

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
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนดสถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร



การฝึกอบรม เรื่อง



จุลินทรีย์โพรไบโอติกและการประยุกต์ใช้ใน ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากพืช

วันพฤหัสบดีที่ 18 กรกฎาคม 2567

ณ ห้องฝึกอบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สิ่งตีพิมพ์

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
 ใบอนุญาตที่ 34/2531
 ปตพ. เกษตรศาสตร์



สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ
 โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301
 E-mail : kuthaifood@gmail.com
 Website : www.ttc.ifrpd.ku.ac.th , www.ifrpd.ku.ac.th

จุลินทรีย์โพรไบโอติกและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากพืช

รายละเอียดหลักสูตร

จุลินทรีย์โพรไบโอติกมีบทบาทที่สำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพมนุษย์ ผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกถูกนำมาใช้เพื่อประโยชน์ในการดูแลสุขภาพในเชิงป้องกันและรักษาโรค องค์การเกษตรและอาหารแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้ให้คำจำกัดความของโพรไบโอติก หมายถึง “จุลินทรีย์ที่มีชีวิต ซึ่งเมื่อบริโภคในปริมาณที่เพียงพอจะช่วยส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค” ซึ่งคำจำกัดความนี้มีการยอมรับในระดับสากลและใช้กันอย่างแพร่หลายทั่วโลกจนถึงปัจจุบัน มีรายงานการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับโพรไบโอติกจำนวนมากบ่งชี้ว่าจุลินทรีย์โพรไบโอติกสามารถช่วยปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานของลำไส้ ช่วยปรับสมดุลของจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหาร และกระตุ้นการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันได้ ปัจจุบันจึงมีผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกออกวางจำหน่ายในท้องตลาดอย่างมากมาย ซึ่งการนำจุลินทรีย์โพรไบโอติกมาใช้ในผลิตภัณฑ์ หรือการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกนั้น ต้องคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ต้องมีการระบุชนิดและสายพันธุ์ที่ชัดเจนรวมทั้งปริมาณหรือความเข้มข้นของจุลินทรีย์โพรไบโอติกในผลิตภัณฑ์ เพื่อให้การใช้ผลิตภัณฑ์ โพรไบโอติกเกิดประสิทธิภาพสูงสุด โยเกิร์ตหรือผลิตภัณฑ์นมหมักเป็นผลิตภัณฑ์นมจัดอยู่ในกลุ่มนมเปรี้ยว ได้จากการนำนมไปหมักด้วยแบคทีเรียกลุ่มที่ผลิตกรดแลคติก สิ่งสำคัญที่ได้จากผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตคือ จุลินทรีย์โพรไบโอติก การศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิต “โยเกิร์ตจากพืช” มีปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพและการยอมรับของผู้บริโภค เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความคงตัว ไม่เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ และสามารถคงคุณภาพผลิตภัณฑ์ตลอดอายุการเก็บรักษา หลักสูตรนี้เป็นการศึกษาเพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจกรรมวิธีการผลิตโยเกิร์ตจากพืชที่มีคุณภาพและปลอดภัย สามารถนำไปใช้ผลิตเพื่อบริโภคและจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้

วัตถุประสงค์

เพื่อให้เข้าใจถึงนิยามของจุลินทรีย์โพรไบโอติก และสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกได้อย่างถูกต้อง เพื่อฝึกอบรมแก่ประชาชนผู้สนใจให้มีความรู้และความเข้าใจกรรมวิธีการผลิตโยเกิร์ตจากพืชที่มีคุณภาพและปลอดภัย สามารถนำไปใช้ผลิตเพื่อบริโภคและจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 11:00 น. นิยามของโพรไบโอติก จุลินทรีย์โพรไบโอติก บทบาทของโพรไบโอติกต่อสุขภาพ และการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์โพรไบโอติก
หลักการและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากพืช

ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. การเตรียมน้ำนมจากพืช
12:00 – 13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 16:00 น. กระบวนการผลิตโยเกิร์ตจากพืช และการตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ และ ดร.กานต์ธิดา วาศิศิริศักดิ์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้ประกอบการด้านอาหาร นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 18 กรกฎาคม 2567

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ห้อง ปฏิบัติ ชั้น 4 ห้อง 437 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,600.- บาท (รวมค่าวัสดุ อาหารว่าง อาหารกลางวัน และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301 นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์