

หลักสูตรออนไลน์
Facebook Live



การแปรรูปน้ำนมโค

**“การแปรรูป
ผลิตภัณฑ์
ไอศกรีมนมสด”**

ประจำปีงบประมาณ 2563

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
โทร.053-213162



ไอศกรีมนมสด

ส่วนผสม

1. น้่านมโคสด	3.06	กิโลกรัม
2. ครีม	0.80	กิโลกรัม
3. น้ำตาลทราย	0.60	กิโลกรัม
4. นมผง	0.25	กิโลกรัม
5. แปะแซ	0.25	กิโลกรัม
6. สารคงตัว	25	กรัม
7. กลิ่นวนิลา	25	มิลลิลิตร

วัตถุดิบสำหรับทำไอศกรีมสามารถหาซื้อได้
ตามร้านขายวัตถุดิบสำหรับทำเบเกอรี่



อุปกรณ์ที่ต้องเตรียม



1. หม้อชั้นนอก
ใส่น้ำสำหรับตุ๋น



2. หม้อชั้นใน
สำหรับใส่ส่วนผสม



3. เตาแก๊ส



4. เครื่องชั่ง
สำหรับชั่งส่วนผสม



5. ชาม
สำหรับใส่ส่วนผสม



6. ไม้พาย
สำหรับกวนส่วนผสม



7. เครื่องปั่นน้ำผลไม้
สำหรับปั่นส่วนผสมให้เข้ากัน



8. ตู้เย็น
สำหรับแช่ไอศกรีม



9. ชาม
สำหรับ Cooling



10. เทอร์โมมิเตอร์
สำหรับวัดอุณหภูมิ



11. บรรจุภัณฑ์
สำหรับใส่ไอศกรีม
**บรรจุภัณฑ์ที่ต้องแห้ง ปิดสนิท



12. เครื่องตีผสม



13. ถุงเย็น

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

วิธีทำ



1



นำน้ำนมและครีมผสมกับ
น้ำตาลไปเพิ่มอุณหภูมิ
ด้วยการตุ๋น

2



ชั่งส่วนผสม (น้ำตาลทราย
นมผง แปะแซ และสารคงตัว)
ผสมให้เข้ากัน

3



เมื่อนมอุณหภูมิ 60°C
นำส่วนผสมข้อที่ 2
ไปละลายให้เข้ากัน

4



ปั่นทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน

5



ทำการฆ่าเชื้อ (Pasteurize)
อุณหภูมิ 85°C เวลา 15 นาที

6



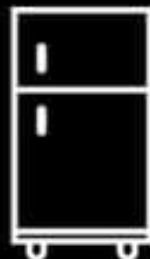
ลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นจัด

7



นำไปบ่มที่ 4°C
เป็นเวลา 4-24 ชั่วโมง

8



ปั่นไอศกรีมโดยใช้เครื่องปั่น

9



บรรจุลงภาชนะ
แช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ
(-18) - (-22)°C

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ต้นทุน

ต้นทุนการผลิตไอศกรีมนมสดต่อถ้วย

วัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)	วิธีคำนวณ
น้ำนมโคสด	3.06	กิโลกรัม	25.00	76.50	
นมผง	0.25	กิโลกรัม	0.30	75.00	
ครีมนม	0.80	กิโลกรัม	250.00	200.00	
น้ำตาล	0.60	กิโลกรัม	25.00	15.00	
แบะแซ	0.25	กิโลกรัม	0.04	10.50	
สารคงตัว	25	กรัม	0.60	15.00	
กลิ่นวนิลา	25	มิลลิลิตร	0.32	8.00	
บรรจุภัณฑ์ขนาด 100 มิลลิลิตร พร้อมฉลาก	50	ถ้วย	6.00	300.00	
ต้นทุนวัตถุดิบ				700.00	(1)(2)
ค่าดำเนินการ (30% ของต้นทุนวัตถุดิบ)				210.00	(2)=(1)*30/100
ต้นทุนการผลิต (50 ถ้วย)				910.00	(3)=(1)+(2)
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย				18.20	(4)=(3)/50
Vat 7%				1.27	(5)=(4)*7/100
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย รวม Vat 7%				19.47	(6)=(4)+(5)
ราคาจำหน่าย				25.00	(7)(8)

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์