

## การผลิตผลไม้ลอยแก้วเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

### รายละเอียดหลักสูตร

ผลไม้ลอยแก้ว คือ ผลไม้ที่นำผลไม้น้ำมาตัดแต่ง เช่น ปอกเปลือก คั่วานเมล็ด หั่นเป็นชิ้น แล้วแช่น้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นเหมาะสม มีรสชาติที่ดีและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคโดยเฉพาะเป็นเมนูของหวานในร้านอาหาร โดยผลไม้ที่นิยมนำมาผลิตเป็นผลไม้ลอยแก้ว ได้แก่ สลละ เงาะ ลำไย ลูกตาล เป็นต้น ซึ่งผลไม้ลอยแก้วเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกับผลไม้กระป๋อง แต่ผลไม้กระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องใช้เครื่องมือเครื่องจักรในการผลิตในระดับอุตสาหกรรม แต่ผลไม้ลอยแก้วสามารถผลิตได้เองในครัวเรือนโดยใช้เครื่องมืออย่างง่าย ผลิตแล้วเก็บไว้ทานเองหรือสามารถผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายได้ โดยผลไม้ลอยแก้วที่บรรจุในขวดแก้วปิดสนิทสามารถเก็บที่อุณหภูมิห้องได้ หรือถ้าบรรจุในถ้วยพลาสติกจำเป็นต้องเก็บแช่เย็นหรือเก็บแช่แข็ง ซึ่งผู้ผลิตจำเป็นต้องทราบถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อน และขั้นตอนการผลิตที่เหมาะสม ทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการการผลิตผลไม้ลอยแก้ว การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสม รวมถึงหลักการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

### หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการผลิตผลไม้ลอยแก้วและการแปรรูปด้วยความร้อน
11:00 – 12:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติการผลิตผลไม้ลอยแก้ว
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติการผลิตผลไม้ลอยแก้ว (ต่อ)
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

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

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และ ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันอังคารที่ 20 พฤษภาคม 2568

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

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,000- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อย

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://ifrpdku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @345egcbj “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.....