



หลักสูตร

การใช้จุลินทรีย์เพื่อการหมักเป็นผลิตภัณฑ์: เต้าเจี้ยว ไวน์ผลไม้ เห็ด น้ำหมักชีวภาพ

หลักการและเหตุผล

จุลินทรีย์ เป็นสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่ไม่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า สามารถมองเห็นภายใต้กล้องจุลทรรศน์ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ตามประเภทของเซลล์ คือ 1) ยูคาริโอต เช่น แบคทีเรีย และสาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน 2) โปรคาริโอต เช่น รา โปรโตซัว และสาหร่ายเมื่อแบ่งตามประเภทของจุลินทรีย์ จะแบ่งได้เป็น แบคทีเรีย รา โปรโตซัว สาหร่าย และไวรัส โดยทั่วไป จุลินทรีย์มีความเกี่ยวข้องในชีวิตประจำวันของเราอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ สามารถพบได้ทั่วไปรอบตัวเรา ทั้งในดิน น้ำ อากาศ ซึ่งมีทั้งจุลินทรีย์ที่ให้ประโยชน์และให้โทษ อย่างไรก็ตาม เราสามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างมากมาย เช่น การผลิตเอนไซม์ต่างๆ การทำโยเกิร์ต การหมักไวน์ เบียร์ สาโท ซี้ว การเพาะเห็ด ดังนั้น หากเรามีความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับจุลินทรีย์ ก็จะสามารถนำจุลินทรีย์ที่อยู่รอบตัวเรามาใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่าได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้กับกลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับเทคโนโลยีการหมักเชื้อเพลิงชีวภาพและการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. เพื่อให้ผู้ที่ได้รับการอบรมได้นำความรู้ไปเป็นแนวทางในการต่อยอดโดยใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในด้านต่างๆ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ

หัวข้อการอบรม

- พลังงานทางเลือกจากชีวมวลการเกษตร
- การใช้จุลินทรีย์เพื่อการหมักเป็นผลิตภัณฑ์

วิทยากร

รศ.ดร.วิเชียร กิจปรีชาวนิช

ดร.อันธิกา บุญแดง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้รับการอบรม มีความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีการหมักเชื้อเพลิงชีวภาพและการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ด้านที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ตลอดจนการต่อยอดเชิงพาณิชย์
2. ผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ทำให้เพิ่มขีดความสามารถของประเทศในด้านความมั่นคงและยั่งยืนเรื่องพลังงานทดแทน

ติดต่อสอบถาม

คุณศุภพล โทร. 090-406-7828

คุณกัณทิมา โทร. 094-341-8605

โทรศัพท์ 02-942-8600-3 ต่อ 208

อีเมล course.kapi@gmail.com

ดูรายละเอียดหลักสูตรอบรมอื่น ๆ <http://kapi.ku.ac.th/course>



กำหนดการ

หลักสูตรการใช้จุลินทรีย์เพื่อการหมักเป็นผลิตภัณฑ์: เต้าเจี้ยว ไวน์ผลไม้ เห็ด น้ำหมักชีวภาพ

รุ่นที่ 1 วันที่ 2-3 กรกฎาคม 2561

รุ่นที่ 2 วันที่ 5-6 กรกฎาคม 2561

ห้องประชุมชั้น 9 อาคารปฏิบัติการวิจัยกลาง

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่ 1	08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน พิธีเปิดการอบรม	ผู้อำนวยการสถาบันฯ
	09.00-10.30 น.	บรรยาย-จุลินทรีย์และการหมักในชีวิตประจำวัน	รศ.ดร.วิเชียร กิจปรีชาวนิช
	10.30-12.00 น.	ปฏิบัติ-การหมักเต้าเจี้ยว/ซีอิ้ว (แบ่ง 4 กลุ่ม)	รศ.ดร.วิเชียร กิจปรีชาวนิช ผู้ช่วยวิทยากร 7 คน
	12.00-14.00 น.	บรรยาย-การใช้จุลินทรีย์เพื่อการหมักเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์	ดร.อันธิกา บุญแดง
	14.00-17.30 น.	ปฏิบัติ-การหมักไวน์ผลไม้ (แบ่ง 4 กลุ่ม)	ดร.อันธิกา บุญแดง ผู้ช่วยวิทยากร 7 คน
วันที่ 2	08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน	
	09.00-10.00 น.	บรรยาย-การเพาะเห็ด	ชมรมเห็ด ม.เกษตรศาสตร์
	10.00-13.00 น.	ปฏิบัติ-การเพาะเห็ด (แบ่ง 4 กลุ่ม)	ชมรมเห็ด ม.เกษตรศาสตร์ ผู้ช่วยวิทยากร 7 คน
	13.00-14.00 น.	บรรยาย-น้ำหมักชีวภาพ	วิทยากรจากกรมพัฒนาที่ดิน
	14.00-17.00 น.	ปฏิบัติ-น้ำหมักชีวภาพ	วิทยากรจากกรมพัฒนาที่ดิน ผู้ช่วยวิทยากร 2 คน

*มีบริการอาหารว่างและอาหารกลางวันตลอดการอบรม

**กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม