

## การผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บและการควบคุมคุณภาพ

### รายละเอียดหลักสูตร

เครื่องดื่มเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค โดยเฉพาะเครื่องดื่มที่ทำมาจาก ผัก ผลไม้ ธัญชาติ และสมุนไพร เนื่องจาก เป็นที่ทราบกันดีว่า ผักผลไม้ และสมุนไพรต่าง ๆ มีประโยชน์ต่อร่างกาย และใน สมุนไพร บางชนิดมีคุณสมบัติในการต้านการเกิดโรคได้ ทำให้เครื่องดื่มผัก ผลไม้ และสมุนไพรเป็นที่ต้องการ ทำให้ในปัจจุบันมีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำสมุนไพรกันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะผู้ผลิต ระดับชุมชน และระดับ SME หรือ OTOP แต่ผู้ประกอบการบางรายยังขาดความรู้พื้นฐานในการแปรรูป เครื่องดื่ม ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้น เนื่องจากมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และไม่สามารถทำลาย จุลินทรีย์ที่มีอยู่ในวัตถุดิบ และยังคงเหลือรอดอยู่ในผลิตภัณฑ์หลังผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว ดังนั้น ในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มให้มีคุณภาพและความปลอดภัย และสามารถยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ได้ ผู้ผลิตจำเป็นต้องทราบถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อน เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ รวมถึงเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ว่า ด้วยเรื่องสุขลักษณะทั่วไป (GMP) และการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ และเข้าใจหลักการผลิตเครื่องดื่ม ที่ทำจากผัก ผลไม้ และธัญพืช หรือสมุนไพร และเครื่องมือ เครื่องจักรที่เหมาะสมในการผลิต
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถควบคุมคุณภาพ ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ในผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ความเข้าใจวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ว่าด้วย เรื่องสุขลักษณะ (GMP)

วิทยากร ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ และ คุณณัฐธิดา รอดขวัญ

### คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลาการฝึกอบรม

2 วัน ระหว่าง วันอังคารที่ 17 มิถุนายน 2568 ถึง วันพุธที่ 18 มิถุนายน 2568

### สถานที่ฝึกอบรม

บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 640 และโรงงานผลิตทดลอง 2 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### ค่าลงทะเบียน

คนละ 4,700.- บาท (รวมค่าอาหารว่างอาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 17 มิถุนายน 2568

เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 - 09:00 น.

ลงทะเบียน

### ภาคบรรยาย

09:00 - 12:00 น.

ชนิดของเครื่องดื่ม/ชนิดของน้ำผลไม้ และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผลไม้

09:30 - 10:00 น.

เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำผลไม้ สมุนไพร และธัญชาติ สำหรับผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อม (SMEs / OTOP) สาเหตุการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้องกับน้ำผลไม้

### ภาคปฏิบัติ

13:00 - 16:00 น.

การผลิตเครื่องดื่มพลาสมาเจอร์โรสและสเตอริโรส (น้ำสมุนไพร และน้ำผลไม้)

16:00 - 16:30 น.

ตอบข้อซักถามและสรุป

วันที่ 18 มิถุนายน 2568

เนื้อหาและรายละเอียด

### ภาคบรรยาย

09:00 - 11:00 น.

วัตถุเจือปน (Food additive) ที่ใช้ในเครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)

11:00 - 12:00 น.

### ภาคปฏิบัติ

13:00 - 16:00 น.

การผลิตเครื่องดื่มพลาสมาเจอร์โรสและสเตอริโรส (น้ำสมุนไพร และ น้ำผลไม้)

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

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

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
  - ◆ ในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว 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.....