

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
 ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
 ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
 ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail :

ค่าลงทะเบียน

การส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
 สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
 ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 ทาง E-mail : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนดสถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) เรื่อง



เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม เพื่อยืดอายุการเก็บ

วันพุธที่ 15 มิถุนายน 2565 ถึง วันพฤหัสบดีที่ 16 มิถุนายน 2565
 ณ ห้องฝึกอบรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สิ่งตีพิมพ์

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
 ใบอนุญาตที่ 34/2531
 ปทพ. เกษตรศาสตร์



สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ
 โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1223 โทรสาร 0-2561-1970
 E-mail : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com
 Website : www.ttc.ifrpd.ku.ac.th , www.ifrpd.ku.ac.th

เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บ

หลักการและเหตุผล

เครื่องดื่มเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค โดยเฉพาะเครื่องดื่มที่ทำมาจาก ผัก ผลไม้ ธัญชาติและสมุนไพร เนื่องจากเป็นที่ทราบกันดีว่าผักผลไม้ และสมุนไพรต่างๆ มีประโยชน์ต่อร่างกาย และในสมุนไพรบางชนิดมีคุณสมบัติในการต้านการเกิดโรคได้ ทำให้เครื่องดื่มผัก ผลไม้ และสมุนไพร เป็นที่ต้องการ ทำให้ในปัจจุบันมีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำสมุนไพรกันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะผู้ผลิตระดับชุมชนและระดับ SME หรือ OTOP แต่ผู้ประกอบการบางรายยังขาดความรู้พื้นฐานในการแปรรูปเครื่องดื่ม ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้น เนื่องจากมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และไม่สามารถทำลายจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในวัตถุดิบและยังคงเหลือรอดอยู่ในผลิตภัณฑ์ หลังผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว ดังนั้น ในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มให้มีคุณภาพและความปลอดภัย และสามารถยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ได้ ผู้ผลิตจำเป็นต้องทราบถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อน เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ รวมถึงเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ว่าด้วยเรื่องสุขลักษณะทั่วไป (GMP) และการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ และเข้าใจหลักการผลิตเครื่องดื่ม ที่ทำจากผัก ผลไม้ และธัญพืช หรือสมุนไพร และเครื่องมือ เครื่องจักรที่เหมาะสมในการผลิต
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถควบคุมคุณภาพ ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยเรื่องสุขลักษณะ (GMP)

วิทยากร ดร.พิศมัย ศรีชาเยช, และ คุณณัฐมา รอดขวัญ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา

ผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษา ม.6 ขึ้นไป เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการและนักศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม

2 วัน ระหว่าง วันที่ 15 มิถุนายน 2565 ถึง วันที่ 16 มิถุนายน 2565

สถานที่ฝึกอบรม

บรรยาย ชั้น 2 ฝึกอบรม ชั้น 6 ห้อง 609 และโรงงานผลิตทดลอง 2 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน

คนละ 4,300 บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ลาเวียง, นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 15 มิถุนายน 2565

เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 - 09:00 น.

ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 - 09:30 น.

ชนิดของเครื่องดื่ม/ชนิดของน้ำผลไม้ และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผลไม้ เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำผลไม้ สมุนไพร และธัญชาติ สำหรับผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อม (SMEs / OTOP)

09:30 - 10:00 น.

วัตถุเจือปน (Food additives) ที่ใช้ในเครื่องดื่ม พักรับประทานอาหารว่าง การควบคุมคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม พักรับประทานอาหารกลางวัน

10:00 - 10:30 น.

10:30 - 10:45 น.

10:45 - 12:00 น.

12:00 - 13:00 น.

ภาคปฏิบัติ

13:00 - 15:30 น.

การผลิตเครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์และสเตอริไรส์ (น้ำสมุนไพร และน้ำผลไม้) พักรับประทานอาหารว่าง ตอบข้อซักถามและสรุป

15:30 - 15:45 น.

15:45 - 16:30 น.

วันที่ 16 มิถุนายน 2565

เนื้อหาและรายละเอียด

ภาคบรรยาย

09:00 - 10:00 น.

สาเหตุการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้องกับน้ำผลไม้

10:00 - 10:30 น.

เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม

10:30 - 10:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

10:45 - 12:00 น.

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)

12:00 - 13:00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

ภาคปฏิบัติ

13:00 - 15:30 น.

การผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์และสเตอริไรส์ (น้ำสมุนไพร และน้ำผลไม้)

15:30 - 15:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

15:45 - 16:30 น.

ตอบข้อซักถามและสรุป