



หลักสูตร

การประยุกต์ใช้ฟลาวมันสำปะหลังและฟลาวข้าวในผลิตภัณฑ์ขนมอบ

หลักการและเหตุผล

สำหรับการใช้ประโยชน์จากแป้งในอุตสาหกรรมอาหาร แป้งมันสำปะหลังจะใช้ในรูปแบบของแป้ง (starch) ในขณะที่แป้งข้าวจะใช้ในรูปแบบของฟลาว (flour) โดยวัตถุดิบหลักประเภทแป้งที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยในปัจจุบัน ได้แก่ ฟลาวข้าวซึ่งใช้ในอุตสาหกรรมเส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นหลัก และฟลาวข้าวสาลีสำหรับใช้ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ขนมอบซึ่งส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อพัฒนาการใช้ประโยชน์จากฟลาวมันสำปะหลังและฟลาวข้าว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อลดปริมาณการใช้แป้งสาลีและลดการนำเข้าจาก ต่างประเทศ สถาบันผลิตผลเกษตรฯ จึงได้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการใช้ฟลาวมันสำปะหลังและ ฟลาวข้าวทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ สำหรับเป็นแนวทางในการเพิ่มปริมาณการใช้ประโยชน์และมูลค่าของฟลาวมันสำปะหลังและฟลาวข้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สามารถผลิตได้ภายในประเทศ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับสมบัติของฟลาวมันสำปะหลังและฟลาวข้าว
2. เพื่ออบรมและสาธิตการใช้ฟลาวมันสำปะหลังและฟลาวข้าวเพื่อทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบและนึ่ง

หัวข้อการอบรม

- สมบัติและการใช้ประโยชน์จากฟลาวมันสำปะหลังและฟลาวข้าวหอมมะลิ
- การใช้และฟลาวข้าวหอมมะลิตดแทนฟลาวสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบและนึ่ง

ผู้เข้าร่วมโครงการ/กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบธุรกิจ และผู้สนใจทั่วไป รวมทั้งสิ้น 90 คน

วิทยากร

- รศ.ดร.วิชัย หลุทัยธนาสันต์
รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา
ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ
ดร.สุนีย์ โชตินีรนาท
ดร.ปฐมา จาตกานนท์

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เข้าใจสมบัติของใช้ฟลาวมันสำปะหลังและฟลาวข้าว และสามารถนำไปใช้ทดแทนฟลาวสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบได้
2. สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์เพื่อต่อยอดและประกอบธุรกิจ

ติดต่อสอบถาม

คุณทศพล โทร. 090-406-7828
อีเมลล์ course.kapi@gmail.com

คุณกัณทิมา โทร. 094-341-8605 โทรศัพท์ 02-942-8600-3 ต่อ 208
ดูรายละเอียดหลักสูตรอบรมอื่น ๆ <http://kapi.ku.ac.th/course>



กำหนดการ

หลักสูตรการประยุกต์ใช้ฟลาวมันสำปะหลังและฟลาวข้าวในผลิตภัณฑ์ขนมอบ

รุ่นที่ 1 วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561 เวลา 8.30-17.30 น.

รุ่นที่ 2 วันที่ 14-15 มิถุนายน 2561 เวลา 8.30-17.30 น.

รุ่นที่ 3 วันที่ 28-29 มิถุนายน 2561 เวลา 8.30-17.30 น.

ห้องประชุม 712 ชั้น 7 อาคารอุตสาหกรรมเกษตร 3

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่ 1	08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน พิธีเปิดการอบรม	ผู้อำนวยการสถาบันฯ
	09.00-10.30 น.	บรรยาย-การใช้ประโยชน์จากข้าว	รศ.ดร.วิชัย หุทัยธนาสันต์
	10.30-12.00 น.	บรรยาย-การประยุกต์ใช้ฟลาวข้าวหอมมะลิทดแทน ฟลาวสาลี ในผลิตภัณฑ์ขนมอบและนึ่ง	รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา
	12.00-17.30 น.	ปฏิบัติ-การประยุกต์ใช้ฟลาวข้าวหอมมะลิทดแทน ฟลาวสาลี ในผลิตภัณฑ์ขนมอบและนึ่ง	รศ.ดร.วิชัย หุทัยธนาสันต์ รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา ผู้ช่วยวิทยากร 2 คน/กลุ่ม จำนวน 5 กลุ่ม
วันที่ 2	08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน	
	09.00-10.30 น.	บรรยาย-สมบัติและการใช้ประโยชน์จาก ฟลาวมันสำปะหลังในผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ดร.สุนีย์ โชตินีรนาท ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ
	10.30-12.00 น.	บรรยาย-เทคนิคการทำขนมอบชนิดต่างๆ	ผู้เชี่ยวชาญจากสมาคมเบเกอรี่ แห่งประเทศไทย
	12.00-17.30 น.	ปฏิบัติ-การประยุกต์ใช้ฟลาวมันสำปะหลังใน ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ดร.ปฐมา จาตุกานนท์ ดร.รัตนา ตันทเท็ดธรรม ผู้ช่วยวิทยากร 2 คน/กลุ่ม จำนวน 5 กลุ่ม

*มีบริการอาหารว่างและอาหารกลางวันตลอดการอบรม

**กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม