

# สารบัญ

## ส่วนที่ 1 หลักการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน

<b>1. หลักการถนอมอาหาร</b>	<b>1</b>
- บทนำ	3
- การแปรรูปอาหาร	3
- เทคโนโลยีการถนอมอาหาร	9
: การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน	9
: การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น	15
: การถนอมอาหารโดยกระบวนการทำแห้ง	16
: การถนอมอาหารโดยการหมักดอง	18
: การถนอมรักษาอาหารด้วยสารเคมี	20
<b>2. จุลินทรีย์ในอาหารและการเสื่อมเสียของอาหาร</b>	<b>23</b>
- ประโยชน์และโทษของจุลินทรีย์ในอาหาร	31
- ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการเกิดโรคจากอาหาร หรือการเกิดอาหารเป็นพิษ	40
- การใช้วัตถุกันเสียในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร	41
- ข้อกำหนดคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	43
<b>3. การจัดการสุขลักษณะและวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร</b>	<b>49</b>
- หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร	52
: สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต	54
: เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	56
: การควบคุมกระบวนการผลิต	56
: การสุขาภิบาล	57
: การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	59
<b>4. การควบคุมคุณภาพอาหาร</b>	<b>71</b>
- การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร	73
- คุณภาพอาหาร	82
- การเสื่อมเสียคุณภาพของอาหาร	83
- วิธีการควบคุมคุณภาพอาหาร	87
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	91
<b>5. กรณีศึกษา : การพัฒนาสินค้าสหกรณ์หมวดอาหารและสมุนไพร จำนวน 15 รายการ</b>	<b>97</b>

## ส่วนที่ 2 หลักการบรรจุอาหารและเครื่องตี

1. บทนำ	169
- ความเป็นมาของการใช้ภาชนะบรรจุ	169
- ความสำคัญของการบรรจุและภาชนะบรรจุอาหาร	169
- บทบาทหน้าที่ของภาชนะบรรจุอาหาร	171
: บรรจุผลิตภัณฑ์	171
: ถนอมรักษาและคุ้มครองผลิตภัณฑ์	172
: อำนวยความสะดวก	172
: สื่อสารและให้ข้อมูล	173
: ดึงดูดใจผู้บริโภคและสร้างเอกลักษณ์	176
: เหมาะสมกับการทำงานด้วยเครื่องจักร	176
: ป้องกันการปลอมปนผลิตภัณฑ์ และการลักขโมยผลิตภัณฑ์	176
- การพัฒนาการบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	177
: ผลิตภัณฑ์	177
: การขนส่งและการกระจายสินค้า	178
: การตลาด	179
: ความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	180
2. วัสดุบรรจุและภาชนะบรรจุสำหรับอาหาร	184
- แก้ว	184
: ประเภทของแก้ว	185
: ข้อดีของการใช้ภาชนะแก้วบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	185
: รูปแบบของภาชนะแก้วที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	186
: การปิดผนึกภาชนะแก้วที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	187
: ฝาสำหรับปิดผนึกภาชนะแก้วที่นิยมใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร	188
- กระดาษ	189
: ประเภทของกระดาษที่ใช้ในการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	189
: รูปแบบของภาชนะกระดาษที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	191
- โลหะ	193
: ประเภทของโลหะ	193
: ประเภทของภาชนะโลหะที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	194
: การเคลือบแลคเกอร์	196
- พลาสติก	197
: พลาสติกที่นิยมใช้ในการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	197



พอลิเอทิลีน (Polyethylene หรือ PE)	197
พอลิโพรพิลีน (Polypropylene หรือ PP)	199
พอลิสไตรีน (Polystyrene หรือ PS)	200
พอลิไวนิลคลอไรด์ (Polyvinyl Chloride หรือ PVC)	201
พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์ (Polyvinylidene chloride, PVDC)	202
พอลิเอทิลีนเทอเรพเทเลท (Polyethylene Terephthalate หรือ PET)	202
ไนลอน (Nylon หรือ Polyamide)	203
เซลโลเฟน (Cellophane)	204
<b>3. แนวทางการออกแบบภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร</b>	<b>205</b>
- การออกแบบโครงสร้าง (Structural Design)	205
: การออกแบบโครงสร้างเพื่อการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	206
: การออกแบบโครงสร้างเพื่อการตลาด	210
- การออกแบบกราฟิก (Graphic Design)	213
: การออกแบบกราฟิกเพื่อสื่อสารข้อมูลภาคบังคับ	214
: การออกแบบกราฟิกเพื่อสื่อสารข้อมูลเชิงอารมณ์	218
: การออกแบบกราฟิกเพื่อสร้างเอกลักษณ์	223
<b>4. กรณีศึกษา : การพัฒนาการบรรจุสินค้าสหกรณ์หมวตอาหารและเครื่องดื่ม</b>	<b>225</b>
- กระดาษท้าวเม่า	226
- กอ้วยกวน	230
- กอ้วยหอมอบน้ำผึ้ง	232
- ขนุนกรอบแก้ว	236
- ชาใบหม่อน	238
- ทูเรียนกวน	241
- ทูเรียนทอด	244
- น้ำมันงา	246
- น้ำว่านหางจระเข้	249
- พริกไทย	251
- มะขามอบแห้ง	253
- มะพร้าวอ่อนแก้ว	255
- มะม่วงกวนแผ่น	259
- สับปะรดกวน	261

คำนำ

เลขหมู่ 641.0685  
      ๗ 12  
      2547  
เลขทะเบียน 12847  
วันที่ 29, ก. ค. 2548  
33147

# คู่มือการผลิตสินค้าชุมชน

## หมวดอาหารและเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐาน

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE  
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002453



ด้วยอกนันทนาการ  
จาก  
กรมส่งเสริมสหกรณ์

28 ก. ค. 2548

กลุ่มวิจัยและพัฒนาสินค้าและบริการ  
สำนักพัฒนาธุรกิจสหกรณ์  
กรมส่งเสริมสหกรณ์