

การอบรมเชิงปฏิบัติการ
การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ
รายย่อย
จากผู้ประกอบการถึงเกษตรกร

29-30 มิถุนายน 2562

กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้



โสธยา เกิดพิบูลย์
นำเสนอ วันที่ 20 กพ 2563

รายละเอียด

- หน่วยงานที่จัด: ศูนย์ความเป็นเลิศด้านวิศวกรรมโปรตีนและเทคโนโลยีเนื้อสัตว์
- สถานที่จัด: ตึก L สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ระยะเวลา: 2 วัน โดย
บรรยาย ครึ่งวัน
ปฏิบัติ 1 วัน ครึ่ง
- เน้น: การตัดแต่งและกรปรุงอาหารจากเนื้อโค





ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมโปรตีนและเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ร่วมกับ หน่วยปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์

ขอเชิญเข้าร่วมโครงการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการสร้างมูลค่าเพิ่ม

**หลักสูตร การเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการรายย่อยจาก
ผู้บริโภคถึงเกษตรกร (การตัดแต่งและการปรุงอาหารจากเนื้อโค)**

ระหว่างวันที่ 29 - 30 มิถุนายน 2562

วันเสาร์ที่ 29 มิถุนายน 2562

- 08:00- 08:30 ลงทะเบียน
- 08:30-09:15 กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมอบรม
โดย ดร.นเรช ประทุม หัวหน้าศูนย์นวัตกรรมโปรตีนและเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ (สจล.)
- 09:15-09:30 แนะนำหลักสูตรและทำความเข้าใจผู้เข้าร่วมอบรม
โดย รศ.ดร. จุฑารัตน์ เภรชอุบล ที่ปรึกษาศูนย์นวัตกรรมโปรตีนและเทคโนโลยีเนื้อสัตว์(สจล.)
- 09:30-10:30 การจัดการอัฐมูลค่าง่ายอย่างครบวงจร
โดย รศ.ดร. จุฑารัตน์ เภรชอุบล
- 10:30-10:45 พิธีเปิดประทานอาหารว่าง
- 10:45-12:00 การบริหารจัดการโรงฆ่าสัตว์ (โรงฆ่า) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
กรณีศึกษา : เนื้อโคที่ผ่านการผลิต โดยศิวเมธจากโรงฆ่า
กรณีศึกษา : เนื้อโคที่ไม่ผ่านการฆ่า โดยศิวเมธที่
บริษัท ฟาร์มฟาร์มโคเลี้ยง
- 12:00-12:30 การประกอบอาหารจากเนื้อโค 1 เมนู
โดย ศิวเมธ สาร เภรชอุบล chef จากร้าน Wild Burgers จังหวัดภูเก็ต
- 12:30-13:30 พิธีเปิดประทานอาหาร
- 13:30-15:00 ปฏิบัติการตัดแต่งจากโถงการใช้อุปกรณ์
โดย บุชเชอร์ เอลินชัย พิษฉัด และทีมงาน
- 15:00-15:30 พิธีเปิดประทานอาหารว่าง
- 15:30-17:00 การตัดแต่งชิ้นส่วนเพื่อการจัดการเนื้อและการจัดการในตู้จำหน่าย
เนื้อ
โดย บุชเชอร์ เอลินชัย พิษฉัด และบุชเชอร์จากภาคเอกชน

วันอาทิตย์ที่ 30 มิถุนายน 2562

- 08:30 - 09:30 เทคโนโลยีสีปากน้ำใช้เพื่อปรับปรุงคุณภาพเนื้อและการเก็บรักษาเนื้อ
โดย รศ.ดร.คณเดช กิจวรรณศิริ
- 09:30 - 10:30 โอกาสและข้อจำกัดทางการตลาดเนื้อโคในกรุงเทพมหานคร
โดย น.ศ.น. กิรพรพงษ์ ชิงห์ศรีเจริญ วิชาการฟาร์มภาคผู้ควบคุม
และการตรวจเนื้อสัตว์
สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
- 10:30 - 10:45 พิธีเปิดประทานอาหารว่าง
- 10:45 - 11:00 การบริหารจัดการสุกรกึ่งเนื้อโคขุนไทยแมงกืด
โดย ศิวเมธอุบล เกียรติคุณ ปรีชาธรรมสถานวิทยาทองชุมชนโคเนื้อไทย
แมงกืด โคราช
- 11:00 - 12:30 วิธีการย่างเนื้อแบบไทยและแบบตะวันตก พร้อมประกอบ
เมนูอาหารเนื้อกลางรับ
โดย ศิวเมธอุบล ยวงสะอาด ร้าน Tib Steakhouse จังหวัดอยุธยา
- 12:30 - 13:30 พิธีเปิดประทานอาหาร
- 13:30 - 14:45 เทคโนโลยีการไลต์เนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า
โดย บุชเชอร์ เอลินชัย พิษฉัด และทีมงาน
- 14:45 - 15:00 พิธีเปิดประทานอาหารว่าง
- 15:00 - 16:30 ศิลปะการปรุงอาหารจากเนื้อโค 3 เมนู
โดย วิชาการพิเศษ
- 16:30 - 17:30 ตอนซื้อกิจการ: ศึกษารายรับและรายจ่ายประกาศนียบัตร
โดยที่ปรึกษาและหัวหน้าศูนย์ความเป็นเลิศฯ วิชาการ และ
คณะทำงาน

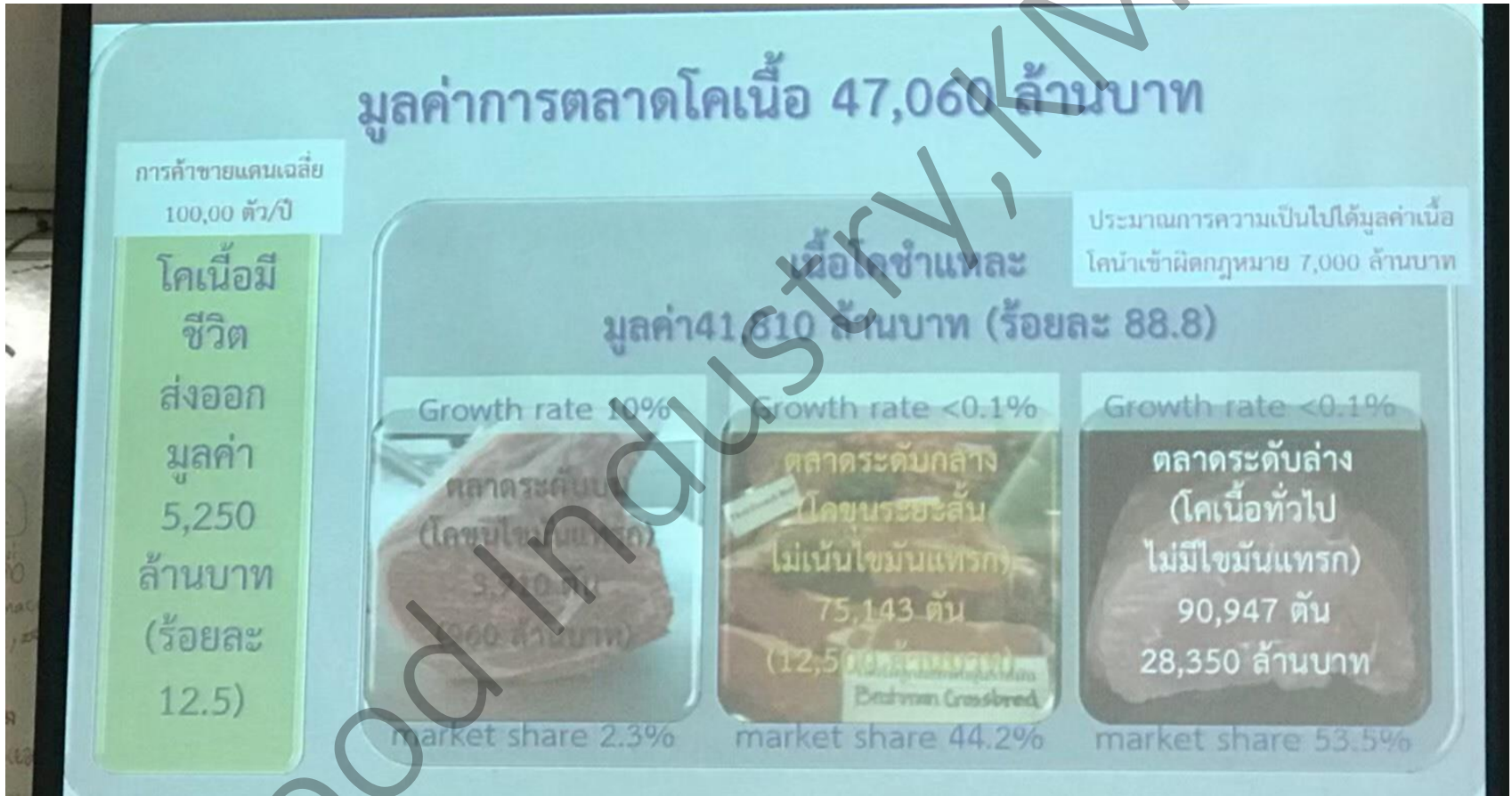


ณ ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์
ชั้น 1 อาคารบุญนาค คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

บรรยาย/ปฏิบัติการ

- การสร้างมูลค่าเพิ่มเนื้อสัตว์สู่ช่องทางการตลาด ร้านขายเนื้อ
- การตัดแต่งซากโค และชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากโค
- สีเนื้อ และการบรรจุ
- การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในเนื้อระหว่างการฆ่าและตัดแต่ง
- โอกาสและช่องทางการตลาดเนื้อโค
- การตัดแต่ง และเมนูอาหารจากเนื้อโค

การสร้างมูลค่าเพิ่มเนื้อสัตว์สู่ช่องทางการตลาด **ร้านขายเนื้อ**



การสร้างมูลค่าเพิ่ม
(การ **aging**)

การใช้การตัดแต่ง

บทบาทสำคัญของ
butcher shop

ช่องทางการตลาด ร้านขายเนื้อ

การแปรรูปเนื้อสัตว์
เพื่อเพิ่มมูลค่า

อนาคตเนื้อสัตว์แปรรูป

FOOD INDUSTRY

บทบาทสำคัญของ
butcher shop

Butcher ผู้ทำหน้าที่เกี่ยวกับการตัดแต่ง และ
สามารถแปรรูปเนื้อเป็นผลิตภัณฑ์ได้ ให้คำแนะนำได้

Butcher shop เป็นจุดจำหน่าย ถึงตรง
จากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค

ช่องทางการตลาด ร้านขายเนื้อ

การสร้างมูลค่าเพิ่ม
(การ **aging**)

ช่องทางการตลาด ร้านขายเนื้อ

- Dry aging and wet aging
- Temp 0-4oC 75-85%RH 0.2-0.5m/s
- Premium aged beef ใช้ตู้บ่มเฉพาะ
- ผู้บริโภคได้เลือกเนื้อที่มีกลิ่นรสที่เข้มข้น น้ำหนักเนื้ออาจสูญเสียนไป 30-50%

ช่องทางการตลาด ร้านขายเนื้อ

แบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ไม่ลดรูป และลดรูป

- ผลิตภัณฑ์ไม่ลดรูป จะมีสิ่งที่ยังบอกไว้ ทำมาจากเนื้อสัตว์อะไร หรือชิ้นส่วนไหนของเนื้อสัตว์ เช่น เบคอน สันนอกกรมควัน ขาหมูเยอรมัน
- ผลิตภัณฑ์ลดรูป ผ่านการลดรูปแบบหยาบ หรือแบบละเอียด (อิมัลชัน)

ช่องทางการตลาด ร้านขายเนื้อ

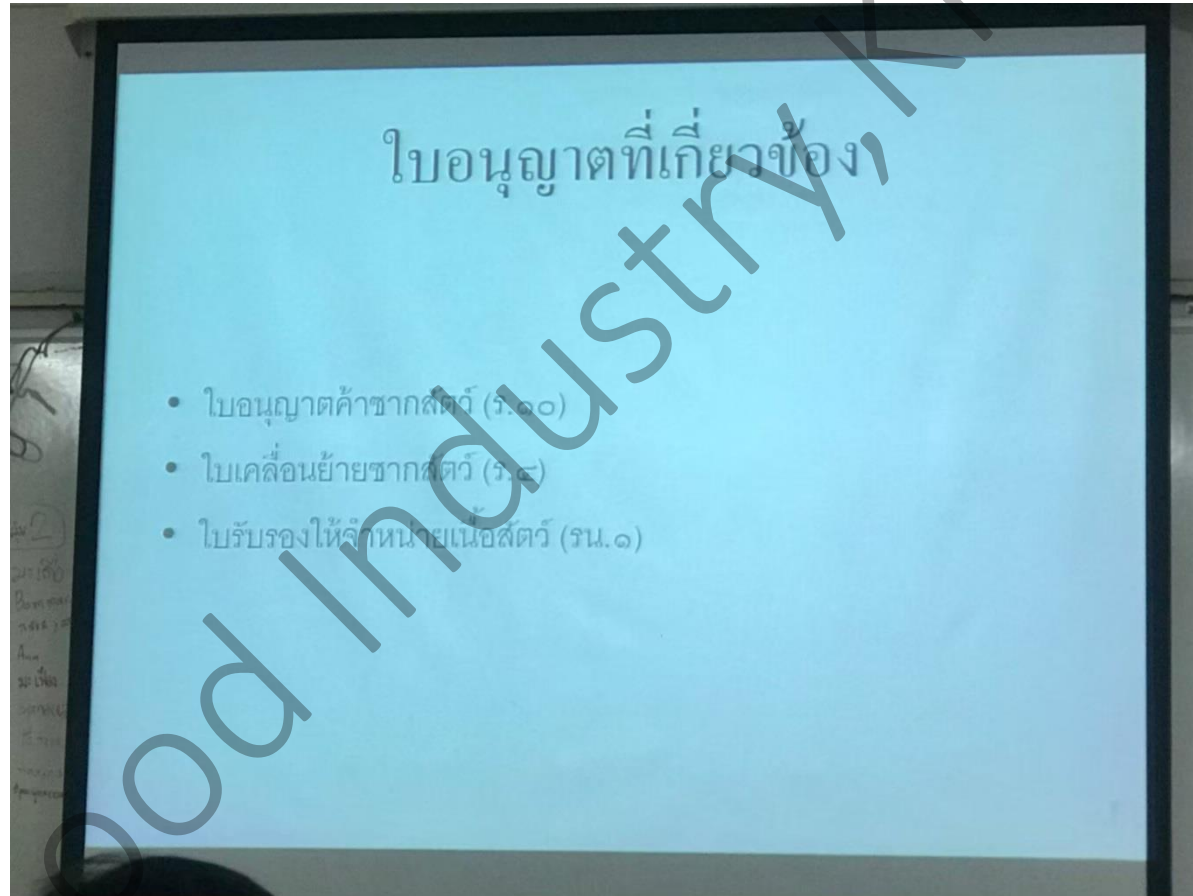
การแปรรูปเนื้อสัตว์
เพื่อเพิ่มมูลค่า

องค์การอนามัยโลก ได้ออกมาเตือน การใช้ ไนไตรท์ ไนเตรท
มีประเทศที่ปฏิบัติตาม (**USA**)
แต่บางประเทศ (**EU** เยอรมัน) ยังใช้ตามปกติ

ช่องทางการตลาด ร้านขายเนื้อ

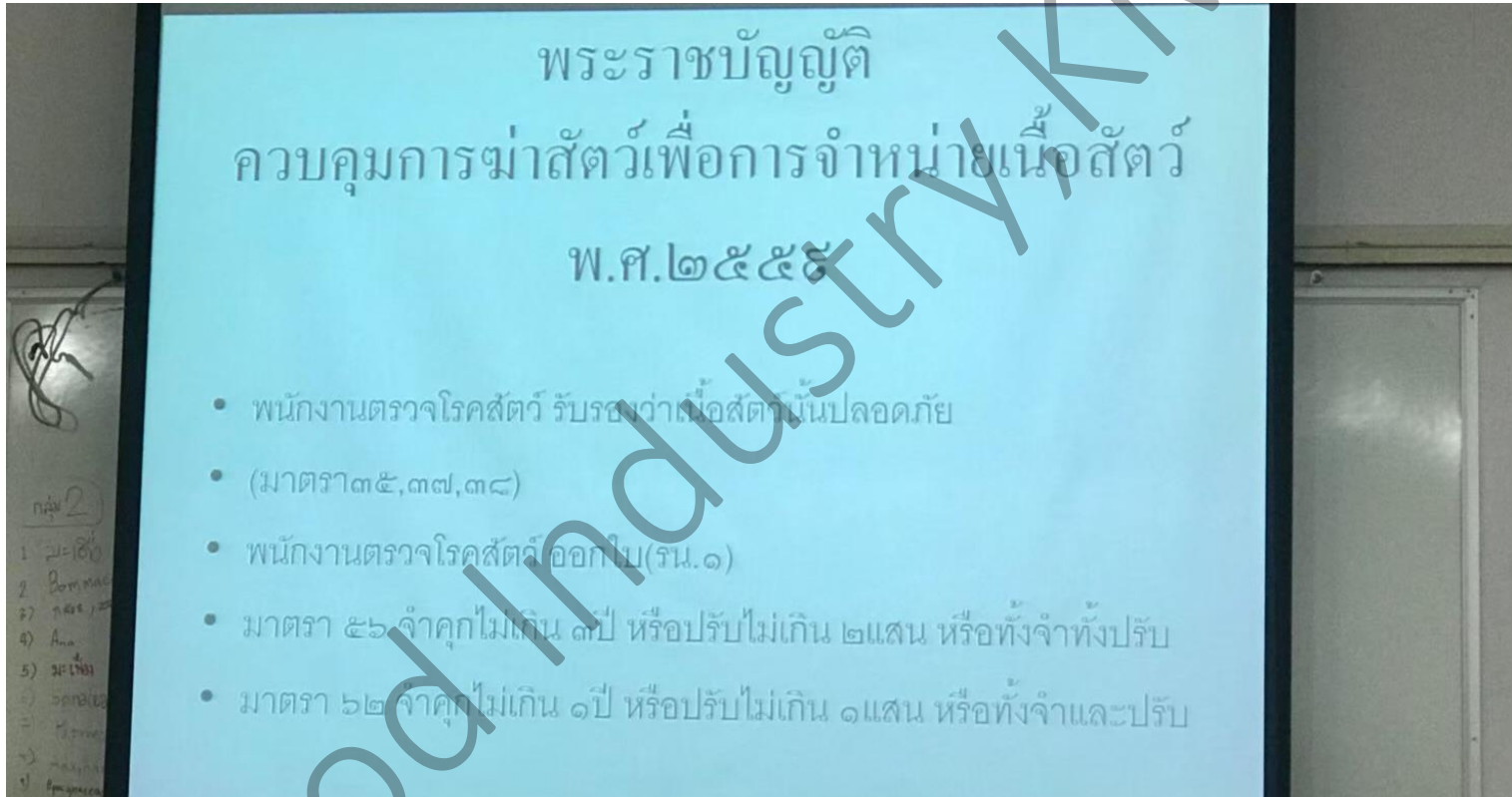
อนาคตเนื้อสัตว์แปรรูป

เอกสารที่สำคัญ และเกี่ยวข้อง

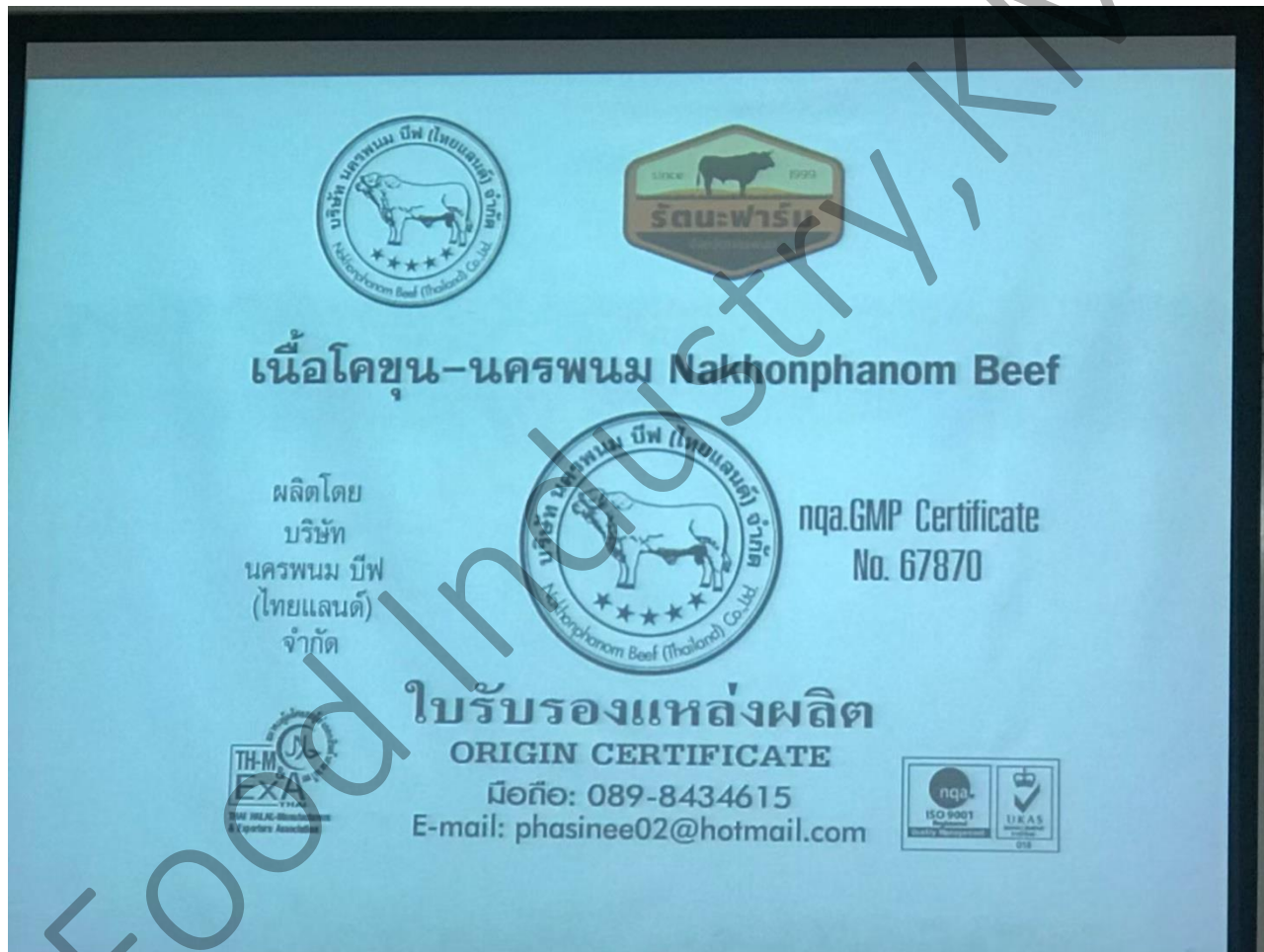


การอบรมเชิงปฏิบัติการ การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการรายย่อย จากผู้บริโภคถึงเกษตรกร, มิถุนายน 2562

เอกสารที่สำคัญ และเกี่ยวข้อง



เอกสารที่สำคัญ และเกี่ยวข้อง (ตัวอย่าง)



การอบรมเชิงปฏิบัติการ การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการรายย่อย จากผู้บริโภคถึงเกษตรกร, มิถุนายน 2562

การตัดแต่งซากโค และชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากโค



เนื้อ และ การบรรจุ



FO



การตัดแต่ง และเมนูอาหารจากเนื้อโค



หมูหมัก/slice/ปิ้ง



FOOD

เสียบไม้





Food Industry, KMITL



อื่นๆ

การใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนเนื้อโคพื้นเมือง
ในการประกอบอาหารสมัยนิยม

"ลาซานท์"



โดย
อาจารย์ฉัตรวัฒน์ เจริญอารีย์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาริน สาสี
อาจารย์รัตนาภรณ์ มะโนกิจ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

กระดาษเพาะโค

ทำอย่างไรให้ปลอดภัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร นาคทอง และคณะ
ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ สลัดน้ำสุวรนมาจากถักกัจจ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
E-mail : agrsas@ku.ac.th



Food Industry



การอบรมเชิงปฏิบัติการ

เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการรายย่อย...จากผู้บริโภคถึงเกษตรกร

29 - 30 มิถุนายน 2562



หน่วยปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์
ชั้น 1 อาคารขนาด คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารประกอบการอบรม



ดำเนินการโดย...

ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมโปรตีนและเทคโนโลยีเนื้อสัตว์
ร่วมกับ หน่วยปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง