

หลักสูตรออนไลน์
Facebook Live



การแปรรูปน้ำมันโค
“การแปรรูป
ผลิตภัณฑ์
นมข้นหวาน”

ประจำปีงบประมาณ 2563

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
โทร.053-213162



นมชั้นหวาน

ส่วนผสม

1. นำนมโคสด	1.675	กิโลกรัม
2. น้ำตาล	625	กรัม
3. นมผง	200	กรัม

วัตถุดิบสำหรับทำนมชั้นหวานสามารถหาซื้อได้
ตามร้านขายวัตถุดิบสำหรับทำเบเกอรี่



อุปกรณ์ที่ต้องเตรียม



1. หม้อชั้นนอก
ใส่น้ำสำหรับตุ๋น



2. หม้อชั้นใน
สำหรับใส่ส่วนผสม



3. เตาแก๊ส



4. เครื่องชั่ง
สำหรับชั่งส่วนผสม



5. ชาม
สำหรับใส่ส่วนผสม



6. ไม้พาย
สำหรับกวนส่วนผสม



7. บรรจุภัณฑ์
สำหรับใส่นมข้นหวาน
**บรรจุภัณฑ์ต้องแห้ง ปิดสนิท
และทนร้อน



8. ชาม
สำหรับ Cooling

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



วิธีทำ

1



ชั่งส่วนผสม
(เนื้อมะพร้าว น้ำตาลทราย นมผง)

2



ใส่นมลงในหม้อ
ตุ๋นให้อุ่น

3



เติมน้ำตาลและนมผงลงไป

4



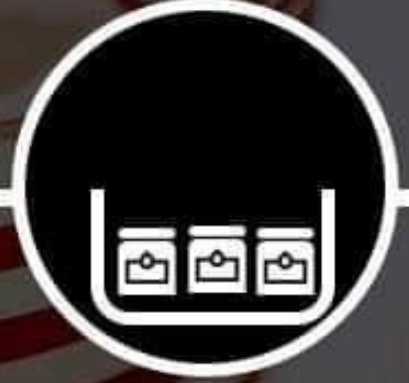
กวนส่วนผสมให้เข้ากัน
จนเหนียว

5



บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์
(บรรจุขณะร้อน)

6



ทำให้เย็น (Cooling)
โดยแช่ในน้ำเย็นจัด

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ต้นทุน

ต้นทุนการผลิตนมข้นหวานต่อถ้วย

วัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)	วิธีคำนวณ
น้ำนมโคสด	1.675	กิโลกรัม	26.00	43.55	(A)
น้ำตาล	625	กรัม	25.00	15.63	
นมผง	200	กรัม	200.00	40.00	
บรรจุภัณฑ์(แก้วพลาสติกพร้อม สติ๊กเกอร์ 150 มล.)	10.00	ถ้วย	3.00	30.00	
ต้นทุนวัตถุดิบ				129.18	(1)
ค่าดำเนินการ (30% ของต้นทุนวัตถุดิบ)				38.75	(2) = (1)*30/100
ต้นทุนการผลิต(10 ถ้วย)				167.93	(3) = (1) +(2)
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย				16.79	(4) = (3)/10
vat 7%				1.18	(5) = (4)*7/100
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย รวม vat 7%				17.97	(6) = (4) + (5)
ราคาจำหน่าย				20.00	(7)