

เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง

(candied fruits and vegetables making)

รายละเอียดหลักสูตร

ผักผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปผักและผลไม้เพื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นาน โดยไม่เกิดการเน่าเสียและขึ้นรา อาศัยหลักการแช่อิ่มควบคู่กับการทำแห้งอาหาร จนทำให้อาหารนั้นไม่เหมาะกับการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ สามารถเก็บผักผลไม้ได้นานได้เป็นเวลานาน

ในการฝึกอบรมนี้ ผู้เข้าฝึกอบรมจะได้เรียนรู้ ทำความเข้าใจ หลักการถนอมอาหารโดยวิธีแช่อิ่มอบแห้ง คุณสมบัติของอาหารและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหารโดยวิธีการนี้ ข้อกำหนด กฎหมายที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เข้าใจถึงที่มาในการแปรรูปด้วยวิธีแช่อิ่มอบแห้ง ตลอดจนทราบถึงอุปกรณ์เครื่องมือที่จำเป็นสำหรับการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ได้ลงมือปฏิบัติวิธีการผลิตทุกขั้นตอน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ชวนรับประทาน มีคุณภาพทั้งด้านลักษณะปรากฏ ลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และรสชาติที่สม่ำเสมอ

การแปรรูปโดยการแช่อิ่มอบแห้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบและยังเป็นทางเลือกในช่วงที่ผลผลิตออกมาเป็นจำนวนมากเกินความต้องการในการบริโภคผลสดจนเกิดปัญหาราคาตกต่ำ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมสามารถนำกระบวนการขั้นตอนเหล่านี้ไปประยุกต์ใช้สำหรับผลิตเพื่อรับประทานเอง หรือ เพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์

วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง เทคนิคในการผลิตตั้งแต่การคัดเลือกผักและผลไม้ที่จะนำมาแปรรูป วิธีการแปรรูป การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐาน

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 11:00 น. ความรู้พื้นฐานการแปรรูปอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร เทคนิคในการแปรรูปผักผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง อธิบายทำความเข้าใจขั้นตอนภาคปฏิบัติ

ภาคปฏิบัติ

10:30 – 12:00 น. สาธิตและลงมือปฏิบัติ (การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์)

12:00 – 13:00 น. พักรกลางวัน

13:00 – 15:30 น. สาธิตและลงมือปฏิบัติ (ขั้นตอนการแช่อิ่มและการอบแห้ง)

15:30 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ, น.ส.ทิพา วรรณศรีสุตาทิพย์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา ฝึกอบรม กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ ประชาชนผู้สนใจทั่วไป ไม่จำกัดอายุ

หมายเหตุ : เนื้อหาในการอบรมจะมีการคำนวณ การคิด % การเทียบบัญญัติไตรยางค์

ระยะเวลาการศึกษา 1 วันพฤหัสบดีที่ 27 กุมภาพันธ์ 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,200- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 24 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

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

◆ ในกรณีที่มิใช่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (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.....