

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 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 และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนดสถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร



การฝึกอบรม เรื่อง



เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์

วันพฤหัสบดีที่ 30 พฤษภาคม 2567

ณ ห้องฝึกอบรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สิ่งตีพิมพ์

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตที่ 34/2531
ปตผ. เกษตรศาสตร์



สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 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

เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทราเตอร์

รายละเอียดหลักสูตร

เทคโนโลยีในการผลิตอาหารด้วยกระบวนการเอกซ์ทราชันนี้เป็นที่นิยมในอุตสาหกรรมอาหารทั้งในอดีตและต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน ด้วยมีข้อดีที่หลากหลายกว่าวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม เนื่องจากการผลิตในระบบต่อเนื่อง (Continuous) จึงผลิตได้เร็วและปริมาณมาก ต้นทุนการผลิตต่ำ ไม่เปลืองพื้นที่การผลิต ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสูงเพราะเป็นระบบ HTST การสูญเสียคุณค่าทางอาหารน้อย สามารถปรับปรุงโมเลกุลของสารอาหารให้อยู่ในสภาพที่ย่อยสลายได้ง่ายขึ้น ช่วยทำลายสารพิษ สารต่อต้านคุณค่าทางโภชนาการ เอนไซม์ และจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร นอกจากนี้ยังประยุกต์ได้ง่ายและยืดหยุ่นต่อการปรับเปลี่ยนสถานะการผลิต ปรับเปลี่ยนอะไหล่บางชิ้นของเครื่องจักร เช่น หน้าแปลน การเปลี่ยนสูตรส่วนผสมของวัตถุดิบ ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีรูปร่างเนื้อสัมผัส และลักษณะปรากฏอื่นๆ ที่แตกต่างและหลากหลายกันไป ในขณะที่ไม่สามารถดำเนินการได้เมื่อใช้กระบวนการผลิตอื่น ด้วยเหตุนี้เทคโนโลยีเอกซ์ทราชันจึงเป็นที่นิยมของผู้ประกอบการในวงการอุตสาหกรรมอาหารในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดพองกรอบ (Expanded food) ซึ่งได้แก่ ขนมขบเคี้ยวและอาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมทั่วโลก อีกทั้งในปัจจุบันนี้ขนมขบเคี้ยวและอาหารเช้าธัญชาติเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการขยายตัวและเติบโตของตลาดค่อนข้างสูงอย่างต่อเนื่องทุกปี มีมูลค่านับหมื่นล้านบาทต่อปี โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ใช้เครื่องเอกซ์ทราเตอร์ในการผลิต ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เทคโนโลยีการผลิตดังกล่าวเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในภาคอุตสาหกรรม ประกอบกับองค์ความรู้ดังกล่าวช่วยเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการในการต่อยอดการผลิตผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม เสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้นำไปสู่ Smart Entrepreneur

วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้ การผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) โดยใช้กระบวนการเอกซ์ทราชันหรือใช้เครื่องเอกซ์ทราเตอร์ในการผลิตแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเกษตรกรและประชาชนทั่วไป ที่ต้องการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบทางการเกษตร

วิทยากร ดร.หทัยชนก กันตรง , ดร.วารภรณ์ ประเสริฐ และนายวรพล เพ็ญพิณิจ (วิทยากรภาคปฏิบัติ)

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการ ผู้สนใจ นักวิชาการ และนักศึกษา ทั้งนี้กระบวนการนี้เหมาะสำหรับการผลิตระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก - ขนาดใหญ่ไม่สามารถผลิตในระดับครัวเรือนได้

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 30 พฤษภาคม 2567

สถานที่ฝึกอบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 3,000.- บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 30 พฤษภาคม 2567 เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 – 09:00 น.

ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 12:00 น.

ความรู้พื้นฐานสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเครื่องเอกซ์ทราเตอร์

- ความหมายและหลักการทำงานของกระบวนการเอกซ์ทราชัน
- โครงสร้างและส่วนประกอบที่สำคัญของเครื่องเอกซ์ทราเตอร์
- ปัจจัยสำคัญที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากเครื่องเอกซ์ทราเตอร์
- กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากเครื่องเอกซ์ทราเตอร์:-
ขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal)

ภาคปฏิบัติ

13:00 – 16:00 น.

- ชมการสาธิตการผลิตขนมขบเคี้ยวชนิดสุกพองทันที (Direct Expansion Snack) และ อาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภค (Ready – to – Eat Breakfast Cereal) ณ โรงงานผลิตของสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ตอบข้อซักถามและสรุป

หมายเหตุ

10:30 – 10:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

12:00 – 13:00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

14:30 – 14:45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง