

การผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บและการควบคุมคุณภาพ

รายละเอียดหลักสูตร

เครื่องดื่มเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค โดยเฉพาะเครื่องดื่มที่ทำมาจาก ผัก ผลไม้ ธัญชาติ และ สมุนไพร เนื่องจากเป็นที่ทราบกันว่า ผักผลไม้ และสมุนไพรต่าง ๆ มีประโยชน์ต่อร่างกาย และในสมุนไพรบางชนิดมี คุณสมบัติในการต้านการเกิดโรคได้ ทำให้เครื่องดื่มผัก ผลไม้ และสมุนไพรเป็นที่ต้องการ ทำให้ในปัจจุบันมีการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำสมุนไพรกันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะผู้ผลิต ระดับชุมชนและระดับ SME หรือ OTOP แต่ผู้ประกอบการบางรายยังขาดความรู้พื้นฐานในการแปรรูปเครื่องดื่ม ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้น เนื่องจากมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และไม่สามารถทำลายจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในวัตถุดิบและยังคงเหลือรอดอยู่ในผลิตภัณฑ์ หลังผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว ดังนั้น ในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มให้มีคุณภาพและความปลอดภัย และสามารถยืด อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ได้ ผู้ผลิตจำเป็นต้องทราบถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อน เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการ ผลิตเครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ รวมถึงเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยเรื่องสุขลักษณะทั่วไป (GMP) และการควบคุม คุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ และเข้าใจหลักการผลิตเครื่องดื่ม ที่ทำจากผัก ผลไม้ และธัญพืช หรือสมุนไพร และเครื่องมือ เครื่องจักรที่เหมาะสมในการผลิต
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถควบคุมคุณภาพ ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ความเข้าใจวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ว่าด้วยเรื่องสุขลักษณะ (GMP)

วิทยากร ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ คุณณัฐิมา รอดขวัญ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการศึกษา

2 วัน ระหว่าง วันอังคารที่ 18 มิถุนายน 2567 ถึง วันพุธที่ 19 มิถุนายน 2567

สถานที่ฝึกอบรม

บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 640 และโรงงานผลิตทดลอง 2 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน

คนละ 4,500.- บาท (รวมค่าอาหารว่างอาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 18 มิถุนายน 2567

เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 - 09:00 น.

ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 - 09:30 น.

ชนิดของเครื่องดื่ม/ชนิดของน้ำผลไม้ และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผลไม้

09:30 - 10:00 น.

เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำผลไม้ สมุนไพร และธัญชาติ สำหรับผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อม (SMEs / OTOP)

10:00 - 10:30 น.

วัตถุเจือปน (Food additives) ที่ใช้ในเครื่องดื่ม

10:30 - 10:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

10:45 - 12:00 น.

การควบคุมคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

12:00 - 13:00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

ภาคปฏิบัติ

13:00 - 15:30 น.

การผลิตเครื่องดื่มพลาสติกเจอร์โรสและสเตอริไรส์ (น้ำสมุนไพร และน้ำผลไม้)

15:30 - 15:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

15:45 - 16:30 น.

ตอบข้อซักถามและสรุป

วันที่ 19 มิถุนายน 2567

เนื้อหาและรายละเอียด

ภาคบรรยาย

09:00 - 10:00 น.

สาเหตุการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้องกับ น้ำผลไม้

10:00 - 10:30 น.

เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม

10:30 - 10:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

10:45 - 12:00 น.

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วย สุขลักษณะทั่วไป (GMP)

12:00 - 13:00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

ภาคปฏิบัติ

13:00 - 15:30 น.

การผลิตเครื่องดื่มพลาสติกเจอร์โรส และสเตอริไรส์ (น้ำสมุนไพร และน้ำผลไม้)

15:30 - 15:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

15:45 - 16:30 น.

ตอบข้อซักถามและสรุป