานสถานที่จัดงานทั้งหมด พร้อมรูปแบบการจัดห้องสัมมนาและที่จอดรถ
2. ประสานงานอแกไนซ์ (ห้องสัมมนา ห้องรับรองวิทยากร ห้องสต๊าฟ ที่จอดรถ)
3. ประสานงานห้องอาหารและห้องละหมาด สถานที่อาบน้ำละหมาด อุปกรณ์ใช้ละหมาด
4. เตรียมอุปกรณ์สำหรับการดำเนินการในวันงาน กระดาษ คอมพิวเตอร์
5. ประสานงานรถขนของและดูแลการขนของ

### ช่วงดำเนินงาน

1. ดูแลความเรียบร้อยและอำนวยความสะดวกภายในสถานที่จัดงานทั้งหมด
2. เตรียมห้องละหมาดวันศุกร์ ประสานงานกับอิมามนำละหมาดและคุตบะห์
3. เบิก-คืนอุปกรณ์ให้แก่ฝ่ายต่าง ๆ



รูปที่ 1 แผนผังการจัดงาน Thailand Halal Assembly 2024 ณ โรงแรมอัสมีรอช



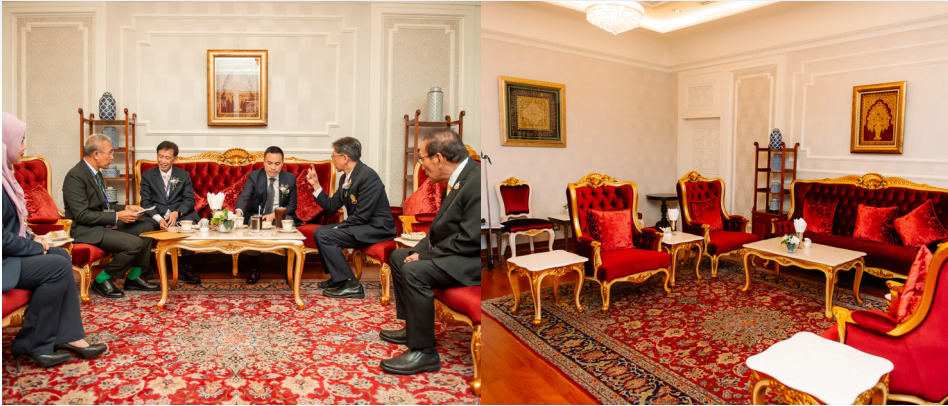
รูปที่ 2-5 บรรยากาศการเข้าดูพื้นที่ ณ โรงแรมอัลมีรอซ



รูปที่ 6-7 รูปแบบเวทีและห้องประชุมแกรนด์มีรอซ



รูปที่ 8-9 รูปแบบเวทีและห้องประชุมริฟาวี



รูปที่ 10-11 รับรองแขกวีไอพี



รูปที่ 12-13 ห้องละหมาดและที่อาบน้ำละหมาด



รูปที่ 12-13 รูปแบงโต๊ะลงทะเบียนและป้ายกำหนดการ



รูปที่ 12-13 รูปแบบซุ้มทางเข้าและการตกแต่ง

## 2.8 ฝ่ายสวัสดิการ

ฝ่ายสวัสดิการได้ดำเนินการเตรียมความพร้อมและอำนวยความสะดวกในด้านการเดินทาง ที่พัก และอาหาร เพื่อสนับสนุนการจัดงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีรายละเอียดผลการปฏิบัติงานดังนี้:

### 1. ด้านการเดินทาง (Transportation)

ดำเนินการประสานงานรับ-ส่ง விทยากรและผู้เข้าร่วมงานอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้:

- **การจัดการตัวเครื่องบิน:** ประสานงานร่วมกับฝ่ายต่างประเทศและฝ่ายสัมมนา เพื่อตรวจสอบตารางเวลาและจัดซื้อตัวเครื่องบินให้สอดคล้องกับกำหนดการ
- **การรับ-ส่งวิทยากร:** ดำเนินการจัดจ้างเจ้าหน้าที่ประสานงาน (Coordinator) เฉพาะด้านเพื่อดูแลตารางรถรับ-ส่งวิทยากรโดยเฉพาะ
- **การบริหารจัดการยานพาหนะ:** จัดจ้างรถตู้และรถบัส เพื่ออำนวยความสะดวกในการเดินทางไปรับประทานอาหารเย็น และรับ-ส่งตามจุดต่าง ๆ ที่กำหนด

## 2. ด้านที่พัก (Accommodation)

บริหารจัดการการจองและประสานงานกับทางโรงแรม เพื่อรองรับผู้เข้าร่วมงาน รวมทั้งสิ้น 47 ห้อง แบ่งเป็น:

- วิทยากรและแขก VIP: 22 ห้อง
- ผู้นำเสนองาน: 12 ห้อง
- ผู้เข้าร่วมออกบูธนิทรรศการ: 7 ห้อง
- เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน: 6 ห้อง
- หมายเหตุ: มีการจัดวางกำลังเจ้าหน้าที่ประจำจุด ณ โรงแรมที่พัก เพื่ออำนวยความสะดวกในการ Check-in และดูแลความเรียบร้อย ตลอดช่วงเวลาที่พัก

## 3. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Catering)

ดูแลการจัดเลี้ยงอาหารทุกมื้อให้ได้มาตรฐานและตรงตามกำหนดการ ดังนี้:

- วันที่ 18 ธ.ค. 2567 (วันเตรียมการ):
  - จัดเตรียมอาหารเย็นต้อนรับวิทยากร ณ ห้องประชุม VIP ชั้น 2 ศูนย์กลางอิสลามแห่งประเทศไทย
  - จัดเตรียมอาหารกลางวันและเย็นสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน
- วันที่ 19 – 20 ธ.ค. 2567 (วันจัดงาน):
  - ประสานงานร่วมกับโรงแรมจัดเตรียมอาหารกลางวัน และอาหารว่าง (Break) ทั้งรอบเช้าและบ่าย
- กิจกรรมพิเศษ (Welcome Dinner):
  - ประสานงานจัดเลี้ยงอาหารค่ำบนเรือ Royal Galaxy Cruise ในคืนวันที่ 19 ธ.ค. 2567 ณ ท่าเรือเอเชียทีค เดอะริเวอร์ฟรอนท์ (เวลา 20.00 – 22.00 น.) โดยดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการลงทะเบียน เช็กอินจนจบกิจกรรม

การดำเนินงานในภาพรวมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย แขกผู้มีเกียรติและวิทยากร ได้รับการดูแลตามมาตรฐานที่วางไว้

ภาพประกอบการปฏิบัติงานของฝ่ายสวัสดิการ  
ด้านการเดินทาง (Transportation)



ภาพที่ 1 จุดรอรับแขกที่สนามบินสุวรรณภูมิ



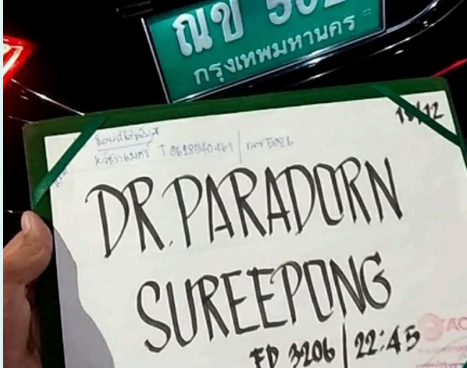
ภาพที่ 2 จุดรอรับแขกที่สนามบินดอนเมือง



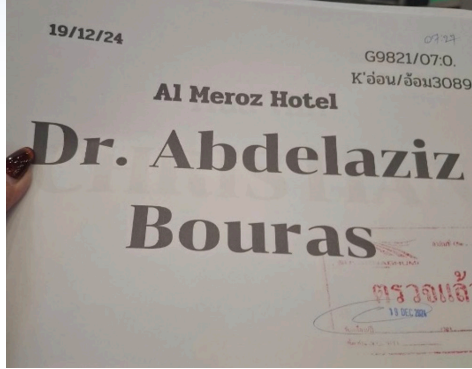
ภาพที่ 3 รับแขกที่สนามบินสุวรรณภูมิ



ภาพที่ 4 รับแขกที่สนามบินสุวรรณภูมิ



ภาพที่ 5 รับแขกที่สนามบินดอนเมือง



ภาพที่ 6 รับแขกที่สนามบินดอนเมือง



ภาพที่ 6 รับแขกที่สนามบินดอนเมือง



ภาพที่ 8 รับแขกที่สนามบินดอนเมือง



ภาพที่ 9 รับแขกที่สนามบินดอนเมือง



ภาพที่ 10 รับแขกที่สนามบินดอนเมือง

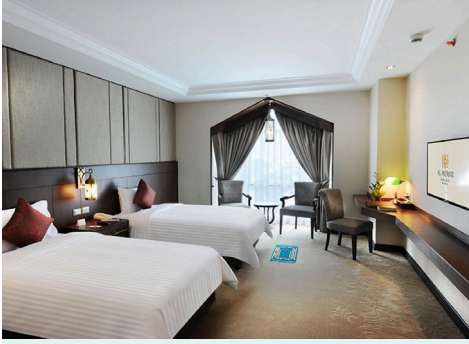


ภาพที่ 11-12 ส่งแขกกลับ



ภาพที่ 13-16 รถรับ-ส่ง แขกไปงาน Welcoming Dinner

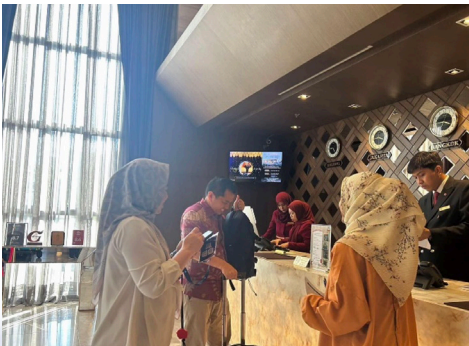
ภาพประกอบการปฏิบัติงานของฝ่ายสวัสดิการ  
ด้านที่พัก (Accommodation)



ภาพที่ 1 ห้องพักผู้เข้าร่วมนำเสนองาน



ภาพที่ 2 ห้องพักแควีไอพีและวิทยากร



ภาพที่ 3-6 ต้อนรับแขกพาแขกเช็คอิน

ภาพประกอบการปฏิบัติงานของฝ่ายสวัสดิการ  
ด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Catering)



ภาพที่ 1-6 อาหารเริ่มต้นรับวิทยากร



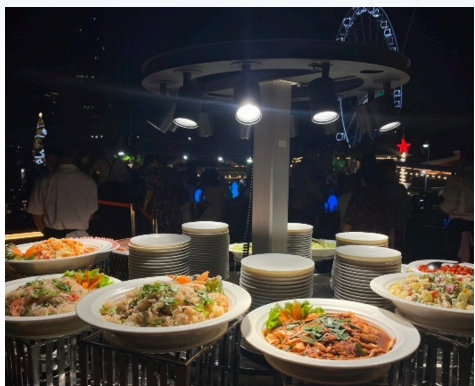
ภาพที่ 7-12 อาหารกลางวันสำหรับแขกวีไอพี



ภาพที่ 13-14 อาหารกลางวันสำหรับแขกภายในงาน



ภาพที่ 14-15 อาหารว่างสำหรับแขกภายในงาน



ภาพที่ 16-21 อาหารเย็น Welcoming Dinner

## 2.9 ฝ่ายประชาสัมพันธ์

### ช่วงการเตรียมงาน

1. ออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ (โลโก้ โปสเตอร์ และสื่ออื่นๆ) เพื่อการประชาสัมพันธ์งาน



#232659

#F25CBE

#06ADBF

#07D9D9

#F2F2F2

(โทนสี)

**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

Organized by 



**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

**Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs**

"ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ"

**19-20 DECEMBER 2024**  
at Al Meroz Hotel Bangkok

**Incorporating Three Leading Events**

- **IHSATEC 2024:**  
The International Halal Science and Technology Conference 2024  
Conference Paper Submission Deadline is on **29 November, 2024**
- **17<sup>th</sup> HASIB:**  
The 17<sup>th</sup> Halal Science, Industry and Business Conference
- **International Halal Route Workshop**

[www.thailandhalalassembly.com](http://www.thailandhalalassembly.com)

**INTERNATIONAL CONFERENCE**

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

Organized by 

งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

**DECEMBER 19-20, 2024**  
at Almeroz Hotel Bangkok, THAILAND

**Incorporating Three Leading Events**

- **IHSATEC 2024:**  
The International Halal Science and Technology Conference 2024  
Conference Paper Submission Deadline is on **20 December, 2024**
- **17<sup>th</sup> HASIB:**  
The 17<sup>th</sup> Halal Science, Industry and Business Conference
- **International Halal Route Workshop**

  **SCAN QR FOLLOW ME**

**WEBSITE** **FACEBOOK**

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ



**AIs**

**19-20 DECEMBER 2024**  
at Almeroz Hotel Bangkok, THAILAND

**Incorporating Three Leading Events**

- **IHSATEC 2024:**  
The International Halal Science and Technology Conference 2024  
Conference Paper Submission Deadline is on **29 November, 2024**
- **17<sup>th</sup> HASIB:**  
The 17<sup>th</sup> Halal Science, Industry and Business Conference
- **International Halal Route Workshop**

  **SCAN QR FOLLOW ME**

**WEBSITE** **FACEBOOK**

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

**Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs**

"ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ"

**19-20 DECEMBER 2024**  
at Al Meroz Hotel Bangkok

**Incorporating Three Leading Events**

- **IHSATEC 2024:**  
The International Halal Science and Technology Conference 2024
- **17<sup>th</sup> HASIB:**  
The 17<sup>th</sup> Halal Science, Industry and Business Conference
- **International Halal Route Workshop**

  **SCAN QR FOLLOW ME**

**WEBSITE** **FACEBOOK**

Organized by 



THAILAND  
HALAL  
ASSEMBLY 2024



Toward Halal Trust  
Through Digital Technology 2AIs

“ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ”



งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์  
และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ  
INTERNATIONAL CONFERENCE

Incorporating Three Leading Events

- IHSATEC 2024:  
The International Halal Science and Technology Conference 2024
- 17<sup>th</sup> HASIB:  
The 17<sup>th</sup> Halal Science, Industry and Business Conference
- International Halal Route Workshop

19-20 DECEMBER 2024  
at Al Meroz Hotel Bangkok

Organized by 

[www.thailandhalalassembly.com](http://www.thailandhalalassembly.com)



THAILAND  
HALAL  
ASSEMBLY 2024

Toward Halal Trust  
Through Digital Technology 2AIs

“ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ”

19-20 DECEMBER 2024  
at Al Meroz Hotel Bangkok

Organized by 



# THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024

**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

**19-20 DECEMBER 2024**  
at Al Merzoh Hotel Bangkok

**Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs**  
"ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ"

**Incorporating Three Leading Events**

- **IHSATEC 2024:**  
The International Halal Science and Technology Conference 2024  
Conference Paper Submission Deadline is on 29 November, 2024
- **17<sup>th</sup> HASIB:**  
The 17<sup>th</sup> Halal Science, Industry and Business Conference
- **International Halal Route Workshop**



**GRAND OPENING CEREMONY**

 <b>MR. AWANAT PROMPHAN</b> Minister of Industry, Thailand	 <b>H.E. MR. HASAN ÖVÜT</b> Secretary General of the State Institute of Standards and Metrology Institute of the Republic of Turkey (SMI), Turkey	 <b>PONGCHAI MAHASARAKORN</b> Secretary General of the National Bureau of Control of Thailand (NBCT), Thailand	 <b>PROF. DR. SAWAT THIRAPRASITKUL</b> Vice President of Chulalongkorn University, Thailand	 <b>ASSOC. PROF. DR. WINAI DARILAK</b> Founding Director, The Food Ethics Centre, Chulalongkorn University (FEC-CU), Thailand
--	---	--	---	---

**SPEAKERS**

 <b>ASSOC. PROF. DR. WIRODWAN</b> Associate Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>PROF. DR. THIRAPRASITKUL</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>PROF. DR. PRAVEEN JAIS</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>PROF. DR. SUKANYA BUNT-SUBEE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>PROF. DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>PROF. DR. JIRAPORN SORNCHAI</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand
 <b>ASSOC. PROF. DR. JIRAPORN SORNCHAI</b> Associate Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>ASSOC. PROF. DR. JIRAPORN SORNCHAI</b> Associate Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>ASSOC. PROF. DR. JIRAPORN SORNCHAI</b> Associate Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>ASSOC. PROF. DR. JIRAPORN SORNCHAI</b> Associate Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>ASSOC. PROF. DR. JIRAPORN SORNCHAI</b> Associate Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>ASSOC. PROF. DR. JIRAPORN SORNCHAI</b> Associate Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand
 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand

Organized by **SMIC**

**CONFERENCE JUDGING COMMITTEES**

**SCIENCE & TECHNOLOGY**

 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand
 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand

**SOCIAL SCIENCE & MARKETING**

 <b>PROF. DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>PROF. DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>PROF. DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand	 <b>PROF. DR. ANWARUL HAQUE</b> Professor of Food Safety and Quality Management, Chulalongkorn University, Thailand
---	---	---	---

# THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024

**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

**19-20 DECEMBER 2024**  
at Al Merzoh Hotel Bangkok

**Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs**  
"ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ"

**Incorporating Three Leading Events**

- **IHSATEC 2024:**  
The International Halal Science and Technology Conference 2024  
Conference Paper Submission Deadline is on 29 November, 2024
- **17<sup>th</sup> HASIB:**  
The 17<sup>th</sup> Halal Science, Industry and Business Conference
- **International Halal Route Workshop**

Organized by **SMIC**

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** INTERNATIONAL CONFERENCE  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

**GRAND OPENING CEREMONY**



**MR. AKRAM PROSPAN**  
Minister of Industry, Thailand



**H.E. MR. SIKAN OVIET**  
Secretary General of the National Agency for Islamic Finance (NAIF) - Thailand



**POLICE MAJOR GENERAL NOPPA PALAKE**  
Secretary General of the Criminal Justice Council of Thailand (CJCOT) - Thailand



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand

**19 DECEMBER 2024**  
at Al Merroz Hotel Bangkok (Time 09:00 AM - 10:30 AM)

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** INTERNATIONAL CONFERENCE  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

17<sup>th</sup> HASIB Conference  
Keynote Session Topic:

**"Thailand Halal Trust and Confident with AIs"**



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**PROF. DR. FARIDAH HJ HASSAN**  
Department of Banking, University of Malaya, Malaysia

**19 DECEMBER 2024**  
at Al Merroz Hotel Bangkok  
10:30 AM - 11:00 AM (GMT+7 Thailand Time)

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** INTERNATIONAL CONFERENCE  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

17<sup>th</sup> HASIB Conference  
Session 1: **"Advanced Power AIs for Halal Trust"**



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand

**19 DECEMBER 2024**  
at Al Merroz Hotel Bangkok  
11:00 AM - 12:00 AM (GMT+7 Thailand Time)

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** INTERNATIONAL CONFERENCE  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

17<sup>th</sup> HASIB Conference  
Session 2: **"Halal Wellness and Beauty"**



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand

**19 DECEMBER 2024**  
at Al Merroz Hotel Bangkok  
01:00 PM - 02:00 PM (GMT+7 Thailand Time)

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** INTERNATIONAL CONFERENCE  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

17<sup>th</sup> HASIB Conference  
Session 5: **"Halal Compliance with A New Frontier Food and Nonfood Innovation"**



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**PROF. DR. SOMCHAI TEERAPATTANA**  
Vice President of Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand

**20 DECEMBER 2024**  
at Al Merroz Hotel Bangkok  
09:00 AM - 10:00 AM (GMT+7 Thailand Time)

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** INTERNATIONAL CONFERENCE  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

17<sup>th</sup> HASIB Conference  
Session 7: **"Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities"**



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand

**20 DECEMBER 2024**  
at Al Merroz Hotel Bangkok  
02:00 PM - 03:00 PM (GMT+7 Thailand Time)

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** INTERNATIONAL CONFERENCE  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

Halal Route Workshop  
Session 1: **"Halal Route: Unlocking the Future of Halal Thai Tourism"**  
13:00 - 13:45 PM (GMT+7 Thailand Time)



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand

Session 2: **"Interactive Workshop of the Halal Route Application"**  
13:45 - 15:15 PM (GMT+7 Thailand Time)



**ASSOC. PROF. DR. WINAI DARHAN**  
Founding Director, Thailand Islamic Center, Chulalongkorn University, Thailand

**19 DECEMBER 2024**  
at Al Merroz Hotel Bangkok

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**



THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024

There's still time left.

# 1 Day

19-20 December 2024  
Meet at the hotel- Al Meroz Hotel

Organized by  INTERNATIONAL CONFERENCE งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024

There's still time left.

# 3 Days

19-20 December 2024  
Meet at the hotel- Al Meroz Hotel

Organized by  INTERNATIONAL CONFERENCE งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024

**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

# SEE YOU TOMORROW. SEE YOU TOMORROW. SEE YOU TOMORROW.



**19-20 DECEMBER 2024**  
at Al Meroz Hotel B

**Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs**  
"เทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ"

Organized by 



THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024

**Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs**

"ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ"

19-20 DECEMBER 2024  
at Al Meroz Hotel Bangkok

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 Evaluation form แบบสำรวจความคิดเห็น ความพึงพอใจ Thailand Halal Assembly 2024

Your feedback matters!  
Complete the THA2024 Work Evaluation and help us improve.  
Share your thoughts and make a meaningful difference!

**SCAN ME**

See you again

Organized by

THA2024:  
เปิดประตูสู่นาคต  
**19-20 ธ.ค.นี้!**  
คลิก/สแกนอ่านก่อน  
ใครๆ ก็พูดถึง!

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

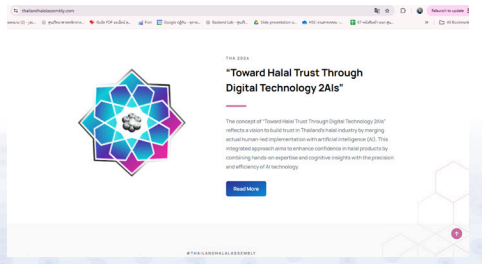
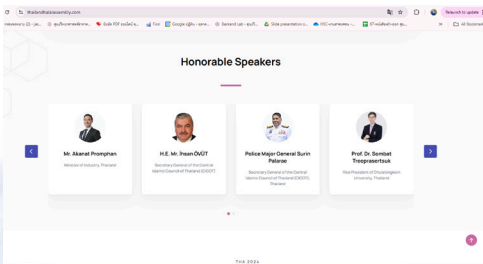
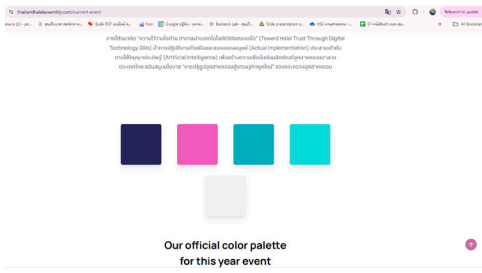
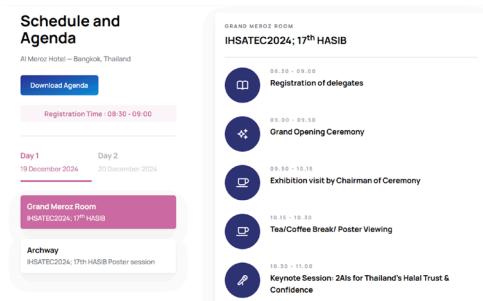
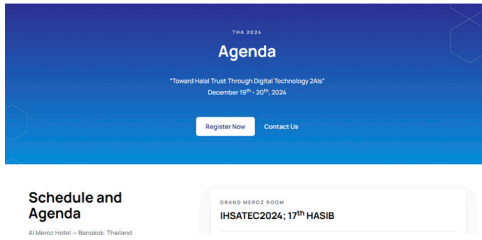
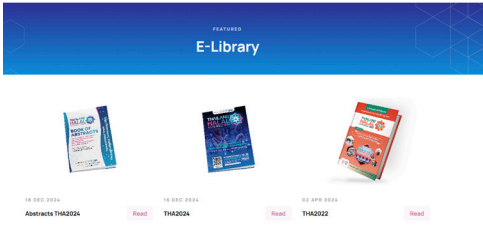
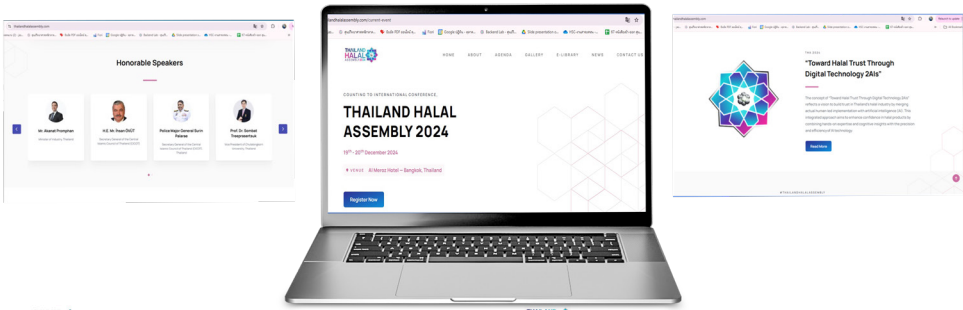
**INTERNATIONAL CONFERENCE** 19-20 DECEMBER 2024

Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs  
"ก้าวสู่วิชาวจิตปัญญาผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองมิติ"

ภายในงานปีนี้  
**มีอะไรบ้าง**  
อ่านออนไลน์  
**แบบรวดเร็ว**

Organized by

2. คู่มือประสานงานข้อมูลและเป็นแอดมินเพจ Thailand Halal Assembly - ปรับรูปแบบและอัปเดตข้อมูลในเว็บ [www.thailandhalalassembly.com](http://www.thailandhalalassembly.com)



# การประชาสัมพันธ์ก่อนงานผ่านสื่อต่างๆ

## 1. ผ่านเพจเฟซบุ๊กหลัก ได้แก่

### 1.1 เพจ Thailand Halal Assembly



🌟 เตรียมทีมงานใหญ่ที่สุดตลอดกาล! 🌟  
 Thailand Halal Assembly 2024 (THA2024) กลับมาอีกครั้งในปีนี้ กับการประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ ที่จะมารวมความรู้นวัตกรรมจากทั่วโลกไว้ในที่เดียว!  
 📅 วันที่จัดงาน: 19-20 ธันวาคม 2567... See more

**Thailand Halal Assembly**  
 7 Nov 2567 BE · 🌐

🌟 เตรียมทีมงานใหญ่ที่สุดตลอดกาล! 🌟

Thailand Halal Assembly 2024 (THA2024) กลับมาอีกครั้งในปีนี้ กับการประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ ที่จะมารวมความรู้นวัตกรรมจากทั่วโลกไว้ในที่เดียว!

📅 วันที่จัดงาน: 19-20 ธันวาคม 2567  
 📍 สถานที่: โรงแรมอัลเมโรซ, กรุงเทพฯ

ร่วมสัมผัสการแลกเปลี่ยนความรู้จากผู้เชี่ยวชาญทั้งในและต่างประเทศ หันพบโอกาสใหม่ๆ ทางธุรกิจและเทคโนโลยี โดยอาสาสมัครใจฮาลาล โอกาสที่จะเป็นส่วนหนึ่งของกาเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าในงานนี้!

🔗 ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติม [www.thailandhalalassembly.com](http://www.thailandhalalassembly.com)  
 📄 ลงทะเบียนเข้าร่วมงาน : [https://docs.google.com/forms/d/ej/1FAIpQLSdSnM1DRNeJfbrvzRWivPif\\_H5R-KWl\\_ckfaveUkc\\_OopfEYQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/ej/1FAIpQLSdSnM1DRNeJfbrvzRWivPif_H5R-KWl_ckfaveUkc_OopfEYQ/viewform)

แล้วพบกันในงาน THA2024 เพื่อสร้างสรรค์และเปิดประตูสู่ความรู้ใหม่ในโลกฮาลาลไปด้วยกัน! 🌟

🌟 Get ready for the highly anticipated event! 🌟

Thailand Halal Assembly 2024 (THA2024) is back this year with an international conference focusing on science and halal innovation, bringing together knowledge and advancements from around the globe!

📅 Event Date: December 19-20, 2024  
 📍 Venue: Al Meroz Hotel, Bangkok



**Thailand Halal Assembly**  
 14 Dec 2567 BE · 🌐

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 ภายใต้แนวคิด "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs" ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ

📅 19-20 ธันวาคม 2024  
 📍 @ โรงแรม Al Meroz Hotel Bangkok

การประชุมวิชาการนานาชาติ เตรียมพบกับ SPEAKER มากความสามารถจากนานาชาติ มากกว่า 10 ประเทศ กับหัวข้อที่คุ้นไม่ควรมลัดในงาน Thailand Halal Assembly 2024 นี้!!

- 📍 Keynote Session Topic: "Thailand Halal Trust and Confident with AIs"
- 📍 Session-1: Topic: "Advanced Power AIs for Halal Trust"
- 📍 Session-2: "Halal Wellness and Beauty"
- 📍 Session-5: "Halal compliance with a New Frontier Food and Nonfood Innovation"
- 📍 Session-7: "Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities"

📺 Livestreaming ผ่าน <https://www.facebook.com/ThailandHalalAssembly/> และ <https://www.facebook.com/HSCU>

🔗 ลงทะเบียนเข้าร่วมงานได้ที่ [www.thailandhalalassembly.com](http://www.thailandhalalassembly.com)

Thailand Halal Assembly  
15 December 2024 · 🌐

👤 เตรียมนับถอยหลัง...3 Days left...



**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

There's still time left.

# 3 Days

19-20 December 2024  
Meet at the hotel- Al Meroz Hotel

Organized by  **SMIC**

**INTERNATIONAL CONFERENCE** งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมชาลาลนานาชาติ

Thailand Halal Assembly  
17 December 2024 · 🌐

👤 THA2024 เปิดประตูสู่นาคต! 🚀

🔍 คลิกลิงค์ใต้คอมเมนต์ หรือสแกน QR Code เพื่ออ่านรายละเอียดก่อนใคร

#T... See more



THA2024:  
เปิดประตูสู่นาคต  
**19-20 ธ.ค.นี้!**  
คลิก/สแกนอ่านก่อน  
ใครๆ ก็พูดถึง!

ภายในงานปีนี้  
**มีอะไรบ้าง?**  
อ่านออนไลน์  
แบบรวดเร็ว

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

*Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs*  
"ชวนวิวัฒนาการข้ามพรมแดนเข้าสู่โลกดิจิทัล"

**INTERNATIONAL CONFERENCE** 19-20 December 2024  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมชาลาลนานาชาติ

READ ONLINE SCAN



Thailand Halal Assembly

18 December 2024 · 🌐

BOOK OF ABSTRACTS 📖  
 THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024  
 มีให้อ่านออนไลน์ (e-Book) ใต้แล้ววันนี้ ... See more




Thailand Halal Assembly

18 December 2024 · 🌐

"Join the future of Halal innovation! 🤖👉 Explore how AI is shaping trust in the digital world.  
 📍 See you at the Thailand Halal Assembly 2024 on December 19-20 in Bangkok. Let's build tomorrow, together!"  
 #... See more



1.2 เพจ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

 ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU  
 14 December 2024 · 🌐 ...  
 THA 2024 Highlight ✨ พบกับพีธีเปิดสุดยิ่งใหญ่ โดย... See more




**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** **INTERNATIONAL CONFERENCE**  
 งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

**GRAND OPENING CEREMONY**

 <b>MR. AKANAT PROMPHAN</b> Minister of Industry, Thailand	 <b>H.E. MR. IHSAN ÖVÜT</b> Secretary General of the Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries (SMIC), Türkiye	 <b>POLICE MAJOR GENERAL SURIN PALARAE</b> Secretary General of the Central Islamic Council of Thailand (CICOT), Thailand	 <b>PROF. DR. SOMBAT TREEPRASERTSUK</b> Vice President of Chulalongkorn University, Thailand	 <b>ASSOC. PROF. DR. WINAI DAHLAN</b> Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU), Thailand
---	---	--	---	---

**19 DECEMBER 2024**  
 at Al Meroz Hotel Bangkok (Time 09:00 AM - 10:30 AM)

Organized by 

 ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU  
 14 December 2024 · 🌐 ...

อย่าพลาด !! 🔥

🌐 ขอเชิญชวนทุกท่านร่วมงานงานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลระดับนานาชาติ Thailand Halal Assembly 2024 ภายใต้แนวคิด "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs" ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ... See more



**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024** **INTERNATIONAL CONFERENCE**  
 งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ

**19-20 DECEMBER 2024**  
 at Al Meroz Hotel Bangkok

**Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs**  
 "ความไว้วางใจด้านฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเอไอ"

**Incorporating Three Leading Events**

- **IHSATEC 2024:** The International Halal Science and Technology Conference 2024. Conference Paper Submission Deadline is on 29 November, 2024.
- **17th HASIB:**

**GRAND OPENING CEREMONY**

				
---	---	---	---	--

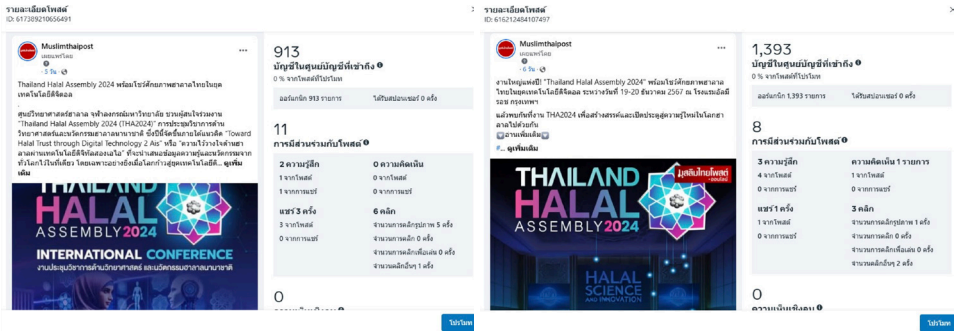
**SPEAKERS**

## 2. ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อมุสลิมออนไลน์

### ประชาสัมพันธ์ก่อนงาน

### เฟสบุ๊ก: Muslimthai post



### เว็บไซต์ Muslimthai post

ข่าวที่ 1: Thailand Halal Assembly 2024 พร้อมโชว์ศักยภาพอาฮาลาไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล <https://news.muslimthai.com/news/38731>



**เฟสบุ๊ก: ด้วยรักที่วี**

ร่วมพิธี  
มีสละสลวยมอญกุ่มที่ห้องพิธีการ  
#มอญกุ่มมอญกุ่มกุ่มกุ่มกุ่มกุ่ม  
#เป็นการใจดีกับการจัดงานTHA2024  
Thailand Halal Assembly 2024 หรือ THA2024 ครั้งที่ 11 แล้วครับที่ห้องพิธีการ ซึ่งภายในงานมีการจัดกิจกรรมต่างๆ ได้แก่ งาน HASIB Halal Science, Industry and Business ครั้งที่ 17 และ HSATEC (International Halal Science and Technology Conference) ครั้งที่ 11 มีตลอดทั้งระบบแต่ได้ได้รับนำจ่ายงานในการจัดการประชุมระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี อุตสาหกรรม... ดูเพิ่มเติม

อภิชาติ สุจริตธรรมศรี • อภิภูม Prince Alessandro และพันธมิตร อีก 6 คน  
มีสละสลวยมอญกุ่มที่ห้องพิธีการ  
#มอญกุ่มมอญกุ่มมอญกุ่มมอญกุ่ม  
#เป็นการใจดีกับการจัดงานTHA2024  
Thailand Halal Assembly 2024 หรือ THA2024 ครั้งที่ 11 แล้วครับที่ห้องพิธีการ ซึ่งภายในงานมีการจัดกิจกรรมต่างๆ ได้แก่ งาน HASIB Halal Science, Industry and Business ครั้งที่ 17... ดูเพิ่มเติม



**เฟสบุ๊ก: HalalThailand**

HalalThailand  
Thailand Halal Assembly 2024 หนึ่งเดียวที่ออกอากาศทางไทยและแพร่ไปทั่วโลก

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
Thailand Halal Assembly 2024 (THA2024) การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลภายใต้แนวคิด "Toward Halal Trust through Digital Technology 2.0" เพื่อขับเคลื่อนประเทศไทยสู่ความทันสมัยด้วยนวัตกรรมฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล

143039360452659

539 มัธยมศึกษาปีที่ 3 เข้าร่วม  
0% จากโพสต์นี้ไปแล้ว

22 การมีส่วนร่วมกับโพสต์

รวมปฏิทิน 1 รายการ	ความคิดเห็น 1 รายการ
1 จากโพสต์	0 จากโพสต์
แชร์ 12 ครั้ง	8 คลิป
12 จากโพสต์	ชมรายการอีกกว่า 8 ครั้ง
0 จากโพสต์	ชมรายการคลิป์ 0 ครั้ง
	ชมรายการคลิป์อื่น 0 ครั้ง

0 ตามที่แนะนำ

HalalThailand หนึ่งเดียวที่ออกอากาศทางไทยและแพร่ไปทั่วโลก

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
Thailand Halal Assembly 2024 (THA2024) การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลภายใต้แนวคิด "Toward Halal Trust through Digital Technology 2.0" เพื่อขับเคลื่อนประเทศไทยสู่ความทันสมัยด้วยนวัตกรรมฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล

143039360452659

449 มัธยมศึกษาปีที่ 3 เข้าร่วม  
0% จากโพสต์นี้ไปแล้ว

18 การมีส่วนร่วมกับโพสต์

2 ความสำเร็จ	0 ความคิดเห็น
2 จากโพสต์	0 จากโพสต์
0 จากโพสต์	0 จากโพสต์
แชร์ 4 ครั้ง	12 คลิป
4 จากโพสต์	ชมรายการอีกกว่า 11 ครั้ง
0 จากโพสต์	ชมรายการคลิป์ 0 ครั้ง
	ชมรายการคลิป์อื่น 0 ครั้ง

0 ตามที่แนะนำ

**เว็บไซต์ Public Post**

ข่าวที่ 1: THA2024: เวทีขับเคลื่อนเศรษฐกิจฮาลาลด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม  
<https://www.publicpostonline.net/78296>



ข่าวที่ 2: "Thailand Halal Assembly 2024" โชว์ศักยภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย  
<https://www.publicpostonline.net/78382>

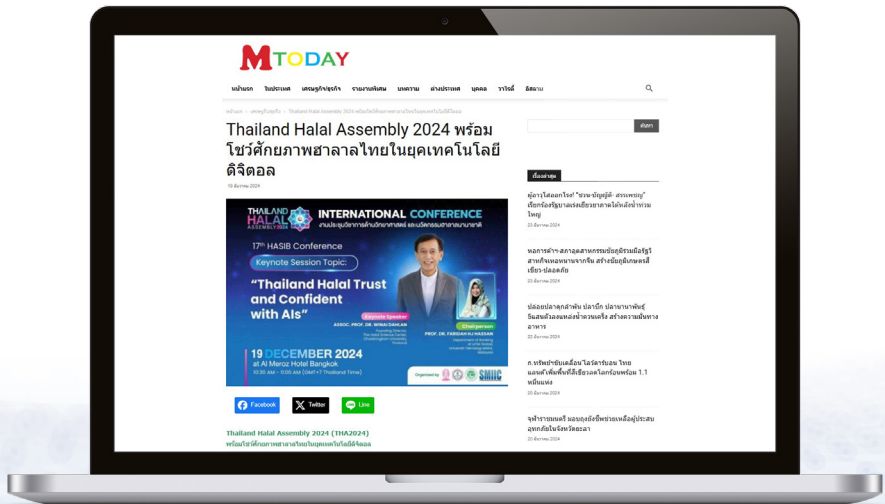
เฟสบุ๊ก: The Public Post

เฟสบุ๊ก: นิสาวาไรตี้



เว็บไซต์ Mtoday

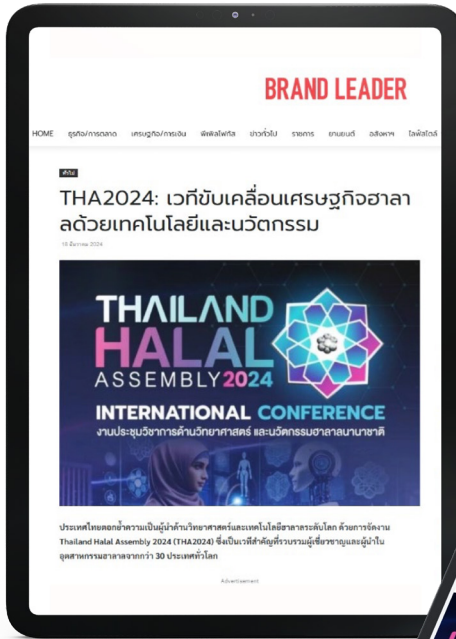
ข่าวที่1: Thailand Halal Assembly 2024 พร้อมโชว์ศักยภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยี ดิจิตอล <https://www.mtoday.co.th/125928>



สื่ออื่นๆ

เว็บไซต์ Brand Leader

“Thailand Halal Assembly 2024” โซว์คักยภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล  
 หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย <https://brandleader.net/47748>

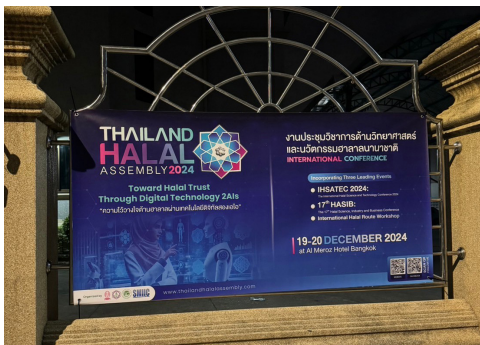


เฟสบุ๊ก: ข้าวแขก

เฟสบุ๊ก: Mplus Channel



3. ผ่านการติดตั้งป้ายประชาสัมพันธ์ ตามมัสยิดและชุมชน จำนวน 15 จุด





4. ผ่านการบริการจัดการโฆษณาสื่อออนไลน์เพิ่มยอดการเข้าถึง

รายการโฆษณา	จำนวนการเข้าถึง																								
 <p><b>Thailand Halal Assembly</b> Sponsored</p> <p>Join us at the 17th HASIB Conference, Session 1: "Advanced Power AIs for Halal Trust"</p> <p>19 December 2024   11:00 AM - 12:00 PM AI Meroz Hotel, Bangkok</p> <p>Top experts from around the world will share insights on AI's role in enhancing Halal trust. Don't miss out!</p> <p>#HalalScience #AIConference #ThailandHalalAssembly2024*</p> <p>thailandhalalassembly.com Thailand Halal Assembly 2024</p>	<p>- มีผู้เข้าถึงการประชาสัมพันธ์จำนวน 58,139 ครั้ง</p> <p><b>Audience</b> This ad reached 58,139 people in your audience.</p> <p>People Placements Locations</p> <p>52.7% Women 47.3% Men</p>  <table border="1"> <caption>Audience Demographics (Ad 1)</caption> <thead> <tr> <th>Age Group</th> <th>Women (%)</th> <th>Men (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>13-17</td><td>~1%</td><td>~1%</td></tr> <tr><td>18-24</td><td>~6%</td><td>~6%</td></tr> <tr><td>25-34</td><td>~15%</td><td>~13%</td></tr> <tr><td>35-44</td><td>~14%</td><td>~12%</td></tr> <tr><td>45-54</td><td>~11%</td><td>~9%</td></tr> <tr><td>55-64</td><td>~6%</td><td>~5%</td></tr> <tr><td>65+</td><td>~3%</td><td>~3%</td></tr> </tbody> </table>	Age Group	Women (%)	Men (%)	13-17	~1%	~1%	18-24	~6%	~6%	25-34	~15%	~13%	35-44	~14%	~12%	45-54	~11%	~9%	55-64	~6%	~5%	65+	~3%	~3%
Age Group	Women (%)	Men (%)																							
13-17	~1%	~1%																							
18-24	~6%	~6%																							
25-34	~15%	~13%																							
35-44	~14%	~12%																							
45-54	~11%	~9%																							
55-64	~6%	~5%																							
65+	~3%	~3%																							
 <p><b>Thailand Halal Assembly</b> Sponsored</p> <p>SESSION 7: "Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities"</p> <p>20 DECEMBER 2024 AI Meroz Hotel, Bangkok</p> <p>Thailand Halal Assembly</p> <p>Book now</p> <p>Join us for an insightful session on fostering collaboration between Thailand and G... more</p>	<p>- มีผู้เข้าถึงการประชาสัมพันธ์จำนวน 16,946 ครั้ง</p> <p><b>Audience</b> This ad reached 16,946 people in your audience.</p> <p>People Placements Locations</p> <p>34.6% Women 65.4% Men</p>  <table border="1"> <caption>Audience Demographics (Ad 2)</caption> <thead> <tr> <th>Age Group</th> <th>Women (%)</th> <th>Men (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>13-17</td><td>~1%</td><td>~1%</td></tr> <tr><td>18-24</td><td>~3%</td><td>~4%</td></tr> <tr><td>25-34</td><td>~5%</td><td>~11%</td></tr> <tr><td>35-44</td><td>~4%</td><td>~12%</td></tr> <tr><td>45-54</td><td>~8%</td><td>~15%</td></tr> <tr><td>55-64</td><td>~9%</td><td>~14%</td></tr> <tr><td>65+</td><td>~6%</td><td>~11%</td></tr> </tbody> </table>	Age Group	Women (%)	Men (%)	13-17	~1%	~1%	18-24	~3%	~4%	25-34	~5%	~11%	35-44	~4%	~12%	45-54	~8%	~15%	55-64	~9%	~14%	65+	~6%	~11%
Age Group	Women (%)	Men (%)																							
13-17	~1%	~1%																							
18-24	~3%	~4%																							
25-34	~5%	~11%																							
35-44	~4%	~12%																							
45-54	~8%	~15%																							
55-64	~9%	~14%																							
65+	~6%	~11%																							
 <p><b>Thailand Halal Assembly</b> Sponsored</p> <p>Don't miss out! Join us for the special session "Halal Route: Unlocking the Future of Halal Thai Tourism" at the Thailand Halal Assembly 2024.</p> <p>Learn strategies to develop your halal tourism business Hear tips from experts Discover the world of Halal Thai tourism with us</p> <p>Register for free! <a href="https://www.thailandhalalassembly.com/">https://www.thailandhalalassembly.com/</a></p> <p>#ThailandHalalAssembly #HalalTourism #Thailand</p> <p>Halal Route Workshop Session 1: "Halal Route: Unlocking the Future of Halal Thai Tourism"</p>	<p>- มีผู้เข้าถึงการประชาสัมพันธ์จำนวน 136,606 ครั้ง</p> <p><b>Audience</b> This ad reached 136,606 people in your audience.</p> <p>People Placements Locations</p> <p>54.0% Women 46.0% Men</p>  <table border="1"> <caption>Audience Demographics (Ad 3)</caption> <thead> <tr> <th>Age Group</th> <th>Women (%)</th> <th>Men (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>13-17</td><td>~1%</td><td>~1%</td></tr> <tr><td>18-24</td><td>~6%</td><td>~6%</td></tr> <tr><td>25-34</td><td>~15%</td><td>~12%</td></tr> <tr><td>35-44</td><td>~14%</td><td>~11%</td></tr> <tr><td>45-54</td><td>~9%</td><td>~8%</td></tr> <tr><td>55-64</td><td>~6%</td><td>~5%</td></tr> <tr><td>65+</td><td>~3%</td><td>~3%</td></tr> </tbody> </table>	Age Group	Women (%)	Men (%)	13-17	~1%	~1%	18-24	~6%	~6%	25-34	~15%	~12%	35-44	~14%	~11%	45-54	~9%	~8%	55-64	~6%	~5%	65+	~3%	~3%
Age Group	Women (%)	Men (%)																							
13-17	~1%	~1%																							
18-24	~6%	~6%																							
25-34	~15%	~12%																							
35-44	~14%	~11%																							
45-54	~9%	~8%																							
55-64	~6%	~5%																							
65+	~3%	~3%																							

รายการโฆษณา	จำนวนการเข้าถึง
	<p>- มีผู้เข้าถึงการประชาสัมพันธ์จำนวน 22,026 ครั้ง</p> <p><b>Audience</b> This ad reached 22,026 people in your audience.</p> <p>People Placements Locations</p> <p>40.0% Women 60.0% Men</p>

## สรุปความสำเร็จด้านการประชาสัมพันธ์ดิจิทัล: Thailand Halal Assembly 2024

สรุปผลการดำเนินงานด้านการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ของงาน Thailand Halal Assembly 2024 ตลอดระยะเวลา 28 วัน ซึ่งประสบความสำเร็จอย่างสูงในการสร้างการรับรู้ (Awareness) และการมีส่วนร่วม (Engagement) ผ่านแพลตฟอร์ม Facebook และการถ่ายทอดสดกิจกรรมสำคัญ

### ประสิทธิภาพการเข้าถึงผ่านสื่อดิจิทัล (Digital Reach Performance)

- 275,221 ครั้ง**  
ยอดการเข้าถึงโฆษณารวม  
สะท้อนประสิทธิภาพของการใช้สื่อดิจิทัลเพื่อขยายการรับรู้ในวงกว้าง
- 90,471 ครั้ง**  
ยอดเข้าชมนำเสนอ  
แสดงถึงความสนใจของผู้ใช้งานที่ติดตามติดตามอย่างต่อเนื่อง
- 58,668 ครั้ง**  
การเข้าถึงแบบออร์แกนิก  
ผลลัพธ์จากคุณภาพของเนื้อหาที่ดึงดูดใจโดยไม่พึ่งพาโฆษณา

### ยอดการรับชมการถ่ายทอดสดกิจกรรมสำคัญ (Livestream Engagement)

- 7,300 ครั้ง**  
พิธีเปิด (Grand Opening) ได้รับความสนใจสูงสุด ยอดการรับชมรวมมากกว่า จากทั้งสองช่องทางหลัก
- 2,900 ครั้ง**  
พิธีมอบรางวัล ยอดรับชมรวมกว่า  
กิจกรรมเชิงสัญลักษณ์ที่ได้รับความสนใจอย่างต่อเนื่องตลอดงาน
- 2,026 ครั้ง**  
ช่วงบรรยายหลัก (Keynote) มียอดรับชม  
ต่อคำกล่าวพลักษณ์ของงานในฐานะเวทีวิชาการและธุรกิจตลาดระดับสากล

## ช่วงการดำเนินงานภายในวันงาน

### 1. ดูแลประสานงานทีมสื่อมวลชน



### 2. ถ่ายทอดสดผ่านเพจเฟสบุ๊ค

- เพจ Thailand Halal Assembly

ภาพรวมของเพจ <https://www.facebook.com/ThailandHalalAssembly>

ข้อมูล ณ วันที่ 15 มกราคม 2568 (ย้อนหลัง 28 วัน นับจากวันที่ 19 ธันวาคม 2568)

- ยอดดูเพจ 90,471 ครั้ง
- การเข้าถึง 58,668 ครั้ง
- การโต้ตอบกับเนื้อหา 718 ครั้ง
- การติดตาม 70 คน

#### ภาพรวมเพจ

28 วันที่ผ่านมา

สร้างโพสต์

ยอดดู	90,471
การเข้าถึง	58,668
การโต้ตอบกับเนื้อหา	718
การติดตาม	70

# ข้อมูลการรับชมถ่ายทอดสด เพจ Thailand Halal Assembly

- 1. ช่วง Grand Opening Ceremony
- การรับชม 4,811 ครั้ง

- 2. ช่วง Keynote Session Topic
- การรับชม 2,026 ครั้ง

## ข้อมูลการรับชมถ่ายทอดสด เพจ Thailand Halal Assembly

3. ช่วง Session 2 & 3

- การรับชม 1,175 ครั้ง

The screenshot shows a Facebook Live event page for the 17th HASIB Conference, Session 2: "Halal Wellness and Beauty". The event is scheduled for 19-20 December 2024 at AI Meroz Hotel Bangkok. The page features a promotional banner with speaker photos and names, including Dr. Winal and HSC Channel. A large "START IN 00:00 minute" timer is visible. On the right, a statistics panel shows 1,175 views, 573 likes, 20 comments, and 1 share. A line graph shows the live viewer count over time.

4. ช่วง Session 4

- การรับชม 1,371 ครั้ง

The screenshot shows a Facebook Live event page for the 17th HASIB Conference, Session 4. The event is scheduled for 19-20 December 2024 at AI Meroz Hotel Bangkok. The page features a promotional banner with speaker photos and names, including Dr. Winal and HSC Channel. A large "SESSION 4 15:25" timer is visible. On the right, a statistics panel shows 1,371 views, 675 likes, 22 comments, and 0 shares. A line graph shows the live viewer count over time.

## ข้อมูลการรับชมถ่ายทอดสด เพจ Thailand Halal Assembly

5. ช่วง Session 5 & 6

- การรับชม 1,599 ครั้ง

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**  
**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
 งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมชาฮาลา  
**17th HASIB Conference**  
**Session 5: "Halal Compliance with A New Frontier Food and Nonfood innovation"**

**19-20 DECEMBER 2024**  
 at AI Merzo Hotel Bangkok

**START IN 06:28**

**1,599** **840**  
**35**

6. ช่วง Session 6

- การรับชม 727 ครั้ง

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**  
**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
 งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมชาฮาลา  
**17th HASIB Conference**  
**Session 6 AT 10:20 AM**

**19-20 DECEMBER 2024**  
 at AI Merzo Hotel Bangkok

**SESSION 6 AT 10:20 AM**

**727** **334**  
**11**

## ข้อมูลการรับชมถ่ายทอดสด เพจ Thailand Halal Assembly

7. ช่วง Session 7

- การรับชม 906 ครั้ง

8. ช่วง Award Ceremony

- การรับชม 1,958 ครั้ง

ข้อมูลการรับชมถ่ายทอดสด เพจ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย:  
The Halal Science Center CU

- 1. ช่วง Grand Opening Ceremony
- การรับชม 2,541 ครั้ง

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 INTERNATIONAL CONFERENCE**  
งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล

**GRAND OPENING CEREMONY**

**19-20 DECEMBER 2024**  
at Al Meroz Hotel Bangkok

**19 DECEMBER 2024**  
at Al Meroz Hotel Bangkok (Time 09:00 AM - 10:30 AM)

**START IN 13:15 minute**

**Engagement Metrics:**  
 - การเข้าชม: 2,541  
 - การมีส่วนร่วม: 74  
 - การแชร์: 2,030

- 2. ช่วง Session 2 & 3
- การรับชม 452 ครั้ง

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 INTERNATIONAL CONFERENCE**  
งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล

**19-20 DECEMBER 2024**  
at Al Meroz Hotel Bangkok

**SESSION 4**

**START IN 15:25 minute**

**Engagement Metrics:**  
 - การเข้าชม: 370  
 - การมีส่วนร่วม: 10  
 - การแชร์: 248

ข้อมูลการรับชมถ่ายทอดสด เพจ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย:  
The Halal Science Center CU

3. ช่วง Session 4  
- การรับชม 452 ครั้ง

Facebook Live event page for Session 4. The event is titled "THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 INTERNATIONAL CONFERENCE" and "19-20 DECEMBER 2024 at Al Meroz Hotel Bangkok". The page shows 370 viewers, 248 likes, and 10 comments. The event is being streamed by "ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU".

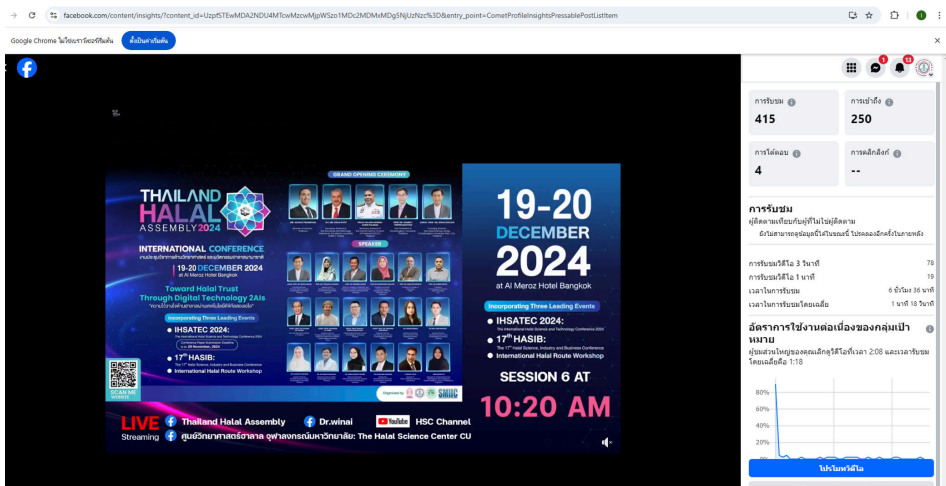
4. ช่วง Session 5 & 6  
- การรับชม 631 ครั้ง

Facebook Live event page for Session 5. The event is titled "THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 INTERNATIONAL CONFERENCE" and "17th HASIB Conference". The page shows 631 viewers, 400 likes, and 15 comments. The event is being streamed by "ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU".

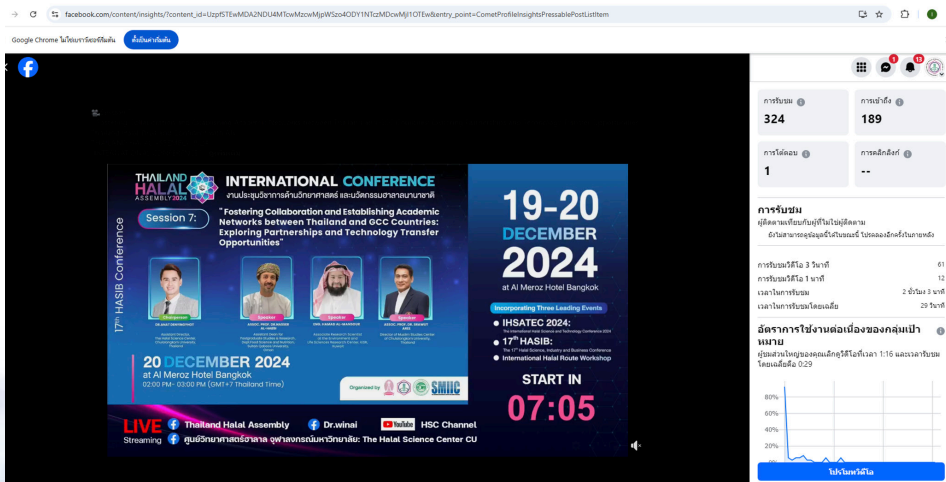
ข้อมูลการรับชมถ่ายทอดสด เพจ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย:

The Halal Science Center CU

5. ช่วง Session 6  
- การรับชม 631 ครั้ง



6. ช่วง Session 7  
- การรับชม 324 ครั้ง



ข้อมูลการรับชมถ่ายทอดสด เพจ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย:  
The Halal Science Center CU

7. ช่วง Award Ceremony  
- การรับชม 956 ครั้ง

การแพร่ไลฟ์สดงาน Thailand Halal Assembly 2024 ผ่านสื่อมุสลิมออนไลน์





"Thailand Halal Assembly 2024" โซวศึกษภาพาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย



ติดตาม :: เร็วราวข่าว โฟล์ดดี :: กิน เที่ยว พาอิสไปทั่ว



"Thailand Halal Assembly 2024" โซวศึกษภาพาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย

REPORT  
"THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024" โซวศึกษภาพาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย

**"THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024" โซวศึกษภาพาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย**

57 likes 19 Jun 2567



เมื่อโลกก้าวสู่ยุคเทคโนโลยีดิจิทัล ทิศทางของงานเป็นอย่างไร พร้อมเห็นโอกาสใหม่ ๆ มากมายที่จะเกิดขึ้นในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย ซึ่งกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว "Thailand Halal Assembly 2024" ภายใต้แนวคิด "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs" หรือ "ความไว้วางใจผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล 2AIs" หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย อีกทั้งยังเป็นที่มาของงานเสวนาทางวิชาการในหัวข้อ "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs" ในวันที่ 19 - 20 มิถุนายน 2567 ณ โรงแรมดิเวลโลว กรุงเทพฯ โดยได้รับเกียรติจาก นายเจษฎา พร้อมพันธุ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นประธานในงาน

Home >> "Thailand Halal Assembly 2024" โซวศึกษภาพาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย

"Thailand Halal Assembly 2024" โซวศึกษภาพาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย

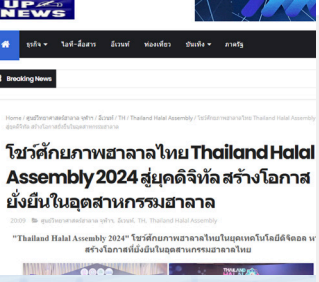


เมื่อโลกก้าวสู่ยุคเทคโนโลยีดิจิทัล ทิศทางของงานเป็นอย่างไร พร้อมเห็นโอกาสใหม่ ๆ มากมายที่จะเกิดขึ้นในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย ซึ่งกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว "Thailand Halal Assembly 2024" ภายใต้แนวคิด "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs" หรือ "ความไว้วางใจผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล 2AIs" หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย อีกทั้งยังเป็นที่มาของงานเสวนาทางวิชาการในหัวข้อ "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs" ในวันที่ 19 - 20 มิถุนายน 2567 ณ โรงแรมดิเวลโลว กรุงเทพฯ โดยได้รับเกียรติจาก นายเจษฎา พร้อมพันธุ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นประธานในงาน

"Thailand Halal Assembly 2024" โซวศึกษภาพาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย

"Thailand Halal Assembly 2024" โซวศึกษภาพาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย

กรุงเทพฯ ภูเก็ต



Bangkok Post - Thailand Halal Assembly 2024 Explores AI-Powered Halal Innovation

**Thailand Halal Assembly 2024 Explores AI-Powered Halal Innovation**

Global Halal leaders convene in Bangkok to explore sustainable opportunities through digital technology and AI.

THAILAND | 19 DECEMBER

โพสต์ข่าว The Public Post

Thailand Halal Assembly 2024 "โซวistikภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย"

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024  
Toward Halal Trust Through Digital Technology 2024

Halal Thailand

เปิดงานยิ่งใหญ่ "THA2024" โซวistikภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย

เมื่อโลกก้าวสู่เทคโนโลยีดิจิทัล อุตสาหกรรมฮาลาลไทยก็ก้าวสู่ยุคแห่งความยั่งยืน "Thailand Halal Assembly 2024" ภายใต้แนวคิด "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2024" หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย โดย... [ดูเพิ่มเติม](#)

658  
บัญชีชุมชนบัญชีสาธารณะ  
0% ของโพสต์ที่วิพากษ์  
แสดงอีก 658 รายการ

21  
การแจ้งเตือนจากผู้เกี่ยวข้อง

8 จาก 11 ผู้ติดตาม  
8 จาก 11 โพสต์  
5 จาก 11 โพสต์  
0 จาก 11 โพสต์

0  
ความเห็นที่ซ่อนอยู่

Bangkok played host to the 11th Thailand Halal Assembly 2024

THA2024 เปิดงานยิ่งใหญ่ 19-20 ธ.ค.

เปิดสัปดาห์ Thailand Halal Assembly 2024 "โซวistikภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล"

**เปิดสัปดาห์ Thailand Halal Assembly 2024 "โซวistikภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล"**

Robin Hood Tavern

4.5 (2576)  
Best Sports Bar in Pattaya

ส่วนกลาง... OPEN 7AM-12AM  
✓ Dine-in

Learn More

เปิดสาขา

ผู้เข้าร่วมโครงการ "ชวน บัญญัติ-สรรเพชญ์" เชิญองค์กรฮาลาลและเครือข่ายภาคใต้ให้ส่งนามประเทศไทย

23 ธันวาคม 2024

ผลการค้าปลีกจากผลการวิจัยผู้บริโภค

นิยามโพสต์

"Thailand Halal Assembly 2024" โซวistikภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย

จากงานนี้ ผู้โพสต์ได้รวบรวมเรื่องราวของงานสำคัญนี้ไว้เพื่อเป็นประโยชน์งาน "Thailand Halal Assembly 2024" (THA2024) ภายใต้แนวคิด "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2024" หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย โดยงานนี้จัดขึ้นระหว่างวันที่ 19-20 ธ.ค. โดยมีไฮไลท์ของงาน... [ดูเพิ่มเติม](#)

**"Thailand Halal Assembly 2024" โซวistikภาพฮาลาลไทยในยุคเทคโนโลยีดิจิทัล หวังสร้างโอกาสที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมฮาลาลไทย**

19 ธันวาคม 2024

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024  
Toward Halal Trust Through Digital Technology 2024  
"ความไว้วางใจในฮาลาลผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสองเออี"



## 2.10 ฝ่ายประเมินผล

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในงาน Thailand Halal Assembly 2024 จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 293 คน โดยมีผลการประเมินผล ดังนี้

### 1. กลุ่มประชากรและตัวอย่าง

ผู้เข้าร่วมงาน Thailand Halal Assembly 2024 ระหว่างวันที่ 19 – 20 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรมอัลมีรอซ (Al Meroz Hotel Bangkok) กรุงเทพฯ โดยการสุ่มตัวอย่างจากผู้เข้าร่วมงานในกิจกรรมต่าง ๆ ในงานประกอบด้วย

- ภาพรวมความพึงพอใจของงาน
- Keynote Session: 2AIs for Thailand's Halal Trust & Confidence
- กิจกรรม HASIB session
- กิจกรรม Halal Route Workshop
- Oral Presentation
- Poster Exhibition
- นิทรรศการ

### 2. ระยะเวลาดำเนินการ

ภายในงาน THA2024 ระหว่างวันที่ 19 -20 ธันวาคม 2567

### 3. เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน

แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมงาน Thailand Halal Assembly 2024 ในรูปแบบออนไลน์ google form โดยสแกนผ่าน QR code

### 4. การวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ความพึงพอใจคือ การใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ

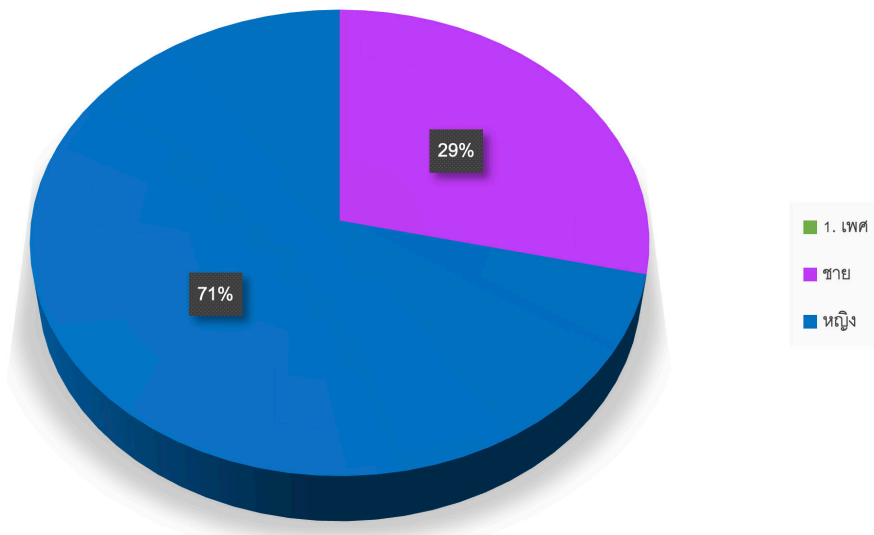


## 5. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

แบบประเมินความพึงพอใจในการจัดงาน Thailand Halal Assembly 2024 ระหว่างวันที่ 19 – 20 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรมอัลมีรอซ (AI Meroz Hotel Bangkok) กรุงเทพฯ จัดโดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีผลการประเมินดังตารางต่อไปนี้

### 5.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามการประเมิน

จากผลการเก็บข้อมูลผู้เข้าร่วมงานจำนวน 293 คน พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 71.3) โดยกลุ่มอายุที่มีจำนวนมากที่สุดคือช่วง 31 – 40 ปี (ร้อยละ 30.4) รองลงมาคือช่วงอายุ 21 – 30 ปี (ร้อยละ 21.8)



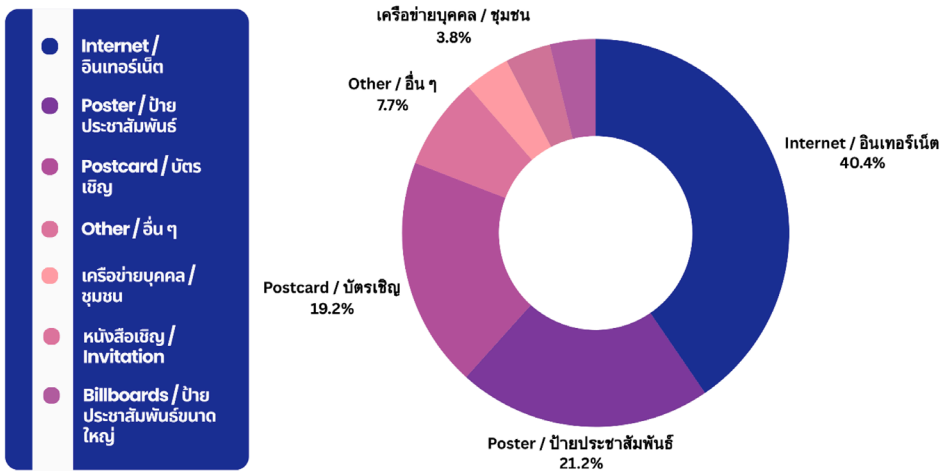
เมื่อพิจารณาตามสังกัดหน่วยงาน พบว่าผู้เข้าร่วมงานส่วนใหญ่มาจากองค์กร/หน่วยงานรัฐ หรือมหาวิทยาลัย สูงถึงร้อยละ 73.0 ในขณะที่เป็นกลุ่มนักเรียน ร้อยละ 18.7 และประชาชนทั่วไปร้อยละ 8.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถามการประเมินงาน

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. เพศ</b>		
ชาย	84	28.7
หญิง	209	71.3
<b>รวม</b>	<b>293</b>	<b>100.0</b>
<b>2. อายุ</b>		
11 – 20 ปี	48	16.4
21 – 30 ปี	64	21.8
31 – 40 ปี	89	30.4
41 – 50 ปี	53	18.1
51 – 60 ปี	22	7.5
มากกว่า 60 ปี	17	5.8
<b>3. หน่วยงาน</b>		
องค์กร/หน่วยงานรัฐ/ มหาวิทยาลัย	214	73.0
ประชาชนทั่วไป	24	8.3
นักเรียน	55	18.7
<b>รวม</b>	<b>293</b>	<b>100.0</b>

## 5.2. ท่านทราบกิจกรรมจากช่องทางใดบ้าง

ช่องทางที่กลุ่มเป้าหมายรับทราบข้อมูลการจัดกิจกรรมมากที่สุดคือ สื่อออนไลน์ (Internet) ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 40.4 สะท้อนให้เห็นว่ากลุ่มเป้าหมายมีการใช้งานสื่อดิจิทัลเป็นหลัก รองลงมาคือสื่อประเภท Offline ได้แก่ ป้ายประชาสัมพันธ์ (Poster) ร้อยละ 21.2 และ บัตรเชิญ (Postcard) ร้อยละ 19.2 ตามลำดับ ในขณะที่ช่องทางดั้งเดิมอย่างป้าย Billboard หรือหนังสือเชิญที่เป็นทางการมีส่วนการตอบรับที่ค่อนข้างน้อย (รวมกันเพียงร้อยละ 11.4)



ตารางที่ 2 ท่านทราบกิจกรรมจากช่องทางใด

ช่องทางการรับทราบกิจกรรม	จำนวนครั้ง	ร้อยละ
Internet / อินเทอร์เน็ต	21	40.4
Poster / ป้ายประชาสัมพันธ์	11	21.2
Postcard / บัตรเชิญ	10	19.2
Other / อื่น ๆ	4	7.7
เครือข่ายบุคคล / ชุมชน	2	3.8
หนังสือเชิญ / Invitation	2	3.8
Billboards / ป้ายประชาสัมพันธ์ขนาดใหญ่	2	3.8
<b>รวม</b>	<b>52</b>	<b>100.0</b>

### 5.3 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมงาน Thailand Halal Assembly 2024

#### 5.3.1 ความพึงพอใจ Keynote Session: 2AIs for Thailand's Halal Trust & Confidence

- ความพึงพอใจ

#### ตารางที่ 3 ประเมินความพึงพอใจต่อการบรรยายพิเศษ (Keynote Speaker)

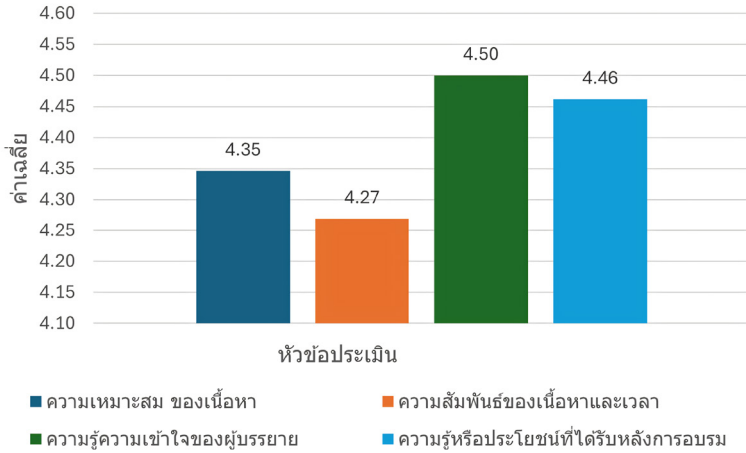
หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
ความเหมาะสมของหัวข้อการบรรยาย	4.26	ดี
ความรู้และความเชี่ยวชาญของวิทยากร	4.32	ดี
ความชัดเจนในการถ่ายทอดเนื้อหา	4.29	ดี
ความน่าสนใจของการนำเสนอ	4.28	ดี
การเชื่อมโยงเนื้อหากับบริบทปัจจุบัน	4.24	ดี
ระยะเวลาในการบรรยาย	4.18	ดี
การเปิดโอกาสให้ซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	4.15	ดี
ภาพรวมการบรรยายพิเศษ (Keynote)	4.24	ดี

จากผลการประเมินความพึงพอใจต่อการบรรยายพิเศษ (Keynote) พบว่า โดยภาพรวมผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ ดี (ค่าเฉลี่ย 4.24) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจสูงในด้าน ความรู้และความเชี่ยวชาญของวิทยากร (ค่าเฉลี่ย 4.32) รองลงมาคือ ความชัดเจนในการถ่ายทอดเนื้อหา (4.29) และ ความน่าสนใจของการนำเสนอ (4.28) ขณะที่ด้าน ความเหมาะสมของหัวข้อการบรรยาย และการเชื่อมโยงเนื้อหากับบริบทปัจจุบัน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดีเช่นกัน ส่วนด้าน ระยะเวลาในการบรรยาย และการเปิดโอกาสให้ซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น มีค่าเฉลี่ยต่ำกว่าด้านอื่นเล็กน้อย แต่ยังคงอยู่ในระดับดี สะท้อนให้เห็นว่าการบรรยายพิเศษสามารถตอบสนองความคาดหวังของผู้เข้าร่วมได้เป็นอย่างดี

### 5.3.2 ความพึงพอใจกิจกรรม HASIB session

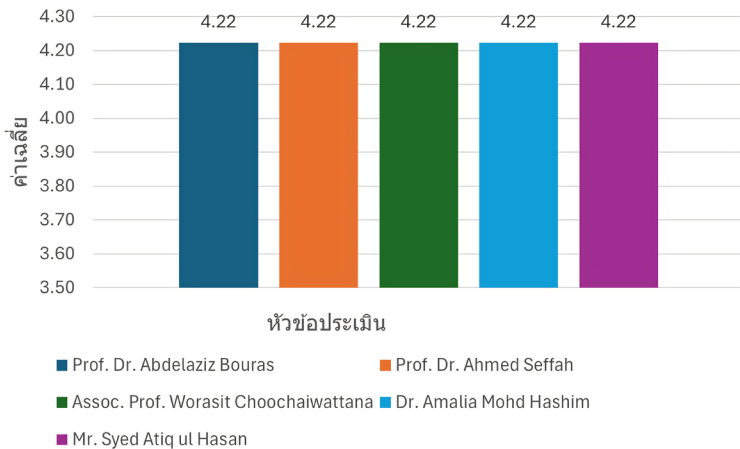
#### 1) Session 1: Advanced Power Als for Halal Trust

##### • ความพึงพอใจ



#### รูปที่ 1 สรุปค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการ ในหัวข้อ Advanced Power Als for Halal Trust

##### • วิทยากร



#### รูปที่ 2 สรุปค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อวิทยากร ในหัวข้อ Advanced Power Als for Halal Trust

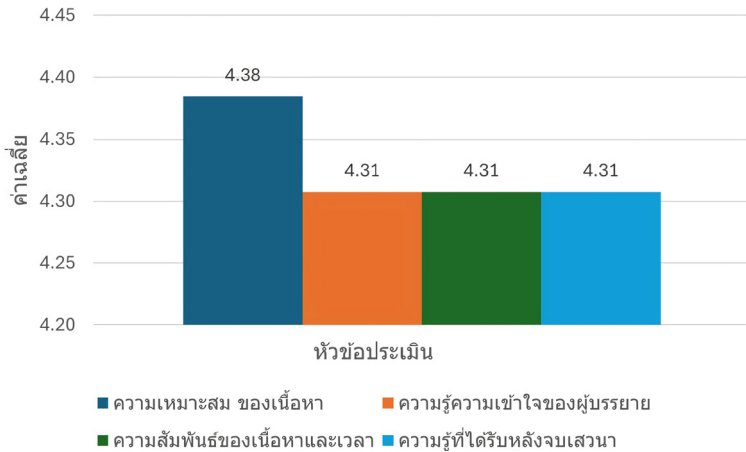
**ตารางที่ 4** สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการ การสัมมนา HASIB ใน session 1 หัวข้อ Advanced Power Als for Halal Trust

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
2.2.1.1 ความพึงพอใจ		
ความเหมาะสม ของเนื้อหา	4.35	ดี
ความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา	4.27	ดี
ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย	4.50	ดี
ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม	4.46	ดี
2.2.1.2 วิทยากร		
Prof. Dr. Abdelaziz Bouras	4.22	ดี
Prof. Dr. Ahmed Seffah	4.22	ดี
Assoc. Prof. Worasit Choochaiwattana	4.22	ดี
Dr. Amalia Mohd Hashim	4.22	ดี
Mr. Syed Atiq ul Hasan	4.22	ดี

จากตารางสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการสัมมนา HASIB session 1 ในงานTHAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจสูงสุดคือ ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.50 ส่วนความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.46 ความเหมาะสมของเนื้อหา คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.35 และความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.27 ตามลำดับ ซึ่งจัดอยู่ในระดับดี และในส่วนของวิทยากรมีความพึงพอใจเท่ากันหมด คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.22 ซึ่งจัดอยู่ในระดับดี

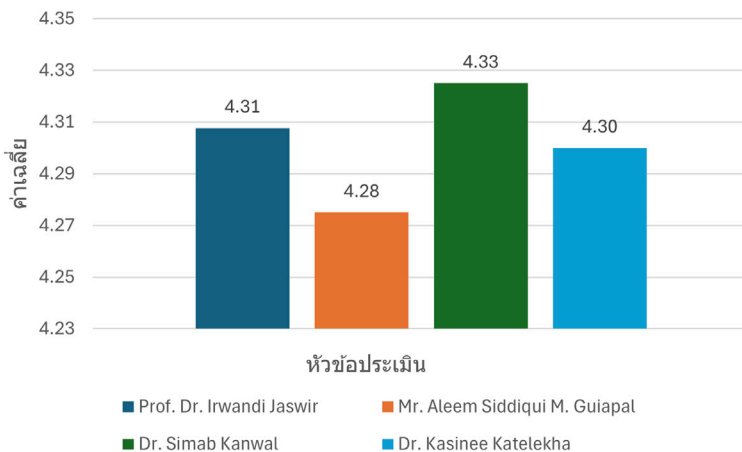
## 2) Session 2: Halal Wellness and Beauty

### • ความพึงพอใจ



รูปที่ 4 สรุปค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการ  
 ในหัวข้อ Halal Wellness and Beauty

### • วิทยากร



รูปที่ 5 สรุปค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อวิทยากร  
 ในหัวข้อ Halal Wellness and Beauty

**ตารางที่ 5** สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการ การสัมมนา HASIB ใน session 2 หัวข้อ Halal Wellness and Beauty

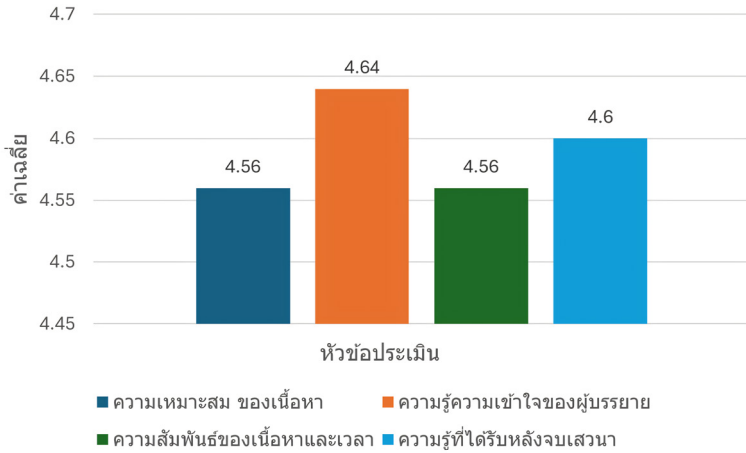
หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
2.2.1.1 ความพึงพอใจ		
ความเหมาะสม ของเนื้อหา	4.38	ดี
ความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา	4.31	ดี
ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย	4.31	ดี
ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม	4.31	ดี
2.2.1.2 วิทยากร		
Prof. Dr. Irwandi Jaswir	4.31	ดี
Mr. Aleem Siddiqui M. Guiapal	4.28	ดี
Dr. Simab Kanwal	4.33	ดี
Dr. Kasinee Katelekha	4.30	ดี

จากตารางสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการสัมมนา HASIB session 2 ในงานTHAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจสูงสุด คือ ความเหมาะสมของเนื้อหา คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.38 ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม และความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา มีค่าเท่ากันที่ค่าเฉลี่ยเป็น 4.31 ซึ่งจัดอยู่ในระดับดี และในส่วนของวิทยากรมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ Dr. Simab Kanwal คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.33 ในส่วนของ Prof. Dr. Irwandi Jaswir มีค่าเท่ากันที่ค่าเฉลี่ยเป็น 4.31 Dr. Kasinee Katelekha มีค่าเท่ากันที่ค่าเฉลี่ยเป็น 4.30 และ Mr. Aleem Siddiqui M. Guiapal มีค่าเท่ากันที่ค่าเฉลี่ยเป็น 4.28 ซึ่งจัดอยู่ในระดับดี

### 3) Session 5: Halal Compliance with A New Frontier

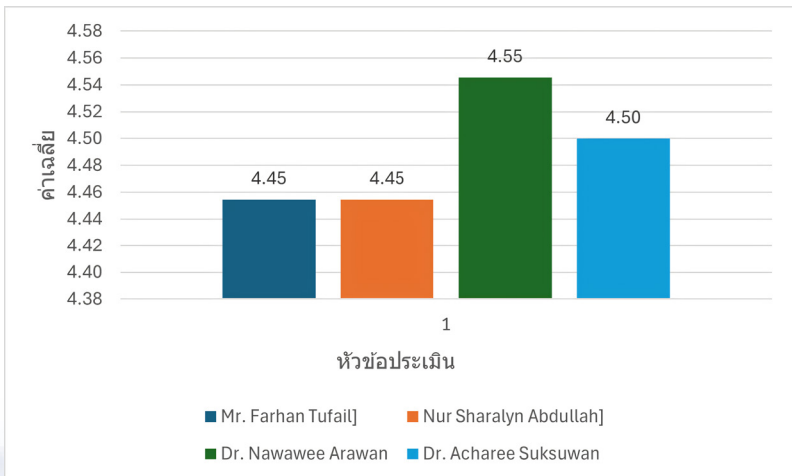
#### Food and Nonfood Innovation

- ความพึงพอใจ



รูปที่ 6 สรุปลค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการในหัวข้อ Halal Compliance with A New Frontier Food and Nonfood Innovation

- วิทยากร



รูปที่ 7 สรุปลค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อวิทยากรในหัวข้อ Halal Compliance with A New Frontier Food and Nonfood Innovation

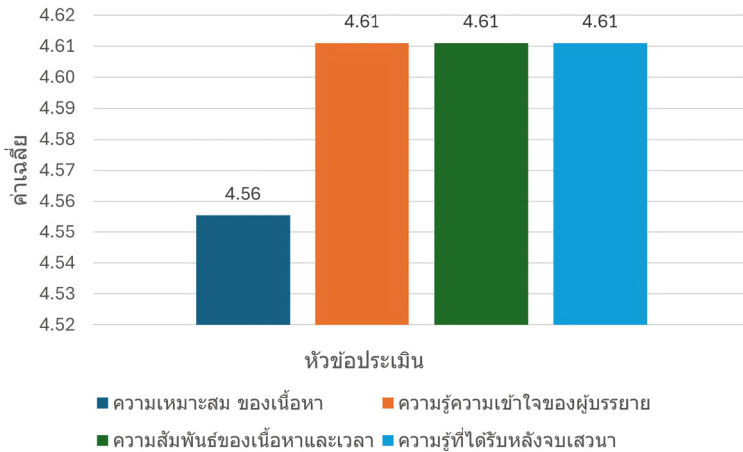
**ตารางที่ 6** สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการ การสัมมนา HASIB ใน session 3 หัวข้อ Halal Compliance with A New Frontier Food and Nonfood Innovation.

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
2.2.1.1 ความพึงพอใจ		
ความเหมาะสม ของเนื้อหา	4.56	ดีมาก
ความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา	4.56	ดีมาก
ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย	4.64	ดีมาก
ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม	4.60	ดีมาก
2.2.1.2 วิทยากร		
Mr. Farhan Tufail	4.45	ดี
Nur Sharalyn Abdullah	4.45	ดี
Dr. Nawawee Arawan	4.55	ดีมาก
Dr. Acharee Suksuwan	4.50	ดี

จากตารางสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการสัมมนา HASIB session 5 ในงานTHAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจสูงสุดคือ ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย ที่ค่าเฉลี่ยเป็น 4.64 ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม ที่ค่าเฉลี่ยเป็น 4.60 ความเหมาะสมของเนื้อหาและความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา มีค่าเท่ากันที่ค่าเฉลี่ยเป็น 4.56 ซึ่งจัดอยู่ในระดับดีมาก และในส่วนของวิทยากรมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ Dr. Nawawee Arawan คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.55 ซึ่งอยู่ในระดับดีมาก Dr. Acharee Suksuwan ที่ค่าเฉลี่ยเป็น 4.50 ส่วน Mr. Farhan Tufail และ Nur Sharalyn Abdullah มีค่าเฉลี่ยเท่ากันเป็น 4.50 ซึ่งจัดอยู่ในระดับดี

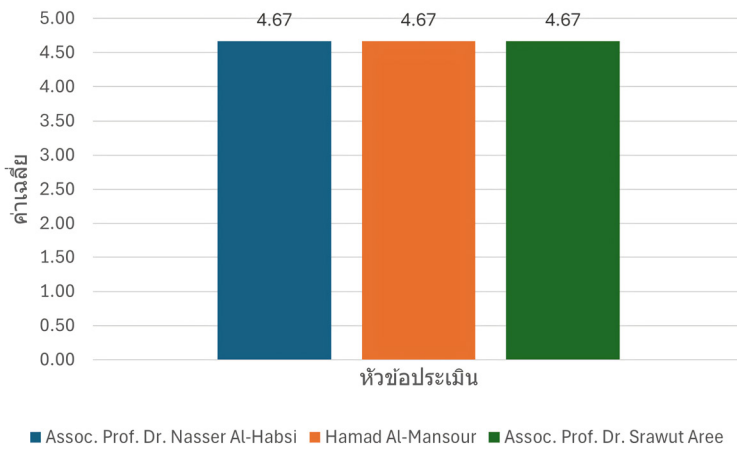
#### 4) Session 7: Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities

• ความพึงพอใจ



รูปที่ 8 สรุปค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการในหัวข้อ Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities

• วิทยากร



รูปที่ 9 สรุปค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อวิทยากรในหัวข้อ Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities

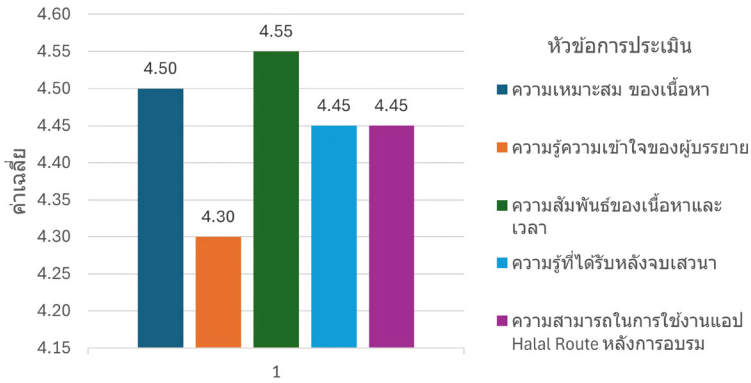
**ตารางที่ 7** สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการ การสัมมนา HASIB ใน session 7 หัวข้อ Fostering Collaboration and Establishing Academic Networks between Thailand and GCC Countries: Exploring Partnerships and Technology Transfer Opportunities

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
2.2.1.1 ความพึงพอใจ		
ความเหมาะสม ของเนื้อหา	4.56	ดีมาก
ความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา	4.61	ดีมาก
ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย	4.61	ดีมาก
ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม	4.61	ดีมาก
2.2.1.2 วิทยากร		
Assoc. Prof. Dr. Nasser Al-Habsi	4.67	ดีมาก
Hamad Al-Mansour	4.67	ดีมาก
Assoc. Prof. Dr. Sawut Aree	4.67	ดีมาก

จากตารางสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการสัมมนา HASIB session 7 ในงานTHAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจสูงสุดเท่ากัน คือ ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม และความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา ค่าเฉลี่ยเป็น 4.61 ส่วนความเหมาะสมของเนื้อหา ค่าเฉลี่ยเป็น 4.56 ซึ่งจัดอยู่ในระดับดีมาก และในส่วนของวิทยากรมีความพึงพอใจมากที่สุดเท่ากันทุกคนคือ Assoc. Prof. Dr. Nasser Al-Habsi Hamad Al-Mansour และ Assoc. Prof. Dr. Sawut Aree คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.67 ซึ่งอยู่ในระดับดีมาก

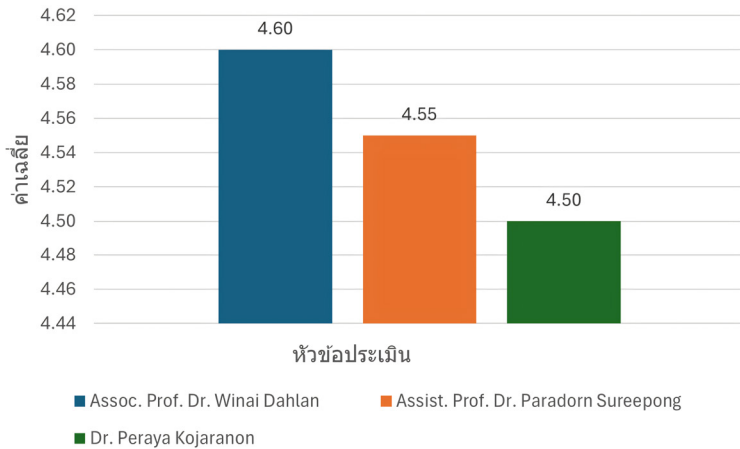
### 5.3.3 ความพึงพอใจกิจกรรม Halal Route Workshop

#### • ความพึงพอใจ



รูปที่ 10 สรุปค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการในหัวข้อ Halal Route Workshop

#### • วิทยากร



รูปที่ 11 สรุปค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจต่อวิทยากรในหัวข้อ Halal Route Workshop

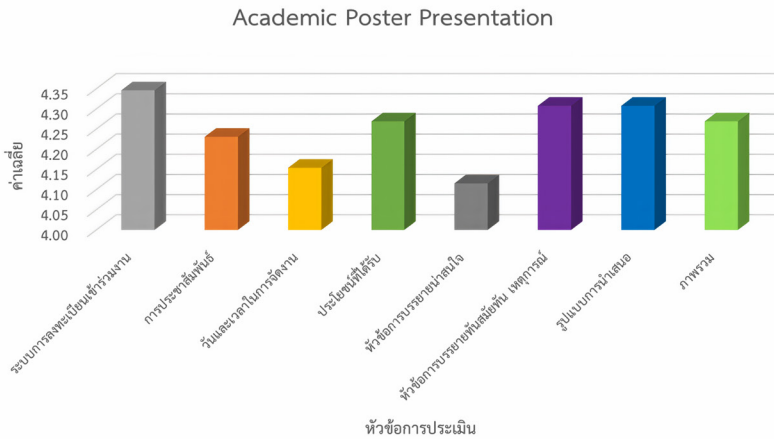
## ตารางที่ 8 สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเนื้อหาวิชาการ การสัมมนา Halal Route Workshop

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
2.2.1.1 ความพึงพอใจ		
ความเหมาะสม ของเนื้อหา	4.50	ดี
ความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา	4.55	ดีมาก
ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย	4.30	ดี
ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรม	4.45	ดี
ความสามารถในการใช้งานแอป Halal Route หลังการอบรม	4.45	ดี
2.2.1.2 วิทยากร		
Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan	4.60	ดีมาก
Assist. Prof. Dr. Paradorn Sureepong	4.55	ดีมาก
Dr. Peraya Kojaranon	4.50	ดี

จากตารางสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการสัมมนา Halal Route Workshop ในงานTHAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจสูงสุด คือ ความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา ค่าเฉลี่ยเป็น4.55 ซึ่งจัดอยู่ในระดับดีมาก ความเหมาะสมของเนื้อหา ค่าเฉลี่ยเป็น 4.50 ความรู้หรือประโยชน์ที่ได้รับหลังการอบรมและ ความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา ค่าเฉลี่ยเป็น 4.45 และความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย ค่าเฉลี่ยเป็น 4.30 ซึ่งจัดอยู่ในระดับดี และในส่วนของวิทยากรมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.60 Assist. Prof. Dr. Paradorn Sureepong คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.55 ซึ่งอยู่ในระดับดีมาก และ Dr. Peraya Kojaranon คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.50 ซึ่งอยู่ในระดับดี

### 5.3.4 ความพึงพอใจกิจกรรม Poster Exhibition

- ความพึงพอใจ Poster Presentation Thailand Halal Assembly 2024 การประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ 2567 “THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024” ระหว่างวันที่ 19 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรม อัลมีรอส มีการประเมินความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมประชุม Poster Presentation ดังนี้



รูปที่ 12 สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมประชุม Poster Presentation

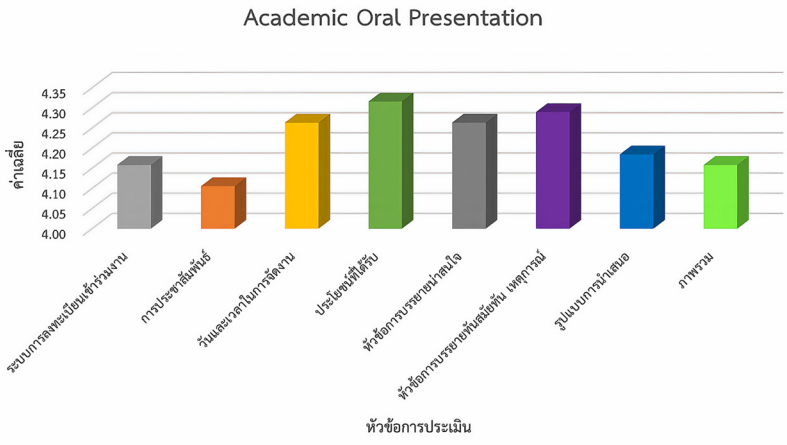
**ตารางที่ 9** สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการนำเสนอ Poster Presentation ในแต่ละหัวข้อการประเมิน

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
การลงทะเบียนเข้าร่วมงาน	4.35	ดี
การประชาสัมพันธ์	4.23	ดี
วันและเวลาในการจัดงาน	4.15	ดี
ประโยชน์ที่ได้รับ	4.27	ดี
หัวข้อการบรรยายน่าสนใจ	4.12	ดี
หัวข้อการบรรยายทันสมัยทัน เหตุการณ์	4.31	ดี
รูปแบบการนำเสนอ	4.31	ดี
ภาพรวม	4.27	ดี

จากตารางสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการนำเสนอ Poster Presentation ในงาน THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 ระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2567 ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจสูงสุดอันดับแรกคือ การลงทะเบียนเข้าร่วมงาน คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.35 ซึ่งจัดอยู่ในระดับ ดี รองลงมาคือ หัวข้อการบรรยายทันสมัยทัน เหตุการณ์, รูปแบบการนำเสนอ, ประโยชน์ที่ได้รับ, ภาพรวม, การประชาสัมพันธ์, วันและเวลาในการจัดงาน, หัวข้อการบรรยายน่าสนใจ คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.31, 4.31, 4.27, 4.27, 4.23, 4.15 และ 4.12 ตามลำดับ

### 5.3.4 ความพึงพอใจกิจกรรม Oral Presentation

- ความพึงพอใจ Oral Presentation Thailand Halal Assembly 2024 การประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ 2567 “THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024” ระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรม อัลมီรอส การประเมินความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมประชุม Oral Presentation ดังนี้



รูปที่ 13 สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมประชุม Oral Presentation

**ตารางที่ 10** สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมประชุม Oral Presentation ในแต่ละหัวข้อการประชุม

หัวข้อการประชุม	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
การลงทะเบียนเข้าร่วมงาน	4.16	ดี
การประชุมสัมมนา	4.11	ดี
วันและเวลาในการจัดงาน	4.26	ดี
ประโยชน์ที่ได้รับ	4.32	ดี
หัวข้อการบรรยายน่าสนใจ	4.26	ดี
หัวข้อการบรรยายทันสมัยทัน เหตุการณ์	4.29	ดี
รูปแบบการนำเสนอ	4.18	ดี
ภาพรวม	4.16	ดี

จากตารางสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมประชุม Oral Presentation ในงาน THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024 ระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2567 ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจสูงสุดอันดับแรกคือ ประโยชน์ที่ได้รับ คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.32 ซึ่งจัดอยู่ในระดับ ดี รองลงมาคือ หัวข้อการบรรยายทันสมัยทัน เหตุการณ์, หัวข้อการบรรยายน่าสนใจ, วันและเวลาในการจัดงาน, รูปแบบการนำเสนอ, การลงทะเบียนเข้าร่วมงาน, ภาพรวม, การประชุมสัมมนา คิดค่าเฉลี่ยเป็น 4.29, 4.26, 4.26, 4.18, 4.16, 4.16 และ 4.11 ตามลำดับ

### 5.3.5 ความพึงพอใจนิทรรศการ

ตารางที่ 10 สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนิทรรศการ

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
การลงทะเบียนเข้าร่วมงาน	4.16	ดี
การประชาสัมพันธ์	4.11	ดี
วันและเวลาในการจัดงาน	4.26	ดี
การประชาสัมพันธ์	4.32	ดี
ความสะดวกในการเข้าร่วมงาน	4.26	ดี
รูปแบบการจัดนิทรรศการ	4.29	ดี
ความพึงพอใจภาพรวมการจัดงาน	4.18	ดี
ภาพรวม	4.16	ดี

จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมงานนิทรรศการ พบว่าโดยภาพรวมผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ ดี (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.16) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ การประชาสัมพันธ์/ประโยชน์ที่ได้รับจากการจัดนิทรรศการ ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 รองลงมาคือ รูปแบบการจัดนิทรรศการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 และ วันและเวลาในการจัดงาน รวมถึง ความสะดวกในการเข้าร่วมงาน ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 แสดงให้เห็นว่าผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในด้านการออกแบบรูปแบบงานและการบริหารจัดการเวลาเป็นอย่างดี

ขณะที่ด้าน การลงทะเบียนเข้าร่วมงาน และ ภาพรวมของการจัดงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.16 อยู่ในระดับดีเช่นเดียวกัน ส่วนด้าน การประชาสัมพันธ์ มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับด้านอื่น แต่ยังคงอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11) สะท้อนให้เห็นว่าการจัดนิทรรศการในครั้งนี้สามารถตอบสนองความคาดหวังของผู้เข้าร่วมได้เป็นอย่างดี และมีศักยภาพในการพัฒนาต่อยอดในด้านการสื่อสารประชาสัมพันธ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในอนาคต

## 6. สรุปผลการประเมิน

สรุปแบบประเมินความพึงพอใจงาน Thailand Halal Assembly 2024 (THA 2024) จัดโดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ระหว่างวันที่ 19–20 ธันวาคม 2567 ณ โรงแรมอัลมีรอซ กรุงเทพฯ เก็บข้อมูลแบบออนไลน์ (Google Form) จากผู้ตอบแบบสอบถาม 293 คน และวิเคราะห์ด้วยค่าร้อยละและค่าเฉลี่ย

ผู้ประเมินส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (71.3%) อายุ 31–40 ปี (30.4%) และมาจากหน่วยงานรัฐ/มหาวิทยาลัย (73.0%) โดยช่องทางรับทราบงานพบว่า อินเทอร์เน็ต ถูกกล่าวถึงมากที่สุด (40.4%) รองลงมาคือ ป้ายประชาสัมพันธ์ (21.2%) และ บัตรเชิญ (19.2%)

ภาพรวมผลการประเมินกิจกรรมต่าง ๆ อยู่ในระดับ ดีถึงดีมาก โดย Keynote ได้คะแนนภาพรวม 4.24 (ดี) เด่นที่ความรู้ความเชี่ยวชาญของวิทยากร (4.32) และความชัดเจนในการถ่ายทอด (4.29) ขณะที่ HASIB Sessions หลายหัวข้ออยู่ระดับดีมาก โดยเฉพาะ Session ด้านนวัตกรรมอาหาร/non-food และการสร้างเครือข่ายไทย-GCC มีค่าเฉลี่ยเนื้อหาและวิทยากรสูง (สูงสุดถึง 4.67) ส่วน Halal Route Workshop อยู่ระดับดีถึงดีมาก (จุดเด่นคือความสัมพันธ์เนื้อหาและเวลา 4.55 และวิทยากร 4.60) ขณะที่ Poster Presentation / Oral Presentation / นิทรรศการ อยู่ระดับดีทุกด้าน โดยหัวข้อที่มักได้คะแนนสูงคือ “ประโยชน์ที่ได้รับ” และความทันสมัยของเนื้อหา

## 7. ข้อเสนอแนะ

สรุปภาพรวมข้อเสนอแนะในกิจกรรมต่าง ๆ ของงาน Thailand Halal Assembly 2024 ผู้เข้าร่วมงานมีความประทับใจต่อการจัดงานและการดูแลของทีมงานจัด โดยเสนอให้เพิ่มของที่ระลึก เลือกสถานที่ที่รองรับผู้เข้าร่วมได้มากขึ้น และปรับปรุงระบบแสงภายในงานเพื่อความสะดวกในการถ่ายภาพและการอ่านข้อมูล

สำหรับ Keynote Sessions ควรส่งเอกสารประกอบให้ผู้เข้าร่วม เพิ่มขนาดห้องและเวลาในการบรรยายรวมถึงช่วงถาม-ตอบ พร้อมนำเสนอเนื้อหาเชิงตัวอย่างและผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรม รวมถึงเพิ่มหัวข้อที่หลากหลายด้าน AI ฮาลาล เทคโนโลยีใหม่ และบทบาทของ AI ต่อคุณภาพชีวิต พร้อมสนับสนุนอุปกรณ์แปลภาษา

ในส่วน HASIB Sessions และ Halal Route Workshop เสนอให้เพิ่มเวลาถาม-ตอบ จัดกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง ขยายพื้นที่บูท และเชื่อมโยงกับภาคธุรกิจมากขึ้น พร้อมพัฒนาแอป Halal Route ให้ทันสมัย เพิ่มฟังก์ชันการใช้งาน และชี้แจงด้านความปลอดภัยข้อมูล

สำหรับ Oral Presentation, Poster Exhibition และ Exhibition Zone ควรบริหารเวลาให้เหมาะสม หลีกเลี่ยงช่วงชนเวลาละหมาด ขยายพื้นที่จัดแสดง จัดพื้นที่พัก และปรับแสงให้เพียงพอ ทั้งนี้ผู้เข้าร่วมเห็นว่าการจัดงานโดยรวมประสบความสำเร็จ และมีศักยภาพในการพัฒนาต่อในอนาคต

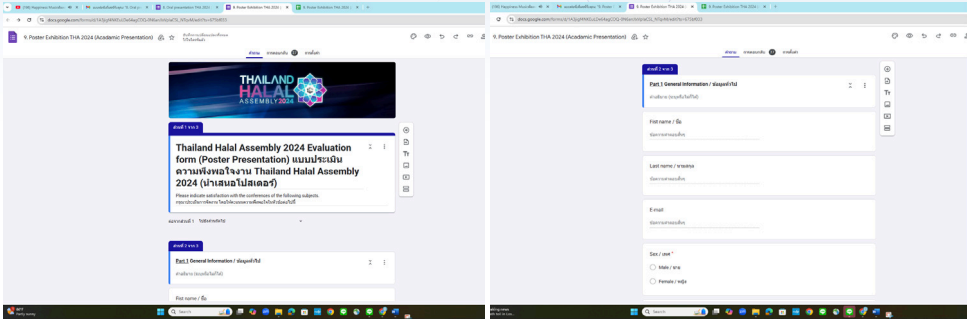
ในส่วน HASIB Sessions และ Halal Route Workshop เสนอให้เพิ่มเวลาถาม-ตอบ จัดกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง ขยายพื้นที่บูท และเชื่อมโยงกับภาคธุรกิจมากขึ้น พร้อมพัฒนาแอป Halal Route ให้ทันสมัย เพิ่มฟังก์ชันการใช้งาน และชี้แจงด้านความปลอดภัยข้อมูล

สำหรับ Oral Presentation, Poster Exhibition และ Exhibition Zone ควรบริหารเวลาให้เหมาะสม หลีกเลี่ยงช่วงชนเวลาละหมาด ขยายพื้นที่จัดแสดง จัดพื้นที่พัก และปรับแสงให้เพียงพอ ทั้งนี้ผู้เข้าร่วมเห็นว่าการจัดงานโดยรวมประสบความสำเร็จ และมีศักยภาพในการพัฒนาต่อในอนาคต

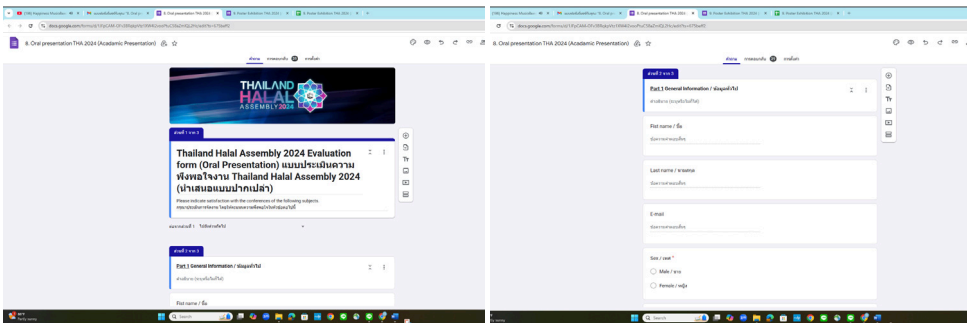
## 8. ประมวลภาพกิจกรรม



ภาพแสดงการแสดงผลแบบฟอร์มประเมินเพื่อให้ผู้เข้าร่วมการอบรมได้ทำการประเมินในสัมมนา HASIB และ HALAL ROUTE



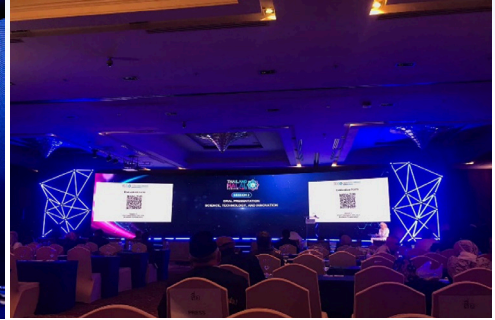
ภาพแบบประเมินงาน THA 2024 วันที่ 19-20 ธันวาคม 2567  
ผ่านระบบ google docs (Poster Presentation)



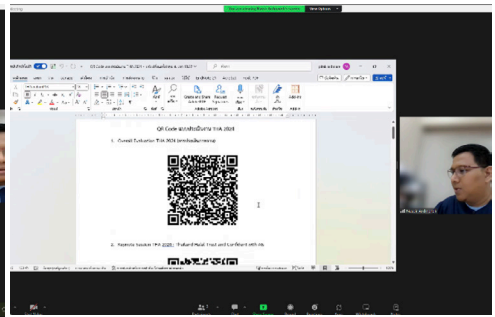
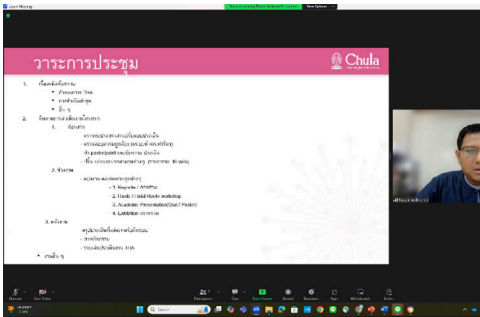
ภาพแบบประเมินงาน THA 2024 วันที่ 19-20 ธันวาคม 2567  
ผ่านระบบ google docs (Oral Presentation)



ภาพบรรยากาศการเข้าร่วมประชุม Poster Presentation  
วันที่ 19-20 ธันวาคม 2567



ภาพบรรยากาศการเข้าร่วมประชุม Oral Presentation  
 วันที่ 19-20 ธันวาคม 2567



ภาพบรรยากาศการประชุมทีมประเมินงาน THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024

**ปัญหา/อุปสรรค/การแก้ไข**

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
<b>ช่วงเตรียมการ</b>			
<b>ฝ่ายพิธีการ</b>			
1	ช่วงเวลาพิธีเปิดงาน	เนื่องจากประธานเปิดงาน นายเอกณัฐ พร้อมพันธุ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม ตัดภารกิจด่วน หลังพิธีเปิด ทำให้มีเวลาสั้นลง จากเวลา 9.00 – 10.45 น. เป็นเวลา 9.00 – 9.45 น.	รีบดำเนินการปรับแก้ กำหนดการให้เหมาะสม โดย กระชับเวลาในแต่ละช่วงให้ สั้นลง ตัดกิจกรรมบางส่วนออกไป และกำชับให้ทีมงานรวมถึง พิธีกรให้พูดอย่างกระชับ ทัน เวลา ปรับคำกล่าวของแต่ละ ท่านให้สั้นลง รวมถึงลำดับ พิธีการต่าง ๆ ที่ตรงเวลา
2	การจัดการผู้รับจ้างงาน ด้านเวทีและพิธีเปิด-ปิด รวมถึงงานพิธีการ	การจัดหาทีมความล่าช้า ทำให้ มีเวลาเตรียมการกระชั้นชิด	รีบดำเนินการที่เกี่ยวข้องทันที หลังจากได้ผู้รับจ้างที่ผ่านการ คัดเลือก และกระชับเวลาใน ทุกส่วนงานทั้งการออกแบบ การวางเนื้อหา และเนื้อหา
<b>ฝ่ายการประชุมเชิงปฏิบัติการ Halal Route Workshop</b>			
1	เนื้อหาและกำหนดการ	เนื้อหาและหัวข้อที่ใช้ใน กิจกรรมยังไม่ได้ข้อสรุปที่ ชัดเจนในช่วงแรก ทีมงาน ยังไม่เข้าใจวัตถุประสงค์และ เนื้อหาที่ต้องการ	นัดประชุมทีมงานร่วมกับทีม IMT-GT และทีมดูแล Halal route application เพื่อ สร้างความเข้าใจที่ตรงกันใน วัตถุประสงค์และหาข้อสรุป เนื้อหาที่ต้องการ รวมถึง ติดต่อวิทยากรโดยมีการจัดทำ content description ให้ เพื่อกำหนดเนื้อหาที่ต้องการ
2	เอกสารประกอบ กิจกรรม	เนื่องจากระยะเวลาในการเตรียมเอกสารน้อย โดยจะต้อง แปลภาษาอังกฤษของเล่ม เอกสาร จึงทำให้มีความล่าช้า ในการจัดทำเล่ม	ใช้เทคโนโลยี AI เข้าช่วยการ แปลภาษาของเล่มเอกสาร เพื่อ ความรวดเร็ว

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
3	การมองเห็นจอนำเสนอ	เนื่องจากพื้นที่ห้องมีเพดานต่ำ ไม่สามารถยกพื้นจอ LED ขึ้นสูงได้ ทำให้จอนำเสนอแบบ full frame อยู่ในระดับที่ถูกบังโดยผู้ชมที่นั่งแถวหน้า	ปรับรูปแบบและกราฟฟิกของจอ LED โดยเปลี่ยนจากแบบ full frame เป็นลดขนาดและแสดงไว้ที่มุมบนของจอเพื่อให้มองเห็นได้สะดวก
<b>ฝ่ายลงทะเบียน</b>			
1	จำนวนป้ายคล้องคอ	เนื่องจากการเพิ่ม-ลดหน่วยงานที่เป็นเจ้าภาพร่วมในการจัดการจึงส่งผลให้มีการปรับแก้บ่อยหลายครั้ง	กำหนดวันที่สุดท้ายในการแก้ไข เพื่อให้ทันต่อการผลิต
<b>ฝ่ายต่างประเทศ</b>			
1	การเชิญวิทยากร	มีการสรุปทีมงานซ้ำ ทำให้ไม่สามารถสรุปรายละเอียดของงานได้ ทำให้ยังไม่สามารถส่งจดหมายเชิญไปยังวิทยากรได้	ติดต่อประสานวิทยากรผ่านช่องทางการสื่อสารอื่นๆ เป็นการเบื้องต้นก่อน และส่งจดหมายเชิญวิทยากรทางอีเมลอีกครั้ง
		วิทยากรบางท่านแจ้งว่าไม่สะดวกเข้าร่วมกระทัณฑ์	ปรับเปลี่ยนวิทยากรเป็นวิทยากรท่านอื่น และเร่งวิทยากรให้รีบดำเนินการทำวีซ่าในทันที
<b>ฝ่ายนิทรรศการ</b>			
1	แนวคิดและการตีความของแนวคิดในปีนี้	เนื่องจากเป็นแนวคิดเรื่อง Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs เป็นคอนเซ็ปต์ใหม่ที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ฮาลาล โดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และ Ai เข้ามาช่วยเป็นงานใหม่ที่ค่อนข้างตีความยาก และท้าทายมาก	นัดประชุมทีมงานเพื่อหารือกันถึง การประยุกต์งานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล และเทคโนโลยี ดิจิทัล และ ai เข้าด้วยกัน และนำเสนอแนวทางในการนำเสนอเบื้องต้นกับผู้อำนวยความสะดวกและทีมบริหารเพื่อขอความคิดเห็นและชี้แนะแนวทางให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
2	ข้อมูลและเนื้อหา นิทรรศการ	เวลาที่กระชั้นชิด ส่งผลต่อ การรวบรวมข้อมูลนิทรรศการ ให้ทันเวลา	นัดประชุมและแบ่งหน้าที่ความ รับผิดชอบให้ทีมงานช่วยกัน เร่งหาข้อมูลและเตรียมรายละเอียด ของการดำเนินงาน
3	ประสานงานออกแบบ กับ ผู้รับจ้างเหมา	การประสานงานมีระยะเวลา ที่ออกแบบน้อย เนื่องจาก ต้องออกแบบของฝ่ายอื่นไป ด้วย ทำให้มีระยะเวลาของ งานฝายน้อยลง	นัดหมายส่งงานออกแบบ ตาม วันและเวลาที่ตกลงกัน จะได้ ทราบวันเวลาที่แน่ชัดของการ ดำเนินงานร่วมกัน
4	Video presentation	เนื่องจากงาน THA2024 เป็นงานในระดับนานาชาติ จึงต้องมีการแปลภาษาของ ข้อมูล และ Video และด้วย ระยะเวลาที่น้อยมาก ต้องใช้ เทคโนโลยี Ai เข้าช่วย	ใช้เทคโนโลยี Ai โดยใช้ Hey- gen เข้าช่วยเพื่อแปลงภาษา ในวิดีโอ
<b>ฝ่ายสถานที่</b>			
1	ที่จอดรถแควีไอพี	โรงแรมมีพื้นที่จอดรถมีจำกัด และผู้เข้าร่วมงานที่ต้องการ ใช้สถานที่จอดรถส่งเลข ทะเบียนมาล่าช้า	ขอความร่วมมือให้แต่ละฝ่าย ส่งเลขทะเบียนแควมาแต่เนิ่น ๆ และลิสต์รายชื่อแคววีไอพีให้ ทางโรงแรมจัดสรรที่จอดรถ ให้ก่อน
2	ห้องรับรองวิทยากร และห้องสตาฟ	ทางโรงแรมให้เข้าใช้ห้อง สำหรับรับรองวิทยากรและ ห้องสตาฟได้หลังจากเวลา 16.00 น. ทำให้การเตรียมงาน ล่าช้าและอาจส่งผลกระทบต่อ ฝ่ายอื่น	พูดคุยกับทางโรงแรมขอเลื่อน เวลาสำหรับจัดห้องเป็นให้เร็ว ขึ้น เพื่อไม่ให้กระทบกับฝ่ายอื่น

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
<b>ฝ่ายสวัสดิการ</b>			
<b>ด้านการเดินทาง</b>			
1	การรับ-ส่งวิทยากร	วิทยากรบางท่านไม่ยืนยันการเดินทางมาเป็นวิทยากร และ วิทยากรบางท่านจองตัวมาเองและไม่แจ้งเวลาการเดินทางทำให้ไม่สามารถจัดตารางสำหรับรับวิทยากรได้	ประสานกับทีมที่รับ-ส่งแขก และใช้วิธีคอนเฟิร์มเฉพาะจำนวนวิทยากรที่มีตารางรับ-ส่งที่แน่นอนก่อน และสรุปเที่ยวจำนวนที่เหลือตามรายชื่อวิทยากรที่ต้องไปรับจริงทั้งหมด เพื่อให้สามารถส่งเอกสารเข้าระบบได้
2	การรับ-ส่งผู้นำเสนอผลงาน	ที่ประชุมสรุปให้รับ-ส่งผู้นำเสนอผลงาน ช่วงใกล้วันงาน และไม่ได้อัปเดตไฟล์ทบินให้ จึงไม่ได้ลงตารางรับที่สนามบินไว้	ประสานกับทีมรับ-ส่งแขก เพิ่มไฟล์ทบินลงไปในตารางรับแขกก่อนวันเดินทาง 1 วัน และเพิ่มเจ้าหน้าที่รับที่สนามบินดอนเมือง และให้ทีมรับแขกสำรองจ่ายค่ารถเพิ่มเติมเนื่องจากค่าจ้างเจ้าหน้าที่และค่าเช่ารถได้ดำเนินการเข้าระบบไปแล้ว
3	รถรับ-ส่ง สถานที่ต่างๆ	เนื่องจากมีผู้ร่วมเดินทางไปงาน Welcoming Dinner เพิ่มขึ้น ที่ประชุมสรุปให้เพิ่มจำนวนรถเพื่อให้เพียงพอต่อจำนวนคน	ประสานงานเช่ารถเพิ่มเติม แต่เนื่องจากการเช่ารถบัสเข้าระบบไปแล้วจึงต้องจ้างเป็นรถตู้แทน
<b>ด้านห้องพัก</b>			
1	ห้องพักวิทยากรและแขกวีไอพี	แขกวีไอพีบางท่านไม่สามารถมาร่วมงานได้แจ้งช่วงใกล้วันงาน ห้องพักแขกวีไอพีจะแตกต่างจากห้องอื่น	ได้ปรึกษากับหัวหน้าโครงการ และผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร เพื่อจัดการห้องพักที่ไม่สามารถคืนได้

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
2	ห้องพัก ผู้นำเสนอผลงาน	จองห้องพักตามจำนวนที่กำหนดไว้แต่บางคนไม่สามารถเดินทางมาร่วมงานได้จึงสละสิทธิ์ใกล้วันเข้าพัก	เนื่องจากจองห้องพักเป็นจำนวนรวมไม่ได้แยกวิทยากรหรือผู้นำเสนอผลงานจึงสามารถคืนห้องได้ทันก่อนวันเข้าพักห้อง 1 สัปดาห์
3	ห้องพัก ผู้ประกอบการ	ที่ประชุมสรุปให้จัดหาห้องพักให้ผู้ประกอบการที่มาจากชุกชุมภายในงาน	ประสานงานกับโรงแรมเพื่อหาห้องพักที่โรงแรมจัดงานหรือโรงแรมใกล้เคียง
<b>ด้านอาหาร</b>			
1	สถานที่จัดเลี้ยงอาหาร ต้อนรับวิทยากร	ต้องการใช้สถานที่ห้องประชุมชั้น 2 ศูนย์กลางอิสลามแห่งประเทศไทย แต่ไม่สามารถนำอาหารเข้าไปจัดในห้องได้	ประสานกับคณะกรรมการและเจ้าหน้าที่ของสถานที่เพื่อบอกเหตุผลในการใช้สถานที่นั้นๆ
2	อาหารเย็นต้อนรับ วิทยากร	มีปัญหาในการเลือกเมนูและรูปแบบในการจัดอาหาร	ปรึกษากับหัวหน้าโครงการและผู้อำนวยการฝ่ายบริหารเพื่อหาแนวทางในการจัดอาหารและสรุปเมนู
3	อาหารสำหรับเลี้ยงแขก ที่มาร่วมงาน	เมนูอาหารของโรงแรมเป็นอาหารไทยซึ่งต่างชาติอาจจะรับประทานไม่ค่อยได้	ขอปรึกษากับเชฟเพื่อปรับเมนูอาหาร และเพิ่มรายการอาหารบางรายการเพื่อเป็นทางเลือกให้แขกต่างชาติสามารถรับประทานได้
4	อาหารเย็น Welcoming Dinner	ต้องสรุปจำนวนผู้เข้าร่วมก่อนวันงาน 2 สัปดาห์	สรุปยอดตามจำนวนที่ยืนยันมาร่วมงานจริงหากไม่พอให้ชื่อเพิ่มก่อนวันงาน 1 วัน

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
<b>ฝ่ายประชาสัมพันธ์</b>			
1	งานด้านการออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์	ระยะเวลาออกแบบน้อยมาก ทีมออกแบบได้รับข้อมูลกระชั้นชิดเกินไป	ประชุมวางแผนเตรียมข้อมูลล่วงหน้า ฝ่ายบริหารต้องยืนยันข้อมูลเพื่อความถูกต้องต่อการออกแบบ
		ทีมงานไม่ชัดเจน	
		มีการปรับเปลี่ยนบ่อยมากเกินไป	
<b>ช่วงดำเนินการ</b>			
<b>ฝ่ายพิธีการ</b>			
1	การจัดที่นั่ง	เนื่องจากมีผู้เข้าร่วมงานในช่วงพิธีเปิดเป็นจำนวนมาก ทำให้ต้องมีการจัดที่นั่งตามรายชื่อที่แจ้งมาล่วงหน้าแต่มีผู้เข้าร่วมบางท่านไม่ได้แจ้งชื่อล่วงหน้าจึงไม่สามารถจัดที่นั่งให้ทันที	ดำเนินการจัดสรรที่นั่งโดยจัดตามลำดับความสำคัญ และสำหรับผู้เข้าร่วมงานที่ไม่ได้แจ้งชื่อมาล่วงหน้านั้น จะจัดหาที่นั่งให้เร็วที่สุดโดยพิจารณาจาก ที่นั่งที่ว่าง ซึ่งเป็นที่นั่งของผู้ที่แจ้งชื่อล่วงหน้าแต่วันงานไม่สะดวกเข้ามาร่วมงานให้นั่งแทนที่
2	การถ่ายภาพรวม	เนื่องจากประธานในพิธีมีเวลาสั้นมาก จึงทำให้ไม่สามารถถ่ายภาพรวมกับแขกผู้มีเกียรติได้ครบ	เลือกถ่ายภาพเฉพาะแขก VIP ที่นั่งบริเวณโซฟา
<b>ฝ่ายการประชุมเชิงปฏิบัติการ Halal Route Workshop</b>			
1	สถานที่	จำนวนที่นั่งในห้องประชุมไม่เพียงพอกับจำนวนผู้เข้าประชุม	จัดพื้นที่เสริม หลังห้อง และแทรกจำนวนเก้าอี้ เพิ่มเติมจากเดิม

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
<b>ฝ่ายการประชุมเชิงปฏิบัติการ Halal Route Workshop</b>			
2	กำหนดการ	กำหนดการไม่เป็นไปตามรูปแบบและลำดับที่วางไว้	เดิน หน้า กิจ กรรม และ ประสานกับทีมเบื้องหลังและพิธีกรตลอดเวลาเพื่อแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และปรับ กำหนดการหน้างานให้ราบรื่นและให้อยู่ในกรอบของกิจกรรม
<b>ฝ่ายลงทะเบียน</b>			
1	ความเสถียรของสัญญาณอินเทอร์เน็ต/ การลงทะเบียนออนไลน์	-ฝ่ายลงทะเบียนจัดทำข้อมูลการลงทะเบียนของผู้เข้าร่วมงานเป็นระบบออนไลน์ เมื่อเกิดปัญหาความไม่เสถียรของสัญญาณอินเทอร์เน็ตขึ้นส่งผลให้ไม่สามารถตรวจสอบการลงทะเบียนได้ -สัญญาณอินเทอร์เน็ตไม่สามารถใช้งานได้ในช่วงทำให้ผู้ที่มาลงทะเบียนหน้างานไม่สามารถลงทะเบียนแบบออนไลน์ได้	- มีการดาวน์โหลดไฟล์เก็บไว้ในรูปแบบออฟไลน์เพื่อใช้หน้างานควบคู่กับระบบออนไลน์ -ให้ผู้ร่วมงานลงทะเบียนโดยลงนามในใบลงทะเบียนที่ฝ่ายเตรียมไว้
2	รายชื่อผู้ตอบรับเข้าร่วมจากหนังสือเชิญเข้าร่วมงาน	ผู้ตอบรับเข้าร่วมงานจากหนังสือเชิญ แต่ไม่ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผ่าน QR code ส่งผลให้หาชื่อไม่เจอ	-ลงทะเบียนโดยลงนามในใบลงทะเบียนที่ฝ่ายเตรียมไว้ - ผู้ประสานงานต้องระบุให้ผู้ตอบรับเข้าร่วม
3	ป้ายคีย์คอค	จำนวนป้าย participant ไม่เพียงพอ แม้จะมีการทำสติ๊กเกอร์เพื่อสำรองกับผู้เข้าร่วม แต่ผู้เข้าร่วมต้องการป้ายคีย์คอคมากกว่า	เพิ่มจำนวนให้เพียงพอกับความต้องการ

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
<b>ฝ่ายลงทะเบียน</b>			
4	การลงทะเบียนผ่าน QR Code	มีผู้ใช้งานไม่ลงทะเบียนผ่านระบบ	เจ้าหน้าที่ต้องตรวจสอบรายชื่อว่ามีชื่อของผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมจริง -ลงทะเบียนโดยลงนามในใบลงทะเบียนที่ฝ่ายเตรียมไว้
<b>ฝ่ายต่างประเทศ</b>			
1	การเข้าพักโรงแรม	วิทยากรบางท่านไม่ได้แจ้งล่วงหน้าว่าจะมีผู้ติดตาม ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนประเภทห้องพัก	ติดต่อฝ่ายสวัสดิการให้ประสานกับเจ้าหน้าที่ทางโรงแรมเพื่อขอปรับเปลี่ยนประเภทห้องพักให้เหมาะสมกับแขกให้เข้าพัก
2	รับส่งวิทยากรและผู้นำเสนอผลงานที่มาจากต่างประเทศ	วิทยากรบางท่านไม่สะดวกแจ้งเลขไฟล์ท์	ติดต่อให้ทางวิทยากรเดินทางมาร.เอง
<b>ฝ่ายนิทรรศการ</b>			
1	สัญญาณ Internet และ Wi-Fi	สัญญาณของทางโรงแรมอ่อนไม่สามารถเชื่อมต่อเข้า LED TV เพื่อใช้งาน Wi-Fi ได้สำเร็จ	แจ้งปัญหาให้ทางผู้รับเหมาในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเบื้องต้นในวันพิธีเปิดโดยใช้การเชื่อมต่อด้วยสัญญาณ
<b>ฝ่ายสถานที่</b>			
1	สื่อเข้ามาใช้ห้องรับรองวิทยากร	เนื่องจากห้องมีจำนวนจำกัด จึงจัดห้องรับรองวิทยากร และห้องสตาฟไว้ด้วยกัน นอกจากนี้ยังมีสื่อเข้ามาใช้ห้อง และล้ำเข้าไปในส่วนของวิทยากร ทำให้วิทยากรไม่สามารถใช้ห้องได้	ขอให้สื่อเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้เรียบร้อย และใช้พื้นที่เฉพาะบริเวณที่จัดให้

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
<b>ฝ่ายสถานที่</b>			
2	ห้องละหมาดวันศุกร์	มีการเปลี่ยนสถานที่ละหมาดวันศุกร์กระทันหัน จากเดิมให้ไปที่ศูนย์กลางอิสลามแห่งประเทศไทยมาเป็นี่โรงแรม	ใช้ห้องละหมาดของโรงแรม โดยจัดเตรียมเก้าอี้ ไม้ค้ำ และลำโพง และขอให้ผู้หญิงดใช้ห้องละหมาดชั่วคราวเพื่อจัดเป็นห้องละหมาดวันศุกร์
<b>ฝ่ายสวัสดิการ</b>			
<b>ด้านการเดินทาง</b>			
1	รถรับ-ส่ง ต่างๆวันงาน	เนื่องจากมีแขกต่างชาติที่จะเข้าร่วมงานนอนที่โรงแรมอื่น	ประสานงานกับคนขับรถตู้เพื่อให้ไปรับและส่งแขกที่โรงแรมที่แขกพัก
2	การรับ-ส่งวิทยากร	วิทยากรไม่แจ้งเวลาเดินทาง แต่จองรถสำหรับไปรับแล้ว	รถที่จองไปรับวิทยากรต้องเสียไปเพราะรถไปรอที่สนามบินแล้ว
<b>ด้านห้องพัก</b>			
1	แขกมาถึงโรงแรมแล้วไม่ได้แจ้งเจ้าหน้าที่จึงไม่ทราบว่าแขกมาถึงแล้วหรือยัง	เนื่องจากแขกขึ้นรถมาจากสนามบินแล้วแต่พอมมาถึงโรงแรมไม่ได้ประสานเจ้าหน้าที่ของคอส. จึงทำให้หาไม่เจอและคลาดกัน	ประสานให้ฝ่ายต่างประเทศประสานกับแขกโดยตรงเพื่อตรวจสอบนัดหมายกับแขกในเรื่องต่างๆ
2	ผู้นำเสนอผลงานไม่ทราบว่าต้องนอนร่วมกับคนอื่น	ผู้นำเสนอผลงานบางท่านไม่ทราบว่าต้องนอนร่วมกับคนอื่นบางท่านคอมเพลนพนักงานและบางท่านขอแยกห้องพัก	เจ้าหน้าที่ได้แจ้งว่าได้ให้ข้อมูลไปแล้วทางอีเมลล์ และได้พาไปหาห้องพักที่โรงแรมใกล้เคียง
3	มีการขอเปลี่ยนแปลงเตียงนอน/ห้องพัก	แขกบางท่าน ต้องการเปลี่ยนแปลงชนิดเตียงนอนที่จองไว้	ปรึกษากับทางโรงแรมว่าสามารถเปลี่ยนแปลงตามที่แขกร้องขอได้หรือไม่ ถ้าไม่ได้จะขอปรับเตียงในห้องนั้นแทน

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
<b>ฝ่ายสวัสดิการ</b>			
<b>ด้านห้องพัก</b>			
4	วิทยากรบางท่านไม่ยืนยันการเดินทาง	วิทยากรบางท่านไม่ยืนยันการเดินทางและจองตั๋วมาเอง จึงไม่ทราบรายละเอียดในการเดินทาง จึงได้จองห้องพักไว้ให้แต่ไม่เข้าพัก	ทางโรงแรมแจ้งว่าไม่สามารถคืนห้องพักได้ จึงปรึกษากับหัวหน้าโครงการและผู้อำนวยการฝ่ายบริหารเพื่อจัดการห้องพักที่ไม่สามารถคืนได้
5	ช่วงเวลาเช็คเอาท์ห้องพัก	แขกบางท่านมีไฟล์ทบินกลับช่วงดึกจึงขอเช็คเอาท์เกินจากเวลาที่โรงแรมกำหนด	พิจารณาตามสถานการณ์หน้างานเป็นรายคน ถ้าสามารถฝากกระเป๋าได้ให้ฝาก ถ้าไม่สามารถฝากกระเป๋าได้ให้จ่ายค่าห้องเพิ่มครึ่งวันตามเงื่อนไขของโรงแรม โดยให้หัวหน้าฝ่ายที่ดูแลแขกท่านนั้นเป็นคนพิจารณา
<b>ด้านอาหาร</b>			
1	อาหารเจ้าหน้าที่	อาหารและเครื่องดื่มของเจ้าหน้าที่ ในวันที่ 18 ธันวาคม 2567 ไม่เพียงพอ	สั่งอาหารเพิ่มให้เจ้าหน้าที่
2	อาหารสำหรับเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน	เนื่องจากผู้เข้าร่วมงานรับประทานอาหารกลางวันในวันงานมารับประทานอาหารช่วงเวลาพร้อมๆกัน และมีจำนวนมากว่าที่การันตีไว้กับโรงแรม	ปรึกษากับทางโรงแรมเพื่อเพิ่มอาหารและเพิ่มจำนวนการันตี
3	อาหารเย็น Welcoming Dinner	จำนวนที่สรุปกับทางร้านไม่เพียงพอสำหรับแขกที่มาร่วมงาน	ซื้อเพิ่มในวันงานให้เพียงพอกับแขกที่มาร่วมงาน

ลำดับที่	ประเด็น	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
<b>ฝ่ายประชาสัมพันธ์</b>			
1	การถ่ายทอดสดผ่านทาง Facebook Live	ในบางช่วงสัญญาณการถ่ายทอดขาดหาย	ทดสอบระบบมากกว่านี้ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเหตุขัดข้อง หน้างานในครั้งถัดไป
<b>ช่วงหลังงาน</b>			
<b>ฝ่ายสวัสดิการ</b>			
<b>การเดินทาง</b>			
1	การรับ-ส่งวิทยากร	วิทยากรบางท่านกลับหลังจากวันงานเกิน 2 วัน	เช่ารถเพิ่มเติมส่งวิทยากรไปสนามบิน
		วิทยากรบางท่านกลับหลังจากวันจัดงานทำให้เจ้าหน้าที่ไม่สามารถตามแขกเพื่อมาขึ้นรถได้	จากเดิมเป็นใช้รถบริษัทที่เช่ามาเปลี่ยนมาเป็นเช่ารถของโรงแรมเพื่อให้แขกติดต่อประสานงานกับโรงแรมได้โดยไม่ต้องรอเจ้าหน้าที่
2	การรับ-ส่งผู้นำเสนอผลงาน	มีผู้นำเสนอผลงานกลับหลังจากวันที่กำหนดไว้	แจ้งผู้นำเสนอผลงานว่าไม่ส่งในกรณีที่เกิดจากวันที่กำหนดไว้
<b>ฝ่ายนิติรศการ</b>			
1	การขั้่นย้ายนิติรศการ	นิติรศการบางชิ้นสามารถนำไปใช้งานต่อได้ แต่ไม่มีพื้นที่ในการจัดเก็บ	แจ้งผู้ที่เกี่ยวข้อง ที่ต้องการประสานผู้รับเหมาต่อไป

## 1. ข้อเสนอแนะสำหรับการดำเนินงานปีต่อไป

1.1 ควรกำหนดการจัดงานและกำหนดธีมงานล่วงหน้า เพื่อดำเนินการด้านต่างๆ ได้ทันทั่วถึง

1.2 ควรดำเนินการจัดหาบริษัท/ผู้รับจ้างงานโดยเร็วหากทราบกำหนดการจัดงานเรียบร้อยแล้ว

1.3 ควรพิจารณาจัดหาพื้นที่สำหรับการจัดแสดงนิทรรศการแห่งใหม่ เนื่องจากพื้นที่จัดแสดงเดิมมีข้อจำกัดด้านขนาด ส่งผลให้เกิดความแออัดของผู้เข้าชมงาน ในบางช่วงเวลา และอาจก่อให้เกิดความไม่เป็นระเบียบในการเข้าชมนิทรรศการ

1.4 แนวคิด (Concept) ของนิทรรศการยังขาดความชัดเจน เนื้อหาบางส่วนสามารถตีความได้หลากหลาย ทำให้การสื่อสารสาระสำคัญและการนำเสนอ เนื้อหาไม่ชัดเจนและไม่สมบูรณ์เท่าที่ควร

1.5 ควรประสานงานกับผู้รับจ้างเหมาในการเตรียมแนวทางแก้ไขเฉพาะหน้า เช่น การจัดเตรียมระบบอินเทอร์เน็ตสำรอง หรือการเชื่อมต่อผ่านสัญญาณทางเลือก เพื่อให้การดำเนินงานในวันพิธีเปิดและระหว่างจัดงานเป็นไปอย่างราบรื่น



ภาคผนวก

ตัวอย่างหนังสือเชิญวิทยากรเข้าร่วมงาน

THAILAND  
HALAL  
ASSEMBLY 2024



INTERNATIONAL CONFERENCE  
งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ  
19-20 DECEMBER 2024 at Al Meroz Hotel Bangkok

Ref. THA2024/007

November 22, 2024

Prof. Dr. Irwandi Jaswir  
Lecturer, International Islamic University Malaysia (IIUM)

Dear Sir,

Subject: **Invitation as a speaker for Thailand Halal Assembly 2024**

The Halal Science Center Chulalongkorn University (HSC-CU), in collaboration with the Central Islamic Council of Thailand will be hosting the International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2024; the 17<sup>th</sup> Halal Science Industry and Business (HASIB), and International Halal Route Workshop, during 19<sup>th</sup> & 20<sup>th</sup> December 2024. THA2024 will be a Hybrid event, both online and onsite, at Al Meroz Hotel, Bangkok, Thailand. This year's theme, "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs," highlights the integration of human intelligence (Actual Implementation) and Artificial Intelligence (AI) to enhance trust in Halal products and processes. Through this innovative approach, we aim to strengthen the global Halal ecosystem, ensuring greater confidence, transparency, and reliability for consumers, businesses, and stakeholders alike. On this special occasion, it is a great pleasure to invite you as a distinguished speaker at the 17<sup>th</sup> HASIB 2024. The details are as follows:

Event	The 17 <sup>th</sup> Halal Science Industry and Business (HASIB)
Date	Thursday, 19 December 2024
Time	13.00- 14.00 hrs (GMT+7)
Venue	Almeroz Hotel, Bangkok, Thailand
Session	Halal Wellness and Beauty
Topic	Concerns over water permeable claims of wudu friendly cosmetics
Conference Language	English

As we are working on a tight schedule, it would be highly appreciated if you could inform us of your availability at latest by Monday November 25, 2024. The Organizing Committee will cover round-trip economy class flight tickets, accommodation for 2 nights, airport transfers. We thank you in advance and look forward to your positive response. Should you have any query, please do not hesitate to contact Ms. Saveeyah at [tha.conference@gmail.com](mailto:tha.conference@gmail.com) or Mr. Asad at [info@HalalCouncil.org](mailto:info@HalalCouncil.org) and visit our website [thailandhalalassembly.com](http://thailandhalalassembly.com)

We sincerely hope that you will honor us with your presence and look forward to receiving your kind acceptance

Your sincerely,

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan  
Chairman of the Organizing Committee Thailand Halal Assembly 2024

ตัวอย่างหนังสือสำหรับยื่นขออนุญาตทำวีซ่า

THAILAND  
**HALAL**  
 ASSEMBLY 2024



**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
 งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรมฮาลาลนานาชาติ  
 19-20 DECEMBER 2024 at Al Meroz Hotel Bangkok

**Visa Facilitation Letter**

The Organizing Committee of Thailand Halal Assembly 2024 presents its compliments to the Royal Thai Embassy in Cairo, Egypt and has the honor to inform you that the Halal Science Center Chulalongkorn University (HSC-CU) in collaboration with the Central Islamic Council of Thailand (CICOT) will host the Thailand Halal Assembly 2024 (THA 2024), during 19-20 December 2024 at Almeroz, Bangkok, Thailand. In this regard, the following person is cordially invited as judging committee in Thailand Halal Assembly 2024; the Organizing Committee will be responsible for round-trip flight tickets and accommodation expenses during the period of the event.

Name	Passport No.	Issue Date	Expiry Date
AHMED MAHMOOD	S00032816	4 Dec 2024	2 AUG 2025
ABDELWAHAB YOUSSEF			

It would be highly appreciated if the Royal Thai Embassy could facilitate the issuance of visa for the above mentioned.

Your sincerely,



Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan  
 Chairman of the Organizing Committee  
 Thailand Halal Assembly 2024

ตัวอย่างหนังสือเชิญเข้าร่วมเป็นกรรมการพิจารณาผลงาน



Ref. THA2024/004

November 22, 2024

Professor Dr. Muhammad Umair Arshad  
Department of Food Science Government College University, Faisalabad, Pakistan

Dear Sir,

Subject: **Invitation as a judging committee for Thailand Halal Assembly 2024**

The Halal Science Center Chulalongkorn University (HSC-CU), in collaboration with the Central Islamic Council of Thailand will be hosting the International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2024; the 17<sup>th</sup> Halal Science Industry and Business (HASIB), and International Halal Route Workshop, during 19<sup>th</sup> & 20<sup>th</sup> December 2024. THA2024 will be a Hybrid event, both online and onsite, at Al Meroz Hotel, Bangkok, Thailand. This year's theme, "Toward Halal Trust Through Digital Technology 2AIs," highlights the integration of human intelligence (Actual Implementation) and Artificial Intelligence (AI) to enhance trust in Halal products and processes. Through this innovative approach, we aim to strengthen the global Halal ecosystem, ensuring greater confidence, transparency, and reliability for consumers, businesses, and stakeholders alike. On this special occasion, it is a great pleasure to invite you as VIP guest & judging committee at the 17<sup>th</sup> HASIB 2024. The details are as follows:

Event	IHSATEC 2024
Date	Friday, 20 December 2024
Time	14.00 - 15.00 hrs (GMT+7)
Venue	Grand Meroz, Almeroz Hotel, Bangkok, Thailand
Session	Science, Technology, and Innovation
Conference Language	English

As we are working on a tight schedule, it would be highly appreciated if you could inform us of your availability at the latest by Friday November 22, 2024. The Organizing Committee will cover round-trip economy class flight tickets, accommodation for 2 nights, airport transfers. We thank you in advance and look forward to your positive response. Should you have any query, please do not hesitate to contact Ms. Saveeyah at [tha.conference@gmail.com](mailto:tha.conference@gmail.com) or Mr. Asad at [info@HalalCouncil.org](mailto:info@HalalCouncil.org) and visit our website [thailandhalalassembly.com](http://thailandhalalassembly.com)

We sincerely hope that you will honor us with your presence and look forward to receiving your kind acceptance

Your sincerely,

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan  
Chairman of the Organizing Committee Thailand Halal Assembly 2024

ตัวอย่าง Certificate

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

**Certificate of Attendance**  
This certificate is presented to

For attending  
"The International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2024;  
The 17<sup>th</sup> Halal Science Industry and Business (HASIB) Conference"

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024  
December 19 – 20, 2024



Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan  
Chairman of the Organizing Committee, Thailand Halal Assembly 2024  
Founding Director of the Halal Science Center, Chulalongkorn University

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

**Certificate of Attendance**  
This certificate is presented to

For attending  
**Halal Route Workshop**

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024  
December 19 – 20, 2024



Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan  
Chairman of the Organizing Committee, Thailand Halal Assembly 2024  
Founding Director of the Halal Science Center, Chulalongkorn University

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

Organized by 

**THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024**

**Certificate of Recognition**  
This certificate is presented to

**ASSOCIATE PROFESSOR DR. WINAI DAHLAN**

In Grateful Appreciation for Your Valuable Contribution as a Speaker in  
"The International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2024;  
The 17<sup>th</sup> Halal Science Industry and Business (HASIB) Conference"

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2024  
December 19 – 20, 2024



Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan  
Chairman of the Organizing Committee, Thailand Halal Assembly 2024  
Founding Director of the Halal Science Center, Chulalongkorn University

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

**THAILAND  
HALAL**  
ASSEMBLY 2024



## THE HALAL SCIENCE CENTER CHULALONGKORN UNIVERSITY

254 CU Research Building, 11<sup>th</sup> - 13<sup>th</sup> Floor, Phayathai Road.,  
Wangmai, Pathumwan, Bangkok, Thailand, 10330  
Tel : (+66) 2 218 1054 E-mail : info.hsc.cu@gmail.com

<https://www.thailandhalalassembly.com> | 

Organized by

