

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 ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

การฝึกอบรม เรื่อง



การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก และเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เพื่อสุขภาพ

วันพฤหัสบดีที่ 19 ถึง วันศุกร์ที่ 20 มิถุนายน 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 ของการหมัก น้ำส้มสายชู รวมถึงการปฏิบัติการผลิตทำน้ำส้มสายชูหมักด้วยวิธีการไม่ยุ่งยากด้วยการใช้เชื้อจุลินทรีย์ที่บริสุทธิ์ รวมถึงการให้ความรู้ หลักการ ขั้นตอน และกรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม เพื่อเป็นการต่อยอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับน้ำส้มสายชูหมัก

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

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป การศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี

ระยะเวลาการฝึกอบรม

2 วัน ระหว่าง วันพฤหัสบดีที่ 19 มิถุนายน 2568 ถึง วันศุกร์ที่ 20 มิถุนายน 2568

สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน

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

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

วันที่ 19 มิถุนายน 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 20 มิถุนายน 2568	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