นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร (Innovative food processing) (ออนไลน์)

รายละเอียดหลักสูตร

ปัจจุบันกระบวนการแปรรูปอาหารมีความก้าวหน้าไปมากทำให้มีผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค มีการพัฒนาการเพิ่มคุณประโยชน์ในอาหาร พัฒนากระบวนการยืดอายุการเก็บรักษาเพื่อให้สามารถขนส่งอาหารไปยังที่ไกลๆและยังคงคุณค่าสารอาหารไว้ได้ รวมทั้งความต้องการลดพลังงานที่ใช้ในกระบวนการแปรรูป ลดการใช้สารเคมี ลดปริมาณของเสีย หรือนำของเหลือทิ้งกลับมาใช้ประโยชน์มากขึ้น ดังนั้นหากสามารถทราบถึงการพัฒนากระบวนการแปรรูปอาหารในด้านต่างๆ ก็จะสามารถนำองค์ความรู้นั้นมาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป โดยรายละเอียดหลักสูตรจะประกอบไปด้วย กระบวนการแปรรูปอาหาร (Food processing) เบื้องต้น ความหมายของนวัตกรรมและตัวอย่างนวัตกรรมอาหาร นวัตกรรมการป้องกันการเกิด oxidation และนวัตกรรมการลดใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตอาหาร นวัตกรรมแปรรูปอาหารในปัจจุบัน (Innovation of food processing) นวัตกรรมการป้องกันอันตรายเพื่อเพิ่มความปลอดภัยในอาหารและลดความเสี่ยงให้กับผู้บริโภค

วัตถุประสงค์

1. อธิบายองค์ความรู้พื้นฐานในการกระบวนการแปรรูปอาหาร
2. อธิบายนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหาร
3. อธิบายความปลอดภัยในอาหารและนวัตกรรมอาหารปลอดภัย

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

09:00 – 09:30 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:30 – 10:50 น. ความหมายของนวัตกรรม ตัวอย่างนวัตกรรมอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหารเบื้องต้น นวัตกรรมการป้องกันการเกิด oxidation และนวัตกรรมการลดใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตอาหาร

10:50 – 11:00 น. พักเบรก 10 นาที

11:00 – 12:00 น. นวัตกรรมแปรรูปอาหารในปัจจุบัน

12:00 – 12:30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

12:30 – 13:30 น. นวัตกรรมการป้องกันอันตรายเพื่อเพิ่มความปลอดภัยในอาหารและลดความเสี่ยงให้กับผู้บริโภค

13:30 - 14:00 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.ทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้สนใจทุกช่วงวัย ทุกวุฒิการศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 2 พฤษภาคม 2567 (สอนออนไลน์)

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,800.- บาท

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม **30 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)** และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....

ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail : .....

ค่าลงทะเบียน .....

การสั่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร 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 และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร