

ค่าลงทะเบียนเข้าร่วม 2,000 บาท

ลงทะเบียน Online
is.gd/dtrlws1



*ราคารวม อาหาร/เบรก และที่จอดรถ



**Drying Technology
Research Laboratory**

กลุ่มวิจัยการอบแห้งขั้นสูงสำหรับอาหารและวัสดุชีวภาพ

ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
และ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

วิธีการชำระเงิน



ธนาคารกรุงศรีอยุธยา

เลขที่ 330-1-16927-2

ชื่อบัญชี มจร.-บริการวิชาการ

▶ ติดต่อสอบถาม/แจ้งโอนเงินได้ที่

kittima.rad@kmutt.ac.th

โทร 02-470-8613 (กิตติมา)

▶ รับจำนวน 30 คน

ผลงานจากการวิจัยร่วมกับ
ภาคอุตสาหกรรม

การผลิตผลไม้อบแห้งแบบธรรมชาติ
ไม่ใช้สารเคมีและสารละลายน้ำตาล
ที่มีคุณภาพสูง ประหยัด รวดเร็ว
และต้นทุนต่ำ



วันที่ 11 มิถุนายน พ.ศ. 2562

ณ ห้องปริดา วิทยาลัยสวัสดิ์

คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

“ ผลงานจากการวิจัยร่วมกับภาคอุตสาหกรรม
 ที่ค้นพบวิธีการเตรียมผักและผลไม้ก่อนการอบแห้ง
 เพื่อให้ได้ผักและผลไม้อบแห้งแบบธรรมชาติ
 ไม่ใช้สารเคมีและสารละลายน้ำตาล ที่มีคุณภาพสูงด้วยวิธี
 การอบแห้งแบบผสมผสานระหว่างไมโครเวฟร่วมกับ
 ลมร้อนที่สามารถอบแห้งได้เร็วกว่าลมร้อนสองถึงสามเท่า
 และประหยัดพลังงานมากกว่าลมร้อนมาก ”



กำหนดการ

* กำหนดการอาจมีเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา (น.)

08.30-09.00

09.00-10.00

10.00-10.20

10.20-11.10

11.10-12.00

12.00-13.00

13.00-14.00

14.00-14.30

14.30-15.30

15.30-16.00

สิ่งที่ได้รับ

1. พื้นฐานการอบแห้ง
2. การเตรียมผลไม้ก่อนอบแห้ง
3. วิธีการอบแห้งแบบใหม่
4. การออกแบบเครื่องอบแห้ง
5. วิธีการสร้างเครื่องอบแห้ง



รายการกิจกรรม

ลงทะเบียน

พิธีเปิด และ การบรรยาย "พื้นฐานการอบแห้ง"
 โดย ศ.ดร.สมชาติ โสภณรัตนฤทธิ์

พัก 20 นาที

การบรรยาย "การเตรียมผลไม้ก่อนอบแห้ง"
 โดย รศ.ดร.สมเกียรติ ปรัชญาวารากร

การบรรยาย "นวัตกรรมการอบแห้งผลไม้"
 โดย รศ.ดร.อดิศักดิ์ นาดกรณกุล

พักรับประทานอาหารกลางวัน

การบรรยาย "การออกแบบเครื่องอบแห้งเชิงพาณิชย์"
 โดย ดร.กฤษณ์ อภิญญาวิศิษฐ์

พัก 30 นาที

การบรรยาย "วิธีการสร้างเครื่องอบแห้งเชิงพาณิชย์"
 โดย คุณประยุทธ์ เนียมแดง

ตาม - ตอบข้อซักถาม สรุป และกล่าวปิดกิจกรรม

