

เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บ (ออนไลน์)

หลักการและเหตุผล

เครื่องดื่มเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค โดยเฉพาะเครื่องดื่มที่ทำมาจาก ผัก ผลไม้ ธัญชาติและสมุนไพร เนื่องจากเป็นที่ทราบกันดีว่าผัก ผลไม้ และสมุนไพรต่างๆ มีประโยชน์ต่อร่างกาย และในสมุนไพรบางชนิดมีคุณสมบัติในการต้านการเกิดโรคได้ ทำให้เครื่องดื่มผัก ผลไม้ และสมุนไพร เป็นที่ต้องการ ทำให้ในปัจจุบันมีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำสมุนไพรกันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะผู้ผลิตระดับชุมชนและระดับ SME หรือ OTOP แต่ผู้ประกอบการบางรายยังขาดความรู้พื้นฐานในการแปรรูปเครื่องดื่ม ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้น เนื่องจากมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และไม่สามารถทำลายจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในวัตถุดิบและยังคงเหลือรอดอยู่ในผลิตภัณฑ์ หลังผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว ดังนั้น ในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มให้มีคุณภาพและความปลอดภัย และสามารถยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ได้ ผู้ผลิตจำเป็นต้องทราบถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อน เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ และเข้าใจหลักการผลิตเครื่องดื่ม ที่ทำจากผัก ผลไม้ และธัญพืช หรือสมุนไพร และเครื่องมือ เครื่องจักรที่เหมาะสมในการผลิต
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถควบคุมคุณภาพ ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

วิทยากร ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา

ผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษา ม.6 ขึ้นไป เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการและนักศึกษา

ระยะเวลาการศึกษา

วันเสาร์ที่ 21 พฤษภาคม 2565 (ออนไลน์)

ค่าลงทะเบียน

คนละ 2,000 บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 21 พฤษภาคม 2565

เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 - 09:00 น.

ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 - 11:00 น.

ชนิดของเครื่องดื่ม/ชนิดของน้ำผลไม้

และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผลไม้

เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำผลไม้ สมุนไพร และธัญชาติ

สำหรับผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อม

(SMEs / OTOP)

วัตถุเจือปน (Food additives) ที่ใช้ในเครื่องดื่ม

11:00 - 12:00 น.

ตอบข้อซักถาม

13:00 - 15:00 น.

การควบคุมคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

สาเหตุการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้องกับน้ำผลไม้

เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม

15:00 - 16:00 น.

ตอบข้อซักถามและสรุป

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง , นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์