

# เทคโนโลยีการทำแห้งในผลิตภัณฑ์อาหาร (ออนไลน์)

## รายละเอียดหลักสูตร

การทำแห้งเป็นกระบวนการลดความชื้นโดยอาศัยหลักการถ่ายเทความร้อนของวัสดุที่มีความชื้น และเมื่อวัสดุได้รับความร้อนที่เพียงพอต่อปริมาณการระเหยกลายเป็นไอก็จะทำให้วัสดุมีความชื้นลดลง ผลผลิตทางการเกษตรและอาหารส่วนใหญ่มีความชื้นที่สูงจึงทำให้ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เนื่องจากสภาวะความชื้นสูงจะเหมาะต่อการเจริญของจุลินทรีย์ ดังนั้น เทคโนโลยีการทำแห้งจึงถูกนำมาพิจารณาในการลดปริมาณความชื้นแก่ผลผลิตทางการเกษตรดังกล่าว นอกจากนี้การเลือกใช้เครื่องทำแห้งประเภทต่าง ๆ ก็มีความสำคัญในอุตสาหกรรมอาหาร เพราะการเลือกใช้เครื่องทำแห้งที่เหมาะสมจะช่วยเพิ่มความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์ การลดปัญหาสิ่งแวดล้อม และช่วยเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น

## วัตถุประสงค์

1. ผู้เข้ารับฟังการบรรยายสามารถเข้าใจในหลักการพื้นฐานและปัจจัยที่สำคัญในการทำแห้งผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ รวมทั้งข้อดีและข้อเสีย เพื่อที่จะสามารถเลือกใช้เครื่องทำแห้งในวัตถุประสงค์/ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม
2. สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้และต่อยอดในผลิตภัณฑ์ที่ต้องการทำแห้งได้อย่างเหมาะสม
3. เพื่อช่วยชี้แนวทางและแก้ไขปัญหาเบื้องต้นให้กับผู้ประกอบการที่สนใจในกระบวนการทำแห้งแต่ละชนิด

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

### ภาคบรรยาย

09:00 – 10:15 น. การบรรยายในหัวข้อเรื่อง หลักการพื้นฐานและปัจจัยที่สำคัญของกระบวนการทำแห้ง และการเลือกใช้เทคโนโลยีในการทำแห้งที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร

10:15 – 11:30 น. การบรรยายในหัวข้อเรื่อง นวัตกรรมที่ใช้ในการทำแห้ง

11:30 – 11:45 น. การเปิดคลิปวิดีโอสาธิตของเครื่องทำแห้งในผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้ง 7 ชนิด ได้แก่ Tray dryer , Freeze dryer , Spray dryer , Drum dryer , Vacuum dryer , Microwave vacuum dryer และ Superheated steam

11:45 – 12:00 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.ฐิตาภรณ์ ตัมพานวัตร และ ดร.ทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรม ผู้ประกอบการระดับ SME ขนาดกลางและขนาดย่อม หรือผู้รับจ้างทำ OEM ที่สนใจในกระบวนการทำแห้ง เจ้าหน้าที่สายงานการผลิต (Production officer) เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Research and development officer) เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ (Quality control officer) นักวิชาการและนักศึกษาที่สนใจในกระบวนการทำแห้ง ผู้สนใจทุกเพศทุกวัย

ระยะเวลาการศึกษาฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 29 สิงหาคม 2567 (สอนออนไลน์)

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,700.- บาท

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรษา สายสินธุ์

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

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

