

การผลิตมะม่วงและสับปะรดอบแห้งเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

รายละเอียดหลักสูตร

มะม่วงเป็นผลไม้ที่มีผลผลิตตามฤดูกาล สามารถรับประทานได้ทั้งมะม่วงดิบและมะม่วงสุก เมื่อถึงฤดูกาลจะมีผลผลิตออกมาเป็นจำนวนมากทำให้มะม่วงมีราคาถูกลง เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่ามะม่วง จึงมีการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ มะม่วง凍 มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงกวน มะม่วงอบแห้ง เป็นต้น มะม่วงอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวจีนและเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ โดยการผลิตมะม่วงอบแห้งเป็นการนำมะม่วงห่ามที่มีระยะใกล้สุก เนื้อมะม่วงเริ่มมีสีเหลืองและมีรสหวานอมเปรี้ยว มาแช่น้ำเชื่อมและอบแห้ง ผู้ประกอบการต้องเข้าใจถึงหลักการและกระบวนการผลิตมะม่วงอบแห้งที่ถูกต้อง ทั้งการคัดเลือกระยะความสุกของมะม่วง อัตราส่วนของน้ำเชื่อมที่ใช้ และอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง เพื่อให้ได้มะม่วงอบแห้งที่มีเนื้อสัมผัสที่ดี ไม่แข็งและเหนียวจนเกินไป มีสีเหลืองสวยตามธรรมชาติและสามารถเก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิห้อง โดยไม่จำเป็นต้องแช่แข็งและใช้วัตถุดิบเสีย ทำให้ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งปลอดภัยต่อผู้บริโภคทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ โดยเมื่อได้เทคนิคการผลิตมะม่วงอบแห้งแล้วยังสามารถประยุกต์ใช้กับผลไม้ชนิดอื่นได้ เช่น สับปะรด ซึ่งสับปะรดเป็นผลไม้ที่มีผลผลิตเกือบทั้งปี การผลิตสับปะรดอบแห้งมีขั้นตอนที่ต้องควบคุมคุณภาพเช่นเดียวกับมะม่วงอบแห้ง คือ การคัดเลือกระยะความสุกของสับปะรด อัตราส่วนของน้ำเชื่อม ชนิดและปริมาณ วัตถุดิบอาหาร การเตรียมเนื้อสับปะรดสำหรับการแช่อิ่ม รวมถึงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตมะม่วงอบแห้งและสับปะรดอบแห้ง การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสม รวมถึงหลักการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับมะม่วง สับปะรดและหลักการผลิตมะม่วงและสับปะรดอบแห้ง
10:30 – 12:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตมะม่วงและสับปะรดอบแห้ง
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	ฝึกปฏิบัติการผลิตมะม่วงและสับปะรดอบแห้ง (ต่อ)
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ ดร.ฐิตาภรณ์ ตัมพานูวัตร

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 11 มีนาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,000- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมจำนวนน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณษา)

ใบสมัครการอบรม

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

ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่
 - 1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
 - 2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณษา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
 - 3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
 - 4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้
 - ◆ ไปที่ Website : <https://ifrpd.ku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @345egcbj “ฝึกอบรม IFRPD”
 - ◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่
 - ◆ ในกรณีที่มิได้ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ
 - ◆ ส่งจ่ายโดยการโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
 - ◆ ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ
 - ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายัง LINE “ฝึกอบรม IFRPD” หรือ ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com

หมายเหตุ :

- ◆ หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร
 - ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด
- หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....