

การผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มยีสต์ลดน้ำตาล

รายละเอียดหลักสูตร

มาร์มาเลดเป็นผลิตภัณฑ์คล้ายแยม ทำจากผลไม้ตระกูลส้ม เช่น ส้ม มะนาว เป็นผลิตภัณฑ์ให้รสชาติหวานอมเปรี้ยว รับประทานคู่กับขนมปัง หรือโยเกิร์ตจัดเป็นการถนอมอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นานที่อุณหภูมิห้องไม่ต่ำกว่า 6 เดือน โดยใช้กระบวนการผลิตที่ไม่ซับซ้อน สามารถผลิตเชิงพาณิชย์ได้ การลดน้ำตาลทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่หวานมากนัก และลดความเสี่ยงจากโรคต่าง ๆ เช่น โรคอ้วน ส่วนพรีไบโอติกส์ (Prebiotics) จัดเป็นแหล่งอาหารของโพรไบโอติกส์ (Probiotics) ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ในลำไส้ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายของมนุษย์ ช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้อย่างเป็นปกติ

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเข้าใจหลักการการผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มยีสต์ ลดน้ำตาลเสริมพรีไบโอติกและการเก็บรักษา สามารถผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มยีสต์จำหน่ายได้ถูกต้องตามประกาศของอาหารและยา

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 10:00 น. หลักการผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มยีสต์ การเก็บรักษา และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

10:00 – 11:00 น. อธิบายสูตรการผลิต

ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. เตรียมส่วนผสม

13:00 – 16:00 น. ผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มยีสต์

12:00 – 13:00 น. พักรกลางวัน

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณช่อลัดดา เทียงทุก และ คุณอุษาพร ภูคัสมาส

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม อายุ 20 ปี ขึ้นไป จบชั้น ม.6 ขึ้นไป

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 15 สิงหาคม 2567

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,800.- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....
.....
โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail :

การส่งจ่ายโดยกรม

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

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

