

# ปศุสัตว์เปิดคอร์สฝึกอบรม แปรรูปทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

กรมปศุสัตว์จัดฝึกอบรมการแปรรูปการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ระยะสั้น ประจำปีงบประมาณ 2560 จำนวน 3 รุ่น ทั้งนี้เพื่อเสริมความรู้ความชำนาญในการแปรรูปเนื้อสัตว์สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไปเป็นการส่งเสริมการประกอบอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ามากยิ่งขึ้น

กทม.: นายสัตวแพทย์อภัย สุทธิสังข์ อธิบดีกรมปศุสัตว์ เปิดเผยว่า ปัจจุบันผลิตภัณฑ์การแปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง ลูกชิ้น หมูยอ แฮมต้ม เบคอน และไส้กรอกแบบตะวันตกเป็นที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายซึ่งผลิตภัณฑ์พื้นเมืองบางอย่างไม่ต้องลงทุนสูง อาทิ ไส้กรอกอีสาน แหนม กุนเชียงสามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวได้เป็นอย่างดี และการแปรรูปเนื้อสัตว์เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อสัตว์ ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาคต่ำและช่วยให้การเลี้ยงสัตว์ของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร ดังนั้น กรมปศุสัตว์โดยกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์จึงได้จัดฝึกอบรม

เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ระยะสั้นขึ้นเพื่อให้เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ได้มีความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพซึ่งจะเป็นแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น เพื่อการบริโภคภายในประเทศทดแทนการนำเข้า และเพื่อการส่งออกต่อไปในอนาคต

นายสัตวแพทย์อภัยกล่าวเพิ่มเติมว่าทั้งนี้กำหนดฝึกอบรมออกเป็น 3 รุ่น รุ่นละ 25 คน ได้แก่ รุ่นที่ 1 ฝึกอบรมระหว่างวันที่ 21-25 พฤศจิกายน 2559 รุ่นที่ 2 ฝึกอบรมระหว่างวันที่ 28 พฤศจิกายน-2 ธันวาคม 2559 รุ่นที่ 3 ฝึกอบรมระหว่างวันที่ 23-27 มกราคม 2560 โดยผู้ที่สนใจสมัครได้ตั้งแต่วันที่ 2 พฤศจิกายน 2559-10 มกราคม 2560 ได้ที่ โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ปทุมธานี กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ถนนติวานนท์ ตำบลบางกะดี อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000 หรือสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0-2501-3179 ในวัน และเวลาราชการ