



สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย

THAI SOCIETY OF AGRICULTURAL ENGINEERING

ที่ TSAE 2568/044

11 กันยายน 2568

เรื่อง ขอเชิญร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ “การอบแห้งผัก-ผลไม้-เครื่องเทศ-สมุนไพร: การยกระดับมูลค่าผลิตภัณฑ์-ลดพลังงาน-รักษาสินแวดล้อม Perishable crops drying... From farm to fortune ”

เรียน ท่านผู้สนใจ

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ

ด้วยสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การอบแห้งผัก-ผลไม้-เครื่องเทศ-สมุนไพร: การยกระดับมูลค่าผลิตภัณฑ์-ลดพลังงาน-รักษาสินแวดล้อม Perishable crops drying... From farm to fortune ” ในวันที่ 18 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุม 7 ชั้น 5 อาคาร 1 กรมส่งเสริมการเกษตร นั้น

ในการนี้สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยมีความยินดีขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการนี้โดยมีค่าใช้จ่าย 3000 บาทต่อท่าน ลงทะเบียนได้ที่ https://www.tsae.asia/?page_id=7120 รายละเอียดดังเอกสารที่แนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้

ขอแสดงความนับถือ

นายสิริวรรธก์ มั่นกิจ

เลขาธิการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย



สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย

THAI SOCIETY OF AGRICULTURAL ENGINEERING

กำหนดการอบรมเชิงปฏิบัติการ

"การอบแห้งผัก-ผลไม้-เครื่องเทศ-สมุนไพร: การยกระดับมูลค่าผลิตภัณฑ์-ลดพลังงาน-รักษาสีและกลิ่น"

Perishable Crops Drying...from FARM to Fortune

วันที่ 18 กันยายน 2568

ณ ห้องประชุม 7 ชั้น 5 อาคาร 1 กรมส่งเสริมการเกษตร

วันพฤหัสบดีที่ 18 กันยายน 2568

08.30 – 09.00	ลงทะเบียนอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ ห้องประชุม 7 ชั้น 5 อาคาร 1
09.00 – 09.50	บรรยาย "การอบแห้งผัก-ผลไม้-เครื่องเทศ-สมุนไพร" - หลักการอบแห้งเชิงอุตสาหกรรม เครื่องอบแห้งที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรม การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารระหว่างการอบแห้ง • หลักการพื้นฐานของการอบแห้ง • เครื่องอบแห้งสำหรับอาหารและวัสดุชีวภาพ – การแบ่งประเภทเครื่องอบแห้ง การเลือกชนิดเครื่องอบแห้ง
09.50 – 10.00	พักรับประทานอาหารว่าง
10.00 – 12.00	- หลักการอบแห้งเชิงอุตสาหกรรม เครื่องอบแห้งที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรม การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารระหว่างการอบแห้ง (ต่อ) • เครื่องอบแห้งสำหรับของแข็งเป็นชิ้น • เครื่องอบแห้งสำหรับของเหลว • เครื่องอบแห้งสำหรับอนุภาคของแข็ง • การเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการอบแห้ง • การอบแห้งแบบแช่แข็ง
12.00 – 13.00	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30	- การอบแห้งแบบลมร้อนพื้นฐาน
14.30 – 14.45	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30	- วิธีการประเมินการปลดปล่อยคาร์บอนและจัดทำฉลากคาร์บอน