

## ใบสมัครการอบรม

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

### ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่
  - 1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
  - 2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณษา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
  - 3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
  - 4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้
    - ◆ ไปที่ Website : <https://ifrpd.ku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @345egcbj “ฝึกอบรม IFRPD”
    - ◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่
    - ◆ ในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ
    - ◆ ส่งจ่ายโดยการโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
    - ◆ ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ
    - ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายัง LINE “ฝึกอบรม IFRPD” หรือ ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- หมายเหตุ :
  - ◆ หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร
  - ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

## การฝึกอบรม เรื่อง



# การแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา (มะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา)

วันศุกร์ที่ 21 กุมภาพันธ์ 2568

ณ ห้องฝึกอบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

# การแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา (มะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา)

## รายละเอียดหลักสูตร

มะม่วงเบา เป็นมะม่วงมาจากภาคใต้ของไทยที่มีผลขนาดเล็กประมาณไข่ไก่ นิยมรับประทานดิบมีรสเปรี้ยว จึงรับประทานกับพริกเกลือ น้ำปลาหวานและกะปิหวาน มีการนำแปรรูปบ้าง ได้แก่ มะม่วงเบาแช่อิ่ม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม แต่มะม่วงเบาแช่อิ่มที่ขายในปัจจุบันมีอายุการเก็บสั้น และเกิดการเสื่อมเสียในระหว่างการเก็บ ถึงแม้จะเก็บในอุณหภูมิต่ำแช่เย็น โดยมีกลิ่นแอลกอฮอล์และเกิดฟอง ซึ่งเกิดจากการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ผู้ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มจึงจำเป็นต้องเข้าใจถึงหลักการและกระบวนการผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มที่ถูกต้อง ซึ่งไม่จำเป็นต้องแต่งสีและใช้วัตถุกันเสีย เนื่องจากมะม่วงเบาแช่อิ่มที่ดีจะมีคุณภาพดี คือ มีสีเหลืองตามธรรมชาติ มีกลิ่นรสที่ดีของผลไม้หมักดอง และไม่มียีสหรือกลิ่นแอลกอฮอล์ ทำให้ผลิตภัณฑ์มะม่วงเบาแช่อิ่มที่ได้ปลอดภัยต่อการบริโภคทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ รวมถึงผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บเพิ่มขึ้น แต่ถ้าต้องการเพิ่มอายุการเก็บและรักษาที่อุณหภูมิปกติสามารถนำมาแปรรูปต่อเป็นมะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้งได้ นอกจากนี้ มะม่วงเบาเป็นมะม่วงที่มีกลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์ ทำให้มะม่วงเบาดิบเป็นมะม่วงพันธุ์เดียวที่สามารถนำมาทำเป็นน้ำมะม่วงได้ โดยทำเป็นน้ำผลไม้ปั่น ในหลักสูตรนี้จึงเป็นการอบรมการผลิตน้ำมะม่วงเบาบรรจุขวดที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา

## วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา และการเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสม รวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

วิทยากร ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ คุณณัฐตา รอดขวัญ

## คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลาการฝึกอบรม

วันศุกร์ที่ 21 กุมภาพันธ์ 2568

## สถานที่ฝึกอบรม

บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติที่ ชั้น 6 ห้อง 640 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## ค่าลงทะเบียน

คนละ 2,000 บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และ เอกสารประกอบการอบรม)

## จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2568 เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 - 09:00 น.

ลงทะเบียน

## ภาคบรรยาย

09:00 - 11:00 น.

วิทยากร : ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับมะม่วงเบา หลักการแปรรูปมะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา สาเหตุการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์และจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง

## ภาคปฏิบัติ

11:00 - 12:00 น.

วิทยากร : ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

คุณณัฐตา รอดขวัญ

การแปรรูปมะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา พักกลางวัน

12:00 - 13:00 น.

13:00 - 16:00 น.

การแปรรูปมะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา (ต่อ) ตอบข้อซักถามและสรุป

16:00 - 16:30 น.