



หลักสูตรออนไลน์
Facebook Live

การแปรรูปนํ้านมโค
**“การแปรรูป
ผลิตภัณฑ์
โยเกิร์ต”**

ประจำปีงบประมาณ 2563

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
โทร.053-213162



โยเกิร์ตแบบคงตัว

ส่วนผสม

1. นำนมโคสด 4.75 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 0.25 กิโลกรัม
3. เชื้อจุลินทรีย์ทำโยเกิร์ต (ปริมาณการใช้ขึ้นอยู่กับผู้ผลิต
เชื้อจุลินทรีย์ สามารถสอบถามจากตัวแทนจำหน่ายที่ท่านซื้อได้)

***หากไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ทำโยเกิร์ตให้ใช้โยเกิร์ตธรรมชาติแทน
อัตราส่วนโยเกิร์ต 100 - 120 กรัม (1 ถ้วย) ต่อน้ำนม 5 กิโลกรัม

เชื้อจุลินทรีย์ ซื้อได้ที่

บริษัท ทินกร 0816465060 (คุณแนน)

บริษัท เบรนเท็ก 0844384610 (คุณมะปราง)

น้ำนม น้ำตาล และนมผง หาซื้อได้ทั่วไป



อุปกรณ์ที่ต้องเตรียม



1. หม้อชั้นนอก
ใส่น้ำสำหรับตุ๋น



2. หม้อชั้นใน
สำหรับใส่ส่วนผสม



3. เตาแก๊ส



4. เครื่องชั่ง
สำหรับชั่งส่วนผสม



5. ชาม
สำหรับใส่ส่วนผสม



6. ไม้พาย
สำหรับกวนส่วนผสม



7. เครื่องปั่นน้ำผลไม้
สำหรับปั่นส่วนผสมให้เข้ากัน



8. กล่องโฟม
สำหรับบ่มโยเกิร์ต



9. ชาม
สำหรับ Cooling



10. เทอร์โมมิเตอร์
สำหรับวัดอุณหภูมิ



11. บรรจุภัณฑ์
สำหรับใส่โยเกิร์ต
**บรรจุภัณฑ์ต้องแห้ง ปิดสนิท

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

วิธีทำ



1



ชั่งส่วนผสม (น้ำตาล)
ผสมให้เข้ากัน

2



เตรียมน้ำนม 4.75 กิโลกรัม
นำไปเพิ่มอุณหภูมิ
ด้วยการตุ๋น

3



เมื่อน้ำนมมีอุณหภูมิ 60°C
นำส่วนผสมไปละลายให้เข้ากัน

4



ปั่นเป็นเนื้อเดียวกัน

5



ฆ่าเชื้อ (Pasteurize)
อุณหภูมิ 90°C เวลา 5 นาที
ด้วยการตุ๋น

6



ลดอุณหภูมิ (Cooling)
ลงให้ถึง 40°C

7



เติมเชื้อจุลินทรีย์
(Starter culture)

8



บ่มที่อุณหภูมิ 38-42°C
เวลา 6-8 ชั่วโมง

9



บรรจุลงภาชนะ
พร้อมปิดฝาให้สนิท
นำไปแช่เย็นในตู้เย็น

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



วัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)	วิธีคำนวณ
น้ำมันโคสด	4.75	กิโลกรัม	26.00	123.50	(A)
เชื้อจุลินทรีย์ทำโยเกิร์ต	ราคาต่อการผลิต 1 ครั้ง			20.00	
น้ำตาล	0.25	กิโลกรัม	25.00	6.25	
บรรจุภัณฑ์ (ขวดแก้วพร้อมสติกเกอร์ 100 ml.)	50	ถ้วย	10.00	500.00	
ต้นทุนวัตถุดิบ				649.75	(1)
ค่าดำเนินการ (30% ของต้นทุนวัตถุดิบ)				194.93	(2) = (1)*30/100
ต้นทุนการผลิต(50 ถ้วย)				844.68	(3) = (1) +(2)
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย				16.89	(4) = (3)/50
vat 7%				1.18	(5) = (4)*7/100
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วยรวม vat 7%				18.08	(6) = (4) + (5)
ราคาจำหน่าย				20.00	(7)