

เขียนโดย จรรยา เณรศรี

วันหยุดสัปดาห์ที่ 02 กุมภาพันธ์ 2017 เวลา 09:54 น. - แก้ไขล่าสุด วันศุกร์ที่ 03 กุมภาพันธ์ 2017 เวลา 09:51 น.

---



กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เปิดการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ระยะสั้น ณ โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ปทุมธานี โดยจัดอบรมรุ่นที่ 3 ระหว่างวันที่ 23 – 27 มกราคม 2560 จำนวน 29 คน

โดยการฝึกอบรมดังกล่าว จะให้ความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ การฆ่าสัตว์โดยวิธีมาตรฐานสากล สาธิตการตัดแต่งซากสุกร การฝึกปฏิบัติทำกุนเชียง แหนม ไส้กรอกอีสาน หมูหยอง หมูยอ การทำไส้กรอกเวียดนาม แพรงค์เฟอร์เตอร์ โบลอนย่า เพรสแฮม ฯลฯ

การอบรมในครั้งนี้ จะเป็นรากฐานและแนวทางนำร่องไปสู่อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์ ทดแทนการนำเข้า – ส่งออก และเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ กรรมวิธีการแปรรูปที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ

{gallery}/news/2017/news2017020301{/gallery}

ข่าว/ภาพ : จรรยา เณรศรี