

การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ

รายละเอียดหลักสูตร

การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพมุ่งเน้นวิธีการผลิตวุ้นมะพร้าวที่มีประสิทธิภาพสูง ต้นทุนต่ำ และไม่ทำลายสภาพแวดล้อม ในปัจจุบันจะรู้จักวุ้นน้ำมะพร้าวในรูปของวุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อมเป็นส่วนใหญ่ มีบ้างที่นำไปใส่ในโยเกิร์ตและน้ำหวานต่างๆ แต่ที่จริงแล้ววุ้นน้ำมะพร้าวสามารถทำได้ทั้งอาหารหวานและอาหารคาว ซึ่งเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เนื่องจากเป็นแหล่งเส้นใยที่มีคุณภาพใช้เป็นอาหารมังสวิรัตได้ และยังเหมาะสำหรับผู้มีภาวะโภชนาการเกินในการควบคุมน้ำหนัก หลักสูตรนี้เป็นการฝึกอบรมแก่ประชาชนผู้สนใจ ให้มีความรู้และความเข้าใจในกรรมวิธีการผลิตและการแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าว รวมไปถึงหลักการ GMP สุลักษณะทั่วไปเพื่อให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเพื่อการบริโภคในครอบครัวและสามารถขายเพิ่มรายได้

วัตถุประสงค์

เพื่อฝึกอบรมแก่ประชาชนผู้สนใจ ให้มีความรู้และความเข้าใจในกรรมวิธีการผลิตและการแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าว เพื่อให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเพื่อการบริโภคในครอบครัวและสามารถขายเพิ่มรายได้

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 11:00 น. เทคนิคการผลิตวุ้นน้ำมะพร้าว การขยายหัวเชื้อวุ้นน้ำมะพร้าว และการแปรรูปเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน หลักการ GMP สุลักษณะทั่วไป

ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. สาธิตเทคนิคการผลิตวุ้นน้ำมะพร้าว การขยายหัวเชื้อวุ้นน้ำมะพร้าว

12:00 – 13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13:00 – 16:00 น. ทดลองปฏิบัติเทคนิคการผลิตวุ้นน้ำมะพร้าว การขยายหัวเชื้อวุ้นน้ำมะพร้าวและการแปรรูปเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ และ ดร.เขมพัช ตรีสุวรรณ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประชาชนผู้สนใจทั่วไป ไม่จำกัดคุณวุฒิ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 21 พฤศจิกายน 2567

สถานที่

บรรยายชั้น 2 ปฏิบัติ ชั้น 4 ห้อง 437 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,500.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ อาหารว่าง อาหารกลางวัน และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา 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
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

