

# การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงคอง มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)

## รายละเอียดหลักสูตร

มะม่วงเป็นผลไม้ที่มีผลผลิตตามฤดูกาล สามารถรับประทานได้ทั้งมะม่วงดิบและมะม่วงสุก เมื่อถึงฤดูกาลจะมีผลผลิตออกมาเป็นจำนวนมากทำให้มะม่วงมีราคาถูกลง เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่ามะม่วงจึงมีการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ มะม่วงคอง มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงกวน ซึ่งการแปรรูปมะม่วงดิบ นิยมนำมาผลิตเป็นมะม่วงคอง โดยการคองมะม่วงแบบดั้งเดิม เป็นการคองในน้ำปรุงรสที่มีส่วนผสมของน้ำตาล เกลือ ที่ความเข้มข้นต่ำ ซึ่งเหมาะแก่การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ทำให้มะม่วงคองเกิดการเสื่อมเสียของจุลินทรีย์ได้ง่าย ส่งผลทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นรสที่ไม่ดี และมีสีที่ไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ผู้ประกอบการบางรายจึงแก้ปัญหาโดยการเติมวัตถุกันเสียเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ซึ่งปริมาณที่ใช้เกินกว่าที่กฎหมายกำหนดไว้ รวมถึงมีการใช้สีผสมอาหาร เพื่อแต่งสีให้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ซึ่งในผลิตภัณฑ์ผลไม้หมักคองไม่อนุญาตให้ใช้สีผสมอาหาร ถ้าผู้ประกอบการเข้าใจถึงหลักการและกระบวนการผลิตมะม่วงคองและมะม่วงแช่อิ่มที่ถูกต้อง ไม่จำเป็นต้องแต่งสี เนื่องจากมะม่วงคองและมะม่วงแช่อิ่มที่ได้จะมีคุณภาพดี คือ มีสีเหลืองตามธรรมชาติ มีกลิ่นรสที่ดีของผลไม้หมักคอง และไม่จำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสีย ทำให้ผลิตภัณฑ์มะม่วงคองและมะม่วงแช่อิ่มที่ได้ปลอดภัยต่อการบริโภคทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ รวมถึงผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บเพิ่มขึ้น

## วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตมะม่วงคอง มะม่วงแช่อิ่ม และน้ำมะม่วง การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมรวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

**วิทยากร** ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ คุณณัฐมา รอดขวัญ

## คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลาการศึกษา** วันพฤหัสบดีที่ 27 มีนาคม 2568

**สถานที่** บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 640 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,000- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

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

◆ ในกรณีที่มิใช่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ  
โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ 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.....