

คอมบูชา (Kombucha) : เครื่องดื่มชาหมักเพื่อสุขภาพ

รายละเอียดหลักสูตร

คอมบูชา (kombucha) เป็นชาหมักที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 2,000 ปี จากประเทศจีน มีรสหวานเล็กน้อย และมีรสออกเปรี้ยว คล้ายกับเครื่องดื่มไซเดอร์ เนื่องจากมีส่วนผสมของคาร์บอนไดออกไซด์และแอลกอฮอล์ปนอยู่ รวมถึงมีสารให้กลิ่นรส วิตามินและเกลือแร่ที่ดีต่อร่างกาย การดื่มชาหมักได้แพร่ขยายไปหลายประเทศทั่วโลก เครื่องดื่มชาหมักคอมบูชาได้จากการหมักน้ำชาด้วยเชื้อจุลินทรีย์ที่อยู่ร่วมกันของยีสต์และแบคทีเรียหรือที่เรียกว่า SCOBY เมื่อหมักได้เวลาพอเหมาะจึงนำมาผสมกับส่วนผสมอื่นๆ เช่น น้ำผลไม้และสมุนไพรเพื่อให้มีรสชาติที่ดื่มได้ง่ายขึ้น ทั้งนี้การเข้าใจถึงจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง องค์ประกอบของ SCOBY ขั้นตอนและปัจจัยในการผลิตเครื่องดื่มหมักคอมบูชา รวมถึงการเลือกชนิดของชาและส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตถือเป็นอีกส่วนที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์ชาหมักคอมบูชามีคุณภาพที่ดี

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจถึงจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องและองค์ประกอบของ SCOBY ขั้นตอนและปัจจัยที่สำคัญในการผลิตเครื่องดื่มหมักคอมบูชา รวมถึงการเลือกชนิดของชาและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาหมักคอมบูชาที่มีคุณภาพ

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

- 09:00 – 10:30 น. ประวัติความเป็นมาของเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา ประโยชน์และสรรพคุณของเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมักคอมบูชา องค์ประกอบของ SCOBY
- 10:30 – 10:45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10:45 – 12:00 น. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเครื่องดื่มหมักคอมบูชา ชนิดของชา และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่มหมักคอมบูชา การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา คำถามที่พบบ่อย
- 12:00 – 13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

ภาคปฏิบัติ

- 13:00 – 14:30 น. “การผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา”
- 14:30 – 14:45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 13:00 – 16:00 น. “การผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา” (ต่อ)
- 16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป การศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 18 มีนาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 4 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,500- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้รับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)
และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301 คุณสุพรรณฯ 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 (คุณสุพรรณฯ 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 ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....