

แบบลงทะเบียนการอบรม (ฟรี...ไม่เสียค่าใช้จ่าย)

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ติดต่อได้.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

E-mail : มือถือ.....

วุฒิการศึกษา/สาขา.....

ขั้นตอนการลงทะเบียน

1. ส่งใบสมัครมาที่

ปยุต นุชกันแก้ว

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

398 ม.9 ถ.สวรรคตวิถี ต.นครสวรรค์ตง อ.เมือง จ.นครสวรรค์ 60000

โทรศัพท์/โทรสาร 056-278983 มือถือ 086-0789099

E-mail : nuch_phu@hotmail.com

2. หลังส่งใบสมัคร กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์หรือ E-mail กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อยืนยัน

3. กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการอบรมได้กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์หรือ E-mail กับ

เจ้าหน้าที่ 3 วันก่อนการอบรม



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

“การทำผลิตภัณฑ์

อาหารหมัก”

(ฟรี...ไม่เสียค่าใช้จ่าย)

วันที่ 12 – 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2559

ณ อาคาร 6 อาคารแปรรูปสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ (ย่านมัทรี)

ต.ย่านมัทรี อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์

จัดโดย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การทำผลิตภัณฑ์อาหารหมัก”

หลักการและเหตุผล

การหมักเป็นการถนอมอาหารโดยอาศัยจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์บางชนิดเป็นตัวช่วยในการย่อยสลายหรือเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของวัตถุดิบ อาจเติมเกลือและอาจเติมส่วนประกอบอย่างอื่นลงไปด้วย ซึ่งจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารมีด้วยกันหลายกลุ่ม ได้แก่ แบคทีเรีย รา และยีสต์ โดยความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหารนั้นมีทั้งที่เป็นประโยชน์และก่อให้เกิดโทษแก่ผู้บริโภค เช่น การทำให้อาหารเน่าเสีย การทำให้เกิดโรค เนื่องจากการรับประทานอาหารที่มีสารพิษ การทำให้คุณค่าทางอาหารลดลง ส่วนบทบาทที่เป็นประโยชน์ของจุลินทรีย์คือ การช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหารได้ยาวนานขึ้น การเสริมคุณค่าทางโภชนาการ และการก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารหมักต่างๆ โดยจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในผลิตภัณฑ์อาหารหมักนั้นจะมีกิจกรรมที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีในอาหาร เช่น การเกิดรสเปรี้ยวในนมและผักดอง การเกิดกลิ่นและรสเปรี้ยวในแหนม เป็นต้น ดังนั้นทางสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม จึงมีความประสงค์จะจัดฝึกอบรมบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจ ในการทำผลิตภัณฑ์อาหารหมักขึ้น ซึ่งนอกจากผู้เข้าฝึกอบรมจะสามารถผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหมักได้ ยังสามารถที่จะพัฒนา หรือปรับปรุงสูตรให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดีขึ้น พร้อมทั้งความรู้ในเรื่องของการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารหมักด้วย เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมได้นำความรู้ไปใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารหมักเป็นงานอดิเรก หรือนำไปประกอบอาชีพต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเผยแพร่ความรู้การทำผลิตภัณฑ์อาหารหมักให้กับชุมชน หรือกลุ่มบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจ
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ และความเข้าใจการทำผลิตภัณฑ์อาหารหมักและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารหมัก

วิทยากร อาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

ผู้ประกอบการ กลุ่มผลิตข้าว กลุ่มแม่บ้าน ศิษย์เก่าและผู้สนใจทั่วไป

ระยะเวลาในการอบรม วันที่ 12 - 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2559

สถานที่ ณ อาคาร 6 อาคารแปรรูปสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ (ย่านมัทรี) อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์

จำนวนผู้เข้าอบรม 30 คน

กำหนดการ

12 พฤษภาคม 2559

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 08.45 น.	เปิดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
08.45 – 10.15 น.	บรรยายหลักการและหน้าที่ของส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหมัก
10.15 – 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.30 – 12.00 น.	บรรยายขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหมักที่ทำจากเนื้อสัตว์
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	แบ่งกลุ่มย่อยปฏิบัติการการผลิตแหนม
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.45 – 16.15 น.	แบ่งกลุ่มย่อยปฏิบัติการการผลิตปลาสามพัก (แหนมปลา)
16.15 – 16.30 น.	สรุปและตอบข้อซักถาม

13 พฤษภาคม 2559

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 10.00 น.	บรรยายขั้นตอนการผลิตกิมจิ และแตงกวาดอง
10.00 – 10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.15 – 12.00 น.	บรรยายขั้นตอนการผลิตโยเกิร์ต
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	แบ่งกลุ่มย่อยปฏิบัติการการผลิตกิมจิ
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.45 – 16.15 น.	แบ่งกลุ่มย่อยปฏิบัติการการผลิตโยเกิร์ต
16.15 – 16.30 น.	สรุปและตอบข้อซักถาม

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม