

## จุลินทรีย์โพรไบโอติกและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากพืช

### รายละเอียดหลักสูตร

โยเกิร์ตหรือผลิตภัณฑ์นมหมักเป็นผลิตภัณฑ์นมจัดอยู่ในกลุ่มนมเปรี้ยว ได้จากการนำนมไปหมักด้วยแบคทีเรียกลุ่มที่ผลิตกรดแลคติก สิ่งสำคัญที่ได้จากผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตคือ จุลินทรีย์โพรไบโอติก การศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิต “โยเกิร์ตจากพืช” มีปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพและการยอมรับของผู้บริโภค เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความคงตัว ไม่เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ และสามารถคงคุณภาพผลิตภัณฑ์ตลอดอายุการเก็บรักษา หลักสูตรนี้เป็นการฝึกอบรมเพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจกรรมวิธีการผลิตโยเกิร์ตจากพืชที่มีคุณภาพและปลอดภัย สามารถนำไปใช้ผลิตเพื่อบริโภคและจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้

### วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อให้เข้าใจถึงนิยามของจุลินทรีย์โพรไบโอติกและสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกได้อย่างถูกต้อง
- 2.2 เพื่อฝึกอบรมแก่ประชาชนผู้สนใจให้มีความรู้และความเข้าใจกรรมวิธีการผลิตโยเกิร์ตจากพืชที่มีคุณภาพและปลอดภัย สามารถนำไปใช้ผลิตเพื่อบริโภคและจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้

### หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:00 น.	นิยามของโพรไบโอติก จุลินทรีย์โพรไบโอติก บทบาทของโพรไบโอติกต่อสุขภาพ และการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์โพรไบโอติก
	หลักการและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากพืช
11:00 – 12:00 น.	การเตรียมน้ำนมจากพืช
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	กระบวนการผลิตโยเกิร์ตจากพืช และการตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

**ผู้สอน** ดร.อรวรรณ ละอองคำ และ ดร.กานต์ธิดา วดีศิริศักดิ์

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการด้านอาหาร นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไปที่สนใจ

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันพฤหัสบดีที่ 29 พฤษภาคม 2568

**สถานที่** บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 4 ห้อง 437 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,500- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อย

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

## ใบสมัครการอบรม

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

### 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
    - ◆ ในกรณีที่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว 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 และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....