



รายงานฉบับสมบูรณ์
กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. 2569

แพลตฟอร์ม TCS
ชื่อโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ผู้รับผิดชอบ
รองศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป และคณะ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

กิตติกรรมประกาศ

โครงการบริการให้คำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2569 เป็นโครงการภายใต้การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ระยะเวลาการดำเนินงาน ตั้งแต่เดือน ตุลาคม 2568 ถึง กันยายน 2569 มีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี เป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย และเป็นหน่วยสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในพื้นที่

ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีกับผู้ ประกอบ/ชุมชน/ประชาชนทั่วไป ที่อยู่เขตพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก สุโขทัย และพื้นที่ใกล้เคียง ประจำปีงบประมาณ 2569 จำนวน 167 ราย แบ่งเป็น คำปรึกษาทางเทคโนโลยีจำนวน 45 ราย และขอรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 122 ราย ผลการประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีของผู้รับบริการมีคะแนนเฉลี่ยรวม 4.55 (ร้อยละ 91.00) จากการเก็บข้อมูลผู้เข้ารับบริการจำนวน 167 คน พบว่า จากการดำเนินงานที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณเป็นเงินจำนวน 243,333 บาท ส่งผลต่อผู้รับบริการสามารถสร้างรายได้รวม 635,000บาท/เดือน เฉลี่ยต่อรายเท่ากับ 3,802.40บาท สามารถสร้างผลตอบแทนโครงการ เท่ากับ 2.61 เท่า นอกจากนี้ทางคณะทำงานได้รายงานผลการดำเนินกิจกรรมลงในระบบบริหารจัดการโครงการคลินิกเทคโนโลยี (Clinic Monitoring Online CMO) ประกอบด้วย ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอดจำนวน จำนวน 25 รายการ ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษา จำนวน 45 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม จำนวน 20 รายการ และข้อมูลแนะนำผู้เชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามที่นำเข้าไปในระบบ CMO ปี 2568 จำนวน 20 รายการ รวมทั้งคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยียังได้ทำหน้าที่บริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมกับสร้างเครือข่ายการทำงานร่วมกับคณะต่างๆ และหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และอว. ส่วนหน้า ตลอดจนจับคู่การบริการระหว่างหน่วยงานให้การสนับสนุนการยกระดับผลิตภัณฑ์ผู้ประกอบการ เพื่อให้เกิดมิติการทำงานแบบเส้นทางเดียว ตลอดจนยังมีความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชน สาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก สุโขทัย และพิจิตร รวมไปถึงเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี และศูนย์ประสานงานประจำภูมิภาค

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	2
กิตติกรรมประกาศ	3
บทสรุปผู้บริหาร	2
สารบัญ	3
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	4
บทที่ 2 ผลการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	14
2.1 โครงสร้างพื้นฐาน	14
2.2 กิจกรรมการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2569	15
2.3 การติดตามประเมินผลและการรายงานผล	116
2.4 รายงานผลการดำเนินกิจกรรมลงในระบบบริหารจัดการโครงการคลินิกเทคโนโลยี (Clinic Monitoring Online CMO)	122
บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินโครงการ	123
ภาคผนวก	125
ข้อมูลผู้ขอรับบริการ การให้บริการ และ เรื่องที่ให้บริการ	126
ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่นำเสนอเพื่อส่งเสริมการจัดจำหน่าย	133
ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญที่แนะนำที่ลงระบบ CMO	151
ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด	171

บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ

แบบฟอร์ม

คลินิก
เทคโนโลยี



- 2
 - 5
 - 6
 - 5
 - 6
 - 9
- ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS



แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) มุ่งเน้นการบริหารจัดการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี ไปสู่เครือข่ายการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน (Partnership) ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม (Participatory) ของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายทั่วประเทศ เพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่รับผิดชอบ ให้ผู้รับบริการได้ประโยชน์สูงสุด มีความพึงพอใจต่อการให้บริการ และสร้างความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมระหว่างเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทั่วประเทศ

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
2. ชื่อโครงการ : การให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ
ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ตำแหน่ง อาจารย์	หัวหน้า โครงการ/	- พัฒนารัฐกิจชุมชนด้วย วชน.	การให้คำปรึกษา และข้อมูล เทคโนโลยีการผลิตการแปรร

โทรศัพท์: 086-446-4696 E-mail: namthip.w@psru.ac.th	ปรึกษาและให้ ข้อมูล	- วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (พัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์)	รูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร บรรจุภัณฑ์ การ สร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ บ่มเพาะชุมชน
รศ.บุษบา หินเธาว์ ตำแหน่ง: อาจารย์ โทรศัพท์ : 091-026-5335 E-mail : bussaba.h@psru.ac.th	ผู้ร่วมดำเนิน โครงการ/ ปรึกษาและให้ ข้อมูล	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การ สื่อสารประชาสัมพันธ์เพื่อ การจัดจำหน่ายสินค้า	การให้คำปรึกษา และข้อมูล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าและ เครื่องแต่งกาย บรรจุภัณฑ์ การบ่มเพาะชุมชน และการ สื่อสาร
ผศ.ดร.วาลิกา โพธิ์หิรัญ ตำแหน่ง: อาจารย์ โทรศัพท์: 085-052-5593 E-mail: k_walika@hotmail.com	ผู้ร่วมดำเนิน โครงการ/ ปรึกษาและให้ ข้อมูล	- พัฒนาบริบทชุมชน - เทคโนโลยีการตลาดและ การท่องเที่ยว/การสร้างตรา สินค้าและการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์	การสร้างแหล่งท่องเที่ยว เพื่อยกระดับและรายได้ ชุมชน ร่วมกับการ ผสมผสานกับกิจกรรมการ พัฒนาสินค้า การแปรรูป การจัดจำหน่าย
ผศ.ดร.กฤษฎา อันอ้าย ตำแหน่ง : อาจารย์ โทรศัพท์ 064-8864245 Email : Kritsada_on@hotmail.com	ผู้ร่วมดำเนิน โครงการ/ ปรึกษาและให้ ข้อมูล	-การพัฒนาและเพิ่ม ประสิทธิภาพเครื่องจักรเพื่อ การผลิตผลผลิตทางการ เกษตร	การให้คำปรึกษาและข้อมูล เทคโนโลยีเครื่องจักรเพื่อ เพิ่มประสิทธิภาพกำลังการผลิต
ผศ. ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์ ตำแหน่ง : อาจารย์ โทรศัพท์ : 091-024-1873 E-mail: thawanrat.s@psru.ac.th	ผู้ร่วมดำเนิน โครงการ/ ปรึกษาและให้ ข้อมูล	- วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (พัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์)	การให้คำปรึกษา และข้อมูล เทคโนโลยีการผลิตการแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร บรรจุภัณฑ์ การ สร้าง
นายรัชชานนท์ นันตา ตำแหน่ง ผู้ประสานงาน โทรศัพท์: 061-334-0803 E-mail: -	ผู้ช่วย ประสานงาน โครงการ	- ประสานและเชื่อมโยง โครงการ	ลงพื้นที่ติดตามเก็บข้อมูล และให้ข้อมูล เชื่อมโยง ประสานเครือข่าย

4. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี 2553)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล :

โครงการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ.2553 จนถึง ปัจจุบัน โดยมีเป้าหมายเพื่อการบริการให้คำปรึกษา และให้ข้อมูลเทคโนโลยี ด้าน วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนให้มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น ตลอดจนเผยแพร่ ความรู้ความเข้าใจทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเป็นศูนย์กลางในการให้บริการคำปรึกษาและ

ให้บริการเทคโนโลยีในเขตจังหวัดพิษณุโลก และพื้นที่ใกล้เคียงรวมทั้งร่วมปฏิบัติงานกับหน่วยงาน อว. ส่วนหน้าในจังหวัด โดยระยะเวลาที่ดำเนินงานมีผู้มาขอใช้บริการมากกว่า 2,500 ราย

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้นำ BCG Economy Model ที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยให้เติบโตแบบก้าวกระโดด เพื่อสร้างความมั่นคงไปสู่ชุมชนในท้องถิ่น โดยการพัฒนาในด้านต่างๆ ของหัวข้อในการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนที่ครอบคลุมเศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) เน้นการนำความรู้ระดับสูงด้านเทคโนโลยีชีวภาพ และต้นทุนด้านความหลากหลายทางชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) เน้นการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบต่างๆ และการนำวัสดุเหลือทิ้งเดิมมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ช่วยลดขยะและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยรวม และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) ที่เน้นส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อม และการพัฒนาที่ยั่งยืนเป็นเป้าหมายสูงสุด ซึ่งได้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี รวมถึงได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชนทั้งเชิงรุกและเชิงรับ ให้บริการทางระบบ Call center Facebook Line โทรศัพท์ การใช้การสื่อสารให้คำปรึกษากับผู้ขอรับบริการทางระบบออนไลน์ (google meet, Zoom) ตลอดจนการทำงานแบบบูรณาการร่วมกับหน่วยงานในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้แก่ คณะและหน่วยงานต่างๆ ของมหาวิทยาลัย ซึ่งครอบคลุมศูนย์ และสำนักต่างๆ ด้วย ตลอดจนยังมีการทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายภายนอกได้แก่ พัฒนาชุมชน เกษตรจังหวัด หอการค้า สภาอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมจังหวัด และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องของจังหวัดพิจิตร พิษณุโลก และสุโขทัย นอกจากนี้มียังช่วยในการขับเคลื่อนและยกระดับผู้ประกอบการ OTOP ผ่านการดำเนินงานคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป เพื่อช่วยเหลือผู้ประกอบการชุมชน OTOP และหมู่บ้านที่อยู่ในเขตพื้นที่เป้าหมาย ซึ่งมีจำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีไม่น้อยกว่า 50 ราย/กลุ่ม/ผู้ประกอบการ จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยีไม่ต่ำกว่า 100 คน ข้อมูลเทคโนโลยีไม่น้อยกว่า 20 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 20 ผลิตภัณฑ์ โดยผู้ให้บริการมีร้อยละความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 นอกจากนี้ยังได้เข้าร่วมกิจกรรมประชุมร่วมกับกระทรวง อว. และ อว. ส่วนหน้าทั้งของจังหวัดพิษณุโลก และสุโขทัย เพื่อทำความเข้าใจและพัฒนาศักยภาพการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี ร่วมผลักดันและขับเคลื่อนแผนงานการนำ ววทน. ไปช่วยแก้ปัญหาและยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน และจังหวัด และช่วยในการเชื่อมโยงโครงการไปยังแพลตฟอร์มต่างๆ เพื่อต่อยอดการส่งเสริมชุมชนให้สามารถประสบผลสัมฤทธิ์ทางด้านเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืนต่อไป

ผลจากการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2568 พบว่า ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ทำการลงระบบให้คำปรึกษา จำนวน 45 รายการ ผู้เชี่ยวชาญ 20 รายการ ผลิตภัณฑ์จำนวน 20 รายการ และเทคโนโลยี 23 รายการ นอกจากนี้ยังมีการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลรวม 160 คน แบ่ง การขอรับบริการให้คำปรึกษาทางเทคโนโลยี จำนวน 45 คน รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 115 คน โดยมีความพึงพอใจของผู้รับบริการอยู่ที่ร้อยละ 90.40 หลังจากให้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ผู้รับบริการสามารถนำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 160 คน ซึ่งเป็นไปตามตัวชี้วัดประมาณปีงบประมาณ 2568 โดยงบประมาณโครงการที่ได้รับการสนับสนุน จำนวน 245,000 บาท ผู้รับบริการสามารถสร้างรายได้รวม 537,000 บาท เฉลี่ยต่อรายเท่ากับ 3,356.25 บาท สามารถสร้างผลตอบแทนโครงการ เท่ากับ 2.192 เท่า

ดังนั้น ในปี พ.ศ. 2569 ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จึงได้มีการพัฒนาข้อเสนอโครงการ เพื่อต้องการ

1. ให้คำปรึกษาและข้อมูลที่จำเป็นในการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ เกษตรกร ธุรกิจชุมชนและประชาชน
2. นำผลงานวิจัย เทคโนโลยี องค์ความรู้และไปสู่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อการพัฒนาชุมชน ด้วยการเป็นผู้ประสาน เพื่อเชื่อมโยงและจับคู่เครือข่ายระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการให้เหมาะสม
3. เพื่อการพัฒนาระบบการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่มีคุณภาพ ไปช่วยปรับแนวทางการประกอบอาชีพในระยะยาว เพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่ไลฟ์สไตล์เปลี่ยนไป และสร้างเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อชุมชนถึงการเตรียมพร้อม เพื่อรับมือกับเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด อาทิ ไม่ควรหวังการพึ่งพารายได้จากภายนอกประเทศ โดยเฉพาะประเทศใดประเทศหนึ่งมากเกินไป สัดส่วนของรายได้ควรจะกระจายกลุ่มลูกค้าเพื่อลดความเสี่ยงให้กับกิจการ
4. ถ่ายทอดองค์ความรู้ ให้คำปรึกษา เชื่อมโยงภาคีเครือข่าย เพื่อสร้างฐานความมั่นคงจากทรัพยากรในท้องถิ่น เช่น การเกษตร อาหาร ที่ชุมชนผลิตกระจายสู่ตลาดชุมชนและตลาดในเมือง ตลอดจนพัฒนาความรู้ด้านธุรกิจออนไลน์เพื่อเชื่อมไปถึงพื้นที่ใกล้เคียงอื่นๆ จึงเป็นแนวทางรองรับการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่จะเกิดขึ้นในโลกของธุรกิจ รวมถึง New Normal ใหม่ๆ ของสังคมที่จะทำให้บางวิถีชีวิตของชุมชนถูกพลิกโฉมไปตลอดกาล
5. ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี แลนวัตกรรมเป็นแนวทางการดำเนินงานของการบริการ ให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม

นอกจากนี้ในปี 2569 คลินิกเทคโนโลยียังจะทำการการเชื่อมโยงองค์ความรู้ วทน. กับครู กศน. สู่การสร้างอาชีพและยกระดับคุณภาพชีวิตในท้องถิ่น โดยคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ทำหน้าที่เป็นกลไกสำคัญในการเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ของมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานเครือข่ายในระดับพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ครู กศน.” หรือ “ครูสอศ.” ซึ่งเป็นผู้ปฏิบัติงานที่ใกล้ชิดกับประชาชนและชุมชนมากที่สุด การบูรณาการองค์ความรู้ของมหาวิทยาลัยร่วมกับครู กศน. จึงถือเป็นการสร้าง “รอยต่อความรู้” (Knowledge Linkage) ที่ทรงพลังระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและภาคประชาชนในพื้นที่ แนวทางดังกล่าวมุ่งเน้นให้ครู กศน. ทำหน้าที่เป็น “ผู้นำการเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมในชุมชน” (Community Innovation Facilitator) โดยมหาวิทยาลัยทำหน้าที่สนับสนุนด้านองค์ความรู้ทางวิชาการ การวิจัย และเทคโนโลยีที่เหมาะสม (Appropriate Technology) ซึ่งจะช่วยเพิ่มศักยภาพให้ครูสามารถถ่ายทอดและต่อยอดองค์ความรู้ให้กับประชาชนในรูปแบบที่เข้าใจง่ายและนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน

กระบวนการทำงานของคลินิกเทคโนโลยีมุ่งสู่การพัฒนาแบบมีส่วนร่วม โดยใช้ฐานองค์ความรู้จากงานวิจัยของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เช่น งานวิจัยด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น การใช้วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม หรือการนำเทคโนโลยีสะอาดมาปรับใช้ในกระบวนการผลิต โดยองค์ความรู้เหล่านี้จะถูกถ่ายทอดผ่านกิจกรรมให้คำปรึกษา หรืออบรมเชิงปฏิบัติการ หรือเวิร์กช็อป หรือการสาธิตเทคโนโลยี และการติดตามผลในพื้นที่จริง ผ่านความร่วมมือของครู กศน. ในแต่ละตำบล ผลลัพธ์ของการดำเนินงานดังกล่าวไม่เพียงสร้างความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้กับประชาชนเท่านั้น แต่ยัง

นำไปสู่การสร้างอาชีพใหม่ในระดับครัวเรือนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรท้องถิ่นโดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม เช่น ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ สมุนไพร หรือเส้นใยพืช รวมถึงการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานสุขลักษณะ (GMP/อย.) และการสร้างตราสินค้า (Branding) เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาด

การเชื่อมโยงรอยต่อองค์ความรู้ระหว่างคลินิกเทคโนโลยีกับครู กศน. จึงเป็นภาพสะท้อนของการทำงานเชิงบูรณาการที่มุ่งสู่การพัฒนาคนอย่างยั่งยืน โดยอาศัยพลังของ “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี นวัตกรรม และงานวิจัยราชภัฏ” เป็นฐานสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม รวมทั้งการทำงานในปี 2569 จะดำเนินการขับเคลื่อนองค์ความรู้ วทน. ด้วยระบบ CMO เชื่อมโยงงานวิจัยเชิงพื้นที่สู่การใช้ประโยชน์จริง นอกจากการทำงานเชื่อมโยงองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ผ่านครู กศน. เพื่อยกระดับคุณภาพคนและสร้างอาชีพแล้ว คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ยังดำเนินงานภายใต้กรอบแนวคิดของ ระบบ CMO ที่มีบทบาทสำคัญในการทำหน้าที่เป็น “สะพานเชื่อม” ระหว่าง ชุมชนท้องถิ่น – มหาวิทยาลัย – นักวิจัย – หน่วยบริหารจัดการทุน (PMU) และ หน่วยงานนโยบายระดับชาติ (สอวช./สกสว.) โดยมีเป้าหมายเพื่อให้กระบวนการพัฒนาและการทำวิจัยเกิดขึ้นจากฐานข้อมูลความต้องการจริงของชุมชน (Demand-driven Research) และสามารถต่อยอดสู่การสร้างนวัตกรรมที่ใช้ประโยชน์ได้จริงในพื้นที่

ในเชิงปฏิบัติ คลินิกเทคโนโลยีจะเป็นกลไกกลางในการรวบรวม วิเคราะห์ และจัดลำดับประเด็นปัญหาของชุมชนผ่านการมีส่วนร่วมของครู กศน. ผู้นำท้องถิ่น และกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ แล้วนำข้อมูลดังกล่าวเข้าสู่กระบวนการ กำหนดโจทย์วิจัยเชิงพื้นที่ (Area-based Research Agenda) เพื่อถ่ายทอดต่อไปยังนักวิจัยของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามและเครือข่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือตอนล่าง เมื่อได้โจทย์ที่ชัดเจนและมีศักยภาพในการพัฒนา คลินิกเทคโนโลยีจะประสานเชื่อมโยงเข้าสู่ ระบบ FF หรือ SF (Strategic Fund) ของสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) เพื่อให้เกิดการพัฒนา โจทย์เป็น “โครงการวิจัยเชิงพื้นที่” ที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยบริหารจัดการทุน (PMU) ที่เกี่ยวข้อง เช่น PMU-C ด้านการวิจัยเชิงพัฒนาและนวัตกรรมชุมชน PMU-B ด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจนวัตกรรม PMU-A ด้านวิทยาศาสตร์ขั้นสูง โดยทั้งหมดดำเนินการภายใต้กรอบยุทธศาสตร์ของ สอวช. (สำนักงานปลัดกระทรวง อว.) ที่มุ่งสู่ “เศรษฐกิจฐานรากและสังคมแห่งนวัตกรรม” การเชื่อมโยงระบบ CMO เข้ากับกลไก FF SF และ PMU จึงเป็นการสร้างระบบนิเวศการทำงานแบบครบวงจร ตั้งแต่ระดับชุมชน (ต้นน้ำ) สู่ระดับนโยบาย (ปลายน้ำ) โดยมีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามเป็น “หน่วยขับเคลื่อนกลาง” ที่ใช้พลังของวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และงานวิจัยราชภัฏ เป็นเครื่องมือในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจในพื้นที่อย่างยั่งยืน

- แนวทางการดำเนินงานที่สอดคล้องกับ BCG Economy Model ที่ก่อให้เกิดการพัฒนาในด้านต่างๆ ของหัวข้อในการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน ได้แก่

☑ ด้านเกษตรและอาหาร : ให้คำปรึกษา ข้อมูล สนับสนุนและส่งเสริมการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้แก่ เทคโนโลยีเพื่อการเกษตร สนับสนุนการเกษตรสมัยใหม่ เทคโนโลยีการผลิตอาหารเพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม รวมทั้งเชื่อมโยงระหว่างผู้เชี่ยวชาญ ให้เกิดความร่วมมือและมีการจัดทำข้อเสนอโครงการ ในการแก้ไขปัญหาเชิงลึกตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

☑ ด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม : ให้คำปรึกษา จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ รวมทั้งสนับสนุนและส่งเสริมการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ ได้แก่ เทคโนโลยีพลังงานทดแทน การประหยัดพลังงาน การนำเศษวัสดุเหลือทิ้งกลับมาใช้ประโยชน์ รวมทั้งเชื่อมโยงระหว่างผู้เชี่ยวชาญ ให้เกิดความร่วมมือและมีการจัดทำข้อเสนอโครงการ ในการแก้ไขปัญหาเชิงลึกตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

☑ ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ : ให้คำปรึกษา จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ รวมทั้งสนับสนุนและส่งเสริมการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ ได้แก่ เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมสุขภาพ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคต และผลิตภัณฑ์สมุนไพรดูแลสุขภาพ รวมทั้งเชื่อมโยงระหว่างผู้เชี่ยวชาญ ให้เกิดความร่วมมือและมีการจัดทำข้อเสนอโครงการ ในการแก้ไขปัญหาเชิงลึกตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

☑ ด้านการพัฒนาวัสดุท้องถิ่น : ให้คำปรึกษา จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ รวมทั้งสนับสนุนและส่งเสริมการและนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ ได้แก่ พัฒนาคูณภาพวัสดุท้องถิ่นเพื่อทดแทนการผลิต รวมทั้งเชื่อมโยงระหว่างผู้เชี่ยวชาญ ให้เกิดความร่วมมือและมีการจัดทำข้อเสนอโครงการ ในการแก้ไขปัญหาเชิงลึกตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

☑ ด้านการท่องเที่ยวและบริการ : ให้คำปรึกษา จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ รวมทั้งสนับสนุนและส่งเสริมการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ ได้แก่ พัฒนาการท่องเที่ยวชุมชน รวมทั้งเชื่อมโยงระหว่างผู้เชี่ยวชาญ ให้เกิดความร่วมมือและมีการจัดทำข้อเสนอโครงการ ในการแก้ไขปัญหาเชิงลึกตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

➤ แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม



6. วัตถุประสงค์ :

- (1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- (2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

7. **กลุ่มเป้าหมาย** : เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ประชาชนทั่วไป วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs ในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก พิจิตร สุโขทัย และจังหวัดใกล้เคียงตามการร้องขอ และหรือหน่วยงานต่างๆ

- ผู้เข้ารับชมนิทรรศการของทางคลินิกเทคโนโลยี ที่จัดตามงานวิชาการต่าง ๆ ของทางมหาวิทยาลัยฯ และหรือภาคกลาง (กรณีจัดส่วนกลาง)

8. **พื้นที่ดำเนินการ** : 1 จังหวัดพิษณุโลก (สถาบันฯ ที่เป็นคลินิกฯ ตั้งอยู่

2 จังหวัดสุโขทัย (จังหวัดที่มอบหมายให้รับผิดชอบ)

3 จังหวัดพิจิตร กำแพงเพชร นครสวรรค์ เพชรบูรณ์ (เครือข่ายภาคเหนือตอนล่าง)

9. ระยะเวลาดำเนินการ : ..1..ตุลาคม 2568 ถึง 30 กันยายน 2569

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	แนะนำ เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล) ที่สามารถให้คำปรึกษา
☒ โทรศัพท์ หมายเลข : 086-4464696/ /namthip.w@psru.ac.th วัน เวลาทำการ : จันทร์- ศุกร์ ชื่อเจ้าหน้าที่ : รัชชานนท์ นันตา ☐ เว็บไซต์ : ☒ การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : 1 สถานประกอบการกลุ่มผู้ผลิต จังหวัดพิษณุโลก /การ พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป ทางการเกษตร การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2 สถานประกอบการกลุ่มผู้ผลิต จังหวัดสุโขทัย /การพัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการ เกษตร การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ 3 สถานประกอบการกลุ่ม ผู้ผลิตจังหวัดพิจิตรและ จังหวัดอื่นๆ/การพัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการ เกษตร การออกแบบบรรจุ	1. การแปรรูปและพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากข้าว	1. การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร 2 การสร้างนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 3 การใช้ประโยชน์จากองค์ ความรู้นวัตกรรม	1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป และคณะ คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร 0864464696 namthip.w@psru.ac.th
	2. การแปรรูปและพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทาง การเกษตร ได้แก่ ถั่ว มะม่วง สับปะรด เงาะ เป็นต้น	2. การทำถั่วตาก การทำ แป้งถั่ว การทำถั่วเส้น ปรุงรส การแปรรูปแยมจาก ผลไม้ การทำอาหารกระป๋อง เป็นต้น	1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป และ คณะ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร 0864464696 namthip.w@psru.ac.th
	3. การยกระดับมาตรฐาน การผลิตด้าน GMP	3. การออกแบบและวาง แผนผังการทำระบบโรงเรือน ตามหลัก GMP การฝึกอบรม พนักงานเพื่อการผลิตอาหาร ให้ปลอดภัย	1.ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป คณะเทคโนโลยี การเกษตรและ อาหาร 0864464696 namthip.w@psru.ac.th
	4. การออกแบบและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และ บรรจุภัณฑ์	4. การสร้างผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมที่แตกต่างจากเดิม การสร้างและการเลือกใช้ ชนิดบรรจุภัณฑ์สำหรับ ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ	1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป คณะเทคโนโลยี การเกษตรและ อาหาร 0864464696 namthip.w@psru.ac.th 2.อาจารย์ปรารถนา ศิริสานต์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม 0853774430 s_prattana@hotmail.com
	5 เทคโนโลยีเพื่อ การเกษตร สนับสนุน การเกษตรสมัยใหม่	5. การจัดทำระบบน้ำแบบ Smart Farm รับรองมาตรฐาน GAP และ ยื่นขอรับรองมาตรฐาน	1. อ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์ คณะ เทคโนโลยี การเกษตรและอาหาร : 091-024-1873 thawanrat.s@live.psu.ac.th 2.อ.อารยา บุญศักดิ์ คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร 091-026-5450 bunsakice@gmail.com

ภัณฑ์ การจัดการสถานที่ตามหลัก GMP 4 เครื่องช่วยภาคเอกชน จังหวัดพิจิตรและพิษณุโลก/การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร ☒ การประชาสัมพันธ์ ช่องทางการให้บริการ (โปรดระบุ) : จัดทำแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์คลินิก เทคโนโลยี จัดทำจดหมายช่วย ออกบูธจัดนิทรรศการมีชีวิตร่วมกับเครือข่าย เป็นต้น	6.การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเพื่อประหยัดพลังงาน	6. การออกแบบเครื่องจักรกระบวนการผลิตเพื่อประหยัดพลังงาน	1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป คณะเทคโนโลยี การเกษตรและอาหาร 0864464696 namthip.w@psru.ac.th 2. ดร.สรวิศ สอนสาร คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม 061-829-9892 sorawitsonsaree@gmail.com 3. ผศ.ดร.กฤษฎา อ้นอ้าย คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม โทรศัพท์ 064-8864245 Email:Kritsada_on@hotmail.com
	7.เทคโนโลยีเครื่องจักรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต	7. เทคโนโลยีการออกแบบ (บรรจุภัณฑ์ ลวดลาย การสร้างอัตลักษณ์ ภาพลักษณ์, พัฒนาผลิตภัณฑ์พื้นถิ่น	1 อาจารย์บุษบา หินเธาว์ คณะวิทยาการจัดการ โทรศัพท์ : 091-026-5335 E-mail: bussaba.h@psru.ac.th
	8.เทคโนโลยีการตลาดและการท่องเที่ยว	8.เทคโนโลยีการตลาดและการท่องเที่ยว/การสร้างตราสินค้าและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์	1.ผศ.ดร.วาลิกา โพธิ์ศิริ คณะวิทยาการจัดการ 085-052-5593 k_walika@hotmail.com
	9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และปรับปรุงกระบวนการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูป	9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และปรับปรุงกระบวนการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูป	อาจารย์ คณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ไม่น้อยกว่า 200 คน ประสานผ่าน ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร 0864464696 namthip.w@psru.ac.th

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☒ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO)

ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☒ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO

(โปรดระบุเรื่อง: การพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนด้วย วทน.)

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ล.	พ.ย.	จ.ล.	ม.ล.	ก.ล.	มี.ล.	เม.ย.	พ.ค.		มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1.การให้บริการคำปรึกษา และข้อมูลเทคโนโลยี รวบรวมเทคโนโลยีพร้อม ถ่ายทอด ผู้เชี่ยวชาญและ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา การสำรวจความต้องการ ทางเทคโนโลยี	←													73,333	คณะทำงาน คลินิก เทคโนโลยี	1.สำรวจความ ต้องการ 2.บริการให้ คำปรึกษาและ ข้อมูล 3.รวบรวม เทคโนโลยี พร้อม ถ่ายทอด ผู้เชี่ยวชาญ และผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับการ พัฒนา
2.การประสานงานและการ บริหารจัดการภายใน สถาบันการศึกษาที่เป็น คลินิกและระหว่าง เครือข่าย	←													170,000	คณะทำงาน คลินิก เทคโนโลยี	1.ประสานงาน และ ประชาสัมพันธ์ 2.สร้างและ ส่งเสริมการ ทำงาน เครือข่าย 3.จัดประชุม หรือร่วม ประชุมกับ อว.ส่วนหน้า 4.จัด นิทรรศการ จังหวัด เคลื่อนที่ ร่วมกับจังหวัด
สรุปงบประมาณ		50,000		75,000				75,000		43,333				243,333		
จำนวนผู้รับบริการ คำปรึกษาทางเทคโนโลยี (เรื่อง)		10		10				10		10				40		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูล เทคโนโลยี (รายการ)		20		30				40		10				100		
ร้อยละความพึงพอใจของ ผู้รับบริการ		< 80%		< 80%				< 80%		< 80%				< 80%		

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	40
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลปรับปรุงผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	อย่างละ 20

12. **ผลที่คาดว่าจะได้รับ** (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ: เพิ่มศักยภาพคนในชุมชน/ผู้ประกอบการ ด้วยการส่งเสริมการสร้างเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อชุมชน สร้างความเข้าใจ เสริมการเรียนรู้ สร้างฐานความมั่นคงจากทรัพยากรท้องถิ่นและรักษาสีงแวดล้อม สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจในชุมชน 3,000,000 บาทต่อปี

☒ ทางสังคม : ยกระดับคุณภาพชีวิตคนและสังคมให้สามารถมีสุขภาพพลานามัยที่แข็งแรง และยกระดับฐานะความเป็นอยู่เพื่อให้ชุมชนเข้มแข็ง

13. **งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก** จำนวน 243,333 บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	หน่วยนับ	ระยะเวลา	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
1) การให้บริการคำปรึกษา/รวบรวมข้อมูลทั้งนอกและในสถานที่	ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการบริการให้คำปรึกษา	5	คน	20	ชั่วโมง	600	60,000
	ค่าถ่ายเอกสารประกอบให้คำปรึกษา	1	ครั้ง	1	ครั้ง	3,333	3,333
	ค่าวัสดุสำนักงาน วัสดุคอมพิวเตอร์ และอุปกรณ์ในการให้คำปรึกษาและข้อมูล	3	ครั้ง	1	ครั้ง	5,000	15,000
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1	ครั้ง	5	ครั้ง	1,000	5,000
2) การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย	ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียง /ค่าตอบแทน/จ้างเหมาเก็บข้อมูล ประสานงาน เชื่อมโยง กรอกรระบบติดตามเอกสารฯ	1	งาน	8	เดือน	15,000	120,000
	ค่าเช่าเหมารถและน้ำมันในการเดินทาง	1	คัน	10	ครั้ง	3,000	30,000
	ค่าวัสดุในการถ่ายทอดอบรมสำหรับการร่วมงานกับเครือข่าย เช่น ขวด สารเคมี วัสดุติดทางการเกษตร บรรจุภัณฑ์ เป็นต้น	1	ครั้ง	1	ครั้ง	5,000	5,000
	ค่าที่พัก	3	ครั้ง	2	ห้อง	1,000	5,000

หมายเหตุ: ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการ (ทั้งนี้ขึ้นการแผนรายวันที่มีการเปลี่ยนแปลงและเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น เพื่อให้บรรลุเป้าหมายตัวชี้วัด และใช้งบประมาณได้อย่างมีประสิทธิภาพ)

14. **งบประมาณสมทบ**

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณ จำนวน.....บาท

15. **การรายงานผลติดตามและประเมินผล** : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) กรณีที่มีการให้คำปรึกษาเชิงลึก/มีกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลขและแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)

- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือหากสามารถดำเนินการแล้วเสร็จก่อนสิ้นปีงบประมาณ สามารถจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ก่อนกำหนดได้
- (5) ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่อนุญาตให้ขอขยายระยะเวลาดำเนินโครงการ เนื่องจากเป็นแพลตฟอร์มที่สามารถดำเนินการให้แล้วเสร็จตามแผนที่กำหนดไว้ภายในปีงบประมาณ ยกเว้นกรณีที่ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้หลักฐานในการขอขยายระยะเวลาการใช้จ่ายงบประมาณ สามารถแจ้งมายัง สป.อว. ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ

น.อ.อ.

(ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**อาจารย์.....

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)

ประวัติผู้ดำเนินโครงการ

ประวัติร่วมดำเนินโครงการคนที่ 1

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวน้ำทิพย์ วงษ์ประทีป
(ภาษาอังกฤษ) Miss Namthip Wongpratheep

2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก

สาขาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม อ. เมือง จ. พิษณุโลก 65000

โทรศัพท์: 055-267080, 086-4464696

โทรสาร: 055-267081

E-mail: namthip.w@psru.ac.th



4. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ การศึกษา	ระดับปริญญา	อักษรย่อ ปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
2547	เอก	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2538	โท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง
2536	ตรี	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม

5. ความเชี่ยวชาญ

- การบ่มเพาะธุรกิจอาหาร (มีประสบการณ์จากการทำงานอุทยานวิทยาศาสตร์ด้านการบ่มเพาะผู้ประกอบการทางธุรกิจอาหารและเป็นที่ปรึกษาให้กับภาคเอกชนตั้งแต่ชุมชนจน SME)
- การแปรรูปผักและผลไม้ (ประสบการณ์จากงานวิจัยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและนวัตกรรมอาหารการจัดการความปลอดภัยโรงงานแปรรูป)
- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวและธัญพืช (ประสบการณ์จากงานนวัตกรรมและวิจัยด้านแปรรูปข้าว)
- ความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (ประสบการณ์จากงานบริการวิชาการเกี่ยวกับการจัดทำมาตรฐาน GMP ของโรงงานแปรรูปต่างๆ)

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

6.1 โครงการวิจัย (หัวหน้าโครงการ)

- พ.ศ. 2563 การถ่ายทอดการปลูกเห็ดโดยการให้น้ำแบบอัตโนมัติ.

- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์กล้วยหนึบหนับ
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ไรโซมันทรานส์
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ข้าวผงขงต้มผสมสมุนไพร
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ไอ้กข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูป
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับปลาสมุทร
- พ.ศ. 2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์คอนเฟลทรีสทุเรียน
- พ.ศ. 2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผลไม้กรอบโดยใช้เทคโนโลยีการทอด

สุญญากาศ

- พ.ศ. 2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคียวหนึบจากน้ำกระเจี๊ยบที่ได้จากกระบวนการแช่แข็ง.

6.2 ผลงานที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยบริการวิชาการและที่ปรึกษา

- พ.ศ. 2566 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาดาวเรืองและชาสมุนไพรร่วมกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์แบบบูรณาการร่วมกับด้วยชาเซรามิกซ์ เพื่อส่งเสริมการจัดจำหน่าย
- พ.ศ. 2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฉ่วบองสมุนไพรปลากรอบ และบรรจุภัณฑ์
- พ.ศ. 2566 การพัฒนาระบบมาตรฐานและผลิตภัณฑ์หมีกรอบรสส้มซ่าส์
- พ.ศ. 2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงอบแห้งและบรรจุภัณฑ์
- พ.ศ. 2566 การพัฒนาระบบมาตรฐานและกระบวนการผลิตแมคคาเดเมียให้ถูกสุขลักษณะ
- พ.ศ. 2566 การพัฒนากระบวนการผลิตและระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชาอู่ชาน
- พ.ศ. 2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คางกุ้งทอดกรอบสามรสและบรรจุภัณฑ์
- พ.ศ. 2566 การพัฒนากระบวนการผลิตสังขยาใบเตยเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์
- พ.ศ. 2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ธัญพืชและบรรจุภัณฑ์
- พ.ศ. 2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพุ่มะกรุตและบรรจุภัณฑ์
- พ.ศ. 2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องจากพืชสมุนไพรและกระบวนการผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมในการยื่นขอระบบมาตรฐาน
- พ.ศ. 2566 การพัฒนากระบวนการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์พุทราเชื่อม
- พ.ศ. 2565 การพัฒนาระบบมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำเผือกยว้างขาว
- พ.ศ. 2565 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งวังน้ำบ่อ
- พ.ศ. 2565 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สมุนไพรผสมรวมสำหรับขงต้ม
- พ.ศ. 2565 การยกระดับผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนผลผลิตจากการแปรรูปสับปะรดด้วยเทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อความปลอดภัย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลผลิตทางการเกษตรตำบลบ้านแยง อำเภอนครไทย
- พ.ศ. 2564 การพัฒนาสับปะรดครบวงจร
- พ.ศ. 2564 การถ่ายทอดการผลิตเห็ดทอดกรอบปรุงรสด้วยเครื่องทอดแบบน้ำมันลิกร่วมกับเครื่องสกัดน้ำมันเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- พ.ศ. 2564 การขึ้นรูปปลาอัดก้อนแบบกึ่งอัตโนมัติภายใต้บรรจุภัณฑ์ในรูปแบบมาตรฐานสากล
- พ.ศ. 2564 การพัฒนาศักยภาพธุรกิจปลาร้าชุมชน
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เม็ดบัวกรอบแก้วรสเผือกคำ
- พ.ศ. 2563 การพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ลูกเต๋ายัดแน่น
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ชาเห็ดหลินจือเพื่อสุขภาพ
- พ.ศ. 2563 การออกแบบกระบวนการผลิตน้ำกระชายเข้มข้นเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยม้วนสอดไส้แยมมะม่วงไร้น้ำตาลและออกแบบบรรจุภัณฑ์ (
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์กาแฟจากแป้งกล้วยและถั่วขาว
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวพร้อมดื่ม
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เห็ดผงบรุษสำหรับโรยคลุกข้าว
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผงบรุษสมุนไพรสำหรับคลุกข้าวรสไข่เค็มที่ผลิตจากไข่เค็มจากไข่ไก่

- พ.ศ. 2563 การพัฒนากระบวนการผลิตปลาร้าก๊อให้ถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์การผลิตที่ดี
- พ.ศ. 2563 การพัฒนาเตาปิ้งกล้วย (หินลาวา) อัตโนมัติและการออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วยปิ้ง
- พ.ศ. 2563 การถ่ายทอดการปลูกเห็ดโดยการให้น้ำแบบอัตโนมัติ
- พ.ศ. 2563 โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปที่สร้างมูลค่าเพิ่มสูง (ภาคเหนือ): การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากสับปะรด

ประวัติร่วมดำเนินโครงการคนที่ 2



ประวัติหัวหน้าโครงการวิจัย

- ชื่อ ภาษาไทย รองศาสตราจารย์บุษบา หินหาญ

ภาษาอังกฤษ BUSSABA HINTOW

- ตำแหน่งปัจจุบัน : รองศาสตราจารย์

- หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก :

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ : 055-267103 โทรศัพท์มือถือ : 086 2039464

E-mail : bussaba.h@psru.ac.th

- ประวัติการศึกษา :

คุณวุฒิ	ปี พ.ศ. ที่จบ	ชื่อสถานศึกษาและประเทศ
ศิลปศาสตรบัณฑิต (นิเทศศาสตร์)	2536	สถาบันราชภัฏเทพสตรี
นิเทศศาสตรมหาบัณฑิต (การประชาสัมพันธ์)	2541	มหาวิทยาลัยศรีปทุม

- สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ สาขาวิชาการ สื่อสารมวลชน สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

- ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

เรื่อง	สถานะ	ระยะเวลา
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอมัดหมี่เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ กรณีศึกษากลุ่มผ้าทอบ้านม่วงหอม จ.พิษณุโลก(งบประมาณแผ่นดินมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	หัวหน้าโครงการวิจัย	2561
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือประเภทผ้าพันคอเพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์ (งบประมาณกองทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	หัวหน้าโครงการวิจัย	2561
การศึกษาวลีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณีของคนส่วนใหญ่ในชุมชนบ้านนาเมือง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก (งบประมาณกองทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	หัวหน้าโครงการวิจัย	2562
การพัฒนาศักยภาพด้านประชาสัมพันธ์การตลาดสำหรับกลุ่มผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ชุมชนบ้านม่วงหอม ตำบลแก่งโสภา อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก กรณีศึกษา ธุรกิจขนมนางเล็ด (งบประมาณคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	ผู้ร่วมงานโครงการวิจัย	2563
การจัดการความรู้สินค้าวัฒนธรรมทางวัฒนธรรม กรณีศึกษาการผลิตเสื้อผ้า ตำบลตลุกชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย (งบประมาณคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	ผู้ร่วมงานโครงการวิจัย	2563
การพัฒนาสีย้อมผ้าฝ้ายจากพืชในท้องถิ่น และแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าทอบ้านนาเมือง ตำบลป่าแดง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก (งบประมาณอุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	หัวหน้าโครงการวิจัย	2563
การมีส่วนร่วมของชุมชน ในการพัฒนาสื่อเพจเฟซบุ๊กเพื่อการท่องเที่ยวชุมชน บ้านนาเมือง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก. (งบประมาณคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	หัวหน้าโครงการวิจัย	2563
การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และแผ่นพับประชาสัมพันธ์สำหรับผลิตภัณฑ์ ผ้าทอย้อมสีธรรมชาติ ของกลุ่มสหกรณ์สตรีทอผ้าบ้านนาเมือง ตำบลป่าแดง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก. (งบประมาณคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	หัวหน้าโครงการวิจัย	2564
การศึกษาแนวทางการพัฒนากลุ่มอาชีพทอผ้า กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผ้าทอไทยร่วมใจ บ้านกร่างท่าวี ตำบลบ้านกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก (งบประมาณคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม)	ผู้ร่วมงานโครงการวิจัย	2564

งานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ :

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
1	บทความวิจัย	บุษบา หินเฑาะว์ อรพิน เสละคร ประกรณ์ เลิศสุวรรณไพศาล ลำเนา เอี่ยมสะอาด และ ยรรยงวรกร ทองแถม. (2555). การพัฒนาการสื่อสารอย่างมีส่วนร่วมเพื่อให้เกิดการประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง : กรณีศึกษาการทำเกษตรอินทรีย์ ตำบลหนองโสน อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ “วิทยาการจัดการวิชาการ 2012” ระหว่างวันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2555 โรงแรมโลตัส ปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่ : 116-126.
2	บทความวิจัย	บุษบา หินเฑาะว์ .(2555). รูปแบบการสื่อสารอย่างมีส่วนร่วมของชาวบ้าน เพื่อการ

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
		จัดการประชุมชนอย่างยั่งยืน กรณีประชุมชน ตำบลท่าอิบุญ อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ “วิทยาการจัดการวิชาการ 2012” ระหว่างวันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2555 โรงแรมโลตัส ปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่ : 150-158.
3	บทความวิจัย	บุษบา หินเธาว์. (2554). ทางเลือกในการจัดทำลายขยະมุลฝอยที่เหลือจากการคัดแยกขององค์การบริหารส่วนตำบลสักหลง อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม . 12(2)(สิงหาคม – ธันวาคม) : 102 -111.
4	บทความวิจัย	บุษบา หินเธาว์. (2557). การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อหาแนวทางอนุรักษ์ฟื้นฟูภูมิปัญญาผ้าทอลาวครั้ง. วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ . 27((3)(ฉบับพิเศษ) ผลงานวิจัยจากการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 24 ประจำปี 2557 : 133 -144.
5	บทความวิจัย	บุษบา หินเธาว์ และลำเนา เอี่ยมสะอาด. (2559). การศึกษาเปรียบเทียบกระบวนการสื่อสารเพื่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมผ้าทอมือลาวครั้งระหว่างชุมชนในพื้นที่ประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว. วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ . 29(2)(ตุลาคม – ธันวาคม) :109 -129.
6	บทความวิจัย	บุษบา หินเธาว์ และลลิตา จิตต์การุญ. (2560). การสื่อสารแบบมีส่วนร่วมเพื่อ สร้างแผนกลยุทธ์การสื่อสารเพื่อโน้มน้าวใจให้ชาวนาทำนาแบบเปียกสลับแห้ง โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง กรณีศึกษาชาวนา หมู่ที่ 1 บ้านหนองกรับ ต.หนองกุลา อ.บางระกำ จ. พิษณุโลก. วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ . 30(1)(มกราคม-มิถุนายน) : 121-138.
7	บทความวิจัย	บุษบา หินเธาว์ . (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือประเภทผ้าคลุมไหล่เพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์.รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ “เพชรบุรีวิจัยศิลปวัฒนธรรม ครั้งที่ 4” ระหว่างวันที่ 3 ธันวาคม 2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี : 352-357.
8	บทความวิจัย	บุษบา หินเธาว์ และยรรยงวรรกร ทองแถม. (2562). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น : ศึกษาในกลุ่มสินค้า OTOP ผ้าทอบ้านม่วงหอม อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก. วารสารสักทอง : มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร . 25(1)(มกราคม-มิถุนายน) : 55-64.
9	บทความวิจัย	บุษบา หินเธาว์ พรชัย ปานทุ่ง และพัชรา วงศ์แสงเทียน.(2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอมัดหมี่เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์กรณีศึกษา กลุ่มทอผ้าบ้านม่วงหอม จังหวัดพิษณุโลก. วารสารวิจัยและพัฒนาวลัยอลงกรณ์ ในพระราชูปถัมภ์ 14(1)(มกราคม-เมษายน) : 85-92.
10	บทความวิจัย	บุษบา หินเธาว์ และรัตนนา สิทธิอ่วม. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์และศึกษาด้านทุนผ้าทอมือประเภทผ้าพันคอเพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์. วารสารวลัยอลงกรณ์ปริทัศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวลัยอลงกรณ์ ใน พระราชูปถัมภ์ 9(1)

4. ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท : การศึกษามหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาและการแนะแนว มหาวิทยาลัยนเรศวร ปี 2540

ปริญญาตรี : ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว (การท่องเที่ยวและการโรงแรม)

สถาบันราชภัฏเชียงใหม่ ปี 2535

5. ความเชี่ยวชาญ

การท่องเที่ยว การตลาด การพัฒนาสินค้าอัตลักษณ์ชุมชน

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

6.1 ผลงานวิจัยตีพิมพ์ (ระดับชาติ และระดับนานาชาติ) (ชื่อผลงาน ชื่อ วารสาร แหล่งทุน ปีที่พิมพ์)

วาลิกา โพธิ์หิรัญ. (2562). การสร้างแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ มรดกวัฒนธรรมโดยเครือข่ายชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ เครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 19 วันที่ 10 พฤษภาคม 2562 จ.เชียงใหม่

วาลิกา โพธิ์หิรัญ. (2561). การหนุนเสริมเครือข่ายชุมชนพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนด้วยกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น บ้านบางกระน้อย อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัยครั้งที่ 4 ประจำปี 2561 Thailand 4.0 นวัตกรรมและวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน วันที่ 23 มีนาคม 2561 จ.พิษณุโลก หน้า 412-421

วิจิตรา จำลองราษฎร์ ไพศาล รุ่งรัชชัย วาลิกา โพธิ์หิรัญ และธิดารัตน์ วุฒิสรีเสถียรกุล. (2559). รูปแบบการบริหารจัดการทรัพยากรเชิงธุรกิจที่เหมาะสมของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 10 (2), 213-227.

6.2 ผลงานวิจัยนำไปใช้ประโยชน์ (ต่อสาธารณะ, ชุมชน, กลุ่มเกษตรกร ฯลฯ)

ลำดับ	ชื่องานวิจัย
1	ศึกษาความพึงพอใจเกี่ยวกับคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่หน่วยงานต้องการ
2	การประมวลองค์ความรู้ สถานสภาพ และสถานการณ์การท่องเที่ยวโดยชุมชนในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง
3	การพัฒนากลไกการจัดการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นประเด็นการท่องเที่ยวโดยชุมชนในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างระยะที่ 1 ปี พ.ศ. 2553
4	การพัฒนากลไกการจัดการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นประเด็นการท่องเที่ยวโดยชุมชนในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างระยะที่ 2 ปี พ.ศ. 2554
5	การพัฒนากลไกการจัดการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นประเด็นการท่องเที่ยวโดยชุมชนในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างระยะที่ 3
6	การพัฒนากลไกการจัดการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นของศูนย์ประสานงานในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง ปี พ.ศ. 2555
7	การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมภาษาญี่ปุ่นเพื่อการท่องเที่ยวในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก
8	การศึกษาและส่งเสริมศักยภาพของชุมชนในการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อการพึ่งพาตนเองของหมู่บ้านร่องกล้า อำเภอนครไทย จ.พิษณุโลก ระยะที่ 1
9	การพัฒนากลไกการจัดการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นของศูนย์ประสานงานในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง ปี พ.ศ. 2556
10	การศึกษาความเหมาะสมเพื่อพัฒนาระบบกลไกการจัดการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ประเด็นการท่องเที่ยวภาคเหนือตอนล่างของศูนย์ประสานงานในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง (2557)

ลำดับ	ชื่องานวิจัย
11	ชุดโครงการวิจัยมุ่งเป้า เรื่องการพัฒนาเครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชนเพื่อสร้างแหล่งเรียนรู้มรดกวัฒนธรรมชุมชนโบราณ เมืองบางช้าง จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร” (เรื่อง การสร้างแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้มรดก วัฒนธรรมโดยเครือข่ายชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จ.กำแพงเพชร)
12	“การค้นหาและพัฒนาเครือข่ายการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชนด้วยกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพื่อสร้างเครือข่าย ท่องเที่ยวภาคเหนือตอนล่างสู่การเชื่อมโยงกับกลุ่มประเทศเพื่อนบ้าน” (2559)
13	การใช้กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นพัฒนาศักยภาพเครือข่ายการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์การ ท่องเที่ยวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ชุมชนท่องเที่ยวภาคเหนือตอนล่างที่เชื่อมโยงกับกลุ่มประเทศเพื่อนบ้าน (2560)
14	การพัฒนาศูนย์วิจัยนวัตกรรมชุมชนเพื่อยกระดับและขยายผลการจัดการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นประเด็นการจัดการท่องเที่ยว โดยชุมชนภาคเหนือตอนล่าง
15	โครงการการใช้กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นพัฒนาศักยภาพการจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยการพัฒนา ภาพลักษณ์อย่างมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายชุมชนภาคเหนือตอนล่าง
16	โครงการการส่งเสริมและสนับสนุนงานวิจัยภารกิจ Ongoing ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ประเด็นการท่องเที่ยวโดยชุมชนในเขต ภาคเหนือตอนล่าง

6.3. ผลงานในเชิงการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น

ลำดับ	ผลงานวิจัย	ระยะเวลา
1	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนหนองแม่นา อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	18 เดือน
2	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนบ้านร่องกล้า อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	18 เดือน
3	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนบ้านบางกระน้อย อ.นครบางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก	18 เดือน
4	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนนครชุม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร	18 เดือน
5	นักวิจัยร่วมกับคณะผู้วิจัยชุมชนนครชุม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร	18 เดือน
6	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนไทยชนะศึก อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย	18 เดือน
7	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนนครชุม อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	18 เดือน
8	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนย่านเก่าวังกรด ต.บ้านบุง อ.เมือง จ.พิจิตร	18 เดือน
9	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนตำบลหัวดง ต.หัวดง อ.เมือง จ.พิจิตร	18 เดือน
10	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนตำบลพะวอ- ด่านแม่ละเมา อ.แม่สอด จ.ตาก	12 เดือน
11	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนบ้านแยง อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	12 เดือน
12	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนตำบลชมพู อ.เนินมะปราง จ.พิษณุโลก	12 เดือน
13	ทำหน้าที่เป็นที่เลี่ยงนักวิจัยชุมชนดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	12 เดือน

ประวัติร่วมดำเนินโครงการคนที่ 4

ชื่อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤษฎา อ้นอ้าย

ที่อยู่ สาขาวิชาเครื่องกล คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อีเมล Kritsada_on@hotmail.com

โทรศัพท์มือถือ 064-8864245

ประวัติการศึกษา

- ปริญญาเอก วิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2561)



- ปริญญาโท วิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2557)
- ปริญญาตรี วิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2553)

ประวัติการทำงาน

- 2562 - ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
- ปี 2557 วิศวกรรม ฝ่ายควบคุมการผลิต บ.โฮยา ออปติก จำกัด นิคมอุตสาหกรรมลำพูน

ความเชี่ยวชาญ

- การออกแบบและสร้างอุปกรณ์ เครื่องจักรกล
- ท่อความร้อนและระบบความร้อน
- งานออกแบบด้านอนุรักษ์พลังงาน

ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์

ธนภรณ์ อินชู่ใจ, ชัชฤทธิ์ บุญมีโพธิ์ และกฤษฎา อันอ้าย. (2568).การพัฒนาเครื่องปั๊มแบนขวดน้ำพลาสติกและกระป๋องอลูมิเนียมในแนวนอน. วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและวิศวกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 7(1), 51-60.

วินัย บุญนัส, อภินันต์ นามเขต, อำไพศักดิ์ ทีบุญมา, เอกภูมิ บุญธรรม, กฤษฎา อันอ้าย และประพันธ์พงษ์ สมศิลา. (2565). การศึกษาสมรรถนะเครื่องอบแห้งเส้นหมี่ขาวด้วยลมร้อน แบบไหลผ่านทางเดียว. วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและวิศวกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 4(3), 285-302.

ประพันธ์พงษ์ สมศิลา, ธนกร หอมจำปา, เอกภูมิ บุญธรรม, กฤษฎา อันอ้าย และอำไพศักดิ์ ทีบุญมา. (2565). การศึกษาสมรรถนะเครื่องขึ้นรูปเตาซูเปอร์อั้งโล่. วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและวิศวกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 4(2), 223-241.

กฤษฎา อันอ้าย และสรวิศ สอนสารี. (2565). การศึกษาคุณภาพของถ้วยใบตอง. วิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, 12(2), 35-50.

สรวิศ สอนสี และกฤษฎา อันอ้าย. (2565). การเพิ่มประสิทธิภาพการทำความร้อนของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แบบหลอดแก้วสุญญากาศชนิดท่อความร้อนด้วยการติดตั้งแผ่นสะท้อนรังสีอาทิตย์แบบรูปประกอบพาราโบลา. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 41(2), 90-102.

โครงการบริการวิชาการ

ปี พ.ศ. 2568

- โครงการพัฒนาเครื่องสไลด์กล้วยกึ่งอัตโนมัติเพื่อแก้ไขปัญหากระบวนการผลิตและการตลาดออนไลน์แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนถนอมอาหารบ้านหนองปรือ

ปี พ.ศ. 2567

- ศูนย์การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาการบริหารจัดการทรัพยากรชุมชนอย่างยั่งยืนโคกหนองนาโมเดล ตำบลดงประคำ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก (ครั้งที่ 1)

- โครงการ การยกระดับอาชีพแปรรูปเห็ดนางฟ้า ตำบลท่าเยี่ยม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร ด้วยนวัตกรรมเครื่องหันเห็ดนางฟ้าและการตลาดออนไลน์

- โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน บ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ. พิษณุโลก

ปี พ.ศ. 2566

- โครงการ การพัฒนาชุมชนต้นแบบเพื่อการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพชีวิต ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ณ ศูนย์การเรียนรู้บ้านวังตาต หมู่ 6 ตำบลวังแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

ปี พ.ศ. 2565

- โครงการ การพัฒนาชุมชนต้นแบบเพื่อการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพชีวิต ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์การเรียนรู้บ้านวังตาต หมู่ 6 ตำบลวังแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

ประวัติร่วมดำเนินโครงการคนที่ 5

1. ชื่อภาษาไทย : นางสาวธวัชรรัตน์ สัมฤทธิ์
ชื่อภาษาอังกฤษ : Miss Thawanrat Sumrit



2. ประวัติการศึกษา:

วุฒิการศึกษา	จากสถาบัน	ปีที่จบการศึกษา
วศ.ม. (วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต) สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2558
วศ.บ. (วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต) สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2555

3. ตำแหน่งวิชาการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์

4. ที่ทำงาน : สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

5. เบอร์โทรศัพท์ : 091-024-1873 E-mail address: thawanrat.s@psru.ac.th

6. ผลงานที่เกี่ยวข้อง

1) โครงการเทคนิคการทำขนมเปียกปูนให้ถูกสุขลักษณะ (งบประมาณคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2562)

2) โครงการพัฒนาและจับคู่ธุรกิจสำหรับกลุ่ม OTOP ภาคเหนือ เพื่อตลาดอาหารผู้สูงอายุ AEC กิจกรรมย่อย กลุ่มรักสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จังหวัดนครสวรรค์ (งบประมาณศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีงบประมาณ 2562)

3) โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนพันธกัญน้ำพริกแม่มานิต อ.วังทอง จ.พิษณุโลก (งบประมาณมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประจำปีงบประมาณ 2563)

- 4) โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์จากแป้งกล้วยและถั่วขาว (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 5) โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์มะขามผงพร้อมขิงดื่มเสริมสารต้านอนุมูลอิสระ (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 6) โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวพร้อมดื่ม (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 7) โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เม็ดบัวอบกรอบแก้วรสเมี่ยงคำ (เม็ดบัวอบกรอบแม่จัญญ์) (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 8) โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ลูกเต๋อยัดแน่น (วิสาหกิจชุมชนบ้านหัวตง) (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 9) โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ชาเห็ดหลินจือเพื่อสุขภาพ (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบุญมาล้อม) (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 10) โครงการการออกแบบกระบวนการผลิตน้ำกระชายเข้มข้นเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา (กลุ่ม By ภัทรพร) (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 11) โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เห็ดผงปรุงรสสำหรับโรยคลุกข้าว (ศรีแก้วฟาร์มเห็ด) (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 12) โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผงปรุงรสสมุนไพรสำหรับคลุกข้าวรสไข่เค็มที่ผลิตจากไข่เค็มจากไข่ไก่ (กลุ่มนิจารีย์) (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563)
- 13) การถ่ายทอดเทคนิคการใช้เครื่องจักรในการบรรจุหีบห่อสำหรับผลิตภัณฑ์มะขามคลุก (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2564)
- 14) การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผงโรยข้าวจากก้างปลาสด (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2564)
- 15) การปรับปรุงกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์กล้วยกวน (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2564)
- 16) โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เห็ดสามรส หมูที่ 6 ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก (งบประมาณงบประมาณ งบประมาณ 2564)
- 17) โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจฐานรากสู่หมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียงตำบลเกาะตาเลีย อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย (งบประมาณงบประมาณ งบประมาณ 2564)
- 18) การพัฒนากระบวนการผลิตและการปรับปรุงสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP สำหรับผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากก้างปลาสด (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2565)
- 19) การพัฒนาเครื่องจักรในการทักกล้วยอบมัน และพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์กล้วยอบมัน (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2565)

20) การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์พริกทอดกรอบมัน (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2565)

21) การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งและพัฒนากระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งให้ถูกสุขลักษณะ (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2566)

22) การพัฒนากระบวนการผลิตและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์เผือกทอดกรอบ (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2566)

23) การพัฒนากระบวนการผลิตและการปรับปรุงสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP สำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบธัญพืชดิบ (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2566)

24) การพัฒนาและออกแบบเครื่องปอกเปลือกเผือกของผลิตภัณฑ์เผือกทอดกรอบ (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2567)

25) การพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสมุนไพร (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2567)

26) การพัฒนาระบบมาตรฐานและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอก (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2567)

28) การพัฒนาเครื่องจักรในการบดเมล็ดพุทรา (งบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2568)

ประวัติร่วมดำเนินโครงการคนที่ 6

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ-สกุล นายรัชชานนท์ นันตา

ที่อยู่อาศัยปัจจุบัน 19/13 ถนนพระองค์ขาว ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000

สถานที่ทำงาน สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



ประวัติการศึกษา

ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต (พัฒนาสังคม) มหาวิทยาลัยนเรศวร

GPA 3.34 เกียรตินิยมอันดับ 2 (2561 – 2565)

ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2565	ตำแหน่ง ผู้ช่วยวิจัย คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
	ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่โครงการ U2T มหาวิทยาลัยสุโขทัยธำมาศ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
พ.ศ.2566	ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่สนับสนุนโครงการสร้างทีม Salesman จังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัดพิจิตร
พ.ศ.2568 (ปัจจุบัน)	ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่โครงการประจำสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

บทที่ 2 ผลการดำเนินการ

2.1 โครงสร้างพื้นฐาน

ชื่อหน่วยงาน คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

156 หมู่ที่ 5 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 086-446-4696

โทรสาร 055-267-038

พิกัด 16.818919, 100.257239

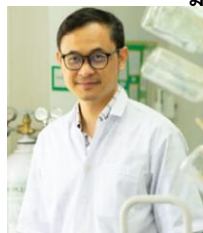
คณะทำงาน

คณะกรรมการอำนวยการคลินิกเทคโนโลยี



ผศ.ดร.ชุมพล เสมาชินธ์

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



ศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว

รองอธิการบดีฝ่ายนวัตกรรมและผู้ประกอบการ



รศ.บุษบา หินเธาว์
ผู้อำนวยการ



รศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป
ที่ปรึกษาผู้อำนวยการ



ผศ.ดร. วาสิกา โพธิ์เหรียญ
รองผู้อำนวยการ



ผศ.ดร.กฤษฎา อันอ้าย
ผู้จัดการ



รัชชานนท์ นันตา เจ้าหน้าที่

2.2 กิจกรรมการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2569

2.2.1 การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ทางคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการ/ชุมชน/ประชาชนทั่วไป/กลุ่มอาชีพ/วิสาหกิจ ในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก สุโขทัย และพื้นที่ที่มีผู้ประกอบการร้องขอคำปรึกษาและข้อมูลองค์ความรู้ จำนวน 167 ราย แบ่งเป็น ขอรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 122 ราย และคำปรึกษาทางเทคโนโลยีจำนวน 45 ราย ดังนี้

ลำดับที่ 1

กลุ่ม/ชุมชน คุณมินท์

ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนฟาร์มบ้านบนดอย

ที่อยู่ 34 หมู่ 76 ต.มหาวัน อ.แม่สอด จ.ตาก 63110

เบอร์ติดต่อ 087-198-4032

ผลิตภัณฑ์ ไอศกรีมอะโวคาโด

ปัญหาและความต้องการ

ต้องการสูตรทำไอศกรีมที่ต้นทุนต่ำทดแทนสารเพิ่มเนื้อที่ราคาแพง โดย สูตรไอศกรีมอะโวคาโดนมสด ตั้งต้น มีส่วนผสมคือ Idra 40 g (เบสนม) Latte 5 g (ผงเพิ่มความฟู) ไซลิทอล 50 g นมสด 350 g วิปครีม 250 g เนื้ออะโวคาโด 200 g อิมัลซิไฟเออร์(ชนิดเจล) 1 g เกลือ (ปรุงรส) ลักษณะของผลิตภัณฑ์จะเนื้อฟู เนียน ละลายช้า ส่วนสูตรสตอเบอร์รี่ชอร์เบต ประกอบด้วย perfecta (เบสผลไม้) 50 g fiber (ผงเพิ่มความเนียน) 20 g ไซลิทอล 50 g อินนูลิน 15 g สตอเบอร์รี่ 585 g น้ำร้อน 450 g อิมัลซิไฟเออร์ 1 g ผงมอลติทอลผสมหญ้าหวาน 4 g ไซรัปมอลติทอลผสมหญ้าหวาน 10 g ลักษณะผลิตภัณฑ์จะเนื้อฟู ละลายช้า และที่กลุ่มจะมีวัตถุดิบ ประกอบด้วย ผลไม้ : อะโวคาโด กล้วยหอม มัลเบอร์รี่ มะม่วงน้ำดอกไม้ สาร : กัวกัม คาราจีแนน เลซิติน สารให้ความหวาน : ไซลิทอล อิทธิทอล อัลลูลอส เด็กซ์โตรส กลูโคส มอนิโตเร็กซ์ตริน กลุ่มเป้าหมาย : คนทั่วไป ผู้ที่ควบคุมน้ำตาล ช่องทางจำหน่าย : หน้าร้าน เพื่อบริการออนไลน์ในพื้นที่ทางกลุ่มมีเป้าหมายการพัฒนา ได้ stabilizer ที่เหมาะสำหรับไอศกรีมเบสนม เบสนมพืช และเบสผลไม้ ที่ทำให้ไอศกรีมมีเนื้อเนียน ฟู ละลายช้า ลดการเกิดเกล็ดน้ำแข็ง **สูตรไอศกรีมอะโวคาโดนมสด** Idra 40 g (เบสนม) Latte 5 g (ผงเพิ่มความฟู) ไซลิทอล 50 g นมสด 350 g วิปครีม 250 g เนื้ออะโวคาโด 200 g อิมัลซิไฟเออร์(ชนิดเจล) 1 g เกลือ (ปรุงรส) ผลิตภัณฑ์จะเนื้อฟู เนียน ละลายช้า สูตรสตอเบอร์รี่ชอร์เบต perfecta (เบสผลไม้) 50 g fiber (ผงเพิ่มความเนียน) 20 g ไซลิทอล 50 g อินนูลิน 15 g สตอเบอร์รี่ 585 g น้ำร้อน 450 g อิมัลซิไฟเออร์ 1 g ผงมอลติทอลผสมหญ้าหวาน 4 g ไซรัปมอลติทอลผสมหญ้าหวาน 10 g ลักษณะผลิตภัณฑ์จะเนื้อฟู ละลายช้า

ข้อมูลและการให้คำปรึกษา

สูตรไอศกรีมอะโวคาโดนมสด (สูตรต้นทุนต่ำแต่คุณภาพดี) ส่วนผสม (สำหรับผลิตประมาณ 1 กก.)

ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	หมายเหตุ / วัตถุประสงค์	วัตถุดิบทดแทน
เนื้ออะโวคาโดสุก บดละเอียด	200	ให้เนื้อสัมผัสและไขมันธรรมชาติ	-
นมสดพาสเจอร์ไรส์	350	ให้ความชุ่มและกลิ่นหอม	

วิปปิ้งครีม	200	เพิ่มความมันและเนียน	ลดเหลือ 200 g เพื่อประหยัด
นมข้นจืด	100	เพิ่มความเข้มข้นแทนเบส IDRA	ทดแทน IDRA
น้ำตาลทราย	60	ให้รสหวานและเนื้อแน่น	ใช้แทนไซลิทอล
กลูโคสไซรัปหรือคอร์นไซรัป	40	ช่วยลดการตกผลึกและเพิ่มความหนืด	ใช้แทนไซรัป
นมผงขาดมันเนย	40	เพิ่ม body และลดการแยกชั้น	เพิ่มโปรตีนแทนผงเบส
เกลือป่น	0.5	ตัดรส	-
ผงคาราจีแนน / กัมกัวร์	0.8–1	เป็นอิมัลซิไฟเออร์และสเตบิไลเซอร์	ทดแทนอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเจล
กลีเซอริน (ถ้ามี)	10	เพิ่มความเนียนและลดละลายเร็ว	ไม่จำเป็นแต่ช่วยได้มาก

ต้นทุนโดยประมาณ $\approx 90\text{--}110$ บาท/กก. (ลดลงจากสูตรเดิมที่เกิน 250–300 บาท/กก.)

กรรมวิธีการผลิต

1. ผสมของเหลว อุณหภูมิต่ำ นมข้นจืด วิปปิ้งครีม และน้ำตาลให้ละลาย (อุณหภูมิ $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$)
2. เติมนมผง เติมนมผง กัมกัวร์ (หรือคาราจีแนน) ลงขณะกวนต่อเนื่อง เพื่อให้กระจายตัว
3. พักให้เย็น ลดอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 20°C แล้วเติมน้ำอะโวคาโดบดละเอียด
4. ปั่นรวม ใช้เครื่องปั่นความเร็วสูง 2–3 นาที เพื่อให้เนื้อเนียน
5. พักบ่ม (Maturation) แช่เย็นไว้ 4°C อย่างน้อย 4 ชั่วโมง เพื่อให้โปรตีนกับไขมันเซ็ตตัว
6. ปั่นเยือกแข็ง (Freezing) ปั่นในเครื่องไอศกรีมจนได้เนื้อฟู (Overrun $\sim 30\text{--}50\%$)
7. บ่มแข็ง (Hardening) นำเข้าช่องฟรีซ -20°C อย่างน้อย 6 ชั่วโมง ก่อนจำหน่าย

ผลลัพธ์ เนื้อฟู เนียน ละลายช้ากว่าสูตรปกติประมาณ 15–20% มีรสชาติกลมกล่อมแบบนมสด และไขมันจากอะโวคาโดช่วยให้เนื้อเนียนโดยธรรมชาติ

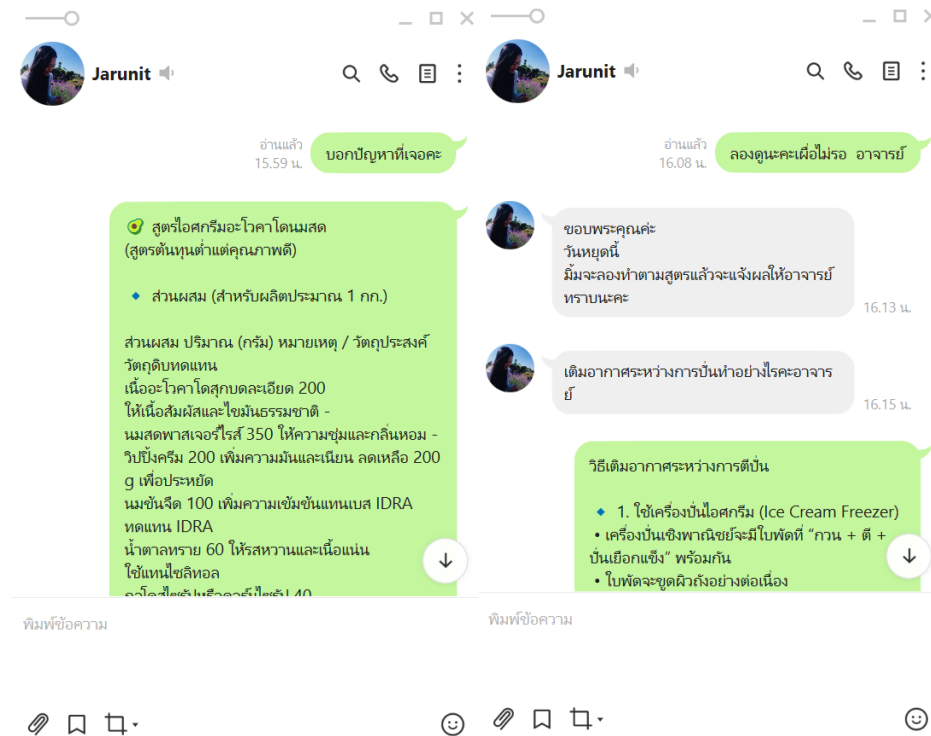
การให้คำปรึกษา และข้อมูล วิธีเติมอากาศระหว่างการตีปั่น

1. ใช้เครื่องปั่นไอศกรีม (Ice Cream Freezer) • เครื่องปั่นเชิงพาณิชย์จะมีใบพัดที่ “กวน + ตี + ปั่นเยือกแข็ง” พร้อมกัน • ใบพัดจะขูดผิวอย่างต่อเนื่อง ทำให้อากาศเข้าไปในมวลเนื้อ ความเร็วรอบของใบพัด (agitator speed) และอุณหภูมิปั่น (~ -4 ถึง -6°C) เป็นตัวกำหนดระดับ Overrun เทคนิคหากต้องการเนื้อฟูขึ้น ปรับความเร็วรอบสูงขึ้นเล็กน้อย แต่ถ้าต้องการเนื้อแน่น ลดรอบลงและเพิ่มครีม/ไขมัน

เคล็ดลับ สำหรับเครื่องบ้านหรือกึ่งอุตสาหกรรม ให้ตีประมาณ 20–25 นาที และเมื่อเห็นว่าเริ่มขึ้นจนใบพัดหมุนช้าลง หยุดทันทีเพื่อรักษาโครงสร้างฟู

2. สำหรับการทำ “เครื่องบ้าน” (ไม่มีระบบเติมอากาศ) สามารถใช้ เทคนิคแทรกอากาศแบบ Manual ได้ดังนี้

- 1) บ่มส่วนผสมก่อนปั่น (4°C นาน 4–6 ชม.) เพื่อให้โปรตีนและไขมันเซ็ตตัว
- 2) แช่แข็งบางส่วนไว้ก่อนปั่น (ให้เริ่มมีน้ำแข็งบาง ๆ เกิดขึ้น)
- 3) ตีส่วนผสมในเครื่องตีเค้ก หรือเครื่องปั่นความเร็วสูง 5–10 นาที เพื่อให้เกิดฟองอากาศขนาดเล็ก
- 4) นำเข้าช่องแช่เยือกแข็ง (-18 ถึง -20°C) 30 นาที แล้วนำออกมาตีซ้ำอีก 2–3 รอบ (เรียกว่า “Freeze-Whip Method”) จะช่วยเพิ่มอากาศได้อีก 10–20%



ลำดับที่ 2

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “บ้านจ้ายิ้ม” ต.ในเมือง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นางสาวสุตารัตน์ สุวรรณชื่น

ที่อยู่ 70 หมู่ 11 ตำบลในเมือง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 088-1451471

ผลิตภัณฑ์ น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ น้ำฝรั่งสกัดเย็น

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเพื่อสุขภาพให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น โดยยังคงคุณภาพ รสชาติ และความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงต้องการพัฒนาการใช้วัตถุดิบจากสวนของตนเอง เช่น เลมอน มะเขือเทศ และพริกไทย ให้สามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ ยังมีความต้องการในการควบคุมมาตรฐานกระบวนการผลิตให้มีความสม่ำเสมอ และการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ สามารถแข่งขันในตลาดอาหารเพื่อสุขภาพได้

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นการพัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการยกระดับผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1. **ด้านการพัฒนาสูตรและอายุการเก็บรักษา (Shelf-life)** แนะนำให้ปรับสูตรน้ำสลัดโดยควบคุมค่า pH ให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม (ต่ำกว่า 4.6) เพื่อลดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ พร้อมทั้งพิจารณาการใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) และการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาโดยไม่ใช้สารกันเสีย

2. **ด้านมาตรฐานและความปลอดภัยอาหาร** แนะนำให้ดำเนินการขอรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่นมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือและความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค

3. **ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต** ควรกำหนดมาตรฐานการผลิต (Standard Operating Procedure: SOP) เพื่อควบคุมรสชาติ สี กลิ่น และเนื้อสัมผัสให้คงที่ในทุกล็อตการผลิต รวมถึงการบันทึกข้อมูลการผลิตเพื่อใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ

4. **ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในสวน** ส่งเสริมการนำวัตถุดิบในพื้นที่ เช่น เลมอน มะเขือเทศ และพริกไทย มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น น้ำสลัดสูตรเฉพาะ (Signature Dressing) เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ซอสหรือเครื่องปรุงรสสุขภาพ เพื่อเพิ่มความหลากหลายและมูลค่าให้กับสินค้า

5. **ด้านบรรจุภัณฑ์และการสร้างแบรนด์ (Branding)** แนะนำให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สะท้อนอัตลักษณ์ “สดจากสวน สายสุขภาพ” โดยเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนและรักษาคุณภาพสินค้า เช่น ขวดแก้วหรือขวดพลาสติก Food Grade พร้อมออกแบบฉลากที่ระบุข้อมูลโภชนาการ วันผลิต และวันหมดอายุอย่างชัดเจน

6. **ด้านการตลาดและช่องทางจำหน่าย** ส่งเสริมการใช้ช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook และแพลตฟอร์มโซเชียลมีเดีย เพื่อสร้างการรับรู้แบรนด์ รวมถึงการเล่าเรื่อง (Storytelling) เกี่ยวกับแหล่งที่มาของวัตถุดิบจากสวน เพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงการตลาด

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยสามารถต่อยอดสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มได้ หากได้รับการสนับสนุนด้านเทคโนโลยีการผลิตมาตรฐานอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปเชื่อมโยงกับหน่วยงานวิจัยหรือโครงการสนับสนุน เพื่อยกระดับผู้ประกอบการให้สามารถผลิตสินค้าได้ตามมาตรฐาน และขยายตลาดเชิงพาณิชย์ได้ในอนาคต



ลำดับที่ 2

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรกลุ่มบ้านกุดตะดุม ต.วังหินพาทย์ อ.สุวรรณโคตร จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นางปภาดา จำเรียง

ที่อยู่ 48 หมู่ 2 ตำบลวังหินพาทย์ อำเภอสุวรรณโคตร จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 086-4199254

ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักข้าว

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่สวยงามและขาดเอกลักษณ์ของแบรนด์ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ไม่สามารถสร้างความโดดเด่นและดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้อย่างเพียงพอ อีกทั้งการสื่อสารข้อมูลสินค้าและจุดขายยังไม่ชัดเจน ทำให้ไม่สามารถถ่ายทอดคุณค่าของผลิตภัณฑ์สมุนไพรจากผักข้าวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม ทันสมัย และสามารถสื่อสารอัตลักษณ์ของแบรนด์ รวมถึงข้อมูลสำคัญของผลิตภัณฑ์ได้อย่างครบถ้วน เพื่อเพิ่มมูลค่าและความน่าเชื่อถือของสินค้า นอกจากนี้ยังต้องการที่ปรึกษาด้านการออกแบบและการตลาดเข้ามาให้คำปรึกษา เพื่อสนับสนุนการขยายช่องทางการจำหน่ายและการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพด้านผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาด ดังนี้

1. **ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และอัตลักษณ์แบรนด์ (Brand Identity)** แนะนำให้พัฒนาโลโก้ฉลาก และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสอดคล้องกับจุดเด่นของผลิตภัณฑ์จากผักข้าว โดยควรสื่อถึงคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณด้านสุขภาพ เช่น การใช้โทนสีที่สะท้อนความเป็นธรรมชาติและสมุนไพร พร้อมทั้งออกแบบให้มีความทันสมัยและจดจำง่าย เพื่อสร้างความแตกต่างจากสินค้าทั่วไปในตลาด

2. **ด้านการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ (Product Communication)** ควรปรับปรุงฉลากสินค้าให้มีข้อมูลที่ชัดเจน เช่น คุณประโยชน์ของผักข้าว วิธีการบริโภค ข้อมูลโภชนาการ และแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค และเพิ่มโอกาสในการตัดสินใจซื้อ

3. **ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอด (Product Development)** ส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักข้าวในรูปแบบที่หลากหลาย เช่น น้ำมันผักข้าว แคปซูลเสริมอาหาร หรือเครื่องดื่มสุขภาพ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบในชุมชน

4. **ด้านมาตรฐานการผลิตและความปลอดภัยอาหาร** แนะนำให้ยกระดับกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน เช่น GMP และการขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือ และรองรับการขยายตลาดในอนาคต

5. **ด้านการตลาดและช่องทางการจำหน่าย** แนะนำให้พัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น Facebook และ TikTok โดยเน้นการสร้างเนื้อหา (Content) ที่ให้ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรผักข้าว และการเล่าเรื่องราวของชุมชน (Storytelling) เพื่อสร้างความแตกต่างและเพิ่มการรับรู้แบรนด์ นอกจากนี้อาจขยายสู่แพลตฟอร์ม E-commerce เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาด

6. **ด้านการบริหารจัดการกลุ่ม** เนื่องจากเป็นวิสาหกิจชุมชน ควรพัฒนาระบบการบริหารจัดการภายใน เช่น การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ การจัดตั้งสถานที่ผลิตที่เป็นศูนย์กลาง และการวางแผนการผลิตอย่างเป็นระบบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรกลุ่มบ้านกุดธัญญามีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักข้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและสอดคล้องกับแนวโน้มตลาดสุขภาพ อย่างไรก็ตาม จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาในด้านบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการสื่อสารการตลาด เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปเชื่อมโยงกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนองค์ความรู้ เทคโนโลยี และการพัฒนาศักยภาพของกลุ่มให้สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดเชิงพาณิชย์ได้อย่างยั่งยืน

ลำดับที่ 3

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “น.เปรม” ต.วังโตนก (ต.ตลิ่งชัน) อ.บ้านฉาง จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นายนิคม สุริยะลังกา

ที่อยู่ หมู่ 5 บ้านวังโตนก ตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านฉาง จ.สุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 064-8321528

ผลิตภัณฑ์ ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาด้านต้นทุนการผลิตที่สูง โดยเฉพาะค่าเมล็ดพันธุ์ข้าวโพด ซึ่งมีราคาสูง และต้องซื้อใหม่ในทุกฤดูกาลผลิต ส่งผลให้ต้นทุนโดยรวมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขณะเดียวกัน ราคาผลผลิตข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ในตลาดมีความผันผวนและอยู่ในระดับต่ำ ทำให้ผลตอบแทนจากการผลิตไม่คุ้มค่ากับการลงทุน ผู้ประกอบการมีความต้องการลดต้นทุนการผลิตในระยะยาว โดยมุ่งเน้นการผลิตและเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ใช้เอง รวมถึงการพัฒนาการบำรุงดินและบำรุงต้นข้าวโพดให้มีประสิทธิภาพ เพื่อเพิ่มผลผลิตและลดการพึ่งพาปัจจัยการผลิตจากภายนอก

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านเทคโนโลยีการเกษตรและการบริหารจัดการต้นทุน ดังนี้

1. ด้านการผลิตและคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ (Seed Selection and Saving) แนะนำให้ศึกษาการคัดเลือกพันธุ์ข้าวโพดที่เหมาะสมกับพื้นที่ และสามารถเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ใช้ในฤดูกาลถัดไปได้ โดยเน้นการคัดเลือกจากต้นที่ให้ผลผลิตดี แข็งแรง และทนต่อโรค เพื่อช่วยลดต้นทุนค่าเมล็ดพันธุ์ในระยะยาว

2. ด้านการปรับปรุงบำรุงดิน (Soil Improvement) ส่งเสริมการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยพืชสด เพื่อปรับปรุงโครงสร้างดิน เพิ่มอินทรีย์วัตถุ และลดการพึ่งพาปุ๋ยเคมี ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนและเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดินในระยะยาว

3. ด้านการจัดการการผลิต (Crop Management) แนะนำการวางแผนการเพาะปลูกให้เหมาะสมกับฤดูกาล การจัดการน้ำ และการควบคุมศัตรูพืชโดยใช้วิธีผสมผสาน (Integrated Pest Management: IPM) เพื่อลดความเสี่ยงและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

4. ด้านการรวมกลุ่มและการตลาด (Collective Marketing) แนะนำให้พิจารณาการรวมกลุ่มกับเกษตรกรในพื้นที่ เพื่อเพิ่มอำนาจต่อรองราคา ลดการพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง และสามารถเข้าถึงตลาดหรือโครงการสนับสนุนจากภาครัฐได้มากขึ้น 5

5. ด้านการเพิ่มมูลค่าผลผลิต (Value Addition) ในระยะยาว อาจพิจารณาการแปรรูปข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรอื่น ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและลดความเสี่ยงจากการขายวัตถุดิบเพียงอย่างเดียว

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการมีศักยภาพด้านประสบการณ์การเพาะปลูกและมีช่องทางจำหน่ายอยู่แล้ว อย่างไรก็ตาม ยังจำเป็นต้องพัฒนาในด้านการลดต้นทุนการผลิต การจัดการทรัพยากร และการเพิ่มอำนาจต่อรองทางการตลาด การส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการผลิตเมล็ดพันธุ์ การปรับปรุงบำรุงดิน และการรวมกลุ่มเกษตรกร จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต และสร้างความมั่นคงทางรายได้ในระยะยาวได้ ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุนด้านการเกษตร เพื่อยกระดับศักยภาพของผู้ประกอบการให้สามารถพัฒนาอาชีพได้อย่างยั่งยืนต่อไป



ลำดับที่ 4

กลุ่ม/ชุมชน กลุ่มผู้ผลิต “ดอกอัญชันตากแห้ง” ต.ปากน้ำ อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นายนิรากร เมตตา

ที่อยู่ 38 หมู่ 4 ตำบลปากน้ำ อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 063-2412686

ผลิตภัณฑ์ ดอกอัญชันตากแห้ง

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาการพึ่งพาพ่อค้าคนกลางในการรับซื้อผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้ไม่สามารถกำหนดราคาขายได้เอง และมีข้อจำกัดด้านอำนาจต่อรองทางการตลาด นอกจากนี้ยังพบปัญหาโรคเชื้อราในต้นอัญชัน ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพและปริมาณผลผลิต รวมถึงปัญหาการกลายพันธุ์ของพืช และการขาดแคลนโครงสร้างพื้นฐาน เช่น โดมหรือโรงเรือนสำหรับควบคุมกระบวนการผลิตและการอบแห้ง และผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการแปรรูปดอกอัญชันให้มีมูลค่าเพิ่ม และลดการพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง พร้อมทั้งต้องการยกระดับคุณภาพการผลิตให้มีความสม่ำเสมอและได้มาตรฐาน

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านเทคโนโลยีการผลิต การแปรรูป และการพัฒนาตลาด ดังนี้

1.ด้านการควบคุมคุณภาพการผลิต (Production Control) แนะนำให้จัดทำโรงเรือนหรือโดม
อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อควบคุมความชื้น ลดการปนเปื้อน และป้องกันการเกิดเชื้อราในกระบวนการ
ผลิต ซึ่งจะช่วยยกระดับคุณภาพของดอกอัญชันตากแห้งให้มีมาตรฐานมากขึ้น

2.ด้านการจัดการโรคพืชและการเพาะปลูก (Crop Protection) ส่งเสริมการใช้แนวทางเกษตร
ปลอดภัย เช่น การใช้ชีวภัณฑ์ในการควบคุมเชื้อรา การปรับปรุงพันธุ์และคัดเลือกต้นพันธุ์ที่แข็งแรง รวมถึงการ
จัดการสภาพแวดล้อมให้เหมาะสม เพื่อลดความเสี่ยงจากโรคพืชและเพิ่มผลผลิต

3.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป (Product Development) แนะนำให้ต่อยอดผลิตภัณฑ์จาก
ดอกอัญชันในรูปแบบที่หลากหลาย เช่น ชาอัญชันแบบซอง (Tea Bag) ผงอัญชันสำเร็จรูปสำหรับขงดื่ม
เครื่องดื่มสมุนไพรพร้อมดื่ม เพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายกลุ่มลูกค้าในตลาดสุขภาพ

4.ด้านบรรจุภัณฑ์และการสร้างแบรนด์ (Branding) แนะนำให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรักษา
คุณภาพสินค้า เช่น ซองฟอยล์กันความชื้น พร้อมออกแบบตราสินค้า (Logo) และฉลากที่สื่อถึงความเป็น
สมุนไพรและสุขภาพ เพื่อสร้างเอกลักษณ์และเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์

5.ด้านมาตรฐานและการจดทะเบียน แนะนำให้ดำเนินการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนหรือกลุ่ม
ผู้ผลิต เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือ และสามารถเข้าถึงแหล่งทุนหรือโครงการสนับสนุนจากภาครัฐ รวมถึงการขอ
รับรองมาตรฐาน เช่น ออ. หรือ GMP สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูป

5.ด้านการตลาดและช่องทางจำหน่าย ส่งเสริมการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook
และ TikTok โดยใช้การสร้างเนื้อหาเกี่ยวกับประโยชน์ของดอกอัญชัน และการเล่าเรื่องราวของแหล่งผลิต เพื่อ
เพิ่มมูลค่าและลดการพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่ากลุ่มผู้ผลิตดอกอัญชันตากแห้งมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์
สมุนไพรเพื่อสุขภาพที่มีมูลค่าสูง เนื่องจากสอดคล้องกับแนวโน้มตลาดในปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม ยังจำเป็นต้อง
พัฒนาในด้านโครงสร้างพื้นฐานการผลิต การแปรรูปสินค้า และการสร้างแบรนด์

การสนับสนุนองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการอบแห้ง การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จะ
ช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถยกระดับสินค้า เพิ่มมูลค่า และสร้างความสามารถในการแข่งขันในตลาดได้อย่าง
ยั่งยืน ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปเชื่อมโยงกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนการพัฒนาเชิงเทคโนโลยี
และการตลาดของกลุ่มในอนาคต

ลำดับที่ 5

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “ผักบ้านออมสิน” ต.วังน้ำขาว อ.บ้านด่านลานหอย จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นางสาวอรรณพ พักแนบ

ที่อยู่ 25 หมู่ 12 ตำบลวังน้ำขาว อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 091-2912478

ผลิตภัณฑ์ ผักไฮโดรโปนิคส์ และผักสวนครัว

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาด้านวัสดุปลูกที่ใช้ในระบบการผลิต โดยการใช้ถุงดำรองกล่องมีความไม่
ทนทาน ทำให้เกิดการรั่วซึมและชำรุดบ่อย ส่งผลต่อประสิทธิภาพการปลูก นอกจากนี้ ยังประสบปัญหาจาก
สภาพอากาศที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น แสงแดดจัดและฝนตก ส่งผลให้ใบผักเกิดความเสียหาย และเกิด
ปัญหาเชื้อราในพืช ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาโครงสร้างการผลิต โดยต้องการเปลี่ยนวัสดุปลูกเป็น

ระบบฝ้ายางแปลงยาว และจัดทำโรงเรือนเพื่อควบคุมสภาพแวดล้อม รวมถึงต้องการองค์ความรู้ด้านการป้องกันและจัดการโรคพืช โดยเฉพาะเชื้อรา เพื่อเพิ่มผลผลิตและลดความสูญเสีย

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านเทคโนโลยีการผลิตพืชผัก การควบคุมสภาพแวดล้อม และการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ดังนี้

1.ด้านการปรับปรุงโครงสร้างการผลิต (Production System Improvement) แนะนำให้ปรับเปลี่ยนวัสดุปลูกจากถุงดำรองกล่องเป็นระบบฝ้ายางแปลงยาว ซึ่งมีความทนทานต่อการใช้งาน ลดปัญหาการรั่วซึม และช่วยให้การจัดการน้ำและธาตุอาหารมีประสิทธิภาพมากขึ้น

2.ด้านการสร้างโรงเรือน (Greenhouse System) แนะนำให้จัดทำโรงเรือนหรือโครงสร้างคลุมแปลงปลูก เพื่อควบคุมแสงแดด ฝน และลดความเสี่ยงจากสภาพอากาศแปรปรวน ซึ่งจะช่วยลดความเสียหายของพืช และเพิ่มคุณภาพผลผลิตให้สม่ำเสมอ

3.ด้านการจัดการโรคพืชและเชื้อรา (Plant Disease Management) ส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการควบคุมความชื้น การระบายอากาศ และการใช้ชีวภัณฑ์ในการป้องกันเชื้อรา รวมถึงการตรวจสอบแปลงปลูกอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการระบาดของโรคในระยะเริ่มต้น

4.ด้านการจัดการน้ำและธาตุอาหาร (Nutrient & Water Management) แนะนำการวางระบบน้ำและการให้ธาตุอาหารอย่างเหมาะสมกับชนิดของพืช เพื่อเพิ่มอัตราการเจริญเติบโต ลดการสูญเสีย และเพิ่มผลผลิตต่อรอบการผลิต

5.ด้านการเพิ่มผลผลิตและการตลาด (Productivity & Market Expansion) เนื่องจากมีความต้องการของตลาดสูง แต่ผลผลิตยังไม่เพียงพอ แนะนำให้เพิ่มกำลังการผลิตผ่านการพัฒนาโครงสร้างและระบบการปลูก พร้อมทั้งรักษาคุณภาพสินค้าให้สม่ำเสมอ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นกับลูกค้า เช่น ร้านอาหารและตลาดชุมชน

6.ด้านการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ แนะนำให้ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ หรือหน่วยงานส่งเสริมวิสาหกิจ เพื่อขอรับการสนับสนุนด้านงบประมาณ องค์ความรู้ และการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการผักบ้านออมสินมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่งผลิตผักปลอดภัยที่มีคุณภาพ เนื่องจากมีตลาดรองรับและมีความต้องการสินค้าสูง อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านโครงสร้างการผลิตและการควบคุมสภาพแวดล้อม การพัฒนาโรงเรือน การปรับปรุงวัสดุปลูก และการเสริมองค์ความรู้ด้านการจัดการโรคพืช จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดความสูญเสีย และสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างต่อเนื่อง ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาเชิงเทคโนโลยี และเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุน เพื่อยกระดับผู้ประกอบการสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ที่มีมาตรฐานและยั่งยืน

ลำดับที่ 6

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “น้ำผึ้งชันโรง” ต.บ้านแก่ง อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ ว่าที่ร้อยตรี ศราวุธ ไชยภักดี

ที่อยู่ 73/2 หมู่ 8 ตำบลบ้านแก่ง อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 094-9694191

ผลิตภัณฑ์ น้ำผึ้งชันโรง และน้ำผึ้งโพรง

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการมีข้อจำกัดในการเพิ่มมูลค่าผลผลิต โดยเฉพาะ “ชัน” ที่ได้จากการเลี้ยงชันโรง ซึ่งยังไม่ได้รับการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่อยอด ส่งผลให้สูญเสียโอกาสในการสร้างรายได้เพิ่มเติม นอกจากนี้ บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ยังขาดความโดดเด่นและไม่สามารถสื่อสารภาพลักษณ์สินค้าเพื่อสุขภาพได้อย่างชัดเจน ในด้านการตลาด ผู้ประกอบการยังอยู่ในระยะเริ่มต้นของการพัฒนาช่องทางออนไลน์ ทำให้การเข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ยังมีข้อจำกัด ผู้ประกอบการจึงมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากชันให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ทั้งในด้านสุขภาพของคนและสัตว์ รวมถึงต้องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์เพื่อเพิ่มยอดขายและขยายฐานลูกค้า

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการเพิ่มมูลค่าผลผลิต การพัฒนาแบรนด์ และการตลาด ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอด (Value-added Product Development) แนะนำให้พัฒนาผลิตภัณฑ์จาก “ชันโรง” ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีคุณสมบัติทางชีวภาพ เช่นยาหม่องสมุนไพร, สบู่หรือผลิตภัณฑ์ดูแลผิว,สเปรย์พ่นคอ, ผลิตภัณฑ์ดูแลสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างในตลาด

2.ด้านบรรจุภัณฑ์และภาพลักษณ์สินค้า (Packaging & Branding) แนะนำให้ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และทันสมัย โดยใช้วัสดุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น ขวดแก้วหรือขวด Food Grade พร้อมออกแบบฉลากที่สื่อถึงคุณค่าทางสุขภาพ และแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ

3.ด้านการตลาดออนไลน์ (Online Marketing) ส่งเสริมการสร้างช่องทางออนไลน์อย่างเป็นระบบ เช่น การจัดทำเพจ Facebook หรือบัญชี TikTok โดยเน้นการสร้างเนื้อหา (Content) ที่ให้ความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของน้ำผึ้งชันโรง และการเล่าเรื่องราวการเลี้ยงชันโรง เพื่อสร้างความแตกต่างและเพิ่มการรับรู้แบรนด์

4.ด้านการพัฒนาช่องทางจำหน่าย (Distribution Channel Development) แนะนำให้ขยายช่องทางการจำหน่ายจากการฝากขาย ไปสู่การจำหน่ายโดยตรงผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ และ Marketplace เพื่อเพิ่มอัตรากำไรและลดการพึ่งพาช่องทางเดิม

5.ด้านมาตรฐานและการรับรองผลิตภัณฑ์ แนะนำให้เตรียมความพร้อมด้านมาตรฐาน เช่น การขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูป และการพัฒนากระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักสุขลักษณะ เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นของผู้บริโภค

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการน้ำผึ้งชันโรงมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีมูลค่าสูง เนื่องจากมีวัตถุดิบจากการเลี้ยงเองและสอดคล้องกับแนวโน้มตลาดสุขภาพในปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม ยังจำเป็นต้องพัฒนาในด้านการเพิ่มมูลค่าผลผลิต การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาดออนไลน์ การส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากชันโรง และการสร้างแบรนด์ที่ชัดเจน จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มรายได้ และสร้างความสามารถในการแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืนข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุน เพื่อยกระดับผู้ประกอบการสู่การผลิตเชิงพาณิชย์และสร้างมูลค่าเพิ่มในอนาคต



ลำดับที่ 7

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “อ้อย” อ.ศรีนคร จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นายจรงค์ มาอยู่

ที่อยู่ 29 หมู่ 1 อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 063-5310213

ผลิตภัณฑ์ อ้อยส่งโรงงานน้ำตาล

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาด้านต้นทุนการผลิตที่สูง โดยเฉพาะการใช้ปุ๋ยเคมีในปริมาณมาก และต้นทุนเมล็ดพันธุ์อ้อยที่มีราคาสูง ส่งผลให้ต้นทุนการเพาะปลูกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ยังพบปัญหาโรคพืชที่ส่งผลกระทบต่อปริมาณและคุณภาพของผลผลิตและผู้ประกอบการมีความต้องการนำเทคโนโลยีหรือเครื่องมือเข้ามาช่วยในการวิเคราะห์ธาตุอาหารในดิน เพื่อให้สามารถบริหารจัดการการใช้ปุ๋ยได้อย่างเหมาะสม รวมถึงต้องการปรับปรุงและฟื้นฟูสภาพดิน เพื่อเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ ลดต้นทุน และเพิ่มผลผลิตในระยะยาว

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านเทคโนโลยีการเกษตร การจัดการดิน และการลดต้นทุนการผลิต ดังนี้

1.ด้านการวิเคราะห์ดินและการจัดการธาตุอาหาร (Soil Analysis & Nutrient Management)

แนะนำให้ดำเนินการตรวจวิเคราะห์ดินอย่างสม่ำเสมอ เพื่อทราบค่าธาตุอาหารและความเป็นกรด-ด่างของดิน และนำข้อมูลมาวางแผนการใช้ปุ๋ยอย่างเหมาะสม ลดการใช้ปุ๋ยเคมีเกินความจำเป็น และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

2.ด้านการฟื้นฟูและปรับปรุงดิน (Soil Rehabilitation) ส่งเสริมการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ย

ชีวภาพร่วมกับปุ๋ยเคมี เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มอินทรีย์วัตถุในดิน ช่วยปรับปรุงโครงสร้างดินให้เหมาะสมต่อการเพาะปลูกในระยะยาว

3.ด้านการจัดการโรคพืช (Plant Disease Management) แนะนำการใช้ชีวภัณฑ์หรือวิธีการควบคุมโรคพืชแบบผสมผสาน (Integrated Disease Management) รวมถึงการเลือกใช้พันธุ์อ้อยที่ต้านทานโรค และการดูแลแปลงปลูกอย่างเหมาะสม เพื่อลดความเสียหายจากโรคพืช

4.ด้านการจัดการพันธุ์อ้อย (Seed Cane Management) แนะนำให้คัดเลือกท่อนพันธุ์จากแปลงที่มีความสมบูรณ์ แข็งแรง และให้ผลผลิตดี เพื่อใช้เป็นพันธุ์ปลูกในฤดูกาลถัดไป ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนค่าเมล็ดพันธุ์ และเพิ่มคุณภาพผลผลิต

5.ด้านการลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต (Cost Reduction & Productivity) แนะนำให้วางแผนการผลิตอย่างเป็นระบบ โดยใช้ข้อมูลจากการวิเคราะห์ดินและสภาพแวดล้อม เพื่อเพิ่มผลผลิตต่อไร่ และลดต้นทุนต่อหน่วย รวมถึงการเข้าร่วมโครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการมีศักยภาพในการดำเนินการผลิตอ้อย เนื่องจากมีตลาดรองรับที่ชัดเจน อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านต้นทุนการผลิตและการจัดการทรัพยากร โดยเฉพาะดินและปัจจัยการผลิต การนำเทคโนโลยีการวิเคราะห์ดิน การฟื้นฟูสภาพดิน และการจัดการพันธุ์พืชมาใช้ จะช่วยลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต และสร้างความยั่งยืนในการประกอบอาชีพ ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุนด้านการเกษตร เพื่อยกระดับผู้ประกอบการให้มีประสิทธิภาพการผลิตสูงขึ้น และสามารถแข่งขันในระบบเศรษฐกิจการเกษตรได้อย่างมั่นคงในระยะยาว



ลำดับที่ 8

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่เกษตรกรทุเรียนแม่เทินเหนือ ต.แม่สิน อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นายกรกรกฎ ดวงจิตร

ที่อยู่ 8 หมู่ 8 ตำบลแม่สิน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 082-1522202

ผลิตภัณฑ์ ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด และทุเรียนเชื่อม

ปัญหาและความต้องการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประสบปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่มีรูปแบบที่แน่นอน เนื่องจากมีการจัดหาจากแหล่งออนไลน์ที่ไม่สม่ำเสมอ ส่งผลให้ขาดเอกลักษณ์ของแบรนด์และภาพลักษณ์สินค้า นอกจากนี้ ยังมีข้อจำกัดด้านเงินทุนในการจัดตั้งโรงเรือนและสถานที่ผลิตส่วนกลาง ทำให้การผลิตต้องกระจายตามครัวเรือนของสมาชิก ส่งผลต่อการควบคุมมาตรฐานและคุณภาพสินค้า และกลุ่มมีความต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า โดยเฉพาะการสร้างบรรจุภัณฑ์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ และการพัฒนาศักยภาพการผลิตให้ได้มาตรฐานเพื่อรองรับการขยายตลาดในอนาคต

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการยกระดับการผลิต การสร้างแบรนด์ และการบริหารจัดการกลุ่ม ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และแบรนด์ (Packaging & Branding) แนะนำให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบมาตรฐานและเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม โดยออกแบบโลโก้ ฉลาก และภาพลักษณ์ให้สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูป เพื่อเพิ่มความน่าสนใจและสร้างการจดจำแบรนด์ในตลาด

2.ด้านการจัดตั้งสถานที่ผลิตส่วนกลาง (Centralized Production Facility) แนะนำให้วางแผนจัดตั้งโรงเรือนหรือสถานที่ผลิตส่วนกลางที่ได้มาตรฐาน เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตให้มีความสม่ำเสมอ และรองรับการขอรับรองมาตรฐาน เช่น GMP หรือ ออ. ในอนาคต

3.ด้านการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต (Processing Technology) แนะนำให้จัดหาอุปกรณ์ที่เหมาะสม เช่น เครื่องอบไล่น้ำมันสำหรับทุเรียนทอด เพื่อปรับปรุงคุณภาพสินค้า ลดปัญหาน้ำมันตกค้าง และเพิ่มความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์

4.ด้านการบริหารจัดการกลุ่ม (Group Management) เนื่องจากมีสมาชิกจำนวนมาก ควรกำหนดระบบการบริหารจัดการที่ชัดเจน เช่น การแบ่งหน้าที่ การควบคุมคุณภาพ และการวางแผนการผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงานของกลุ่ม

5.ด้านการพัฒนามาตรฐานและการรับรอง (Standardization) แนะนำให้เตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน เช่น GMP หรือ ออ. เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ และสามารถเข้าสู่ตลาดที่มีข้อกำหนดด้านมาตรฐานสูง

6.ด้านการตลาดและการขยายช่องทางจำหน่าย (Market Expansion) ส่งเสริมการใช้ช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook และ Line ควบคู่กับการพัฒนาเครือข่ายคู่ค้าเดิม เพื่อขยายตลาดทั้งในระดับชุมชนและระดับภูมิภาค รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับตลาดของฝาก

7.ด้านการเข้าถึงแหล่งทุนและการสนับสนุน แนะนำให้ใช้ศักยภาพของกลุ่ม เช่น จำนวนสมาชิก เครือข่ายตลาด และความพร้อมด้านวัตถุดิบ เป็นข้อมูลสนับสนุนในการยื่นขอทุนจากหน่วยงานภาครัฐ เพื่อพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและอุปกรณ์การผลิต

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่เกษตรกรทุเรียนแม่เหินเหนือมีศักยภาพสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูป เนื่องจากมีวัตถุดิบเพียงพอ มีความหลากหลายของสินค้า และมีเครือข่ายตลาดรองรับอยู่แล้ว อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านโครงสร้างพื้นฐานการผลิต การควบคุมมาตรฐาน และการสร้างแบรนด์ หากได้รับการสนับสนุนด้านเทคโนโลยีการผลิต การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการจัดตั้งสถานที่ผลิตส่วนกลาง จะสามารถยกระดับกลุ่มให้เป็นผู้ผลิตสินค้าทุเรียนแปรรูปที่มีคุณภาพและสามารถแข่งขันในตลาดได้ ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุน เพื่อยกระดับกลุ่มสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ที่มีมาตรฐาน และสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนในระยะยาว



ลำดับที่ 9

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “ปิ่นโต” ต.เมืองเก่า อ.เมือง จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางมลิ เตียเย็น

ที่อยู่ 209 หมู่ 1 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 086-8358489

ผลิตภัณฑ์ บำปิ่นมะพร้าวอ่อน ทองม้วนสด และขนมรังผึ้ง

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาด้านวัตถุดิบหลัก โดยเฉพาะ “มะพร้าว น้ำหอม” ซึ่งมีปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการ และมีราคาสูง ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นและกระทบต่อกำไร นอกจากนี้ ยังไม่มีช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ ทำให้การเข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่มีข้อจำกัด แม้ยังไม่ได้ระบุความต้องการพัฒนาอย่างชัดเจนจากแบบสำรวจ แต่จากการวิเคราะห์พบว่าผู้ประกอบการมีความจำเป็นในการพัฒนาด้านการจัดการวัตถุดิบ การลดต้นทุน การขยายตลาด และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถแข่งขันได้ในระยะยาว

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการบริหารจัดการวัตถุดิบ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด ดังนี้

1.ด้านการจัดการวัตถุดิบ (Raw Material Management) แนะนำให้สร้างเครือข่ายจัดหาวัตถุดิบโดยตรงจากสวนมะพร้าว หรือรวมกลุ่มกับผู้ประกอบการรายอื่นในการสั่งซื้อ เพื่อให้ได้วัตถุดิบในราคาที่เหมาะสมและมีปริมาณเพียงพอ ลดความเสี่ยงจากความผันผวนของราคา

2.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางเลือก (Product Diversification) แนะนำให้พัฒนาเมนูทางเลือกที่ใช้วัตถุดิบอื่นร่วมด้วย เพื่อลดการพึ่งพามะพร้าวเพียงอย่างเดียว เช่น ขนมจากธัญพืช หรือวัตถุดิบท้องถิ่นอื่น ๆ ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงด้านต้นทุน

3.ด้านบรรจุภัณฑ์และการยืดอายุสินค้า (Packaging & Shelf-life) แนะนำให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย และสามารถยืดอายุสินค้าได้ เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท พร้อมติดฉลากที่ระบุข้อมูลสินค้า วันผลิต และวันหมดอายุ เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและมูลค่าสินค้า

4.ด้านการตลาดออนไลน์ (Online Marketing) แนะนำให้เริ่มต้นพัฒนาช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ เช่น Facebook Page หรือ Line Official Account (Line OA) เพื่อเพิ่มการเข้าถึงลูกค้า และสามารถรับออร์เดอร์ล่วงหน้าได้ รวมถึงการสร้างเนื้อหา (Content) เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้า

5.ด้านการบริหารต้นทุน (Cost Management) ส่งเสริมให้เข้าร่วมการอบรมด้านการบริหารต้นทุน การคำนวณราคาขาย และการวิเคราะห์กำไร เพื่อให้สามารถบริหารธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการปิ่นโตมีศักยภาพในการพัฒนาธุรกิจ เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ตลาด มีช่องทางจำหน่ายออนไลน์ที่หลากหลาย และมีฐานลูกค้าประจำอยู่แล้วอย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านการจัดการวัตถุดิบ การพึ่งพาวัตถุดิบหลักเพียงชนิดเดียว และการขาดช่องทางการตลาดออนไลน์ และการพัฒนาในด้านการจัดหาวัตถุดิบ การเพิ่มความหลากหลายของสินค้า และการขยายช่องทางการจำหน่าย จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มรายได้ ลดความเสี่ยง และสร้างความมั่นคงทางธุรกิจในระยะยาว ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุน เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการสู่การเป็นธุรกิจชุมชนที่เข้มแข็งและยั่งยืน

ลำดับที่ 10

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชน “บ้านหนองสนวน” ต.ห้วยร่วม อ.ดงเจริญ จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางสาวภาพ แก้วชาลี

ที่อยู่ 17 หมู่ 2 ตำบลห้วยร่วม อำเภอดงเจริญ จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 063-6813781

ผลิตภัณฑ์ เข็มขัดกะลา สร้อยคอกะลา และพวงกุญแจจากกะลา

ปัญหาและความต้องการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหนองสนวนเป็นกลุ่มหัตถกรรมที่มีประสบการณ์ยาวนานกว่า 34 ปี และมีตลาดรองรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม กลุ่มยังประสบปัญหาการขาดการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน นอกจากนี้ กลุ่มยังเผชิญกับความท้าทายด้านการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องจากขาดบุคลากรรุ่นใหม่หรือเยาวชนที่สนใจเข้ามาพัฒนาต่อยอดงานหัตถกรรม ส่งผลต่อความต่อเนื่องและศักยภาพในการขยายการผลิตในอนาคต

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ ดังนี้

1.ด้านการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Design & Development) แนะนำให้พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยร่วมมือกับนักออกแบบหรือสถาบันการศึกษา เพื่อสร้างคอลเลกชันสินค้าที่มีความทันสมัย ผสมผสานเอกลักษณ์ของงานหัตถกรรมกะลาเข้ากับแนวโน้มของตลาดปัจจุบัน

2.ด้านการสร้างแบรนด์และการเพิ่มมูลค่า (Branding & Value Creation) แนะนำให้พัฒนาภาพลักษณ์แบรนด์ โดยใช้การเล่าเรื่อง (Storytelling) เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและประวัติความเป็นมาของกลุ่ม เพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงวัฒนธรรมและสร้างความแตกต่างในตลาด

3.ด้านการพัฒนาช่องทางการตลาด (Market Development) ส่งเสริมการขยายช่องทางการจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์ เช่น Facebook, Instagram หรือ Marketplace เพื่อเพิ่มการเข้าถึงลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ และลดข้อจำกัดจากการจำหน่ายเฉพาะช่องทางออฟไลน์

4.ด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้และการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ (Knowledge Transfer)แนะนำให้จัดกิจกรรมฝึกอบรมหรือเวิร์กช็อปในชุมชน เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านงานหัตถกรรมให้กับเยาวชนหรือผู้ที่สนใจ รวมถึงสร้างแรงจูงใจให้คนรุ่นใหม่เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น

5.ด้านการเพิ่มกำลังการผลิต (Production Capacity) แนะนำให้วางแผนการผลิตและพัฒนาทักษะของสมาชิก เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตให้เพียงพอกับความต้องการของตลาด โดยเฉพาะตลาดต่างประเทศที่มีศักยภาพสูง

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าวิสาหกิจชุมชนบ้านหนองสนวนมีศักยภาพสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรม เนื่องจากมีประสบการณ์ยาวนาน มีเอกลักษณ์เฉพาะ และมีตลาดรองรับทั้งในและต่างประเทศ และอย่างไรก็ตาม จำเป็นต้องเร่งพัฒนาในด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการสืบทอดองค์ความรู้ เพื่อให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของตลาดที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว การบูรณาการองค์ความรู้ด้านการออกแบบร่วมสมัยกับภูมิปัญญาท้องถิ่น จะช่วยยกระดับผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่า และสร้างความยั่งยืนให้กับกลุ่มในระยะยาว ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านการออกแบบนวัตกรรม และการพัฒนาชุมชน เพื่อสนับสนุนการยกระดับกลุ่มสู่ตลาดสร้างสรรค์ (Creative Economy) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ลำดับที่ 11

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “ครัวยูเทิร์น By ตากับยาย” ต.สากเหล็ก จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นายสฤติย์ ชินณะ

ที่อยู่ 16/2 หมู่ 14 ตำบลสากเหล็ก จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 097-1745817

ผลิตภัณฑ์ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำโบราณ และผัดไทยกุ้งสด

ปัญหาและความต้องการ

จากข้อมูลที่ได้รับ ยังไม่ได้มีการระบุปัญหาและความต้องการอย่างชัดเจนจากแบบสำรวจ อย่างไรก็ตาม จากการวิเคราะห์ลักษณะธุรกิจอาหาร พบว่าผู้ประกอบการมีข้อจำกัดที่อาจเกิดขึ้นในด้านการบริหารจัดการร้านอาหาร การควบคุมคุณภาพรสชาติ การสร้างความแตกต่างของเมนู และการขยายช่องทางการตลาด นอกจากนี้ การไม่มีข้อมูลช่องทางออนไลน์และการตลาด อาจสะท้อนถึงโอกาสในการพัฒนาการเข้าถึงลูกค้าใหม่ รวมถึงการเพิ่มยอดขายในระยะยาว

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการพัฒนาธุรกิจอาหาร การสร้างมาตรฐาน และการตลาด ดังนี้

1.ด้านการพัฒนามาตรฐานอาหารและคุณภาพ (Food Quality & Standardization)แนะนำให้กำหนดสูตรมาตรฐาน (Standard Recipe) สำหรับเมนูหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยวต้มยำโบราณ และผัดไทยกุ้งสด เพื่อให้รสชาติคงที่ในทุกครั้งที่ผลิต และสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า

2.ด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) ส่งเสริมการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เช่น GMP เบื้องต้น หรือมาตรฐานร้านอาหารสะอาด เพื่อยกระดับคุณภาพและความน่าเชื่อถือของร้าน

3.ด้านการสร้างเอกลักษณ์เมนู (Menu Differentiation) แนะนำให้พัฒนาเมนูให้มีเอกลักษณ์ เช่น การใช้สูตรโบราณหรือวัตถุดิบท้องถิ่น พร้อมสร้างจุดขาย (Unique Selling Point) เพื่อเพิ่มความโดดเด่นจากร้านอาหารทั่วไป

4.ด้านการพัฒนาช่องทางการตลาด (Marketing Development) แนะนำให้เริ่มต้นสร้างช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook Page หรือ Google Map เพื่อให้ลูกค้าสามารถค้นหาร้านได้ง่าย รวมถึงการประชาสัมพันธ์เมนูและโปรโมชั่น

5.ด้านการเพิ่มมูลค่าทางธุรกิจ (Business Expansion) ในระยะยาว อาจพิจารณาพัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน (Ready-to-eat) หรือชุดอาหาร (Meal Set) เพื่อเพิ่มช่องทางรายได้ เช่น การขายผ่านเดลิเวอรี่ หรือแพลตฟอร์มออนไลน์

6.ด้านการบริหารต้นทุนและกำไร (Cost Management) แนะนำให้มีการบันทึกต้นทุนวัตถุดิบรายรับ-รายจ่าย และกำไร เพื่อใช้วิเคราะห์และวางแผนการดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการครัวยูเทิร์น By ตากับยายมีศักยภาพในการพัฒนาธุรกิจอาหาร เนื่องจากมีเมนูที่เป็นที่นิยม และสามารถสร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม ยังมีโอกาสในการพัฒนาเพิ่มเติมในด้านการสร้างมาตรฐาน การตลาด และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถแข่งขันและขยายธุรกิจได้ในอนาคต การพัฒนาระบบการผลิตอาหารให้มีมาตรฐาน และการใช้ช่องทางการตลาดออนไลน์ จะเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับผู้ประกอบการสู่ธุรกิจอาหารที่มีความยั่งยืนข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุนด้านอาหารและผู้ประกอบการ เพื่อพัฒนาศักยภาพและสร้างโอกาสทางธุรกิจในระยะยาว

ลำดับที่ 12

กลุ่ม/ชุมชน บริษัท “บ้านไร่บ้านข้าวหอม” ต.โพธิ์ไทรงาม อ.บึงนาราง จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางชนิษฐา ไพวรรณ

ผู้ประสานงาน นายวิรัชธิสา ปานมงคล

ที่อยู่ 29 หมู่ 9 ตำบลโพธิ์ไทรงาม อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 089-9227286 / 089-2165063

ผลิตภัณฑ์ กล้วยติดหนึบบ้านไร่ข้าวหอม

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหายอดขายลดลง อันเนื่องมาจากสถานะเศรษฐกิจที่ส่งผลต่อกำลังซื้อของผู้บริโภค แม้ว่าจะมีช่องทางจำหน่ายที่หลากหลายทั้งออฟไลน์และออนไลน์ และมีฐานตลาดอยู่แล้ว ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการสร้างเครือข่ายธุรกิจ การเพิ่มประสิทธิภาพการตลาดออนไลน์ และการนำเทคโนโลยี เช่น AI เข้ามาช่วยในการวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้าและเพิ่มยอดขาย

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการพัฒนาการตลาดดิจิทัล การขยายธุรกิจ และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1.ด้านการตลาดดิจิทัลและการใช้ AI (Digital Marketing & AI Integration) แนะนำให้นำเครื่องมือ AI และแพลตฟอร์มวิเคราะห์ข้อมูลมาใช้ในการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค เช่น การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย การวางแผนโฆษณา และการทำ Content Marketing บน TikTok และ Facebook เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเข้าถึงลูกค้าและกระตุ้นยอดขาย

2.ด้านการขยายเครือข่ายธุรกิจ (Business Network Expansion) แนะนำให้ขยายเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ เช่น ตัวแทนจำหน่าย ร้านของฝาก และช่องทาง OEM เพื่อเพิ่มโอกาสในการกระจายสินค้า และสร้างรายได้ที่มั่นคงมากขึ้น

3.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) แนะนำให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือรสชาติใหม่ เช่น การเพิ่มไลน์สินค้า (Product Line Extension) เพื่อลดการพึ่งพาผลิตภัณฑ์หลักเพียงชนิดเดียว และเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค

4.ด้านการสร้างแบรนด์และภาพลักษณ์ (Branding) แนะนำให้พัฒนาภาพลักษณ์ของแบรนด์ให้มีความชัดเจนและเป็นมืออาชีพ โดยเน้นจุดเด่นของสินค้า เช่น ความเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น คุณภาพวัตถุดิบ และกระบวนการผลิต เพื่อสร้างความแตกต่างในตลาด

5.ด้านการบริหารความเสี่ยง (Risk Management) แนะนำให้วางแผนบริหารความเสี่ยงจากความผันผวนของราคาวัตถุดิบ และภาวะเศรษฐกิจ เช่น การจัดหาวัตถุดิบจากหลายแหล่ง และการควบคุมต้นทุนการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าบริษัทบ้านไร่บ้านข้าวหอมมีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารแปรรูปที่มีความเข้มแข็ง เนื่องจากมีโครงสร้างองค์กรในรูปแบบบริษัท มีทุนจดทะเบียนชัดเจน และมีช่องทางการตลาดที่หลากหลาย อย่างไรก็ตามการพึ่งพาผลิตภัณฑ์หลักเพียงชนิดเดียว และการปรับตัวต่อสถานะเศรษฐกิจ ยังเป็นความท้าทายที่สำคัญการนำเทคโนโลยี AI มาใช้ในการวิเคราะห์ตลาด การพัฒนาเครือข่ายธุรกิจ และการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มยอดขาย ขยายตลาด และสร้างความยั่งยืนทางธุรกิจในระยะยาว ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุนด้านนวัตกรรมและดิจิทัล เพื่อยกระดับธุรกิจสู่การแข่งขันในตลาดยุคใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ลำดับที่ 13

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ OTOP “น้ำพริกตำมือ” ต.บางลาย อ.บึงนาราง จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางนิภาวรรณ ศรีนาราง

ที่อยู่ 101 หมู่ 4 ตำบลบางลาย อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 086-9259600

ผลิตภัณฑ์ น้ำพริกนรก และน้ำพริกปลาซาบะไข่เค็ม

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหายอดขายลดลง ซึ่งสะท้อนถึงข้อจำกัดด้านการตลาดและการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ นอกจากนี้ ยังพบว่าบรรจุภัณฑ์ในปัจจุบันไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาสินค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลต่อคุณภาพสินค้าและโอกาสในการขยายตลาด และผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการตลาดออนไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและขยายฐานลูกค้า รวมถึงต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถยืดอายุสินค้าและคงคุณภาพมาตรฐาน เพื่อรองรับการจำหน่ายในวงกว้างมากขึ้น

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการตลาด ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บรักษา (Packaging & Shelf-life Extension) แนะนำให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์แบบปิดสนิท เช่น การซีลสุญญากาศ (Vacuum Packaging) หรือการใช้บรรจุ

ภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติกันอากาศและความชื้น เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ลดการปนเปื้อน และรักษาคุณภาพของสินค้า

2.ด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Standard) แนะนำให้ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักสุขลักษณะ เช่น GMP และเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์

3.ด้านการพัฒนาการตลาดออนไลน์ (Online Marketing Development) แนะนำให้พัฒนาช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook และ Line อย่างเป็นระบบ โดยเน้นการสร้างเนื้อหา (Content) เช่น วิดีโอสาธิตการรับประทาน รีวิวสินค้า หรือการไลฟ์สดขายสินค้า เพื่อเพิ่มการเข้าถึงและสร้างการรับรู้แบรนด์

4.ด้านการสร้างแบรนด์และภาพลักษณ์สินค้า (Branding) แนะนำให้พัฒนาฉลากสินค้า โลโก้ และภาพลักษณ์แบรนด์ให้มีความทันสมัย สะอาด และสื่อถึงความเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีคุณภาพ เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและความแตกต่างในตลาด

5.ด้านการเพิ่มช่องทางจำหน่าย (Distribution Expansion) แนะนำให้ต่อยอดช่องทาง OEM ที่มีอยู่ และพิจารณาขยายสู่ Marketplace หรือแพลตฟอร์ม E-commerce เพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงลูกค้าในวงกว้าง

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการน้ำพริกตำมือมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เนื่องจากมีประสบการณ์ดำเนินธุรกิจยาวนาน และมีผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านบรรจุภัณฑ์และการตลาด ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อยอดขายและการขยายตลาดและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถยืดอายุสินค้า และการเสริมกลยุทธ์การตลาดออนไลน์ จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มยอดขาย สร้างแบรนด์ และขยายตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพในระยะยาว ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุนด้านอาหารและการตลาดดิจิทัล เพื่อยกระดับผู้ประกอบการสู่การเป็นธุรกิจ OTOP ที่มีความเข้มแข็งและยั่งยืน

ลำดับที่ 14

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ OTOP “สวนโสฬี 4 ป ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาแดดเดียว” ต.โพธิ์ไทรงาม อ.บึงนาราง จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นายโสฬี ทองทุม

ผู้ประสานงาน นางณัชชา ทองทุม

ที่อยู่ 26 หมู่ 9 ตำบลโพธิ์ไทรงาม อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 061-0955065 / 093-2482942

ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาแดดเดียว

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาด้านการตลาด ส่งผลให้ยอดขายลดลงจากภาวะเศรษฐกิจที่ชะลอตัว โดยปัจจุบันมีช่องทางจำหน่ายจำกัดอยู่ในพื้นที่ชุมชนและจุดจำหน่ายใกล้เคียง เช่น บั๊มน้ำมันในพื้นที่ ทำให้การเข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ยังมีข้อจำกัด และผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการขยายเครือข่ายธุรกิจ และการพัฒนาการตลาดออนไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย กระตุ้นยอดขาย และสร้างการรับรู้แบรนด์ในวงกว้างมากขึ้น

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการพัฒนาการตลาด การสร้างแบรนด์ และการขยายช่องทางจำหน่าย ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาการตลาดออนไลน์ (Online Marketing Development) แนะนำให้เริ่มต้นสร้างช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook Page, TikTok หรือ Marketplace เพื่อเพิ่มการเข้าถึงลูกค้าในวงกว้าง โดยเน้นการสร้างเนื้อหา (Content) เช่น การสาธิตการปรุงอาหารจากปลาแดดเดียว หรือการรีวิวสินค้า เพื่อสร้างความน่าสนใจและกระตุ้นการตัดสินใจซื้อ

2.ด้านการขยายเครือข่ายธุรกิจ (Business Network Expansion) แนะนำให้ขยายช่องทางจำหน่ายไปยังร้านของฝาก ร้านค้าชุมชนในพื้นที่อื่น หรือปั๊มน้ำมันในจังหวัดใกล้เคียง รวมถึงการสร้างเครือข่ายตัวแทนจำหน่าย เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาด

3.ด้านการพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ (Branding & Packaging) แนะนำให้พัฒนาภาพลักษณ์แบรนด์ OTOP ให้มีความโดดเด่น โดยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ทันสมัย และสามารถสื่อถึงคุณภาพของสินค้า พร้อมติดฉลากที่ครบถ้วน เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและมูลค่าสินค้า

4.ด้านการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ (Value Addition) แนะนำให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่หลากหลาย เช่น ปลาแดดเดียวพร้อมปรุง หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปที่สะดวกต่อการบริโภค เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคและสร้างความแตกต่างในตลาด

5.ด้านการบริหารจัดการต้นทุนและการผลิต (Production & Cost Management) แนะนำให้มีการวางแผนการผลิตและควบคุมต้นทุนอย่างมีระบบ รวมถึงการจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่มีความมั่นคง เพื่อรองรับการขยายตลาดในอนาคต

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการสวนโสฬี 4 ป มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP ที่มีตลาดพื้นฐานในชุมชนอยู่แล้ว อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านช่องทางการตลาดและการสร้างแบรนด์ ซึ่งส่งผลต่อยอดขายและการเติบโตของธุรกิจ การพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์ การขยายเครือข่ายธุรกิจ และการสร้างภาพลักษณ์สินค้าให้มีความโดดเด่น จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มยอดขาย ขยายตลาด และสร้างความยั่งยืนทางธุรกิจได้ในระยะยาวข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุนด้านการตลาดและผู้ประกอบการ เพื่อยกระดับธุรกิจสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีศักยภาพในระดับจังหวัดและภูมิภาค

ลำดับที่ 15

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “น้ำอุน่สนิตา” อ.วชิรขันธ์ จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นายสน บุญยิม

ผู้ประสานงาน นางกรรณิกา บุญยิม

ที่ตั้ง อำเภอมะขาม จ.พิจิตร

เบอร์ติดต่อ 061-4279445

ผลิตภัณฑ์ น้ำอุน่ อุน่อบแห้ง และอุน่กวน

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาด้านการตลาด โดยช่องทางการจำหน่ายในปัจจุบันยังจำกัดอยู่ในงานแสดงสินค้า OTOP ส่งผลให้การเข้าถึงกลุ่มลูกค้ายังไม่กว้างขวาง และยอดขายยังไม่สามารถขยายตัวได้อย่าง

เต็มศักยภาพ และผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์ เพื่อขยายฐานลูกค้า สร้างการรับรู้แบรนด์ และเพิ่มยอดขายในระยะยาว

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการพัฒนาการตลาดดิจิทัล การสร้างแบรนด์ และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาการตลาดออนไลน์ (Online Marketing Development) แนะนำให้จัดตั้งช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ เช่น Facebook Page, TikTok และ Marketplace โดยเน้นการสร้างเนื้อหา (Content Marketing) เช่น การนำเสนอขั้นตอนการผลิต รีวิวสินค้า และคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์จากออนไลน์ เพื่อเพิ่มการรับรู้และสร้างความน่าสนใจ

2.ด้านการสร้างแบรนด์และอัตลักษณ์สินค้า (Branding & Identity) แนะนำให้พัฒนาแบรนด์ “น้ำอุนสุนิตา” ให้มีเอกลักษณ์ชัดเจน เช่น การออกแบบโลโก้ ฉลากสินค้า และเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ (Storytelling) เพื่อสร้างความแตกต่างและเพิ่มความน่าเชื่อถือในตลาด

3.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) แนะนำให้ต่อยอดผลิตภัณฑ์จากออนไลน์ เช่น การพัฒนาเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หรือผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่สะดวก เพื่อเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภคและสร้างมูลค่าเพิ่ม

4.ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging Development) แนะนำให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย สะอาด และเหมาะสมกับการขนส่ง รวมถึงสามารถยืดอายุสินค้าได้ เพื่อรองรับการจำหน่ายในตลาดออนไลน์และการขยายตลาด

5.ด้านการขยายช่องทางจำหน่าย (Market Expansion) แนะนำให้ขยายช่องทางจำหน่ายจากงาน OTOP ไปสู่ร้านของฝาก ร้านสุขภาพ หรือเครือข่ายตัวแทนจำหน่าย รวมถึงการเชื่อมโยงกับแพลตฟอร์ม E-commerce เพื่อเพิ่มโอกาสทางธุรกิจ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการน้ำอุนสุนิตามีศักยภาพสูง เนื่องจากมีประสบการณ์ในการดำเนินธุรกิจยาวนานกว่า 24 ปี และมีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านช่องทางการตลาด ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการเติบโตของธุรกิจ การพัฒนาการตลาดออนไลน์ การสร้างแบรนด์ และการยกระดับผลิตภัณฑ์ จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มยอดขาย ขยายตลาด และสร้างความยั่งยืนในระยะยาว ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานที่สนับสนุนด้านการตลาดดิจิทัลและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อยกระดับธุรกิจสู่การเป็นสินค้า OTOP ที่มีศักยภาพในระดับจังหวัดและภูมิภาค

ลำดับที่ 16

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการ OTOP “กลุ่มปุ๋ยอินทรีย์ปิ่นเม็ด ม.5 วังกรด” ต.วังกรด อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นายสระ ประทุมมาตร

ผู้ประสานงาน นางสาว ประทุมมาตร

ที่ตั้ง หมู่ 5 ตำบลวังกรด อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร

ผลิตภัณฑ์ ปุ๋ยอินทรีย์ และข้าว

ปัญหาและความต้องการ

จากข้อมูลพบว่ายังไม่มีการระบุปัญหาและความต้องการพัฒนาอย่างชัดเจน อย่างไรก็ตาม จากบริบทของการดำเนินงาน พบข้อจำกัดสำคัญ ได้แก่ การขาดข้อมูลด้านยอดขาย ช่องทางการจำหน่าย และการตลาดที่ยังจำกัดอยู่ในระดับชุมชน ส่งผลให้การขยายตลาดและการเติบโตของธุรกิจยังไม่เต็มศักยภาพ

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการพัฒนาการตลาด การสร้างมูลค่าเพิ่ม และการจัดการข้อมูลเชิงธุรกิจ ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาการตลาด (Marketing Development) แนะนำให้จัดทำแผนการตลาดอย่างเป็นระบบ โดยเริ่มจากการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ชัดเจน เช่น เกษตรกรในพื้นที่และจังหวัดใกล้เคียง รวมถึงการพัฒนาช่องทางจำหน่ายทั้งออฟไลน์และออนไลน์ เช่น Facebook Page หรือ Line เพื่อเพิ่มการเข้าถึงลูกค้า

2.ด้านการสร้างแบรนด์สินค้า (Branding) แนะนำให้พัฒนาภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ปุ๋ยอินทรีย์ให้มีความน่าเชื่อถือ โดยเน้นจุดเด่นด้านความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยต่อผู้ใช้ พร้อมทั้งออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้มีความชัดเจน

3.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) แนะนำให้ปรับปรุงสูตรปุ๋ยอินทรีย์ให้เหมาะสมกับพืชแต่ละประเภท และสามารถสื่อสารคุณสมบัติ เช่น การเพิ่มผลผลิต หรือการปรับปรุงดิน เพื่อสร้างความแตกต่างจากปุ๋ยเคมีในตลาด

4.ด้านการจัดการข้อมูลธุรกิจ (Business Data Management) แนะนำให้มีการบันทึกข้อมูลด้านยอดขาย ต้นทุน และช่องทางจำหน่ายอย่างเป็นระบบ เพื่อใช้ในการวิเคราะห์และวางแผนพัฒนาธุรกิจในอนาคต

5.ด้านการขยายตลาด (Market Expansion) แนะนำให้ขยายตลาดไปยังกลุ่มเกษตรกรในระดับอำเภอและจังหวัด รวมถึงการเชื่อมโยงกับหน่วยงานภาครัฐหรือเครือข่ายเกษตรกร เพื่อเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายสินค้า

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่ากลุ่มปุ๋ยอินทรีย์บ้านเมต ม.5 วังกรด มีศักยภาพในการพัฒนา เนื่องจากมีประสบการณ์ดำเนินงานยาวนานกว่า 23 ปี และมีสถานะเป็นทั้งวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการ OTOP อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านข้อมูลธุรกิจและการตลาด ซึ่งส่งผลต่อการขยายตัวของกลุ่ม และการพัฒนาทางการตลาด การสร้างแบรนด์ และการจัดการข้อมูลอย่างเป็นระบบ จะช่วยให้กลุ่มสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน ขยายตลาด และสร้างความยั่งยืนในระยะยาวข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านการเกษตรและการพัฒนาชุมชน เพื่อยกระดับกลุ่มสู่การเป็นต้นแบบด้านการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ในระดับพื้นที่

ลำดับที่ 17

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการ OTOP “ถ่านแปรรูปชาโคลไลค์ / วิสาหกิจชุมชนคนเอากล่านบ้านหัวदान” อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางบุญนิศา ธนพงศ์พันธ์

ผู้ประสานงาน นางสาวมนสิตา ธนพงศ์พันธ์

ที่ตั้ง ชุมชนหัวदान อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 063-6528854 / 088-6592994

ผลิตภัณฑ์ ถ่านดุกกลิน ถ่านอัดแท่ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากถ่าน

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการมีศักยภาพด้านการตลาดและมียอดขายในบางผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับที่ดี โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ถ่านดุกกลิน อย่างไรก็ตาม ยังพบข้อจำกัดสำคัญในด้านองค์ความรู้และนวัตกรรม โดยสมาชิกในกลุ่มยังขาดทักษะด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเข้าใจในกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน ส่งผลให้การพัฒนาสินค้ายังไม่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างเต็มที่ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและมีมูลค่าเพิ่ม รวมถึงต้องการเสริมศักยภาพด้านการตลาดเพื่อขยายฐานลูกค้าในวงกว้าง

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ การเสริมทักษะสมาชิก และการยกระดับการตลาด ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรม (Product & Innovation Development) แนะนำให้ร่วมมือกับหน่วยงานวิจัยหรือสถาบันการศึกษา เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถ่าน เช่น ผลิตภัณฑ์ดุกกลินชั้นสูง ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ หรือผลิตภัณฑ์ด้านความงาม เช่น ถ่านกัมมันต์ (Activated Carbon) เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างในตลาด

2.ด้านการพัฒนาศักยภาพสมาชิก (Capacity Building) แนะนำให้จัดอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกในกลุ่มเกี่ยวกับกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ (Quality Control) และมาตรฐานสินค้า เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าได้อย่างสม่ำเสมอและได้คุณภาพ

3.ด้านการพัฒนาการตลาดดิจิทัล (Digital Marketing Development) แม้จะมีช่องทางออนไลน์หลากหลายแล้ว แต่ควรพัฒนากลยุทธ์การตลาดให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น การทำ Content Marketing การสร้างแบรนด์ผ่าน Storytelling และการใช้โฆษณาออนไลน์ (Ads) เพื่อเพิ่มยอดขายและการรับรู้แบรนด์

4.ด้านการสร้างแบรนด์ (Branding) แนะนำให้พัฒนาแบรนด์ “ชาโคลโลค” ให้มีอัตลักษณ์ชัดเจน โดยเน้นจุดขายด้านสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และคุณสมบัติของถ่าน พร้อมออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยและสอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย

5.ด้านการขยายตลาดและต่อยอดธุรกิจ (Market Expansion) แนะนำให้ขยายตลาดไปยังกลุ่มลูกค้าเฉพาะ เช่น กลุ่มสุขภาพ โรงแรม สปา หรือธุรกิจที่ต้องการใช้ผลิตภัณฑ์ดุกกลิน รวมถึงการพัฒนาสินค้าในรูปแบบ OEM/ODM เพื่อเพิ่มโอกาสทางธุรกิจ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าวิสาหกิจชุมชนคนเอถ่านบ้านหัวดำนมีศักยภาพสูงในการพัฒนาเนื่องจากมีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย มียอดขายในบางรายการอยู่ในระดับที่ดี และมีช่องทางการตลาดที่ครอบคลุมทั้งออฟไลน์และออนไลน์ อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านองค์ความรู้ นวัตกรรม และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการยกระดับธุรกิจและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับหน่วยงานวิจัย การเสริมทักษะสมาชิก และการยกระดับกลยุทธ์การตลาด จะช่วยให้กลุ่มสามารถเพิ่มมูลค่าสินค้า ขยายตลาด และสร้างความยั่งยืนทางธุรกิจได้ในระยะยาว ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีศักยภาพในระดับประเทศ

ลำดับที่ 18

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “ทางเกวียนจระเข้พิจิตร” อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางนวลรัตน์ พุทธิเชียร

ผู้ประสานงาน นางปภาวรินทร์ พุทธิเชียร

ที่ตั้ง 34 ถนนหนุมาน ซอย 19 อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 083-9915459 / 089-7060453

ผลิตภัณฑ์ ทางเกวียนจระเข้ เสื้อฮาวายลายจระเข้ และชุดเซ็ตเด็ก

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการอยู่ในระยะเริ่มต้นของการดำเนินธุรกิจ แม้ว่าจะมีจุดเด่นด้านอัตลักษณ์สินค้า แต่ยังพบข้อจำกัดสำคัญ ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ยังไม่สามารถดึงดูดความสนใจของลูกค้า ขาดสื่อประชาสัมพันธ์ที่สะท้อนจุดเด่นของสินค้าอย่างชัดเจน และยังขาดความรู้ด้านการใช้เทคโนโลยี AI เพื่อสนับสนุนการตลาด และผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ที่มีเอกลักษณ์ รวมถึงการเสริมทักษะด้าน AI และการตลาดดิจิทัล เพื่อเพิ่มยอดขายและขยายตลาด

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการสร้างแบรนด์ การออกแบบ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ดังนี้

1. ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และอัตลักษณ์สินค้า (Packaging & Identity Design) แนะนำให้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนเอกลักษณ์ “ลายจระเข้พิจิตร” โดยใช้โทนสี รูปแบบ และองค์ประกอบที่สื่อถึงความเป็นสินค้าท้องถิ่น เพื่อสร้างการจดจำและเพิ่มมูลค่าสินค้า

2. ด้านการพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์ (Marketing Communication) แนะนำให้จัดทำป้ายสินค้า ป้ายแบรนด์ และสื่อประชาสัมพันธ์ เช่น Banner หรือ Storyboard ที่สื่อถึงที่มาของลวดลายและอัตลักษณ์ของจังหวัดพิจิตร เพื่อสร้างความโดดเด่นและความแตกต่างในตลาด

3. ด้านการใช้ AI และเครื่องมือดิจิทัล (AI & Digital Tools) แนะนำให้จัดอบรมการใช้ AI ในการออกแบบลวดลายผ้า การสร้างคอนเทนต์ และการทำโฆษณาออนไลน์ เช่น การสร้างภาพสินค้า การเขียนข้อความโฆษณา และการวิเคราะห์พฤติกรรมลูกค้า เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการตลาด

4. ด้านการสร้างแบรนด์สินค้า (Branding) แนะนำให้พัฒนาแบรนด์ “ทางเกวียนจระเข้พิจิตร” ให้เป็นสินค้าอัตลักษณ์ของจังหวัด โดยเน้นการเล่าเรื่อง (Storytelling) เกี่ยวกับความเป็นมาของลวดลาย เพื่อสร้างคุณค่าเชิงวัฒนธรรมและเพิ่มความน่าสนใจให้กับสินค้า

5. ด้านการขยายตลาด (Market Expansion) แนะนำให้ขยายตลาดไปยังกลุ่มนักท่องเที่ยว ร้านของฝาก และตลาดออนไลน์ทั่วประเทศ รวมถึงการเชื่อมโยงกับหน่วยงานภาครัฐเพื่อผลักดันให้เป็นสินค้า OTOP หรือของที่ระลึกประจำจังหวัด

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการทางเกวียนจระเข้พิจิตรมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่น เนื่องจากมีแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน และสามารถตอบโจทย์กลุ่มนักท่องเที่ยวและตลาดของที่ระลึกได้ อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านการสร้างแบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการแข่งขันในตลาดปัจจุบัน และการพัฒนาด้านการออกแบบ การใช้ AI และการตลาดออนไลน์ จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถสร้างความแตกต่าง เพิ่มมูลค่าสินค้า และขยายตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านการออกแบบและนวัตกรรม เพื่อยกระดับสินค้าให้เป็นอัตลักษณ์จังหวัดและสร้างมูลค่าเชิงเศรษฐกิจในระยะยาว

ลำดับที่ 19

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ OTOP “กลุ่มถักจักรสานยุพราช” อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางสาวเนียง ขาวละมูล

ที่ตั้ง 44 ซอย 7 อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 081-5325424

ผลิตภัณฑ์ ตะกร้าเส้นพลาสติก ฝาชีขันโตก และตะกร้าพื้นนอนแมว

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการมีศักยภาพด้านการตลาดและมีคำสั่งซื้ออย่างต่อเนื่อง แต่ประสบปัญหาสำคัญด้านกำลังการผลิตที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการ ส่งผลให้ไม่สามารถส่งมอบสินค้าได้ทันตามออเดอร์ นอกจากนี้ ยังพบปัญหาเชิงเทคนิคเกี่ยวกับวัสดุจากกล้วยตานี ซึ่งเกิดเชื้อราได้ง่าย และเมื่อผ่านกระบวนการเคลือบแล้วทำให้วัสดุมีความแข็ง ไม่สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าต่างประเทศและและผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการเพิ่มแรงงานหรือสมาชิกในกลุ่ม การพัฒนาองค์ความรู้ด้านการถนอมวัสดุเพื่อป้องกันเชื้อราโดยไม่กระทบคุณภาพ รวมถึงการพัฒนาในรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและมีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้น

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การพัฒนาวัสดุ และการออกแบบผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1.ด้านการเพิ่มกำลังการผลิต (Production Capacity Development) แนะนำให้ขยายจำนวนสมาชิกหรือแรงงานในชุมชน โดยจัดระบบการถ่ายทอดทักษะ (Skill Transfer) เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต และรองรับคำสั่งซื้อที่เพิ่มขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพ

2.ด้านการพัฒนาวัสดุและการป้องกันเชื้อรา (Material & Preservation Technology) แนะนำให้ร่วมมือกับหน่วยงานวิจัยหรือที่ปรึกษาด้านวัสดุธรรมชาติ เพื่อพัฒนาวิธีการป้องกันเชื้อรา เช่น การอบแห้งที่เหมาะสม หรือการใช้สารเคลือบจากธรรมชาติที่ไม่ทำให้วัสดุแข็งกระด้าง และยังคงคุณสมบัติด้านความยืดหยุ่น

3.ด้านการพัฒนาการออกแบบผลิตภัณฑ์ (Product Design Development) แนะนำให้พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความร่วมสมัย โดยอาจร่วมมือกับนักออกแบบหรือสถาบันการศึกษา เพื่อสร้างคอลเลกชันใหม่ที่ตอบโจทย์ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ

4.ด้านการควบคุมคุณภาพ (Quality Control) แนะนำให้กำหนดมาตรฐานการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพสินค้า เพื่อให้สินค้ามีความสม่ำเสมอ และสามารถแข่งขันในตลาดที่มีมาตรฐานสูงได้

5.ด้านการขยายตลาด (Market Expansion) แนะนำให้ต่อยอดตลาดสินค้าเพื่อสัตว์เลี้ยง ซึ่งมีแนวโน้มเติบโตสูง รวมถึงการพัฒนาแบรนด์ให้สามารถเข้าสู่ตลาดต่างประเทศ โดยเน้นจุดขายด้านงานหัตถกรรมและวัสดุธรรมชาติ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่ากลุ่มถักจักรสานยุพราชมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์หัตถกรรมที่มีมูลค่าสูง เนื่องจากมีตลาดรองรับที่ชัดเจน และมีผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าเฉพาะ เช่น กลุ่มผู้เลี้ยงสัตว์ อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านกำลังการผลิตและเทคโนโลยีวัสดุ ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพสินค้าและความสามารถในการขยายตลาด การพัฒนาด้านการเพิ่มกำลังการผลิต การปรับปรุงวัสดุ และการออกแบบผลิตภัณฑ์ จะช่วยให้กลุ่มสามารถยกระดับสินค้า เพิ่มมูลค่า และขยายตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไป

ต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านการออกแบบและนวัตกรรม รวมถึงหน่วยงานวิจัยด้านวัสดุ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดระดับประเทศและต่างประเทศ

ลำดับที่ 20

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ OTOP “ตาปา งานประดิษฐ์จากเศษไม้และวัสดุเหลือใช้” อ.เมือง จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นายสุชาติ เตียเย็น

ที่ตั้ง 209 หมู่ 1 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 086-8358489

ผลิตภัณฑ์ ชั้นนอกประสงค์ และกล่องนอกประสงค์จากวัสดุเหลือใช้

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบไม้ที่ใช้ในการผลิต ทำให้ไม่สามารถดำเนินการผลิตได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ ยังพบข้อจำกัดด้านแรงงานที่ไม่สม่ำเสมอ และทักษะแรงงานยังไม่เพียงพอ ส่งผลต่อประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพสินค้าและผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการใช้วัสดุทดแทนไม้ โดยเฉพาะการพัฒนาวัตถุดิบวัสดุอัดขึ้นรูปเป็นแผ่น เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ และเพิ่มความยั่งยืนในการผลิต

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านนวัตกรรมวัสดุ การพัฒนาทักษะแรงงาน และการสร้างมูลค่าเพิ่ม ดังนี้

1. **ด้านการพัฒนานวัตกรรมวัสดุ (Material Innovation Development)** แนะนำให้พัฒนาวัสดุทดแทนไม้ในรูปแบบแผ่นอัดจากเศษไม้หรือวัสดุเหลือใช้ เช่น แผ่นไฟเบอร์บอร์ด หรือวัสดุคอมโพสิต เพื่อลดการพึ่งพาไม้ธรรมชาติ และสามารถควบคุมคุณภาพวัตถุดิบได้อย่างสม่ำเสมอ

2. **ด้านการพัฒนาทักษะแรงงาน (Skill Development)** แนะนำให้จัดอบรมเสริมทักษะด้านงานไม้ การออกแบบ และการผลิตให้แก่สมาชิกและแรงงานในชุมชน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพสินค้า

3. **ด้านการเพิ่มกำลังการผลิต (Production Management)** แนะนำให้วางแผนการผลิตและจัดระบบแรงงานให้มีความต่อเนื่อง รวมถึงการแบ่งงานตามความเชี่ยวชาญ เพื่อลดปัญหาความไม่สม่ำเสมอของแรงงาน

4. **ด้านการสร้างแบรนด์สินค้า (Eco-branding)** แนะนำให้พัฒนาแบรนด์สินค้าในแนวคิด “รักษ์โลก” (Eco-friendly) โดยเน้นการใช้วัสดุเหลือใช้และการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างจุดขายในตลาด

5. **ด้านการขยายตลาด (Market Expansion)** แนะนำให้ขยายช่องทางจำหน่ายออนไลน์ เช่น Shopee และ Facebook ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น รวมถึงการพัฒนาสินค้าให้เหมาะกับตลาดตกแต่งบ้านและตลาดของขวัญ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการตาปามีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือใช้ โดยมีประสบการณ์ในการดำเนินธุรกิจยาวนาน และมีแนวคิดที่สอดคล้องกับกระแสการรักษ์สิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบ แรงงาน และกำลังการผลิต ซึ่งส่งผลต่อการเติบโตของธุรกิจ การพัฒนานวัตกรรมวัสดุทดแทนไม้ การเสริมทักษะแรงงาน และการสร้างแบรนด์สินค้าเชิงสิ่งแวดล้อม จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มมูลค่า ขยายตลาด และสร้างความยั่งยืนในระยะยาวข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อ

ยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านวิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นต้นแบบธุรกิจชุมชนด้านเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)

ลำดับที่ 21

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชน “บ้านหอมฉนวน” ต.ท่าเสา อ.โพทะเล จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางสาวลักษณ์ สืบสมาน

ที่ตั้ง 63 หมู่ 9 ตำบลท่าเสา อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 081-8318954

ผลิตภัณฑ์ ยาสีฟันข่อย สบู่ขมิ้นชัน และโลชั่นว่านหางจระเข้

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการอยู่ในระยะเริ่มต้นของการดำเนินกิจการ แม้ว่าจะมีผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์กระแสสุขภาพ แต่ยังพบข้อจำกัดสำคัญในด้านบรรจุภัณฑ์และกระบวนการผลิต โดยเฉพาะการบรรจุยาสีฟันที่ยังไม่สามารถรองรับการผลิตในปริมาณมากได้ นอกจากนี้ ยังขาดทักษะด้านการตลาดออนไลน์ โดยเฉพาะการใช้แพลตฟอร์ม TikTok รวมถึงข้อจำกัดด้านเงินทุนที่ส่งผลต่อการพัฒนาเครื่องจักรและบรรจุภัณฑ์ และผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการจัดหาเครื่องบรรจุภัณฑ์อัตโนมัติ การเข้าถึงแหล่งทุนสนับสนุน และการพัฒนาภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัยและเหมาะกับกลุ่มลูกค้าหลายช่วงวัย

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านเทคโนโลยีการผลิต การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการตลาดดิจิทัล ดังนี้

1.ด้านการพัฒนากระบวนการผลิต (Production Technology) แนะนำให้จัดหาเครื่องบรรจุภัณฑ์อัตโนมัติสำหรับผลิตภัณฑ์ยาสีฟัน เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต ลดต้นทุนแรงงาน และทำให้คุณภาพสินค้าได้มาตรฐานสม่ำเสมอ

2.ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging Development) แนะนำให้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย สะอาด และสะท้อนภาพลักษณ์สมุนไพรธรรมชาติ พร้อมทั้งพิจารณาใช้วัสดุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและความน่าสนใจ

3.ด้านการพัฒนาการตลาดออนไลน์ (Digital Marketing Development) แนะนำให้จัดอบรมการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น Facebook และ TikTok โดยเน้นการสร้างคอนเทนต์เกี่ยวกับคุณประโยชน์ของสมุนไพร วิธีการใช้สินค้า และการรีวิวจากผู้ใช้งานจริง เพื่อเพิ่มการเข้าถึงลูกค้า

4.ด้านการเข้าถึงแหล่งทุน (Funding Access) แนะนำให้เชื่อมโยงกับหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมพัฒนาชุมชน หรือหน่วยงานด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรม เพื่อขอรับการสนับสนุนด้านงบประมาณ เครื่องจักร หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์

5.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) แนะนำให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย และออกแบบให้ตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าหลายช่วงวัย เช่น การปรับกลิ่น สี และบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะกับวัยรุ่นและผู้สูงอายุ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าวิสาหกิจชุมชนบ้านหอมฉนวนมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร เนื่องจากสอดคล้องกับแนวโน้มตลาดสุขภาพ และมีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีการผลิต บรรจุภัณฑ์ และการตลาด ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการขยายธุรกิจ และการพัฒนาด้านเครื่องจักร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาดดิจิทัล จะช่วยให้กลุ่มสามารถเพิ่มกำลังการผลิต ขยาย

ตลาด และสร้างความยั่งยืนในระยะยาว ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สมุนไพร สู่ตลาดที่มีมาตรฐานและมีศักยภาพในระดับภูมิภาค

ลำดับที่ 22

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ OTOP “ดอกไม้ประดิษฐ์จากดิน” อ.เมือง จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางอาภาพรรณ ขวัญรุ่งวิทยา

ที่ตั้ง 99 หมู่ 1 ตำบลดงกลาง อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 086-6790493

ผลิตภัณฑ์ ดอกไม้บูชาพระ พวงมาลัย และต้นไม้มงคล

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการมีประสบการณ์ในการดำเนินธุรกิจยาวนาน และมีตลาดรองรับอย่างต่อเนื่อง แต่ยังพบข้อจำกัดสำคัญในด้านต้นทุนการผลิตที่เพิ่มสูงขึ้นจากราคาวัสดุบางประเภท รวมถึงจำนวนสมาชิกในกลุ่มที่มีจำกัด ส่งผลให้กำลังการผลิตไม่เพียงพอต่อคำสั่งซื้อ นอกจากนี้ ยังพบปัญหาเกี่ยวกับแม่พิมพ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน ทำให้รูปแบบสินค้าและคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการหาวัสดุทดแทนเพื่อลดต้นทุน การเพิ่มจำนวนแรงงานหรือสมาชิกในกลุ่ม และการพัฒนาแม่พิมพ์ให้มีมาตรฐานและตอบโจทย์การผลิต

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการลดต้นทุน การพัฒนากระบวนการผลิต และการเพิ่มกำลังการผลิต ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาวัสดุทดแทน (Material Substitution Development) แนะนำให้ศึกษาวัสดุทดแทนที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกับวัสดุเดิม แต่มีต้นทุนต่ำกว่า เช่น การใช้วัสดุผสมหรือวัสดุทางเลือก เพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน

2.ด้านการพัฒนาแม่พิมพ์ (Mold Development) แนะนำให้พัฒนาแม่พิมพ์ให้มีมาตรฐาน โดยอาจร่วมมือกับที่ปรึกษาหรือหน่วยงานด้านการออกแบบ เพื่อให้ได้รูปแบบที่มีความสม่ำเสมอ สามารถผลิตซ้ำได้ และตอบโจทย์ความต้องการของตลาด

3.ด้านการเพิ่มกำลังการผลิต (Production Capacity) แนะนำให้จัดอบรมถ่ายทอดทักษะให้แก่ผู้ที่สนใจในชุมชน เพื่อเพิ่มจำนวนแรงงานและสมาชิกในกลุ่ม และรองรับคำสั่งซื้อที่เพิ่มขึ้น

4.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) แนะนำให้ต่อยอดผลิตภัณฑ์ไปสู่สินค้าในกลุ่มของขวัญ ของชำร่วย หรือของตกแต่งบ้าน เพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายกลุ่มลูกค้า

5.ด้านการพัฒนาการตลาด (Marketing Development) แนะนำให้พัฒนาช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook และ Line ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยเน้นการนำเสนอภาพสินค้าอย่างสวยงาม และการเล่าเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มความน่าสนใจและกระตุ้นการตัดสินใจซื้อ

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่าผู้ประกอบการดอกไม้ประดิษฐ์จากดินมีศักยภาพสูง เนื่องจากมีประสบการณ์ยาวนาน และมีผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ตลาดด้านความเชื่อและของมงคล อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านต้นทุน วัสดุ และกำลังการผลิต ซึ่งส่งผลต่อการขยายธุรกิจ การพัฒนาวัสดุทดแทน การปรับปรุงแม่พิมพ์ และการเพิ่มกำลังการผลิต จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มประสิทธิภาพ ลดต้นทุน และขยาย

ตลาดได้อย่างยั่งยืน ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านการออกแบบและนวัตกรรม เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่การเป็นสินค้าหัตถกรรมที่มีมูลค่าสูงและแข่งขันได้ในตลาด

ลำดับที่ 23

กลุ่ม/ชุมชน “บ้านโฮมชาวแฮนด์” ต.หนองพระ อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางสาวเบญจรัตน์ เครือเมืองมล

ที่ตั้ง 51 หมู่ 1 ตำบลหนองพระ อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 095-4268292

ผลิตภัณฑ์ ตะกร้าสานผักตบชวา

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการประสบปัญหาด้านสภาพแวดล้อมการผลิต โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝนที่มีความชื้นสูง ส่งผลให้วัตถุดิบและชิ้นงานแห้งช้า คุณภาพลดลง และเสี่ยงต่อการเกิดเชื้อรา ซึ่งกระทบต่อความต่อเนื่องของการผลิตและคุณภาพสินค้าและผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านระบบอบแห้งและการควบคุมความชื้น โดยเฉพาะการจัดทำโดมพลังงานแสงอาทิตย์หรือระบบอบแห้งที่สามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นได้ เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าได้อย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านเทคโนโลยีการอบแห้ง การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาการตลาด ดังนี้

1.ด้านเทคโนโลยีการอบแห้ง (Drying Technology) แนะนำให้พัฒนาโรงอบแห้งแบบโดมพลังงานแสงอาทิตย์ หรือระบบอบแห้งแบบปิด เพื่อควบคุมอุณหภูมิและความชื้น ลดปัญหาเชื้อรา และเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตในทุกฤดูกาล

2.ด้านการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ (Raw Material Quality Control) แนะนำให้กำหนดมาตรฐานการเตรียมวัตถุดิบ เช่น การตากให้ได้ค่าความชื้นที่เหมาะสมก่อนนำไปผลิต และการจัดเก็บในสภาพแวดล้อมที่ควบคุมความชื้น เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดเชื้อรา

3.ด้านการพัฒนากระบวนการผลิต (Process Improvement) แนะนำให้ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีความต่อเนื่องและมีระบบ เช่น การวางแผนการผลิตตามฤดูกาล และการแบ่งขั้นตอนการทำงาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

4.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) แนะนำให้ต่อยอดผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา ไปสู่สินค้าอื่น เช่น ของตกแต่งบ้าน หรือของฝาก เพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายกลุ่มลูกค้า

5.ด้านการพัฒนาการตลาด (Marketing Development) แนะนำให้พัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น Facebook และ TikTok เพื่อเพิ่มการเข้าถึงลูกค้า และสร้างการรับรู้แบรนด์ โดยเน้นจุดขายด้านความเป็นมิตรต่อโลก (Eco-friendly)

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่ากลุ่มบ้านโฮมชาวแฮนด์มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากวัสดุธรรมชาติ ซึ่งสอดคล้องกับกระแสตลาดสินค้ารักษ์สิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีการผลิต โดยเฉพาะการควบคุมความชื้น ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพสินค้าและความต่อเนื่องของการผลิตและการพัฒนาโรงอบแห้งและระบบควบคุมความชื้น รวมถึงการยกระดับกระบวนการผลิต จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มประสิทธิภาพ ลดความเสียหาย และขยายตลาดได้อย่างยั่งยืน ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอด

เชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านพลังงานทดแทนและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาไปสู่ต้นแบบการผลิตสินค้าชุมชนที่ใช้เทคโนโลยีเหมาะสม (Appropriate Technology)

ลำดับที่ 24

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “กลุ่มร้อยดอกไม้” ต.บึงสีไฟ อ.เมือง จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางเกศินี เชียงสกุล

ที่ตั้ง 111/5 ตำบลบึงสีไฟ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 095-3536654

ผลิตภัณฑ์ ดอกไม้ประดิษฐ์

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการมีประสบการณ์ในการดำเนินธุรกิจยาวนาน และมีตลาดเฉพาะกลุ่มที่ชัดเจน เช่น ร้านของฝากและกลุ่มนางรำ อย่างไรก็ตาม พบข้อจำกัดสำคัญในการปรับตัวเข้าสู่ยุคดิจิทัล โดยยังไม่มีช่องทางการตลาดออนไลน์ที่เป็นระบบ ส่งผลให้การเข้าถึงลูกค้ากลุ่มใหม่ยังมีข้อจำกัดและผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการเสริมทักษะการใช้สื่อออนไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย ขยายฐานลูกค้า และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในตลาดยุคใหม่

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านการพัฒนาการตลาดดิจิทัล การสร้างแบรนด์ และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาการตลาดออนไลน์ (Digital Marketing Development) แนะนำให้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น Facebook, TikTok และ Line โดยเน้นการสร้างเพจ การจัดการเนื้อหา และการสื่อสารกับลูกค้า เพื่อเพิ่มการเข้าถึงและยอดขาย

2.ด้านการสร้างคอนเทนต์ (Content Creation) แนะนำให้พัฒนาทักษะการถ่ายภาพสินค้า การจัดองค์ประกอบภาพ และการเล่าเรื่อง (Storytelling) เพื่อสร้างความน่าสนใจและสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์

3.ด้านการสร้างแบรนด์ (Branding) แนะนำให้พัฒนาแบรนด์ “กลุ่มร้อยดอกไม้” ให้มีอัตลักษณ์ชัดเจน โดยเน้นความเป็นงานฝีมือและความประณีต เพื่อเพิ่มคุณค่าและความแตกต่างจากสินค้าทั่วไป

4.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) แนะนำให้ต่อยอดผลิตภัณฑ์ไปสู่สินค้าในกลุ่มของขวัญ ของที่ระลึก หรือสินค้าเทศกาล เพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายตลาด

5.ด้านการวางแผนการตลาด (Marketing Planning) แนะนำให้วางแผนการสื่อสารออนไลน์อย่างสม่ำเสมอ เช่น การกำหนดตารางโพสต์ การทำโปรโมชั่น และการใช้เครื่องมือโฆษณาออนไลน์ เพื่อสร้างการรับรู้แบรนด์อย่างต่อเนื่อง

สรุปผลการทำงาน

จากการให้คำปรึกษา พบว่ากลุ่มร้อยดอกไม้มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรม เนื่องจากมีประสบการณ์ยาวนาน และมีตลาดเฉพาะกลุ่มรองรับ อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านการตลาดดิจิทัล ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการเติบโตในปัจจุบัน และการพัฒนาทักษะด้านออนไลน์ การสร้างแบรนด์ และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถขยายตลาด เพิ่มยอดขาย และสร้างความยั่งยืนในระยะยาว ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปต่อยอดเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านการตลาดดิจิทัลและการพัฒนารูปร่าง เพื่อยกระดับผู้ประกอบการสู่การเป็นธุรกิจชุมชนที่สามารถแข่งขันได้ในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล

ลำดับที่ 25

กลุ่ม/ชุมชน ผู้ประกอบการ “กลุ่มสัมมาชีพชุมชนบ้านห่อไกร” ต.ห่อไกร อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

ผู้ประกอบการ นางสาวนิชนันท์ นุ่มนวล

ผู้ประสานงาน นายกฤณา มีมงคล

ที่ตั้ง 66 หมู่ 3 ตำบลห่อไกร อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 095-6540857 / 081-4751373

ผลิตภัณฑ์ ไม้กวาดดอกหญ้า

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการดำเนินธุรกิจลักษณะสินค้าจำเป็นในครัวเรือน ซึ่งมีความต้องการใช้อย่างต่อเนื่อง แต่เผชิญข้อจำกัดด้านการแข่งขันสูง โดยเฉพาะจากสินค้าราคาถูกในตลาด รวมถึงปัญหาต้นทุนวัตถุดิบที่มีความผันผวนและบางช่วงขาดแคลนแม้ว่าจะมีช่องทางจำหน่ายทั้งออฟไลน์และออนไลน์ แต่ยังขาดตลาดรองรับที่ชัดเจนและต่อเนื่อง ส่งผลให้รายได้ยังไม่มั่นคง และผู้ประกอบการจึงมีความต้องการพัฒนาในด้านการสร้างตลาดที่แน่นอน การเพิ่มมูลค่าสินค้า และการบริหารจัดการต้นทุน

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นการยกระดับผลิตภัณฑ์ การสร้างความแตกต่าง และการพัฒนาตลาด ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Differentiation) แนะนำให้พัฒนาไม้กวาดดอกหญ้าในรูปแบบพรีเมียม เช่น เพิ่มความทนทาน ออกแบบด้ามจับให้เหมาะกับสรีระ หรือใช้วัสดุผสม (Hybrid Material) เพื่อเพิ่มคุณค่าและลดการแข่งขันด้านราคา

2.ด้านการสร้างแบรนด์ (Branding & Positioning) แนะนำให้กำหนดตำแหน่งทางการตลาด (Positioning) เป็น “ไม้กวาดคุณภาพจากชุมชน” เน้นความทนทาน ใช้งานได้นาน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อสร้างความแตกต่างจากสินค้าราคาถูก

3.ด้านการพัฒนาตลาด (Market Development) แนะนำให้ขยายตลาดไปยัง ร้านค้าชุมชน / ร้านวัสดุก่อสร้าง ,หน่วยงานราชการ โรงเรียน วัด ตลาดออนไลน์ เช่น Facebook Marketplace และ TikTok Shop

4.ด้านการบริหารต้นทุน (Cost Management) แนะนำให้จัดทำระบบบริหารวัตถุดิบ เช่น การรวมกลุ่มจัดซื้อ การวางแผนสต็อก และการหาวัตถุดิบทดแทน เพื่อลดความเสี่ยงด้านต้นทุน

5.ด้านการพัฒนาระบบการตลาดต่อเนื่อง (Sustainable Market Linkage) แนะนำให้สร้างเครือข่ายการจำหน่าย เช่น การทำ MOU กับร้านค้าในพื้นที่ หรือเข้าร่วมโครงการภาครัฐ เพื่อให้มีตลาดรองรับที่มั่นคง

สรุปผลการทำงาน

จากการวิเคราะห์ พบว่ากลุ่มสัมมาชีพชุมชนบ้านห่อไกรมีศักยภาพในการพัฒนา เนื่องจากผลิตสินค้าที่มีความต้องการใช้อย่างต่อเนื่อง และมีฐานการผลิตในชุมชนอย่างใกล้ชิดตาม ความท้าทายหลักอยู่ที่การแข่งขันด้านราคาและความไม่แน่นอนของตลาดและการยกระดับผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการพัฒนาช่องทางตลาดอย่างเป็นระบบ จะช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้า ลดการแข่งขันด้านราคา และสร้างรายได้ที่มั่นคงในระยะยาว ทั้งนี้ การเชื่อมโยงกับหน่วยงานสนับสนุน เช่น OTOP หรือหน่วยงานพัฒนาธุรกิจ จะเป็นกลไกสำคัญในการยกระดับผู้ประกอบการสู่ความยั่งยืน

ลำดับที่ 26

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ยั่งยืน ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นายธิษณวุฒิ ชื่ออารมย์

ที่ตั้ง 21/7 หมู่ 1 ตำบลไกรกลาง อำเภอไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 082-6178979

ผลิตภัณฑ์ สเปรย์สมุนไพรกระดูกไก่ดำ บาล์มสูตรร้อน บาล์มสูตรเย็น

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการดำเนินธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มตลาดปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม พบข้อจำกัดสำคัญในด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์และความสามารถในการแข่งขันในตลาดที่กว้างขึ้น ประเด็นปัญหาหลัก ได้แก่ บรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้ายังไม่โดดเด่นและไม่สอดคล้องตามมาตรฐาน การไม่มีเลขสารบบอาหารและยา (อย.) เป็นของตนเอง และสูตรผลิตภัณฑ์ยังไม่ตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมายเฉพาะ เช่น กลุ่มนักกีฬา และผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาในด้านการปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ การยกระดับมาตรฐาน (อย.) และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในกลุ่มเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

การให้คำปรึกษามุ่งเน้นการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสูตรเชิงวิทยาศาสตร์ และการขยายตลาดเชิงนวัตกรรม ดังนี้

1.ด้านการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ (Formulation Development) แนะนำให้ปรับปรุงสูตรบาล์มและสเปรย์ โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง เช่น การเลือกใช้สารช่วยนำพา (penetration enhancers) และสารให้ความรู้สึกแห้งเร็ว (fast-absorbing agents) เพื่อลดความเหนียวเหนอะหนะ และเพิ่มความเหมาะสมสำหรับกลุ่มนักกีฬา

2.ด้านการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ (Regulatory Compliance – อย.) แนะนำให้ดำเนินการขอเลขสารบบอาหารและยา (อย.) ในนามของกลุ่ม โดยเตรียมเอกสารสำคัญ เช่น สูตรผลิตภัณฑ์ แหล่งที่มาของวัตถุดิบ และสถานที่ผลิตที่ได้มาตรฐาน (GMP) เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและรองรับการขยายตลาด

3.ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging Development) แนะนำให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย สะอาด และสื่อภาพลักษณ์ด้านสุขภาพ โดยควรมีฉลากที่ครบถ้วน เช่น ส่วนประกอบ วิธีใช้ เลข อย. และข้อมูลผู้ผลิต เพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด

4.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (Product Innovation) แนะนำให้ต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่กลุ่มเครื่องดื่มสมุนไพร เช่น น้ำย่านาง รากจืด หรือบอระเพ็ด โดยควรพัฒนาให้มีรสชาติที่เหมาะสมกับผู้บริโภคยุคใหม่ (ลดความขม/ไม่หวานจัด) และคำนึงถึงความปลอดภัยและอายุการเก็บรักษา

5.ด้านการสร้างแบรนด์และการตลาด (Branding & Health Positioning) แนะนำให้กำหนดตำแหน่งสินค้าเป็น “ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อสุขภาพและการฟื้นฟูกล้ามเนื้อ” เพื่อเจาะตลาดกลุ่มนักกีฬาและผู้รักสุขภาพ พร้อมทั้งใช้ช่องทางออนไลน์ในการสร้างการรับรู้แบรนด์

สรุปผลการทำงาน

จากการวิเคราะห์ พบว่าผู้ประกอบการมีศักยภาพสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร เนื่องจากมีฐานความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นและมีผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์กระแสสุขภาพ อย่างไรก็ตาม การขาดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (อย.) และข้อจำกัดด้านบรรจุภัณฑ์และสูตรผลิตภัณฑ์ เป็นอุปสรรคสำคัญต่อการขยายตลาด การพัฒนาสูตรเชิงวิทยาศาสตร์ การยกระดับมาตรฐาน และการสร้างแบรนด์ จะช่วยเพิ่มความสามารถในการ

แข่งขัน และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสามารถเติบโตสู่ตลาดสุขภาพที่มีมูลค่าสูงได้อย่างยั่งยืน ทั้งนี้ ควรมีการเชื่อมโยงกับหน่วยงานด้านวิจัยและพัฒนา เพื่อสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานในระยะยาว



ลำดับที่ 27

กลุ่ม/ชุมชน สุจินโหล่ม

ผู้ประกอบการ นายธพล พุ่มศรี

ที่ตั้ง 44 หมู่ 1 ตำบลวังลึก อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย 64140

เบอร์ติดต่อ 092-279-8921

ผลิตภัณฑ์ มะนาวเชื่อมน้ำผึ้ง

ปัญหาและความต้องการ

พัฒนาและปรับปรุงสูตรให้มีอายุการเก็บรักษาให้ยาวนาน พัฒนาสูตรการผลิต การบริหารจัดการเพื่อการจัดจำหน่าย กรรมวิธีการผลิตให้ได้มาตรฐาน GMP

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

สูตรพื้นฐาน (ต่อ 1 กิโลกรัมผลิตภัณฑ์)

วัตถุดิบ	ปริมาณ (%)	น้ำหนัก (กรัม)	หมายเหตุ
มะนาวสด (หั่นบาง)	40%	400	เลือกผลแก่ ไม่ขี้
น้ำผึ้งแท้	30%	300	ให้รสและช่วย preservation
น้ำตาลทราย	25%	250	เพิ่ม solids / shelf-life
น้ำสะอาด	4%	40	ปรับความเข้มข้น
กรดซิตริก (Citric acid)	0.3%	3	ปรับ pH
โพแทสเซียมซอร์เบต	0.1%	1	(ทางเลือก) ยับยั้งยีสต์/รา
เกลือเล็กน้อย	0.6%	6	ตัดรส

ค่าควบคุมสำคัญ (Critical Parameters) เพื่อยืด Shelf-life ได้ 6-12 เดือน

- pH เป้าหมาย: 2.5 – 3.5
- °Brix (ความหวาน): 60–65 °Bx
- Water activity (aw): < 0.85

การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะนาวเชื่อมน้ำผึ้งเพื่อการผลิตในระดับเชิงพาณิชย์ จำเป็นต้องอาศัยหลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหารควบคู่กับการออกแบบกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สม่ำเสมอ ปลอดภัย และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน โดยเริ่มต้นจากการกำหนดแนวคิดของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจนในฐานะผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ที่มีคุณสมบัติเป็นทั้งอาหารและเครื่องดื่มเข้มข้น ซึ่งสามารถนำไปบริโภคโดยตรงหรือใช้เป็นส่วนประกอบในเครื่องดื่มอื่น ๆ ได้ நட้า่นสูตรผลิตภัณฑ์ การเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพเป็นปัจจัยสำคัญ โดยมะนาวที่ใช้ควรเป็นผลที่แก่จัด มีความสด ไม่ซ้ำ และมีปริมาณน้ำและกรดธรรมชาติในระดับเหมาะสม

ส่วนผสมหลัก ประกอบด้วยมะนาว น้ำผึ้ง และน้ำตาล ซึ่งทำหน้าที่ร่วมกันในการให้รสชาติและช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ทั้งนี้ น้ำตาลและน้ำผึ้งมีบทบาทในการลดค่ากิจกรรมน้ำ (water activity) ขณะที่กรดอินทรีย์จากมะนาวและการเติมกรดซิตริกจะช่วยปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ให้อยู่ในระดับต่ำกว่า 3.5 ซึ่งเป็นช่วงที่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ อาจมีการเติมสารกันเสียในปริมาณที่เหมาะสมตามข้อกำหนด เพื่อเพิ่มความปลอดภัยและยืดอายุการเก็บรักษา โดยค่าความหวานหรือของแข็งที่ละลายได้ (°Brix) ควรอยู่ในช่วงประมาณ 60–65 องศาบริกซ์ ซึ่งเป็นระดับที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทเชื่อม

กรรมวิธีการผลิต เริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบโดยการล้างมะนาวให้สะอาดด้วยน้ำผสมสารฆ่าเชื้อในระดับที่ปลอดภัย จากนั้นหั่นมะนาวเป็นแผ่นบางเพื่อเพิ่มพื้นที่ผิวและช่วยให้การแทรกซึมของน้ำเชื่อมมีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อลดความขมจากเปลือก สามารถนำมะนาวไปแช่น้ำเกลือเจือจางในระยะเวลาที่เหมาะสม ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิตขั้นถัดไป ในส่วนของการเตรียมน้ำเชื่อม จะทำการละลายน้ำตาลในน้ำ และให้ความร้อนจนได้ความเข้มข้นตามที่กำหนด จากนั้นจึงเติมมะนาวลงไปเคี่ยวที่อุณหภูมิประมาณ 70–80 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 20–30 นาที เพื่อให้เนื้อผลไม้ดูดซึมน้ำเชื่อมและเกิดความนุ่มโดยไม่สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการมากเกินไป

เมื่อผ่านขั้นตอนการเคี่ยวแล้ว จะลดอุณหภูมิลงต่ำกว่า 60 องศาเซลเซียสก่อนเติมน้ำผึ้ง เพื่อป้องกันการเสื่อมสลายของสารสำคัญในน้ำผึ้ง จากนั้นจึงปรับค่าความเป็นกรด-ด่างและตรวจสอบความหวานให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ก่อนเข้าสู่กระบวนการบรรจุ โดยใช้วิธีการบรรจุร้อน (hot filling) ที่อุณหภูมิประมาณ 75–85 องศาเซลเซียส เพื่อช่วยลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ หลังการบรรจุจะทำการปิดฝาทันทีและอาจใช้เทคนิคการกลิ้งขวดเพื่อช่วยฆ่าเชื้อบริเวณฝา จากนั้นทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงอย่างรวดเร็วเพื่อรักษาคุณภาพ ในด้านการควบคุมคุณภาพ จำเป็นต้องมีการตรวจสอบทั้งด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ โดยควบคุมค่า pH และ °Brix ให้อยู่ในช่วงที่กำหนด รวมถึงตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ เช่น จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์ และรา เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร นอกจากนี้ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เช่น ขวดแก้วหรือขวดพลาสติกชนิดทนความร้อนที่มีคุณสมบัติป้องกันแสงและความชื้น จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ดียิ่งขึ้น ในเชิงการผลิตเชิงพาณิชย์ ผู้ประกอบการควรดำเนินการภายใต้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มีการจัดทำเอกสารขั้นตอนการผลิตและบันทึกข้อมูลอย่างเป็นระบบ เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และเตรียมความพร้อมสำหรับการขออนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ตลอดจนการจัดทำฉลากโภชนาการและข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องครบถ้วน ซึ่งการผลิตมะนาวเชื่อมน้ำผึ้งในระดับเชิงพาณิชย์ที่มี

ประสิทธิภาพ จำเป็นต้องควบคุมทั้งด้านสูตร กระบวนการผลิต และมาตรฐานความปลอดภัยอย่างเป็นระบบ ซึ่งจะช่วยให้อุตสาหกรรมมีคุณภาพคงที่ มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน และสามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืน

สรุปการทำงาน

ให้ข้อมูลแก่ผู้ประกอบการเพื่อดำเนินการไปปรับปรุงสูตรและการผลิต เพื่อการผลิตจัดจำหน่ายต่อไป



ลำดับที่ 28

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจพุทรากววนโบราณ สุโขทัย

ผู้ประกอบการ นางสาว ทศนีย์พร ดวงดาว

ที่ตั้ง 63/17 หมู่ที่ 7 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 0954790450

ผลิตภัณฑ์ พุทรากววน / ผงพุทราปั่น

ปัญหาและความต้องการ

การกวนพุทราใช้เวลานาน และใช้แรงงานค่อนข้างสูง เสียเวลา ส่งผลทำให้ต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์สูง อีกทั้ง พุทรากววนด้วยมือยังมีผลต่อเนื้อสัมผัสไม่สม่ำเสมอ ดังนั้นต้องการลดเวลาและแรงงานในการผลิตควบคู่กับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม ทันสมัย และสามารถรักษาคุณภาพสินค้าได้ดี เพิ่มมูลค่าและความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการพูดคุยแลกเปลี่ยนปัญหาความต้องการกับผู้ประกอบการเกี่ยวกับกระบวนการผลิตพุทรากววนพบว่าปัญหาหลักของการผลิตอยู่ในขั้นตอนการกวน ซึ่งยังใช้แรงงานคนเป็นหลัก ทำให้ต้องใช้ระยะเวลาในการผลิตนาน ใช้แรงงานจำนวนมาก และมีต้นทุนการผลิตสูง อีกทั้งการกวนด้วยมือไม่สามารถควบคุมอัตราการกวน อุณหภูมิ และการกระจายความร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ ส่งผลให้เนื้อสัมผัส สี และคุณภาพของพุทรากววนในแต่ละรอบการผลิตมีความแตกต่างกัน ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยอาศัยหลักการทางวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (Food Process Engineering) และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร พบว่าประสิทธิภาพการถ่ายเทความร้อนและการกวนผสมเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพของพุทรากววน จึงได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้เครื่องกวนกึ่งอัตโนมัติหรือเครื่องกวนแบบใบพาย (Agitated Kettle System) ซึ่งสามารถควบคุมความเร็วรอบการกวนและอุณหภูมิการผลิตได้อย่างเหมาะสม ช่วยลดระยะเวลาการระเหยน้ำออกจากผลิตภัณฑ์ ลดการไหม้ติดก้นภาชนะ และทำให้เนื้อผลิตภัณฑ์มีความสม่ำเสมอมากขึ้น นอกจากนี้ ได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการนำหลักการควบคุมคุณภาพกระบวนการผลิต (Process Control) มาใช้ โดยกำหนดค่ามาตรฐานของผลิตภัณฑ์ เช่น ค่าอุณหภูมิการกวน ค่า °Brix และความชื้นของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถควบคุมคุณภาพของพุทรากววนให้คงที่ในทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งจะช่วยลดความสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในระดับชุมชน

ในด้านการยืดอายุการเก็บรักษา ที่ปรึกษาได้ให้ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยแนะนำให้ศึกษาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดฟิล์มลามิเนตที่มีคุณสมบัติป้องกันความชื้นและออกซิเจน (Moisture and Oxygen Barrier Packaging) เพื่อชะลอการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ลดการเปลี่ยนแปลงของสี กลิ่น และรสชาติ รวมถึงช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนานขึ้น นอกจากนี้ ยังได้เสนอแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม โดยนำองค์ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ (Product Design) และการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added Innovation) มาใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ ซึ่งจะช่วยเพิ่มมูลค่าทางการตลาดและยกระดับภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดที่กว้างขึ้น ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการพัฒนาต่อยอดในอนาคต โดยการเชื่อมโยงกับนักวิจัยด้านวิศวกรรมอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูป และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อพัฒนาต้นแบบเครื่องกวนที่เหมาะสมกับการผลิตระดับชุมชน และสนับสนุนการขอรับทุนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำหรับการยกระดับกระบวนการผลิตสู่มาตรฐานเชิงพาณิชย์

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการทางวิศวกรรมกระบวนการอาหารและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร พบว่าปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพการผลิตคือระบบการกวนและการถ่ายเทความร้อน จึงได้เสนอแนวทางการใช้เครื่องกวนกึ่งอัตโนมัติร่วมกับการควบคุมพารามิเตอร์การผลิต เช่น อุณหภูมิ ค่า °Brix และความชื้น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดแรงงาน และสร้างความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์และการออกแบบเชิงนวัตกรรม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และสร้างความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด อันเป็นแนวทางในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมอย่างเป็นรูปธรรม



ลำดับที่ 29

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนข้าวเกรียบมะม่วง

ผู้ประกอบการ นางคะนิง ภัคธิบาง

ที่ตั้ง 84/1 หมู่ที่ 4 ตำบลศรีนคร อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 081-9294119

ผลิตภัณฑ์ ข้าวเกรียบมะม่วง

ปัญหาและความต้องการ ความต้องการในการพัฒนาและยกระดับคุณภาพของกระบวนการผลิตข้าวเกรียบ มีความจำเป็นต้องใช้เครื่องตัดแผ่นข้าวเกรียบ เพื่อให้ได้ชิ้นงานที่มีขนาดสม่ำเสมอ เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ปัญหาและอุปสรรคที่พบในกระบวนการผลิต ได้แก่ ความหนาและการตัดแผ่นข้าวเกรียบที่ยังไม่สม่ำเสมอ ส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่ได้มาตรฐาน ทำให้กระทบต่อการเก็บรักษาและภาพลักษณ์ของสินค้า

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตข้าวเกรียบของกลุ่มผู้ประกอบการ พบว่าปัญหาหลักอยู่ในขั้นตอนการรีดและการตัดแผ่นข้าวเกรียบ ซึ่งยังอาศัยแรงงานคนและเครื่องมือพื้นฐานในการปฏิบัติงาน ส่งผลให้ไม่สามารถควบคุมความหนาและขนาดของแผ่นข้าวเกรียบให้มีความสม่ำเสมอได้ ความแปรปรวนดังกล่าวส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ทั้งในด้านการอบแห้ง การพองตัวหลังการทอด เนื้อสัมผัส และลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการยอมรับของผู้บริโภค

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาตามหลักวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร (Food Processing Engineering) และการควบคุมคุณภาพการผลิต (Process Quality Control) พบว่า ความสม่ำเสมอของความหนาแผ่นข้าวเกรียบเป็นปัจจัยวิกฤตที่มีผลต่อการถ่ายเทความร้อนและการเคลื่อนย้ายความชื้นระหว่างกระบวนการอบแห้ง หากแผ่นข้าวเกรียบมีความหนาไม่เท่ากัน จะทำให้บางส่วนแห้งเร็วเกินไป ในขณะที่บางส่วนยังคงมีความชื้นสูง ส่งผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

ที่ปรึกษาจึงได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้เครื่องรีดและเครื่องตัดแผ่นข้าวเกรียบแบบกึ่งอัตโนมัติ เพื่อควบคุมความหนาและขนาดของแผ่นข้าวเกรียบให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน โดยอาศัยหลักการออกแบบทางวิศวกรรมเครื่องจักรอาหาร (Food Machinery Design) ซึ่งจะช่วยลดความคลาดเคลื่อนจากแรงงานคน เพิ่มกำลังการผลิต ลดระยะเวลาในการทำงาน และช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอมากขึ้นในทุกล็อตการผลิต นอกจากนี้ ได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการนำหลักการควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ (Statistical Process Control: SPC) มาใช้ในการผลิต โดยกำหนดค่ามาตรฐานของความหนา ขนาด และน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการตรวจวัดความชื้นของข้าวเกรียบก่อนการบรรจุ เพื่อควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีความคงที่และลดอัตราการสูญเสียในกระบวนการผลิต

ในด้านบรรจุภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packaging Technology) โดยแนะนำให้เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดฟิล์มหลายชั้น (Laminated Packaging) ที่มีคุณสมบัติป้องกันความชื้นและออกซิเจนได้ดี เนื่องจากข้าวเกรียบเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไวต่อการดูดซับความชื้นจากสภาพแวดล้อม ซึ่งอาจทำให้ผลิตภัณฑ์สูญเสียความกรอบ เกิดการเสื่อมคุณภาพ และลดอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม โดยนำองค์ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มมาใช้ในการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างความแตกต่างทางการตลาด เพิ่มความน่าเชื่อถือของสินค้า และยกระดับผลิตภัณฑ์ให้สามารถแข่งขันในตลาดสมัยใหม่ได้มากยิ่งขึ้น

ทั้งนี้ ได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิศวกรรมอาหารและเทคโนโลยีการแปรรูป เพื่อพัฒนาต้นแบบเครื่องตัดแผ่นข้าวเกรียบที่เหมาะสมกับการผลิตระดับชุมชน ตลอดจนสนับสนุนการพัฒนามาตรฐานการผลิตและการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ในอนาคต

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการทางวิศวกรรมการแปรรูปอาหารและการควบคุมคุณภาพการผลิต พบว่าปัญหาความไม่สม่ำเสมอของความหนาและขนาดแผ่นข้าวเกรียบส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ จึงได้เสนอแนวทางการใช้เครื่องรีดและเครื่องตัดแผ่นข้าวเกรียบแบบกึ่งอัตโนมัติ เพื่อควบคุมมาตรฐานการผลิต ลดการพึ่งพาแรงงาน และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ควบคู่กับการนำหลักการควบคุมคุณภาพและการตรวจวัดความชื้นมาใช้ในกระบวนการผลิต นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์และการออกแบบเชิงนวัตกรรม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และยกระดับภาพลักษณ์ของสินค้าให้มีความพร้อมในการแข่งขันทางการตลาดมากยิ่งขึ้น



ลำดับที่ 30

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรเพื่อสุขภาพบ้านคลองระหัน

ผู้ประกอบการ นางสุภาพร บางเกตุ

ที่ตั้ง 1 หมู่ที่ 5 ตำบลบ้านหลุม อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 083-7700617

ผลิตภัณฑ์ มะนาวโห่แช่อิ่มอบแห้ง / มะขามแช่อิ่มอบแห้ง / กล้วยอบแห้ง / มะม่วงอบแห้ง

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการในการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งเน้นการถนอมอาหารและการแปรรูปเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ และสร้างรายได้ที่มั่นคงมากยิ่งขึ้น วัตถุดิบมีเฉพาะตามฤดูกาลและมีปริมาณมากในช่วงสั้น ๆ ทำให้ไม่สามารถแปรรูปได้ทันต่อความต้องการ จึงมีความจำเป็นต้องใช้ตู้แช่แข็งสำหรับเก็บรักษาวัตถุดิบ นอกจากนี้ยังขาดนวัตกรรมและ

เทคโนโลยีในการแปรรูป เช่น เครื่องมือและเครื่องอบแห้งที่มีประสิทธิภาพ เพื่อรองรับการผลิตและยกระดับคุณภาพสินค้า

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการหารือร่วมกับผู้ประกอบการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร พบว่ากลุ่มมีความต้องการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการถนอมอาหารและการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางการเกษตรของชุมชน รวมถึงต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และสร้างรายได้อย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี อย่างไรก็ตาม กลุ่มประสบปัญหาสำคัญจากการที่วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นผลผลิตตามฤดูกาล ซึ่งมีปริมาณมากในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ ส่งผลให้ไม่สามารถนำมาแปรรูปได้ทัน ทำให้เกิดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest Loss) และสูญเสียโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบดังกล่าว

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยอาศัยองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest Technology) และวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร พบว่าการจัดการวัตถุดิบเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์และความต่อเนื่องของการผลิต จึงได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้ระบบการแช่แข็ง (Freezing Technology) สำหรับเก็บรักษาวัตถุดิบในช่วงที่ผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมาก โดยอาศัยหลักการลดอุณหภูมิให้ต่ำกว่าจุดเยือกแข็งเพื่อชะลอการทำงานของเอนไซม์ การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ และปฏิกิริยาการเสื่อมคุณภาพของวัตถุดิบ ซึ่งจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบและทำให้สามารถนำมาใช้ในการผลิตได้ตลอดทั้งปี นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดการโซ่ความเย็น (Cold Chain Management) ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การบรรจุ การแช่เย็น และการเก็บรักษา เพื่อรักษาคุณภาพด้านสี กลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูป ลดการสูญเสีย และเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการจัดการวัตถุดิบของกลุ่ม ในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการถนอมอาหาร (Food Preservation Technology) โดยเสนอแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการอบแห้งที่เหมาะสม เช่น ตู้อบลมร้อน (Hot Air Dryer) โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ (Solar Dryer) หรือระบบอบแห้งแบบควบคุมอุณหภูมิและความชื้น ซึ่งสามารถลดปริมาณน้ำในผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในระดับที่จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น พร้อมทั้งช่วยรักษาคุณภาพทางกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการได้ดีกว่าการตากแดดแบบดั้งเดิม ที่ปรึกษายังได้เสนอแนวทางการพัฒนากระบวนการผลิตตามหลักการวิศวกรรมอาหาร (Food Process Engineering) โดยเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์แปรรูปที่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์ เพื่อลดระยะเวลาในการผลิต เพิ่มกำลังการผลิต และสร้างมาตรฐานการผลิตที่สม่ำเสมอ ซึ่งจะช่วยเพิ่มศักยภาพในการผลิตเชิงพาณิชย์และรองรับการขยายตลาดในอนาคต นอกจากนี้ ยังได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยใช้แนวคิดการเพิ่มมูลค่า (Value Added Innovation) และการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development) เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีเอกลักษณ์ สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ และเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านเทคโนโลยีอาหาร วิศวกรรมการแปรรูป และหน่วยงานสนับสนุนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน รวมถึงการจัดหาแหล่งทุนสนับสนุนสำหรับการลงทุนด้านเครื่องจักรและอุปกรณ์ในอนาคต

สรุปการทำงาน

จากการให้คำปรึกษาเบื้องต้น พบว่ากลุ่มผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าและยืดอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบ แต่ยังประสบปัญหาด้านการจัดการวัตถุดิบตามฤดูกาล ขาดอุปกรณ์สำหรับการเก็บรักษาวัตถุดิบ และข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ที่ปรึกษาจึงได้เสนอ

แนวทางการนำเทคโนโลยีการแช่แข็งและการอบแห้งมาใช้ในการจัดการวัตถุดิบและพัฒนากระบวนการผลิตควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดการสูญเสียวัตถุดิบ และสร้างโอกาสในการขยายตลาดเชิงพาณิชย์ ซึ่งจะช่วยยกระดับรายได้และความเข้มแข็งของกลุ่มผู้ประกอบการในอนาคต



ลำดับที่ 31

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาตำบลบ้านสวน

ผู้ประกอบการ นางสาวพิมพ์จุฑา แดงบุผา

ที่ตั้ง 314/1 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านสวน อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 095-416654

ผลิตภัณฑ์ ปลาสร้อยอบกรอบปรุงรส (รสดั้งเดิม)

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพการผลิต โดยนำเครื่องจักรหรือนวัตกรรมที่เหมาะสมเข้ามาช่วยแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิตบางส่วน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ลดขั้นตอนการทำงาน และยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอมากขึ้น ปัจจุบันพบปัญหาและอุปสรรคหลายด้าน ได้แก่ กำลังการผลิตที่ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้ประกอบการรายใหญ่ ขาดความรู้ด้านการตลาด รวมถึงความจำเป็นในการมีเครื่องตากที่ได้มาตรฐานและเครื่องจักรที่ช่วยลดความชื้นของปลา

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาและการหารือร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่า ปัญหาหลักของการผลิตอยู่ในขั้นตอนการลดความชื้นและการตากแห้ง ซึ่งยังอาศัยวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมและพึ่งพาสภาพอากาศเป็นสำคัญ ส่งผลให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ในแต่ละรอบการผลิตมีความแปรปรวน ทั้งด้านความชื้น สี กลิ่น รสชาติ และอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ กระบวนการผลิตยังใช้แรงงานคนเป็นจำนวนมาก ทำให้กำลังการผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด โดยเฉพาะผู้ประกอบการรายใหญ่ที่ต้องการสั่งซื้อ

สินค้าในปริมาณมากและมีมาตรฐานคุณภาพที่สม่ำเสมอ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร (Food Process Engineering) และเทคโนโลยีการถนอมอาหาร (Food Preservation Technology) พบว่าการควบคุมความชื้นของผลิตภัณฑ์เป็นปัจจัยวิกฤตที่มีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูป เนื่องจากความชื้นที่สูงเกินมาตรฐานจะส่งผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ การเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมัน และการเสื่อมคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา ที่ปรึกษาจึงได้เสนอแนวทางการนำเทคโนโลยีการอบแห้งและการลดความชื้นมาใช้ในกระบวนการผลิต โดยแนะนำให้ศึกษาการประยุกต์ใช้โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก (Greenhouse Solar Dryer) หรือระบบอบแห้งลมร้อน (Hot Air Drying System) ซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิและการไหลเวียนของอากาศได้อย่างเหมาะสม ช่วยลดระยะเวลาในการผลิต ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนระหว่างการตาก และทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอมากขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับตากกลางแจ้งแบบดั้งเดิม นอกจากนี้ ได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการนำเครื่องวัดความชื้น (Moisture Analyzer) และหลักการควบคุมคุณภาพเชิงกระบวนการ (Process Quality Control) มาใช้ในการตรวจสอบความชื้นของผลิตภัณฑ์ก่อนการบรรจุ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีค่าความชื้นอยู่ในช่วงที่เหมาะสม ลดปัญหาการเสื่อมคุณภาพ และช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้ยาวนานขึ้น

ในด้านการเพิ่มกำลังการผลิต ที่ปรึกษาได้เสนอแนวคิดการประยุกต์ใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ช่วยผลิตที่เหมาะสมกับระดับวิสาหกิจชุมชน เช่น เครื่องผสมเครื่องปรุง เครื่องคลุกเคลือบผลิตภัณฑ์ หรืออุปกรณ์ช่วยลำเลียงวัตถุดิบ เพื่อลดขั้นตอนการทำงาน ลดการพึ่งพาแรงงาน และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้สามารถรองรับคำสั่งซื้อในระดับเชิงพาณิชย์ได้มากขึ้น ในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการใช้กระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development) เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากปลาแปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น เช่น ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ หรือผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อแนวโน้มผู้บริโภคยุคใหม่ โดยอาศัยองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์อาหารและการวิเคราะห์ความต้องการของตลาด นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการตลาดเชิงนวัตกรรม (Innovation Marketing) การสร้างแบรนด์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการตลาดดิจิทัล เพื่อเพิ่มศักยภาพในการเข้าถึงผู้บริโภคและขยายช่องทางการจำหน่ายทั้งในรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ รวมถึงเสนอแนวทางการพัฒนาฐานการผลิตและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคและผู้รับซื้อรายใหญ่ ทั้งนี้ ได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงกับนักวิจัยด้านเทคโนโลยีอาหาร วิศวกรรมการแปรรูป และหน่วยงานสนับสนุนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อร่วมกันพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมสำหรับวิสาหกิจชุมชน อันจะนำไปสู่การยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน

สรุปการทำงาน

จากการให้คำปรึกษาเบื้องต้น พบว่าวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาตำบลบ้านสวนมีความต้องการพัฒนา กำลังการผลิต ยกกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากปลาสร้อยเพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายตลาด โดยมีข้อจำกัดสำคัญด้านกระบวนการลดความชื้นและการตากปลา ซึ่งยังพึ่งพาวิธีการแบบดั้งเดิม รวมถึงข้อจำกัดด้านความรู้ทางการตลาด ที่ปรึกษาจึงได้เสนอแนวทางการนำเทคโนโลยีการอบแห้งและเครื่องจักรที่เหมาะสมมาใช้ในกระบวนการผลิต ควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม การสร้างแบรนด์ และการพัฒนาช่องทางการตลาด เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ยกยระดับคุณภาพสินค้า และเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชนในระยะยาว



ลำดับที่ 32

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนไบตองคลองกระจง

ผู้ประกอบการ คุณนฤพร เข้มทอง

ที่ตั้ง 174 ตำบล คลองกระจง อำเภอสวรรคโลก สุโขทัย 64110

เบอร์ติดต่อ 082-165-9242

ผลิตภัณฑ์ แปรรูปไบตองกล้วยตานี

(ภาชนะและอุปกรณ์จากไบตองกล้วยตานี ประเภท จาน ชาม ถ้วย ถาด และผลิตภัณฑ์ใส่อาหารจากไบตองแปรรูป ที่ใส่ประทิบไบตองสำหรับเทศกาล เช่น ลอยกระทง เส้นก๋วยเตี๋ยวและเชือกกล้วยตานี ผลิตภัณฑ์อื่นจากวัสดุธรรมชาติในกลุ่มไบตองและก๋วยเตี๋ยว)

ปัญหาและความต้องการกลุ่มมีความต้องการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความแข็งแรง ทนทาน สะอาด และปลอดภัยต่อการใช้งานด้านอาหารมากยิ่งขึ้น รวมถึงการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ทันสมัย และตรงกับความต้องการของตลาด นอกจากนี้ ยังมีความต้องการยกระดับมาตรฐานการผลิตและการควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และมาตรฐานด้านสุขอนามัย เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคและขยายโอกาสทางการตลาด ปัญหาหรืออุปสรรคที่พบ ปัญหาสำคัญที่พบ ได้แก่ ข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีและอุปกรณ์ในการผลิต ส่งผลให้กระบวนการผลิตยังพึ่งพาแรงงานคนเป็นหลัก ทำให้กำลังการผลิตไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ ไบตองซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักมีอายุการใช้งานสั้นและขึ้นอยู่กับฤดูกาล ทำให้การจัดการวัตถุดิบและการเก็บรักษามีความยาก อีกทั้งสมาชิกกลุ่มยังขาดความรู้ด้านมาตรฐานสินค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการทำตลาดในรูปแบบออนไลน์อย่างเป็นระบบ

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไบตองกล้วยตานี ซึ่งประกอบด้วยภาชนะและบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ เช่น จาน ชาม ถ้วย ถาด ภาชนะบรรจุอาหาร ที่ใส่ประทิบจากไบตอง

รวมถึงผลิตภัณฑ์จากกากกล้วยตานิและเส้นใยกล้วยตานิ พบว่ากลุ่มมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับแนวโน้มเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) และเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ซึ่งกำลังได้รับความนิยมในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีการผลิต การจัดการวัตถุดิบ และมาตรฐานการผลิตที่ส่งผลต่อคุณภาพและความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์วัสดุชีวภาพ (Biomaterials Science) และเทคโนโลยีการแปรรูปวัสดุธรรมชาติ พบว่าปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความแข็งแรง ความทนทาน และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ คือคุณสมบัติทางกายภาพของใบตองและกากกล้วย รวมถึงกระบวนการเตรียมวัตถุดิบก่อนการขึ้นรูป จึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการปรับปรุงกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ เช่น การคัดเลือกใบตองตามอายุ การทำความสะอาด การลดความชื้น และการใช้กระบวนการอบหรือหนึ่งเพื่อปรับโครงสร้างเส้นใยพืช ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มความยืดหยุ่น ลดการแตกร้าว และเพิ่มความแข็งแรงของผลิตภัณฑ์หลังการขึ้นรูป นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการขึ้นรูปด้วยความร้อนและแรงอัด (Thermo-Compression Forming Technology) โดยใช้แม่พิมพ์และเครื่องอัดขึ้นรูปที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ แรงดัน และระยะเวลาการขึ้นรูปได้อย่างเหมาะสม ซึ่งจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีรูปทรงที่สม่ำเสมอ แข็งแรง และมีคุณภาพคงที่มากกว่าการขึ้นรูปด้วยแรงงานคนเพียงอย่างเดียว รวมทั้งสามารถเพิ่มกำลังการผลิตและลดความสูญเสียในกระบวนการผลิต

ในด้านการจัดการวัตถุดิบ ที่ปรึกษาได้ให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest Technology) และการจัดการวัตถุดิบชีวภาพ โดยแนะนำการพัฒนาระบบการเก็บรักษาใบตองและกากกล้วยภายใต้สภาวะอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสม รวมถึงการใช้กระบวนการอบลดความชื้นก่อนการจัดเก็บ เพื่อชะลอการเสื่อมสภาพของวัตถุดิบ ลดการเกิดเชื้อรา และยืดระยะเวลาการใช้งานของวัตถุดิบให้ยาวนานขึ้น ในด้านความปลอดภัยและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) สำหรับผลิตภัณฑ์สัมผัสอาหาร รวมถึงการพัฒนากระบวนการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป โดยกำหนดเกณฑ์การตรวจสอบด้านความสะอาด ความแข็งแรง การดูดซึมน้ำ และความปลอดภัยในการสัมผัสอาหาร เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ที่ปรึกษายังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Design and Development) โดยแนะนำการใช้แนวคิด Eco-design และ Design Thinking ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ที่ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดยุคใหม่ เช่น บรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลก ภาชนะสำหรับบรรจุอาหารและเครื่องดื่ม หรือผลิตภัณฑ์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและโรงแรม ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างทางการตลาด

ในด้านการตลาด ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ (Brand Identity) การออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์ การจัดทำข้อมูลผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานตลาดสมัยใหม่ และการใช้แพลตฟอร์มการตลาดดิจิทัลเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย โดยเชื่อมโยงจุดเด่นด้านความเป็นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเข้าสู่การสื่อสารทางการตลาด ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวัสดุชีวภาพ วิศวกรรมการผลิต และการออกแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อพัฒนานวัตกรรมการขึ้นรูปจากใบตองและกากกล้วยตานิ รวมถึงการขอรับการสนับสนุนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานเชิงพาณิชย์และสร้างความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์วัสดุชีวภาพ เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว วิศวกรรมการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่าปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์คือ

คุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการขึ้นรูป และระบบควบคุมมาตรฐานการผลิต จึงได้เสนอแนวทางการพัฒนาเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ การใช้เครื่องอัดขึ้นรูปด้วยความร้อนและแรงอัด การจัดการวัตถุดิบอย่างเหมาะสม และการพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพตามหลัก GMP และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ควบคู่กับการออกแบบผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรมและการพัฒนาการตลาดดิจิทัล เพื่อเพิ่มมูลค่า ยกระดับคุณภาพสินค้า และสร้างโอกาสในการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์จากไบโอดีกรีในอนาคต



ลำดับที่ 33

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์เลี้ยงปูนาและแปรรูปอำเภอสวรรคโลก

ผู้ประกอบการ นางนันทนา นามโคตร

ที่ตั้ง 90/3 หมู่ที่ 2 ตำบลย่านยาว อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 065-7545546

ผลิตภัณฑ์ อ่องมันปูอบแห้ง / อ่องปูนา / น้ำพริกปูนา / ปูนาตอง / ปูนาอบกรอบ

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์อ่องปูนาอบแห้งที่มีอายุการเก็บที่ยาวนาน และได้ปริมาณผลผลิตที่สูงขึ้น และต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความโดดเด่นและทันสมัย รองรับการส่งออก ควบคู่กับการจัดหาเครื่องมือและเครื่องจักรเพื่อสนับสนุนกระบวนการผลิตแทนการใช้แรงงานคนเป็นหลัก เนื่องจากปัจจุบันมีพนักงาน 7 คนและผลิตตามออเดอร์ อีกทั้งตู้อบลมร้อนยังไม่เพียงพอต่อการผลิต ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ยังมีลักษณะเรียบง่ายและทั่วไป ส่งผลให้ยังไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มหรือดึงดูดตลาดต่างประเทศได้อย่างเต็มที่ จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความโดดเด่นและเหมาะสมกับการส่งออกมากยิ่งขึ้น

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อ่องปูนาอบแห้งและการแลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น เพิ่มกำลังการผลิต และยกระดับบรรจุภัณฑ์ให้มีความพร้อมสำหรับการขยายตลาดในระดับประเทศและต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม กระบวนการผลิตในปัจจุบันยังคงพึ่งพาแรงงานคนเป็นหลัก โดยมีพนักงานจำนวน 7 คน และผลิตตามคำสั่งซื้อ ทำให้เกิดข้อจำกัดด้านกำลังการผลิต ความสม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์ และความสามารถในการ

รองรับคำสั่งซื้อในปริมาณมาก ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (Food Science) และเทคโนโลยีการถนอมอาหาร (Food Preservation Technology) พบว่าปัจจัยสำคัญที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อ่องปุนาอบแห้ง คือปริมาณความชื้นคงเหลือ (Moisture Content) และค่ากิจกรรมของน้ำ (Water Activity: aw) ภายในผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ การเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมัน และการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ระหว่างการเก็บรักษา ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการอบแห้ง โดยเสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพของระบบอบลมร้อน (Hot Air Drying System) และการขยายกำลังการผลิตด้วยการเพิ่มจำนวนตู้อบหรือการพัฒนากระบวนการอบแห้งแบบควบคุมอุณหภูมิและความเร็วลม เพื่อให้สามารถลดความชื้นของผลิตภัณฑ์ได้อย่างสม่ำเสมอและมีประสิทธิภาพมากขึ้น นอกจากนี้ ยังได้แนะนำให้มีการตรวจวัดค่าความชื้นและค่า Water Activity ของผลิตภัณฑ์เพื่อใช้เป็นเกณฑ์ควบคุมคุณภาพและกำหนดอายุการเก็บรักษาตามหลักวิทยาศาสตร์

ในด้านการเพิ่มกำลังการผลิต ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ตามหลักวิศวกรรมกระบวนการผลิตอาหาร (Food Process Engineering) และเสนอแนวทางการนำเครื่องจักรหรืออุปกรณ์กึ่งอัตโนมัติเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องผสมวัตถุดิบ เครื่องคลุกเคลือบเครื่องปรุง เครื่องซั่งอัตโนมัติ และอุปกรณ์ช่วยบรรจุภัณฑ์ เพื่อลดการพึ่งพาแรงงานคน ลดระยะเวลาในการผลิต และเพิ่มความสม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์ในแต่ละรอบการผลิต นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม (Food Product Innovation) โดยเสนอแนวทางการศึกษาคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ เพื่อพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพคงที่ สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และรองรับข้อกำหนดของตลาดสมัยใหม่ได้มากขึ้น ในด้านบรรจุภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ว่าบรรจุภัณฑ์ปัจจุบันยังไม่สามารถสะท้อนคุณค่าของผลิตภัณฑ์และอัตลักษณ์ของชุมชนได้อย่างชัดเจน จึงได้ให้คำแนะนำด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packaging Technology) โดยเสนอให้เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดป้องกันความชื้นและออกซิเจนสูง (High Barrier Packaging) ร่วมกับระบบบรรจุสุญญากาศ (Vacuum Packaging) หรือการเติมก๊าซไนโตรเจน (Nitrogen Flushing) เพื่อช่วยลดการเกิดกลิ่นหืน ยืดอายุการเก็บรักษา และรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ระหว่างการขนส่ง ที่ปรึกษายังได้ให้ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก (Export-Oriented Packaging Design) โดยนำแนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added Innovation) และการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ (Brand Identity) มาใช้ในการออกแบบตราสินค้า ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีความโดดเด่น สื่อสารเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศ รวมถึงแนะนำการจัดทำข้อมูลฉลากตามข้อกำหนดของประเทศปลายทาง เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การส่งออกในอนาคต ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีการอบแห้ง และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ ยกระดับกระบวนการผลิต และสนับสนุนการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับทุนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมสำหรับการลงทุนด้านเครื่องจักรและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในระยะต่อไป

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีการถนอมอาหาร วิศวกรรมกระบวนการผลิต และเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร พบว่าปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์คือการควบคุมความชื้นและค่ากิจกรรมของน้ำ รวมถึงข้อจำกัดด้านกำลังการผลิต จึงได้เสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการอบแห้ง การใช้เครื่องจักรเพื่อสนับสนุนการผลิต และการนำระบบควบคุมคุณภาพมาใช้ในการกระบวนการผลิต นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุ

ภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ยืดอายุการเก็บรักษา และยกระดับศักยภาพของผู้ประกอบการให้สามารถแข่งขันในตลาดสมัยใหม่และตลาดต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ลำดับที่ 34

กลุ่ม/ชุมชน ข้าวแต่น้ำแดงโม

ผู้ประกอบการ นายภณพวรรณ สุวรรณประสิทธิ์

ที่ตั้ง 312 หมู่ที่ 13 ตำบลแม่สำ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 092-3892449

ผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่น้ำแดงโม

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพการผลิต โดยขาดเครื่องหยอดและเครื่องทอดที่เหมาะสม รวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และปรับเปลี่ยนโลโก้ให้เป็นไทยร่วมสมัย เข้าถึงกลุ่มวัยรุ่นได้ง่ายขึ้น ควบคู่กับการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้น

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตข้าวแต่น้ำแดงโมและการแลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีความต้องการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิต ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ และสร้างความแตกต่างทางการตลาดเพื่อให้สามารถแข่งขันในตลาดสมัยใหม่ได้มากขึ้น โดยเฉพาะการพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการผลิต รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภาพลักษณ์ของแบรนด์ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภครุ่นใหม่ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร (Food Process Engineering) พบว่าขั้นตอนการหยอดข้าวแต่น้ำและการทอดเป็นจุดวิกฤตที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากการใช้แรงงานคนในการหยอดทำให้ขนาด รูปร่าง และความหนาของแผ่นข้าวแต่น้ำมีความแตกต่างกัน ส่งผลต่อการถ่ายเทความร้อนในระหว่างทอดและทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ไม่สม่ำเสมอ ทั้งในด้านขนาด การพองตัว สี และเนื้อสัมผัส ที่ปรึกษาจึงได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้เครื่องหยอดข้าวแต่น้ำกึ่งอัตโนมัติ เพื่อควบคุมน้ำหนักและขนาดของแผ่นข้าวแต่น้ำให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ช่วยลดความคลาดเคลื่อนจากแรงงานคน เพิ่มกำลังการผลิต และลดระยะเวลาในการทำงาน นอกจากนี้ ยังได้แนะนำการพัฒนาเครื่องทอดหรือระบบทอดที่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพคงที่ ลดปัญหาการไหม้หรือการทอดไม่สุกสม่ำเสมอ และช่วยลดการดูดซึมน้ำมันของผลิตภัณฑ์

ในด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (Food Science) โดยอธิบายถึงผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการทอดที่มีต่อสี กลิ่น รสชาติ และความกรอบของข้าวแต๋น พร้อมทั้งแนะนำให้มีการกำหนดมาตรฐานการผลิต เช่น อุณหภูมิการทอด ระยะเวลาการทอด และค่าความชื้นของผลิตภัณฑ์ เพื่อควบคุมคุณภาพให้มีความสม่ำเสมอในทุกครั้งที่ผลิต นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม (Product Innovation) โดยเสนอแนวทางการพัฒนาสูตรและรสชาติใหม่ ๆ จากวัตถุดิบท้องถิ่นและวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ข้าวแต๋นรสผลไม้ ข้าวแต๋นสมุนไพร ข้าวแต๋นธัญพืช หรือข้าวแต๋นเพื่อสุขภาพ เพื่อตอบสนองแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน และเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงตลาดกลุ่มใหม่ ในด้านบรรจุภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packaging Technology) โดยแนะนำให้เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันความชื้นและออกซิเจนได้ดี เนื่องจากข้าวแต๋นเป็นผลิตภัณฑ์ที่สูญเสียความกรอบได้ง่ายเมื่อสัมผัสกับความชื้นจากสภาพแวดล้อม การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้ยาวนานขึ้น ในส่วนของการพัฒนาแบรนด์ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวคิดด้านการออกแบบอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ (Brand Identity Design) โดยนำแนวคิดไทยร่วมสมัย (Contemporary Thai Design) มาประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงโลโก้และบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ยังคงสะท้อนเอกลักษณ์ความเป็นไทยของข้าวแต๋นน้ำแดงโม้ ขณะเดียวกันสามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้บริโภควัยรุ่นและผู้บริโภครุ่นใหม่ได้มากขึ้น ผ่านการออกแบบที่ทันสมัย สีสันที่เหมาะสม และการสื่อสารแบรนด์ที่ชัดเจน ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิศวกรรมอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูป และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อพัฒนาเครื่องหยอด เครื่องทอด และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ รวมถึงสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ที่มีมาตรฐานและสามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืน

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร วิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม พบว่าปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพของข้าวแต๋นน้ำแดงโม้คือความสม่ำเสมอของกระบวนการหยอดและการทอด จึงได้เสนอแนวทางการใช้เครื่องหยอดและเครื่องทอดที่สามารถควบคุมกระบวนการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคู่กับการกำหนดมาตรฐานการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ใหม่ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการออกแบบแบรนด์ในรูปแบบไทยร่วมสมัย เพื่อเพิ่มมูลค่า ยกระดับภาพลักษณ์สินค้า และขยายโอกาสทางการตลาดสู่กลุ่มผู้บริโภคใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ลำดับที่ 35

กลุ่ม/ชุมชน บ้านสวนตั้งใจทำ (ธรรม)

ผู้ประกอบการ นางสาวเบญจมาศ ก้อนแก้ว

ที่ตั้ง 291 ม.16 ต.แม่ริม อ.ศรีสันตลักษ์ จ.สุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 092-436-3156

ผลิตภัณฑ์ ส้มเขียวหวาน มะนาวดองน้ำผึ้งและ ผักอินทรีย์

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยและได้รับการรับรองจาก ออย. ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มีการรับรองมาตรฐาน ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือ

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ส้มเขียวหวาน มะนาวดองน้ำผึ้ง และผักอินทรีย์ของผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร และได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์ เพิ่มโอกาสในการขยายตลาด และรองรับการจำหน่ายในช่องทางการค้าที่มีมาตรฐานสูงขึ้น ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (Food Science) ระบบประกันคุณภาพอาหาร (Food Quality Assurance) และมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Standards) พบว่าปัจจุบันผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มีการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ส่งผลให้เกิดข้อจำกัดด้านความเชื่อมั่นของผู้บริโภค การเข้าถึงตลาดสมัยใหม่ และการขยายช่องทางการจำหน่าย โดยเฉพาะในกลุ่มห้างสรรพสินค้า ร้านค้าสมัยใหม่ และตลาดออนไลน์ที่ให้ความสำคัญกับมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนาระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) โดยเริ่มจากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การล้างและเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุ และการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ เพื่อควบคุมความเสี่ยงด้านการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา ซึ่งเป็นข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับการขอรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

สำหรับผลิตภัณฑ์มะนาวดองน้ำผึ้ง ที่ปรึกษาได้ให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีการถนอมอาหาร (Food Preservation Technology) โดยแนะนำให้มีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การตรวจสอบค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ค่าของแข็งที่ละลายน้ำได้ (Total Soluble Solids; °Brix) และการประเมินคุณภาพทางจุลชีววิทยา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยและสามารถกำหนดอายุการเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์ ในส่วนของผักอินทรีย์ ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับระบบการผลิตตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability System) โดยเสนอแนวทางการจัดทำบันทึกข้อมูลการผลิต การควบคุมการใช้ปัจจัยการผลิต และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และรองรับการตรวจประเมินมาตรฐานในอนาคต นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ เช่น การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ปนเปื้อน การตรวจสอบสารเคมีตกค้าง และการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์ เพื่อใช้เป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ประกอบการพัฒนามาตรฐานและการขอรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในด้านบรรจุภัณฑ์และการแสดงฉลาก ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านฉลากอาหาร การแสดงข้อมูลโภชนาการ การระบุวันผลิตและวันหมดอายุ รวมถึงข้อมูลผู้ผลิตตามข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความถูกต้องตามกฎหมายและพร้อมสำหรับการยื่นขออนุญาตผลิตผลิตภัณฑ์จาก ออย. ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และหน่วยงานที่

เกี่ยวข้องกับการรับรองมาตรฐาน เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพ และการเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน ออย. และมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้องในอนาคต

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร ระบบประกันคุณภาพ และมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร พบว่าข้อจำกัดสำคัญของผลิตภัณฑ์คือการยังไม่ได้มีการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง จึงได้เสนอแนวทางการพัฒนาระบบการผลิตตามหลัก GMP การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางห้องปฏิบัติการ และการจัดทำฉลากให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร นอกจากนี้ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการถนอมอาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ และการพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพทางการตลาด และเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในอนาคต



ลำดับที่ 36

กลุ่ม/ชุมชน บริษัท เทพพิทักษ์ กรู๊ป จำกัด

ผู้ประกอบการ นางสาวศรฎา ไชยนอก

ที่ตั้ง 181/5 ม.7 ต.ช่องแคบ อ.พบบพระ จ.ตาก

เบอร์ติดต่อ โทร.087-2123819

ผลิตภัณฑ์ โอโวคาโอสดและแช่แข็ง น้ำทับทิมพาสเจอไรส์

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์เพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์ เพิ่มมูลค่า สร้างความแตกต่างทางการตลาด และขยายโอกาสในการจำหน่ายทั้งในระดับชุมชนและตลาดที่กว้างขึ้น ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือความยากลำบากในการยืดอายุของผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโอโวคาโด ส่งผลให้การเก็บรักษาและการจัดจำหน่ายระยะยาวทำได้ยาก จำกัดโอกาสในการขยายตลาดและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการประเมินปัญหาและความต้องการร่วมกันระหว่างตัวแทนวิสาหกิจชุมชนและที่ปรึกษา พบว่ากลุ่มมีศักยภาพในการผลิตโอโวคาโดพันธุ์พื้นเมืองที่มีคุณภาพดี แต่ยังประสบข้อจำกัดด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มและการต่อยอดเชิงพาณิชย์ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ยังจำหน่ายในรูปผลสด ซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้นและมีความเสี่ยงต่อการสูญเสียคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว ส่งผลให้การกระจายสินค้าและการขยายตลาดทำได้ยาก จำกัด ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว วิทยาศาสตร์อาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พบว่าแนวทางที่เหมาะสมในการเพิ่มมูลค่าให้กับโอโวคาโดพันธุ์พื้นเมือง คือการ

พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่สามารถยืดอายุการเก็บรักษา เพิ่มความสะดวกในการบริโภค และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดสุขภาพที่กำลังเติบโต ที่ปรึกษาจึงได้เสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากโอโวคาโดพันธุ์พื้นเมือง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์โอโวคาโดแช่แข็งทั้งในรูปแบบชิ้นและแบบบดละเอียด ผลิตภัณฑ์ผงโอโวคาโด เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากโอโวคาโด ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์ต่อยอดในกลุ่มอาหารสุขภาพ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และเครื่องสำอาง โดยอาศัยการพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ สี กลิ่น รสชาติ และคุณสมบัติทางหน้าที่ของสารสำคัญในโอโวคาโด ในการดำเนินงาน ที่ปรึกษาได้เสนอการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสำคัญ 4 ด้าน ได้แก่ การจัดการและควบคุมคุณภาพวัตถุดิบในกระบวนการผลิต การแปรรูปด้วยเทคโนโลยีความร้อนและความเย็น การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิตตามหลัก GMP และการจัดการการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ การออกแบบฉลากและข้อมูลผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดทางกฎหมาย การวิเคราะห์แนวโน้มตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภค การจัดทำแผนธุรกิจ และการพัฒนาโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม เพื่อให้กลุ่มสามารถวางแผนการดำเนินธุรกิจและขยายตลาดได้อย่างเป็นระบบ ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและการเชื่อมโยงเครือข่ายนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีการแปรรูป และการพัฒนาธุรกิจชุมชน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์จากโอโวคาโดพันธุ์พื้นเมืองให้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มที่สามารถแข่งขันได้ในเชิงพาณิชย์และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชน

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ศักยภาพและข้อจำกัดของวิสาหกิจชุมชน โดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และการพัฒนาธุรกิจนวัตกรรม พบว่าการสร้างมูลค่าเพิ่มจากโอโวคาโดพันธุ์พื้นเมืองผ่านการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ เป็นแนวทางสำคัญในการแก้ไขปัญหาอายุการเก็บรักษาสั้นและเพิ่มโอกาสทางการตลาด จึงได้เสนอการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เทคโนโลยีการแปรรูปด้วยความร้อนและความเย็น การพัฒนามาตรฐานการผลิตตามหลัก GMP และการจัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป ควบคู่กับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์ การตลาด การวางแผนธุรกิจ และโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์โอโวคาโดพันธุ์พื้นเมืองสู่การเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มที่สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืน

ลำดับที่ 37

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนแปรรูปสมุนไพรและนวด

ผู้ประกอบการ นางอัญชนา บัวหอม

ที่ตั้ง 340/15 หมู่ที่ 9 ตำบลปากแคว อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 086-4450220

ผลิตภัณฑ์ น้ำมันนวดสมุนไพร

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพของปาล์มสมุนไพรด้วยการตรวจสอบคุณภาพสินค้าและสารพิษเพื่อความปลอดภัย รวมถึงการขอเครื่องหมาย ออย. เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานทางกฎหมาย ควบคู่กับการสร้างกลยุทธ์การตลาดให้เข้าถึงผู้บริโภคได้มากขึ้น และตรวจสอบส่วนประกอบ เช่น กระจกใก่ดำและเอ็นยัด ว่ามีการรับรอง ออย. ครบถ้วนหรือไม่ เพื่อยกระดับความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ในตลาดอย่างเต็มที่ ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือผลิตภัณฑ์ยังไม่มีเครื่องหมาย ออย. และยังขาดการตรวจสอบ

สารพิษรวมถึงการประเมินคุณภาพในด้านต่างๆ ส่งผลให้เกิดความกังวลในการทำตลาด เนื่องจากผู้ผลิตยังไม่นับถือว่าผลิตภัณฑ์สามารถสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคได้อย่างเพียงพอ

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดสมุนไพรและการหารือร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีความต้องการยกระดับคุณภาพและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมายและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคและขยายโอกาสทางการตลาดในวงกว้าง อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการจัดแจ้งหรือขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และยังไม่มีข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อย่างเป็นระบบ ทำให้เกิดข้อจำกัดในการสร้างความน่าเชื่อถือและการทำตลาดเชิงพาณิชย์ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์สมุนไพร (Cosmetic and Herbal Product Science) พบว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดสมุนไพรจำเป็นต้องมีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปอย่างครบวงจร เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย มีคุณภาพสม่ำเสมอ และเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการตรวจสอบแหล่งที่มาและสถานะทางกฎหมายของวัตถุดิบสมุนไพรที่ใช้เป็นส่วนประกอบในตำรับ โดยเฉพาะสารสกัดหรือส่วนผสมสำคัญ เช่น กระต่ายดำ เ็นยัด และสมุนไพรอื่น ๆ ว่าเป็นวัตถุดิบที่สามารถใช้ในผลิตภัณฑ์ได้ตามข้อกำหนดของ อย. และมีเอกสารรับรองคุณภาพ (Certificate of Analysis: COA) หรือเอกสารรับรองมาตรฐานจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบอย่างครบถ้วน นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้หลักการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ (Quality Control System) โดยแนะนำให้มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา เช่น การตรวจสอบค่าความเป็นกรด-ด่าง ความหนืด ความคงตัวของผลิตภัณฑ์ การปนเปื้อนจุลินทรีย์ รวมถึงการตรวจวิเคราะห์โลหะหนักและสารปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เพื่อใช้เป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

ในด้านการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับหลักการออกแบบตำรับ (Formulation Design) โดยพิจารณาความเข้ากันได้ของส่วนผสม ความคงตัวของสารสำคัญ และประสิทธิภาพในการใช้งาน พร้อมทั้งเสนอแนวทางการทดสอบความคงตัวของผลิตภัณฑ์ (Stability Test) ภายใต้สภาวะอุณหภูมิและความชื้นต่าง ๆ เพื่อประเมินอายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตลอดอายุการจำหน่าย ในส่วนของกระบวนการผลิต ที่ปรึกษาได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอาง (Good Manufacturing Practice: GMP Cosmetic) โดยให้ความสำคัญกับการควบคุมความสะอาดของสถานที่ผลิต อุปกรณ์ บุคลากร และการจัดทำเอกสารควบคุมการผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการจัดแจ้งผลิตภัณฑ์และการยกระดับมาตรฐานการผลิตในอนาคต ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันการเสื่อมสภาพของน้ำมันสมุนไพรจากแสง อากาศ และความชื้น พร้อมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงการแสดงผลข้อมูลผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องและครบถ้วน นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ให้คำปรึกษาด้านการตลาดเชิงวิทยาศาสตร์ (Science-Based Marketing) โดยแนะนำให้ใช้ผลการทดสอบคุณภาพ ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ และข้อมูลการรับรองมาตรฐานเป็นจุดขายในการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค รวมถึงพัฒนาเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ (Product Story) ที่เชื่อมโยงภูมิปัญญาสมุนไพรกับข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงกับนักวิจัยด้านเภสัชศาสตร์ วิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง และเทคโนโลยีสมุนไพร เพื่อร่วมกันพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ ทดสอบประสิทธิภาพและความปลอดภัย รวมถึงสนับสนุนการดำเนินการขอจด

แจ้งผลิตภัณฑ์กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานเชิงพาณิชย์ อย่างครบวงจร

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง เทคโนโลยีสมุนไพร และระบบประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ พบว่าข้อจำกัดสำคัญของผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดสมุนไพรคือการขาดข้อมูลรับรองคุณภาพ ความปลอดภัย และการจัดแจ้งผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดของกฎหมาย จึงได้เสนอแนวทางการตรวจสอบความถูกต้องของวัตถุดิบ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพและสารปนเปื้อน การพัฒนาสูตรและทดสอบความคงตัวของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการจัดทำระบบการผลิตตามหลัก GMP และการเตรียมความพร้อมเพื่อขอแจ้งผลิตภัณฑ์กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดเชิงวิทยาศาสตร์ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และยกระดับศักยภาพการแข่งขันทางการตลาดอย่างยั่งยืน



ลำดับที่ 38

กลุ่ม/ชุมชน รดาออร์แกนิกฟาร์ม

ผู้ประกอบการ นายรวม ลั่นเหลื่อ

ที่ตั้ง 229/1 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 081-9364627

ผลิตภัณฑ์ สบู่ / แชมพู

ปัญหาและความต้องการ ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือสารสกัดสมุนไพรในชุมชนยังขาดข้อมูลด้านการออกฤทธิ์ทางเวชสำอาง ทำให้ยังไม่สามารถยืนยันประสิทธิภาพทางวิชาการได้เต็มที่ ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือและการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สบู่และแชมพูสมุนไพรของชุมชนร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีจุดเด่นด้านการนำสมุนไพรท้องถิ่นมาใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แต่ยังประสบข้อจำกัดด้านข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่สามารถสนับสนุนคุณสมบัติและประสิทธิภาพของสารสกัดสมุนไพรได้อย่าง

ชัดเจน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ยังไม่สามารถสร้างความแตกต่างและความน่าเชื่อถือในเชิงวิชาการได้อย่างเต็มศักยภาพ โดยเฉพาะในตลาดผลิตภัณฑ์เวชสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลสุขภาพที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และหลักฐานเชิงประจักษ์มากขึ้น ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง (Cosmetic Science) และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เวชสำอาง (Cosmeceutical Development) พบว่าการสร้างมูลค่าเพิ่มและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์จำเป็นต้องมีข้อมูลสนับสนุนเกี่ยวกับสารสำคัญ (Bioactive Compounds) ที่พบในสมุนไพร รวมถึงข้อมูลการออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่สามารถอธิบายคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ได้อย่างเป็นวิทยาศาสตร์ ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการศึกษาวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของสารสกัดสมุนไพรที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลัก โดยเฉพาะการตรวจวิเคราะห์สารสำคัญ เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidants) สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic Compounds) ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) หรือสารออกฤทธิ์เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติด้านการบำรุงผิวและเส้นผม เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างข้อกล่าวอ้าง (Product Claims) ที่มีหลักฐานรองรับ นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดสมุนไพรในระดับห้องปฏิบัติการ เช่น การทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ การยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับปัญหาผิวหนังและหนังศีรษะ การทดสอบการระคายเคืองเบื้องต้น และการประเมินประสิทธิภาพด้านการบำรุงผิวหรือเส้นผม เพื่อสร้างข้อมูลทางวิทยาศาสตร์สำหรับใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสื่อสารทางการตลาด

ในด้านการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับหลักการออกแบบตำรับ (Formulation Design) โดยพิจารณาความคงตัวของสารสกัดสมุนไพร ความเข้ากันได้ของส่วนประกอบ และความคงสภาพของผลิตภัณฑ์ตลอดอายุการเก็บรักษา พร้อมทั้งเสนอแนวทางการทดสอบความคงตัว (Stability Test) ภายใต้สภาวะต่าง ๆ เพื่อประเมินคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ก่อนนำออกสู่ตลาด นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เช่น การตรวจวิเคราะห์ค่าความเป็นกรด-ด่าง ความหนืด ปริมาณจุลินทรีย์ปนเปื้อน และการทดสอบความคงตัวของสี กลิ่น และเนื้อผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานและสามารถสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น

ในด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาด ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการนำผลการวิจัยและผลการทดสอบทางวิทยาศาสตร์มาใช้ในการพัฒนาเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ (Scientific Product Storytelling) และการสร้างจุดขายที่อ้างอิงข้อมูลเชิงวิชาการ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์จากสินค้าสมุนไพรทั่วไปสู่ผลิตภัณฑ์เวชสำอางที่มีความน่าเชื่อถือและสามารถแข่งขันในตลาดที่มีมูลค่าสูงได้ ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง เกษษศาสตร์ เทคโนโลยีสมุนไพร และห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ เพื่อดำเนินการศึกษาฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดสมุนไพรและพัฒนาข้อมูลวิชาการรองรับผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การเพิ่มมูลค่า สร้างความแตกต่าง และยกระดับศักยภาพการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ในอนาคต

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง เทคโนโลยีสมุนไพร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เวชสำอาง พบว่าข้อจำกัดสำคัญของผลิตภัณฑ์คือการขาดข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่สามารถยืนยันประสิทธิภาพของสารสกัดสมุนไพรได้อย่างชัดเจน จึงได้เสนอแนวทางการวิเคราะห์สารสำคัญ การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพ การประเมินคุณภาพและความคงตัวของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ตามหลักวิทยาศาสตร์ เพื่อสร้างข้อมูลสนับสนุนเชิงวิชาการและเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการใช้ข้อมูลวิจัยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาดและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่กลุ่มเวชสำอางที่มีศักยภาพทางการตลาดสูงในอนาคต

ลำดับที่ 39

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนบ้านกรงทอง

ผู้ประกอบการ นางนงคณัฐ รุ่งหนองกระดี่

ที่ตั้ง 109/4 หมู่ที่ 9 ตำบลคลองกระเจง อำเภอสวรรคโลกจังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 089-0083716

ผลิตภัณฑ์ กระเป่า

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องจักรสานโดยมุ่งเน้นการปรับปรุงรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยและน่าสนใจ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับการจัดจำหน่าย รวมถึงการปรับปรุงการบุผ้าภายในกระเป่าและแก้ไขปัญหาการขึ้นรา เพื่อเพิ่มความทนทานและคุณภาพของสินค้าให้ดียิ่งขึ้น **ปัญหาหรืออุปสรรคที่พบ** ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือการเกิดเชื้อราในเชือกกล้วยในช่วงฤดูฝน ส่งผลต่อคุณภาพวัตถุดิบ การตลาดยังไม่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคอย่างทั่วถึง และผลิตภัณฑ์ยังมีข้อบกพร่องด้านรูปแบบและความน่าสนใจ จึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาเพื่อแก้ไขปัญหาเหล่านี้อย่างครบวงจร

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตกระเป่าจักสานจากเชือกกล้วยและวัสดุธรรมชาติของชุมชนร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีศักยภาพในการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นและสอดคล้องกับแนวโน้มตลาดสินค้ารักษ์สิ่งแวดล้อม (Eco-friendly Products) อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านคุณภาพวัตถุดิบ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาตลาด ซึ่งส่งผลต่อความสามารถในการแข่งขันและการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์วัสดุธรรมชาติ (Natural Material Science) และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของเส้นใยพืช พบว่าปัญหาการเกิดเชื้อราในเชือกกล้วยช่วงฤดูฝนเกิดจากการสะสมความชื้นในวัตถุดิบที่สูงเกินระดับเหมาะสม ทำให้เกิดการเจริญเติบโตของเชื้อราและจุลินทรีย์ ส่งผลให้คุณภาพของเส้นใยลดลง เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์ และส่งผลต่ออายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบตามหลักเทคโนโลยีการอบแห้งและการเก็บรักษา (Drying and Storage Technology) โดยเสนอแนวทางการควบคุมความชื้นของเชือกกล้วยก่อนการจัดเก็บ การใช้โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์หรือระบบอบแห้งลมร้อน รวมถึงการจัดเก็บในสภาพแวดล้อมที่ควบคุมความชื้น เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราและรักษาคุณภาพของเส้นใยให้มีความคงทนมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการปรับปรุงคุณสมบัติของเส้นใยธรรมชาติ (Natural Fiber Modification) โดยศึกษากระบวนการเตรียมเส้นใยและการเคลือบผิวด้วยสารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพื่อเพิ่มความทนทาน ลดการดูดซับความชื้น และช่วยยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์จักสาน

ในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้นำแนวคิดการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Design and Development) มาประยุกต์ใช้ โดยเสนอแนวทางการปรับปรุงแบบกระเป่าให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน และสามารถใช้งานได้หลากหลายมากขึ้น พร้อมทั้งให้คำแนะนำในการเลือกใช้วัสดุภายในกระเป่าที่มีความแข็งแรง สวยงาม และเหมาะสมกับลักษณะการใช้งาน เพื่อเพิ่มคุณภาพและมูลค่าของผลิตภัณฑ์ ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ให้ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์ (Packaging Design) โดยเสนอแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันความเสียหายระหว่างการขนส่ง สื่อสารอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ และสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับผู้บริโภค รวมถึงการออกแบบฉลากและเรื่องราวผลิตภัณฑ์ (Product Storytelling) เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์คู่แข่งในตลาด ด้านการตลาด ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคและแนวโน้มตลาดสินค้าหัตถกรรมร่วมสมัย

พบว่าผลิตภัณฑ์ยังมีโอกาสในการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ได้อีกมาก จึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการสร้างแบรนด์ การถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ การสร้างเนื้อหาทางการตลาดดิจิทัล และการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ในการจำหน่ายสินค้า เพื่อเพิ่มการรับรู้ของผู้บริโภคและขยายช่องทางการตลาดให้กว้างขึ้น ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวัสดุธรรมชาติ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการตลาดสร้างสรรค์ เพื่อพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากเส้นใยกล้วย ยกระดับคุณภาพสินค้า และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างยั่งยืน

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์วัสดุธรรมชาติ เทคโนโลยีการอบแห้ง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่าปัญหาสำคัญของผลิตภัณฑ์เกิดจากการควบคุมความชื้นของเชือกกล้วยและการเกิดเชื้อราในช่วงฤดูฝน ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป จึงได้เสนอแนวทางการปรับปรุงกระบวนการจัดการวัตถุดิบ การลดความชื้น และการเก็บรักษาเส้นใยธรรมชาติอย่างเหมาะสม ควบคู่กับการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ การปรับปรุงวัสดุภายในกระเป๋า และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยมากขึ้น นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการสร้างแบรนด์และการตลาดดิจิทัล เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ขยายโอกาสทางการตลาด และยกระดับศักยภาพการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ชุมชนในระยะยาว



ลำดับที่ 40

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนเกษตรก้าวหน้า

ผู้ประกอบการ วันเพ็ญ เพ็งเอี่ยม

ที่ตั้ง 67/1 หมู่ที่ 4 ตำบลตาลเดี่ยว อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 082-3989889

ผลิตภัณฑ์ ผงกล้วยดิบ / กล้วยปั่นหน้าต่างๆ

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์กล้วยผงสำเร็จรูปและกล้วยปั่น โดยมุ่งเน้นการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยและดึงดูดผู้บริโภค การวางแผนการตลาดเพื่อขยายช่องทางจัดจำหน่าย รวมถึงการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ได้ตาม อย. และมาตรฐานโภชนาการ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือกระบวนการผลิตยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ส่งผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และการตลาดยังไม่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง จึงจำเป็นต้องปรับปรุงทั้งกระบวนการผลิตและกลยุทธ์การตลาดควบคู่กันไป

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบสำเร็จรูปและกล้วยปิ้งแปรรูปของชุมชนร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยซึ่งเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรที่มีอยู่ในพื้นที่ให้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มที่ตอบสนองแนวโน้มผู้บริโภคด้านสุขภาพ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันกระบวนการผลิตยังมีข้อจำกัดด้านมาตรฐานการผลิต การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือและโอกาสในการขยายตลาด ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (Food Science) และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technology) พบว่าผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบมีจุดเด่นด้านคุณค่าทางโภชนาการ โดยเฉพาะแป้งทนการย่อย (Resistant Starch) และใยอาหาร ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ได้รับความสนใจในกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ อย่างไรก็ตาม การรักษาปริมาณสารสำคัญดังกล่าวจำเป็นต้องอาศัยการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม โดยเฉพาะกระบวนการอบแห้ง การบด และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการปรับปรุงกระบวนการผลิตตามหลักวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร โดยเสนอแนวทางการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการอบแห้งเพื่อลดความชื้นของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม พร้อมทั้งรักษาคุณค่าทางโภชนาการและคุณสมบัติทางหน้าที่ของแป้งทนการย่อย นอกจากนี้ ยังได้แนะนำให้มีการตรวจวิเคราะห์ค่าความชื้น (Moisture Content) และค่ากิจกรรมของน้ำ (Water Activity) เพื่อใช้เป็นตัวชี้วัดคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

สำหรับผลิตภัณฑ์กล้วยปิ้ง ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำด้านการควบคุมกระบวนการผลิต โดยการกำหนดมาตรฐานการคัดเลือกวัตถุดิบ ระดับความสุกของกล้วย อุณหภูมิการปิ้ง และสูตรหน้าผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้คุณภาพที่สม่ำเสมอ รวมถึงเสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ เช่น กล้วยปิ้งพร้อมรับประทาน กล้วยปิ้งแช่แข็ง หรือการพัฒนาหน้าผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เพื่อตอบสนองต่อแนวโน้มผู้บริโภคในปัจจุบัน นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการยกระดับมาตรฐานการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) และการเตรียมความพร้อมสำหรับการขออนุญาตผลิตภัณฑ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยให้ความสำคัญกับการควบคุมสุขลักษณะการผลิต การจัดการวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคและเพิ่มโอกาสทางการตลาด

ในด้านโภชนาการ ที่ปรึกษาได้แนะนำให้มีการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้เป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ในการสื่อสารจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดทำฉลากโภชนาการให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของกฎหมาย ซึ่งจะช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือและสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ทั่วไปในตลาด ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้ให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packaging Technology) โดยแนะนำให้เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันความชื้น ออกซิเจน และแสงได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อรักษาคุณภาพของผงกล้วยดิบและยืดอายุการเก็บรักษา รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากให้มีความทันสมัย สื่อสารจุดเด่นด้านสุขภาพ และสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

ด้านการตลาด ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์แนวโน้มตลาดอาหารเพื่อสุขภาพและพฤติกรรมผู้บริโภค พบว่าผลิตภัณฑ์มีศักยภาพในการขยายตลาดสู่กลุ่มผู้บริโภคสุขภาพ กลุ่มผู้สูงอายุ และกลุ่มผู้ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด จึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนากลยุทธ์การตลาดดิจิทัล การสร้างแบรนด์ การพัฒนาเนื้อหาสื่อสารจุดเด่นทางโภชนาการ และการขยายช่องทางจำหน่ายผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ เพื่อเพิ่มการเข้าถึงผู้บริโภคในวงกว้าง ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์อาหาร โภชนาการ และการ

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพ และการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้มีความพร้อมสำหรับการแข่งขันในตลาดเชิงพาณิชย์ต่อไป

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โภชนาการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่าข้อจำกัดสำคัญของผลิตภัณฑ์คือกระบวนการผลิตที่ยังไม่เป็นมาตรฐานและยังไม่ได้มีการรับรองที่เกี่ยวข้อง จึงได้เสนอแนวทางการพัฒนากระบวนการผลิตตามหลัก GMP การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และการเตรียมความพร้อมสำหรับการขออนุญาตจาก อย. นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาดดิจิทัล เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สร้างความน่าเชื่อถือ และขยายโอกาสทางการตลาดสู่กลุ่มผู้บริโภคที่กว้างขึ้นอย่างยั่งยืน

ลำดับที่ 41

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจชุมชนบ้านแจ่มจำเมืองบางขลัง

ผู้ประกอบการ นางสาวอรณี พูลเลิศ

ที่ตั้ง 182/1 หมู่ที่ 1 ตำบลเมืองบางขลัง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 065-7545546

ผลิตภัณฑ์ น้ำมะขามแดงบรรจุขวด

ปัญหาและความต้องการ ผลิตภัณฑ์น้ำมะขามแดงบรรจุขวด PET ใส มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 2 อาทิตย์ที่อุณหภูมิห้อง ผู้ประกอบการอยากให้น้ำมะขามแดงนี้เก็บรักษาไว้ให้นานมากกว่า 2 อาทิตย์ อย่างน้อย อยากให้เก็บรักษาได้ประมาณ 1-2 เดือน ที่อุณหภูมิห้อง ผลผลิตมะขามแดงในช่วงฤดูเก็บเกี่ยว มีปริมาณมาก กำลังการผลิตมีน้อย ทำให้แปรรูปมะขามสดเป็น น้ำมะขามแดงไม่ทัน ต้องการวิธีการเก็บรักษามะขามแดงสดไว้เพื่อรอการผลิตเศษเนื้อมะขามแดงที่เหลือจากการผลิตน้ำมะขามแดงจะถูกทิ้งไป จึงมีความต้องการที่จะนำเนื้อมะขามแดงเหล่านี้นี้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าเนื้อมะขามแดง **ปัญหาหรืออุปสรรคที่พบ** สถานที่ผลิตน้ำมะขามแดงยังไม่ได้มาตรฐาน โดยมีการผลิตน้ำมะขามแดงในอาคารที่เป็นพื้นที่เปิดโล่งไม่มีประตูหรือหน้าต่าง อากาศพัดผ่านได้ซึ่งมีส่วนทำให้จุลินทรีย์ในอากาศลอยมาและตกลงในน้ำมะขามแดงที่ผ่านการต้มฆ่าเชื้อแล้วหรือตกลงในขวดบรรจุ ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในระหว่างการบรรจุลงขวด PET

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตน้ำมะขามแดงบรรจุขวด PET และการหารือร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากมะขามแดงซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 สัปดาห์ทำให้เกิดข้อจำกัดด้านการกระจายสินค้าและการขยายตลาด นอกจากนี้ยังพบปัญหาการจัดการวัตถุดิบในช่วงฤดูกาลผลิต และการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้หลังการผลิตที่ยังไม่เกิดมูลค่าเพิ่ม ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (Food Science) เทคโนโลยีการถนอมอาหาร (Food Preservation Technology) และจุลชีววิทยาอาหาร (Food Microbiology) พบว่าสาเหตุสำคัญที่ทำให้น้ำมะขามแดงมีอายุการเก็บรักษาสั้น เกิดจากการปนเปื้อนของจุลินทรีย์หลังการฆ่าเชื้อ (Post-Process Contamination) ในระหว่างขั้นตอนการบรรจุ เนื่องจากพื้นที่ผลิตเป็นระบบเปิด ไม่มีการควบคุมการไหลเวียนของอากาศ แมลง ผุ่น และจุลินทรีย์ในสิ่งแวดล้อม จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการต้มฆ่าเชื้อแล้วเกิดการปนเปื้อน

ข้าก่อนปิดฝาบรรจุ ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) โดยเสนอให้มีการจัดพื้นที่บรรจุแบบกึ่งปิดหรือระบบปิด การติดตั้งมุ้งลวด ป้องกันแมลง การแยกพื้นที่สะอาดและพื้นที่เตรียมวัตถุดิบ รวมถึงการควบคุมสุขลักษณะของอุปกรณ์ ภาชนะ และผู้ปฏิบัติงาน เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนหลังการฆ่าเชื้อ

ในด้านกระบวนการผลิต ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization Technology) ร่วมกับกระบวนการบรรจุร้อน (Hot Filling Process) โดยกำหนดอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม รวมถึงการปิดฝาทันทีหลังการบรรจุ เพื่อช่วยลดปริมาณจุลินทรีย์และเพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ยังแนะนำให้มีการตรวจวิเคราะห์ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ค่า °Brix และคุณภาพทางจุลชีววิทยา เพื่อใช้เป็นตัวชี้วัดคุณภาพและกำหนดอายุการเก็บรักษาทางวิทยาศาสตร์ (Shelf-Life Study) ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเพิ่มเติมเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยเสนอให้พิจารณาการเลือกใช้ขวด PET ที่ทนต่อการบรรจุร้อน หรือบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันออกซิเจนและแสงได้ดีขึ้น เพื่อช่วยรักษาสี กลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งเพิ่มเสถียรภาพระหว่างการเก็บรักษา

ในส่วนของการจัดการวัตถุดิบ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาผลผลิตมะขามแดงที่ออกตามฤดูกาลและมีปริมาณมากในช่วงเวลาสั้น ๆ จึงได้เสนอแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแช่แข็ง (Freezing Technology) และการผลิตเนื้อมะขามเข้มข้น (Tamarind Pulp Concentrate) เพื่อเก็บรักษาวัตถุดิบสำหรับใช้ในการผลิตตลอดทั้งปี ช่วยลดการสูญเสียผลผลิตและเพิ่มความต่อเนื่องของกระบวนการผลิต นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเพิ่มมูลค่าจากเศษเนื้อมะขามแดงที่เหลือจากกระบวนการผลิต โดยอาศัยแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม (Food Product Innovation) เช่น การพัฒนาเป็นมะขามกวน มะขามอบแห้ง แยมมะขาม ซอสมะขาม เครื่องดื่มผงสำเร็จรูป หรือผลิตภัณฑ์เสริมใยอาหารจากมะขาม เพื่อเพิ่มมูลค่า ลดของเสีย และสร้างรายได้เพิ่มเติมให้แก่ชุมชน ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีการถนอมอาหาร และวิศวกรรมกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบใหม่จากมะขามแดง อันจะนำไปสู่การยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานเชิงพาณิชย์และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันทางการตลาดในอนาคต

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีการถนอมอาหาร และจุลชีววิทยาอาหาร พบว่าปัจจัยสำคัญที่ทำให้เนื้อมะขามแดงมีอายุการเก็บรักษาสั้นคือการปนเปื้อนของจุลินทรีย์หลังการฆ่าเชื้อและข้อจำกัดด้านสุขลักษณะของสถานที่ผลิต จึงได้เสนอแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลัก GMP การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีพาสเจอร์ไรส์และการบรรจุร้อน การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์และการศึกษาอายุการเก็บรักษาอย่างเป็นระบบ นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการจัดการวัตถุดิบด้วยเทคโนโลยีการแช่แข็ง การผลิตเนื้อมะขามเข้มข้น และการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเศษเนื้อมะขามตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดการสูญเสีย และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตของชุมชนอย่างยั่งยืน



ลำดับที่ 42

กลุ่ม/ชุมชน สวนคุณปู่

ผู้ประกอบการ สวนคุณปู่

ที่ตั้ง 800/2 หมู่ที่ 4 ตำบลเขาทราย อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ 094-6791503

ผลิตภัณฑ์ แชมพูสมุนไพรอัญชัน

ปัญหาและความต้องการ ความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์แชมพูและครีมนวดผม โดยมุ่งเน้นการขยายตลาดให้กว้างขึ้นและรองรับการรับจ้างผลิตจากลูกค้าในชุมชน การตรวจวิเคราะห์สารสำคัญในแชมพูเพื่อสร้างความมั่นใจด้านคุณภาพ และพัฒนาครีมนวดผมให้แก่ปัญหาผมผิหลังใช้แชมพู ทำให้สามารถจำหน่ายคู่กันได้อย่างมั่นใจ นอกจากนี้ในอนาคตต้องการนำเครื่องจักรเข้ามาช่วยลดแรงงานและเวลาการผลิต เพิ่มประสิทธิภาพและมาตรฐานของสินค้า ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือขาดเครื่องจักรในการผลิตส่งผลให้เนื้อแชมพูไม่เข้ากันดี ขาดความรู้ด้านการตลาดออนไลน์และการสร้างคอนเทนต์เพื่อเข้าถึงผู้บริโภค และวัตถุดิบสำคัญมีความเปราะบางและเสื่อมสภาพง่าย จึงส่งผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์และโอกาสในการขยายตลาด

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรอัญชันและครีมนวดผมของชุมชนร่วมกับผู้ประกอบการพบว่ากลุ่มมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม โดยเฉพาะการใช้สารสกัดจากอัญชันซึ่งเป็นสมุนไพรที่ได้รับความนิยมในด้านการดูแลเส้นผมและหนังศีรษะ อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีการผลิต การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และการสร้างความน่าเชื่อถือทางวิทยาศาสตร์ของผลิตภัณฑ์ ส่งผลต่อการขยายตลาดและการรับจ้างผลิตในอนาคต ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง (Cosmetic Science) และเทคโนโลยีสมุนไพร (Herbal Technology) พบว่าคุณภาพและประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ขึ้นอยู่กับปริมาณสารสำคัญทางชีวภาพ (Bioactive Compounds) ที่พบในสารสกัดอัญชัน เช่น กลุ่มแอนโทไซยานิน (Anthocyanins) และสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งมีบทบาทต่อการปกป้องเซลล์และช่วยส่งเสริมสุขภาพของเส้นผมและหนังศีรษะ ดังนั้นการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและการตรวจวิเคราะห์สารสำคัญจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการตรวจวิเคราะห์สารสำคัญในสารสกัดอัญชันและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป โดยใช้การทดสอบทางเคมีและการวิเคราะห์ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ เพื่อใช้เป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ในการยืนยันคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และนำผลการวิเคราะห์ไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสื่อสารทางการตลาด และการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค

ในด้านการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาที่ผู้ใช้บางส่วนพบว่าหลังใช้แชมพูแล้วเส้นผมมีลักษณะผืดและหยาบ ซึ่งเป็นลักษณะที่เกิดจากการชะล้างน้ำมันธรรมชาติออกจากเส้นผมมากเกินไป หรือการขาดสารปรับสภาพเส้นผมในสูตร จึงได้เสนอแนวทางการพัฒนาครีมนวดผมให้มีประสิทธิภาพในการเพิ่มความนุ่มลื่น ลดไฟฟ้าสถิต และช่วยเคลือบเส้นผม โดยอาศัยหลักการออกแบบตำรับเครื่องสำอาง (Cosmetic Formulation Design) เพื่อให้แชมพูและครีมนวดสามารถใช้ร่วมกันเป็นชุดผลิตภัณฑ์ (Product Set) ที่มีประสิทธิภาพและตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำด้านการทดสอบความคงตัวของผลิตภัณฑ์ (Stability Test) และการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ในด้านต่าง ๆ เช่น ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ความหนืด สี กลิ่น ความคงตัวของเนื้อผลิตภัณฑ์ และการปนเปื้อนทางจุลชีววิทยา เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์สามารถคงคุณภาพได้ตลอดอายุการเก็บรักษา

ในด้านกระบวนการผลิต ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ว่าการขาดเครื่องจักรผสมที่เหมาะสมส่งผลให้เนื้อผลิตภัณฑ์มีความไม่สม่ำเสมอและเกิดปัญหาการกระจายตัวของส่วนผสม จึงได้เสนอแนวทางการนำเครื่องกวนผสมชนิดควบคุมความเร็วรอบ (Mixing System) เข้ามาใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผสม ลดระยะเวลาในการผลิต และสร้างมาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอมากขึ้น รวมทั้งรองรับการรับจ้างผลิตในอนาคต สำหรับการจัดการวัตถุดิบสมุนไพร ที่ปรึกษาได้ให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีการเก็บรักษา สารสกัดจากพืช โดยแนะนำการควบคุมอุณหภูมิ แสง และความชื้นระหว่างการจัดเก็บ เพื่อป้องกันการเสื่อมสลายของสารสำคัญและรักษาประสิทธิภาพของวัตถุดิบให้คงคุณภาพได้ยาวนานขึ้น

ในด้านการตลาด ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการสร้างแบรนด์บนพื้นฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ (Science-Based Branding) โดยใช้ผลการวิเคราะห์สารสำคัญและข้อมูลการทดสอบผลิตภัณฑ์เป็นจุดขายควบคู่กับการพัฒนาทักษะด้านการตลาดดิจิทัล การสร้างคอนเทนต์ การถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ และการสื่อสารคุณค่าของผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อออนไลน์ เพื่อเพิ่มการเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคและขยายตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง เกษษศาสตร์ และเทคโนโลยีสมุนไพร เพื่อร่วมกันพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์สารสำคัญ และการยกระดับมาตรฐานการผลิต อันจะนำไปสู่การสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงและสามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืน

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง เทคโนโลยีสมุนไพร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่าปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์คือการขาดข้อมูลสารสำคัญทางชีวภาพ การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และข้อจำกัดด้านกระบวนการผลิต จึงได้เสนอแนวทางการตรวจวิเคราะห์สารสำคัญในสารสกัดอัญชัน การพัฒนาสูตรครีมนวดผมเพื่อแก้ปัญหามผืด การทดสอบความคงตัว และคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงการนำเครื่องกวนผสมที่เหมาะสมมาใช้ในกระบวนการผลิต นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเก็บรักษาวัตถุดิบ การสร้างแบรนด์บนพื้นฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ และการตลาดดิจิทัล เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือ ยกระดับคุณภาพสินค้า และขยายโอกาสทางการตลาดในอนาคต



ลำดับที่ 43

กลุ่ม/ชุมชน เอชอีออรินซ่า จำกัด

ผู้ประกอบการ นางชนิกานต์ คุ่มนง

ที่ตั้ง 160/12 หมู่ 5 ต.อรัญญิก อ.เมือง จ.พิษณุโลก

เบอร์ติดต่อ 083-889-1741

ผลิตภัณฑ์ คลีนเซอร์ สบู่ลดกลิ่นกายและครีมบำรุงผิว

ปัญหาและความต้องการ ผลิตภัณฑ์ล้างหน้าถูกพัฒนาให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สามารถใช้งานได้จริง และมีคุณภาพคงที่ อีกทั้งผ่านมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง สร้างความมั่นใจทั้งด้านประสิทธิภาพและความปลอดภัยของผู้ใช้ **ปัญหาหรืออุปสรรคที่พบ** คือรูปแบบการจัดจำหน่ายยังไม่ครอบคลุมและเข้าถึงผู้บริโภคได้จำกัด ส่งผลให้สินค้าไม่สามารถกระจายไปยังกลุ่มเป้าหมายหรือพื้นที่อื่นได้อย่างทั่วถึง จึงจำเป็นต้องพัฒนาช่องทางจัดจำหน่ายให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์คลีนเซอร์ สบู่ลดกลิ่นกาย และครีมบำรุงผิว ร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีความต้องการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัย สามารถใช้งานได้จริง มีคุณภาพคงที่ และผ่านการรับรองตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาด อย่างไรก็ตาม แม้ว่าผลิตภัณฑ์จะได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพอย่างต่อเนื่อง แต่ยังมีข้อจำกัดด้านการเข้าถึงตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ยังไม่สามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายได้อย่างกว้างขวาง ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง (Cosmetic Science) และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เวชสำอาง (Cosmeceutical Product Development) พบว่าการสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคในปัจจุบันไม่ได้พิจารณาเฉพาะคุณภาพของผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ยังรวมถึงข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ ผลการทดสอบความปลอดภัย และมาตรฐานการผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ดังนั้น การยกระดับผลิตภัณฑ์จึงควรดำเนินการควบคู่กับการพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพและการสื่อสารคุณค่าของผลิตภัณฑ์สู่ผู้บริโภค ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการตรวจประเมินคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ โดยเสนอแนวทางการทดสอบทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา เช่น การตรวจสอบค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ความคงตัวของสูตร (Stability Test) การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ และการทดสอบการระคายเคืองเบื้องต้น เพื่อใช้เป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์สนับสนุนคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

สำหรับผลิตภัณฑ์คลีนเซอร์และสบู่ลดกลิ่นกาย ที่ปรึกษาได้แนะนำการศึกษาประสิทธิภาพของสารสำคัญที่ใช้ในสูตร เช่น สารสกัดสมุนไพร สารลดกลิ่นกาย และสารต้านจุลชีพ โดยใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และการทดสอบในห้องปฏิบัติการ เพื่อยืนยันประสิทธิภาพการทำงานของผลิตภัณฑ์และสามารถนำข้อมูล

ดังกล่าวมาใช้ในการสร้างข้อกล่าวอ้างทางการตลาด (Product Claims) ได้อย่างเหมาะสม ในส่วนของครีมบำรุงผิว ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการออกแบบตำรับเครื่องสำอาง (Cosmetic Formulation Design) และการประเมินประสิทธิภาพของสารบำรุงผิว เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค พร้อมทั้งมีความคงตัวและปลอดภัยตลอดอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการพัฒนาระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอาง (Good Manufacturing Practice: GMP Cosmetic) รวมถึงการจัดทำเอกสารควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบย้อนกลับวัตถุดิบ และการเตรียมความพร้อมสำหรับการจัดแจ้งผลิตภัณฑ์กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือและเพิ่มโอกาสในการเข้าสู่ตลาดที่มีมาตรฐานสูงขึ้น

ในด้านการตลาด ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคและแนวโน้มตลาดผลิตภัณฑ์ดูแลผิวและสุขอนามัยส่วนบุคคล พบว่าปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการซื้อสินค้าผ่านช่องทางดิจิทัลมากขึ้น จึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนากลยุทธ์การตลาดดิจิทัล การสร้างแบรนด์บนพื้นฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ (Science-Based Branding) การจัดทำเนื้อหาสื่อสารคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ การใช้สื่อสังคมออนไลน์ และการเชื่อมโยงช่องทางจำหน่ายออนไลน์ เพื่อเพิ่มการเข้าถึงผู้บริโภคในวงกว้าง นอกจากนี้ ยังได้เสนอแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และสามารถสื่อสารจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์คู่แข่งในตลาด ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง เกษตรศาสตร์ และการตลาดดิจิทัล เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ พร้อมยกระดับช่องทางการจำหน่ายและสร้างศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดอย่างยั่งยืน

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เวชสำอาง และการตลาดเชิงนวัตกรรม พบว่าการสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคจำเป็นต้องอาศัยข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ การควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานการผลิตควบคู่กับการพัฒนาช่องทางการตลาด จึงได้เสนอแนวทางการตรวจประเมินคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสูตรและการทดสอบประสิทธิภาพของสารสำคัญ การยกระดับการผลิตตามหลัก GMP และการเตรียมความพร้อมด้านการจัดแจ้งผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการสร้างแบรนด์ การตลาดดิจิทัล และการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย เพื่อเพิ่มการเข้าถึงผู้บริโภค ยกระดับความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ และขยายโอกาสทางการตลาดในอนาคต



ลำดับที่ 44

กลุ่ม/ชุมชน สารุ คาเฟ

ผู้ประกอบการ นางสาวสายสุณีย์ ขวัญถาวร

ที่ตั้ง 35 หมู่ที่ 5 ตำบลน้ำพุ อำเภอศรีราชา จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 081-3137168

ผลิตภัณฑ์ น้ำอ้อยคราฟโซดา ไซร้น้ำอ้อย

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพของน้ำอ้อยคราฟโซดาโดยมุ่งเน้นการปรับปรุงคุณภาพให้เป็นไปตามมาตรฐาน และแก้ไขปัญหาการแยกชั้นของน้ำอ้อยและโซดา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความคงตัว รสชาติสม่ำเสมอ และพร้อมสำหรับการจำหน่ายในวงกว้างปัญหาและอุปสรรคที่พบคือคุณภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่เสถียรและยังขาดมาตรฐานที่ชัดเจน รวมถึงข้อจำกัดด้านการจัดตั้งโรงงานผลิต ซึ่งส่งผลกระทบต่อความสามารถในการขยายการผลิตและการจำหน่ายอย่างต่อเนื่องในตลาด

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์น้ำอ้อยคราฟโซดาและไซร้น้ำอ้อยร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมูลค่าเพิ่มจากอ้อย ซึ่งเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรที่มีศักยภาพสูงและสามารถสร้างความแตกต่างทางการตลาดได้ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ยังประสบปัญหาด้านความคงตัวของผลิตภัณฑ์ คุณภาพที่ไม่สม่ำเสมอ และข้อจำกัดด้านมาตรฐานการผลิต ซึ่งส่งผลกระทบต่อความสามารถในการขยายตลาดและการผลิตในเชิงพาณิชย์ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (Food Science) และเทคโนโลยีเครื่องดื่ม (Beverage Technology) พบว่าปัญหาการแยกชั้นของน้ำอ้อยและโซดาเกิดจากความแตกต่างของความหนาแน่น (Density Difference) ระหว่างองค์ประกอบในผลิตภัณฑ์ รวมถึงการกระจายตัวของสารแขวนลอยและอนุภาคธรรมชาติที่มีอยู่ในน้ำอ้อย ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้นระหว่างการเก็บรักษา ทำให้ลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ไม่สม่ำเสมอและอาจส่งผลกระทบต่ออายุการเก็บรักษาของผู้บริโภค ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (Homogenization Technology) เพื่อช่วยลดขนาดอนุภาคและเพิ่มความสม่ำเสมอของระบบเครื่องดื่ม รวมถึงการศึกษาการใช้สารช่วยคงตัวที่ได้รับอนุญาตในอาหาร (Food Stabilizers) เช่น เพกทิน กัมอารบิก หรือไฮโดรคอลลอยด์ชนิดต่าง ๆ ในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มความเสถียรของผลิตภัณฑ์ ลดการตกตะกอน และการแยกชั้นระหว่างการเก็บรักษา นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์โดยอาศัยหลักการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Formulation) ผ่านการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างค่า °Brix ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส เพื่อให้ได้สูตรที่มีรสชาติสมดุล มีความสดชื่น และสามารถรักษาคุณภาพได้อย่างสม่ำเสมอ

ในด้านการยืดอายุการเก็บรักษา ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization Technology) และการควบคุมคุณภาพทางจุลชีววิทยา เพื่อช่วยลดปริมาณจุลินทรีย์ก่อเสีย และเพิ่มความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ รวมถึงเสนอให้มีการศึกษาอายุการเก็บรักษา (Shelf-Life Study) ภายใต้สภาวะการเก็บรักษาที่แตกต่างกัน เพื่อกำหนดอายุการจำหน่ายที่เหมาะสมตามหลักวิทยาศาสตร์ สำหรับผลิตภัณฑ์ไซร้น้ำอ้อย ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (Food Process Engineering) โดยเสนอแนวทางการควบคุมความเข้มข้นของน้ำเชื่อม การควบคุมอุณหภูมิการเคี่ยว และการตรวจสอบค่า °Brix อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพคงที่ ลดความแปรปรวนระหว่างรอบการผลิต และสามารถใช้เป็นวัตถุดิบมาตรฐานสำหรับการผลิตเครื่องดื่มในอนาคต ในด้านมาตรฐานการผลิต ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ข้อจำกัดด้านสถานที่ผลิตและเสนอแนวทางการเตรียมความพร้อมสู่การจัดตั้งโรงงานหรือ

สถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP โดยให้ความสำคัญกับการออกแบบพื้นที่ผลิต การจัดการสุขลักษณะ การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดทำเอกสารระบบคุณภาพ เพื่อรองรับการขยายกำลังการผลิตและการขออนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มและการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม โดยเสนอแนวทางการพัฒนาน้ำอ้อยคราฟโซดาในรูปแบบ Functional Beverage การพัฒนารสชาติใหม่จากผลไม้และสมุนไพรท้องถิ่น รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับตลาดเครื่องดื่มพรีเมียมและตลาดนักท่องเที่ยว ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีเครื่องดื่ม และวิศวกรรมการผลิตอาหาร เพื่อพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ การศึกษาความคงตัวของผลิตภัณฑ์ และการยกระดับกระบวนการผลิตสู่มาตรฐานอุตสาหกรรม อันจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและการขยายตลาดในอนาคต

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีเครื่องดื่ม และวิศวกรรมกระบวนการอาหาร พบว่าปัญหาสำคัญของผลิตภัณฑ์น้ำอ้อยคราฟโซดาคือความไม่เสถียรของผลิตภัณฑ์และการแยกชั้นระหว่างการเก็บรักษา จึงได้เสนอแนวทางการใช้เทคโนโลยีการทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน การใช้สารช่วยคงตัวที่เหมาะสม การควบคุมค่า °Brix และ pH รวมถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีพาสเจอร์ไรซ์เพื่อเพิ่มคุณภาพและอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านมาตรฐานการผลิตตามหลัก GMP การพัฒนาไซรี่ปน้ำอ้อยให้มีมาตรฐานสม่ำเสมอ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากน้ำอ้อย เพื่อเพิ่มมูลค่า ยกระดับคุณภาพสินค้า และรองรับการขยายตลาดเชิงพาณิชย์ในอนาคต



ลำดับที่ 45

กลุ่ม/ชุมชน วิสาหกิจโคกหนองนา (ร้านเลือกข้าว)

ผู้ประกอบการ นายชาญชัย โฉมห้วง

ที่ตั้ง 82 หมู่ที่ 4 ตำบลนาเชิงคีรี อำเภอคีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ 088-2717359

ผลิตภัณฑ์ ข้าวกล้องงอก

ปัญหาและความต้องการ มีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพของข้าวโดยมุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่า (Value) ให้กับผลิตภัณฑ์ รวมทั้งมีแนวคิดในการนำข้าวมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ด้านยา เพื่อสร้างความหลากหลาย เพิ่มมูลค่า และตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งในด้านอาหารและสุขภาพ ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือข้อจำกัดด้านเงินทุนสำหรับการลงทุนและจัดซื้อเครื่องจักร ความรู้และแนวคิดทางวิชาการยังไม่เพียงพอ รวมถึงขั้นตอนและกระบวนการผลิตยังขาดองค์ความรู้ที่เป็นระบบ ส่งผลต่อความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวให้มีมูลค่าเพิ่มและคุณภาพมาตรฐานสูง

การให้คำปรึกษา และข้อมูล

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกและการหารือร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่ากลุ่มมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มที่ตอบสนองต่อแนวโน้มตลาดอาหารสุขภาพและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพในอนาคต โดยเฉพาะข้าวกล้องงอกซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (Bioactive Compounds) สูงกว่าข้าวทั่วไป อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันยังมีข้อจำกัดด้านองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีการผลิต เงินทุน และเครื่องจักรที่จำเป็นต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ทำให้การต่อยอดผลิตภัณฑ์ยังไม่สามารถดำเนินการได้เต็มศักยภาพ ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (Food Science) เทคโนโลยีการแปรรูปธัญพืช (Cereal Processing Technology) และการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Health Product Development) พบว่าข้าวกล้องงอกเป็นวัตถุดิบที่มีศักยภาพสูง เนื่องจากกระบวนการงอกสามารถกระตุ้นการสร้างสารสำคัญหลายชนิด เช่น กรดแกมมาอะมิโนบิวทีริก (Gamma-Aminobutyric Acid; GABA) สารต้านอนุมูลอิสระ วิตามิน และสารประกอบฟีนอลิก ซึ่งเป็นสารที่ได้รับความสนใจในอุตสาหกรรมอาหารสุขภาพและผลิตภัณฑ์ส่งเสริมสุขภาพ ที่ปรึกษาจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนากระบวนการผลิตข้าวกล้องงอกอย่างเป็นระบบ โดยเริ่มจากการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การควบคุมสภาวะการแช่เมล็ด การควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาการงอก รวมถึงกระบวนการอบแห้งที่เหมาะสมเพื่อรักษาปริมาณสารสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการให้ได้สูงที่สุด พร้อมทั้งแนะนำให้มีการตรวจวิเคราะห์ปริมาณ GABA และสารสำคัญอื่น ๆ ในผลิตภัณฑ์ เพื่อใช้เป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ในการสร้างจุดขายและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากข้าวกล้องงอกโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและเทคโนโลยีการอบแห้ง เช่น การผลิตผงข้าวกล้องงอก เครื่องดื่มข้าวกล้องงอกสำเร็จรูป ข้าวกล้องงอกอัดเม็ด อาหารเสริมจากข้าวกล้องงอก หรือผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่มีสาร GABA เป็นส่วนประกอบ เพื่อสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และขยายโอกาสทางการตลาด

ในส่วนของแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพและผลิตภัณฑ์กึ่งยา (Health and Wellness Products) ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำว่าควรมีการศึกษาวិจัยและตรวจวิเคราะห์สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพอย่างเป็นระบบ รวมถึงการศึกษาข้อมูลทางวิชาการและข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้องและสามารถต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีมูลค่าสูงในอนาคต ในด้านกระบวนการผลิต ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการนำเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่เหมาะสมเข้ามาใช้ เช่น ระบบงอกเมล็ดแบบควบคุมสภาวะแวดล้อม เครื่องอบแห้งประสิทธิภาพสูง เครื่องบดละเอียด และเครื่องบรรจุอัตโนมัติ เพื่อช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดความสูญเสีย และสร้างมาตรฐานคุณภาพที่สม่ำเสมอ โดยแนะนำให้เริ่มจากการพัฒนาในระดับต้นแบบก่อนขยายสู่การลงทุนขนาดใหญ่ตามศักยภาพของกลุ่ม นอกจากนี้ ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำด้านมาตรฐานการผลิตและการควบคุมคุณภาพ โดยเสนอแนวทางการพัฒนากระบวนการผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP การตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา รวมถึงการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือและรองรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ในอนาคต

ในด้านการตลาด ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์แนวโน้มตลาดอาหารสุขภาพและตลาดผู้สูงอายุ ซึ่งเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ จึงได้เสนอแนวทางการพัฒนาตราสินค้า การสร้างจุดขายจากสาร GABA และสารสำคัญในข้าวกล้องงอก รวมถึงการใช้ข้อมูลผลการวิจัยและผลการตรวจวิเคราะห์เป็นเครื่องมือในการสร้างมูลค่าเพิ่มและความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ ที่ปรึกษาได้เสนอแนวทางการเชื่อมโยงความร่วมมือกับนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์อาหาร

เทคโนโลยีการแปรรูปธัญพืช โภชนศาสตร์ และผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การศึกษาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณด้านวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม อันจะนำไปสู่การยกระดับข้าวกล้องงอกจากผลิตภัณฑ์เกษตรพื้นฐานสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงในอนาคต

สรุปการทำงาน

ที่ปรึกษาได้วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้หลักการด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปธัญพืช และการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ พบว่าข้าวกล้องงอกมีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม เนื่องจากมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่สำคัญ เช่น GABA และสารต้านอนุมูลอิสระ จึงได้เสนอแนวทางการพัฒนากระบวนการผลิตที่สามารถรักษาสารสำคัญดังกล่าว การตรวจวิเคราะห์คุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มในรูปแบบต่าง ๆ และการเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพในอนาคต นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านมาตรฐานการผลิต การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรที่เหมาะสม ตลอดจนการสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาดบนพื้นฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เพื่อยกระดับศักยภาพของผู้ประกอบการและสร้างความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน



2.2.2 การเชื่อมโยงการทำงานร่วมกับเครือข่ายและประชาสังคม

การเชื่อมโยงส่งเสริมการทำงานของเครือข่ายและการพัฒนาศักยภาพ

กิจกรรมการทำงานร่วมกับหน่วยงานในและภายนอก เพื่อเชื่อมโยงส่งเสริมการทำงานของเครือข่ายและการพัฒนาศักยภาพ โดยมีรายละเอียดกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรม	ตรวจเยี่ยมพื้นที่การดำเนินงานโครงการการสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรในพื้นที่รอยต่อ 4 อำเภอ จังหวัดสุโขทัย
วันที่	วันที่ 24 ตุลาคม 2568
รายละเอียด	ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี โดย รศ.บุษบา หินธารี ได้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมติดตามและตรวจเยี่ยมพื้นที่โครงการ ณ ไร่เทียนสว่าง จังหวัดสุโขทัย ร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา หัวหน้าโครงการ และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทั้ง 5 กลุ่มในพื้นที่ โดยได้มีส่วนร่วมเพื่อให้คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีการผลิต การแปรรูป และมาตรฐานสุขลักษณะของผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้ข้อมูลเชิงเทคนิคเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับบริบทของแต่ละวิสาหกิจ ประสานแนวทางการพัฒนาเชื่อมโยงกับคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดการบริการต่อเนื่องหลังสิ้นสุดโครงการ ร่วมแลกเปลี่ยนกับคณะผู้ทรงคุณวุฒิและทีม วช. เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาเครือข่ายการถ่ายทอดเทคโนโลยี ซึ่งผลที่ได้รับจากการเข้าร่วม ทำให้เกิดผลลัพธ์ ได้แก่ เชิงวิชาการ ได้รับข้อมูลความก้าวหน้าการดำเนินงานของโครงการ และร่วมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น เชิงเครือข่าย เกิดความร่วมมือระหว่างสถาบันวิจัยและพัฒนา คลินิกเทคโนโลยี และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่รอยต่อจังหวัดสุโขทัย เพื่อการต่อยอดและขยายผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีในอนาคต เชิงปฏิบัติการ กลุ่มวิสาหกิจได้รับคำแนะนำเชิงเทคนิคที่สามารถนำไปปรับปรุงกระบวนการผลิต การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เชิงสังคมและเศรษฐกิจ ส่งเสริมให้เกิดความเชื่อมั่นของกลุ่มเป้าหมายต่อระบบสนับสนุนทางวิชาการของมหาวิทยาลัย และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของสถาบันในการเป็นหน่วยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ชุมชน ซึ่งการเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าวเป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานวิจัยและพัฒนาและหน่วยบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยกับสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ซึ่งช่วยเสริมสร้างบทบาทของคลินิกเทคโนโลยีในฐานะกลไกสำคัญในการให้คำปรึกษา ถ่ายทอดองค์ความรู้ และสนับสนุนการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ควรดำเนินการติดตามผลและให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มเป้าหมายในระยะต่อไป เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ยั่งยืนและสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของประเทศ
สถานที่	ไร่เทียนสว่าง จังหวัดสุโขทัย

ภาพ	
-----	--

กิจกรรม	คัดสรรสุดยอดโอท็อป
วันที่	วันที่ 14 กรกฎาคม 2569
รายละเอียด	ทางคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีได้ร่วมกับพัฒนาชุมชน และเป็นกรรมการในการคัดสรรสุดยอดโอท็อปของจังหวัดพิษณุโลก ปี 2569 พร้อมทั้งให้ข้อมูลและคำปรึกษากับผู้ประกอบการที่ส่งผลิตภัณฑ์เพื่อคัดสรรสุดยอดโอท็อป จำนวน 23 กลุ่ม เพื่อให้สามารถยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค
สถานที่	โรงแรมเมย์ฟลาวเยอร์ แกรนด์ พิษณุโลก
ภาพ	

กิจกรรม	ประชุมคณะกรรมการพิจารณาการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนระดับจังหวัดพิษณุโลก
วันที่	วันที่ 14 กรกฎาคม 2569
รายละเอียด	รองศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประมณี ผู้แทนผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการพิจารณาการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนระดับจังหวัดพิษณุโลก จัดโดยสำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดพิษณุโลก โดยมีนางสาวสรินรัตน์ เกิดสกุลรุ่งโรจน์ รองผู้ว่าจังหวัดพิษณุโลก เป็นประธานที่ประชุม ในที่ประชุมได้ชี้แจงการดำเนินโครงการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน (มผช.) โดยคณะกรรมการร่วมกันพิจารณาตรวจสอบ และผลการประเมิน ผลิตภัณฑ์ชุมชนจากหน่วยตรวจสอบเพื่อให้การรับรองเพื่อให้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งหมด 90 คำขอ ทั้งนี้ท่านรองผู้ว่าฯ ได้ให้นโยบายในการร่วมมือทำงานเพื่อบูรณาการหลายฝ่าย เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานการเกษตร สำนักงานสาธารณสุข สำนักงานอุตสาหกรรม และสถาบันการศึกษา เพื่อให้เกิดการพัฒนาเป็นไปในทิศทางเดียวกันต่อไป
สถานที่	ห้องประชุมนารายณ์ ชั้น 3 สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดพิษณุโลก
ภาพ	

กิจกรรม	มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2026 (Thailand Research Expo 2026)
วันที่	วันที่ 22 - 24 มิถุนายน 2569
รายละเอียด	ทางคลินิกเทคโนโลยีได้ร่วมกับทางสถาบันวิจัยและพัฒนา นำองค์ความรู้การจัดทำผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ยาตาม และผลิตภัณฑ์ครีมแก้คันจากสมุนไพรใบรางจืด ร่วมแสดง ให้คำปรึกษา และให้ข้อมูลให้กับผู้เข้าร่วมงานมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2026 (Thailand Research Expo 2026) โดยมีผู้เข้าร่วมสนใจขอข้อมูลไม่น้อยกว่า 50 ราย
สถานที่	ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ
ภาพ	

กิจกรรม	มหกรรมงานร่งฟ้าขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก
วันที่	13-15 สิงหาคม 2569
รายละเอียด	คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้รับมอบหมายจากสำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.อว.) ให้เข้าร่วมดำเนิน กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี ภายใน งานมหกรรมร่งฟ้าขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ฐานราก โดยคลินิกเทคโนโลยีได้ร่วมจัดกิจกรรมสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำยาต้ม ปาล์ม พร้อมทั้งให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม แก่ประชาชน ผู้ประกอบการ และผู้สนใจที่เข้าร่วมงาน เพื่อส่งเสริมการนำองค์ความรู้และ เทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างอาชีพ และเพิ่มโอกาสในการสร้าง รายได้ อันเป็นส่วนหนึ่งของการสนับสนุนและขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากให้เกิดความ เข้มแข็ง
สถานที่	ตลาดคลองถม (แยกกระซังค์) ตำบลบ้านหลุม อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย
ภาพ	

กิจกรรม	กิจกรรม Research Matching ครั้งที่ 1 เชื่อมโยงงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์และสังคม
วันที่	15 สิงหาคม 2569
รายละเอียด	ทางคลินิกเทคโนโลยีได้ร่วมกิจกรรม และเป็นส่วนหนึ่งในการผลักดันให้เกิดการสร้างความร่วมมือระหว่าง นักวิจัย กลุ่มผู้ใช้ประโยชน์ วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ ในการแลกเปลี่ยนแนวคิดและตอบโต้ความต้องการของพื้นที่ พร้อมผลักดันการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์และสังคม ตลอดจนแก้ไขปัญหาในพื้นที่จริง โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ไม่น้อยกว่า 30 คน
สถานที่	ห้องประชุมราชาวดี อาคารศรีพิบูล สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ภาพ	

การประชาสัมพันธ์

การดำเนินงานเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและการประชาสัมพันธ์การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี ผ่านทางช่องทางสื่อข่าวสารมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม สื่อออนไลน์คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม สื่อสารผ่านการประชุมร่วมกับหน่วยงานอื่นๆ รวมทั้งเพจของคลินิกเทคโนโลยี



LINIC
TECHNOLOGY

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ประชาสัมพันธ์ เปิดรับข้อเสนอโครงการคลินิกเทคโนโลยี งบประมาณปี 2569

โดยเครือข่ายภาคเหนือ

แนวทางในการเปิดรับข้อเสนอโครงการ

Platform

BCE

Business Community Enterprise

เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

SCI

Science Community Incubator

บ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์

โครงการใหม่รับ

Project Brief

ข้อเสนอโครงการเบื้องต้น

โครงการต่อเนื่องรับ

Full project

ข้อเสนอโครงการฉบับสมบูรณ์

หมดเขตวันที่ 10 ตุลาคม พ.ศ.2568



ดาวน์โหลดเอกสารคู่มือการดำเนิน
โครงการ และแบบฟอร์มข้อเสนอ



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ผู้ประสานงาน นางสาวเวณิกา ม่วงวาน (สีเทด) โทร 083-8152153

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

เปิดรับข้อเสนอโครงการ

ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

แนวทางการเปิดรับข้อเสนอโครงการ

1. เปิดรับข้อเสนอโครงการฉบับสมบูรณ์ (Full Project) ในแพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service: TCS)
2. เปิดรับข้อเสนอโครงการในแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise : BCE) แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (Science Community Incubator: SCI) และแพลตฟอร์มพัฒนาขีดความสามารถเครือข่าย (Network Capacity Building: NCB)

- 2.1 ข้อเสนอโครงการฉบับสมบูรณ์ (Full Project) สำหรับโครงการที่ขอรับการสนับสนุนฯ ต่อเนื่อง (ปีที่ 2 – 3)
- 2.2 ข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (Project Brief) สำหรับโครงการที่ขอรับการสนับสนุนเป็นปีแรก (ปีที่ 1) ยกเว้นแพลตฟอร์มพัฒนาขีดความสามารถเครือข่าย (Network Capacity Building: NCB)

ติดต่อสอบถามข้อมูล
สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ส่วนทะเลแก้ว)
โทร. 055267038 ต่อ 7225

ตั้งแต่วันที่ถึง
15 ตุลาคม 2568

QR code
ดาวน์โหลดคู่มือและ
แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการ



web.facebook.com/profile.php?id=100075640728571

ค้นหา Facebook:

จัดการเพจ

- Clinic Technology PSRU
- แดชบอร์ดมือถืออาชีพ
- ข้อมูลเชิงลึก
- ศูนย์โฆษณา
- สร้างโฆษณา
- โปรโมทโพสต์บน Instagram
- การตั้งค่า
- เครื่องมือเพิ่มเติม
- จัดการธุรกิจของคุณในแพลตฟอร์มต่างๆ ของ Meta
- Meta Verified
- ศูนย์ข้อมูลลูกค้า
- Meta Business Suite
- สลับไปใช้เพจ Clinic Technology PSRU

Clinic Technology PSRU

ผู้ติดตาม 52 คน • กำลังติดตาม 2 คน

โพสต์เกี่ยวกับ Mentions รีลส์ รูปภาพเพิ่มเติม

สลับไปใช้เพจ Clinic Technology PSRU เพื่อเริ่มจัดการ

กำลังติดตาม ส่งข้อความ ค้นหา

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
★ รายการโปรด - 15 สิงหาคม เวลา 19:10 น. ...

ขอเชิญร่วมฟังและนำโครงการ "การพัฒนาสร้างเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ ประสิทธิภาพประมาณ 2570" ...
📌 กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม... ดูเพิ่มเติม

ขอเชิญนักวิจัย อาจารย์มหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการและผู้สนใจ ร่วมฟังและนำโครงการการพัฒนาสร้างเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ ประสิทธิภาพประมาณ 2570
ในวันจันทร์ที่ 17 สิงหาคม 2569
ผ่าน Zoom Meeting เวลา 14.00 - 15.00 น.

เปิดรับข้อเสนอโครงการตั้งแต่วันที่ ถึง 30 กันยายน 2569

โครงการสร้างเครื่องจักร ชิ้นแบบด้วย กระบวนการวิศวกรรมเพื่อ การสร้างสรรค์คุณค่า สูงสุด 1,000,000 บาท	โครงการพัฒนาระบบ อัตโนมัติ/สุมาร์ก เทคโโลยี สูงสุด 700,000 บาท	โครงการพัฒนาต้นแบบ เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ เพื่อการผลิตระดับชุมชน สูงสุด 400,000 บาท
--	---	---

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
★ รายการโปรด - 10 สิงหาคม เวลา 10:32 น. ...

สถาบันวิจัยและพัฒนา เชิญร่วมฟังและนำโครงการกองทุนส่งเสริมเครื่องจักร/นวัตกรรม ปี 2570 (เปิดรับขอ เสนอโครงการถึง 30 ก.ย. 69)
📌 โอกาสรับทุนสนับสนุนสูงสุด 1,000,000 บาท!... ดูเพิ่มเติม

ขอเชิญนักวิจัย อาจารย์มหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการและผู้สนใจ ร่วมฟังและนำโครงการการพัฒนาสร้างเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ ประสิทธิภาพประมาณ 2570
ในวันจันทร์ที่ 17 สิงหาคม 2569
ผ่าน Zoom Meeting เวลา 14.00 - 15.00 น.

เปิดรับข้อเสนอโครงการตั้งแต่วันที่ ถึง 30 กันยายน 2569

โครงการสร้างเครื่องจักร ชิ้นแบบด้วย กระบวนการวิศวกรรมเพื่อ การสร้างสรรค์คุณค่า สูงสุด 1,000,000 บาท เน้นการบูรณาการ การวิจัยและนวัตกรรม สู่ระดับชุมชน รายละเอียดโครงการ	โครงการพัฒนาระบบ อัตโนมัติ/สุมาร์ก เทคโโลยี สูงสุด 700,000 บาท เน้นการพัฒนา ความสามารถของ ภาคการผลิตและบริการ ด้วยเทคโนโลยี รายละเอียดโครงการ	โครงการพัฒนาต้นแบบ เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ เพื่อการผลิตระดับชุมชน สูงสุด 400,000 บาท เน้นส่งเสริมการบูรณาการ การวิจัยและนวัตกรรม สู่ระดับชุมชน รายละเอียดโครงการ
--	--	---

คลินิก เทคโนโลยี
คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

เปิดรับข้อเสนอโครงการ คลินิกเทคโนโลยี งบประมาณปี 2570

กิจกรรมส่งเสริมการนำ วทน.
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

กรอบและแนวทางการสนับสนุนงบประมาณ (Value Chain)

ภาคเหนือ

เกษตรมูลค่าเพิ่ม / มูลค่าสูง

หัตถกรรม / สิ่งทอ

การท่องเที่ยว

การจัดส่งข้อเสนอโครงการและข้อมูลที่ต้องจัดส่ง

- 1 ข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (Project brief)
สำหรับโครงการใหม่ (จำนวนโครงการละ 3 ฉบับ)
- 2 ข้อเสนอโครงการฉบับสมบูรณ์ (Full Project)
สำหรับโครงการต่อเนื่อง (จำนวนโครงการละ 3 ฉบับ)

ติดต่อสอบถามข้อมูล
สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ส่วนทะเลแก้ว)
โทร. 055267038 ต่อ 7225

กำหนดเวลาปิดรับข้อเสนอ
10 ตุลาคม 2569

การพิจารณาข้อเสนอโครงการและเกณฑ์การตัดสิน

แพลตฟอร์ม BCE

1. ความเหมาะสมของเทคโนโลยีกับกลุ่มเป้าหมาย
2. เทคโนโลยี นวัตกรรม และธุรกิจและ กระบวนการพัฒนา
3. การบริหารโครงการ
4. ผลกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม

แพลตฟอร์ม SCI

1. เทคโนโลยีที่นำไปส่งเสริม พัฒนา และต่อยอดในชุมชน
2. ความพร้อมและศักยภาพของกลุ่มเป้าหมาย
3. การบริหารโครงการ

เกณฑ์การตัดสิน

1. กรรมการ ทั้ง 3 คน ให้คะแนนไม่น้อยกว่า 70 คะแนน
2. สนับสนุนข้อเสนอโครงการต่อเนื่อง (ขยายเวลา) และข้อเสนอโครงการใหม่ ที่มีคะแนนอยู่ในช่วง 80 - 100 เป็นลำดับแรก
3. สำหรับข้อเสนอโครงการที่มีคะแนนอยู่ในช่วง 70 - 79 จะได้รับการสนับสนุน งบประมาณในลำดับถัดไป (ตามเงื่อนไขและงบประมาณคงเหลือ)

ดาวน์โหลดเอกสารคู่มือการดำเนินโครงการ และแบบฟอร์มข้อเสนอโครงการ

2.2.2 การสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน (อว. ส่วนหน้า)

การดำเนินสนับสนุนหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในการสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน (อว. ส่วนหน้า) คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ร่วมสนับสนุนการดำเนินงานของหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมการทำงานร่วมกับจังหวัดสุโขทัยและพิษณุโลก โดยมีรายละเอียดกิจกรรมดังนี้

กิจกรรม	ประชุมคณะกรรมการจังหวัดสุโขทัยและหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุโขทัย ครั้งที่ 2/2569
วันที่	วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2569
รายละเอียด	ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม อว. ส่วนหน้าได้มอบหมายให้ ผศ.ดร.ภาวิดา มหาวงค์ รองผู้อำนวยการ เป็นผู้แทนเข้าร่วมการประชุม โดยการประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อบูรณาการ การดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐรายงานผลการดำเนินงานในรอบเดือนที่ผ่านมา รวมถึง พิจารณาแนวทางขับเคลื่อนนโยบายสำคัญของจังหวัด ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันอย่างมี ประสิทธิภาพ ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เข้าร่วมประชุมในฐานะหน่วยงาน ภาครัฐเครือข่ายของจังหวัด เพื่อร่วมรับทราบนโยบายและแนวทางการพัฒนาจังหวัดสุโขทัย และพร้อมสนับสนุนองค์ความรู้ ให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลเกี่ยวกับงานวิจัย และบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ ในการขับเคลื่อนการพัฒนาท้องถิ่นตามพันธกิจ “ราชภัฏเพื่อท้องถิ่น” การมี ส่วนร่วมในเวทีประชุมระดับจังหวัดดังกล่าว
สถานที่	ห้องประชุมศรีสัชนาลัย ชั้น 2 ศาลากลางจังหวัดสุโขทัย อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย
ภาพ	

2.2.3 กิจกรรมร่วมกับสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

การดำเนินกิจกรรมร่วมกับสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ดังนี้

กิจกรรม	การประชุม การจัดทำแผนปฏิบัติการโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน” ประจำปีงบประมาณ 2570
วันที่	10 – 11 สิงหาคม 2569
รายละเอียด	คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และ อว.ส่วนหน้า ร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ การประชุม การจัดทำแผนปฏิบัติการโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน” ประจำปีงบประมาณ 2570 ในวันที่ 10-11 สิงหาคม 2569 ณ โรงแรมคุ้มภูธรเชียงใหม่ การประชุมครั้งนี้จัดโดย สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) โดยมีผู้แทนจากมหาวิทยาลัยเครือข่ายทั่วภาคเหนือเข้าร่วมกว่า 16 แห่ง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และเสริมสร้างกลไกความร่วมมือด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ให้เกิดประโยชน์ต่อพื้นที่อย่างแท้จริง ในครั้งนี้ รองศาสตราจารย์บุษบา หินธารว ผู้อำนวยการโครงการคลินิกเทคโนโลยี และรองศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ที่ปรึกษาผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี จำนวน 2 ท่าน ได้เข้าร่วมประชุมครั้งนี้ด้วยโดยหัวข้อสำคัญในการประชุม ดังนี้ -การจัดทำแผนปฏิบัติการโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2570 พื้นที่ภาคเหนือ -การเชื่อมโยงกลไกเครือข่ายความร่วมมือในการนำ วทน. ไปบูรณาการเชิงพื้นที่ -ข้อสรุปของกรอบการพัฒนาพื้นที่ภาคเหนือ ได้แก่ เกษตรเพิ่มมูลค่า/เกษตรมูลค่าสูง หัตถกรรม/สิ่งทอ และการท่องเที่ยว
สถานที่	ณ โรงแรม ไอบิส สไตล์ จังหวัดเชียงใหม่
ภาพ	

2.3 การติดตามประเมินผลและการรายงานผล

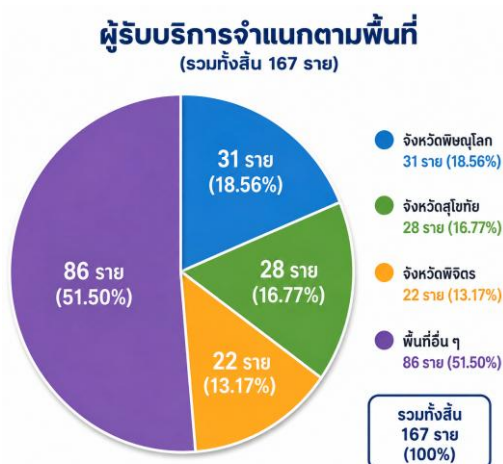
คลินิกเทคโนโลยีได้มีการติดตามการดำเนินการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีด้วยการใช้แบบวัดความพึงพอใจของผู้รับบริการคำปรึกษาภายหลังจากคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ให้คำปรึกษาหรือข้อมูล เพื่อประเมินคุณภาพการให้บริการทั้งการคำปรึกษา/ข้อมูล โดยมีผู้เข้ารับบริการ จำนวน 167 ราย โดยในจำนวนดังกล่าวมีผู้รับบริการคำปรึกษาเชิงลึก จำนวน 45 ราย หากแยกตามรายจังหวัด พบว่า ผู้รับบริการจาก จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 31 ราย คิดเป็นร้อยละ 18.56 จังหวัดสุโขทัย จำนวน 28 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.77 และจังหวัดพิจิตร จำนวน 22 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.17 ส่วนผู้รับบริการจาก พื้นที่อื่น ๆ จำนวน 86 ราย คิดเป็นร้อยละ 51.50 โดยประเมินความพึงพอใจการขอรับบริการ จากการดำเนินโครงการบริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 3 ด้าน ประกอบด้วย ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และด้านข้อมูล

ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ พบว่า ผู้รับบริการคำปรึกษาให้ความพึงพอใจ ในประเด็นมีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย มีคะแนนเฉลี่ย 4.58 คิดเป็นร้อยละ 91.60 ประเด็นการให้บริการขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน มีคะแนนเฉลี่ย 4.60 คิดเป็นร้อยละ 92.00 และประเด็นการให้บริการมีความสะดวกรวดเร็ว มีคะแนนเฉลี่ย 4.46 คิดเป็นร้อยละ 89.20 โดยภาพรวมด้านกระบวนการและขั้นตอนการให้บริการ มีคะแนนเฉลี่ย 4.55 คิดเป็นร้อยละ 91.00 อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด

ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อการให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ และยินดี มีคะแนนเฉลี่ย 4.39 คิดเป็นร้อยละ 87.80 การให้บริการด้วยความสะดวกรวดเร็ว มีคะแนนเฉลี่ย 4.61 คิดเป็นร้อยละ 92.20 และการตอบข้อซักถามหรือปัญหาได้น่าเชื่อถือ มีคะแนนเฉลี่ย 4.54 คิดเป็นร้อยละ 90.80 โดยภาพรวมด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการมีคะแนนเฉลี่ย 4.51 คิดเป็นร้อยละ 90.20 อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด

ด้านข้อมูล พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในประเด็นได้รับความรู้เพิ่มขึ้น มีคะแนนเฉลี่ย 4.50 คิดเป็นร้อยละ 90.00 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ มีคะแนนเฉลี่ย 4.56 คิดเป็นร้อยละ 91.20 และข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์ มีคะแนนเฉลี่ย 4.42 คิดเป็นร้อยละ 88.40 สำหรับด้านข้อมูล ผู้รับบริการมีความพึงพอใจโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีคะแนนเฉลี่ย 4.49 คิดเป็นร้อยละ 89.80

สำหรับภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ ผู้รับบริการมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีคะแนนเฉลี่ย 4.66 คิดเป็นร้อยละ 93.20 และเมื่อพิจารณาผลการประเมินกิจกรรมบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีโดยรวม พบว่ามีคะแนนเฉลี่ย 4.55 คิดเป็นร้อยละ 91.00 อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด



ภาพที่ 1 จำนวนผู้รับบริการแยกตามรายจังหวัด

ตารางที่ 2.1 แสดงผลการประเมินพึงพอใจของกิจกรรมบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

รายการ	คะแนน	ร้อยละ	แปลผล
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ			
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	4.58	91.60	พึงพอใจมากที่สุด
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	4.60	92.00	พึงพอใจมากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	4.46	89.20	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ย	4.55	91.00	พึงพอใจมากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ			
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	4.39	87.80	พึงพอใจมาก
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	4.61	92.20	พึงพอใจมากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	4.54	90.80	พึงพอใจมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.51	90.20	พึงพอใจมากที่สุด
3. ด้านข้อมูล			
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	4.50	90.00	พึงพอใจมากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	4.56	91.20	พึงพอใจมากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	4.42	88.40	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ย	4.49	89.80	พึงพอใจมาก
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ			
ค่าเฉลี่ยรวม	4.55	91.00	พึงพอใจมากที่สุด

จากผลการประเมินเพื่อวัดความพึงพอใจและการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จำนวน 167 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ผลการประเมินการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 2.2 การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ใช้ประโยชน์ได้	167	100
ใช้ประโยชน์ไม่ได้	0	0

ตารางที่ 2.3 รูปแบบรายได้จากการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายใดต่อเดือน

รายการ	จำนวนผู้รับบริการ (คน)	ร้อยละ
รายได้หลัก	45	26.94
รายได้เสริม	22	13.17
ไม่ระบุข้อมูล	100	59.89
รวม	167	100

ผู้รับบริการที่ระบุรูปแบบการสร้างรายได้มีจำนวน 67 ราย โดยเป็นการนำความรู้ไปใช้เพื่อสร้างรายได้หลัก 45 ราย และรายได้เสริม 22 ราย ขณะที่ผู้รับบริการอีก 100 รายไม่ได้ระบุข้อมูลด้านรูปแบบรายได้

ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายใดต่อเดือน พบว่า ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในรูปแบบการสร้างรายได้ โดยเป็นรายได้หลัก จำนวน 45 คน และรายได้เสริม จำนวน 22 คน รวมผู้ที่ระบุรูปแบบรายได้จำนวน 67 คน และสามารถสร้างรายได้เพิ่มรวม 635,000 บาทต่อเดือน ดังนี้

ตารางที่ 2.4 การจำนวนรายได้ที่เพิ่มต่อเดือนในแบบประเมิน

รายการ	จำนวนผู้รับบริการ (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 1,000 บาท	0	0
1,001 – 2,000 บาท	0	0
2,001 – 3,000 บาท	0	0
3,001 – 4,000 บาท	0	0
4,001 – 5,000 บาท	1	0.60
5,001 – 6,000 บาท	2	1.20
6,001 – 7,000 บาท	2	1.20
7,001 – 8,000 บาท	4	2.40
8,001 – 9,000 บาท	8	4.79
9,001 – 10,000 บาท	5	2.99

รายการ	จำนวนผู้รับบริการ (คน)	ร้อยละ
มากกว่า 10,000 บาท	45	26.94
ไม่ระบุข้อมูล	100	59.88
รวม	167	100

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ จำนวน 142 คน ร้อยละ 85.03 และความรู้ที่ได้รับเป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม จำนวน 25 คน ร้อยละ 14.97

ตารางที่ 2.5 คุณภาพชีวิต

รายการ	จำนวนผู้รับบริการ (คน)	ร้อยละ
สามารถระบุเป็นเงินจำนวน	0	0
ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ	142	85.03
ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	25	14.97
ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	0	0
ไม่ระบุข้อมูล	0	0
รวม	167	100

ด้านระยะเวลาในการเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์หลังการอบรมทันที จำนวน 120 คน ร้อยละ 71.86 หลังการอบรมภายใน 1 เดือน จำนวน 28 คน ร้อยละ 16.77 หลังการอบรมภายใน 3 เดือน จำนวน 10 คน ร้อยละ 5.99 และหลังการอบรม 6 เดือน จำนวน 9 คน ร้อยละ 5.38

ตารางที่ 2.6 ระยะเวลาในการเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

รายการ	จำนวนผู้รับบริการ (คน)	ร้อยละ
หลังการได้รับการบริการทันที	120	71.86
หลังการได้รับการบริการภายใน 1 เดือน	28	16.77
หลังการได้รับการบริการภายใน 3 เดือน	10	5.99
หลังการได้รับการบริการภายใน 6 เดือน	9	5.38
รวม	167	100

ด้านการนำความรู้ไปใช้ที่ไหน พบว่า ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ในครอบครัว จำนวน 60 คน ร้อยละ 35.93 ใช้ในชุมชนหรือกลุ่ม จำนวน 45 คน ร้อยละ 26.94 ใช้ในที่ทำงาน จำนวน 10 คน ร้อยละ 5.99 และนำไปใช้เมื่อมีโอกาส จำนวน 52 คน ร้อยละ 31.14

ตารางที่ 2.7 นำความรู้ไปใช้ที่ไหน

รายการ	จำนวนผู้รับบริการ (คน)	ร้อยละ
ใช้ในครอบครัว	60	35.93
ใช้ในชุมชน/กลุ่ม	45	26.94
ใช้ในที่ทำงาน	10	5.99
ใช้เมื่อมีโอกาส	52	31.14
รวม	167	100

ด้านการนำความรู้ไปขยายผล พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ จำนวน 60 คน ร้อยละ 35.93 ให้บริการ / คำปรึกษา จำนวน 7 คน ร้อยละ 4.19 อื่นๆ จำนวน 20 คน ร้อยละ 11.98 และไม่ระบุข้อมูล จำนวน 80 คน ร้อยละ 47.90

ตารางที่ 2.8 การนำความรู้ไปขยายผล

รายการ	จำนวนผู้รับบริการ (คน)	ร้อยละ
ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	60	35.93
เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ	0	0
ให้บริการ / คำปรึกษา	7	4.19
อื่นๆ	20	11.98
ไม่ระบุข้อมูล	80	47.90
รวม	167	100

การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์ ซึ่งเปรียบเทียบกับการลงทุนโครงการ โดยงบประมาณโครงการที่ได้รับการสนับสนุน จำนวน 243,333 บาท โดยมีผู้เข้ารับบริการจำนวน 167 คน จากการเก็บข้อมูลพบว่า ผู้รับบริการสามารถสร้างรายได้รวม 635,000 บาท/เดือน เฉลี่ยต่อราย 3,802.40 บาท สร้างผลตอบแทนโครงการ เท่ากับ 2.61 เท่า

ตารางที่ 2.9 ผลการประเมินผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของการดำเนินโครงการ

รายการ	ข้อมูล	หน่วย
ต้นทุนโครงการ (งบประมาณโครงการ)	243,333.00	บาท
ต้นทุนโครงการต่อผู้รับบริการ	1,457.08	บาท
รายได้รวมของผู้รับบริการ	635,000	บาท/เดือน
รายได้ต่อผู้รับบริการ 1 ราย	3,802.40	บาท
ผลตอบแทนโครงการ	2.61	เท่า

2.4 รายงานผลการดำเนินกิจกรรมลงในระบบบริหารจัดการโครงการคลินิกเทคโนโลยี (Clinic Monitoring Online CMO)

รายงานผลการดำเนินกิจกรรมลงในระบบบริหารจัดการโครงการคลินิกเทคโนโลยี (Clinic Monitoring Online CMO) โดยมีรายละเอียดการดำเนินงาน ดังนี้

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ดำเนินงานรายงานผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ 2569 ได้แก่ รายงานความก้าวหน้าโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอดจำนวน จำนวน 25 รายการ ข้อมูลการบริหารให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ จำนวน 45 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม จำนวน 20 รายการ และข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ที่แนะนำของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามที่นำเข้าไปในระบบ CMO ปี 2567) จำนวน 20 รายการ (ตารางที่ 2.10)

ตารางที่ 2.10 สรุปจำนวนข้อมูลที่รายในระบบ CMO ประจำปีงบประมาณ 2567

ข้อมูล	ค่าเป้าหมาย (รายการ)	ผลการดำเนินการ
1. จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด	อย่างละ 20	25
2. จำนวนข้อมูลการบริหารให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ	อย่างละ 40	45
3. จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.	อย่างละ 20	20
4. จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	อย่างละ 20	20

บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินโครงการ

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุพรรณบุรี ดำเนินกิจกรรมภายใต้แผนงานการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2568 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2569 โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร ผู้ประกอบการและประชาชน ในพื้นที่ดำเนินการจังหวัดพิษณุโลก สุโขทัย พิจิตร และอื่นๆ พบว่า มีผู้รับบริการรวมทั้งหมด 167 คน แบ่ง การขอรับบริการให้คำปรึกษาทางเทคโนโลยี จำนวน 45 คน รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 122 คน ซึ่งทางคณะทำงานได้มีการติดตามผลผู้รับบริการจำนวน 167 คน มีผู้รับบริการนำคำปรึกษาและข้อมูลไปใช้ประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อม จำนวน 167 ราย โดยมีความพึงพอใจของผู้รับบริการอยู่ที่ร้อยละ 91.00 คิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจภาพรวมเป็นจำนวนเงิน 635,000 บาทต่อเดือน

ผลผลิต ตามข้อเสนอโครงการ ประกอบด้วย 1) จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO) 40 คน 2) จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี 100 (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO) 80 คน 3) ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO) ร้อยละ 80 และ 4) จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา) อย่างละ 20 ซึ่งจากการดำเนินงาน

ผลลัพธ์ ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานของโครงการ คือ

- 1) จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO) 45 คน
- 2) จำนวนผู้รับบริการข้อมูล เทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO) 122 คน
- 3) ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO) ร้อยละ 91.00 4) จำนวนข้อมูลในระบบ CMO ประกอบด้วย ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด จำนวน 25 เทคโนโลยี ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญที่ลงทะเบียนจำนวน 20 คน ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำนวน 20 ผลิตภัณฑ์ และข้อมูลให้คำปรึกษา 45 ข้อมูล (ตารางที่ 3.1)

ผลกระทบที่เกิดขึ้น จากการดำเนินโครงการ มีดังนี้

ทางเศรษฐกิจ เพิ่มศักยภาพคนในชุมชน/ผู้ประกอบการ ด้วยการส่งเสริมการสร้างเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อชุมชน สร้างความเข้าใจ เสริมการเรียนรู้ สร้างฐานความมั่นคงจากทรัพยากรท้องถิ่นและรักษาสິงแวดล้อม สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจในชุมชน 635,000 บาทต่อปี

ทางสังคม ยกระดับคุณภาพชีวิตคนและสังคมให้สามารถมีสุขภาพพลานามัยที่แข็งแรง และยกระดับฐานะความเป็นอยู่เพื่อให้ชุมชนเข้มแข็ง

ทางสิ่งแวดล้อม มีการใช้ทรัพยากรธรรมชาติซึ่งส่วนใหญ่ไม่สามารถฟื้นคืนกลับมาได้อย่างมีประสิทธิภาพและคุ้มค่าที่สุด ข้อมูลของคำปรึกษาสามารถใช้เป็นแนวทางในการตัดสินใจของผู้ประกอบการในการวางแผนป้องกันปัญหาต่างๆ ตั้งแต่ขั้นตอนต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำของแต่ละคำปรึกษา และช่วยลด

ค่าใช้จ่ายในการแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นภายหลังดำเนิน รวมทั้งผู้ประกอบการมีการกำหนดมาตรการการผลิตที่ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าโดยใช้หลักการ BCG Model

การจ้างงาน ไม่มี

ตารางที่ 3.1 สรุปผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ผลการดำเนินการ
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	40 คน	45 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100 คน	122 คน
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 80	91.00
4. จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด	อย่างละ 20	25 ข้อมูล
5. จำนวนข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ	อย่างละ 20	45 ข้อมูล
6. จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์	อย่างละ 20	20 ข้อมูล
7. จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	อย่างละ 20	20 ข้อมูล

ภาคผนวก

ข้อมูลผู้ให้บริการ การให้บริการ และ เรื่องที่ให้บริการ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	โทรศัพท์	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ
				คำปรัก	ข้อมูล	
1	นายธนกร ฉิมลี	091-026-5450	หมู่ 9 ตำบลวัดตม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
2	นายภูริพงษ์ วิชฌิมพาลี	094-175-2433	หมู่ 7 ตำบลท่าตาล อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
3	นายสุริชาติ จงจิตต์	081-495-4999	ที่ทำการนิคมสร้างตนเองบางระกำ ม.17 ต.หนองกุลา อ.		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
4	นายถิรวัฒน์ ยี่สุนแก้ว	065-261-4165	78/1 ต.ในเมือง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
5	นางสาววรัญญา รูปหอม	082-408-8216	104 หมู่ 1 ต.ท่าโพธิ์ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
6	นายถิรวัฒน์ ยี่สุนแก้ว	065-261-4165	78/1 ต.ในเมือง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
7	นางสาวฐิติกร ฉลาด	091-028-7425	68/69 ต.วัดจันทร์ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
8	นางสมพร คำเสาร์	081-888-4015	18/6 ม.4 ต.หนองกุลา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
9	นายสมชาย คะเซนทรภักดี	081-887-2818	เลขที่ 7 หมู่ 7 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก 65160		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
10	นายราชพงศ์ เพ็งเพชร, น.ส.	086-930-2630	10/9 ถ.มิตรภาพ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
11	นางกัญญาวีร์ ศิริกาญจนารักษ์	093-594-1465	159/1 หมู่ 4 ต.บ้านเกาะ อ.เมือง จ.อุตรดิตถ์		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
12	นางสาวศศิ ศิริกาญจนารักษ์	093-595-9366	159/1 หมู่ 4 ต.บ้านเกาะ อ.เมือง จ.อุตรดิตถ์		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
13	นายสุเทพ สรวายคำ	095-967-7097	8 หมู่ 4 ต.บ้านยาง อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
14	นางสาวสุชาวดี ศรีสุข	055-246-827	ศาลากลางจังหวัดพิษณุโลก (อาคารหลังใหม่) ชั้น 1 ถนนวัง		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
15	นางสาววาสิณี จูประเสริฐ	090-694-6647	555 หมู่ 5 ต.พลาญชุมพล อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
16	นางนิตยา เลิศรัตนยรรยง	081-458-3459	17 ถนนเอกาทศรถ ต.ในเมือง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
17	นายวุฒิชัย สุวรรณ	064-780-4568	195 ม.3 บ้านถ้ำพริก ต.บ้านแยง อ.นครไทย จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
18	นายเชาวฤทธิ์ แก้วแจ	080-737-8277	ต.วัดโบสถ์ อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
19	นางสาวชลธิชา เขียนวงษ์	-	บ้านใหม่คลองเจริญ ต.หนองกุลา		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
20	รองศาสตราจารย์ ดร.มงคล	099-781-6680	เข้าร่วมผ่านระบบออนไลน์		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
21	วนิดา เมฆแสงสี	090-462-1003	บ้านขอนแก่นสองสลึง ม.2 ต.ท่าสะแก อ.ชาติตระการ จ.		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
22	นางสุภาพร ฤทธิ์รอน	08-269-56295	55/55 หมู่ 3 ต.บ้านกร่าง อ.เมือง จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
23	นางสาวเบญจมาศ ก้อนแก้ว	092-436-3156	291 หมู่ 16 ต.แม่มลัน อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย 64130		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
24	นางสาวชลธิชา ไทหวะดี	081-946-5794	459/281 ม.9 ต.สมอแข อ.เมือง จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	โทรศัพท์	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ
				คำปรึกษ	ข้อมูล	
25	นายเสกสิทธิ์ รอดเมือง	055-369-034	22/3 หมู่ 2 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก 65000		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
26	เสกสิทธิ์ รอดเมือง	055-369-054	22/3 หมู่ 2 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
27	นางสุภาวดี ทะยะ	089-56-67079	194/2 หมู่ 2 ต.คลองตาล อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย 64120		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
28	นายภาณุพันธ์ โรจนพานิช	062-954-5998	Online		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
29	น.ส. พรทิพย์ ภาษี	065-419-9441	99 ต.บ้านกลาง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก 65220		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
30	นางสาวชลลดา สมบูรณ์	093-698-7496	99 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ ม.นเรศวร ต.ท่าโพธิ์ อ.		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
31	นางสาวภฤษา ศรีเหนียง	082-369-6956	24 หมู่ 1 ต.วังหัว อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
32	นายเฉลิมพล อารีเยื้อตระกูล	092-280-0490	24 หมู่ 1 ต.วังหัว อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร 66110		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
33	นางสาวอรณี พูลเลิศ / นายอา	081-355-7327	182/1 หมู่ 1 ต.เมืองบางขลัง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
34	นางสาวเสาวลักษณ์ กลิ่นสมาธิ	093-187-3547	43 ม.3 ต.ท่าทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
35	นางสาวสุชาวดี ศรีสุข	096-646-5746	198/52 หมู่ 11 ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
36	นายภูริพงษ์ วิชฌิมพาลี	094-175-2433	41/1 หมู่ 7 ต.ท่าตาล อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก 65110		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
37	นพรัตน์ ลำลี	082-177-7634	ต.วังฆ้อง อ.พรหมพิราม		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
38	นางอนันตญา จันทรมณี	086-446-4724	86 หมู่ 4 ต.ปลายชุมพล อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
39	นายพนัธฐ์ เชื้อประเสริฐศักดิ์	099-781-6680	คณะครุศาสตร์ มรภ.พิบูลสงคราม ส่วนวังจันทน์		✓	ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญญาของผู้ประกอบการ และอื่นๆ
40	นางสาวสุดารัตน์ สุวรรณชื่น	088-145-1471	70 หมู่ 11 ตำบลในเมือง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	สูตร กรรมวิธีการการผลิตไอศกรีม และการควบคุมคุณภาพการผลิต
41	นางปภาดา จำเรียง	086-419-9254	48 หมู่ 2 ตำบลวังหินพาทย์ อำเภอสวรรคโลก จังหวัด	✓	✓	การยืดอายุการเก็บรักษาหน้าสลัด การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การตลาด
42	นายนิคม สุริยะลังกา	064-832-1528	หมู่ 5 บ้านวังโคก ตำบลดิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย	✓	✓	การพัฒนาศักยภาพด้านผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากฟักข้าว
43	นายนิรากร เมตตา	063-241-2686	38 หมู่ 4 ตำบลปากน้ำ อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	เทคโนโลยีการเกษตรและการบริหารจัดการต้นทุน
44	นางสาวอรรธรณ พักแนบ	091-291-2478	25 หมู่ 12 ตำบลวังน้ำขาว อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัด	✓	✓	เทคโนโลยีการผลิต การแปรรูป และการพัฒนาตลาดดอกอัญชันตากแห้ง
45	ว่าที่ร้อยตรี ศราวุธ ไชยภักดี	094-969-4191	73/2 หมู่ 8 ตำบลบ้านแก่ง อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัด	✓	✓	เทคโนโลยีการผลิตพืชผัก การควบคุมสภาพแวดล้อม และการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ผัก
46	นายจรงค์ษ์ มาอยู่	063-531-0213	29 หมู่ 1 อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การพัฒนาแบรนด์ และการตลาด น้ำผึ้งชันโรง และน้ำผึ้งโพรง
47	นายกรกรกฎ ดวงจิตร	082-152-2202	8 หมู่ 8 ตำบลแม่มั่น อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	เทคโนโลยีการเกษตร การจัดการดิน และการลดต้นทุนการผลิต อ้อยส่งโรงงานน้ำตาล
48	นางมลิ เตียเย็น	086-835-8489	209 หมู่ 1 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การยกระดับการผลิต การสร้างแบรนด์ และการบริหารจัดการกลุ่ม ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด
49	นางสุภาพ แก้วชาลี	063-681-3781	17 หมู่ 2 ตำบลห้วยร่วม อำเภอทองเจริญ จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การบริหารจัดการวัตถุดิบ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด บำปิ่นมะพร้าวอ่อน ทองม้วนสด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	โทรศัพท์	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ
				คำปรึกษา	ข้อมูล	
50	นายสฤติยา ชินณะ	097-174-5817	16/2 หมู่ 14 ตำบลสาทเหล็ก จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ เข็มขัดกะลา สร้อยคอ
51	นางชนิษา ไพรวรรณ	089-922-7286	29 หมู่ 9 ตำบลโพธิ์ไทรงาม อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การพัฒนาธุรกิจอาหาร การสร้างมาตรฐาน และการตลาดกัญชงกัญชงต้มยำโบราณ และผัดไทยกุ้ง
52	นายวิริลลสา ปานมงคล	089-216-5063	บริษัท “บ้านไร่บ้านข้าวหอม” ต.โพธิ์ไทรงาม อ.เมืองพิจิตร จ.	✓	✓	การพัฒนาการตลาดดิจิทัล การขยายธุรกิจ และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ กัญชงกัญชงต้มยำโบราณ
53	นางนิภาวรรณ ศรีนาราย	086-925-9600	101 หมู่ 4 ตำบลบางลาย อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร	✓	✓	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการตลาด น้ำพริกนรก และน้ำพริก
54	นายโสฬส ทองทุม	061-095-5065	สวนโสฬส 4 ป. ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาแคตเดียว ต.โพธิ์ไทร	✓	✓	การพัฒนาการตลาด การสร้างแบรนด์ และการขยายช่องทางจำหน่าย ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา
55	นางณิชา ทองทุม	093-248-2942	26 หมู่ 9 ตำบลโพธิ์ไทรงาม อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การพัฒนาการตลาด การสร้างแบรนด์ และการขยายช่องทางจำหน่าย ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา
56	นายสน บุญอิม	061-427-9445	“น้ำองุ่นสุจินดา” อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	✓	✓	การพัฒนาการตลาดดิจิทัล การสร้างแบรนด์ และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ น้ำองุ่น อนุรักษ์
57	นางสระ ประทุมมาตร	-	หมู่ 5 ตำบลวังกรด อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การพัฒนาการตลาด การสร้างมูลค่าเพิ่ม และการจัดการข้อมูลเชิงธุรกิจ ปุ๋ยอินทรีย์ และข้าว
58	นางบุญนิศา ธนพงศ์พันธ์	063-652-8854	วิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการ OTOP “ถ่านแปรรูปชา	✓	✓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ การเสริมทักษะสมาชิก และการยกระดับการตลาดผ่านออนไลน์
59	นางนวลรัตน์ พุทธิวิเชียร	083-991-5459	34 ถนนหนามนอย 19 อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การสร้างแบรนด์ การออกแบบ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ทางเกษตรจะเข้าสู่สื่อออนไลน์
60	นางสำเนียง ขาวละมูล	081-532-5424	44 ซอย 7 อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	✓	✓	ด้านการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การพัฒนาวัสดุ และการออกแบบผลิตภัณฑ์ ตะกร้าเส้น
61	นายสุชาติ เตียเย็น	086-835-8489	209 หมู่ 1 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร	✓	✓	นวัตกรรมวัสดุ การพัฒนาทักษะแรงงาน และการสร้างมูลค่าเพิ่ม ขึ้นเอกประสงค์ และกล่อง
62	นางเสาวลักษณ์ สืบสมาน	081-831-8954	63 หมู่ 9 ตำบลท่าเสา อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การผลิต การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการตลาดดิจิทัล ยาสีฟันข่อย สบู่ขมิ้นชัน และโลชั่นขมิ้น
63	นางอาภาพรรณ ขวัญรุ่งวิทยา	086-679-0493	99 หมู่ 1 ตำบลดงกลาง อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การตลาดออนไลน์ การพัฒนากระบวนการผลิต และการเพิ่ม
64	นางสาวเบญจรัตน์ เครือเมือง	095-426-8292	51 หมู่ 1 ตำบลหนองพระ อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร	✓	✓	เทคโนโลยีการอบแห้ง การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาการตลาด ตะกร้าสานผักตบชวา
65	นางเกศินี เชียงสกุล	095-353-6654	111/5 ตำบลบึงสีไฟ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การพัฒนาการตลาดดิจิทัล การสร้างแบรนด์ และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ดอกไม้ประดิษฐ์
66	นายกฤดา มิ่งมงคล	095-654-0857	66 หมู่ 3 ตำบลหนองไทร อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การยกระดับผลิตภัณฑ์ การสร้างความแตกต่าง และการพัฒนาตลาดไม้กวาดดอกหญ้า
67	นายธิษณวุฒิ ชื้ออารมย์	082-617-8972	21/7 หมู่ 1 ตำบลไกรกลาง อำเภอกงไกรลาศ จังหวัด	✓	✓	การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสูตรเชิงวิทยาศาสตร์ และการขยายตลาดเชิง
68	นายธพล พุ่มศรี	092-279-8921	44 หมู่ 1 ตำบลวังลึก อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัด	✓	✓	การพัฒนาสูตรการผลิต การบริหารจัดการเพื่อการจำหน่าย กรรมวิธีการผลิตให้ได้มาตรฐาน
69	นางสาว ทศนีย์พร ดวงดาว	095479-0450	63/17 หมู่ที่ 7 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตพุดรายวัน / ผงพุดรายวัน
70	นางคณิน ภัคคิบาล	081-929-4119	84/1 หมู่ที่ 4 ตำบลศรีนคร อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	กระบวนการผลิตข้าวเกรียบมะม่วงที่มีประสิทธิภาพ
71	นางสุภาพร บางเกตุ	083-770-0617	หมู่ที่ 5 ตำบลบ้านหลุม อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะนาวให้เข้มข้นอบแห้ง / มะขามเข้มข้นอบแห้ง / กะลวยอบแห้ง / มะม่วง
72	นางสาวพิมพ์จุฑา แดงบุผา	095-416-6540	314/1 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านสวน อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพการผลิต ปลาสร้อยอบกรอบปรุงรส
73	คุณนฤพร เข้มทอง	082-165-9242	174 ตำบล คลองกระเจง อำเภอ สวรรคโลก สุโขทัย 64110	✓	✓	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากใบตองให้มีประสิทธิภาพและคุณภาพ
74	นางนันทนา นามโคตร	065-754-5546	90/3 หมู่ที่ 2 ตำบลย่านยาว อำเภอสวรรคโลก จังหวัด	✓	✓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อัญมณีและเครื่องประดับและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และการออกแบบ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	โทรศัพท์	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ
				คำปรึกษา	ข้อมูล	
75	นายภณพรรณ สุวรรณ	092-389-2449	312 หมู่ที่ 13 ตำบลแม่สำ อำเภอศรีสขนาลัย จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพการผลิต ข้าวแต่น้ำแดงโม
76	นางสาวเบญจมาศ ก้อนแก้ว	092-436-3156	291 ม.16 ต.แมริม อ.ศรีสขนาลัย จ.สุโขทัย	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ส้มเขียวหวาน มะนาวดองน้ำผึ้งและ ผักอินทรีย์
77	นางสาวศรฎา ไชยนอก	087-212-3819	181/5 ม.7 ต.ช่องแคบ อ.พพระ จ.ตาก	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์เพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์โอวาคาโฮสและแช่
78	นางอัญญา บัวหอม	086-445-0220	340/15 หมู่ที่ 9 ตำบลปากแคว อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพของปาล์มสมุนไพรน้ำมันนวดสมุนไพร
79	นายรวม ลั่นเหลือ	081-936-4627	229/1 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านดึก อำเภอศรีสขนาลัย จังหวัด	✓	✓	การสกัดสารสมุนไพรให้มีคุณสมบัติให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์สบู่ / แชมพู
80	นางนงคณัฐ รุ่งหนองกระตี่	089-008-3716	109/4 หมู่ที่ 9 ตำบลคลองกระเจง อำเภอสวรรคโลกจังหวัด	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องจักรสานกระเป๋
81	วันเพ็ญ เพ็งเอี่ยม	082-398-9889	67/1 หมู่ที่ 4 ตำบลตาลเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์กล้วยผงสำเร็จรูปและกล้วยบั้ง
82	นางสาวอรณี พูลเลิศ	065-754-5546	182/1 หมู่ที่ 1 ตำบลเมืองบางขลัง อำเภอสวรรคโลก	✓	✓	กระบวนการผลิตน้ำมันชามแดงบรรจุขวด PET
83	น.ส.สุดารัตน์ ภัทรเกียรติพงษ์	094-679-1503	800/2 หมู่ที่ 4 ตำบลเขาทราย อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์แชมพูและครีมนวดผม แชมพูสมุนไพรอัญชัน
84	นางชนิกานต์ คุ่มนก	083-889-1741	160/12 หมู่5 ต.อรัญญิก อ.เมือง จ.พิษณุโลก	✓	✓	การยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยสำหรับคลีนเซอร์ สบู่ลดกลิ่นกายและครีมบำรุงผิว
85	นางสาวสายสุณีย์ ขวัญถาวร	081-313-7168	35 หมู่ที่ 5 ตำบลน้ำพุ อำเภอศรีมราช จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพของน้ำอ้อยคราฟโซดาน้ำอ้อยคราฟโซดา ไซร์ปน้ำอ้อย
86	นายชาญชัย โฉมท่วง	088-271-7359	82 หมู่ที่ 4 ตำบลนาเชิงคีรี อำเภอศรีมราช จังหวัดสุโขทัย	✓	✓	การพัฒนาและยกระดับคุณภาพของข้าวโดยมุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่า (Value) ให้กับผลิตภัณฑ์
87	น.ส. ภัสสร่า บัวทอง		สิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
88	น.ส. ธัญญามา มุสิแก้ว		สิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
89	น.ส. กานต์พิชชา พรหมมา		สิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
90	น.ส. โยชิตา สายทองทิพย์		โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ รัชดา		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
91	น.ส. ฐิตาภา นาคะโยธินสกุล		โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ รัชดา		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
92	น.ส. เนรัญชรา นาจาน		โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ รัชดา		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
93	น.ส. สันฐิชาวิญญา โภคพัชญ์		โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ รัชดา		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
94	น.ส. ญานิตา อารัมย์		สิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
95	น.ส. ณิรุษ อ่าเงิน		สิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
96	น.ส. สุภาวดี สุขออน		กรมควบคุมโรค		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
97	น.ส. มณฑิรา เจตรขกรณ์		กรมควบคุมโรค		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
98	น.ส. พยอม ทัศนจินดา		-		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด
99	ดารารัตน์ บุตรวัฒน์		สถาบันบัณฑิตพัฒนศิลป์		✓	การผลิตบาร์มจากสมุนไพรใบรางจืด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	โทรศัพท์	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ
				คำปรึกษา	ข้อมูล	
100	ทิตกร สาสาย		มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
101	กรวิภา สุทธิไธ		มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
102	รัฐกมล สุริยวงษ์		มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
103	ธนวิษฐ์ รจนการ		โรงเรียนสารสิทธิ์พิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
104	ปัญญาวิษฐ์ แซ่เต็ง		โรงเรียนสารสิทธิ์พิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
105	นัชชาภา สุนประหัต		โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ กรุงเทพ		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
106	ธีรภา สันตินวิน		โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ กรุงเทพ		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
107	ชัยทิพย์ พิภพเสริฐ		สิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
108	พาขวัญ เชษฐาพรรณรังสี		มหาวิทยาลัยพะเยา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
109	พิชญดา สารจรรย์		มหาวิทยาลัยพะเยา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
110	ณกัญญา ลัมวิชัยกุล		มหาวิทยาลัยพะเยา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
111	พรรณศักดิ์ เรืองจินดา		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
112	ชลดา บริบูรณ์		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
113	วิไลรัตน์ แซ่มล		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
114	อุไรวรรณ พวงมหา		ป.ป.ช.		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
115	บวรพจน์ พละโสม		โรงเรียนปากช่อง		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
116	ธนัช ชนนทอง		โรงเรียนปากช่อง		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
117	พิมพ์ิกา เพ็ชรณณ		มหาวิทยาลัยบูรพา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
118	สนธิ ศรร		ต.ธ.		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
119	ณัชชา ศิริกุล		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
120	ธิดารัตน์ เทียนทอง		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
121	วิไลวรรณ สุขจำเจริญศรี		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
122	ณัชชา ปานพิมพ์		ต.อ.ภ.ก.		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
123	รจนา ดาคะนอง		มรภ.ยะลา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
124	สาววาสนา รื่นรส		มรภ.ยะลา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	โทรศัพท์	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ
				คำปรึกษา	ข้อมูล	
125	ฮาซามิ ชิบะ		มร.ภ.ยะลา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
126	วิทยา ถกจรรยา		มร.ภ.ยะลา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
127	ปกษฎ์ ใจเย็น		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
128	ภูริภทน์ น้อยนาถ		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
129	เอริกา ศรีคง		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
130	วิษณุภาณี ก.ศรีสุวรรณ		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
131	ศุภวิชญ์ บศิริส		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
132	กุหลาบ มิตตานนท์สกุล		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
133	พรทิพย์ พ่วงมหา		โรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
134	ลัดดา ม่วงสี		มหาวิทยาลัยบูรพา		✓	การผลิตบาส์จากสมุนไพรใบรางจืด
135	จันทิมา ศรีกจันตรา		วช.		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
136	ศุภกิจ หายูกร		โรงเรียนนาวิกเวชกิจ ศูนย์วิทยการ กรมแพทย์ทหารเรือ		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
137	ธชต พลอยสุวรรณ		โรงเรียนนาวิกเวชกิจ ศูนย์วิทยการ กรมแพทย์ทหารเรือ		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
138	นส. พลอยมีคณา แก้วพลอย		ม.สยาม		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
139	อศวิทย์ บุญเสริม		โรงเรียนนาวิกเวชกิจ ศูนย์วิทยการ กรมแพทย์ทหารเรือ		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
140	ดร. อัครรินทร์ เดชรอด		โรงเรียนนาวิกเวชกิจ ศูนย์วิทยการ กรมแพทย์ทหารเรือ		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
141	พีรณัฐ คำจ		สพ.		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
142	ธนกฤต จอมผล		สพ.		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
143	ชนิดาภา แคท่า		กรมประมง		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
144	พรวิชัย บุญศิริพรมัย		กรมประมง		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
145	ณิกานต์ สระทองทัน		กรมประมง		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
146	พรทิพา คำสุวรรณ		กรมอุทยานฯ		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
147	ชวิดา ไทยวิจิตรบูรพา		ม.บูรพา		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
148	เกียรติศักดิ์ ศรีโสม		สถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน)		✓	การทำยาต้มสมุนไพร
149	เสรีวัจน์ สิริประเสริฐกุล		กรมอุทยานฯ		✓	การทำยาต้มสมุนไพร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	โทรศัพท์	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ
				คำปรึกษา	ข้อมูล	
150	ชุตินันท์ หุ่นทองอินทร์		ศูนย์การแพทย์ฯ		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
151	อรปภา ปันบ้านกอย		มทร. รัตนโกสินทร์		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
152	ศุภกมล ตัน มาสกุล ณ อยุธยา		กฟผ.		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
153	ชัยพล ลำดับ		สพ.		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
154	ณัฐวิชัย มั่งลิ้ม		สารสิทธิ์พิทยาลัย		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
155	สุภาภ วัฒนจิรกุล		กรมประมง		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
156	เดชาวิช เรืองมา		กรมประมง		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
157	พัชรินทร์ เพ็ญพัชร		กฟผ.		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
158	สุพรรณิ สานวิชัย		กรมอุทยานฯ		✓	การทำยาคุมสมุนไพร
159	ว่าที่ ร.ต. ไพโรจน์ เพชร...		จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร
160	จิตติรัตน์ จิรารัตน์		มทร.ธัญบุรี		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร
161	ชะปา จิตต์ประทุม		สมาคมเอเชียกักตัก		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร
162	จิระ เลิศสุดวิชัย		ม.เกษตรศาสตร์		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร
163	รามวดี ปันเทเว		ม.ราชภัฏสงขลา		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร
164	ลัดดาวรรณ เลิศผู้พัน		มรภ.สงขลา		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร
165	พัทธดา ใจบุญ		รร.บดินทรเดชา		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร
166	ชะปา จิตต์ประทุม		สมาคมเอเชียกักตัก		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร
167	จุฑามาศ ผางเตย		กรมกศน.		✓	กรรมวิธีการผลิตเกลือสปาสมุนไพร

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการภายใต้การให้บริการของคลินิกเทคโนโลยี ปีงบประมาณ 2568 จำนวน 20 ผลิตภัณฑ์ มีรายละเอียด ดังนี้

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ มะม่วงกวน

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ นางนงคริ์ก แสนอุบล

อีเมล -

รายละเอียด มะม่วงกวนวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ หอม อร่อย ได้สุขภาพ จากสวนมะม่วงสุโขทัย ผลิตภัณฑ์แปรรูปภูมิปัญญาท้องถิ่น จาก มะม่วงแก้วขมิ้น คัดสรรคุณภาพ กวนอย่างพิถีพิถันจนได้รสชาติเปรี้ยวอมหวาน เนื้อเหนียวนุ่ม หอมกลิ่นมะม่วงแท้เป็นขนมสุขภาพที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย จุดเด่น วัตถุดิบปลอดภัย ใช้มะม่วงแก้วขมิ้นจากเกษตรอินทรีย์ในท้องถิ่น รสชาติดี เปรี้ยวเล็กน้อย หวานพอดี เคี้ยวเพลิน มาตรฐาน OTOP 5 ดาว การันตีคุณภาพ ผ่านมาตรฐาน อย. มั่นใจปลอดภัย สนับสนุนชุมชน รายได้คืนสู่เกษตรกรในพื้นที่ ขนาดและราคากล่องเล็ก 300 กรัม ราคา 35 บาท

ที่ตั้งผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร 44/4 หมู่ 8 ต.นครเตี๋ย อ.ศรีนคร จ.สุโขทัย 64180

ละติจูด 17.4608° N ลองจิจูด 99.9626° E

คำสำคัญ มะม่วงกวน



2. ชื่อผลิตภัณฑ์ ไชร์ปมะม่วงหาวมะนาวโห่

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ นางสาวชาญพิชญ์คุณ ประสุทวิสิน

อีเมล -

รายละเอียด ไชร์ปมะม่วงหาวมะนาวโห่ เปรี้ยวอมหวาน สดชื่น ได้สุขภาพ จากวิสาหกิจชุมชนกรพัฒนกิจ ผลิตจาก มะม่วงหาวมะนาวโห่สดแท้ คัดสรรจากสวนในท้องถิ่นสุโขทัย ผสานภูมิปัญญาชุมชนกับมาตรฐานการผลิตที่ปลอดภัย ผ่านการรับรองจาก อย. ได้เป็นไชร์ปเข้มข้น รสชาติเปรี้ยวอมหวาน กลมกล่อม ดื่มง่าย จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบสดจากเกษตรกรในชุมชน มี วิตามินซีสูง และ สารต้านอนุมูลอิสระ ผ่านมาตรฐาน อย. มั่นใจในความปลอดภัย ใช้ผสมน้ำดื่ม โซดา เครื่องดื่มเย็น หรือทำเป็นค็อกเทล-มีอกเทลได้หลากหลาย สนับสนุนวิสาหกิจชุมชน เพิ่มรายได้ให้คนในพื้นที่ ขนาดและราคา ไชร์ปมะม่วงหาวมะนาวโห่ ปริมาณ 250 ml ราคาเพียง 69 บาท วิธีดื่ม ผสมไชร์ป 2-3 ช้อนโต๊ะ กับน้ำเย็นหรือน้ำโซดา เติมน้ำแข็ง พร้อมดื่ม ใช้ทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หรือเป็นส่วนผสมของขนมหวานและเบเกอรี่ ช่องทางการสั่งซื้อ วิสาหกิจชุมชนกรพัฒนกิจ 37 หมู่ 5 ตำบลศรีนคร อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย 64180

ที่ตั้งผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนกรพัฒนกิจ 37 หมู่ 5 ต.ศรีนคร อ.ศรีนคร จ.สุโขทัย 64180

เลขติดต่อ 17.364882549363934 เลขติดต่อ 99.98104196347877

คำสำคัญ ไชร์ปมะม่วงหาวมะนาวโห่



3 ชื่อผลิตภัณฑ์ ไส้กรอกรสพริกแกงใต้

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ นายจุมพจน์ อินทร์สุวรรณ

อีเมล Jumphot1635@gmail.com

รายละเอียด เป็นผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสพริกแกงใต้ พร้อมรับประทาน ผ่านกรรมวิธีผลิตได้มาตรฐาน อยู่. อีกทั้งคุณภาพของไส้กรอกมีส่วนผสมที่เน้นวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ที่เก็บรักษาภายใต้ภาชนะปิดสนิทได้มาตรฐาน เพื่อความสะดวกในการนำผลิตภัณฑ์เข้าไมโครเวฟได้ โดยไม่ต้องหุงหาอาหารอื่นเพื่อเพิ่มความสะดวกในการนำมารับประทาน ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นได้ 30 วันโดยรสชาติไม่เปลี่ยนแปลง ปริมาณบรรจุ/ราคาขาย ปริมาณบรรจุ 9 ลูก ราคากล่องละ 65 บาท

ที่ตั้งผู้ประกอบการ หมู่ที่ 14 ถนนจรดวิถีถ่อง ตำบลเกาะตาเลี้ยง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

เลขติดต่อ 17.124094286886347 ลองติดต่อ 99.85154134664283

คำสำคัญ ไส้กรอก สุโขทัย



4. ชื่อผลิตภัณฑ์ CLEAR Radiance Cleanser (เคลียร์ เรเดียนซ์ คลีนเซอร์)

คลังสเตอร์ ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม / เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว

ชื่อเจ้าของ ดร.ชนิกานต์ คุ่มนง (Founder & CEO, AURINZA)

อีเมล acaurinza@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผิวหน้า CLEAR Radiance Cleanser ภายใต้แบรนด์ AURINZA สำหรับทำความสะอาดผิวหน้าควบคู่กับการดูแลและคงความชุ่มชื้นของผิว มีส่วนประกอบสำคัญ ได้แก่ Niacinamide, Tranexamic Acid, Aloe Vera และ Centella asiatica มีจุดเด่นช่วยทำความสะอาดผิวโดยไม่ทำให้ผิวแห้งตึง ช่วยกักเก็บความชุ่มชื้น และบำรุงผิวตั้งแต่ขั้นตอนการล้างหน้า บรรจุขวดปั๊ม ขนาด 100 มิลลิลิตร (3.38 fl.oz.) ราคาจำหน่าย 490 บาท/ขวด

ที่ตั้งผู้ประกอบการ บริษัท เอซี ออรินซ่า จำกัด เลขที่ 160/12 หมู่ 5 ตำบลรัษฎา อําเภอเมือง
พืชนโลก จังหวัดพืชนโลก 65000

ละติจูด 16.8150 ลองจิจูด 100.2780

CLEAR
RADIANCE CLEANSER

ล้างสะอาด
แต่ผิว...
ยังชุ่มชื้น

#เคลียร์ เรเดียนซ์ คลีนเซอร์

ราคาเพียง
490 บาท

Niacinamide
ช่วยผิวกระจ่างใส

Tranexamic Acid
ดูแลจุดด่างดำ

Aloe Vera + Centella
ปลอบประโลมผิว

ไม่แห้งตึง
ช่วยกักเก็บ
ความชุ่มชื้น
บำรุงตั้งแต่
ขั้นตอนล้าง

100 ml / 3.38 fl.oz.

AURINZA

5. ชื่อผลิตภัณฑ์ URINZA Silky Radiance UV Cream SPF 50 PA+++ (เอซี ออรินซ่า ซิลกี้ เรเดียนซ์ ยูวี ครีม)

คลังเตอร์ ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม / เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว

ชื่อเจ้าของ ดร.ชนิกานต์ คุ่มนง (Founder & CEO, AURINZA)

อีเมล acaurinza@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ครีมกันแดดสำหรับผิวหน้า AURINZA Silky Radiance UV Cream SPF 50 PA+++ ภายใต้แบรนด์ AURINZA พัฒนาสำหรับช่วยปกป้องผิวจากรังสี UVA และ UVB ด้วยค่าการปกป้อง SPF 50 PA+++ ใช้สูตร Soft Matte Blur ให้เนื้อครีมเกลี่ยง่าย ไม่เหนียวเหนอะหนะ ไม่หนักผิว และช่วยเบลอรูขุมขน พร้อมชูจุดเด่นด้าน Silk Protein Technology หรือเทคโนโลยีโปรตีนไหมเพื่อเสริมคุณสมบัติในการดูแลผิว เหมาะสำหรับใช้เป็นผลิตภัณฑ์ปกป้องผิวจากแสงแดดในชีวิตประจำวัน บรรจุขนาด 20 กรัม (0.70 oz.) ราคาจำหน่าย 990 บาท/กระปุก

ที่ตั้งผู้ประกอบการ บริษัท เอซี ออรินซ่า จำกัด เลขที่ 160/12 หมู่ 5 ตำบลรัษฎา อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา 91000

เลขที่จุด 16.8150 เลขจุด 100.2780

The advertisement features a blue sky background with a sun icon. At the top right is the AURINZA logo. The main text reads 'กันแดด' (Sunscreen) in large yellow letters, followed by 'Silky Radiance UV Cream' and 'SPF 50 PA+++'. Below this, a jar of the cream and its packaging box are shown. The jar has a silver lid and the AURINZA logo. The box is dark blue with 'Silky RADIANCE' and 'SPF 50 PA+++' printed on it. At the bottom left, it says 'สูตร Soft Matte Blur' (Formula Soft Matte Blur) and 'เนื้อครีมเกลี่ยง่าย' (Easy-to-blend cream texture). In the center bottom, it says 'Silk Protein Technology'. At the bottom right, a white box with a blue border contains the text 'ราคาเพียง 990 บาท' (Price only 990 Baht). Below the jar, a blue banner says 'ไม่เหนียว ไม่หนา เบลอรูขุมขนให้เลย' (Not sticky, not thick, blur pores away).

6. ชื่อผลิตภัณฑ์ AURINZA Luminous Veil Sunscreen SPF 50 PA+++ (เอซี ออรินซ่า ลูมินัส เวล ชันสกรีน)

คลังสเตอร์ ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม / เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว

ชื่อเจ้าของ ดร.ชนิกานต์ คุ่มนง (Founder & CEO, AURINZA)

อีเมล acaurinza@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ครีมกันแดดสำหรับผิวหน้า AURINZA Luminous Veil Sunscreen SPF 50 PA+++ ภายใต้แบรนด์ AURINZA พัฒนาสำหรับช่วยปกป้องผิวจากรังสี UVA/UVB ด้วยค่าการปกป้อง SPF 50 PA+++ ชูจุดเด่นด้วยแนวคิด Soft-Focus Hybrid Shield เนื้อสัมผัสบางเบา กลืนง่าย และไม่เหนียวเหนียว เหมาะสำหรับการใช้ปกป้องผิวจากแสงแดดในชีวิตประจำวัน บรรจุในหลอดขนาด 25 กรัม (0.88 oz.) ราคาจำหน่าย 990 บาท/หลอด

ที่ตั้งผู้ประกอบการ บริษัท เอซี ออรินซ่า จำกัด เลขที่ 160/12 หมู่ 5 ตำบลรัฐวิทยุ อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา 91000

ละติจูด 16.8150 ลองจิจูด 100.2780

The advertisement features a blue sky background with white clouds. In the center, there is a dark blue box and a white tube of the sunscreen. The box and tube both display the AURINZA logo and the product name 'Luminous Veil'. The box also shows 'SUNSCREEN 50 SPF PA+++ UVA / UVB PROTECTION' and 'เอซี ออรินซ่า ลูมินัส เวล ชันสกรีน 25 g / 0.88 oz'. To the left of the box, there are three circular icons: the first with '50 SPF PA+++', the second with 'ปกป้องผิวจากรังสี UVA/UVB', and the third with 'Soft-Focus Hybrid Shield'. To the right of the tube, there is Thai text: 'เนื้อสัมผัสบางเบา', 'กลืนง่าย', and 'ไม่เป็นคราบ'. At the bottom, there is a large blue banner with the text 'กันแดดที่จึ้งใจ' (Sunscreen that really works) and 'ปกป้องผิวจากรังสี UVA/UVB อย่างมั่นใจทุกวัน' (Protect your skin from UVA/UVB with confidence every day). To the right of the banner, there is a white box with the text 'ราคาเพียง 990 บาท' (Price only 990 Baht).

7. ชื่อผลิตภัณฑ์ AURINZA Exolume Radiance Cream (เอ็กโซลูม เรเดียนซ์ ครีม)

คลัสเตอร์ ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม / เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว

ชื่อเจ้าของ ดร.ชนิกานต์ คุ่มนุก (Founder & CEO, AURINZA)

อีเมล acaurinza@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวหน้า AURINZA Exolume Radiance Cream ภายใต้แบรนด์ AURINZA เป็นครีมบำรุงผิวเนื้อบางเบา ซึมซาบไว ไม่เหนียวเหนอะหนะ พัฒนาภายใต้แนวคิด Advanced Nano-Radiance Complex: Brightening & Deep Skin Repair โดยสูตรสำคัญ ได้แก่ Salmon DNA, Nanopeptide-1, Alpha-Arbutin และสารสกัดจากพืช (Botanical Extracts 10+) มุ่งเน้นการดูแลผิวให้แลดูกระจ่างใส ชุ่มชื้น ลดเลือนจุดด่างดำและริ้วรอย พร้อมเสริมการดูแลสภาพผิวโดยรวม บรรจุ ขนาด 30 กรัม (1.05 fl.oz.) ราคา จำหน่าย 1,290 บาท/กระปุก

ที่ตั้งผู้ประกอบการ บริษัท เอซี ออรินซ่า จำกัด เลขที่ 160/12 หมู่ 5 ตำบลรัฐวิทยุ อำเภอมือง พิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

ละติจูด 16.8150 ลองจิจูด 100.2780

Exolume
Radiance Cream

Advanced Nano-Radiance Complex Brightening & Deep Skin Repair

ครีมบำรุงผิวหน้าเนื้อบางเบา ซึมซาบไว ไม่เหนียวเหนอะหนะ **พร้อมพลังของนวัตกรรม Nano-Radiance Complex** เพื่อผิวกระจ่างใส ดูอ่อนเยาว์ และแข็งแรงอย่างเป็นธรรมชาติ

เทคโนโลยีสำคัญใน Exolume Radiance Cream

- ✓ **Salmon DNA :** ฟื้นฟูผิวเสื่อมสภาพ ช่อมแซมเซลล์ผิวจากภายใน
- ✓ **Nanopeptide-1 :** ส่งเสริมการสร้างคอลลาเจน ลดเลือนริ้วรอย
- ✓ **Alpha-Arbutin :** ช่วยลดเลือนฝ้า จุดด่างดำ และความหมองคล้ำ
- ✓ **Botanical Extracts 10+ :** สารสกัดเข้มข้นจากธรรมชาติ เช่น ใบโหระพา, รากชะเอม, ว่านหางจระเข้ ฯลฯ เพื่อผิวสุขภาพดีในระยะยาว

ราคาเพียง 1,290 บาท

Exolume Radiance Cream 30 g / 1.05 fl.oz.

LINE OFFICIAL @aurinza

ปณิธาน : 30 กรัม

เบอร์โทร : 09-660001217

Exolume Radiance Cream

Advanced Nano-Radiance Complex Brightening & Deep Skin Repair

30 g / 1.05 fl.oz.

Nano-Radiance Complex

Botanical Extracts

Brightening & Spot-Reducing

Lightweight & Hydrating

8. ชื่อผลิตภัณฑ์ AURINZA TRANE PINE Radiance Serum (ทราน ไพน์ เรเดียนซ์ เซรัม)

คลัสเตอร์ ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม / เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว

ชื่อเจ้าของ ดร.ชนิกานต์ คุ่มนง (Founder & CEO, AURINZA)

อีเมล acaurinza@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์เซรัมบำรุงผิวหน้า TRANE PINE Radiance Serum ภายใต้แบรนด์ AURINZA พัฒนาสำหรับการดูแลผิวที่มีปัญหาฝ้าและจุดด่างดำ พร้อมส่งเสริมให้ผิวแลดูกระจ่างใสและเรียบเนียน โดยส่วนผสมประกอบสำคัญ ได้แก่ Tranexamic Acid 3% ร่วมกับ สารสกัดเปลือกสนฝรั่งเศส (Maritime Pine Bark Extract), Niacinamide และ Arbutin รวมถึงสารต้านอนุมูลอิสระ เนื้อเซรัมบางเบา ซึมไว ไม่เหนียวเหนอะหนะ เหมาะสำหรับผิวบอบบาง และระบุน้ำปราศจากน้ำหอม พาราเบน แอลกอฮอล์ และสีสังเคราะห์ สามารถใช้บำรุงผิวเป็นประจำทั้งช่วงเช้าและก่อนนอน บรรจุ ขนาด 30 มิลลิลิตร (1.01 fl.oz.) ราคาจำหน่าย 1,290 บาท/ขวด

ที่ตั้งผู้ประกอบการ บริษัท เอเชีย ออรินซ่า จำกัด เลขที่ 160/12 หมู่ 5 ตำบลรัฐฉะเชิงเทรา อำเภอมะนัง จังหวัดพิษณุโลก 65000

ละติจูด 16.8150 ลองจิจูด 100.2780



TRANE PINE
Radiance Serum

Brightening & Spot-Correcting Serum for Radiant Skin

เซรัมลดฝ้า จุดด่างดำ เพื่อผิวกระจ่างใสอย่างเป็นธรรมชาติ

คุณสมบัติเด่น

- ✓ ผสานพลัง Tranexamic Acid 3% และ สารสกัดเปลือกสนจากฝรั่งเศส (Maritime Pine Bark Extract)
- ✓ เสริมด้วย Niacinamide, Arbutin และสารต้านอนุมูลอิสระ เพื่อปรับสีผิวให้ดูเรียบเนียน
- ✓ เนื้อเซรัมบางเบา ซึมไว ไม่เหนียวเหนอะหนะ เหมาะสำหรับผิวบอบบาง
- ✓ ปราศจากน้ำหอม พาราเบน แอลกอฮอล์ สีสังเคราะห์
- ✓ ใช้ได้ทุกวัน ทั้งตอนเช้าและก่อนนอน เพื่อผลลัพธ์ที่ชัดเจนเมื่อใช้อย่างต่อเนื่อง

ราคาเพียง
1,290 บาท

AURINZA

9. ชื่อผลิตภัณฑ์ AURINZA Persimmon Deodorant Soap (เพอร์ซิมมอน ดีโอดอแรนท์ โซป)

คลัสเตอร์ ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม / เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว

ชื่อเจ้าของ ดร.ชนิกานต์ คุ่มนง (Founder & CEO, AURINZA)

อีเมล acaurinza@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์สบู่อะโรมาติกกลิ่นกาย Persimmon Deodorant Soap ภายใต้แบรนด์ AURINZA พัฒนาสำหรับทำความสะอาดผิวและช่วยลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยผสม สารสกัดลูกพลับ (Persimmon Extract) ซึ่งผลิตภัณฑ์ชูจุดเด่นด้านการระงับกลิ่นกายและต้านแบคทีเรีย ร่วมกับ สารสกัดใบฝรั่ง (Guava Leaf Extract) ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระ และ Aluminum Chlorohydrate สำหรับช่วยควบคุมเหงื่อและลดกลิ่นกาย พร้อมระบุคุณสมบัติ Paraben Free, SLS/SLES Free, Alcohol Free และ pH Balance บรรจุ ขนาด 85 กรัม ราคาปกติ 229 บาท/ก้อน และราคาพิเศษตามสื่อประชาสัมพันธ์ 139 บาท/ก้อน

ที่ตั้งผู้ประกอบการ บริษัท เอเชีย ออรินซ่า จำกัด เลขที่ 160/12 หมู่ 5 ตำบลรัฐวิทยุ อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา 85000

ละติจูด 16.8150 ลองจิจูด 100.2780

สารสกัด
ที่ถูกคัดสรรมาอย่างดี Persimmon Deodorant Soap

GUAVA LEAF EXTRACT
มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอวัย และริ้วรอย

PERSIMMON EXTRACT
ระงับกลิ่นกาย ต้านแบคทีเรีย

ALUMINUM CHLOROHYDRATE
ระงับเหงื่อ และลดกลิ่นกาย

จุดเด่นด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ
ช่วยระงับกลิ่นกายไม่พึงประสงค์
ต้านแบคทีเรีย

ราคาพิเศษ!
จากปกติ ~~229~~ บาท
เหลือเพียง **139** บาท

PARABEN FREE SLS/SLES FREE ALCOHOL FREE PH BALANCE

10. ชื่อผลิตภัณฑ์ ชาดอกอัญชัน ชนิดซองซอง ตราร้านดิน

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ น.ส.สุภารัตน์ ภัทรเกียรติพงษ์

อีเมล psudarata.s@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ ชาดอกอัญชัน ชนิดซองซอง ตราร้านดิน เป็นเครื่องดื่มสมุนไพรจากชุมชน ผลิตจาก ดอกอัญชันสายพันธุ์เทพรัตน์ไพลิน 63 ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ได้รับพระราชทานชื่อ มีเอกลักษณ์ด้านสีสวยจากธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ นำมาแปรรูปในรูปแบบซองซองเพื่อให้ชงง่าย สะดวก และพกพาได้ สามารถดื่มได้ทั้งแบบร้อนและเย็น และสามารถประยุกต์เติมน้ำผึ้ง มะนาว หรือน้ำตาลตามความชอบ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์คือการใช้วัตถุดิบสมุนไพรจากท้องถิ่น เชื่อมโยงภูมิปัญญาและเรื่องราวของชุมชน พร้อมสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตและสร้างรายได้แก่ชุมชน ผลิตภัณฑ์ได้รับ เลข อย. 66-2-00266-6-0001 ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และวัตถุดิบได้รับการรับรอง Organic Thailand รวมทั้งได้รับการคัดสรรเป็น OTOP ระดับ 4 ดาว ปี 2567 โดยมีราคาจำหน่าย 129 บาท/กล่อง

ที่ตั้งผู้ประกอบการ 808 ม.4 ต.เขาทราย อ.ทับคล้อ จังหวัดพิจิตร

ละติจูด 16.146415 ลองจิจูด 100.640901

คำสำคัญ ชา ดอกอัญชัน



11. ชื่อผลิตภัณฑ์ ชาขมิ้นชัน ชนิดซองซอง ตราบ้านดิน

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ น.ส.สุดารัตน์ ภัทรเกียรติพงษ์

อีเมล psudarata.s@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ ชาขมิ้นชัน ชนิดซองซอง ตราบ้านดิน เป็นเครื่องดื่มสมุนไพรจาก ขมิ้นชัน ตัง 1 ที่นำมาแปรรูปให้อยู่ในรูปแบบซองซอง เพื่อเพิ่มความสะดวกในการชงและพกพา เหมาะสำหรับบริโภคเป็น เครื่องดื่มสมุนไพรในชีวิตประจำวัน จุดเด่นของผลิตภัณฑ์คือการนำสมุนไพรไทยและวัตถุดิบจากชุมชนมาเพิ่ม มูลค่า พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้งานง่าย มีบรรจุภัณฑ์เหมาะสำหรับจำหน่ายเป็นของฝากหรือผลิตภัณฑ์ชุมชน และ ช่วยสร้างรายได้ให้แก่ผู้ผลิตในพื้นที่ ผลิตภัณฑ์ได้รับ เลขสารบบอาหาร อย. 66-2-00266-6-0004 มีกระบวนการ ผลิตแบบ การผสมแห้ง (Dry Mixing) ผลิตในสถานที่ที่ได้รับอนุญาต และมีการรับรอง Organic Thailand ตาม ข้อมูลในเอกสาร จุดเด่นสำคัญคือ ชงง่าย พกพาสะดวก เป็นสมุนไพรไทยคุณภาพ และช่วยเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบ ของชุมชน โดยมี ราคาจำหน่าย 129 บาท/กล่อง

ที่ตั้งผู้ประกอบการ 808 ม.4 ต.เขาทราย อ.ทับคล้อ จังหวัดพิจิตร โทรศัพท์ 090-092-9115

ละติจูด 16.146415 ลองจิจูด 100.640901



12. ชื่อผลิตภัณฑ์ ชาบัวบก ชนิดซองซอง ตรามันดิน

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ น.ส.สุดารัตน์ ภัทรเกียรติพงษ์

อีเมล psudarat.asa@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ ชาบัวบก ชนิดซองซอง ตรามันดิน เป็นเครื่องดื่มสมุนไพรพร้อมซอง ผิดจาก ใบบัวบกพันธุ์อุบล ซึ่งเป็นวัตถุดิบสมุนไพรจากชุมชนที่ได้รับการส่งเสริมการเพาะปลูกจากศูนย์วิจัยพัฒนาการเกษตรจังหวัดพิจิตร และมีแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง Organic Thailand นำมาแปรรูปและบรรจุในรูปแบบซองชาเพื่อให้ ชงง่าย สะดวก พกพาได้ และสามารถดื่มได้ทั้งแบบร้อนและเย็น เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่สนใจเครื่องดื่มสมุนไพรและผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบธรรมชาติ จุดเด่นคือการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีแหล่งผลิตชัดเจน เชื่อมโยงการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สมุนไพรไทยและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ผลิตภัณฑ์มี เลข อย. 66-2-00266-6-0003 และมีวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง Organic Thailand ราคาจำหน่าย 129 บาท/กล่อง

ที่ตั้งผู้ประกอบการ 808 ม.4 ต.เขาทราย อ.ทับคล้อ จังหวัดพิจิตร โทรศัพท์ 090-092-9115

ละติจูด 16.146415 ลองจิจูด 100.640901



13. ชื่อผลิตภัณฑ์ พิจิตรา แชมพูอัญชัน (PHICHITTRA BUTTERFLY PEA SHAMPOO)

คลัสเตอร์ สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร/ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ นายโสพล ทิมเทียม

อีเมล psudarat.asa@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ พิจิตรา แชมพูอัญชัน (PHICHITTRA BUTTERFLY PEA SHAMPOO) เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรสำหรับทำความสะอาดและดูแลเส้นผม โดยมี ดอกอัญชันสายพันธุ์เทพรัตน์ไพลิน 63 เป็นวัตถุดิบเด่น ร่วมกับสมุนไพรและวัตถุดิบธรรมชาติ ได้แก่ มะกรูด ตะไคร้ ว่านหางจระเข้ ย่านาง และบอระเพ็ด ชูจุดเด่นด้านการใช้สมุนไพรจากแหล่งปลูกในจังหวัดพิจิตรและเชื่อมโยงกับวัตถุดิบที่ได้รับมาตรฐาน Organic Thailand ผลิตภัณฑ์ได้รับ เลขที่ใบรับจดทะเบียนเครื่องสำอาง 66-1-6800030821 บรรจุในขวดพลาสติกหัวปั๊ม เหมาะสำหรับใช้ดูแลและทำความสะอาดเส้นผมในชีวิตประจำวัน มีเรื่องราวผลิตภัณฑ์จาก “สวนคุณปู่” และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับหน่วยงานวิชาการ ราคาจำหน่าย 229 บาท/ขวด

ที่ตั้งผู้ประกอบการ 808 หมู่ 4 ตำบลเขาทราย อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร 66230

ละติจูด 16.146208 ลองจิจูด 100.640923



14. ชื่อผลิตภัณฑ์ พิจิตรา ครีมนวดผมอัญชัน (PHICHITTRA BUTTERFLY PEA HAIR CONDITIONER)

คลัสเตอร์ สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร/ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ นายโสพล ทิมเทียม

อีเมล psudarat.asa@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ พิจิตรา ครีมนวดผมอัญชัน (PHICHITTRA BUTTERFLY PEA HAIR CONDITIONER) เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรสำหรับบำรุงเส้นผมและหนังศีรษะ ภายใต้แบรนด์ พิจิตรา โดยมีจุดเด่นจากการใช้ ดอกอัญชันสายพันธุ์เทพรัตน์ไพลิน 63 จากสวนคุณปู่ จังหวัดพิจิตร ร่วมกับสมุนไพรและวัตถุดิบธรรมชาติ ช่วยบำรุงเส้นผมให้ชุ่มชื้น หวังง่าย ลดการพันกันของเส้นผม และช่วยให้เส้นผมแลดูเงางาม เหมาะสำหรับใช้ดูแลเส้นผมเป็นประจำ จุดเด่นของสินค้าคือการเชื่อมโยง วัตถุดิบสมุนไพรท้องถิ่นพิจิตร กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน โดยวัตถุดิบสำคัญเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตที่ได้รับมาตรฐาน Organic Thailand และผลิตภัณฑ์ได้รับ เลขที่ใบรับจดแจ้งเครื่องสำอาง 66-1-6800040818 รวมถึงได้รับการพัฒนาภายใต้โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ราคาจำหน่าย 229 บาท/ขวด

ที่ตั้งผู้ประกอบการ 808 หมู่ 4 ตำบลเขาทราย อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร 66230

ละติจูด 16.146208 ลองจิจูด 100.640923



15. ชื่อผลิตภัณฑ์ พิจิตรา บัตเตอร์ฟลาย พี แอร์ เซรั่ม (PHICHITTRA BUTTERFLY PEA HAIR SERUM)

คลัสเตอร์ สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร/ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ นายโสพล ทิมเทียม

อีเมล psudarat.asa@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ พิจิตรา บัตเตอร์ฟลาย พี แอร์ เซรั่ม (PHICHITTRA BUTTERFLY PEA HAIR SERUM) เป็นเซรั่มสมุนไพรบำรุงเส้นผมชนิด ไม่ต้องล้างออก พัฒนาจาก ดอกอัญชันสายพันธุ์เทพรัตน์ไพลิน 63 ซึ่งมีลักษณะดอกสีม่วงเข้มและมีสารแอนโทไซยานินสูง ใช้สำหรับบำรุงเส้นผมหลังสระ ช่วยให้เส้นผมดูนุ่มลื่น เงางาม จัดทรงง่าย ลดความแห้งช้ำ และช่วยให้เส้นผมดูเรียบสวยอย่างเป็นธรรมชาติ จุดเด่นคือการนำสมุนไพรท้องถิ่นจังหวัดพิจิตรมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ดูแลเส้นผมที่ใช้งานสะดวกในรูปแบบขวดหัวปั๊ม โดยผลิตภัณฑ์ได้รับเลขที่ใบรับจดแจ้งเครื่องสำอาง 66-1-6800030847 และเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตพืชอินทรีย์ที่ได้รับมาตรฐาน Organic Thailand รวมทั้งได้รับการพัฒนาและยกระดับร่วมกับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ภายใต้โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ราคาขวดละ 250 บาท

ที่ตั้งผู้ประกอบการ 808 หมู่ 4 ตำบลเขาทราย อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร 66230

ละติจูด 16.146208 ลองจิจูด 100.640923



16. ชื่อผลิตภัณฑ์ โจ๊กวันเห็ดโคนน้อยสำเร็จรูป (Instant Ink Cap Mushroom Congee Gel)

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ วิสาหกิจชุมชนบ้านเห็ดออรูตดิตถ์ไบโอเทค / ศูนย์เรียนรู้บ้านเห็ดออรูตดิตถ์ไบโอเทค

อีเมล banhed3388@gmail.com

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์มี อย.รับรองเป็นอาหาร Function Food หมวด Nutrient Function Claims

2. มีเบต้ากลูแคนสูง 6.215 กรัม/ซองสาระสำคัญจากเห็ดโคนน้อย เป็นแหล่งของใยอาหาร (good source of fiber) ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย ใยอาหารเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหารช่วยกระตุ้นการขับถ่าย โซเดียม 430 mg ต่อซอง ควบคุมปริมาณโซเดียมต่อวัน (ในผู้ป่วยติดเตียงช่วยให้ผลกดทับหายเร็วขึ้น) เนื้อสัมผัสนุ่ม รับประทานง่าย เหมาะสำหรับผู้สูงอายุผู้ป่วยและผู้ที่มีปัญหาในการเคี้ยวกลืน มีโพแทสเซียม ช่วยรักษาสมดุลของร่างกาย ผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานได้ถึง 4 รูปแบบ ผลิตภัณฑ์ มีจุดเด่น คือ วัตถุดิบหลักคือเห็ดโคนน้อยคัดสรรคุณภาพควบคุมการปลูกตามมาตรฐาน GAP / Q มีเบต้ากลูแคน 6.215 กรัม/ซอง (มีผลวิเคราะห์) เป็นแหล่งของใยอาหาร (Good source of fiber) เนื้อนุ่มย่อยง่าย เลือกรับประทานได้ถึง 4 รูปแบบ เหมาะกับผู้สูงอายุผู้ป่วยและผู้ดูแล สะดวกในการรับประทาน เปลี่ยนฉีกซองเติมน้ำให้ความร้อนโดยการต้มหรือไมโครเวฟพร้อมทานใน 8 นาที ผลิตในสถานที่ได้มาตรฐาน camry GMP วัตถุดิบผ่านมาตรฐาน GAP/Q อย.อนุญาตรับรองเป็นอาหาร Function Food หมวด Nutrient Function Claims ราคาขาย ซองละ 100 บาท ชุดทดลอง 3 ซอง 297 บาท ชุดฟื้นฟู 7 ซอง 665 บาท ชุดปรับระบบ 14 ซอง 1,330 บาท ชุดดูแลลำไส้ 21 ซอง 1,995 บาท ชุดรีเซ็ตร่างกาย 28 ซอง 2,660 บาท

ที่ตั้งผู้ประกอบการ ศูนย์เรียนรู้บ้านเห็ดออรูตดิตถ์ไบโอเทค / วิสาหกิจชุมชนบ้านเห็ดออรูตดิตถ์ไบโอเทค 42 หมู่ 6 ตำบลน้ำไผ่ อำเภอมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์ 53000 โทร. 086-934-2932

ละติจูด 17.59367 ลองจิจูด 100.12644



17. ชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำพริกปลาร้าสมุนไพร “อัญญาวิ”

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ นางอัญชลี รอดขาว

อีเมล namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด น้ำพริกปลาร้าสมุนไพร “อัญญาวิ” เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนอัญญาวิ จังหวัดพิจิตร พัฒนาจากภูมิปัญญาการทำปลาร้าผสมผสานกับสมุนไพรไทยและเนื้อหมูคุณภาพ ผ่านกระบวนการผลิตที่สะอาดและพิถีพิถัน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอมของสมุนไพร และยังคงเอกลักษณ์ของอาหารไทยดั้งเดิม อีกทั้งยังให้ความสำคัญกับการใช้วัตถุดิบในชุมชน ซึ่งช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลผลิตทางการเกษตรและสนับสนุนเศรษฐกิจของผู้ประกอบการในท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์มีคุณสมบัติสำคัญ คือ เป็น น้ำพริกปลาร้าพร้อมรับประทานที่ผสมผสานปลาร้ากับสมุนไพรไทย มีรสชาติกลมกล่อมและกลิ่นหอมของสมุนไพร ผลิตด้วยกระบวนการที่คำนึงถึงความปลอดภัยและการควบคุมคุณภาพ เหมาะสำหรับรับประทานคู่กับ ข้าวสวย ผักสด ผักลวก หรือใช้เป็นเครื่องเคียงอาหารไทย ได้หลากหลายเมนู ราคาจำหน่ายกระปุกละ 60 บาท

ที่ตั้งผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนอัญญาวิ 83 หมู่ 4 ตำบลโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร โทร 064-895-1465

ละติจูด 16.28379 ลองจิจูด 100.29517

อัญญาวิ
น้ำพริกปลาร้าสมุนไพร
HERBAL FERMENTED FISH RELISH

OTOP
สินค้าชุมชน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
สู่รสชาติระดับพรีเมียม

ทำจาก
สมุนไพร
ธรรมชาติ

ซองฝากจากโพธิ์ประทับช้าง
PREMIUM THAI TRADITIONAL RECIPE

รสไทยแท้ คุณภาพปลอดภัย
หอมสมุนไพร กลมกล่อม อร่อยลงตัว

- ไม่ใส่วัตถุกันเสีย
NO PRESERVATIVES
- สมุนไพรธรรมชาติ
NATURAL HERBS
- รสจัดจ้าน
Authentic & Aromatic

สแกนเลย!
ติดตามเรื่องราว
ผลิตภัณฑ์และกิจกรรม
ของกลุ่ม

- ✓ ใช้วัตถุดิบจากเกษตรกรในชุมชน
- ✓ ผลิตด้วยความสะอาด ปลอดภัย
- ✓ มาตรฐานการผลิตที่เชื่อถือได้

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอัญญาวิ
ต.โพธิ์ประทับช้าง อ.โพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

064-890-1469

อัญญาวิ น้ำพริกปลาร้าสมุนไพร

PRODUCT
OF
PHICHT

18. ชื่อผลิตภัณฑ์ ลูกประคบสมุนไพรไทย “รักษ้านอก”

คลัสเตอร์ สมุนไพรและเครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ นางพรนภัส ผาผุย

อีเมล namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด ลูกประคบสมุนไพรไทย “รักษ้านอก” ผลิตโดยวิสาหกิจชุมชนรักษ้านอก ตำบลสำนักขุนเณร อำเภอดงเจริญ จังหวัดพิจิตร ภายใต้การบริหารของนางพรนภัส ผาผุย ผลิตจากสมุนไพรไทยคุณภาพ ได้แก่ ไพล ขมิ้น ตะไคร้ ผิวมะกรูด ใบมะขาม และสมุนไพรพื้นบ้าน โดยใช้วัตถุดิบจากสมาชิกและเครือข่ายเกษตรกรในชุมชน ผ่านกระบวนการคัดเลือกและแปรรูปตามภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย ใช้สำหรับนึ่งหรือให้ความร้อนก่อนนำมาประคบ ช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อยและความตึงตัวของกล้ามเนื้อ ส่งเสริมการไหลเวียนโลหิต และช่วยให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลาย จุดเด่นคือใช้สมุนไพรธรรมชาติจากชุมชน ผลิตตามรอบการจำหน่ายเพื่อความสดใหม่และกลิ่นหอม มีบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนาให้ทันสมัย พร้อม Story Product และ QR Code สามารถจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพหรือของฝาก ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายโดยวิสาหกิจชุมชนรักษ้านอก ราคาจำหน่ายลูกประคบ 79 บาท

ที่ตั้งผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนรักษ้านอก เลขที่ 75 หมู่ 8 ตำบลสำนักขุนเณร อำเภอดงเจริญ จังหวัดพิจิตร

ละติจูด 16.03541 ลองจิจูด 100.55163

ลูกประคบสมุนไพรไทย
THAI HERBAL COMPRESS BALL

หอม สด สมุนไพรแท้ 100%

บรรเทาอาการปวดเมื่อย
ผ่อนคลายอย่างเป็นธรรมชาติ

ส่วนประกอบหลัก

ไพล ขมิ้น ตะไคร้ ผิวมะกรูด ใบมะขาม ใบสะเปะ การบูร

วิธีใช้

1. นำลูกประคบ 1 ลูกครั้ง หรือ นำไปนึ่งประมาณ 15 นาที
2. นำไปกดสอบบริเวณที่ปวดหรือวางบนแผ่นรอง
3. ประคบบริเวณที่ปวดเมื่อย
4. ประคบบริเวณที่ปวดเมื่อย

สแกน QR Code

- ข้อมูลผลิตภัณฑ์
- วิธีการใช้งาน
- เรื่องราวของเรา
- ช่องทางการติดต่อ

ผลิตโดย

วิสาหกิจชุมชนรักษ้านอก
เลขที่ 75 หมู่ 8 ต.สำนักขุนเณร
อ.ดงเจริญ จ.พิจิตร 66210
โทร. 098-4271994

มผช. 176/2553

19. ชื่อผลิตภัณฑ์ กะปಿನ้ำปลาทหวาน “พอใจแซ่บ”

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ นางนฤมล มาใหญ่

อีเมล namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด กะปಿನ้ำปลาทหวาน “พอใจแซ่บ” ผลิตโดยกลุ่มแปรรูปผลไม้ตำบลวังทับไทร จังหวัดพิจิตร โดยนางนฤมล มาใหญ่ เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องจิ้มสูตรเฉพาะของกลุ่ม มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม หอมเครื่องปรุง ผลิตจากกะปิ น้ำปลา น้ำตาล พริก และเครื่องปรุงที่ผ่านการคัดเลือก สามารถรับประทานคู่กับมะม่วง ฝรั่ง ชมพู่มะยม มะขาม และผลไม้ตามฤดูกาลได้หลากหลาย จุดเด่นคือผลิตสดใหม่เป็นรอบ ใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติก Food Grade แข็งแรง น้ำหนักเบา พร้อมฉลากโภชนาการ-คำที่สะท้อนอัตลักษณ์แบรนด์ “พอใจแซ่บ” มี QR Code และ Story Product เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ ราคาจำหน่าย 35 บาท/กระปุก ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายโดยกลุ่มแปรรูปผลไม้ตำบลวังทับไทร โทร. 081-379-4311

ที่ตั้งผู้ประกอบการ กลุ่มแปรรูปผลไม้ตำบลวังทับไทร 78 หมู่ 1 ตำบลวังทับไทร อำเภอสามโก้ จังหวัดพิจิตร โทร. 081-379-4311

ละติจูด 16.29953 ลองจิจูด 100.48512



20. ชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำพริกปลาแรด ตรา “แรดพารวย”

คลังเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ กลุ่มแปรรูปปลาแรด / กลุ่มแปลงใหญ่ปลาแรด

อีเมล namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด น้ำพริกปลาแรด ตรา “แรดพารวย” เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานของกลุ่มแปรรูปปลาแรด ตำบลวัดขวาง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร พัฒนาจากปลาแรดคุณภาพซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญของพื้นที่นำมาแปรรูปร่วมกับสมุนไพรและเครื่องเทศไทยตามสูตรเฉพาะของชุมชน ให้รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม หอมเครื่องเทศ และรับประทานได้สะดวก เหมาะสำหรับรับประทานกับข้าวสวย ผักสด ผักลวก หรือเป็นเครื่องเคียง จุดเด่นคือการใช้ปลาแรดโพทะเลเป็นวัตถุดิบหลัก เชื่อมโยงภูมิปัญญาการแปรรูปของชุมชนกับการสร้างมูลค่าเพิ่มราคาจำหน่ายเพียงกระปุกละ 50 บาท

ที่ตั้งผู้ประกอบการ กลุ่มแปรรูปปลาแรด หมู่ที่ 4 ตำบลวัดขวาง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

ละติจูด 16.230 ลองจิจูด 100.220



ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ

ขอแนะนำข้อมูลผู้เชี่ยวชาญที่มีศักยภาพของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และได้มีการแนะนำผ่านระบบ CMO ในปีงบประมาณ 2569 จำนวน 20 ท่าน มีรายละเอียดดังนี้
ลำดับที่ 1

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา วงศ์กระจ่าง
อีเมล	aoiwongkrajang@hotmail.com / kanjana_w@psru.ac.th
เบอร์โทร	055267104
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	เคมี
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การวิเคราะห์ฤทธิ์ทางชีวภาพ สารสกัดจากพืชสมุนไพรและผลไม้ไทย การสกัดและการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของสารต้านอนุมูลอิสระ เทคนิคเคมีวิเคราะห์และการปรับเปลี่ยนโครงสร้างสารเพื่อประยุกต์ใช้ในอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และเครื่องสำอาง
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำสับปะรดสปาร์คคูลิ่ง ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงจากไหมข้าวโพดสีแดง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มใบเตยหอมพร้อมขง การทดสอบสารสกัดเอทานอลจากดอกดาวเรืองเพื่อเพิ่มอัตราการเจริญเติบโตและเร่งรากพืช อัตราส่วนสารสกัดผสมของสมุนไพรหลักในลูกประคบต่อฤทธิ์ด้านการอักเสบ
คำสำคัญ	สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant), เคมีประยุกต์ (Applied Chemistry), สารสกัดสมุนไพร (Herbal Extraction), เครื่องดื่มฟังก์ชัน (Functional Drink), ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Dietary Supplements)

ลำดับที่ 2

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	อาจารย์ ดร.อรรณพ นาขวา
อีเมล	auttpoln@hotmail.com / Auttpoln@Gmail.com
เบอร์โทร	055267104
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	ชีววิทยา / ความหลากหลายทางชีวภาพ
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	นิเวศวิทยาพืชและสัตว์ (Plant and Animal Ecology) ปักษีวิทยา (Ornithology) และการสำรวจพฤติกรรมสัตว์ป่า การศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติในชุมชนท้องถิ่น
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	คู่มือและฐานข้อมูลดิจิทัลเพื่อระบุชนิดของนกและสัตว์ประจำถิ่นในพื้นที่ลุ่มน้ำภาคเหนือตอนล่าง แผนผังเส้นทางและจุดศึกษาธรรมชาติเชิงบูรณาการสำหรับการเรียนรู้ของเยาวชนและชุมชน
คำสำคัญ	ความหลากหลายทางชีวภาพ (Biodiversity) ปักษีวิทยา (Ornithology) นิเวศวิทยาท้องถิ่น (Local Ecology) ทะเลแก้ว (Thale Kaeo) สิ่งแวดล้อม (Environment)

ลำดับที่ 3

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	อาจารย์ศุภชัย คนเที่ยง
อีเมล	supachai_kons@hotmail.com
เบอร์โทร	สามารถติดต่อผ่านทางภาควิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มรพส.
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	เทคโนโลยีสารสนเทศ / วิทยาการคอมพิวเตอร์
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การพัฒนาแอปพลิเคชันบนมือถือ (Mobile Application Development) การประมวลผลภาพและการตรวจสอบใบหน้า (Image Processing & Face Recognition) นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อความปลอดภัยและการพัฒนาอย่างยั่งยืน
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	ระบบแจ้งเตือนไฟไหม้ผ่านโปรแกรมโทรศัพท์มือถือ (Fire Alarm System via Mobile Application) แอปพลิเคชันก้นกรองโรคข้าว (Rice Disease Screening Application) เพื่อช่วยเหลือเกษตรกร ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยโดยใช้เทคนิคการประมวลผลภาพจากการตรวจสอบใบหน้า การพัฒนาระบบการจ้องคิวออนไลน์ (เช่น ระบบการจ้องคิวข้างภาพ)
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	แอปพลิเคชันมือถือระบบสมาร์ทฟาร์ม (Smart Farming App) สำหรับคัดกรองและวินิจฉัยโรคพืชในท้องถิ่น ซอฟต์แวร์ระบบคิวอัตโนมัติแบบจองล่วงหน้าผ่านสมาร์ทโฟน ระบบเฝ้าระวังภัยและแจ้งเตือนอัจฉริยะ (IoT Smart Alert)
คำสำคัญ	เทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology), แอปพลิเคชันมือถือ (Mobile Application), การประมวลผลภาพ (Image Processing), ระบบแจ้งเตือนอัจฉริยะ (Smart Notification), วิทยาการคอมพิวเตอร์ (Computer Science)

ลำดับที่ 4

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	อาจารย์ ดร.รติพร สุตเสนาะ
อีเมล	psrati@yahoo.com / ratiporn@psru.ac.th
เบอร์โทร	สามารถประสานงานผ่านสำนักงานคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มรพส.
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	วิทยาการคอมพิวเตอร์ / เทคโนโลยีสารสนเทศ
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การวิเคราะห์และออกแบบระบบสารสนเทศฐานข้อมูลคอมพิวเตอร์ (Computer Database Systems) การออกแบบอัลกอริทึม ขั้นตอนวิธี และการเขียนโปรแกรมภาษาคอมพิวเตอร์ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเว็บ (Web-Based Technologies) และสื่อดิจิทัลในงานด้านต่างๆ การพัฒนาระบบแอปพลิเคชันบนแพลตฟอร์มต่างๆ และเทคนิคการใช้ประโยชน์จากสื่อสังคมออนไลน์
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การพัฒนาแอปพลิเคชันบนเว็บระบบงานขายสำหรับร้านดอกไม้ การประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์สำเร็จรูปในงานจัดทำสื่อการสอนและการประมวลผลข้อมูลสารสนเทศ
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศและแอปพลิเคชันบนเว็บเพื่อการจัดการธุรกิจร้านค้าขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) โปรแกรมสื่อการเรียนการสอนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน (CAI) และแพลตฟอร์มสื่อดิจิทัลเพื่อการศึกษา
คำสำคัญ	วิทยาการคอมพิวเตอร์ (Computer Science), ระบบฐานข้อมูล (Database System), แอปพลิเคชันบนเว็บ (Web Application), การออกแบบอัลกอริทึม (Algorithm Design), เทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology)

ลำดับที่ 5

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภาวินี อินทร์ทอง
อีเมลล์	pavinee.int@psru.ac.th
เบอร์โทร	055-267000 ต่อ 9443 หรือ 9427
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	เทคโนโลยีสารสนเทศ
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การวิเคราะห์และการออกแบบระบบสารสนเทศ (System Analysis and Design) และระบบฐานข้อมูล (Database System) ซอฟต์แวร์คอมพิวเตอร์กราฟิก (Computer Graphics Software) และเครื่องมือดีไซน์สื่อประชาสัมพันธ์ดิจิทัล (Adobe Photoshop / Flash ActionScript) การพัฒนานวัตกรรมสื่อปฏิสัมพันธ์ เกมดิจิทัล (Digital Games) และการตูนแอนิเมชัน 2 มิติ (2D Animation) เพื่อการเรียนรู้เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่ง (IoT) คลาวด์คอมพิวติ้ง (Cloud Computing) และพฤติกรรมศาสตร์ความปลอดภัยทางไซเบอร์ (Cybersecurity Awareness)
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การพัฒนาเกม Recycle Island เพื่อส่งเสริมความรู้ด้านการคัดแยกขยะ เกมเพื่อสร้างความตระหนักรู้เชิงสิ่งแวดล้อมแก่เยาวชน เกมดิจิทัลจำลองสถานการณ์เพื่อส่งเสริมความรู้การโจมตีทางไซเบอร์ เรื่อง Cyber Hero: Attack on Nexus สื่อจำลองเหตุการณ์เฝ้าระวังภัยไซเบอร์สำหรับผู้ใช้งานทั่วไป ระบบตรวจสอบอัคคีภัยสำหรับหมู่บ้านจัดสรรโดยใช้เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่งและคลาวด์คอมพิวติ้ง (ร่วมวิจัยในฐานะผู้พัฒนาซอฟต์แวร์ระบบคลาวด์) กระบวนการการแก้ปัญหาการกลั่นแกล้งบนโลกออนไลน์ (Cyberbullying) กรณีศึกษานักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์พื้นที่เหมาะสมในการปลูกข้าว กรณีศึกษา เขตพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก การพัฒนาสื่อการ์ตูนแอนิเมชัน 2 มิติ เรื่อง ภัยของบุหรี่ยี่ สื่อนรณรงค์เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพทางสังคม
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	ลิขสิทธิ์ประเภทงานวรรณกรรม (โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ปี พ.ศ. 2569): ผลงานเรื่อง “ระบบติดตามสถานะโครงการนักศึกษา สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ มรพส.” (ผู้สร้างสรรค์หลัก) ซอฟต์แวร์ต้นแบบบริหารจัดการงานวิจัยและโครงการในสถาบันการศึกษาเพื่อลดขั้นตอนเอกสาร ชุดซอฟต์แวร์แพลตฟอร์มเกมดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ (Edutainment Serious Game Modules) ทั้งในมิติสิ่งแวดล้อม (Recycle Island) และมิติความปลอดภัยทางดิจิทัล (Cyber Hero) พร้อมคู่มือเกมทึ่งประเมินทักษะสถาปัตยกรรมตัวแบบระบบฐานข้อมูลและแดชบอร์ดสารสนเทศเชิงพื้นที่ (GIS Dashboard API) สำหรับพยากรณ์พื้นที่การเกษตรท้องถิ่น
คำสำคัญ	ระบบติดตามโครงการ (Project Tracking System), เกมดิจิทัลเพื่อการศึกษา (Educational Digital Games), การวิเคราะห์และออกแบบระบบ (System Analysis and Design), ความปลอดภัยทางไซเบอร์ (Cybersecurity Awareness), เทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology)

ลำดับที่ 6

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์พิชญ์ เลิศเจริญวุฒา
อีเมลล์	pong_pit009@gmail.com / phongphit@psru.ac.th / blueanti@hotmail.com
เบอร์โทร	สามารถติดต่อผ่านทางภาควิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มรพส.
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	เทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology) / วิทยาการคอมพิวเตอร์ (Computer Science)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	เทคโนโลยีเว็บและเว็บเซอร์วิส (Web Technology & Web Services) การประมวลผลข้อมูลบนที่กระบบและการประมวลผลภาพ (Log Processing & Image Analysis) การเรียนรู้ของเครื่องแบบสตรีม (Streaming Machine Learning) เพื่อความปลอดภัยทางไซเบอร์ การพัฒนานวัตกรรมและเครื่องมือดิจิทัลเพื่อชุมชนและการศึกษา
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การตรวจจับพฤติกรรมผิดปกติของเหตุการณ์การเข้าถึงไฟล์บนระบบคลาวด์แบบเรียลไทม์ โดยใช้เทคนิคการเรียนรู้ของเครื่องแบบสตรีม ระบบอ่านตัวเลขของมิเตอร์ไฟฟ้าโดยการวิเคราะห์ภาพถ่าย (ร่วมวิจัยพัฒนาซอฟต์แวร์ตรวจจับ) สื่อการเรียนการสอนคอมพิวเตอร์และภาษาอังกฤษระบบดิจิทัลสำหรับนักเรียนแอปพลิเคชันบันทึกการรับ – รายจ่ายและแพลตฟอร์มระบบบริหารฟาร์มระดับชุมชน
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	แบบจำลองระบบตรวจจับความปลอดภัยและการเข้าถึงไฟล์บนคลาวด์อัจฉริยะ (Real-Time Cloud Anomaly Detection System) โปรแกรมวิเคราะห์ภาพถ่ายอัตโนมัติเพื่อใช้ในการตรวจสอบระบบสาธารณสุขโรคหรือมิเตอร์วัดผล ระบบการเรียนรู้และเครื่องมือดิจิทัลประยุกต์สำหรับองค์กรส่วนท้องถิ่น
คำสำคัญ	เทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology), เทคโนโลยีเว็บ (Web Technology), การเรียนรู้ของเครื่องแบบสตรีม (Streaming Machine Learning), ความปลอดภัยบนระบบคลาวด์ (Cloud Security), การประมวลผลภาพ (Image Processing)

ลำดับที่ 7

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัชดาภรณ์ ทิมัน
อีเมล	kook_kik29@hotmail.com / rachadaporn@psru.ac.th
เบอร์โทร	สามารถติดต่อผ่านทางภาควิชาคณิตศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มรพส.
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	คณิตศาสตร์ / สถิติประยุกต์ (Applied Statistics)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	แบบจำลองการประมาณค่าและสถิติ (Statistics & Approximation Model) การทดลองจำลองด้วยคอมพิวเตอร์ (Computer-Simulated Experiment) คณิตศาสตร์ศึกษา (Mathematics Education) พฤติกรรมศาสตร์และการวิเคราะห์การตัดสินใจของผู้บริโภคเชิงสถิติ
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	งานวิจัยพฤติกรรมการณ์ตัดสินใจซื้อสินค้าออนไลน์ในแอปพลิเคชันบนมือถือของนักศึกษา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม งานวิจัยเรื่องเซตย่อยวิภังค์สองช่วงค่าของกึ่งกรุป (Interval-valued Bipolar Fuzzy Subsets of Semigroups) เทคนิคการจัดการเรียนรู้และการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสัมมนาด้านคณิตศาสตร์ศึกษา
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	รูปแบบและแบบจำลองการทำนายพฤติกรรมการณ์ซื้อสินค้าทางอิเล็กทรอนิกส์ในกลุ่มวัยรุ่นด้วยเทคนิคทางสถิติ ชุดโครงสร้างและคู่มือการเรียนรู้โครงสร้างพีชคณิตเชิงนามธรรมแบบประยุกต์ (Fuzzy Algebraic Structures)
คำสำคัญ	คณิตศาสตร์ (Mathematics), สถิติ (Statistics), แบบจำลองการประมาณค่า (Approximation Model), คณิตศาสตร์ศึกษา (Mathematics Education), เซตวิภังค์ (Fuzzy Sets)

ลำดับที่ 8

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สลิทธิย์ แดงกองโค
อีเมล	mild-dsalinthip@psru.ac.th / dsalinthip@psru.ac.th
เบอร์โทร	สามารถติดต่อผ่านทางภาควิชาคณิตศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มรพส.
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	คณิตศาสตร์คณิตศาสตร์ / แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ (Mathematical Modeling)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การสร้างและวิเคราะห์แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับระบาดวิทยา (Mathematical Models in Epidemiology) การวิเคราะห์เสถียรภาพของระบบสมการเชิงอนุพันธ์ (Stability Analysis) คณิตศาสตร์ประยุกต์และระเบียบวิธีเชิงตัวเลข (Applied Mathematics & Numerical Methods)
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	งานวิจัยเรื่องเสถียรภาพสำหรับแบบจำลองโรคระบาด เอส อี ไอ อาร์ และ เอส อี ไอ คิว อาร์ (Stability for SEIR and SEIQR Epidemic Models) ซึ่งเป็นแบบจำลองที่ช่วยพยากรณ์ คาดคะเน และควบคุมการแพร่กระจายของโรคติดต่อในประชากร
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	แบบจำลองและโปรแกรมคำนวณเชิงตัวเลขเพื่อวิเคราะห์พฤติกรรมการระบาดและการกักตัวของโรคติดต่อเพื่อใช้ในการงานสาธารณสุขชุมชน ชุดโครงสร้างการเรียนรู้คณิตศาสตร์ประยุกต์และระบบสมการเชิงอนุพันธ์สำหรับการวิเคราะห์ปัญหาสังคมและสิ่งแวดล้อม
คำสำคัญ	แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ (Mathematical Model), เสถียรภาพ (Stability), โรคระบาด (Epidemic), คณิตศาสตร์ประยุกต์ (Applied Mathematics), ระบบสมการเชิงอนุพันธ์ (Differential Equations)

ลำดับที่ 9

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	อาจารย์ชฎารัตน์ ถาปิ่น
อีเมล	chadarat@psru.ac.th
เบอร์โทร	055267104
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	คณิตศาสตร์
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	ทฤษฎีการสุ่มตัวอย่าง (Sampling Theory) และเทคนิคการสุ่มแบบชุดลำดับ (Ranked Set Sampling) การสร้างและเปรียบเทียบประสิทธิภาพของตัวแบบการกระจายตัวของข้อมูล (Distribution Modeling) แบบจำลองการถดถอย (Regression Model) และการวิเคราะห์ข้อมูลจำนวนนับ (Count Data Analysis) การประยุกต์ใช้สถิติและคณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลจริงในเชิงวิจัย
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การพัฒนาตัวแบบถดถอยเชิงเส้นอย่างง่ายเมื่อใช้การสุ่มตัวอย่างแบบชุดลำดับได้ดุล งานวิจัยการศึกษาการกระจายตัวของข้อมูลจำนวนนับ Poisson-Generalized Mixture Exponential Distribution ซึ่งเป็นทางเลือกที่มีประสิทธิภาพในการจำลองข้อมูลที่มีการกระจายตัวแบบเกิน (Overdispersion) การศึกษาเปรียบเทียบประสิทธิภาพของ Poisson-Lindley Distributions โดยการวิเคราะห์และประยุกต์ใช้กับชุดข้อมูลจริง
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	ตัวแบบเชิงสถิติขั้นสูงและการเลือกแผนแบบสุ่มตัวอย่างที่มีความแม่นยำสูงเพื่อนำไปใช้ประยุกต์ใช้ในการเก็บข้อมูลงานวิจัย ตลาด วิจัยเชิงสังคม หรือสาธารณสุขชุมชน ชุดคู่มือและโครงสร้างขั้นตอนวิธี (Algorithm) สำหรับโปรแกรมประมวลผลทางสถิติเพื่อคัดกรองตัวแบบที่เหมาะสมที่สุดกับข้อมูลประเภทนับจำนวน
คำสำคัญ	สถิติ (Statistics), สถิติประยุกต์ (Applied Statistics), การสุ่มตัวอย่างแบบชุดลำดับ (Ranked Set Sampling), ข้อมูลจำนวนนับ (Count Data), ตัวแบบการกระจาย (Distribution Model)

ลำดับที่ 10

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บัญชา ศรีสมบัติ
อีเมล	cha_srisombut@hotmail.com/ cha_sri@psru.ac.th
เบอร์โทร	092-5619355
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	วิทยาการข้อมูลและการจัดการสารสนเทศ / สถิติประยุกต์ (Applied Statistics)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	วิทยาการข้อมูลและการจัดการสารสนเทศ / สถิติประยุกต์ (Applied Statistics)
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) การวิเคราะห์แบบจำลองทางสถิติและสถิติประยุกต์เพื่อการตัดสินใจ การประเมินผลโครงการ (Project Evaluation) และงานวิจัยสถาบัน (Institutional Research) เพื่อพัฒนาองค์กร การบริหารจัดการระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและโครงสร้างพื้นฐานดิจิทัล
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	กรอบแนวคิดแบบจำลองทางสถิติ (Statistical Predictive Models) สำหรับคาดการณ์และวิเคราะห์พฤติกรรมการศึกษาต่อของกลุ่มนักเรียน คู่มือการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการวางมาตรการบริหารจัดการโครงสร้างพื้นฐานสารสนเทศอัจฉริยะ (Smart Infrastructure) สำหรับสถาบันการศึกษา ระบบและชุดเครื่องมือการประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชาสถิติขั้นพื้นฐาน
คำสำคัญ	วิจัยสถาบัน (Institutional Research), สถิติประยุกต์ (Applied Statistics), วิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research), การประเมินผล (Evaluation), วิทยาการข้อมูล (Data Science)

ลำดับที่ 11

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร สุริยะกาศ
อีเมลล์	suriyakat@psru.ac.th
เบอร์โทร	089-1351764
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	คณิตศาสตร์ / สถิติประยุกต์ (Applied Statistics)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การควบคุมกระบวนการเชิงสถิติ (Statistical Process Control: SPC) และการพัฒนาแผนภูมิควบคุม (Control Charts) การคำนวณเชิงสถิติ (Statistical Computation) และสถิติด้านอุตสาหกรรม (Industrial Statistics) การวิเคราะห์อนุกรมเวลาและการพยากรณ์ (Time Series Analysis and Forecasting) ตัวแบบคณิตศาสตร์และการคำนวณทางการเงิน (Quantitative Finance) และข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data)
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การพัฒนาความยาววิ่งเฉลี่ยสำหรับแผนภูมิควบคุม EWMA สำหรับตัวแบบค่าเฉลี่ยเคลื่อนที่แบบถดถอยอัตโนมัติคงที่พร้อมตัวแบบปัจจัย การศึกษาแผนภูมิควบคุมค่าเฉลี่ยเคลื่อนที่ถ่วงน้ำหนักแบบเลขชี้กำลังเพื่อตรวจสอบปริมาณออกซิเจนละลายในแม่น้ำน่าน การประยุกต์ใช้ตัวแบบ GM(1,1) เพื่อทำนายและพยากรณ์คุณภาพอากาศและฝุ่นละอองในพื้นที่ชุมชน
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	แผนภูมิควบคุมเชิงสถิติขั้นสูงแบบ EWMA/CUSUM ประยุกต์สำหรับระบบตรวจสอบเฝ้าระวังภัยสิ่งแวดล้อม (น้ำเสีย/มลพิษทางอากาศ) ระดับท้องถิ่น อัลกอริทึมและโปรแกรมคำนวณค่าความยาววิ่งเฉลี่ย (Average Run Length: ARL) บนแบบจำลองสถิติอนุกรมเวลา เพื่อตรวจจับความผิดปกติในอุตสาหกรรมการผลิต
คำสำคัญ	การควบคุมกระบวนการเชิงสถิติ (Statistical Process Control), แผนภูมิควบคุม EWMA (EWMA Control Chart), อนุกรมเวลา (Time Series), สถิติประยุกต์ (Applied Statistics), การคำนวณเชิงสถิติ (Statistical Computation)

ลำดับที่ 12

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	อาจารย์เทพธิทัต เขียวคำ
อีเมล	theptithut.k@psru.ac.th
เบอร์โทร	055-267-054
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	วิทยาการข้อมูลและการจัดการสารสนเทศ / สถิติประยุกต์ / นวัตกรรมการศึกษา
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence) และการคิดเชิงคำนวณ (Computational Thinking) การออกแบบและพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ สื่อการสอนดิจิทัล และระบบออนไลน์ สถิติศาสตร์ประยุกต์และการวิเคราะห์แผนการเรียนรู้ทางคณิตศาสตร์ การบริหารจัดการนวัตกรรมการเรียนรู้ทางปัญญาเพื่อการบ่มเพาะธุรกิจชุมชน (อุทยานวิทยาศาสตร์)
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การพัฒนานวัตกรรมการสอนจากแท็บเล็ตเข้ากับบอร์ดไมโครคอนโทรลเลอร์ เพื่อสอนรายวิชาวิทยาการคำนวณสำหรับโรงเรียนขนาดเล็ก การใช้การคิดเชิงคำนวณของนักเรียนในการเขียนโปรแกรมเพื่อบรรลุจุดประสงค์ของบทเรียนผ่านกิจกรรมแบบ Unplugged บูรณาการโดยใช้การศึกษาชั้นเรียนและวิธีการแบบเปิด (Open Approach) การใช้กระดานดำแบบญี่ปุ่นเพื่อส่งเสริมการคิดเชิงคำนวณของนักเรียน
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	ชุดนวัตกรรมการสอน Coding & STEM เกษตรอัจฉริยะ (การชุบชีวิตแท็บเล็ตเก่าต่อฟองบอร์ด Micro:bit/สมาร์ทฟาร์ม) เพื่อประยุกต์ในโรงเรียนขนาดเล็กและศูนย์เรียนรู้ชุมชน คู่มือการจัดกิจกรรมบอร์ดเกมและกิจกรรม Unplugged Programming สำหรับส่งเสริมทักษะการแก้ปัญหาเชิงตรรกะ
คำสำคัญ	การคิดเชิงคำนวณ (Computational Thinking), ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence), วิทยาการคำนวณ (Computing Science), บอร์ดไมโครคอนโทรลเลอร์ (Microcontroller Board), กิจกรรมแบบถอดปลั๊ก (Unplugged Activities)

ลำดับที่ 13

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปานิสรา หาดขุนทด
อีเมล	panisara.h@psru.ac.th
เบอร์โทร	055-267054
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	วิทยาการคอมพิวเตอร์ / คอมพิวเตอร์ศึกษา (Computer Science & Computer Education)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	ระบบการทำฟาร์มอัจฉริยะและอินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่ง (Smart Farming & IoT Control Systems) การประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์และตรรกศาสตร์คลุมเครือ (Fuzzy Logic Controller Application) เทคนิคการประมวลผลภาพ (Image Processing Technique) เพื่อการเกษตรและเฝ้าระวังภัย สื่อดิจิทัลมีเดีย เทคโนโลยีทางการศึกษา และรายวิชาวิทยาการคำนวณ (Computing Science)
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	Development of a Smart Irrigation System for Highland Durian Seedlings ระบบชลประทานอัจฉริยะสำหรับต้นกล้าทุเรียนบนพื้นที่สูง บูรณาการเทคโนโลยีดักจับหมอกและผลิตน้ำจากชั้นบรรยากาศ การพัฒนาระบบป้องกันนกรบกวนด้วยเทคนิคการประมวลผลภาพและคลื่นความถี่สูงสำหรับกระชังเลี้ยงปลานิลแดง การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการฟาร์มปลานิลอัจฉริยะที่ได้มาตรฐาน GAP การสร้างสื่อการเรียนรู้แบบมัลติมีเดีย รายวิชาวิทยาการคำนวณระดับประถมศึกษา สำหรับโรงเรียนขนาดเล็กที่ขาดแคลนครู
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	โปรแกรมคอมพิวเตอร์ (ได้รับการจัดแจ้งลิขสิทธิ์จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปี 2026): เรื่อง “ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำตัวควบคุมพืชเชื้อลจิกแบบถ่วงน้ำหนักสัมพัทธ์ที่สามารถปรับค่าเซนเซอร์ 3 ตัวได้” ระบบเฝ้าระวังภัยคัดแยกและป้องกันนกรบกวนอัจฉริยะ (Smart Anti-Bird Deflectors) ร่วมกับระบบบันทึกข้อมูลคลาวด์ ชุดสื่อมัลติมีเดียช่วยสอนวิชาวิทยาการคำนวณ 5 ขั้นตอน (นำเข้าสู่บทเรียน, สอน, สรุป, ฝึกฝน, นำไปใช้)
คำสำคัญ	อินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่ง (Internet of Things), เกษตรอัจฉริยะ (Smart Farming), ตัวควบคุมพืชเชื้อลจิก (Fuzzy Logic Controller), การประมวลผลภาพ (Image Processing), คอมพิวเตอร์ศึกษา (Computer Education)

ลำดับที่ 14

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงษ์พันธ์ จุลทา
อีเมล	pongpunjulatha@hotmail.com / pongpun.j@psru.ac.th
เบอร์โทร	0-5526-7054
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	คณิตศาสตร์ (Mathematics) / พีชคณิต (Algebra) / คณิตศาสตร์ศึกษา (Mathematics Education)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	ทฤษฎีกึ่งกรุป (Semigroup Theory) และโครงสร้างพีชคณิตเชิงนามธรรม โครงสร้างเซตวิภังค์ (Fuzzy Sets), เซตวิภังค์สองขั้ว (Bipolar Fuzzy Sets) และกึ่งกรุปวิภังค์ (Fuzzy Semigroups) ทฤษฎี UP-algebras และการประยุกต์ใช้แนวคิดเซตวิภังค์เฮสิแทนต์ (Hesitant Fuzzy Sets) ในโครงสร้างพีชคณิต
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การจำแนกลักษณะเฉพาะของกึ่งกรุปโดย ซูพรีมัม-ไอดีลวิภังค์เฮสิแทนต์ และอินฟิมัม-ไอดีลวิภังค์เฮสิแทนต์ การจำแนกลักษณะเฉพาะของกึ่งกรุปโดย Δ -ไอดีลวิภังค์ การศึกษา Hesitant fuzzy sets ในความหมายของอินฟิมัมบนโครงสร้าง UP-algebras และการจัดทำเอกสารวิชาการตีพิมพ์ระดับนานาชาติในฐานข้อมูล Scopus
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	ชุดโครงสร้างระบบลอจิกและตัวแบบขั้นตอนวิธี (Algorithms) สำหรับนำไปประยุกต์ใช้พัฒนาซอฟต์แวร์ประมวลผลข้อมูลหรือโปรแกรมปัญญาประดิษฐ์ที่รองรับข้อมูลที่มีความคลุมเครือ ไม่แน่นอน (Hesitant / Fuzzy Data) รูปแบบและเทคนิคการจัดการเรียนรู้โครงสร้างพีชคณิตขั้นสูงเพื่อใช้ในการศึกษาคณิตศาสตร์ระดับอุดมศึกษา
คำสำคัญ	กึ่งกรุป (Semigroups), เซตวิภังค์เฮสิแทนต์ (Hesitant Fuzzy Sets), พีชคณิตวิภังค์ (Fuzzy Algebras), คณิตศาสตร์ศึกษา (Mathematics Education)

ลำดับที่ 15

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภนิช เจริญสุข
อีเมล	suppanit_nit@hotmail.com
เบอร์โทร	055-267054
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	สถิติศาสตร์ (Statistics) / วิทยาการข้อมูลและการจัดการสารสนเทศ
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	สถิติวิเคราะห์ทางสังคมศาสตร์ (Statistical Analysis in Social Sciences) และพฤติกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ข้อมูลจำแนกประเภท (Categorical Data Analysis) และชีวสถิติ (Biostatistics) การวิจัยและพัฒนาวัตกรรมการเรียนรู้ สื่อการสอนดิจิทัล และระบบออนไลน์ (E-learning) ทางวิทยาศาสตร์
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	สถิติด้านการประเมินมูลค่าทางเศรษฐกิจและการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพ การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์เรื่องการใช้เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสงด้วยคิวอาร์โค้ดในรูปแบบออนไลน์สำหรับนักศึกษา สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มูลค่าทางเศรษฐกิจและการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพ โดยชุมชนรอบเขตอุทยานแห่งชาติน้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	การเพิ่มมูลค่าข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบปลอดภัยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากอย่างมีอัตลักษณ์ของชุมชนปกากะญอบ้านแม่सान ตำบลแม่สำ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย (ร่วมวิจัยด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเล่าเรื่องราวผ่านอัตลักษณ์ชุมชน)
คำสำคัญ	สถิติศาสตร์ (Statistics), ชีวสถิติ (Biostatistics), การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ (Product Value Addition), สื่อการเรียนรู้ออนไลน์ (E-learning Media), เศรษฐกิจฐานราก (Grassroots Economy)

ลำดับที่ 16

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรัญญา ทองสุข
อีเมล	s_thongsook@hotmail.com
เบอร์โทร	094-6429955/ หมายเลขภายในภาควิชา 055-267054
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	วิทยาการข้อมูลและการจัดการสารสนเทศ / สถิติศาสตร์ (Statistics) / การเรียนรู้ของเครื่อง (Machine Learning)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การเรียนรู้ของเครื่องและการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นสูง (Machine Learning & Data Analytics) การวิเคราะห์การถดถอยและตัวแบบจำลองทางสถิติ (Statistical Modeling & Regression Analysis) อัลกอริทึมพันธุกรรม (Genetic Algorithm: GA) และเทคนิคการหาค่าที่เหมาะสมที่สุด (Optimization) การประมวลผลและการคาดการณ์ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศต่อเกษตรกรรมด้วยโปรแกรมสถิติ R
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	A Machine Learning-Based R Shiny Web Application for Forecasting Rice Yield Under Extreme Rainfall การวิเคราะห์การถดถอยลอจิสติกทวิภาคสำหรับความสัมพันธ์ของปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกเรียนในระดับปริญญาตรี การประยุกต์ใช้แพ็คเกจ GA ในโปรแกรม R เพื่อสร้างการออกแบบแผนการทดลองที่เหมาะสมที่สุด (Ds-optimal designs)
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	แพลตฟอร์มและเว็บแอปพลิเคชันอัจฉริยะ "R Shiny Web Application" สำหรับพยากรณ์และคาดการณ์ผลผลิตทางการเกษตร (ข้าว/มะม่วง) ล่วงหน้าจากข้อมูลสภาพอากาศ เพื่อให้เกษตรกรและหน่วยงานรัฐใช้วางแผนบริหารจัดการความเสี่ยง ตัวแบบจำลองพยากรณ์และอัลกอริทึมประมวลผลข้อมูลการตัดสินใจเชิงพฤติกรรมการศึกษาและการตลาด (Predictive Analytics Mode)
คำสำคัญ	การเรียนรู้ของเครื่อง (Machine Learning), แอปพลิเคชัน R Shiny (R Shiny Application), การพยากรณ์ผลผลิต (Yield Forecasting), สถิติประยุกต์ (Applied Statistics), อัลกอริทึมพันธุกรรม (Genetic Algorithm)

ลำดับที่ 17

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกภพ จันทรสุคนธ์
อีเมล	pluemrak@gmail.com / eakpop.j@psru.ac.th
เบอร์โทร	055-267000
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	สาธารณสุขศาสตร์ (Public Health) / พฤติกรรมสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพชุมชน
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การประเมินและวิเคราะห์พฤติกรรม การป้องกันโรคในระดับชุมชนและกลุ่มวัยรุ่น การบริหารจัดการและวางแผนยุทธศาสตร์บริการวิชาการเพื่อพัฒนาท้องถิ่น การบูรณาการวิทยาศาสตร์สุขภาพร่วมกับเทคโนโลยีเพื่อสร้างนวัตกรรมชุมชน
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	พฤติกรรม การป้องกันตนเองจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของนักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก ผลงานนวัตกรรม "ก๊ทอผ้าอัจฉริยะร่วมกับระบบนำทางดิจิทัล" (Smart Navigation) ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ (2nd Award) ระดับประเทศในการประกวด Thailand Innovation Awards (TIA) โดยทำหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาพัฒนานวัตกรรมร่วมกับสาขาวิชาฟิสิกส์ เพื่อลดความผิดพลาดในการทอผ้าซับซ้อนให้กลุ่มทอผ้าพื้นเมือง
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	ระบบชุดอุปกรณ์ "ก๊ทอผ้าอัจฉริยะระบบนำทางดิจิทัล" ต้นแบบเทคโนโลยีสิ่งทอพื้นบ้านเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในชุมชน ต้นแบบจำลองการส่งเสริมและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพเชิงรุกสำหรับสถาบันการศึกษาและชุมชนท้องถิ่น
คำสำคัญ	สาธารณสุขศาสตร์ (Public Health), พฤติกรรมสุขภาพ (Health Behavior), บริการวิชาการท้องถิ่น (Community Engagement), ก๊ทอผ้าอัจฉริยะ (Smart Weaving), นวัตกรรมชุมชน (Community Innovation)

ลำดับที่ 18

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุกีเกียรติ ก้อนแก้ว
อีเมล	kukietk@gmail.com
เบอร์โทร	086-6785974 / 083-6245110
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	สาธารณสุขศาสตร์ (Public Health) / ระบาดวิทยา (Epidemiology) / ระเบียบวิธีวิจัย (Methodology)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การวิเคราะห์และพยากรณ์ปัจจัยเชิงสาเหตุที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพชุมชน สุขภาวะผู้สูงอายุและการพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุกลุ่มติดบ้าน/ติดเตียง (Homebound Elderly) การประเมินพฤติกรรม การป้องกันโรคติดต่อและโรคอุบัติใหม่ในกลุ่มเสี่ยง (เช่น หญิงตั้งครรภ์ และเยาวชน) พฤติกรรมศาสตร์ความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุในสถาบันการศึกษา
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	ปัจจัยเชิงสาเหตุที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการใช้หมวกนิรภัยในนักศึกษา สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก การรับรู้ทัศนคติ การเข้าถึงบุหรี่อิเล็กทรอนิกส์ และความตั้งใจที่จะเลิกบุหรี่ ในกลุ่มผู้สูบบุหรี่ที่มีเด็กอายุต่ำกว่าห้าปีในครอบครัว การพัฒนารูปแบบการป้องกันการคลอดทารกน้ำหนักตัวน้อย ในหญิงตั้งครรภ์กลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยงในพื้นที่ทางไกลชายแดนไทย-เมียนมาร์ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการป้องกันโรคไวรัสซิกาในหญิงตั้งครรภ์ และปัจจัยทำนายคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุที่อยู่ติดบ้าน
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	ตัวแบบเชิงพฤติกรรมและการจัดโปรแกรมปรับเปลี่ยนทัศนคติสุขภาวะ (Health Belief Model Program) เพื่อลดการเข้าถึงบุหรี่และบุหรี่ไฟฟ้าในครัวเรือนที่มีเด็กเล็ก คู่มือแนวปฏิบัติและโครงสร้างโมเดลการดูแลสุขภาพเชิงรุกเพื่อป้องกันอัตราการคลอดก่อนกำหนดหรือทารกน้ำหนักน้อยสำหรับชุมชนพื้นที่ทางไกล (ชายแดน) แผนและหลักสูตรฝึกอบรมสร้างจิตสำนึกความปลอดภัยทางถนน (Road Safety Smart Camp) สำหรับสถาบันการศึกษา
คำสำคัญ	สาธารณสุขศาสตร์ (Public Health), ระบาดวิทยา (Epidemiology), สุขภาวะผู้สูงอายุ (Elderly Health), พฤติกรรมสุขภาพ (Health Behavior), บุหรี่อิเล็กทรอนิกส์ (E-Cigarettes)

ลำดับที่ 19

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรา ศรีษะแย้ม
อีเมลล์	srisagam_ssy@psru.ac.th
เบอร์โทร	085-8758571
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	จุลชีววิทยา (Microbiology) / จุลชีววิทยาทางอาหาร / สารสกัดจากธรรมชาติ
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	การคัดแยกและการศึกษาคุณสมบัติของแบคทีเรียกรดแลคติกที่มีคุณสมบัติเป็นโพรไบโอติก (Probiotics) การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดจากพืชสมุนไพรในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรค (เช่น เชื้อสิว เชื้อก่อโรคในอาหาร) กระบวนการหมักทางชีวภาพและการพัฒนาเครื่องดื่มฟังก์ชันนอล (Functional Drinks) จากผลผลิตทางการเกษตร
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำสับปะรดสปาร์คลิ่งที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงจากไหมข้าวโพดสีแดง กิจกรรมด้านอนุมูลอิสระ ด้านเอนไซม์ไทโรซิเนส และด้านแบคทีเรีย ของคีเฟอร์นมธัญพืช ศึกษาการทำคีเฟอร์จากนมธัญพืชเพื่อยับยั้งเชื้อสิว Propionibacterium acnes และ Staphylococcus aureus การคัดแยกและการศึกษาคุณสมบัติการเป็นโพรไบโอติกของแบคทีเรียกรดแลคติกที่คัดแยกจากกล้วยน้ำว้าดิบในเขตจังหวัดพิษณุโลก ผลของสารสกัดหยาบจากลูกใต้ใบต่อการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย Staphylococcus aureus
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	“สูตรเครื่องดื่มไหมข้าวโพดและกรรมวิธีการผลิต” (เลขที่คำขอ 1903001493) ต้นแบบเครื่องดื่มที่มีสารสกัดต้านอนุมูลอิสระสูงจากไหมข้าวโพด ใช้น้ำเป็นตัวทำละลายและควบคุมค่าความหวานที่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์ต้นแบบคีเฟอร์นมธัญพืชหมักที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนส สำหรับประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มและอาหารเสริม หัวเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกโพรไบโอติกจากธรรมชาติ (กล้วยน้ำว้าดิบ) เพื่อใช้ในกระบวนการหมักอาหารระดับชุมชน
คำสำคัญ	จุลชีววิทยา (Microbiology), โพรไบโอติก (Probiotics), สารสกัดไหมข้าวโพด (Corn Silk Extract), แบคทีเรียกรดแลคติก (Lactic Acid Bacteria), คีเฟอร์นมธัญพืช (Grain Milk Kefir)

ลำดับที่ 20

ภาพ	
ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปฏิพันธ์ นันทขว้าง
อีเมล	patipantom263@gmail.com / patipan263@hotmail.com
เบอร์โทร	055-267000
สาขาที่มีความเชี่ยวชาญ	จุลชีววิทยา (Microbiology) / เทคโนโลยีชีวภาพ (Biotechnology) / ชีววิทยา (Biology)
รายละเอียดความเชี่ยวชาญ	เทคโนโลยีการหมักทางชีวภาพและจุลชีววิทยาอุตสาหกรรม (Industrial Microbiology) การคัดแยกและการทดสอบประสิทธิภาพของจุลินทรีย์ท้องถิ่นเพื่อการประยุกต์ใช้ทางการเกษตรและสิ่งแวดล้อม การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพทางจุลชีววิทยาในกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่มแปรรูป การบริหารจัดการและวิเคราะห์หลักสูตรการเรียนการสอนรายวิชาเคมีและวิทยาศาสตร์ชีวภาพ
ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด	การวิจัยและประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาเคมีและปฏิบัติการ เพื่อนำมาปรับปรุงโครงสร้างห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ให้ทันสมัยและปลอดภัยตามมาตรฐานสากล ระบบการบ่มเพาะและคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ประสิทธิภาพสูงสำหรับย่อยสลายสารอินทรีย์ในชุมชน
ต้นแบบพร้อมถ่ายทอด	คู่มือระบบมาตรฐานและการควบคุมความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosafety) สำหรับห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในสถานศึกษาและหน่วยงานวิจัย กระบวนการและสูตรต้นแบบการประยุกต์ใช้จุลินทรีย์หมักในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรระดับวิสาหกิจชุมชน
คำสำคัญ	จุลชีววิทยา (Microbiology), เทคโนโลยีชีวภาพ (Biotechnology), จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม (Industrial Microbiology), ชีววิทยา (Biology), ความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosafety)

ข้อมูลเทคโนโลยี

ข้อมูลเทคโนโลยีภายใต้การดำเนินกิจกรรมของคลินิกเทคโนโลยี โดยได้มีการนำลงระบบ CMO ใน ปีงบประมาณ 2569 มีรายละเอียดดังนี้

ลำดับที่ 1

เทคโนโลยี การผลิตเกลือสปาสมุนไพรเพื่อบำรุงผิว

คลัสเตอร์ เครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขัดผิวจากวัตถุดิบธรรมชาติ โดยใช้เกลือทะเลเป็นสารขัดหลักร่วมกับ น้ำมันพืชและสารสกัดสมุนไพร เช่น ขมิ้น มะขาม และน้ำมันหอมระเหย เพื่อช่วยผลัดเซลล์ผิวที่เสื่อมสภาพ เพิ่มความชุ่มชื้น และลดความหมองคล้ำของผิว กระบวนการผลิตประกอบด้วยการเตรียมวัตถุดิบ การอบลดความชื้นของสมุนไพร การผสมสารขัดและสารบำรุงในสัดส่วนที่เหมาะสม และการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอ ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการใช้งาน เทคโนโลยีนี้สามารถถ่ายทอดสู่ระดับชุมชนและวิสาหกิจขนาดย่อม เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สปาเชิงพาณิชย์ที่มีมูลค่าเพิ่ม

คำสำคัญ: เกลือขัดผิวสมุนไพร ผลิตภัณฑ์สปา สมุนไพรธรรมชาติ การขัดผิว การเพิ่มมูลค่า

ลำดับที่ 2

เทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์สครับผิวจากสมุนไพรไทย

คลัสเตอร์ เครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาสมุนไพรไทยร่วมกับหลักการทางวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ขัดผิวที่มีคุณสมบัติทั้งด้านการทำความสะอาดและการบำรุงผิว โดยเลือกใช้สมุนไพรที่มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น ขมิ้น (ด้านการอักเสบ) มะขาม (มีกรด AHA ช่วยผลัดเซลล์ผิว) และตะไคร้ (ให้กลิ่นหอมและผ่อนคลาย) ผสมกับสารขัดผิวจากธรรมชาติ เช่น เกลือหรือน้ำตาล และกระบวนการพัฒนานำเสนอการออกแบบสูตร (formulation design) การทดสอบความคงตัว (stability) และการประเมินคุณภาพ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย มีประสิทธิภาพ และตอบโจทย์ตลาดสุขภาพและความงาม

คำสำคัญ: สมุนไพรไทย ผลิตภัณฑ์ขัดผิวสมุนไพร วิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง การออกแบบสูตร สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ

ลำดับที่ 3

เทคโนโลยี การผลิตเกลือขัดผิวสูตรธรรมชาติ

คลัสเตอร์ เครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์สครับผิวที่ปราศจากสารเคมีสังเคราะห์ โดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นองค์ประกอบหลัก ได้แก่ เปลือกทะเล น้ำมันพืช และสารสกัดจากพืชสมุนไพร และกระบวนการผลิตเน้นการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การลดความชื้นเพื่อป้องกันการปนเปื้อน การผสมในสภาวะที่เหมาะสม และการออกแบบเนื้อผลิตภัณฑ์ให้มีความสมดุลระหว่างการขัดผิวและการบำรุง ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณสมบัติช่วยผลัดเซลล์ผิว เพิ่มความชุ่มชื้น และลดการระคายเคือง เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติและปลอดภัยต่อผิว

คำสำคัญ: สครับผิวธรรมชาติ การออกแบบสูตรเครื่องสำอาง การควบคุมความชื้น สมุนไพร เทคโนโลยีเครื่องสำอาง

ลำดับที่ 4

เทคโนโลยี การผลิตเกลือสปาสมุนไพรจากสารสกัดว่านรางจืดแบบสกัดเย็นเพื่อบำรุงผิว

คัลเลเตอร์ เครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากธรรมชาติที่ผสมผสานองค์ความรู้ด้านสมุนไพรไทยเข้ากับหลักทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ขัดผิวที่มีประสิทธิภาพในการผลัดเซลล์ผิว พร้อมทั้งให้คุณสมบัติในการบำรุงและฟื้นฟูผิวอย่างอ่อนโยนกระบวนการผลิตเริ่มต้นจากการสกัดสารสำคัญจากว่านรางจืดด้วยวิธีสกัดเย็น ซึ่งเป็นเทคนิคที่ไม่ใช้ความร้อน เพื่อคงสภาพของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น สารต้านอนุมูลอิสระและสารที่ช่วยลดการระคายเคืองผิว จากนั้นนำสารสกัดที่ได้มาเคลือบลงบนเกลือทะเลซึ่งทำหน้าที่เป็นตัวพา (carrier) ของสารสำคัญ โดยอาศัยหลักการดูดซึมของของแข็ง จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการอบแห้งที่อุณหภูมิต่ำ เพื่อควบคุมปริมาณความชื้นให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ทั้งยังทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ในรูปแบบแห้งที่ยังคงคุณสมบัติของสารสกัดสมุนไพรไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ภายหลังการอบแห้ง เกลือที่ผ่านการเคลือบสารสกัดจะถูกนำมาผสมกับสารขัดผิวจากธรรมชาติ เช่น น้ำตาล และผงสมุนไพร รวมถึงเติมสารบำรุงผิว ได้แก่ น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น วิตามินอี และน้ำมันหอมระเหย เพื่อเสริมคุณสมบัติด้านความชุ่มชื้น การต้านอนุมูลอิสระ และการให้กลิ่นหอมผ่อนคลาย ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะเป็นเกลือสครับแบบแห้งที่สามารถขัดผิวได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยไม่ก่อให้เกิดการระคายเคือง เหมาะสำหรับการใช้งานสปาและการดูแลผิวในระดับครัวเรือน เทคโนโลยีนี้มีจุดเด่นในด้านการประยุกต์ใช้สมุนไพรไทยในรูปแบบใหม่ โดยการนำสารสกัดว่านรางจืดมาใช้ในกระบวนการเคลือบเกลือร่วมกับการอบแห้งอุณหภูมิต่ำ ทำให้สามารถรักษาค่าของสารสำคัญไว้ได้ อีกทั้งยังช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความคงตัวสูง ไม่จำเป็นต้องใช้สารกันเสีย และสามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน นอกจากนี้ยังเป็นเทคโนโลยีที่สามารถถ่ายทอดสู่ชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมได้ง่าย เนื่องจากใช้เครื่องมือและกระบวนการที่ไม่ซับซ้อน ส่งผลให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสมุนไพรท้องถิ่น และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ในกลุ่มสุขภาพและความงามได้อย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: สารสกัดว่านรางจืด เทคโนโลยีสกัดเย็น ระบบตัวพาเกลือทะเล เทคโนโลยีเคลือบสารสกัด การอบแห้งอุณหภูมิต่ำ

ลำดับที่ 5

เทคโนโลยี ชาดอกกระเจียวอบแห้ง (Jerusalem Flower Herbal Tea)

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เทคโนโลยีการผลิตชาดอกกระเจียวอบแห้งใช้หลักการลดความชื้นของวัตถุดิบเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา โดยเริ่มจากการคัดเลือกดอกกระเจียวสด ล้างทำความสะอาด และผ่านกระบวนการลวก (blanching) เพื่อลดเอนไซม์ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนสี จากนั้นนำไปอบแห้งด้วยลมร้อนหรืออบแห้งแบบอุณหภูมิต่ำ (40–60°C) เพื่อคงสี กลิ่น และสารสำคัญ เช่น แอนโทไซยานิน ผลลัพธ์ที่ได้สามารถเก็บรักษาได้นานในรูปแบบชาซองหรือ loose leaf tea โดยไม่ต้องใช้สารกันเสีย

คำสำคัญ: ชาดอกกระเจียว เทคโนโลยีการอบแห้ง การควบคุมความชื้น การคงสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ผลลัพธ์สมุนไพรมูลค่าเพิ่ม

ลำดับที่ 6

เทคโนโลยี ดอกกระเจียวแช่อิ่มอบแห้ง (Candied Siam Tulip)

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

ใช้เทคโนโลยีการแช่อิ่ม (osmotic dehydration) โดยนำดอกกระเจียวไปแช่ในสารละลายน้ำตาลเข้มข้น เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนน้ำออกจากเนื้อพืชและแทนที่ด้วยน้ำตาล จากนั้นนำไปอบแห้งเพื่อลดความชื้นให้ต่ำกว่า 15% กระบวนการนี้ช่วยเพิ่มความหวาน ยืดอายุการเก็บรักษา และสร้างเนื้อสัมผัสเคี้ยวหนึบ เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์ของฝาก

คำสำคัญ: ดอกกระเจียว Osmotic Dehydration การถ่ายเทมวล การอบแห้ง ผลลัพธ์กึ่งแห้ง

ลำดับที่ 7

เทคโนโลยี ผงดอกกระเจียวชงดื่ม (Siam Tulip Powder Drink)

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

ใช้เทคโนโลยีการทำแห้งและบดละเอียด โดยนำดอกกระเจียวอบแห้งมาบดเป็นผงละเอียด และอาจใช้เทคนิค spray drying หรือ freeze drying เพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ จากนั้นผสมกับสารให้รส เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานทางเลือก ผลลัพธ์อยู่ในรูปแบบผง ชงดื่มสะดวก เก็บได้นาน และควบคุมคุณภาพได้ง่าย

คำสำคัญ: ผงดอกกระเจียว เทคโนโลยีการทำแห้ง Spray Drying Freeze Drying เครื่องดื่มผงชงดื่ม

ลำดับที่ 8

เทคโนโลยี เยลลี่ดอกกระเจียว (Siam Tulip Jelly)

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

ใช้เทคโนโลยีการทำเจล (gelation) โดยสกัดน้ำดอกกระเจียว แล้วผสมกับสารก่อเจล เช่น เพคตินหรือวุ้น จากนั้นให้ความร้อนเพื่อให้เกิดโครงสร้างเจล และลด water activity ให้อยู่ในระดับต่ำสามารถพัฒนาเป็น jelly cube หรือ gummy ที่เก็บได้นาน โดยควบคุมค่า aw และ pH ให้เหมาะสม

คำสำคัญ: เยลลี่ดอกกระเจียว เทคโนโลยีการเกิดเจล สารก่อเจล การควบคุมวอเตอร์แอกทิวิตี ผลิตภัณฑ์เยลลี่สมุนไพร

ลำดับที่ 9

เทคโนโลยี แยมดอกกระเจียว (Siam Tulip Jam)

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปด้วยความร้อนร่วมกับน้ำตาล (thermal processing + sugar preservation) โดยเคี่ยวดอกกระเจียวกับน้ำตาลและเพคตินจนได้ความเข้มข้นที่เหมาะสม น้ำตาลทำหน้าที่ลด water activity และความร้อนช่วยฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ทำให้สามารถเก็บรักษาได้นานในภาชนะปิดสนิท นอกจากนี้ยังใช้กระบวนการเตรียมและลดรสขม/ฝาด ควบคุมขนาดเนื้อเยื่อ และออกแบบระบบเพกติน-น้ำตาล-กรด เพื่อสร้างเนื้อสัมผัสของแยมที่เหมาะสม พร้อมควบคุมสี รสชาติ ความคงตัว และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สำหรับการพัฒนาเป็นอาหารอรรถลักษณะมูลค่าเพิ่ม

คำสำคัญ: แยมดอกกระเจียว การลดรสขมและฝาด ระบบเพกติน-น้ำตาล-กรด การแปรรูปด้วยความร้อน การควบคุมวอเตอร์แอกทิวิตี

ลำดับที่ 10

เทคโนโลยี ข้าวเกรียบดอกกระเจียว (Siam Tulip Crispy Snack)

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

ใช้เทคโนโลยีการขึ้นรูปและอบแห้ง (extrusion/drying) โดยนำดอกกระเจียวบดผสมกับแป้ง แล้วขึ้นรูปเป็นแผ่น ก่อนนำไปอบหรือทอดให้เกิดความกรอบ การลดความชื้นและการใช้ความร้อนช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และเพิ่มมูลค่าเป็น snack เพื่อการท่องเที่ยว

คำสำคัญ: ข้าวเกรียบดอกกระเจียว เทคโนโลยีการขึ้นรูป การอบแห้ง การสร้างเนื้อสัมผัสกรอบ ขนมอบ เคี้ยวมูลค่าเพิ่ม

ลำดับที่ 11

เทคโนโลยี ไชว์รูปภูพานเฮ (Phu Phan He Herbal Syrup)

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

ไชว์รูปภูพานเฮเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเข้มข้นที่พัฒนาจากพืชท้องถิ่น “ภูพานเฮ” ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรที่มีอัตลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ โดยนำมาประยุกต์ใช้ในรูปแบบไชว์รูปเพื่อเพิ่มความสะดวกในการบริโภคและการต่อยอดเชิงพาณิชย์ ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเป็นของเหลวหนืด รสชาติหวานหอม กลมกล่อม สามารถนำไปผสมกับน้ำโซดา หรือใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มและขนมได้

เทคโนโลยีการผลิตไชว์รูปภูพานเฮอาศัยหลักการสกัดสารสำคัญจากพืชร่วมกับการควบคุมความเข้มข้นของน้ำตาลและการให้ความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา โดยเริ่มจากการคัดเลือกวัตถุดิบภูพานเฮที่มีคุณภาพ ล้างทำความสะอาด และนำเข้าสู่กระบวนการสกัดสารสำคัญด้วยน้ำ (aqueous extraction) ภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อให้ได้สารสำคัญ กลิ่น และสีจากพืชออกมาอย่างมีประสิทธิภาพ

สารสกัดที่ได้จะถูกกรองเพื่อลดสิ่งปนเปื้อน จากนั้นนำไปผสมกับน้ำตาลในอัตราส่วนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มความเข้มข้น (°Brix) ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ และช่วยยืดอายุการเก็บรักษา จากนั้นนำส่วนผสมไปผ่านกระบวนการให้ความร้อน (thermal processing) เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดการเสียของผลิตภัณฑ์ ในขั้นตอนสุดท้าย จะมีการปรับสมดุลรสชาติ กลิ่น และความหนืดของผลิตภัณฑ์ อาจมีการเติมกรดอินทรีย์ เช่น กรดซิตริก เพื่อปรับค่า pH ให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสม (ประมาณ 3.5–4.5) ซึ่งช่วยเพิ่มเสถียรภาพของผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษา จากนั้นบรรจุในภาชนะที่สะอาดและปิดสนิท เช่น ขวดแก้วหรือขวด PET

คำสำคัญ: ภูพานเฮ ไชว์รูปสมุนไพร การสกัดด้วยน้ำ การควบคุมความเข้มข้นของน้ำตาล การพาสเจอร์ไรซ์

ลำดับที่ 12

เทคโนโลยี การผลิตไส้กรอกภูพานเฮ

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เทคโนโลยีการผลิตไส้กรอกภูพานเฮเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืชท้องถิ่น “ภูพานเฮ” โดยประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหารร่วมกับภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารพื้นถิ่น เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกที่มีอัตลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ และสามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ได้

กระบวนการผลิตเริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบภูพานเฮ โดยนำมาทำความสะอาดและผ่านกระบวนการลดความชื้นและปรับสภาพเนื้อสัมผัส เช่น การลวกหรือการแช่น้ำเกลือ จากนั้นนำมาบดหรือสับละเอียด และผสมกับ

วัตถุดิบอื่น เช่น โปรตีนจากพืชหรือเนื้อสัตว์ เครื่องเทศ และสารยึดเกาะ (binding agents) เช่น แป้งหรือโปรตีน เพื่อให้เกิดโครงสร้างเนื้อสัมผัสที่เหมาะสม

ส่วนผสมที่ได้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการอิมัลชัน (emulsion formation) โดยการควบคุมอัตราส่วนของ น้ำ ไขมัน และโปรตีน เพื่อให้ได้เนื้อผลิตภัณฑ์ที่เนียนและมีความคงตัว จากนั้นนำไปบรรจุในไส้ (stuffing) และผ่านกระบวนการให้ความร้อน เช่น การนึ่งหรือการรมควัน เพื่อให้โปรตีนเกิดการจับตัว (protein gelation) และช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ในบางกรณีอาจมีการใช้เทคโนโลยีการทำแห้งหรือการแช่เย็นเพื่อควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ให้คงตัวและปลอดภัยต่อการบริโภค ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกสุกที่ได้จะมีลักษณะเนื้อแน่น นุ่ม มีรสชาติ และกลิ่นเฉพาะของพืชท้องถิ่น สามารถพัฒนาเป็นอาหารพร้อมรับประทานหรือผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปได้

คำสำคัญ: ไส้กรอกสุกสุก การลดความชื้น เทคโนโลยีอิมัลชัน การเกิดเจลโปรตีน ผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก

ลำดับที่ 13

เทคโนโลยี การผลิตห้วปลีสวรรค์อบแห้ง

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เทคโนโลยีการผลิตห้วปลีสวรรค์อบแห้งเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากห้วปลี ซึ่งเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยใช้กระบวนการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปแบบผลิตภัณฑ์แห้งที่สะดวกต่อการบริโภคและการขนส่ง กระบวนการผลิตเริ่มจากการคัดเลือกห้วปลีที่มีคุณภาพ นำมาปอกเปลือก ล้างทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ จากนั้นนำไปแช่ในสารละลายกรดอ่อน เช่น น้ำมะนาวหรือกรดซิตริก เพื่อลดปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล (enzymatic browning) และช่วยคงสีของผลิตภัณฑ์ หลังจากนั้นนำห้วปลีไปผ่านกระบวนการลวก (blanching) เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์และยับยั้งเอนไซม์ที่อาจส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แล้วนำเข้าสู่วัสดุกระบวนการอบแห้งด้วยลมร้อน (hot air drying) หรือการอบแห้งแบบอุณหภูมิต่ำ เพื่อควบคุมความชื้นให้อยู่ในระดับต่ำกว่า 10% ซึ่งช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์

คำสำคัญ: ห้วปลีสวรรค์ การป้องกันการเกิดสีน้ำตาล การลวก การอบแห้งด้วยลมร้อน การควบคุมความชื้น

ลำดับที่ 14

เทคโนโลยี เทคโนโลยีผงสมุนไพรพอกหน้า 5 เนียน

คลัสเตอร์ เครื่องสำอาง

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการเตรียมและปรับมาตรฐานผงสมุนไพรด้วยการอบแห้งอุณหภูมิต่ำ การบดและควบคุมขนาดอนุภาค การควบคุมจุลินทรีย์ และการออกแบบสัดส่วนสมุนไพรเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์พอกหน้าที่มีเนื้อสัมผัส

ละเอียด กระจ่ายตัวและเกาะผิวได้ดี พร้อมควบคุมสารสำคัญและคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอ ผลิตภัณฑ์สามารถแตกออกเป็น ผงพอกหน้าชนิดเติมน้ำ ผงพอกหน้าผสมน้ำผึ้ง/โยเกิร์ต ครีมนาสก์พร้อมใช้ และ wash-off mask ได้

คำสำคัญ: ผงสมุนไพรพอกหน้า 5 เนียน การอบแห้งอุณหภูมิต่ำ การควบคุมขนาดอนุภาค การออกแบบสูตรเครื่องสำอาง การควบคุมคุณภาพสมุนไพร

ลำดับที่ 15

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการแปรรูปใบขี้เหล็ก (*Senna siamea*) เพื่อผลิตเป็นผงใบขี้เหล็ก หรือ ส่วนประกอบอาหารเชิงหน้าที่ (Functional Food Ingredient)

คัลเลเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

โดยกระบวนการให้สามารถ ลดความขมของใบขี้เหล็กให้อยู่ในระดับที่ผู้บริโภคยอมรับได้ ลดปริมาณ barakol และสารที่ไม่พึงประสงค์ให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาเป็นอาหาร ลดการสูญเสียสารอาหาร และสารพฤกษเคมีที่ต้องการ คงสีเขียวหรือสีธรรมชาติของใบให้มากที่สุด ทำให้วัตถุดิบมีความสม่ำเสมอ สามารถกำหนด specification ราย batch ได้ สามารถทำให้แห้งและบดเป็นผงที่มีความคงตัวระหว่างการเก็บรักษา สามารถนำไปใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารชนิดอื่นได้โดยไม่ทำให้เกิดความขมรุนแรง

คำสำคัญ: ใบขี้เหล็ก การลดความขม บาราคอล ส่วนประกอบอาหารเชิงหน้าที่ การปรับมาตรฐานผงสมุนไพร

ลำดับที่ 16

เทคโนโลยี เจลลี่ซิงเขาพร้อมบริโกล

คัลเลเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการสกัดสารก่อเจลธรรมชาติจากใบซิงเขาด้วยการควบคุมอัตราส่วนใบต่อน้ำ อุณหภูมิ เวลา และแรงเชิงกล ร่วมกับการควบคุมสภาวะการเกิดเจลและการลดการแยกน้ำ เพื่อให้ได้เจลลี่ที่มีความแข็งแรง ยืดหยุ่น เนื้อสัมผัสสม่ำเสมอ และมีความคงตัว พร้อมพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมบริโกลที่มีมาตรฐานและสามารถขยายการผลิตเชิงพาณิชย์ได้

คำสำคัญ: ใบซิงเขา สารก่อเจลธรรมชาติ เทคโนโลยีการเกิดเจล การลดการแยกน้ำ เจลลี่พร้อมบริโกล

ลำดับที่ 17

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยสุกงอมเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยเส้นทอดกรอบด้วยการควบคุมโครงสร้าง แป้งและกระบวนการทอด

คัลเลเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่ากล้วยสุกงอมโดยใช้เป็นส่วนประกอบเชิงหน้าที่ในระบบแปงสาลิ-แป้งมันสำปะหลัง ควบคุมสัดส่วนกล้วย การดูดซึมน้ำของโด ความหนาของแผ่น และสภาวะการทอด เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์เส้นบางกรอบที่มีกลิ่นรสกล้วยตามธรรมชาติ ลดการสูญเสียกล้วยสุจากภาคการเกษตร และสามารถพัฒนาเป็นกระบวนการผลิตมาตรฐานสำหรับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการได้

คำสำคัญ: กล้วยสุกงอม กล้วยเส้นทอดกรอบ การควบคุมโครงสร้างแป้ง เทคโนโลยีการทอด การเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตร

ลำดับที่ 18

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการผลิตกล้วยอบธัญพืชเพื่อพัฒนาเป็นขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการใช้กล้วยสุเป็นสารยึดเกาะและให้ความหวานตามธรรมชาติร่วมกับธัญพืชและเมล็ดพืช โดยควบคุมระดับความสุก สัดส่วนกล้วยต่อธัญพืช ความหนาของผลิตภัณฑ์ และสภาวะการอบเพื่อลดความชื้น และควบคุม water activity ให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสเหมาะสม คงความกรอบ และสามารถเก็บรักษาได้ เป็นแนวทางเพิ่มมูลค่ากล้วยสุและลดการสูญเสียผลผลิตทางการเกษตร

คำสำคัญ: กล้วยอบธัญพืช สารยึดเกาะธรรมชาติ การอบแห้ง การควบคุมวอเตอร์แอคทิวิตี ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ

ลำดับที่ 19

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการแปรรูปสมุนไพรและชีวมวลทางการเกษตรเป็นรูปสมุนไพรไร้กากด้วยเครื่องอัดรีดขึ้นรูป

คลัสเตอร์ ของใช้

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการแปรรูปสมุนไพรและชีวมวลทางการเกษตรด้วยการบดและควบคุมขนาดอนุภาค ผสมสารยึดเกาะธรรมชาติและปรับความชื้น ก่อนอัดรีดผ่านหัวขึ้นรูปเป็นแท่งทรงกระบอกไร้กาก และทำแห้งภายใต้สภาวะควบคุม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความแข็งแรง จุดติดและเผาไหม้สม่ำเสมอ พร้อมพัฒนาสูตรมุ่งลดควันและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบสมุนไพรในท้องถิ่น

คำสำคัญ: รูปสมุนไพรไร้กาก ชีวมวลทางการเกษตร การอัดรีดขึ้นรูป สารยึดเกาะธรรมชาติ การควบคุมการเผาไหม้

ลำดับที่ 20

เทคโนโลยี เทคโนโลยีกล่องกระจายกลิ่นหอมจากกานพลูและระบบปลดปล่อยกลิ่นแบบควบคุม

คลังเตอร์ ของใช้

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีที่พัฒนาระบบกระจายกลิ่นหอมแบบของแข็งจากเกลือและสมุนไพร โดยใช้ fragrance-DPG เป็นระบบพาและปลดปล่อยกลิ่น และใช้ภาชนะที่ควบคุมพื้นที่การระเหย เพื่อให้กลิ่นค่อย ๆ ปลดปล่อยออกมาอย่างสม่ำเสมอ

คำสำคัญ: กล่องกระจายกลิ่นสมุนไพร กานพลู ระบบพากลิ่น การปลดปล่อยกลิ่นแบบควบคุม การควบคุมการระเหย

ลำดับที่ 21

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยสุกเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยเกลียวกรอบผสมงาดำด้วยการควบคุมโครงสร้างโดและกระบวนการอบ

คลังเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการใช้กล้วยสุกเป็นส่วนประกอบของระบบโดร่วมกับไข่ น้ำมันข้าวโพด งาดำ และแป้งสาลี โดยควบคุมลำดับการผสมให้แป้งเป็นองค์ประกอบสุดท้าย การพัฒนาโครงสร้างโด การตัดและบิดขึ้นรูปเป็นเกลียว และสภาวะการอบ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีรูปทรงสม่ำเสมอ เนื้อสัมผัสกรอบ มีกลิ่นรสกล้วยและงาดำ และเพิ่มมูลค่ากล้วยสุกด้วยผลิตภัณฑ์ขนมอบแทนการทอด

คำสำคัญ: กล้วยเกลียวกรอบ กล้วยสุก การควบคุมโครงสร้างโด การขึ้นรูปแบบเกลียว เทคโนโลยีการอบ

ลำดับที่ 22

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการแปรรูปเปลือกส้มเป็นผลิตภัณฑ์เปลือกส้มเชื่อมตกลูกด้วยกระบวนการลดความชื้นและควบคุมการแพร่ซึมน้ำตาล

คลังเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าเปลือกส้มโดยใช้กระบวนการลด การลดความชื้นและกำจัดชั้นสีขาวด้านใน ร่วมกับการแช่น้ำเกลือและการควบคุมการแพร่ซึมน้ำตาลจากน้ำเชื่อมเข้าสู่เนื้อเปลือก ก่อนเคียวจนเข้าสู่ภาวะอิมมัตยั้งยวดและเกิดผลึกน้ำตาลบนผิว เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นสัมผัส เนื้อสัมผัสเหมาะสม ลดความชื้น และมีคุณภาพสม่ำเสมอ

คำสำคัญ: เปลือกส้มเชื่อมตกลูก การลดความชื้น การแช่อิ่มแบบออสโมซิส การแพร่ซึมน้ำตาล การตกผลึกน้ำตาล

ลำดับที่ 23

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการผลิตคุกกี้กรอบด้วยการควบคุมโครงสร้างแป้ง-โปรตีนไข่ขาวและกระบวนการอบแบบแผ่นบาง

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการผลิตคุกกี้กรอบโดยใช้ไข่ขาวเป็นโครงสร้างยึดเมล็ดงาร่วมกับแป้งในปริมาณต่ำ น้ำมันและน้ำตาล พร้อมควบคุมความหนาของแผ่นและสภาวะการอบ เพื่อให้เกิดโครงสร้างบาง กรอบ สีสมน่าเสมอ และคงกลิ่นหอมของงา เหมาะสำหรับพัฒนาเป็นขนมขบเคี้ยวมูลค่าเพิ่ม

คำสำคัญ: คุกกี้กรอบ โครงสร้างแป้ง-โปรตีนไข่ขาว การขึ้นรูปแผ่นบาง การควบคุมการอบ เนื้อสัมผัสกรอบ

ลำดับที่ 24

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการผลิตเค้กนมสดแคลเซียมสูงแบบไม่อบด้วยระบบเจลแป้งข้าวโพด-โปรตีนไข่แดง

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการสร้างโครงสร้างขนมจากนมสดด้วยการควบคุมการ gelatinization ของแป้งข้าวโพด ร่วมกับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของโปรตีนไข่แดงภายใต้ความร้อนต่ำและการกวนต่อเนื่อง ก่อนทำให้เซตตัวด้วยความเย็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เนื้อเนียน นุ่ม คงรูป และสามารถพัฒนาต่อเป็นผลิตภัณฑ์นมเสริมแคลเซียมมูลค่าเพิ่มได้

คำสำคัญ: เค้กนมสดแบบไม่อบ เจลแป้งข้าวโพด-โปรตีนไข่แดง เจลาตินในเซชัน การเซตตัวด้วยความเย็น ผลิตภัณฑ์นมเสริมแคลเซียม

ลำดับที่ 25

เทคโนโลยี เทคโนโลยีการผลิตนมสดอย่างเนียนนุ่มด้วยการควบคุมการเกิดเจลของแป้ง-โปรตีนและการอบผิวด้วยลมร้อน

คลัสเตอร์ อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป

อีเมลล์ namthip.w@psru.ac.th

รายละเอียด

เป็นเทคโนโลยีการสร้างเจลนมด้วยการควบคุม gelatinization ของแป้งข้าวโพดร่วมกับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของโปรตีนจากไข่แดงภายใต้การให้ความร้อนและการกวนอย่างต่อเนื่อง ก่อนทำให้เย็นจนเกิดโครงสร้างที่สามารถตัดขึ้นรูปได้ แล้วเคลือบผิวด้วยไข่แดงและอบด้วยลมร้อนเพื่อสร้างสี กลิ่น และโครงสร้างผิวที่แตกต่างจากเนื้อด้านใน ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์นมเนื้อเนียนนุ่ม คงรูป และมีศักยภาพพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์นมมูลค่าเพิ่ม

คำสำคัญ: นมสดอย่าง เจลแป้ง-โปรตีน เจลาตินในเซชัน การอบด้วยลมร้อน การควบคุมเนื้อสัมผัส