

รายการ Capture Knowledge หน่วยงาน สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่

วันที่ 9 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2556

ชื่อองค์ความรู้.....ขั้นตอนในการผลิตไอศกรีม.....เรื่อง กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม

วิธีดำเนินการ  story Telling  กิจกรรม CoP  Coaching  Interview  Buddy  After action review  อื่น ๆ ระบุ.....

สรุปองค์ความรู้	จำนวนผู้เข้าร่วม	ผู้ทรงความรู้ Knowledge Carrier	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม
<p>ขั้นตอนในการผลิตไอศกรีม</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ชั่งส่วนผสมชนิดต่าง ๆ ตามแต่ละสูตรของไอศกรีม</li> <li>2. ละลายส่วนผสมในการผลิตไอศกรีม</li> <li>3. ทำให้ส่วนผสมไอศกรีมเป็นเนื้อเดียวกัน</li> <li>4. ทำการพาสเจอร์ไรส์ส่วนผสมไอศกรีมที่อุณหภูมิ 80°C</li> <li>5. ลดอุณหภูมิของไอศกรีมให้เหลือ 5 °C</li> <li>6. บ่มไว้ในห้องเย็นอุณหภูมิ 5 °C นาน 16 ชั่วโมง</li> <li>7. เติมน้ำและกลิ่นตามชนิดของไอศกรีม</li> <li>8. ปั่นที่อุณหภูมิ - 6 °C ให้ไอศกรีมมีความฟู</li> <li>9. บรรจุใส่ภาชนะตามที่ต้องการ</li> <li>10. แช่แข็งที่อุณหภูมิ - 28 °C</li> </ol>	<p>10 คน</p>	<p>นายวิชัย หาญพาณิชย์พันธ์ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. นางสาวนารถทยา ชมนารถ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ</li> <li>2. นางสาวประภัสสร ภักดี นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ</li> <li>3. นางสาวพลิศาน นามเดิม นักวิทยาศาสตร์</li> <li>4. นายพัชรศิษย์ วงศ์อินทร์ นักวิทยาศาสตร์</li> <li>5. นายสรธกิติ แก้วกันใจ เจ้าพนักงานสัตวบาล</li> <li>6. นางสาวพรพรรณษา เชื้อสมบุญ พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล</li> <li>7. นายสมศักดิ์ ทิพย์สมบัติ พนักงานเกษตรพื้นฐาน</li> </ol>

สรุปองค์ความรู้	จำนวนผู้เข้าร่วม	ผู้ทรงความรู้ Knowledge Carrier	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม
			9. นายสมศักดิ์ วิทยากรณ์ พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล 10. นายสมเพชร อุดม พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

(ลงชื่อ).....ผู้จัดบันทึก  
 (นายวิชัย หาญพาณิชย์พันธ์)

ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่

(ลงชื่อ).....ผู้บังคับบัญชาระดับสำนัก/กอง  
 (นายอวยชัย ชัยยุทธโท)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์