



กำหนดการ

หลักสูตรการสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากการปลูกผลไม้เศรษฐกิจ

รุ่นที่ 1	วันที่ 30 พฤษภาคม - 1 มิถุนายน 2561	เวลา 8.00-17.00 น.
รุ่นที่ 2	วันที่ 4-6 มิถุนายน 2561	เวลา 8.00-17.00 น.
รุ่นที่ 3	วันที่ 11-13 มิถุนายน 2561	เวลา 8.00-17.00 น.

ห้องประชุมชั้น 9 อาคารปฏิบัติการวิจัยกลาง

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

.....

วันที่ 1	08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน พิธีเปิดการอบรม	ผู้อำนวยการสถาบันฯ
	08.30-10.30 น.	บรรยาย-เทคโนโลยีเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช	ดร.วรรณสิริ วรรณรัตน์
	10.30-12.00 น.	บรรยาย-การประยุกต์ใช้เทคนิคเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช เพื่อการขยายพันธุ์ผลไม้เศรษฐกิจ	ดร.วรรณสิริ วรรณรัตน์
	13.00-15.30 น.	ปฏิบัติ- สาธิต การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อกล้วย	ดร.วรรณสิริ วรรณรัตน์ ผู้ช่วย นางสาวพนิดา วงษ์แหวน
	15.30-18.00 น.	บรรยาย-หลักการของโรงเรือนสำหรับการอนุบาลกล้าไม้ ปฏิบัติ- การย้ายปลูกกล้วยเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อสู่สภาวะ ธรรมชาติ	ดร.วรรณสิริ วรรณรัตน์ ผู้ช่วย นางสาวพนิดา วงษ์แหวน ผู้ช่วย นางสาววิเชียร ไทรเจริญ
วันที่ 2	08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน	
	08.30-09.30 น.	บรรยาย-สารสำคัญในผลไม้ และการทดสอบฤทธิ์ ทางชีวภาพ	ดร.อุดมลักษณ์ สุขอัดตะ
	9.30-10.30 น.	บรรยาย-การสกัดสารจากผลไม้	นางสาวประภัสสร รักถาวร
	10.30-12.00 น.	สาธิตวิธีการต่างๆในการสกัดสารจากเปลือกผลไม้	นางสาวประภัสสร รักถาวร ผู้ช่วย นางสาวเกสรี่ กลิ่นสุคนธ์ ผู้ช่วย นางสาวลลิตา คชรัตน์
	13.00-15.00 น.	ปฏิบัติการ-การประยุกต์ใช้สารสกัดเปลือกผลไม้ ในผลิตภัณฑ์	ดร.อุดมลักษณ์ สุขอัดตะ ผู้ช่วย นางสาวสุริสา ศากยโรจน์ ผู้ช่วย นางสาวทิพาพร ทองคำ
15.00-17.00 น.	ปฏิบัติการ-การประยุกต์ใช้สารสกัดจากผลมะเมา ในผลิตภัณฑ์	นางสาวประภัสสร รักถาวร ผู้ช่วย นางสาวเวรณี สุรวนิชฉิรชร ผู้ช่วย นางนารีนารถ คำชู	

(กำหนดการวันที่ 3 อยู่ในหน้าถัดไป)



วันที่ 3	08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน	
	08.30-09.20 น.	บรรยาย-หลักการพื้นฐานการตรวจสอบคุณภาพโดยวิธีไม่ทำลายด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรด	ดร.ศุมาพร เกษมสำราญ
	09.20-10.10 น.	บรรยาย-การประยุกต์ใช้เทคนิคเนียร์อินฟราเรดในการตรวจสอบคุณภาพผลไม้	ดร.ณัฐภรณ์ สุทธิวิจิตรภักดี
	10.10-11.00 น.	บรรยาย-ระบบเครื่องเนียร์อินฟราเรดและการใช้งานเบื้องต้น	นายไกรฤกษ์ โง้วสุวรรณ
	11:00-11:30 น.	สาธิต-การใช้เครื่องเนียร์อินฟราเรดเบื้องต้น	ดร.ณัฐภรณ์ สุทธิวิจิตรภักดี ดร.ศุมาพร เกษมสำราญ ผู้ช่วย นางสาวศิริมาดา มงคลวิทย์
	11:30-12:00 น.	สาธิต-การตรวจสอบความหวาน (ค่า Brix) ของผลไม้โดยไม่ทำลายด้วยเครื่องเนียร์อินฟราเรด	นายไกรฤกษ์ โง้วสุวรรณ ผู้ช่วย นายทศพล อูมะมานิต ผู้ช่วย นางสาวบุษบา ปัญญาชน
	13.00-14.00 น.	บรรยาย-การสกัดสารจากผลไม้ไทยเพื่อนำมาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางบำรุงผิว	ดร.สุพินดา วินิจฉัย
	14.00-17.00 น.	ปฏิบัติ-การสาธิตการผลิตผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวกายที่ผสมสารสกัดจากผลไม้ไทย	นางสาวพัลลภา วุฒิภาพรกุล ผู้ช่วย นางสาวภารดี อสุโกวิท ผู้ช่วย นางสาวนิตตามาศ โทมมอญ

*มีบริการอาหารว่างและอาหารกลางวันตลอดการอบรม

**กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม