



หลักสูตร

การสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากการปลูกผลไม้เศรษฐกิจ

หลักการและเหตุผล

ผลไม้ นับเป็นสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ที่เป็นรายได้หลักหนึ่งของประเทศไทยนอกเหนือจากยางธรรมชาติ ข้าว น้ำตาล แต่รายได้ส่วนใหญ่ของเกษตรกรยังคงขึ้นกับราคาตลาด ดังนั้นการยกระดับประสิทธิภาพการผลิตรวมถึงการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์จากผลไม้จะเป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มโอกาสแก่ผู้บริโภคและเพื่อเพิ่มทางเลือกแก่เกษตรกรในการเพิ่มมูลค่าผลไม้ที่ผลิตได้และสามารถเป็นแนวทางในการกระตุ้นการบริโภคภายในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงภาคเอกชนสามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้มากขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้ด้านการผลิตกล้วยไม้ด้วยเทคนิคเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ
2. ให้ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการตรวจสอบคุณภาพผลไม้โดยไม่ทำลาย
3. ให้ความรู้ในการสกัดและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารจากผลไม้และวัสดุเหลือทิ้งมาเพิ่มมูลค่าเพื่อเป็นแนวทางในการต่อยอดสู่ภาคการผลิตเพื่อสุขภาพและความงาม

คุณสมบัติผู้สมัคร

ประชาชนทั่วไป เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตลอดจนนักเรียน นักศึกษา และผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจ ผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องสำอาง

หัวข้อการอบรม

- การประยุกต์ใช้เทคนิคเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชเพื่อการขยายพันธุ์ผลไม้เศรษฐกิจ
- การประยุกต์ใช้เทคนิคเนียร์อินฟราเรดในการตรวจสอบคุณภาพผลไม้โดยวิธีไม่ทำลาย
- การศึกษาการสกัดสารสำคัญจากผลไม้เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง

วิทยากร

ดร.วรรณสิริ วรรณรัตน์
ดร.ศุมพร เกษมสำราญ
ดร.สุพินดา วินิจฉัย
ดร.อุดมลักษณ์ สุขอัติตะ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้จากการอบรมไปปรับใช้ในการทำงาน และประกอบอาชีพได้
2. ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ที่เป็นแนวทางในการสกัดสาร การพัฒนาและการผลิตผลิตภัณฑ์และพัฒนาวิธีการวิเคราะห์เพื่อใช้ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบทั้งเพื่อการส่งออกและจำหน่ายภายในประเทศ
3. ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเชิงพาณิชย์และประกอบธุรกิจเพื่อเพิ่มรายได้ และยังช่วยส่งเสริมให้ชุมชนและประเทศชาติเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

ติดต่อสอบถาม

คุณทศพล โทร. 090-406-7828 คุณกณทิมา โทร. 094-341-8605 โทรศัพท์ 02-942-8600-3 ต่อ 208
อีเมลล์ course.kapi@gmail.com ดูรายละเอียดหลักสูตรอบรมอื่น ๆ <http://kapi.ku.ac.th/course>



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 ผู้ช่วย นายสมบัตร์ โคกกระเทียม
วันที่ 2	15.30-18.00 น.	บรรยาย-หลักการของโรงเรือนสำหรับบารอนลูกกล้วยไม้ ปฏิบัติ- การย้ายปลูกกล้วยไม้เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อสู่สภาวะ ธรรมชาติ	ดร.วรรณสิริ วรรณรัตน์ ผู้ช่วย นางสาวพนิดา วงษ์แหวน ผู้ช่วย นางสาววิเชียร ไทโรเจริญ
	08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน	
	08.30-09.30 น.	บรรยาย-สารสำคัญในผลไม้ และการทดสอบฤทธิ์ ทางชีวภาพ	ดร.อุดมลักษณ์ สุขอัครตะ
	9.30-10.30 น.	บรรยาย-การสกัดสารจากผลไม้	นางสาวประภัสสร รักถาวร
	10.30-12.00 น.	สาธิตวิธีการต่างๆในการสกัดสารจากเปลือกผลไม้	นางสาวประภัสสร รักถาวร ผู้ช่วย นางสาวเกสรี กลิ่นสุนทร ผู้ช่วย นางสาวลลิตา คชรัตน์
วันที่ 3	13.00-15.00 น.	ปฏิบัติการ-การประยุกต์ใช้สารสกัดเปลือกผลไม้ ในผลิตภัณฑ์	ดร.อุดมลักษณ์ สุขอัครตะ ผู้ช่วย นางสาวสุริสา ศากยโรจน์ ผู้ช่วย นางสาวทิพาพร ทองคำ
	15.00-17.00 น.	ปฏิบัติการ-การประยุกต์ใช้สารสกัดจากผลมะเมา ในผลิตภัณฑ์	นางสาวประภัสสร รักถาวร ผู้ช่วย นางสาวเวรณี สุรวนิชนิรชร ผู้ช่วย นางนารีนารถ คำชู



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	นางสาวพัลลา วุฒิภาพรกุล ผู้ช่วย นางสาวภารดี อสุโกวิท ผู้ช่วย นางสาวนิตตามาศ โทมมอญ

*มีบริการอาหารว่างและอาหารกลางวันตลอดการอบรม

**กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม