แบบลงทะเบียนการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร ผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุถุงรีทอร์ต

วันที่ 15 มิถุนายน 2559

ชื่อ(นาย/นาง/นางสาว).....

นามสกุล.....

อายุ.....

ที่อยู่.....

.....

โทรศัพท์.....

วุฒิการศึกษา.....

ประสบการณ์ทำงาน/งานที่รับผิดชอบ.....

.....

หมายเหตุ : สมัครฝึกอบรมได้ที่ สำนักเทคโนโลยีชุมชน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในวัน และเวลาราชการ ติดต่อ

ขอรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ คุณวรรณดี มหรรณพกุล / คุณปฏิญญา คงแป้น โทรศัพท์ 0 2201- 7415, 7417,7420 โทรสาร 0-2201-7416

E-mail : wannadee@dss.go.th

patinya@dss.go.th

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

การถ่ายทอดเทคโนโลยี

ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร “ผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุถุงรีทอร์ต”

วันที่ 15 มิถุนายน 2559

เวลา 9.00-16.00 น.

ณ ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ถ.พระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ

หลักการและเหตุผล

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน ได้ศึกษาวิจัยพัฒนาการผลิตผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุถุงรีทอร์ต ได้แก่ ทุเรียนในน้ำเชื่อม เงาะในน้ำเชื่อม ลำไยในน้ำเชื่อม ลิ้นจี่ในน้ำเชื่อม มังคุดในน้ำเชื่อม ลองกองในน้ำเชื่อม เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อน ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อชนิดฉีดพ่นไอน้ำร้อน (Hot Water Spray Retort) ในงานวิจัยค้นพบเทคนิคใหม่ ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดี และผลิตภัณฑ์ปลอดเชื้อจุลินทรีย์

กระบวนการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยความร้อนผลไม้ที่บรรจุในถุงรีทอร์ตซึ่งมีทั้งชนิดใสและชนิดทึบแสง ซึ่งโครงสร้างเป็นแผ่นฟิล์มที่ผนึกติดกัน ทนความร้อนได้สูง บรรจุภัณฑ์ชนิดนี้มีข้อดี คือ มีพื้นที่ผิวในการแลกเปลี่ยนความร้อนต่อหนึ่งหน่วยปริมาตรของอาหารในอัตราส่วนที่สูง การส่งผ่านความร้อนเข้าไปในอาหารในขั้นตอนการให้ความร้อนเพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ความร้อนกระจายได้อย่างทั่วถึงและเร็วกว่าอาหารบรรจุกระป๋อง ผลิตภัณฑ์อาหารจึงมีคุณภาพดีทั้งในด้าน สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส เทคโนโลยีการบรรจุผลไม้ในถุงรีทอร์ตทำให้ลดปัญหาการปนเปื้อนดีบุกในผลิตภัณฑ์ ซึ่งพบได้มากในผลไม้บรรจุกระป๋อง

การผลิตผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุถุงรีทอร์ต หรือผลิตภัณฑ์ในกลุ่มประเภทที่ใกล้เคียงกัน เช่น ทุเรียนน้ำกะทิ บรรจุถุงรีทอร์ต ซึ่งสามารถนำไปผลิตในเชิงพาณิชย์ในระดับอุตสาหกรรมเพื่อการส่งออกได้ เป็นการสร้างโอกาสแก่อุตสาหกรรมอาหารของไทย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้เกิดอุตสาหกรรมการแปรรูปทุเรียน
2. เพื่อส่งเสริมให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุถุงรีทอร์ต

กลุ่มเป้าหมาย / ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. ผู้ประกอบการ เกษตรกรผู้ปลูกทุเรียน และผลไม้
2. อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป อุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง
3. ผู้ประกอบธุรกิจอาหารรายใหม่ และผู้สนใจทั่วไป

สถานที่ฝึกอบรม

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ถ.พระรามที่ 6
เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

หลักสูตรการฝึกอบรม

“ผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุถุงรีทอร์ต”

ระยะเวลาการฝึกอบรม 1 วัน (เวลา 9.00-16.00 น.)

ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม 1,200 บาท

กำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 15 มิถุนายน 2559

เวลา	กำหนดการ
8.30-9.00 น.	ลงทะเบียนการอบรม
9.00-10.30 น.	บรรยายทฤษฎีการผลิตผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุถุงรีทอร์ต
10.30-12 น.	ฝึกปฏิบัติ การเตรียมผลไม้ น้ำเชื่อม น้ำกะทิปรุงรส ก่อนการบรรจุ
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00น.	การบรรจุผลไม้ น้ำเชื่อม และน้ำกะทิปรุงรส และฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อชนิดฉีดพ่นไอน้ำร้อน
16.00-16.30	ตอบแบบประเมิน และตอบข้อซักถาม

พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30-10.45 น. และ
เวลา 15.00-15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง