

กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตร การแปรรูปและควบคุมคุณภาพสมุนไพรด้วยวิธีทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง
(Freeze dried Technology)

วันที่ ๙ - ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๓๐ น.

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมสินค้าเกษตรและอาหาร ภาคตะวันออก
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จังหวัดจันทบุรี

วันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖

- | | |
|-----------------------|--|
| เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๘.๔๕ น. | ลงทะเบียน |
| เวลา ๐๘.๔๕ - ๐๙.๐๐ น. | พิธีเปิดการฝึกอบรมและมอบนโยบาย |
| เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. | การบรรยาย เรื่อง “การเพิ่มมูลค่าจากการแปรรูปและควบคุมคุณภาพสมุนไพร” <ul style="list-style-type: none">• การใช้ประโยชน์ของสมุนไพรและการแปรรูป• การแปรรูปสมุนไพรด้วยวิธีทำแห้ง• หลักการและวัตถุประสงค์ของการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง• ประโยชน์และข้อดีของการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง• กระบวนการและส่วนประกอบของการทำแห้งแบบแช่เยือก• การนำสมุนไพรแห้งแบบแช่เยือกแข็งไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ โดย ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี |
| เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. | รับประทานอาหารกลางวัน |
| เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. | การบรรยาย เรื่อง “การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทแช่แข็งอบแห้ง”
โดย ผศ.จิรพร สวัสดิการ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี |
| เวลา ๑๕.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. | การบรรยาย เรื่อง “การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารประเภทแช่แข็งอบแห้ง”
โดย อาจารย์ชนิษฐา รัตน์ประโคน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี |
| เวลา ๑๗.๐๐ - ๑๗.๓๐ น. | สรุปประเด็น และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น |

วันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖

- | | |
|-----------------------|--|
| เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. | การบรรยาย เรื่อง “การเพิ่มมูลค่าจากการแปรรูปและควบคุมคุณภาพสมุนไพร
ด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Vacuum Freeze Dried)” <ul style="list-style-type: none">• การคัดเลือกและการตรวจรับเข้าวัตถุดิบสมุนไพร• การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์สมุนไพรทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง• ปัจจัยที่ส่งผลต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง• การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สมุนไพรทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง• การคัดเลือกและการตรวจรับเข้าวัตถุดิบสมุนไพร• การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์สมุนไพรทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง โดย ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี |
|-----------------------|--|

- เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. การฝึกปฏิบัติ เรื่อง “การแปรรูปและควบคุมคุณภาพสมุนไพรด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dried Technology)”
(แบ่งกลุ่ม จำนวน ๔ กลุ่ม โดยมีวิทยากร ๔ ท่าน)
วิทยากรกลุ่มที่ ๑
โดย ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
วิทยากรกลุ่มที่ ๒
โดย ผศ.จิรพร สวัสดิการ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
วิทยากรกลุ่มที่ ๓
โดย อาจารย์ชนิษฐา รัตนประโคน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
วิทยากรกลุ่มที่ ๔
โดย ผศ.สุพร สังข์สุวรรณ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. รับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๗.๐๐ น. การฝึกปฏิบัติ “การนำสมุนไพรแบบแช่แข็งอบแห้งไปใช้แปรรูปเป็นอาหารเสริม”
วิทยากรกลุ่มที่ ๑
โดย ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
วิทยากรกลุ่มที่ ๒
โดย ผศ.จิรพร สวัสดิการ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
วิทยากรกลุ่มที่ ๓
โดย อาจารย์ชนิษฐา รัตนประโคน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
วิทยากรกลุ่มที่ ๔
โดย ผศ.สุพร สังข์สุวรรณ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- เวลา ๑๗.๐๐ – ๑๗.๓๐ น. สรุปประเด็น และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

หมายเหตุ : เวลา ๑๐.๓๐ – ๑๐.๔๕ น. และ เวลา ๑๔.๓๐ – ๑๔.๔๕ น. รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม