

## การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บ

### รายละเอียดหลักสูตร

แยม คือ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้นเนื้อผลไม้ หรือ ผลไม้ปั่นผสมกับน้ำตาล หรือจะผสมน้ำผลไม้ หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยความข้นเหนียวที่ได้มาจากเพคติน ซึ่งเป็นสารโพลีคาร์บอกซิเลตที่ทำให้เกิดเจล เพคตินมีสมบัติพิเศษ คือ เมื่อรวมตัวกับน้ำตาลและกรดในปริมาณที่เหมาะสมเกิดเป็นเจลที่อ่อนนุ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 213 พ.ศ. 2543 กำหนดให้แยมต้องมีคุณภาพหรือมีมาตรฐานดังนี้ คือ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของแยม มีสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนัก มีค่าความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5 ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค จากข้อกำหนดดังกล่าวจะเห็นได้ว่าแยมเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นกรด (pH < 4.6) สามารถใช้ความร้อนระดับการพาสเจอร์ไรส์และบรรจุในภาชนะปิดสนิท สามารถช่วยยืดอายุการเก็บแยมได้ โดยสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้เป็นระยะเวลานาน

ดังนั้น ในหลักสูตรนี้จึงออกแบบเพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถผลิตแยมผลไม้ที่มีคุณภาพและสามารถยืดอายุการเก็บได้ มีความรู้และเข้าใจในการผลิตในแต่ละขั้นตอน หลักการแปรรูปด้วยความร้อนและสุขลักษณะในกระบวนการผลิต ภาชนะบรรจุที่เหมาะสม รวมถึงข้อกำหนดต่าง ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 213 พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตแยมผลไม้ (แยมสับปะรด แยมสตอเบอรี่ แยมเสาวรส ผสมมะม่วง) การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมรวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บได้

### หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	แยมและมาตรฐานแยมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หลักการผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท
10:30 – 12:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ต่อ)
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

**ผู้สอน** คุณณัฐตา รอดขวัญ และ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษา ม.6 ขึ้นไป เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการและนักศึกษา

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันอังคารที่ 4 มีนาคม 2568

**สถานที่** บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 640 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,000- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก 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.....