

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail :

ค่าลงทะเบียน

การส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ www.ifrpd.ku.ac.th
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

การฝึกอบรม เรื่อง



การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เพื่อสุขภาพ

วันพุธที่ 15 ถึง วันพฤหัสบดีที่ 16 พฤษภาคม 2567
ณ ห้องฝึกอบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สิ่งตีพิมพ์

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตที่ 34/2531
ปทผ. เกษตรศาสตร์



สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ
โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301
E-mail : kuthaifood@gmail.com
Website : www.ttc.ifrpd.ku.ac.th , www.ifrpd.ku.ac.th



การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เพื่อสุขภาพ

รายละเอียดหลักสูตร

น้ำส้มสายชูหมัก (fermented vinegar) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำธัญพืชผลไม้หรือน้ำตาลมาหมักกับยีสต์เพื่อให้ได้แอลกอฮอล์แล้วหมักต่อด้วยเชื้อน้ำส้มสายชู ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่าการผลิตน้ำส้มสายชูหมักผ่านกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนการเปลี่ยนน้ำตาลแอลกอฮอล์ และการเปลี่ยนแอลกอฮอล์เป็นกรดน้ำส้มด้วยเชื้อน้ำส้มสายชู *Acetobacter* spp. การหมักสามารถเกิดได้จากเชื้อจุลินทรีย์ที่มีตามธรรมชาติที่ติดมากับวัตถุดิบ และการเติมเชื้อบริสุทธิ์ ทั้งนี้การผลิตน้ำส้มสายชูหมักด้วยกล่าเชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์จึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตเพื่อให้ได้คุณภาพและเป็นไปตามมาตรฐานอย. 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 ทราชทอง , คุณมาลัย เมืองน้อย และ ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป การศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี

ระยะเวลาการฝึกอบรม

2 วัน ระหว่าง วันพุธที่ 15 พฤษภาคม 2567 ถึง วันพฤหัสบดีที่ 16 พฤษภาคม 2567

สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน

คนละ 4,000.- บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 15 พฤษภาคม 2567

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 2567

เนื้อหาและรายละเอียด

09:00 - 12:00น.

ปฏิบัติการ การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก (ต่อ)

13:00 - 14:30น.

บรรยายหลักการในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม

14:45 - 16:00น.

ปฏิบัติการ/สาธิต การผลิตน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มผสมน้ำผลไม้

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