

การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บ

รายละเอียดหลักสูตร

แยม คือ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้นเนื้อผลไม้ หรือ ผลไม้ปั่นผสมกับน้ำตาล หรือจะผสมน้ำผลไม้ หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยความข้นเหนียวที่ได้มาจากเพคติน ซึ่งเป็นสารโพลีแซคคาไรด์ที่ทำให้เกิดเจล เพคตินมีสมบัติพิเศษ คือ เมื่อรวมตัวกับน้ำตาลและกรดในปริมาณที่เหมาะสมเกิดเป็นเจลที่อ่อนนุ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 213 พ.ศ. 2543 กำหนดให้แยมต้องมีคุณภาพหรือมีมาตรฐานดังนี้ คือ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของแยม มีสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนัก มีความเป็นกรดต่าง อยู่ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5 ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค จากข้อกำหนดดังกล่าวจะเห็นได้ว่าแยมเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นกรด (pH < 4.6) สามารถใช้ความร้อนระดับการพาสเจอร์ไรส์และบรรจุในภาชนะปิดสนิท สามารถช่วยยืดอายุการเก็บแยมได้ โดยสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้เป็นระยะเวลานาน

ดังนั้น ในหลักสูตรนี้จึงออกแบบเพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถผลิตแยมผลไม้ที่มีคุณภาพและสามารถยืดอายุการเก็บได้ มีความรู้และเข้าใจในการผลิตในแต่ละขั้นตอน หลักการแปรรูปด้วยความร้อนและสุขลักษณะในกระบวนการผลิต ภาชนะบรรจุที่เหมาะสม รวมถึงข้อกำหนดต่าง ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 213 พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตแยมผลไม้ (แยมสับปะรด แยมสตอเบอรี่ แยมเสาวรส ผสมมะม่วง) การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมรวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บได้

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	แยมและมาตรฐานแยมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หลักการผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท
10:30 – 12:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ต่อ)
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณณัฐฉา รอดขวัญ และ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา ผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษา ม.6 ขึ้นไป เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการและนักศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันศุกร์ที่ 18 สิงหาคม 2566

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,800- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง , นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....
.....
โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail :

การส่งจ่ายโดยกรม

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (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 : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

