



THEME : Frontier of Food Transformation towards Technology, Innovation and Sustainability

12-13 June 2025, BITEC, Bangkok, THAILAND

Food Innovation Asia Conference 2025

Final Extended Deadline !!!

Abstract/full paper submission	31 March 2025
First notification	11 April 2025
Final acceptance/Rejection notification	25 April 2025
Deadline for early bird registration	9 May 2025
Deadline for cancellation (100% refund)	13 May 2025
Deadline for cancellation (50% refund)	16 May 2025
Conference date	12 - 13 June 2025

Publication in :

- Abstract/Proceeding book
- Selected paper will be published in Current Applied Science and Technology Journal, Scopus Q4



More information



Download
Abstract/Full paper
Template

Contact us: FIAC2025helpdesk@gmail.com

Registration and Rates

Delegate (Oversea)	Early bird rate	Regular rate
Member	USD 200 (7,000 THB)	USD 230 (8,000 THB)
Non-Member	USD 250 (8,800 THB)	USD 280 (9,200 THB)
Student	USD 120 (4,200 THB)	USD 150 (5,300 THB)
Accompany (Student - Not included coffee & lunch conference bag and book of abstract)	USD 60 (2,000 THB)	
Student Group rate/person (5 persons)	USD 100 (3,500 THB)	USD 120 (4,200 THB)
Participate in industrial session	USD 72	

Delegate (Thai)	Early bird rate	Regular rate
Member	4,000 THB	5,000 THB
Non-Member	7,000 THB	8,000 THB
Student	3,500 THB	4,000 THB
Accompany (Student - Not included coffee & lunch conference bag and book of abstract)	500 THB	1,000 THB
Student Group rate/person (5 persons)	3,000 THB	3,500 THB
Participate in industrial session	2,500 THB	

(Bank charges must be paid by delegate)
Deadline for Regular Registration Fee Payment May 31, 2025

THEME :

Frontier of Food Transformation towards
Technology, Innovation and Sustainability

12 - 13
June 2025

@ BITEC
Bangkok, THAILAND

FIAC 2025 SPEAKERS



Keynote Speakers:



Dr. Binghuei Barry YANG, Food Industry
Research and Development Institute, Taiwan
Topic: Current Applications of Artificial
Intelligence in Food Industry

Prof. Dr. Xiao Dong Chen, Soochow
University, China
Topic: Food Digestion: In Vitro Assessment
Methods and Dynamic Human Nutrition



Assist. Prof. Dr. Woo Jae Kim, Center for Life
Sciences, Harbin Institute of Technology, China
Topic: Leveraging the Fruit Fly Model to Harness
Antimicrobial Peptides for Enhanced Honeybee
Immunity and Sustainable Honey Production



Division (A) Food Chemistry, Nutrition, and Analysis



Prof. Dr. Chuan-Liang Hsu, Tunghai
University, Taiwan
Topic: Textural Properties Enhancement of Plant-
based Chicken Nuggets Using Microbial Enzyme
Produced through Genetic Engineering Technology

Invited Speakers:



Assoc. Prof. Dr. Yi-Huang Chang, Yuanpei
University of Medical Technology, Taiwan
Topic: GABA Oolong Tea Consumption:
Integrated Effects on Blood Pressure, Brain
Activity, and Life Quality

Division (B) Food Processing and Engineering



Dr. Chaiwut Gamonpilas, National Science
and Technology Development Agency: NSTDA
Topic: An Engineering Approach to Advancing
Dysphagia Management

Division (C) Food Product Development, Sensory, and Consumer Research



Assist. Prof. Dr. Tatsawan Tipvarakarnkoon,
Co-Founder, Wesense solution co.,Ltd.
Topic: What're NEW and NOW in sensory ? : New
applications and cases in current market

Division (D) Food Microbiology, Food Biotechnology, Fermentation

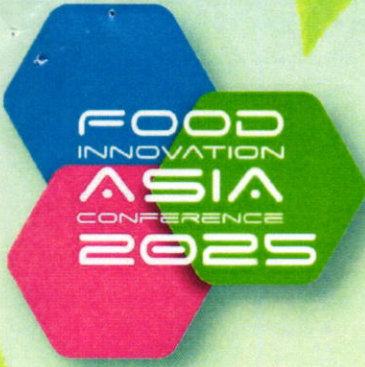


Mr. Antonio Bustamante, BIOLAN Asia
Topic: Biotechnology

Division (E) Related Topics (Food Packaging, Food Safety & Quality, Food Laws & Regulations, Food Policy, etc.)



Assoc. Prof. Dr. Kittisak
Jantanasakulwong, Chiang Mai University
Topic: Frontier research of smart,
intelligent, and active food packaging.



Industrial session



Exploring the World of Tea : Health Benefits & Sensory Experience Workshop

ชื่น ชม ชา : ดื่มด่ำกับรสชาดี เชื่อมโยงสุขภาพ

และสัมผัสประสบการณ์การจับคู่ชาไต้หวัน ชาไทย และ อาหารว่าง-ขนมหวานไทย

• (June 14, 2025 09.00 -12.00 a.m. @BITEC, Bangkok, Thailand)

Tea is more than just a beverage - It is a cultural tradition, a source of wellness, and an experience that engages the senses. This event invites you to explore the diverse world of tea, uncovering its unique characteristics and health benefits. Join us for an insightful session on the sensory pleasures of different tea varieties from Taiwan and Thailand and the art of pairing tea with Thai snack and dessert - experience premium Taiwanese Gong-Fu tea and local Thai teas with expert guidance.

Program

- 09.00 -09.15 a.m.** • **Introduction of different Tea and their functions and benefits** (ภาษาอังกฤษ)
เรียนรู้เรื่องราวประเภทของชา ฟังก์ชันและคุณประโยชน์ของชาแต่ละชนิด
- 09.15 -10.15 a.m.** • **เปิดมิติใหม่ของชา: สัมผัสรสชาติ เชื่อมโยงอารมณ์ และยกระดับประสบการณ์การดื่มชา (Differentiate and Evaluation of emotion when drinking Taiwanese and Thai local tea)**
การแยกแยะความแตกต่างและการประเมินทางด้านอารมณ์ จากการทดสอบชิมชา จากชาพื้นถิ่นไต้หวันและไทย (ชาเขียว ชาอู่หลง และ ชาดำ 6 ตัวอย่าง)
- 10.15 -10.30 a.m.** • **Coffee Break**
- 10.30 - 11.15 a.m.** • **Tea Pairing : การจับคู่ชาและขนมไทยเพื่อสุนทรียรสในการดื่มชา (Pairing tea with Thai snacks for the aesthetic taste of drinking tea)**
มาค้นพบศาสตร์ของการจับคู่ชา ที่จะพาคุณไปสัมผัสความลงตัวระหว่างชาไทยและชาไต้หวัน กับอาหารว่าง-ขนมหวานไทยหลากหลายชนิด เพื่อสุนทรียรสของการดื่มชา
- 11.15 - 12.00 a.m.** • **สัมผัสวัฒนธรรมการดื่มชา: ประสบการณ์การชิมชาพรีเมียมจากไต้หวันและชาอู่หลง (Gain experience and Tea cultural tasting on Premium Taiwanese tea and Oolong)**
ร่วมเปิดประสบการณ์ใหม่ในการชิมชาคุณภาพสูงจากไต้หวันและชาอู่หลง พร้อมเรียนรู้เทคนิค วัฒนธรรมการชิมชาแบบดั้งเดิม
- Special Exhibition :** • **Discover innovative tea-related products from the School of Food Industry, KMITL**
พบกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากชา โดยคณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล.

Speakers :



ผศ.ดร.นภคนธ กิจชวีศักดิ์
(Wesense Solution Co., Ltd)



Assoc. Prof. Dr. Yi-Huang Chang
Chair, Cultural Creativity in the Arts of Tea & Ceramics
Yuanpei University of Medical Technology, Taiwan



ผศ.ดร.กรรศวรรณ กิจขจรการกุล
(Wesense Solution Co., Ltd)



ดร.ช่อผกา เกษธานี
(คณะอุตสาหกรรมอาหาร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง)



ค่าลงทะเบียน (Registration Fee)

ท่านละ **2,500** บาท

รวมวีตฤติบัตรในการชิมตัวอย่าง

รับจำนวน จำกัด

สอบถามเพิ่มเติม

คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล.

FIAC2025helpdesk@gmail.com

Tel : 084-9034234, 080-6035482



informa markets

PROPAK ASIA



The 27th Food Innovation Asia Conference 2025

Frontier of Food Transformation towards
Technology, Innovation and Sustainability

Conference Program

12-13 June 2025, BITEC, Bangkok, THAILAND

Day 1: June 12, 2025

Time	Program
09:00 - 09:50	Welcome Remark and Opening Ceremony Awards Presentation: Ajinomoto - FoSTAT YoungFood Scientist Award
Group Photo	
09:50 - 10:35	Keynote Speech 1: By Professor. Dr. Xiao Dong Chen Soochow University, China
10:35 - 10:50	Break 15 min
10:50 - 11:20	Keynote Speech 2: By Dr. Binghui Barry Yang Food Industry Research and Development Institute (Taiwan)
11:25 - 11:55	Keynote Speech 3
12:00 - 13:00	Lunch
13:15 - 16:30	Oral Presentation Division A Division B Division C Division D Division E
13:00-16:30	Poster Session 1
16:00 - 18:00	FIFSTA Meeting

Day 2: June 13, 2025

Time	Program
09:00 - 12:00	Oral Presentation Division A Division B Division C Oral Presentation Competition
09:00-12:00	Poster Session 2 Poster Presentation Competition
09:00 - 12:00	FoSTAT Food Innovation Contest 2025 "Food Innovation for Silver Generation"
12:00 - 13:00	Lunch
13:00 - 15:00	AIAC Meeting Oral and Poster Awards Presentation
13:00 - 16:30	Oral Presentation (Division A-E)
13:00 - 16:30	Poster Session 3

Day 3: June 14, 2025

Time	Program
09:00 - 12:00	Division F: Industrial Session Special workshop: Taiwanese Tea and Sensory Workshop