

Training catalog



คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ
มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง

ด้านอาหาร Food

หลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

การแปรรูปอาหาร

1. เนื้อสัตว์และอาหารทะเล เช่น

- ปลารมควัน
- ลูกชิ้น
- เต้าหู้ปลา
- ชูจิมิ
- ไส้กรอกหมูเนื้อสุบถาน
- ผงโรยข้าว

จต.ดร.สรณสิทธิ์ กลุ่มเมล่า

2. อาหารหมัก เช่น

- กะปิ
- น้ำปลา
- ส้มปึก
- ปลาสาม

จต.ดร.ณัฐ กิตติพัฒน์บวร

ผศ.ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว

จต.ดร.สรณสิทธิ์ กลุ่มเมล่า

3. ปลาตุ๋น

ผศ.ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว

4. ชาสมุนไพร

จต.ดร.สรณสิทธิ์ กลุ่มเมล่า

5. การผลิตคราฟต์โซดาจากผลไม้/ข้าวไทย

อาจารย์ ดร.นรวิชัย เต็มบุตร

6. การผลิตเครื่องดื่มชะลอวัย

ผศ.ดร.นรมิณ มະຍະເຈີຍ

(แปรรูปผักและผลไม้) เช่น

- น้ำผลไม้สกัดเข้มข้น
- น้ำผลไม้สกัดเย็น
- อบแห้ง เช่น ลูกหยีโรล
- แบบผง

7. การยกระดับอาหารพื้นบ้านภาคใต้

ผศ.ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว

8. ข้าวโดว์จี (Sourdough)

ผศ.ดร.ธิดารัตน์ จุกอง

9. เบเกอรี่ เช่น เค้ก ขนมปัง ชีพ่อน ลูกเกด ฯลฯ

นางวารุภรณ์ เนชกรแก้ว



แปรรูปเนื้อสัตว์



ผลิตภัณฑ์	ไก่และสัตว์ปีก	หมู	วัว	ปลา
1. สัตว์ปีก	/	/	/	/
2. เนื้อสัตว์บดพร้อมปรุง	/	/	/	-
3. เนื้อแดดเดียว	/	/	/	/
4. เนื้อสัตว์หยอง	/	/	/	/
5. เบอเกอร์	/	/	/	/
6. นกกีต	/	-	-	-
7. หมูยอ ไก่ยอ	/	/	-	-
8. ลูกชิ้น	/	/	/	/
9. ไส้กรอก	/	/	/	/
10. กุนเชียง	/	/	-	/
11. แฮม	/	/	-	-
12. แหนม	-	/	-	/
13. เบคอน	-	/	-	-
14. เนื้อสวรรค์	/	/	/	/
15. เนื้อฝอย	/	/	-	-
16. รมควัน	/	/	-	/
17. ปลาร้า	-	-	-	/
18. ชูริมิ	-	-	-	/
19. ผงโรยข้าว	/	/	/	/
20. กะปิ น้ำปลา ส้มปักษ์	-	-	-	/



089-7394647



www.facebook.com/abi.tsu

ผลงานทางวิชาการ



ด้านเครื่องสำอาง Cosmetic

หลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

การสกัดสารและตั้งตำรับเครื่องสำอาง

1. การสกัดสารสมุนไพรจากพืช ผศ.ดร.จุนาลักษณ์ อันทอง
2. การตั้งตำรับเครื่องสำอาง เช่น
◦ เซรั่ม
◦ โลชั่น
◦ ครีมบำรุงผิว
◦ สบู่
◦ สบู่
◦ ลิปสติก ลิปกลอส
◦ แป้งฝุ่น แป้งอัดแข็ง รองพื้น
3. เจลแอลกอฮอล์/สเปรย์แอลกอฮอล์สมุนไพร อาจารย์ ดร.นรวิชัย เต็มบุตร
4. การแปรรูปข้าวสังข์หยดสู่ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
◦ โลชั่น
◦ เจล
5. การแปรรูปเปลือกมังคุดสู่ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
◦ โลชั่น
◦ เจลแต้มสิว
6. การแปรรูปน้ำผึ้งสู่ผลิตภัณฑ์เจลมาร์คหน้า
7. แปรรูปขี้ชันสู่ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
8. การแปรรูปกล้วยข้าวสู่ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

1. การสกัดสารสมุนไพรจากพืช การตั้งตำรับเครื่องสำอาง สู่ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เช่น เซรั่ม โลชั่น ครีมบำรุงผิว สครับ สบู่ ลิปสติก ลิปกลอส แป้งฝุ่น แป้งอัดแข็ง รองพื้น เจลแต้มผิว เจลมาร์คหน้า เจลแอลกอฮอล์/สเปรย์แอลกอฮอล์สมุนไพร จากสมุนไพรและพืช

- 1.1 ข้าวสังข์หยด
- 1.2 เปลือกมังคุด
- 1.3 น้ำผึ้ง ขี้ชัน
- 1.4 กัญชา

ฯลฯ

2. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร นมอัดเม็ด จิ้งโกร่งผงบรรจุแคปซูล การผลิตคอลลาเจน เจลาติน ไฮโดรไลซ์คอลลาเจน/เจลาตินจากหนังปลา เป็นต้น



เซรั่มจากสารสกัดข้าวสังข์หยด



Essence จากสารสกัดข้าวสังข์หยด



เจลอาบน้ำและเจลล้างหน้า



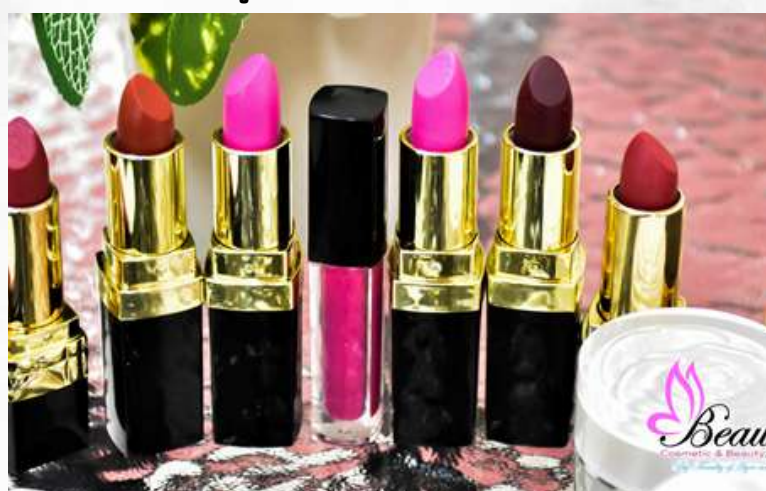
สบู่ฟริกไทยปะเหลียน



สครับปุดช้าง



เจลอาบน้ำ



ลิปสติก



ผงชงดื่มเพื่อสุขภาพจากสารสกัดข้าวสังข์หยด



จิ้งโกร่งผงบรรจุแคปซูล



สครับเกลือชาร์โคลเมืองตรัง



เครื่องดื่มข้าวสังข์หยดเพาะงอกผสมธัญชาติ



ผงปรุงรสจากผักเวจต้า

ด้านผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร Dietary supplements

หลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. จิ้งโกร่งผงบรรจุแคปซูล | อาจารย์ ดร.ณัฐกาญจน์ แดงมณี |
| 2. การผลิตคอลลาเจน เจลาติน
ไฮโดรไลซ์คอลลาเจน/เจลาตินจากหนังปลา | รศ.ดร.ณัฐ กิตตินัฒนบวร |

ด้านการควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

- | | |
|---|--|
| 1. มาตรฐาน GMP, HACCP
การสุขาภิบาล/สุขลักษณะ | ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มมพงษ์
ผศ.ดร.ธิดารัตน์ จุกอง |
| 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบผลิตภัณฑ์ | ผศ.ดร.จักรดา เทนประดิษฐ์ |
| 3. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | ผศ.ดร.จักรดา เทนประดิษฐ์ |

ขั้นตอนการขอใช้บริการ

1. หน่วยงานที่สนใจติดต่อแสดงความจำนง ขอให้จัดหลักสูตรการฝึกอบรม / สัมมนา
2. ระบุหัวข้อเรื่อง / จำนวน / คุณสมบัติ ผู้เข้าฝึกอบรม / สัมมนา และช่วงเวลา

ค่าใช้จ่าย

หลักสูตรกลุ่มละ 10 คนขึ้นไป คนละ 500 บาท

ติดต่อสอบถามและจองหลักสูตรอบรม คุณจรรยา ชูทับ
โทรศัพท์ 089-7394641, 074609618

ผู้เชี่ยวชาญ

บุคลากรสายวิชาการและความเชี่ยวชาญ



รองศาสตราจารย์ ดร.พนัญ กิตติพัฒน์
ประธานสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร / ประธานหลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
ความเชี่ยวชาญ เคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร (อาหารประเภทโปรตีน เนื้อสัตว์และอาหารทะเล การแช่เย็น แช่แข็ง)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนา เทพประดิษฐ์
ความเชี่ยวชาญ การแปรรูปอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทดสอบประสามสัมผัส



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธิดารัตน์ จุทอง
ความเชี่ยวชาญ จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูปอาหาร ประกันคุณภาพและสุขาภิบาล



รองศาสตราจารย์ ดร.สรพรพิทธิ์ กล่อมเกล้า
ความเชี่ยวชาญ เคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร (เนื้อสัตว์และอาหารทะเล อาหารหมัก ชาสมุนไพร)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ถาวร จันทโชติ
ความเชี่ยวชาญ การแปรรูปอาหาร (แปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลธิศา สุขเกษม
ความเชี่ยวชาญ การแปรรูปอาหาร ประกันคุณภาพและสุขาภิบาล (GMP HACCP)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว
ความเชี่ยวชาญ การแปรรูปอาหาร (ข้าว สมุนไพร น้ำมัน ปลาตากแห้ง ยกระดับอาหารพื้นบ้านภาคใต้)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์
ความเชี่ยวชาญ จุลชีววิทยาอาหาร ประกันคุณภาพและสุขาภิบาล ควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพิมล มະยะเดีว
ความเชี่ยวชาญ วิศวกรรมอาหาร การแปรรูปอาหาร (ผักและผลไม้)

บุคลากรสายวิชาการและความเชี่ยวชาญ



อาจารย์ ดร.ณัฐกาญจน์ แดงมณี
ประธานหลักสูตร วท.บ.เทคโนโลยีเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
ความเชี่ยวชาญ เทคโนโลยีเภสัชกรรม จุลชีววิทยา การทดสอบด้านเชื้อจุลินทรีย์ โพรไบโอติก



ดร.พรวิชัย เต็มบุตร
ความเชี่ยวชาญ เทคโนโลยีเภสัชกรรม เภสัชเคมี (การพัฒนาสูตรตำรับยา สมุนไพร เครื่องสำอาง เจล)



ดร.จรรวีรัตน์ ปิญโญ
ความเชี่ยวชาญ เภสัชเวท/เภสัชวิทยา (การสกัดสารจากสมุนไพร การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพ)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ อันทอง
ความเชี่ยวชาญ เทคโนโลยีเภสัชกรรม (การสกัดสารสมุนไพรจากพืช การตั้งตำรับเครื่องสำอาง เช่น เซรัม ครีม โลชั่น เจล)





คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตปัตตานี
เลขที่ 222 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านนราวี อำเภอป่าพะยอม
จังหวัดนราธิวาส 93210
โทรศัพท์ 074 609 600 ต่อ 3405 โทรสาร 074 609 618