

## 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
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
ทาง E-mail : [kuthaifood@gmail.com](mailto:kuthaifood@gmail.com)
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้  
กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของ  
ค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน  
ค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร



## การฝึกอบรม เรื่อง



# การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงทอง มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)

วันพฤหัสบดีที่ 9 พฤษภาคม 2567

ณ ห้องฝึกอบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### สิ่งตีพิมพ์

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน  
ใบอนุญาตที่ 34/2531  
ปทพ. เกษตรศาสตร์



สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ  
โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301  
E-mail : [kuthaifood@gmail.com](mailto:kuthaifood@gmail.com)  
Website : [www.ttc.ifrpd.ku.ac.th](http://www.ttc.ifrpd.ku.ac.th) , [www.ifrpd.ku.ac.th](http://www.ifrpd.ku.ac.th)

## การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงทอง มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)

### หลักการและเหตุผล

มะม่วงเป็นผลไม้ที่มีผลผลิตตามฤดูกาล สามารถรับประทานได้ทั้งมะม่วงดิบและมะม่วงสุก เมื่อถึงฤดูกาลจะมีผลผลิตออกมาเป็นจำนวนมากทำให้มะม่วงมีราคาถูกลง เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่ามะม่วงจึงมีการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ มะม่วงทอง มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงกวน ซึ่งการแปรรูปมะม่วงดิบ นิยมนำมาผลิตเป็นมะม่วงทอง โดยการทองมะม่วงแบบดั้งเดิม เป็นการทองในน้ำปรงรสที่มีส่วนผสมของ น้ำตาล เกลือ ที่ความเข้มข้นต่ำ ซึ่งเหมาะแก่การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ทำให้มะม่วงทองเกิดการเสื่อมเสียของจุลินทรีย์ได้ง่าย ส่งผลทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นรสที่ไม่ดีและมีสีที่ไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ผู้ประกอบการบางรายจึงแก้ปัญหาโดยการเติมวัตถุกันเสียเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ซึ่งปริมาณที่ใช้เกินกว่าที่กฎหมายกำหนดไว้ รวมถึงมีการใช้สีผสมอาหาร เพื่อแต่งสีให้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ซึ่งในผลิตภัณฑ์ผลไม้หมักทองไม่อนุญาตให้ใช้สีผสมอาหาร ถ้าผู้ประกอบการเข้าใจถึงหลักการและกระบวนการผลิตมะม่วงทองและมะม่วงแช่อิ่มที่ถูกต้อง ไม่จำเป็นต้องแต่งสี เนื่องจากมะม่วงทองและมะม่วงแช่อิ่มที่ได้จะมีคุณภาพดี คือ มีสีเหลืองตามธรรมชาติ มีกลิ่นรสที่ดีของผลไม้หมักทอง และไม่จำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสีย ทำให้ผลิตภัณฑ์มะม่วงทองและมะม่วงแช่อิ่มที่ได้ปลอดภัยต่อการบริโภคทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ รวมถึงผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บเพิ่มขึ้น

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตมะม่วงทอง มะม่วงแช่อิ่ม และน้ำมะม่วง การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมรวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

วิทยากร ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ คุณณัฐิมา รอดขวัญ

### คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลาการฝึกอบรม

วันพฤหัสบดีที่ 9 พฤษภาคม 2567

### สถานที่ฝึกอบรม

บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 640 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### ค่าลงทะเบียน

คนละ 2,000 บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

### จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 9 พฤษภาคม 2567

เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 - 09:00 น.

ลงทะเบียน

09:00 - 11:00 น.

ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับมะม่วง หลักการทองมะม่วงและมะม่วงแช่อิ่ม

สาเหตุการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ และจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในผลิตภัณฑ์

11:00 - 12:00 น.

ฝึกปฏิบัติการทองมะม่วงและมะม่วงแช่อิ่ม

หลักการทองมะม่วง

12:00 - 13:00 น.

พักกลางวัน

13:00 - 16:00 น.

ฝึกปฏิบัติการทองมะม่วงและมะม่วงแช่อิ่ม (ต่อ)

และน้ำมะม่วง

16:00 - 16:30 น.

ตอบข้อซักถามและสรุป

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์