

การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ

รายละเอียดหลักสูตร

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ. 2543 เรื่อง ซอสบางชนิด ซอส จัดเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพและมาตรฐาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะข้น เหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งเป็น 5 ชนิด ได้แก่ ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสเผิง และซอสผสม และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 200) 2543 เรื่องซอสในภาชนะปิดสนิท หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ปรุงอาหาร อาจมีลักษณะเหลวหรือแห้ง และอาจเป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้ ได้แก่ ซอสชนิดต่าง ๆ ที่ได้จากการย่อยโปรตีนถั่วเหลือง เต้าเจี้ยว และน้ำจิ้มไก่ ซึ่งมีการกำหนดคุณภาพของซอส ได้แก่ ความเป็นกรด ที่คำนวณเป็นกรดอะซิติก ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ และต้องไม่พบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และมีจุลินทรีย์ ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียใน ปริมาณที่กำหนด เนื่องจากมีผลต่ออายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ซอส ดังนั้น ในการผลิตซอสและน้ำจิ้มไก่ให้มีคุณภาพ และสามารถยืดอายุการเก็บได้ ผู้ผลิตจำเป็นต้องเรียนรู้ การผลิตในแต่ละขั้นตอน หลักการแปรรูปด้วยความร้อน รวมถึงภาชนะบรรจุที่เหมาะสม

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตซอสผลไม้ (ซอสสับปะรด ซอสมะม่วง ซอสเสาวรส) และ น้ำจิ้มไก่ การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมรวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	ซอส ชนิดของซอส และมาตรฐานซอสตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หลักการผลิตซอสและน้ำจิ้มไก่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท
10:30 – 12:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตซอสและน้ำจิ้มไก่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ต่อ)
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ คุณณัฐิศา รอดขวัญ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 20 สิงหาคม 2567

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 640 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,000.- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก 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 :

การส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
 สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
 ชื่อบัญชี ฝักอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

