

การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหารแช่แข็ง

(Examination of Microorganism in Frozen food)

1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลก การส่งอาหารแช่แข็งเพื่อขายให้กับประเทศต่างๆ จำเป็นจะต้องมีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยาเป็นสำคัญ เนื่องจากส่งผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์ ดังนั้นผลิตภัณฑ์ที่ดีและมีคุณภาพ ปลอดภัยจากจุลินทรีย์ที่ก่อโรค ย่อมสร้างความเชื่อถือให้กับลูกค้า และยังเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดเพิ่มขึ้น

2. วัตถุประสงค์

เพื่อเสริมสร้างทักษะในการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

3. วิทยากร ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์บริการ และผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานอื่น

4. หัวข้อหลักสูตร

- จุลชีววิทยาของอาหารแช่แข็ง
 - ข้อกำหนดทางจุลชีววิทยาของอาหารแช่แข็ง
 - จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษที่พบในอาหารแช่แข็ง
 - GMP และ HACCP กับการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
 - การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตอาหารแช่แข็ง
 - การแปลผลวิเคราะห์ และรายงาน
-