

คอมบูชา (Kombucha) : เครื่องดื่มชาหมักเพื่อสุขภาพ

รายละเอียดหลักสูตร

คอมบูชา (kombucha) เป็นชาหมักที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 2,000 ปี จากประเทศจีน มีรสหวานเล็กน้อย และมีรสออกเปรี้ยว คล้ายกับเครื่องดื่มโซเดออร์ เนื่องจากมีส่วนผสมของคาร์บอนไดออกไซด์และแอลกอฮอล์ปนอยู่ รวมถึงมีสารให้กลิ่นรส วิตามินและเกลือแร่ที่ดีต่อร่างกาย การดื่มชาหมักได้แพร่ขยายไปหลายประเทศทั่วโลก เครื่องดื่มชาหมักคอมบูชาได้จากการหมักน้ำชาด้วยเชื้อจุลินทรีย์ที่อยู่ร่วมกันของยีสต์และแบคทีเรียหรือที่เรียกว่า SCOBY เมื่อหมักได้เวลาพอเหมาะจึงนำมาผสมกับส่วนผสมอื่นๆ เช่น น้ำผลไม้และสมุนไพรเพื่อให้มีรสชาติที่ดื่มได้ง่ายขึ้น ทั้งนี้การเข้าใจถึงจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง องค์ประกอบของ SCOBY ขั้นตอนและปัจจัยในการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา รวมถึงการเลือกชนิดของชาและส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตถือเป็นอีกส่วนที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์ชาหมักคอมบูชาที่มีคุณภาพ

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจถึงจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องและองค์ประกอบของ SCOBY ขั้นตอนและปัจจัยที่สำคัญในการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา รวมถึงการเลือกชนิดของชาและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาหมักคอมบูชาที่มีคุณภาพ

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 10:30 น. ประวัติความเป็นมาของเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา ประโยชน์และสรรพคุณของเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมักคอมบูชา องค์ประกอบของ SCOBY

10:30 – 10:45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

10:45 – 12:00 น. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา ชนิดของชา และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา คำถามที่พบบ่อย

12:00 – 13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

ภาคปฏิบัติ

13:00 – 14:30 น. “การผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา”

14:30 – 14:45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

13:00 – 16:00 น. “การผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา” (ต่อ)

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป การศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 19 มีนาคม 2567

สถานที่ บรรยายชั้น 2 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,300.- บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน 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 :

การส่งจ่ายโดยการ

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

ขั้นตอนการสมัคร

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

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

