

# การผลิตซอสกล้วยสุตรลดน้ำตาล

## รายละเอียดหลักสูตร

ซอส (sauce) เป็นผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป ที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส อาทิ ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ นิยมใช้ควบคู่กับอาหารคาวเพื่อทำให้เกิดรสชาติกลมกล่อม ดับกลิ่นคาว กล้วยสุกเป็นผลไม้ไม่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ และช่วยในด้านเนื้อสัมผัสให้ความข้นเหนียวแก่ซอส ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่ากล้วย ซอสกล้วยสามารถเก็บได้นานที่อุณหภูมิห้อง ไม่ต่ำกว่า 6 เดือน สามารถผลิตเชิงพาณิชย์ได้ การลดน้ำตาลทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่หวานมากนัก และลดความเสี่ยงจากน้ำตาลที่ทำให้เป็นโรคต่าง ๆ เช่น โรคอ้วน ส่วนพรีไบโอติกส์ (Prebiotics) จัดเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของโพรไบโอติกส์ (Probiotics) ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ในลำไส้ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายของมนุษย์ ช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้อย่างเป็นปกติ

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเข้าใจหลักการผลิตซอสพริก และ ซอสมะเขือเทศ จากกล้วยลดน้ำตาล เสริมพรีไบโอติกส์ และการเก็บรักษา
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถผลิตซอสจำหน่ายได้ถูกต้องตามประกาศของอาหารและยา

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

### ภาคบรรยาย

09:00 – 10:00 น. หลักการผลิตซอส การเก็บรักษา และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

10:00 – 11:00 น. อธิบายสูตรการผลิตซอสกล้วยสุตรลดน้ำตาล

### ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. เตรียมส่วนผสม

13:00 – 16:00 น. ผลิตซอสกล้วยสุตรลดน้ำตาล

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณช่อลัดดา เทียงพุก และ คุณอุษาพร ภูค์สมาส

## คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ประชาชนทั่วไป อายุ 20 ปีขึ้นไป จบชั้น ม.6 ขึ้นไป

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 21 มีนาคม 2567

## สถานที่

บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,800- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

# ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....  
 ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....  
 ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....  
 ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....  
 .....  
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail : .....

## การส่งจ่ายโดยกรม

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

## ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : [kuthaifood@gmail.com](mailto:kuthaifood@gmail.com)
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

