

เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทราเซอร์

รายละเอียดหลักสูตร

เทคโนโลยีในการผลิตอาหารด้วยกระบวนการเอกซ์ทราเซอร์นี้เป็นที่นิยมในอุตสาหกรรมอาหารทั้งในอดีตและต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน ด้วยมีข้อดีที่หลากหลายนอกจากวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม เนื่องจากเป็นการผลิตในระบบต่อเนื่อง (Continuous) จึงผลิตได้เร็วและปริมาณมาก ต้นทุนการผลิตต่ำ ไม่เปลืองพื้นที่การผลิต ผลิตภัณท์มีคุณภาพสูงเพราะเป็นระบบ HTST การสูญเสียคุณค่าทางอาหารน้อย สามารถปรับปรุงโมเลกุลของสารอาหารให้อยู่ในสภาพที่ย่อยสลายได้ง่ายขึ้น ช่วยทำลายสารพิษ สารต่อต้านคุณค่าทางโภชนาการ เอนไซม์ และจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร นอกจากนี้ยังประยุกต์ได้ง่ายและยืดหยุ่นต่อการปรับเปลี่ยนสภาวะการผลิต ปรับเปลี่ยนอะไหล่บางชิ้นของเครื่องจักร เช่น หน้าแปลน การเปลี่ยนสูตรส่วนผสมของวัตถุดิบ ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณท์ที่มีรูปร่างเนื้อสัมผัส และลักษณะปรากฏอื่นๆ ที่แตกต่างและหลากหลายกันไป ในขณะที่ไม่สามารถดำเนินการได้เมื่อใช้กระบวนการผลิตอื่น ด้วยเหตุนี้เทคโนโลยีเอกซ์ทราเซอร์จึงเป็นที่นิยมของผู้ประกอบการในวงการอุตสาหกรรมอาหารในการผลิตผลิตภัณท์อาหารชนิดพองกรอบ (Expanded food) ซึ่งได้แก่ ขนมขบเคี้ยวและอาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมถึงอีกทั้งในปัจจุบันนี้ขนมขบเคี้ยวและอาหารเช้าธัญชาติเป็นผลิตภัณท์ที่มีศักยภาพในการขยายตัวและเติบโตของตลาดค่อนข้างสูงอย่างต่อเนื่องทุกปี มีมูลค่านับหมื่นล้านบาทต่อปี โดยเฉพาะผลิตภัณท์ที่ใช้เครื่องเอกซ์ทราเซอร์ในการผลิต ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เทคโนโลยีการผลิตดังกล่าวเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในภาคอุตสาหกรรม ประกอบกับองค์ความรู้ดังกล่าวช่วยเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการในการต่อยอดการผลิตผลิตภัณท์ให้หลากหลายด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม เสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้นำไปสู่ Smart Entrepreneur

วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้ การผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) โดยใช้กระบวนการเอกซ์ทราเซอร์หรือใช้เครื่องเอกซ์ทราเซอร์ในการผลิตแก่ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกรและประชาชนทั่วไป ที่ต้องการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณท์จากวัตถุดิบทางการเกษตร

วิทยากร ดร.หทัยชนก กันตรง , ดร.วรภรณ์ ประเสริฐ และนายวรพล เพ็ญพิณิจ (วิทยากรภาคปฏิบัติ)

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการ ผู้สนใจ นักวิชาการ และนักศึกษา ทั้งนี้กระบวนการนี้เหมาะสำหรับการผลิตระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก - ขนาดใหญ่ไม่สามารถผลิตในระดับครัวเรือนได้

ระยะเวลาการฝึกอบรม

วันอังคารที่ 24 มิถุนายน 2568

สถานที่ฝึกอบรม

บรรยาย ชั้น 2 และชมการสาธิต ณ โรงงานผลิตทดลอง 1 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณท์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน

คนละ 3,200.- บาท (รวมค่าอาหารว่างอาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 24 มิถุนายน 2567 เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 12:00 น. ความรู้พื้นฐานสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเครื่องเอกซ์ทราเตอร์

- ความหมายและหลักการทำงานของกระบวนการเอกซ์ทราชัน
- โครงสร้างและส่วนประกอบที่สำคัญของเครื่องเอกซ์ทราเตอร์
- วัตถุประสงค์ที่ใช้ในกระบวนการ
- ปัจจัยสำคัญที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากเครื่องเอกซ์ทราเตอร์
- กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากเครื่องเอกซ์ทราเตอร์:-ขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal)

13.00 – 14.00 น.

ภาคปฏิบัติ

- 14:00 – 16:00 น.
- ชมการสาธิตการผลิตขนมขบเคี้ยวชนิดสุกพองทันที (Direct Expansion Snack) และ อาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภค (Ready – to – Eat Breakfast Cereal) ณ โรงงานผลิตของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 - ตอบข้อซักถามและสรุป

หมายเหตุ

10:30 – 10:45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

12:00 – 13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

14:30 – 14:45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

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://ifrpdku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร

และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @egcbj5360i “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่มิใช่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว 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 % ของ

ค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน

ค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....