

การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองและเทคนิคการยืดอายุการเก็บ

หลักการและเหตุผล

น้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เป็นแหล่งของโปรตีนที่สำคัญ และเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคที่มีปัญหาในการบริโภคนมวัว ทำให้มีการผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองจำหน่ายเป็นจำนวนมาก แต่การผลิตในปัจจุบันเน้นการผลิตและจำหน่ายวันต่อวัน เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้น เกิดการเสื่อมเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ บางครั้งผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้น ทำให้ไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ดังนั้นในการผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองให้มีคุณภาพและสามารถยืดอายุการเก็บได้ ผู้ผลิตจำเป็นต้องเรียนรู้การผลิตในแต่ละขั้นตอน รวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อสามารถยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น

วัตถุประสงค์

เพื่อผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลือง รวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บได้

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 10:30 น. หลักการพาสเจอร์ไรซ์เครื่องดื่ม เทคนิคการแปรรูปด้วยความร้อนและขั้นตอนการผลิตน้ำนมถั่วเหลืองและน้ำนมข้าวโพด

ภาคปฏิบัติ

10:30 – 12:00 น. ฝึกปฏิบัติการผลิตน้ำนมถั่วเหลืองและน้ำนมข้าวโพด

12:00 – 13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13:00 – 16:00 น. ฝึกปฏิบัติการผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลือง

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณณัฐดา รอดขวัญ และ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษา ม.6 ขึ้นไป เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการและนักศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพุธที่ 12 มกราคม 2565

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ห้องเรไร ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 640 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,600.- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 25 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง, นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

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

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail :

ค่าลงทะเบียน

การส่งจ่ายโดยกรม

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

ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifprd.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 และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

