

# การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรวางตั้งและสูตรเต้าหู้ยี้) น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด) และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ

## รายละเอียดหลักสูตร

การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ และน้ำจิ้มลูกชิ้น เป็นวิธีการถนอมอาหารโดยการใช้กระบวนการแปรรูปด้วยการให้ความร้อนร่วมกับวิธีการแปรรูปด้วยการปรับกรดของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ ชะลอและป้องกันการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์และเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้เก็บได้นานยิ่งขึ้น

โดยหลักสูตรฝึกอบรมนี้ต้องการถ่ายทอดให้ผู้ฝึกอบรมมีความเข้าใจในสูตรและกระบวนการผลิตพื้นฐานของน้ำจิ้มสุกี้ และน้ำจิ้มลูกชิ้น รวมทั้งหมด 4 สูตร ได้แก่ น้ำจิ้มสุกี้สูตรวางตั้งและสูตรเต้าหู้ยี้ น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตรพริกคั่วและพริกสด โดยการใช้กระบวนการแปรรูปที่เหมาะสมตลอดจนถ่ายทอดเทคนิคต่าง ๆ ได้แก่ เทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเตรียมภาชนะเพื่อบรรจุและการควบคุมคุณภาพในการผลิต เพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีความคงที่ รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐานสำหรับผลิตเพื่อรับประทานเองหรือนำไปต่อยอดเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ต่อไป

## วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการผลิตน้ำจิ้มสุกี้และน้ำจิ้มลูกชิ้น จนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทานหรือจำหน่ายและเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐาน

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการผลิตน้ำจิ้มสุกี้และน้ำจิ้มลูกชิ้น ให้มีมาตรฐานการผลิตที่ดีและเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ
11:00 – 12:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 15:30 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ (ต่อ)
15:30 – 16:00 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

**ผู้สอน** คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ , ดร.วรารภรณ์ ประเสริฐ

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันพฤหัสบดีที่ 1 กุมภาพันธ์ 2567

**สถานที่** บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,300- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301 (นางสาวสุพรรณฯ สายสินธุ์)

## ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....  
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....  
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....  
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

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

ค่าลงทะเบียน .....

### การส่งจ่ายโดยกรม

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](mailto:kuthaifood@gmail.com)
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

**หมายเหตุ :** หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

