

## 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

◆ สั่งจ่ายโดยการ

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 ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

## การฝึกอบรม เรื่อง



# การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เพื่อสุขภาพ

วันพฤหัสบดีที่ 15 ถึง วันศุกร์ที่ 16 พฤษภาคม 2568  
ณ ห้องฝึกอบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

# การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เพื่อสุขภาพ

## รายละเอียดหลักสูตร

น้ำส้มสายชูหมัก (fermented vinegar) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำธัญพืชผลไม้หรือน้ำตาลมาหมักกับยีสต์เพื่อให้ได้แอลกอฮอล์แล้วหมักต่อด้วยเชื้อน้ำส้มสายชู ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่าการผลิตน้ำส้มสายชูหมักผ่านกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนการเปลี่ยนน้ำตาลแอลกอฮอล์ และการเปลี่ยนแอลกอฮอล์เป็นกรดน้ำส้มด้วยเชื้อน้ำส้มสายชู *Acetobacter* spp. การหมักสามารถเกิดได้จากเชื้อจุลินทรีย์ที่มีตามธรรมชาติที่ติดมากับวัตถุดิบ และการเติมเชื้อบริสุทธิ์ ทั้งนี้การผลิตน้ำส้มสายชูหมักด้วยกล่าเชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์จึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตเพื่อให้ได้คุณภาพและเป็นไปตามมาตรฐาน

อย. กำหนด  
น้ำส้มสายชูหมัก นอกจากใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหาร เตรียมเป็นน้ำสลัดหรือผสมเป็นน้ำปรุงในผักดองแล้วยังสามารถนำน้ำส้มสายชูหมักมาทำเป็นเครื่องดื่มสำหรับบริโภค โดยนำน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ (Fruit Vinegar) ผสมกับส่วนประกอบอื่นๆ เช่น น้ำผึ้งและน้ำผลไม้ หรือน้ำสมุนไพร พัฒนาเป็นเครื่องดื่มชนิดใหม่ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ น้ำส้มสายชูหมักซึ่งกำลังเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคที่รักสุขภาพอีกด้วย

## วัตถุประสงค์

เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจถึงกรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ ชนิดของน้ำส้มสายชู จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในขั้นตอนต่าง ๆ ของการหมักน้ำส้มสายชู รวมถึงการปฏิบัติการผลิตทำน้ำส้มสายชูหมักด้วยวิธีการไม่ยุ่งยากด้วยการใช้เชื้อจุลินทรีย์ที่บริสุทธิ์ รวมถึงการให้ความรู้ หลักการ ขั้นตอน และกรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม เพื่อเป็นการต่อยอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับน้ำส้มสายชูหมัก

วิทยากร ดร.ประมวล ทราญทอง , คุณมาลัย เมืองน้อย และ ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ

## คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป การศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี

## ระยะเวลาการฝึกอบรม

2 วัน ระหว่าง วันพฤหัสบดีที่ 15 พฤษภาคม 2568 ถึง วันศุกร์ที่ 16 พฤษภาคม 2568

## สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## ค่าลงทะเบียน

คนละ 4,500.- บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

วันที่ 15 พฤษภาคม 2568

เนื้อหาและรายละเอียด

08:30-9:00 น.

ลงทะเบียน

09:00-10:30 น.

บรรยาย ชนิดของน้ำส้มสายชู ตามประกาศ อย.

จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการหมัก

10:45-12:00 น.

บรรยาย ขั้นตอนในการหมักเป็นแอลกอฮอล์

และการหมักเป็นน้ำส้มสายชู

13:00-16:00 น.

ปฏิบัติการการผลิตน้ำส้มสายชูหมัก

16:00 – 16:30 น.

ตอบข้อซักถามและสรุป

วันที่ 16 พฤษภาคม 2568

เนื้อหาและรายละเอียด

09:00 - 12:00น.

ปฏิบัติการ การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก (ต่อ)

13:00 - 14:30น.

บรรยายหลักการในการผลิตน้ำส้มสายชูหมัก

พร้อมดื่ม

14:45 - 16:00น.

ปฏิบัติการ/สาธิต การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก

พร้อมดื่มผสมน้ำผลไม้

16:00 – 16:30 น.

ตอบข้อซักถามและสรุป

## หมายเหตุ

10:30 – 10:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

12:00 – 13:00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

14:30 – 14:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง