

การสัมมนาเรื่อง
สารพันเห็ด

Assorted of mushrooms

วันพุธที่ 30 มีนาคม 2559 เวลา 14.00-16.45 น.

ห้องประชุม One North ชั้น 1 อาคารกลุ่มนวัตกรรม 2 (INC2) ทาวเวอร์ A

เห็ด (Mushroom) เป็นเชื้อรา (Fungi) ที่สามารถนำมาบริโภคเป็นอาหาร ให้คุณทางโภชนาการสูง เห็ดแต่ละชนิดมีรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์ ปัจจุบันมีความต้องการบริโภคมากขึ้น เห็ดบางชนิดไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้ พบในป่าธรรมชาติเท่านั้น เช่น เห็ดเผาะ เห็ดระโงก ซึ่งจัดเป็นไมคอร์ไรซ่า (Mycorrhiza) ที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจสูง เพราะนำมาขายสร้างรายได้ให้ชุมชนท้องถิ่นได้อีกทางหนึ่ง แต่เห็ดบางชนิดมีพิษเป็นอันตรายถึงแก่ชีวิตได้เช่นกัน ในการสัมมนาครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อให้ทราบบทบาทและความสำคัญของเห็ดในแง่มุมต่างๆ รวมทั้งสถานภาพการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับเห็ดในปัจจุบัน เทคนิคต่างๆ นำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์

กำหนดการ

- | | |
|------------------|---|
| 14.00 – 14.30 น. | เห็ดป่าในชุมชน
โดย ดร.สายัณห์ สมฤทธิ์ผล
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สวทช. |
| 14.30 – 15.00 น. | เห็ดเผาะและเห็ดระโงก
โดย ดร.อัมพวา ปิ่นเรื่อน
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สวทช. |
| 15.00 – 15.30 น. | การตรวจหา DNA ของเห็ด
โดย ดร.ณัฐวุฒิ วิริยะธนาวุฒิวงษ์
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สวทช. |
| 15.30 – 15.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 15.45 – 16.15 น. | เห็ดพิษ
โดย คุณธิติยา บุญประเทือง
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สวทช. |
| 16.15 – 16.45 น. | เปิดโลกราแมลง
โดย คุณสุชาดา มงคลสัมฤทธิ์
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สวทช. |