



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน งานบริหารงานวิจัย บริการวิชาการและวิเทศสัมพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร โทร.๔๘๒๘๐

ที่ อว.๘๓๙๓(๒๐)/ว.๑๑๗๗

วันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรม

เรียน เลขาธิการคณะ/ผู้อำนวยการสถาบัน/ผู้อำนวยการสำนัก

ด้วยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้กำหนดจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในหลักสูตร เจาะลึกสุดยอดเทคโนโลยีสุญญากาศ (กระบวนการแปรรูปอาหารเชิงนวัตกรรมทอดสุญญากาศ ทำแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ ทำแห้งผ่านกระบวนการระเหยใต้สุญญากาศ) ในวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๐๐-๑๖.๓๐ น. ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้รับ การถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและการปฏิบัติจริง ได้รับประสบการณ์ตรงในการใช้เครื่องจักรเทคโนโลยี สุญญากาศในการแปรรูปอาหาร ในการนี้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จึงใคร่ขอประ สัมพันธ์การจัดฝึกอบรมดังกล่าวให้กับหน่วยงานของท่านเพื่อพิจารณาเผยแพร่ให้แก่ บุคลากรในสังกัด และ ผู้สนใจได้รับทราบด้วย

ทั้งนี้ ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรมที่ได้รับอนุมัติจากผู้บังคับบัญชาแล้วสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้โดยไม่ ถือเป็นวันลา และผู้เข้ารับการฝึกอบรมในทุกหลักสูตรจะได้รับใบประกาศนียบัตรเพื่อรับรองการผ่านการฝึกอบรม จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผู้สนใจสามารถสมัครเข้ารับการฝึกอบรมผ่าน QR Code ดังแนบมาพร้อมนี้ และสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ได้ทาง <https://www.facebook.com/absc.cmu> หรือ โทรศัพท์ ๐๕๓-๙๔๘๒๘๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอาจ)

รองคณบดี ปฏิบัติการแทน

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร



AGRO
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กำหนดการฝึกอบรม

ระหว่างวันที่ **7 สิงหาคม 2569**

เวลา **08.00 – 16.30 น.**

ณ ห้องปฏิบัติการคณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (แม่เหิยะ)

หลักสูตร เจาะลึก เทคโนโลยีสุญญากาศ

(กระบวนการแปรรูปอาหารเชิงนวัตกรรม ทอดสุญญากาศ
ทำแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ
ทำแห้งผ่านกระบวนการระเหิดภายใต้สุญญากาศ)

808

อบรมทั้งภาคบรรยาย
และภาคปฏิบัติ



รักษาคุณภาพสี
กลิ่น รสชาติ
และคุณค่าทางอาหาร



ลดการใช้น้ำมัน
และยืดอายุ
การเก็บรักษา



เพิ่มมูลค่า
ผลิตภัณฑ์
และสร้างนวัตกรรม



เหมาะสำหรับ
ผู้ประกอบการ นักวิจัย
และผู้สนใจทั่วไป

วัน / เวลา	รายละเอียด	วิทยากร
วันที่ 1 08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน	
08.30 – 08.45 น.	กล่าวต้อนรับและเปิดการฝึกอบรม โดย รองคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร	
08.45 – 09.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
09.00 – 10.00 น.	บรรยาย การทำงานของเครื่องทอดสุญญากาศและการเตรียมชิ้นต้นค่อนำ อาหารลงทอดสุญญากาศ บรรยาย การทำงานของเครื่องอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ บรรยาย การทำงานของทำแห้งผ่านกระบวนการระเหิดภายใต้สุญญากาศ (Freeze dryer)	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
11.00 – 12.00 น.	ปฏิบัติการ การแปรรูป ผักผลไม้ ผักกาด มัน เห็ด ด้วยเทคโนโลยีการทอดสุญญากาศ การทำแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ ณ โรงงานต้นแบบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติและ คณะ
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
13.00 – 15.30 น.	ปฏิบัติการ การทอดอบแห้งไมโครเวฟและ อบแห้งระเหิดสุญญากาศด้วย Freeze dryer ณ โรงงานต้นแบบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติและ คณะ
15.30 – 15.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
15.45 – 16.30 น.	ปฏิบัติการ การวิเคราะห์คุณภาพ ของอาหารแห้งเบื้องต้น • วิเคราะห์ความชื้นในผลิตภัณฑ์ • การวัดค่าสีของผลิตภัณฑ์ • การวิเคราะห์ความกรอบของผลิตภัณฑ์	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติและ คณะ
16.30 น.	ตอบข้อซักถาม	

สิ่งที่ผู้เข้าอบรมจะได้รับ

- ✓ ความรู้ทั้งภาคทฤษฎี
และการปฏิบัติจริง
- ✓ ประสบการณ์การใช้เครื่องจักร
เทคโนโลยีสุญญากาศ
ทันสมัย
- ✓ เทคนิคการแปรรูปอาหาร
คุณภาพสูง
- ✓ เอกสารประกอบการอบรม
พร้อมสูตรตัวอย่าง

ค่าลงทะเบียน

คนละ

500

บาท

(รวมเอกสาร อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมผ่านทาง



<https://www.facebook.com/absc.cmu>



หรือโทรศัพท์ **053-948280**



รับจำนวนจำกัด
สมัครก่อนมีสิทธิ์ก่อน



ได้รับประกาศนียบัตร
เมื่อเข้าร่วมครบตามเกณฑ์



สแกนเพื่อ
สมัครอบรม

เอกสารฉบับนี้ใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตามพระราชบัญญัติ ว่าด้วยธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ.๒๕๔๔ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่า
ด้วยการใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ.๒๕๖๔