

การผลิตซอสพริกผสมผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ

รายละเอียดหลักสูตร

ซอสพริกผสมผลไม้ เป็นซอสพริกที่ทำจากพริกสีเหลืองที่ให้กลิ่นรสที่ดีกว่าพริกสีแดง การผสมผลไม้ทำให้ซอสพริกมีกลิ่นหอมและรสชาติของผลไม้ที่ใช้ในการผลิต ซึ่งผลไม้ที่ใช้ผสมจึงเลือกใช้ผลไม้ที่มีสีเหลือง ได้แก่ สับปะรด มะม่วง เสาวรส และกล้วย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ. 2543 เรื่อง ซอสบางชนิด ซอส จัดเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพและมาตรฐาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะข้น เหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งเป็น 5 ชนิด ได้แก่ ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแป้ง และซอสผสม และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 200) 2543 เรื่องซอสในภาชนะปิดสนิท หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ ปรุงอาหาร อาจมีลักษณะเหลวหรือแห้ง และอาจเป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้ ได้แก่ ซอสชนิดต่าง ๆ ที่ได้ จากการย่อยโปรตีนถั่วเหลือง เต้าเจี้ยว และน้ำจิ้มไก่ ซึ่งมีการกำหนดคุณภาพของซอส ได้แก่ ความเป็นกรด ที่คำนวณเป็นกรดอะซิติก ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ และต้องไม่พบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และมีจุลินทรีย์ ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียในปริมาณที่กำหนด เนื่องจากมีผลต่ออายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ซอส ดังนั้นในการผลิตซอสและน้ำจิ้มไก่ให้มีคุณภาพและสามารถยืดอายุการเก็บได้ ผู้ผลิตจำเป็นต้องเรียนรู้ การผลิตในแต่ละขั้นตอน หลักการแปรรูปด้วยความร้อน รวมถึงภาชนะบรรจุที่เหมาะสม

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตซอสพริกผสมผลไม้ (ซอสสับปะรด ซอสมะม่วง ซอสเสาวรส) และน้ำจิ้มไก่ การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมรวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	ซอส ชนิดของซอส และมาตรฐานซอสตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หลักการผลิตซอสและน้ำจิ้มไก่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท
10:30 – 12:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตซอสและน้ำจิ้มไก่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ต่อ)
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ คุณณัฐิมา รอดขวัญ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 19 สิงหาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 640 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,000.- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

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 : @egcbj5360i “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ 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.....

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์