

# แบบฟอร์ม

2565  
7

## 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:** ..... คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.....
2. **ชื่อโครงการ:** ..... การบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี.....
3. **ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ :** .....

(คำอธิบาย : โปรดระบุ ชื่อ - นามสกุล / ตำแหน่ง /สถานที่ติดต่อ / หมายเลขโทรศัพท์ / โทรสาร / e-mail ให้ครบถ้วนโดยเป็น ชื่อทีมบริหารที่มีการแต่งตั้งคลินิกฯอย่างเป็นทางการและเป็นลายลักษณ์อักษร) สำหรับประวัติ/ประสบการณ์ ให้ใส่แต่ผลงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการเป็นเอกสารแนบท้าย

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ (ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ (แบบย่อ)
1. ผศ.ดร.พันธ์ศิริ สุทธิลักษณ์ ☎ 0-5391-6751 📞 09-5168-2446 ✉ phunsiri.s@mfu.ac.th	ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง/อาจารย์ประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- การขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต, Primary GMP, GMP - สัมผัสระดับแต่งพร้อมบริโภค การอบแห้ง การใช้ประโยชน์วัสดุ เศษเหลือจากการแปรรูป สัมผัสระดับ - การแปรรูปผักผลไม้ด้วย HPP - การออกแบบผังกระบวนการ ผลิต การปรับปรุงคุณภาพและ ยืดอายุการเก็บรักษาผักผลไม้ตัด แต่งพร้อมบริโภค	- ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ (2555-ปัจจุบัน) - ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ ฟ้าหลวง

<p>2. ผศ.ดร.ณัฐยา คนชื่อ</p> <p>☎ 0-5391-6750</p> <p>📞 09-1851-2072</p> <p>✉ nattaya.kon@mfu.ac.th</p>	<p>ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง/ อาจารย์ประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การพัฒนากระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ</li> <li>- การยืดอายุการเก็บรักษา/การ ปรับปรุง คุณภาพและความ ปลอดภัยของอาหาร</li> <li>- อาหารหมัก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ (2555-ปัจจุบัน)</i></li> <li>- <i>ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง</i></li> </ul>
<p>3. ผศ.ดร.สุทธิวัลย์ สีทา</p> <p>☎ 0-5391-6754</p> <p>📞 08-4608-4706</p> <p>✉ sutthiwal.set@mfu.ac.th</p>	<p>ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง อาจารย์ประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชา เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การยืดอายุการเก็บรักษาผักและ ผลไม้โดยใช้เทคโนโลยีการ จัดการหลังการเก็บเกี่ยว</li> <li>- เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว สับประรด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ (2555-ปัจจุบัน)</i></li> <li>- <i>ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง</i></li> </ul>
<p>4. นางสาวกชกร คำวัง</p> <p>☎ 0-5391-6630</p> <p>📞 09-1870-0783</p> <p>✉ Kotchakorn.kha12@gmail.com</p>	<p>เจ้าหน้าที่ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง/ สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ที่ปรึกษาและร่วมถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ (2555-ปัจจุบัน)</i></li> <li>- <i>ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง</i></li> </ul>

4. **ลักษณะโครงการ:** โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน  ที่ต้องการ

เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....พ.ศ.2555.....)

เป็นโครงการใหม่

#### 5. **หลักการและเหตุผล:**

ประเทศไทยมีความได้เปรียบทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการทำเกษตรกรรม มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ และความหลากหลายทางชีวภาพ ถือได้ว่าเป็นแหล่งผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีชื่อเสียงในระดับโลก อีกทั้งยังมีต้นทุนแรงงานไม่สูงมากนัก จึงทำให้อุตสาหกรรมเกษตรและอาหารมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในระดับโลกได้ ประกอบกับสถานการณ์ความท้าทายในการแข่งขันทางเศรษฐกิจในตลาดโลก ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องเร่งพัฒนาโดยเฉพาะทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมเป้าหมายที่ภาครัฐให้การส่งเสริมและสนับสนุนมาโดยตลอด จากการพัฒนาดังกล่าวข้างต้น ทำให้เกิดการพัฒนาผู้ประกอบการรายใหม่เพิ่มขึ้นมากมาย ทั้งในระดับครัวเรือน การรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน SMEs นอกจากนี้ ยังมีผู้ประกอบการรายเดิมที่ขยายกำลังการผลิตเพิ่มขึ้นทำให้อุตสาหกรรมมีขนาดใหญ่เพิ่มขึ้นไปด้วย ซึ่งในทุกระดับการพัฒนาดังกล่าวนั้นต้องอาศัยองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ที่ได้มาจากการพัฒนาทดลอง และผลงานวิจัยของผู้เชี่ยวชาญทั้งสิ้น ดังนั้น การจะนำองค์ความรู้ต่างๆ ถ่ายทอดให้กับผู้ประกอบการเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ได้จริง จึงจำเป็นต้องมีหน่วยงานกลางที่ทำหน้าที่ประสานและเชื่อมโยงการวิจัยและพัฒนาให้สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน สามารถแก้ปัญหาได้ตรงประเด็น รวมถึงติดตามการนำไปใช้ประโยชน์อย่างแท้จริง

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงนอกจากจะเป็นสถาบันการศึกษาที่มีหน้าที่ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและคุณธรรมออกสู่สังคมแล้ว ยังมีภารกิจหลักทางด้านการให้บริการวิชาการจึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนและสังคม และเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของคลินิกเทคโนโลยี ภายใต้กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยใช้ชื่อ “คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง” ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 เป็นต้นมา ซึ่งมีโครงการที่ได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง คือโครงการบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี ภายใต้แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี หรือ Technology Consulting Service (TCS) โดยมีกิจกรรมการให้บริการคำปรึกษา ตามกรอบแนวคิด “One Stop Service and Solution Provider” ซึ่งเป็นการให้คำปรึกษา เผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารแบบเบ็ดเสร็จอย่างครบวงจร โดยมีความร่วมมือของหน่วยงานทั้งภายนอกและภายใน มีความพร้อมด้านสถานที่ เครื่องมือและเครื่องจักร มีผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้านที่ช่วย ให้คำปรึกษาในด้านการแปรรูปอาหารในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าพัฒนาคุณภาพสินค้า การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลิตผลเกษตร ไปจนถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อีกทั้ง ยังร่วมสนับสนุนและส่งเสริมการยกระดับการผลิตสินค้าชุมชนสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน นอกจากนี้ ยังมุ่งเน้นให้ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ ทำการทดลอง วิเคราะห์และสรุปผล เพื่อประกอบการตัดสินใจของผู้ประกอบการในเชิงธุรกิจ ซึ่งเป็นการเสริมสร้างทักษะทางวิทยาศาสตร์และกระบวนการทางความคิดพื้นฐานให้ผู้ประกอบการ เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ต่อไปในอนาคต

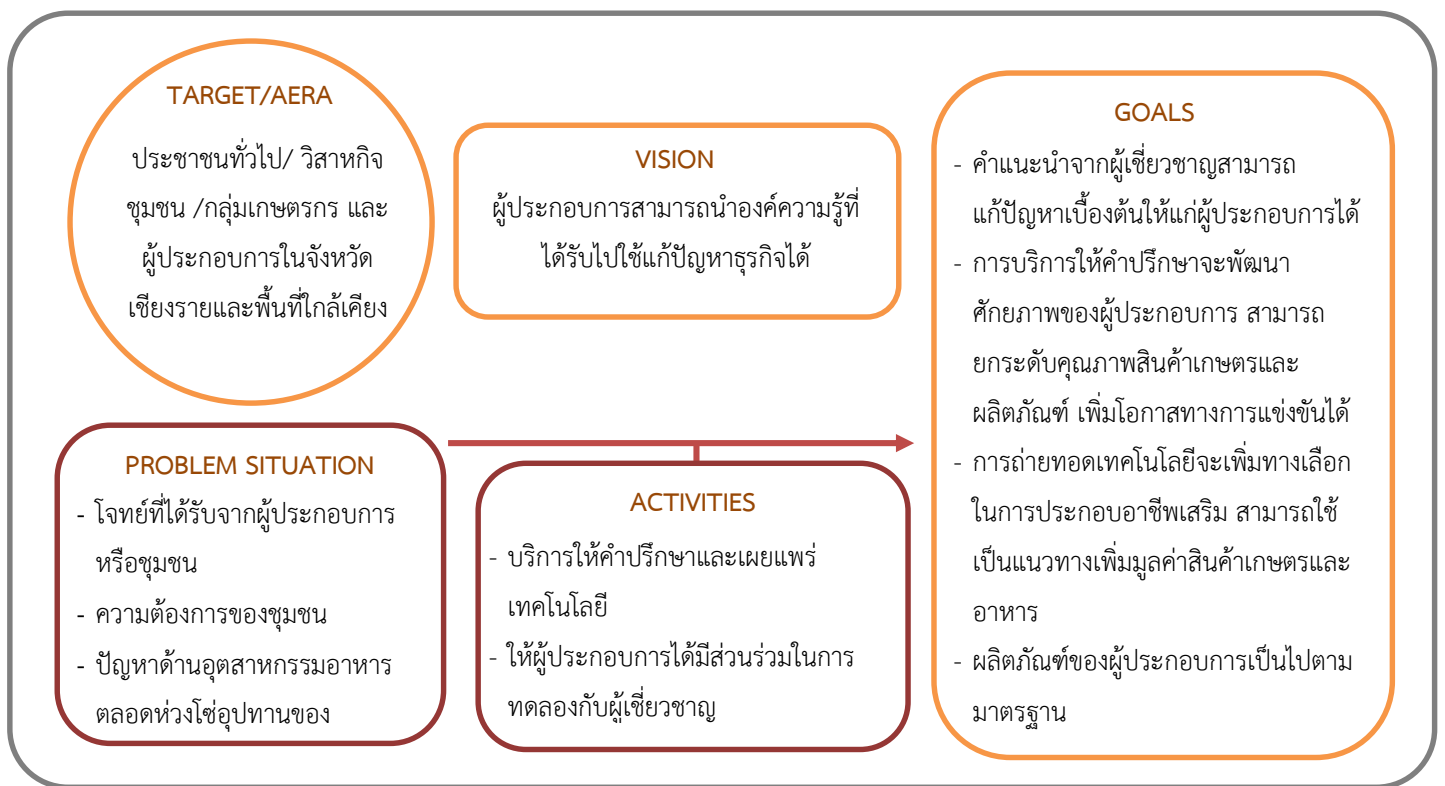
โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มีหลากหลายช่องทางในการให้บริการคำปรึกษา โดยผู้ประกอบการสามารถเข้ามาขอรับบริการภายในมหาวิทยาลัยโดยตรง ผ่านทางเพจของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง การให้คำปรึกษาผ่านทางโทรศัพท์ หรืออีเมล รวมถึงเพิ่มช่องทางการให้บริการ โดยผู้ประกอบการสามารถติดต่อขอรับบริการผ่านโปรแกรมออนไลน์ต่าง ๆ เช่น Zoom, Google Meet และปรับรูปแบบการประเมินผลการให้บริการเป็นแบบสอบถามออนไลน์ มีการติดตามประเมินผลการนำไปใช้ประโยชน์ผ่านทางโทรศัพท์ สรุปผลงานและความเชี่ยวชาญของคลินิกเทคโนโลยีฯ ผ่านช่องทาง Google Data Studio

การดำเนินการให้บริการคำปรึกษาและถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี ยังเป็นการทำงานแบบบูรณาการร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในมหาวิทยาลัย เช่น สำนักงานจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม (MFii) สถาบันฯ และกาแพ และหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย อว.ส่วนหน้า โดยเรามีคณาจารย์ นักวิจัย และบุคลากรสนับสนุนที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ทำให้มีความพร้อมในการให้คำปรึกษา เผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในทุกระดับ รวมถึงการบริการให้คำปรึกษาระหว่างเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีฯ การรายงานคำปรึกษาใน CMO ระบบ Call Center เพื่อประสานงานบริการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการทั่วทุกภาค รวมถึงการรายงานข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด หรือข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. เพื่อเป็นฐานข้อมูลที่ครอบคลุมและมีประโยชน์สูงสุดให้แก่ผู้ประกอบการ เกษตรกรและประชาชนทั่วไปที่สนใจได้



การบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยผู้ประกอบการได้มีส่วนร่วมในการทำการทดลอง

- แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม



## 6. วัตถุประสงค์:

- 6.1 เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีกับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- 6.2 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 6.3 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่
- 6.4 เพื่อบริการคำปรึกษา เผยแพร่ และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารอย่างครบวงจร
- 6.5 เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการยกระดับการผลิตสินค้าชุมชนสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน

## 7. กลุ่มเป้าหมาย:

ประชาชนทั่วไป วิชาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงรายและพื้นที่ใกล้เคียง

## 8. พื้นที่ดำเนินการ: จังหวัดเชียงรายและพื้นที่ใกล้เคียง

## 9. ระยะเวลาดำเนินการ: 1 ตุลาคม 2566 – 30 กันยายน 2567

## 10. การดำเนินโครงการ:

### 10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

#### กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มี ความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e-mail)
<input checked="" type="checkbox"/> โทรศัพท์ หมายเลข : 0-5391-6630 วัน/เวลาทำการ : วันจันทร์ – วันศุกร์ เวลา 08.00-16.00 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวกชกร คำวัง E-mail: clinictec.agro- industry@mfu.ac.th	1. ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์ชา (การแปรรูป คุณภาพ และ สาสกัตจากชา) 2. การประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา/การพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากสาสกัตชา/การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ชาจากพีช - การหาความสัมพันธ์ระหว่าง emotionกับ คุณลักษณะทางประสาท สัมผัส ที่มีผลต่อการยอมรับและ ตัดสินใจซื้อ - การพัฒนาสินค้าเกษตรแปรรูป เช่น ชา ข้าว	1. ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล ✉ piyaporn.chu@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6752
<input checked="" type="checkbox"/> Website/Facebook: คลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	4. กระบวนการแปรรูปอาหาร 5. อาหารฟังก์ชัน	- การพัฒนากระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อ สุขภาพ - การยืดอายุการเก็บรักษา/การ ปรับปรุง คุณภาพและความปลอดภัย ของอาหาร - อาหารหมัก	2. ผศ.ดร.ณัญญา คนชื่อ ✉ nattaya.kon@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6750
<input checked="" type="checkbox"/> การบริการนอก สถานที่ (ระบุสถานที่/ เรื่องที่ให้บริการ ไม่ น้อยกว่า 3 เรื่อง) :	6. การสกัดและควบคุม คุณภาพน้ำมันและไขมัน 7. การประเมินและพัฒนา คุณภาพกาแฟอาราบิกา (Q Arabica)	- การสกัดน้ำมันงาขี้ม้อน, การปรับปรุง คุณภาพน้ำมันรำข้าว - การศึกษาผลของกระบวนการผลิตต่อ องค์ประกอบทางเคมีและกลิ่นรสกาแฟ อาราบิกา	3. อ.ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล ✉ sirirung@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6749

<p>1. การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มาจากผลิตผลทางการเกษตร</p> <p>2. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว</p> <p>3. บรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับการขนส่งและการยืดอายุผลิตภัณฑ์</p>	<p>8. กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (canning; retort pouch)</p> <p>9. การผลิตอาหารด้วยแนวคิด meatless meat โดยใช้โปรตีนจากพืช</p> <p>10. การยืดอายุการเก็บรักษาอาหารด้วย essential oil ที่ผ่านกระบวนการ encapsulation</p>	<p>- กระบวนการฆ่าเชื้ออาหารแปรรูป</p> <p>- ออกแบบเครื่องจักรสำหรับฆ่าเชื้ออาหาร แปรรูป</p> <p>- Food additive; Flavoring agent; encapsulation</p> <p>- Hot brew and cold brew; extraction</p>	<p>4. ผศ.ดร.ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง</p> <p>✉ natthakan.run@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-7184</p>
<p>อาหารหรือผลิตผลทางการเกษตร</p> <p>4. มาตรฐานที่เกี่ยวข้องอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> การประชาสัมพันธ์</p>	<p>11. การแปรรูปอาหาร</p> <p>12. อาหารและโภชนาการ</p> <p>13. อาหารและสุขภาพ</p> <p>14. อาหารฟังก์ชัน</p>	<p>- การแปรรูป การเพิ่มมูลค่า และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่เพื่อสุขภาพ เช่น ผัก ผลไม้ ข้าวสาลี</p> <p>- อาหารและโภชนาการ</p> <p>- อาหารสำหรับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย</p> <p>- อาหารและสุขภาพ/ความงาม</p>	<p>5. ผศ.ดร.จุฑามาศ นีวัฒน์</p> <p>✉ chutamat@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-539-6749</p>
<p>ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) :</p> <p>- Facebook : คลินิกเทคโนโลยี</p>	<p>15. การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่</p>	<p>การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับข้าว สมุนไพร และเครื่องเทศ กาแฟ ผักและผลไม้</p>	<p>6. ผศ.ปริญญา วงษา</p> <p>✉ prinya@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-6750</p>
<p>เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง</p> <p>- แผ่นพับประชาสัมพันธ์</p>	<p>16. โปรตีนอาหารจากพืชและสัตว์ (การสกัด ศึกษาสมบัตินำไปใช้)</p> <p>17. ผลิตภัณฑ์ประมง (แปรรูปเพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์พิเศษ เหลือ)</p>	<p>- การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ประมง</p> <p>- การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือทาง การเกษตร</p> <p>- โปรตีนอาหาร</p>	<p>7. รศ.ดร.สาโรจน์ รอดคีน</p> <p>✉ saroot@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-6752</p>
	<p>18. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว แป้งและธัญพืชอื่น ๆ และอาหารหมักเพื่อสุขภาพ</p> <p>19. อาหารหมักเพื่อสุขภาพ</p>	<p>- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว แป้งข้าวและพืชอื่น ๆ ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่</p> <p>- อาหารหมักเพื่อสุขภาพ</p>	<p>8. ผศ.ดร.รุ่งอรุณ สาสนทาญาติ</p> <p>✉ rungarun.s@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-6766</p>
	<p>20. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมไทย</p>	<p>- ผลิตภัณฑ์ขนมอบ</p> <p>- ผลิตภัณฑ์ขนมไทย</p>	<p>9. ผศ.ดร.สุทธิพร พิณจสุวรรณ</p> <p>✉ suttiporn.pin@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-6751</p>
	<p>21. ผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันจากแป้งข้าว แป้งกล้วย</p>	<p>- การพัฒนาปรับปรุงคุณภาพและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เส้น</p>	<p>10. ผศ.วรรธิตา หอมถาวรชู</p> <p>✉ wantida.hom@mfu.ac.th</p>

<p>สมุนไพรและวัสดุเศษเหลือ การเกษตร</p> <p>22. ผลิตภัณฑ์อาหาร ขนมและ เครื่องดื่มจากพืช</p>	<p>ขนมจีน เส้นพาสต้า เพื่อสุขภาพ จาก แป้งข้าว แป้งกล้วย เห็ด ถั่วพื้นเมือง</p> <p>- การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมจากถั่วต่างๆ และ ชีสจากพืช</p>	<p>☎ 0-5391-6751</p>
<p>23. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จากพืช / ผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น</p> <p>24. ชาและผลิตภัณฑ์ชา</p> <p>25. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม / ชาจากพืช สมุนไพรไทย</p> <p>26. การปรับปรุงกระบวนการ ผลิตอาหาร / การทำแห้ง อาหาร</p> <p>27. การผลิตแป้งจากวัตถุดิบใน ท้องถิ่น</p> <p>28. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร GI ต่ำ / อาหารต้านทาน การย่อย</p>	<p>- การปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อ ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ / ลดต้นทุน ในการผลิต / ยืดอายุการเก็บรักษา / รักษาคุณค่าทางโภชนาการของ ผลิตภัณฑ์</p> <p>- กระบวนการผลิตชา / อาหารเพื่อ สุขภาพ / อาหารทางเลือก</p>	<p>11. ผศ.ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว</p> <p>✉ Natthawuddhi.don@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-6749</p>
<p>29. กฎหมายและมาตรฐานที่ เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม เกษตรและอาหาร</p> <p>30. การเพิ่มมูลค่าสับปะรดและ ผลิตภัณฑ์</p> <p>31. การแปรรูปโดยการใช้ แรงดันสูง (High-pressure processing)</p> <p>32. การแปรรูปผักผลไม้ตัดแต่ง พร้อมบริโภค</p>	<p>- การขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต, Primary GMP, GMP</p> <p>- สับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค การ อบแห้ง การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือ จากการแปรรูปสับปะรด</p> <p>- การแปรรูปผักผลไม้ด้วย HPP</p> <p>- การออกแบบผังกระบวนการผลิต การปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการ เก็บรักษาผักผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค</p>	<p>12. ผศ.ดร.พันธ์ศิริ สุทธิลักษณ์</p> <p>✉ phunsiri.s@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-6751</p>
<p>33. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องดื่ม จากวัสดุ เหลือใช้ และพัฒนา ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ</p> <p>34. การทดสอบทางประสาท สัมผัสในอาหารและ เครื่องดื่ม</p>	<p>- การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือใช้ เช่น เม็ดขนุน ผงตาสับปะรด การ พัฒนาไส้อั่วสูตรลดเกลือ ลดไขมัน การ พัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชสำหรับทำ เนื้อสัตว์เทียม การพัฒนาแยมลด พลังงาน</p> <p>- การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัส การวิเคราะห์ความชอบ ระดับการรับรู้</p>	<p>13. ผศ.ดร.จิรัฏฐ์ ศิริเมืองมูล</p> <p>✉ chirat.sir@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-7184</p>

35. การศึกษาผู้บริโภคและวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	ความแตกต่างระหว่างผลิตภัณฑ์ หรือ การเปรียบเทียบความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ควบคุม - การศึกษาทัศนคติ การยอมรับของผู้บริโภคและพฤติกรรมผู้บริโภค ในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม	
36. การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้	- การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว - เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสับประรด	14. ผศ.ดร.สุทธิวัลย์ สีทา ✉ sutthiwal.set@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6754
37. เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การออกแบบ โครงสร้างและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ 38. การใช้ประโยชน์ของเส้นใย แป้ง และ พอลิแซคคาไรด์ จากวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร 39. การรักษาคุณภาพและยืดอายุผลิตผลเกษตรและอาหารด้วยสารเคลือบและฟิล์มรับประทานได้ 40. การผลิตบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	- การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร - การใช้ประโยชน์เส้นใยและเซลลูโลสจากพืช / การผลิตฟิล์มบริโภคได้ / สารเคลือบผิวผลไม้ที่รับประทานได้ - เทคโนโลยีและนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ	15. ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร ✉ wirongrong.ton@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6754
41. กาแฟ (กระบวนการแปรรูป/การประเมินคุณภาพ/การทดสอบทางประสาทสัมผัส) 42. การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหาร	- การพัฒนากระบวนการแปรรูปกาแฟ / การตากแห้งแบบควบคุมสภาวะ / coffee cupping - การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์กระดาษลูกฟูกเพื่อการขนส่งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	16. ผศ.ดร. รัฐพล แสงระยับ ✉ rattapon.sae@mfu.ac.th ☎ 0-5391-7186
43. ระบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตผลสด ตลอดโซ่อุปทาน	- การจัดการโซ่ความเย็นสำหรับผลิตผลสด - ระบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งผักและผลไม้สด	17. รศ.ดร.เสาวภา ไชยวงศ์ ✉ saowapa@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6766
44. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวไม้ดอกไม้ประดับ	การยืดอายุการเก็บรักษาดอกไม้โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการจัดดอกไม้	18. ผศ.ดร.นิรมล สันติภาพวิวัฒนา ✉ niramon.sun@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6766



<p>45. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ผักและผลไม้</p> <p>46. การควบคุมสภาพบรรยากาศในการเก็บรักษา (controlled atmosphere storage) ผักและผลไม้</p> <p>47. การวัดคุณภาพสินค้าสดทางการเกษตรหลัง การเก็บเกี่ยว</p>	<p>- การใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวต่างๆ ในการยืดอายุและรักษาคุณภาพสินค้าสดทางการเกษตร</p> <p>- การใช้ก๊าซชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพการเก็บรักษาและยืดอายุสินค้าสดทางการเกษตร</p> <p>- ผลของเอทิลีนก๊าซต่อการเร่งการชราภาพของผักและผลไม้</p> <p>- การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสินค้าสดทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวและระหว่าง การเก็บรักษา</p>	<p>19. ผศ.ดร. ธรรมรัตน์ ปราณอมรกิจ</p> <p>✉ thamarath.pra@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-7186</p>
<p>48. โรคผักและผลไม้</p>	<p>- การจัดการโรคผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว</p> <p>- การจัดการโรคพืช</p>	<p>20. ผศ.ดร. มัชฌิมา นราดิศร</p> <p>✉ matchima@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-6753</p>
<p>49. เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการประเมินอายุการเก็บ</p> <p>50. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด</p> <p>51. โลจิสติกส์และซัพพลายเชนสำหรับสินค้า เกษตร</p> <p>52. ระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตร</p>	<p>- การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารและความปลอดภัย</p> <p>- บรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาดและการออกแบบ</p> <p>- เทคโนโลยีการตรวจสอบย้อนกลับและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องสำหรับสินค้าเกษตร</p> <p>- ดิจิตอลโลจิสติกส์เพื่อการจัดการสินค้า เกษตรอย่างยั่งยืน</p> <p>- แพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อขยายโอกาสทาง ธุรกิจอาหารและผลิตผลเกษตร</p>	<p>21. อ.ดร.ดำรงพล คำแหงวงศ์</p> <p>✉ damrongpol.kam@mfu.ac.th</p> <p>☎ 0-5391-6750</p>

**กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด**

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  ที่จะให้บริการ

- การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค
- การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO)
- ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO
- รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO
- (โปรดระบุเรื่อง.....)

10.2) แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	2566			2567									รวมเงิน (บาท)		
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4					
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.			
<b>แผนเงิน</b>															
1. ประชุมหารือคณะทำงาน	↔		↔			↔			↔			↔	-		
2. การประสานและบริหารจัดการภายใน สถาบันระหว่างเครือข่าย	←											→	180,000		
3. การให้บริการคำปรึกษาและเผยแพร่ ข้อมูลเทคโนโลยี	←											→	39,000		
3.1 การบริการให้คำปรึกษา	←											→			
3.2 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี															
- โครงการการอบรมการแปรรูป เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร/ การ คำนวณต้นทุนสินค้า และการสร้างแบรนด์ ให้โดนใจผู้บริโภค ครั้งที่ 2									←		→				
- โครงการการอบรม Smart Farming					←		→					←		→	
4. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ งานของคลินิกฯ	←		→									←		→	2,000
5. ประชุมหารือคณะทำงาน/เข้าร่วม ประชุมประจำปี									←			→	17,000		
6. การติดตามประเมินผลและรายงาน												←		→	-
<b>สรุปงบประมาณ</b>	58,000			60,000			60,000			60,000			<b>237,500</b>		
<b>แผนงาน (จำนวนผู้รับบริการในแต่ละไตรมาส)</b>															
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทาง เทคโนโลยี (คน)	10			10			15			15			50		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	-			40			40			20			100		
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80			80			80			80			80		

### 11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	50
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20
5. จำนวนคำปรึกษาที่ได้รับการต่อยอดเป็นโครงการวิจัยหรือเกิดผลิตภัณฑ์/กระบวนการใหม่ อย่างน้อย 3 ราย	3

### 12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย  ลงในช่อง  และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

ทางเศรษฐกิจ

: การบริการให้คำปรึกษาจะช่วยยกระดับการส่งออกสินค้าของไทยสู่สากล

ทางสังคม

1. การถ่ายทอดเทคโนโลยีจะเพิ่มทางเลือกในการประกอบอาชีพเสริม สามารถเพิ่มมูลค่าสินค้า และเกิดองค์ความรู้ที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น
2. ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการเป็นไปตามมาตรฐาน

13. ปีงบประมาณ พ.ศ.....2567.....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....237,500.....บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการ	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	รวมเงิน (บาท)
การให้บริการคำปรึกษาและขอเสนอความต้องการเทคโนโลยี	1.การออกบริการให้คำปรึกษาแก่ชุมชน				
	1.1 ค่าเช่าเหมายานพาหนะ	1 ครั้ง	1 วัน	1,800	1,800
	1.2 ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	1 ครั้ง	-	1,500	1,500
	1.3 ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากรภายใน	3 ครั้ง	1 วัน	300	900
	1.4 ค่าตอบแทนนักศึกษาช่วยงาน	-	40 ชั่วโมง	35	1,400
	1.5 ค่าอาหารกลางวันและอาหารว่าง (รวมวิทยากร เจ้าหน้าที่ นักศึกษาช่วยงาน และผู้อบรม)	-	50 คน	150	7,500
	2. การทดลองสูตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ค่าวัสดุห้องปฏิบัติการ)				
	2.1 ค่าวัสดุดิบ วัสดุ และ อุปกรณ์ สำหรับทดลองสูตร	4 ครั้ง	-	500	2,000
	2.2 นักศึกษาช่วยงาน/ผู้ช่วยนักวิจัยทำการทดลอง	-	70 ชั่วโมง	35	2,450
	3.ค่าตอบแทนให้บริการให้คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี				
	3.1 ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา	1 ชั่วโมง	70 ชั่วโมง	200	14,000
	3.2 ค่าตอบแทนวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง	600	3,600
การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย	1.ค่าพนักงานประจำ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี (รวมประกันสังคม)				
	12 เดือน	1 คน	15,000	180,000	
	2.ค่าวัสดุ อุปกรณ์ และ สาธารณูปโภค				
	2.1 ค่าวัสดุสำนักงาน/ไฟฟ้า/คอมพิวเตอร์	-	-	2,850	2,850
	2.2 ค่าไปรษณีย์ โทรศัพท์ ฯลฯ (ติดตามประเมินผล)	-	-	500	500
	3.ค่าใช้จ่ายในการเดินทางประชุมร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง/อว. ส่วนหน้า				
	3.1 ค่าเดินทางเครื่องบินโดยสาร (เชียงใหม่-กรุงเทพฯ-เชียงใหม่) อาจารย์/เจ้าหน้าที่	-	4 คน	3,200	12,800
	3.2 ค่าพาหนะในการเดินทางปฏิบัติงาน (ค่ารถโดยสารสาธารณะ)	2 ครั้ง	-	700	1,400
	3.3 ค่าเช่าเหมายานพาหนะ	1 ครั้ง	1 วัน	1,800	1,800
	3.4 ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	-	1 ครั้ง	1,000	1,500
	4. ค่าจ้างเหมาบริการอื่น ๆ (เช่น เอกสาร/สื่อประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีฯ อบรม แผ่นพับ ไวนิล สกรีนผ้ากันเปื้อน ชักผ้ากันเปื้อน ฯลฯ)			1,500	1,500
รวม (-สองแสนสามหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยบาทถ้วน-)			237,500		

\*\*หมายเหตุ ถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการ

#### หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียงไม่เกินเดือนละ ๑๕,๐๐๐ บาท รวมประกันสังคมและอื่นๆ
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน

#### 14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณ จำนวน.....บาท

#### 15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

#### 16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร  
ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง