

## หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ

### รายละเอียดหลักสูตร

การแปรรูปอาหาร เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่หลากหลาย เป็นการเพิ่มทางเลือกและเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ โดยอาหารแต่ละชนิดมีลักษณะที่แตกต่างกัน ทำให้มีวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาที่แตกต่างกัน โดยต้องคำนึงถึงความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นหลัก ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องเข้าใจในหลักการแปรรูปอาหาร ได้แก่ ชนิดของอาหาร คุณลักษณะของอาหาร ได้แก่ ค่าความเป็นกรดด่าง (pH) ค่าออกเตอรแอกติวิตี (aw) วิธีการแปรรูป ได้แก่ ความร้อน ความเย็น การทำแห้ง และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องและปัจจัยในการควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ รวมถึงการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อช่วยป้องกันการปนเปื้อนของอาหารที่ผ่านการแปรรูปมาแล้ว ซึ่งมีส่วนสำคัญในการช่วยยืดอายุการเก็บอาหาร พร้อมทั้งการยกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในปัจจุบันที่ใช้หลักการใดในการแปรรูป พร้อมการตอบข้อซักถามผลิตภัณฑ์ของผู้เข้าร่วมอบรมที่ต้องการยืดอายุการเก็บรักษา

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

### หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 12:00 น.	หลักการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหารและวิธีการแปรรูปอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการยืดอายุการเก็บอาหาร
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	ชนิดและการประยุกต์ใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ กรณีศึกษาการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และ ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันพฤหัสบดีที่ 8 พฤษภาคม 2568

**สถานที่** บรรยาย ชั้น 2 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,400- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 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 : @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.....