

แบบฟอร์ม



2
5
6
9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้กวิจยนำความรู้ด้าน วนท. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

☐ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☒ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

- ชื่อหน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง
- ชื่อโครงการ: การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเลตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง
- ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain):
ยกระดับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ของภาค (ประมง)

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
1. ชื่อ-สกุล ชมพูนุช โสมาลัย ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ ประมง อีเมล chompunooch.s@rmutsv.ac.th โทรศัพท์ 062-9411856	หัวหน้าโครงการ พัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง	การพัฒนากระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งให้มีคุณภาพ ตามมาตรฐาน	ความเชี่ยวชาญ - วิเคราะห์คุณภาพทางด้าน จุลชีววิทยาในผลิตภัณฑ์ ประมง, การแปรรูปอาหาร ทะเล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากสัตว์น้ำ
2. ชื่อ-สกุล ดร.อนันตนิช ชุมศรี ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการประมง อีเมล anantanit.ch@gmail.com โทรศัพท์ 089-4741903	ผู้ร่วมโครงการ	การจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และการ วิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน	ความเชี่ยวชาญ การวิเคราะห์ทางสถิติขั้นสูง ด้วยโปรแกรม SPSS การพัฒนาเว็บแอปพลิเคชัน การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน
3. ชื่อ-สกุล ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการประมง อีเมล vongkok_a@yahoo.com โทรศัพท์ 097-2455941	ผู้ร่วมโครงการ	การประเมินผลลัพธ์ ผลกระทบ	ความเชี่ยวชาญ Calculus, Numerical methods และ Math lab การประเมินผลลัพธ์ ผลกระทบ
4. ชื่อ-สกุล ดร.ประสิทธิ์ ศรีนคร ตำแหน่ง อาจารย์ คณะ วิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี อีเมล: prasit.s@rmutsv.ac.th โทรศัพท์ 081-8951165	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาการพัฒน อุปกรณ์เครื่องมือการใช้ เทคโนโลยี	ความเชี่ยวชาญ : พลังงานทดแทน ก๊าซ ชีวภาพ เครื่องกล
5. ชื่อ-สกุล นุชนาถ ทับครุฑ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขา บริหารธุรกิจ คณะ/วิทยาลัย วิทยาลัย การโรงแรมและการท่องเที่ยว อีเมล: nutchanat.t@rmutsv.ac.th โทรศัพท์ 089-7979535	ผู้ร่วมโครงการ	แผนธุรกิจ (Business plan)	ความเชี่ยวชาญ : การ จัดการทรัพยากรมนุษย์ การ พัฒนาผู้ประกอบการ การ วิเคราะห์การตลาด

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² เน้นประสบการณ์(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☒ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ 2567-2568)
☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาחקชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ☐ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ
☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

ตำบลตะเสะ อำเภอดงหลวง จังหวัดตรัง เป็นพื้นที่ที่มีทรัพยากรทางทะเลอุดมสมบูรณ์ ชุมชนในพื้นที่มีอาชีพหลักคือการแปรรูปอาหารทะเล โดยเฉพาะการผลิตกุ้งแห้ง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งยังคงประสบปัญหาหลายด้าน เช่น ราคาตกต่ำเกินไปซึ่งไม่ตอบโจทย์ตลาดผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ความไม่สม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์ และต้นทุนการผลิตที่สูง อีกทั้งยังขาดความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในกระบวนการผลิต จากการดำเนินงานของนักวิจัยได้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้และจัดฝึกอบรมให้กับกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ โดยเน้นการพัฒนาการจัดการวัตถุดิบให้สะอาดสดใหม่ การพัฒนาสูตรกุ้งแห้งลดเค็มที่มีความเหมาะสมต่อสุขภาพ และการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน มพข. (309/2549) รวมถึงการใช้เทคโนโลยี เช่น ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ เครื่องกะเทาะเปลือก การบรรจุแบบสุญญากาศ การใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในเชิงจุลชีววิทยาและสารปนเปื้อน พร้อมทั้งวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อนำมาใชบนฉลากสินค้า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและตรงกับความต้องการของตลาดได้ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานยอมรับ และสามารถเพิ่มราคาในตลาดได้ ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มยังตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ เนื่องจากมีรสชาติที่เหมาะสม และปริมาณจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

นอกจากนี้ การใช้เทคโนโลยีในกระบวนการผลิตมีความจำเป็นต่อผลิตภัณฑ์ ชุมชนต้องมีการใช้เครื่องมือที่ถูกวิธีและเล็งเห็นความสำคัญของกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เพิ่มองค์ความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการแช่เยือกแข็งและการใช้แสง UV-C ในการยืดอายุและลดการปนเปื้อน จึงจะทำให้ผลิตภัณฑ์ออกมามีคุณภาพตามมาตรฐาน การใช้เครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง ช่วยให้ชุมชนในพื้นที่เห็นถึงประสิทธิภาพในการกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง การร่อนแยกเปลือกกุ้งออกจากเนื้อโดยไม่ต้องใช้วิธีดั้งเดิมที่ต้องใส่กุ้งในกระสอบและฟาดกับพื้น ซึ่งช่วยลดเวลา เพิ่มความสะดวก

และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคจากความเมื่อยล้า การใช้เทคโนโลยีบรรจุก้นต์ด้วยการบรรจุแบบสุญญากาศ ช่วยให้อายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น อย่างไรก็ตาม แม้จะมีการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีขึ้น ผลิตภัณฑ์ยังคงมีข้อจำกัดในด้านการตลาด เนื่องจากการจำหน่ายยังอยู่ในวงแคบและจำกัดเพียงกลุ่มลูกค้าในพื้นที่ซึ่งมีกำลังซื้อน้อย ส่งผลให้ผลตอบแทนอัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR) หรือกำไรไม่มากพอ การขยายช่องทางการจำหน่ายและเจาะตลาดที่กว้างขึ้นจะช่วยเพิ่มรายได้และความยั่งยืนให้กับชุมชนในระยะยาว และสร้างการรับรู้เรื่องราวของผลิตภัณฑ์ทางสื่อโซเชียลมีเดียให้มากขึ้นควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ รวมถึงการนำโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ในการวางแผน การตลาด และการขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการในชุมชนในการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

โครงการนี้มุ่งเน้นการพัฒนาและสนับสนุนผู้ประกอบการในชุมชนแปรรูปอาหารทะเลตำบลตะเสะ ให้มีศักยภาพในด้านการผลิต การตลาด และการจัดการธุรกิจที่มีประสิทธิภาพ โดยอาศัยเทคโนโลยีและการบริหารจัดการที่เหมาะสมเพื่อสร้างความยั่งยืนและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน พร้อมทั้งส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล โมเดลธุรกิจนี้ยังเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกุ้งแห้งลดเค็มผ่านการพัฒนาคุณภาพการผลิต โดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อเป็นการลดต้นทุนในการผลิต เพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาด และตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพอย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถสร้างเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network) โดยความร่วมมือระหว่างผู้จับกุ้ง ผู้แปรรูป ผู้จำหน่าย และภาคีเครือข่ายภายนอก ผนวกและกำหนดแนวทางการดำเนินธุรกิจชุมชนที่ยั่งยืนภายใต้แนวคิด “ธุรกิจเพื่อสังคม” สร้างระบบเครือข่ายความรู้และการตลาดร่วมกันระหว่างกลุ่มชุมชนชายฝั่งในอำเภอหาดสำราญและพื้นที่ใกล้เคียง



ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. การใช้วิธีการผลิตแบบวิธีดั้งเดิมที่ต้องนำกุ้งแห้งใส่ในกระสอบและพาดกับพื้นเพื่อให้เปลือกหลุดออก ส่งผลเกิดโรคจากความเมื่อยล้าของผู้ผลิตและทำให้ตัวของกุ้งแห้งแตกหัก และใช้เวลานาน	ใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้งแห้งแทนการใช้แรงงานคน ทำให้ลดต้นทุนและใช้เวลาน้อยกว่า จากเดิมกุ้งแห้ง 10 กิโลกรัม กะเทาะเปลือกแบบดั้งเดิมใช้เวลา 2 ชั่วโมง หากใช้เครื่องกะเทาะเปลือกใช้เวลา 10 นาที
2. สภาพอากาศที่แปรปรวน เช่น ฝนตกหรือแสงแดดไม่เพียงพอ ทำให้การตากล่าช้าหรือกุ้งแห้งไม่สมบูรณ์ การตากกุ้งแบบกลางแจ้งอาจเจอปัญหาฝุ่นละออง แมลง หรือสัตว์ที่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ส่งผลต่อความสะอาด ปริมาณการผลิต และคุณภาพของกุ้งแห้ง	ใช้เทคโนโลยีตูตากพลังงานแสงอาทิตย์ช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลง และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตากกลางแจ้ง ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการตากให้รวดเร็วและสม่ำเสมอ กับการตากแบบธรรมดา ทำให้สามารถควบคุมความชื้นและคุณภาพของกุ้งแห้งได้ดียิ่งขึ้น ลดผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้การตากล่าช้าหรือส่งผลต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง
3. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ด้านจุลชีววิทยายังไม่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน มผช.(309/2549) ทุกตัว	ให้ความรู้ในกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ ชุมชนต้องยึดหลักปฏิบัติทุกขั้นตอนอย่างระมัดระวัง จนเกิดความชำนาญในกระบวนการผลิตที่ดี
4. แบรินด์กุ้งแห้งของชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ยังไม่เป็นที่รู้จักของตลาด เนื่องจากขาดการสร้างแบรนด์ และการประชาสัมพันธ์และโปรโมตผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ ยังไม่ครอบคลุม	การนำโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผนการตลาด การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ และการพัฒนาชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับการตลาดและการพัฒนาธุรกิจ จะช่วยเสริมศักยภาพผู้ประกอบการในชุมชนให้สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น และมุ่งเน้นให้ชุมชนประยุกต์ใช้จนเกิดความชำนาญ และให้มีแนวคิดการทำธุรกิจอย่างจริงจัง

กรณีโครงการต่อเนื่อง นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
การพัฒนากระบวนการผลิตด้วยการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม (ตู้ตากกุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ) ในการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม การเพิ่มเทคโนโลยีการแช่เยือกแข็งช่วยลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนได้	ดำเนินการติดตั้งและสอนการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ช่วยลดระยะเวลาในการผลิตและลดการปนเปื้อนในการผลิต ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์สามารถอบกุ้งแห้งเพิ่มได้หลังการตากที่ยังไม่แห้งดี หรือช่วงฝนตกให้มีการใช้อย่างต่อเนื่องและให้เกิดความชำนาญ	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีขึ้น ลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนได้ ผลการวิเคราะห์เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน มผช. กุ้งแห้งที่กำหนด ช่วยประหยัดเวลาในกระบวนการผลิต ลดต้นทุน และป้องกันปัญหาจากการปนเปื้อน
สร้างแบรนด์ที่มีภาพลักษณ์ที่ชัดเจน เน้นที่คุณภาพและการเป็นผลิตภัณฑ์จากชุมชน โดยใช้สื่อส่งเสริมทางการตลาดด้วย story doing	พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย พร้อมฉลากข้อมูลโภชนาการและตราสินค้า เพิ่มการตลาดแบบ Story doing	ฉลากข้อมูลโภชนาการและตราสินค้า เพิ่มการตลาดแบบ Story doing ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจ ตรงความต้องการของตลาด สร้างการจดจำแบรนด์ในกลุ่มลูกค้า
พัฒนาแผนการตลาดและกลยุทธ์การขายที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายโดยเจาะกลุ่มคนรักสุขภาพ	จัดทำช่องทางขายออนไลน์ (เช่น Shopee, Facebook) และสร้างระบบกระจายสินค้าสำหรับตลาดท้องถิ่น	เพิ่มยอดขาย เข้าถึงลูกค้ากลุ่มใหม่ทั้งในพื้นที่และต่างพื้นที่ ลดข้อจำกัดด้านตลาด
การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการขาย สร้างเครือข่ายผู้ซื้อกับผู้ผลิตเพิ่มขึ้น ตลาดรองรับที่แน่นอน	จัดกิจกรรมฝึกอบรมการขายและการจัดการคำสั่งซื้อผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์และตลาดนัดท้องถิ่น สร้างการ	ช่องทางการจัดจำหน่ายขยายตัว เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการในการบริหารจัดการและเข้าถึงลูกค้าหลากหลายกลุ่ม มีลูกค้าเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ

	รับรู้ถึงผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่หลากหลายช่องทาง	
เพิ่มเติมองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์เพื่อเข้าสู่มาตรฐาน	จัดกิจกรรมและใช้เทคโนโลยีในการแก้ปัญหาเชื้อจุลินทรีย์ที่เกินเกณฑ์มาตรฐาน	การใช้เทคโนโลยีเสริมเพิ่มในกระบวนการผลิต เช่น การแช่เยือกแข็ง การใช้แสงอัลตราไวโอเลต (UV-C) ในบางขั้นตอนเพื่อยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนมาในผลิตภัณฑ์

7. วัตถุประสงค์:

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพการผลิตและจัดจำหน่ายเพื่อตอบสนองต่อตลาดสุขภาพและวางตลาดที่กว้างขึ้น
2. สนับสนุนการพัฒนาชุมชนแปรรูปอาหารทะเลของตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรังให้มีความยั่งยืนและมีรายได้เพิ่มขึ้น

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย.....กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ

ชื่อผู้ประสานงาน.....นางดวงรัตน์ ขุนอาจ เบอร์โทร 089-5914324

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 7.150494...ลองจิจูด...99.588461.....ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

2567-2569

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :



การดำเนินงานของโครงการ ทีมดำเนินงานของโครงการดำเนินการวิเคราะห์ SWOT Analysis วิเคราะห์ปัญหา ความต้องการของชุมชนบ้านตะเสะ ที่ต้องการพัฒนาการขายผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ประชุมระดมความคิดเห็นต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งให้มีคุณภาพ เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ร่วมกันใช้องค์ความรู้ในการแก้ปัญหา พัฒนาต่อยอดให้เกิดเป็นต้นแบบการผลิตกุ้งแห้งให้มีคุณภาพ ด้วยองค์ความรู้ดังนี้

1. องค์ความรู้ในการนำเทคโนโลยีการมาใช้ ในการการกะเพาะเปลือก (กลางน้ำ) ใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องกะเพาะเปลือก กุ้งแห้งแทนการใช้แรงงานคน ทำให้ลดต้นทุนและใช้เวลาไม่น้อยกว่า จากเดิมกุ้งแห้ง 10 กิโลกรัม กะเพาะเปลือกแบบดั้งเดิมใช้เวลา 2 ชั่วโมง หากใช้เครื่องกะเพาะเปลือกใช้เวลา 10 นาที

2. องค์ความรู้ในการใช้เทคโนโลยีตู้อกพลังงานแสงอาทิตย์ช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลง และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตากกลางแจ้ง ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการตากให้รวดเร็วและสม่ำเสมอว่าการตากแบบธรรมดา ทำให้สามารถควบคุมความชื้นและคุณภาพของกุ้งแห้งได้ดียิ่งขึ้น ลดผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้การตากล่าช้าหรือส่งผลต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง

3. องค์ความรู้การใช้ระบบแสงอัลตราไวโอเลต (UV) ร่วมกับความเย็น เป็นแสง UV-C ร่วมกับขั้นตอนก่อนบรรจุ เพื่อลดจุลินทรีย์บนพื้นผิว ทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งมีมาตรฐานขึ้น

4. องค์ความรู้ในการพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์ และการพัฒนาชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับการตลาดและการพัฒนาธุรกิจ จะช่วยเสริมศักยภาพผู้ประกอบการในชุมชนให้สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

การจัดการห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) ที่คำนึงถึงความยั่งยืนด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยมีการนำปัจจัยการขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจได้แก่ บริหารจัดการความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ ยกกระตือรือร้นมาตรฐานการผลิตด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด การพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้ กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์มาใช้ในการดำเนินธุรกิจ ส่งผลให้เกิดผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้น ดังนี้

1) **มิติด้านเศรษฐกิจ** ส่งผลประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ 1.1) รายได้ของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานจากการจำหน่ายรายได้จากการขายกุ้งแห้ง รายได้จากการขายเปลือกกุ้งแห้ง และรายได้จากการขายเศษกุ้งแห้ง 1.2) ลดการสูญเสียของ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตกันที่ไม่ได้คุณภาพเนื่องจากฝนตก 1.3) การจ้างงานในพื้นที่ในส่วนของการผลิตกุ้งแห้ง อย่างน้อย 7 คน และ 1.4) ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย (สำนักงานพัฒนาชุมชน/ประมงจังหวัด)

2) **มิติด้านสังคม** จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสังคม ได้แก่ 2.1) กลุ่มวิสาหกิจในเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม 2.2) กลุ่มวิสาหกิจมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง 2.3) เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ 2.4) มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และ 2.5) ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่

3) **มิติด้านสิ่งแวดล้อม** จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ:

Business Model Canvas (BMC) ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม

Partners 	Activities 	Values 	Relationships 	Customers 
• ชาวประมงพื้นบ้าน คนจับกุ้งหัวเรียว • ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ • ร้านอาหารที่สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน • สำนักงานประมงอำเภอ/จังหวัด • สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอ/จังหวัด	• จัดหาแหล่งวัตถุดิบจากแหล่งท้องถิ่นและคัดเลือกกุ้งคุณภาพสูง • การใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการตากกะเพราเปลือกกุ้งแห้งด้วยตู้อบล้างงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเพราเปลือกอัตโนมัติ • ควบคุมคุณภาพสินค้าอย่างเข้มงวด การตลาดและการขาย:	• ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่มีปริมาณเกลือต่ำเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพ • วัตถุดิบที่เป็นธรรมชาติ ปลอดภัย และมาจากท้องถิ่น • ส่งเสริมชุมชนและสร้างงานให้กับคนในพื้นที่ • สะดวกสบายพร้อมใช้งานในเมนูอาหาร	• ออนไลน์: บริการหลังการขาย เช่น การให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์ โปรโมชั่นและตัวอย่างสินค้าในงานแสดงสินค้า • ออนไลน์: บริการตอบคำถามและให้ข้อมูลผ่านโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook	• ลูกค้ารายบุคคล: ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้ที่ต้องการลดโซเดียมในอาหาร • ธุรกิจอาหาร: ร้านอาหาร โรงแรม ร้านขายของฝาก • ตลาดเฉพาะกลุ่ม: กลุ่มผู้รักสุขภาพและผู้บริโภคในเขตเมือง



● สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ● พาณิชย์จังหวัด ● ผู้ให้บริการขนส่งสินค้า เช่น Flash ไปรษณีย์ไทย	● พัฒนาแผนการตลาดและกลยุทธ์การขาย ● โปรโมทสินค้าผ่านช่องทางต่างๆ ● สร้างการรับรู้เกี่ยวกับแบรนด์โดยใช้สื่อส่งเสริมทางการตลาด story doing การจัดจำหน่าย: ● จัดการระบบคลังสินค้าและโลจิสติกส์ให้จัดส่งสินค้าให้กับลูกค้าอย่างรวดเร็วและปลอดภัยรักษาสินค้าคงคลังให้เพียงพอ	หลากหลาย เช่น ยำ ต้มแกง ● ความยั่งยืน ผลิตจากวัตถุดิบท้องถิ่นส่งเสริมอาชีพชุมชน	
	Resources  บุคคลากร: ● แรงงานที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการผลิตและการตลาด ● ผู้ตรวจเพื่อขอรับรองมาตรฐาน ● ชาวประมงพื้นบ้าน/ผู้แปรรูป/ ผู้ค้าส่ง-ปลีก วัตถุดิบ: ● กุ้งสดมาจากท้องถิ่นที่มีคุณภาพสูง ● เกล็ดทะเลธรรมชาติ อุปกรณ์การผลิต: ● เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ ● ตู้ตากกุ้งแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์		
Costs 1. ต้นทุนการจัดหาวัตถุดิบคุณภาพสูง 2. ต้นทุนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 3. ต้นทุนบรรจุภัณฑ์/อุปกรณ์ในการบรรจุ/สต็อกเกอร์ 4. ค่าใช้จ่ายทางการตลาด ค่าทำโฆษณาออนไลน์ การเข้าร่วมงานแสดงสินค้า		Revenues ● รายได้จากการขายกุ้งแห้งลดเค็ม ● รายได้จากการขายเศษเหลือของกุ้งแห้งลดเค็ม ● รายได้จากการขายชุดของขวัญและบรรจุภัณฑ์พิเศษในช่วงเทศกาล	

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การ ขอร้องมาตรฐาน -ศึกษาความ ต้องการของลูกค้า และแนวโน้มการ บริโภคสินค้าลดเค็ม ในตลาด -สำรวจคู่แข่งใน ตลาดเดียวกัน เพื่อ ตรวจสอบข้อดีและ ข้อเสียของ ผลิตภัณฑ์คู่แข่ง -เขียนแผนธุรกิจ ผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง ลดเค็มสู่ธุรกิจเพื่อ สังคม -พัฒนาการบริหาร จัดการวัตถุดิบ -การพัฒนา กระบวนการผลิต กึ่งแห้งให้เป็นไป ตามมาตรฐาน กึ่ง แห้ง (มผช. 309/2549) -การใช้เทคโนโลยี พัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง -การศึกษาการยืด อายุการเก็บรักษา -การวิเคราะห์ คุณภาพด้านต่าง ๆ -การจัดบันทึก ปริมาณการจับกึ่ง - การถ่ายทอด	↔			↔									178,000	• รศ.ชมพูนุช โสมาลัย • ดร.อนันตนิจ ชุมศรี • ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก • ประเสริฐ นนทกานต์	บรรยาย+ ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งลดเค็ม															
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ													162,600		
1. การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตู้ตากกึ่งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ						↔								- รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ - ดร.ประสิทธิ์ ศรีนคร - รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	บรรยาย+ปฏิบัติ
2.การเข้าสู่การขอรับรองมาตรฐาน โดยควบคุมการผลิตกึ่งแห้งลดเค็มและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ -การติดต่อประสานงานหน่วยงานออกไปรับรองมาตรฐาน -การตรวจวิเคราะห์คุณภาพตัวอย่าง						↔								- รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ - รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	
3.การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย • การสร้างแบรนด์ -สร้างแบรนด์ที่มีภาพลักษณ์ที่ชัดเจนเน้นที่คุณภาพและ						↔								- รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ - ดร.อนันตนิช ชุมศรี - ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก - รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	บรรยาย+ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
การเป็นผลิตภัณฑ์จากชุมชน • พัฒนากลยุทธ์การตลาดและการขาย -พัฒนาแผนการตลาดและกลยุทธ์การขายที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายโดยเจาะกลุ่มคนรักสุขภาพ -การพัฒนาสื่อส่งเสริมทางการตลาดด้วย story doing • การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและขยายช่องทางการขาย -ช่องทางออนไลน์: โซเชียลมีเดีย (Facebook, TikTok) และ influencers -ช่องทางออฟไลน์: • มีหน้าร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ • ขายตรงให้กับร้านอาหาร • ร่วมงานแสดงสินค้าและงานเทศกาลท้องถิ่น • การบริหารจัดการและการดำเนินงาน -ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ							↔								
							↔								
								↔							
												↔			

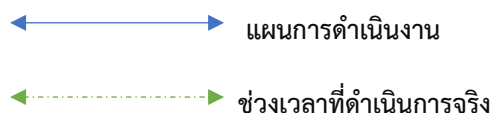
เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
- ประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น - สรุปผลการดำเนินงาน								↔							
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network) -สร้างความร่วมมือระหว่างผู้จับกุ้ง ผู้แปรรูป ผู้จำหน่าย และภาคีเครือข่ายภายนอก -การจัดอบรม “แนวคิดธุรกิจเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อมชายฝั่ง -การถ่ายทอดองค์ความรู้การเพิ่มมูลค่าเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น มันกุ้งปรุงรส ผงโรยข้าว ผงปรุงรสจากกุ้ง และปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง									↔				166,000	- รศ.ชมพูนุช โสมาสัย - ดร.อนันตนิจ ชุมศรี - ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก - รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต - ผศ.นุชนารถ ทับครุฑ - นายหัสชัย ปกรณ์ ปานมา	บรรยาย+ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการ วิเคราะห์ตลาด การยกระดับ ผลิตภัณฑ์ และ การประเมินผล กระทบทาง เศรษฐกิจและ สังคมของกลุ่ม ผู้ผลิตกุ้งแห้ง -วิเคราะห์ตลาด และพฤติกรรม ผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ กุ้งแห้งและ ผลิตภัณฑ์ใหม่ -วิเคราะห์ยอดขาย และโครงสร้าง รายได้ของกลุ่ม -พัฒนาแบรนด์ และสื่อ ประชาสัมพันธ์ให้ เป็นที่รู้จัก กว้างขวาง -ยกระดับคุณภาพ ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลด เค็มและผลิตภัณฑ์ ใหม่ที่ได้จาก กระบวนการปรับปรุง แห่งให้ผ่านเกณฑ์ ด้านจุลินทรีย์ตาม มาตรฐาน มผช. -ประเมินความพึง พอใจของ ผู้รับบริการ -ประเมินผล กระทบทาง เศรษฐกิจและ														• รศ.ชมพูนุช โสมาลัย • ดร.อนันตนิจ ชุมศรี • ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก • รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต • ผศ.นุชนารถ ทับครุฑ • นายหัสชัย ปกรณ์ ปานมา	

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
สังคมของกลุ่มที่เกิดขึ้น															
สรุปงบประมาณ													506,600		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ



ผลการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ปีที่ 1

ผลในการดำเนินกิจกรรมโครงการได้แบ่งกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีเป็น 4 กิจกรรมหลัก โดยมีผู้ได้รับการถ่ายทอดและกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 20 ราย โดยมีความพึงพอใจของผู้รับบริการ ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ ด้านการพัฒนากระบวนการจัดการวัตถุดิบ ด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยีการตากและอบกึ่งแห้ง ความพึงพอใจต่อการจัดการโครงการโดยรวม เฉลี่ยอยู่ 4.71 ± 0.34 ตารางที่ 3.1 และสามารถได้รับผลตอบแทนเชิงเศรษฐกิจผลตอบแทนจากการลงทุน (IRR) เดิม 1.94% ใหม่ 22.78% มีรายได้รวม 711,300 บาท ต้นทุนการผลิตรวม 339,600 บาท กำไรรวม 371,700 บาท อัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR) เดิม 1.24 ใหม่ 2.09 ผลตอบแทนจากการลงทุน (IRR) เดิม 1.94% ใหม่ 22.78% สำหรับปี 2567 และคาดว่าผลตอบแทนดังกล่าวจะสามารถเพิ่มขึ้นในปีถัดไปและสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ในระยะยาว ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชน

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาความต้องการของลูกค้าและแนวโน้มการบริโภคสินค้าลดเค็มในตลาด สำรวจคู่แข่งในตลาดเดียวกัน เก็บข้อมูลชุมชน

การเลือกซื้อกุ้งแห้งของผู้บริโภคทั่วไป คือ รสชาติ ซึ่งมีผู้ตอบแบบสอบถามถึง 93 คนให้ความสำคัญ รองลงมาคือ ราคา (65 คน) และ คุณค่าทางโภชนาการ (60 คน)

พฤติกรรมการซื้อกุ้งแห้งของผู้บริโภคสะท้อนให้เห็นถึงค่านิยมในผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทาน มีรสชาติที่ดี ราคาที่เหมาะสม และปริมาณการซื้อที่สอดคล้องกับการใช้งานในครัวเรือน โดยช่องทางหลักในการซื้อยังคงเป็นตลาดแถวบ้านที่สะดวกและเข้าถึงง่าย รสชาติยังคงเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดที่ช่วยดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ร้านอาหารมีความพึงพอใจต่อการซื้อกุ้งแห้งในระดับสูง โดยให้ความสำคัญกับรสชาติ คุณภาพ ความสะอาด และความสะดวกในการซื้อผ่านช่องทางออนไลน์ การตอบสนองความต้องการในด้านเหล่านี้ช่วยสร้างความมั่นใจและความภักดีของลูกค้าในระยะยาว.

กิจกรรมที่ 2 พัฒนาการบริหารจัดการวัตถุดิบ/ถ่ายทอดองค์ความรู้ในด้านกระบวนการผลิต การใช้ปริมาณเกลือและส่วนผสมที่เหมาะสม/ การผลิตที่ถูกต้องลักษณะ/การติดตามงาน

การแปรรูปกุ้งแห้งเป็นการถนอมอาหารด้วยวิธีการตากแห้งเพื่อป้องกันการเน่าเสียให้สามารถเก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น โดยมีเกลือช่วยลดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ให้มีรสชาติที่เข้มข้นมีเนื้อสัมผัสที่ดี น้ำตาลช่วยเพิ่มรสชาติหวานให้กับกุ้งแห้ง น้ำตาลช่วยในการถนอมอาหารได้ ช่วยให้เนื้อกุ้งมีความนุ่มและไม่แข็งกระด้างเกินไปสีที่สวยงามและมีเงา

น้ำส้มสายชูมีคุณสมบัติในการฆ่าเชื้อและลดการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ช่วยให้สีของกุ้งแห้งสีสวยขึ้น ไม่ซีด ดังนั้น การผลิตกุ้งแห้งที่ได้นอกจากต้องคัดเลือกวัตถุดิบกุ้งทะเลสดแล้วต้องใส่อัตราส่วนผสมของเกลือ น้ำตาล น้ำส้มสายชูในอัตราที่เหมาะสม ระยะเวลาในการต้ม ระยะเวลาในการตาก ให้แห้ง จะทำให้ได้กุ้งแห้งที่รสชาติอร่อยและคุณภาพดีถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีติดบ้าน มีติดไว้ประจำครัว กุ้งแห้งสามารถนำมาประกอบอาหาร หรือนำมารับประทานเล่นได้

ผลการยอมรับของผู้บริโภคพบว่าสูตรที่ 4 เป็นสูตรที่ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด คือ กุ้งทะเล 10 กิโลกรัม ใส่เกลือ 200 กรัม น้ำตาล 230 กรัม น้ำส้มสายชู 10 กรัม น้ำเปล่า 1 ลิตร ต้มนาน 20-30 นาที ขึ้นอยู่กับขนาดของกุ้ง หากกุ้งทะเลขนาดเล็กใช้เวลาในการต้มเพียง 15 นาที กุ้งขนาดใหญ่ ใช้เวลา 20-30 นาที เปรียบเทียบกับสูตรเดิมที่กลุ่มชุมชนทำเป็นสูตรที่ 3 จะใช้ปริมาณเกลือ น้ำตาลที่สูงกว่า

กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดความรู้ในการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการตาก ใช้เทคโนโลยีในการอบ เทคโนโลยีการกะเทาะเปลือกต้นแบบ/การตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม ตรวจคุณภาพทางด้านเคมี จุลชีววิทยา ด้านกายภาพของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง

ผลการปรับปรุงกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง โดยมีการจัดการวัตถุดิบกุ้งทะเล คัดเลือกกุ้งที่สด ผ่านกระบวนการล้างน้ำสะอาด 1-2 ครั้ง ต้มน้ำจนเดือดใส่กุ้งสดลงไป ใส่ส่วนผสม เกลือ น้ำตาล น้ำส้มสายชู กวนให้เข้ากัน ปิดฝา ต้มนาน 10-30 นาที ขึ้นอยู่กับปริมาณกุ้ง ขนาดของกุ้ง เมื่อครบเวลาเปิดฝา ใช้กระชอนตักใส่ตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ นำไปตากแดดจัด 1-2 วัน นำมากะเทาะเปลือก โดยเดิม ๆ ชาวบ้านจะนำกุ้งแห้งใส่กระสอบและพาดกับพื้น เพื่อให้เปลือกแตกและหลุด นำกุ้งแห้งร้อนเอาเปลือกออก ทำการคัดแยกหัว ตัว หาง ส่วนเนื้อที่หัก โดยการร้อนจะใช้ตะกร้าที่มีตาห่างขนาดแตกต่างกัน ทำให้สามารถแยกส่วนต่าง ๆ ออกจากกัน หลังจากนั้นนำไปบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด ติดสติ๊กเกอร์ราคา และจำหน่าย

กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการบรรจุ การยืดอายุการเก็บรักษา การออกแบบฉลากสินค้า แบบรณรงค์ผลิตภัณฑ์ อบรมเชิงปฏิบัติการ/ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

ชุมชนสามารถ ความรู้ในกระบวนการจัดการวัตถุดิบกุ้งสด ให้สะอาด มีคุณภาพ ใช้ปริมาณเกลือและส่วนผสมที่เหมาะสม การผลิตที่ถูกสุขลักษณะด้วยสูตรลดเค็มส่วนผสมเกลือ 2 % น้ำตาล 2.3% น้ำส้มสายชู 0.01% และใช้เทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศในการยืดอายุการเก็บรักษา ภายใต้ห่วงโซ่คุณค่า นวัตกรรมเพิ่มมูลค่านี้นช่วยส่งเสริมวิธีคิดเกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำและในอนาคตทำให้สามารถดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ทำให้เป็นแหล่งผลิตที่รู้จักของผู้บริโภคต่อไป

ผลการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ปีที่ 2

กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตู้อบกุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติจากการดำเนินโครงการมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ใช้ในการถ่ายทอดเทคโนโลยี การใช้ตู้อบกุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ การใช้ตู้อบกุ้งแห้งช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลงวัน และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตาก เป็นข้อดีที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำแห้งช่วงผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจส่งผลต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง แต่เมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการตากกลางแจ้ง พบว่าการตากกลางแจ้งจะแห้งเร็วกว่า เพราะมีลมพัดทำให้ความชื้นออกได้ดีกว่า ส่วนตู้อบที่พื้นที่จำกัด การระบายลมออกด้วยพัดลมทำได้ระดับหนึ่ง จึงทำให้แห้งช้ากว่าด้านนอก นอกจากนี้ยังช่วยเพิ่มความรู้และความมั่นใจของผู้เข้าร่วมอย่างชัดเจน เกี่ยวกับกระบวนการกะเทาะเปลือกกุ้ง มีแบบดั้งเดิม

และแบบใช้เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ กลุ่มแปรรูปได้รู้จักหลักการทำงานและเห็นประสิทธิภาพของเครื่องกะเทาะเปลือกที่ช่วยลดเวลาในการผลิตเหลือเพียง 7 นาทีและใช้เวลารวมจนได้กึ่งแห้งที่สะอาด แยกกาก เปลือกออกทั้งหมด ไม่เกิน 30 นาที นอกจากนี้ยังมั่นใจว่าสามารถเลือกวิธีทำแห้งที่เหมาะสมกับบริบทชุมชน และนำความรู้ไปปรับปรุงคุณภาพกึ่งแห้งให้คงสี กลิ่น รส คุณค่าทางโภชนาการ และยืดอายุการเก็บรักษาได้จริง โดยรวมผู้เข้าร่วมพึงพอใจและพร้อมนำเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านการจัดการเปลือกกึ่ง ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจก่อนอบรมอยู่ที่ 2.53 และเพิ่มขึ้นเป็น 2.85 หลังอบรม แสดงว่าผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจมากขึ้นอย่างชัดเจน ด้านการทำแห้งกึ่ง ก่อนอบรมมีค่าเฉลี่ย 2.55 และหลังอบรมเพิ่มขึ้นเป็น 2.83 แสดงว่าผู้เข้าร่วมเข้าใจและพึงพอใจกับวิธีการทำแห้งมากขึ้นด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้ ก่อนอบรมอยู่ที่ 2.68 และเพิ่มขึ้นเป็น 2.90 หลังอบรม ซึ่งเป็นด้านที่มีค่าเฉลี่ยหลังอบรมสูงที่สุดหลังการถ่ายทอดความรู้ และอบรมเกี่ยวกับการใช้เครื่องกะเทาะเปลือกกึ่ง ทำให้ผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจเพิ่มขึ้นทุกด้าน โดยเฉพาะด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้ที่เพิ่มขึ้นสูงสุด แสดงว่าการอบรมสามารถพัฒนาความรู้และทักษะของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ 2 การเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ

ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งจากตัวอย่างกึ่งแห้งที่ผลิต 3 แบบ คือ ตากธรรมชาติ ด้านนอก ตากในตู้ ตากในตู้อบล้างงานแสงอาทิตย์ พบว่า จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate Count) เกิน 1×10^6 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัมตัวอย่าง ซึ่งผลที่ได้ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง ปริมาณยีสต์และราเกิน 100 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัมตัวอย่าง ผลที่ได้พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง แต่ปริมาณ *Staphylococcus aureus* และ *Escherichia coli* อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง จากการตรวจวิเคราะห์คุณภาพกึ่งแห้งยังพบว่ากึ่งแห้งยังมีความชื้น 35.7 กรัมต่อ 100 กรัมตัวอย่าง ถ้าความชื้นสูง/aw สูง มีโอกาสทำให้เชื้อจุลินทรีย์เติบโต (โดยเฉพาะเชื้อทนเกลือ/เชื้อรา) และอายุเก็บสั้นลง ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณจุลินทรีย์ที่เกิดขึ้นอาจมาจากสาเหตุ การตากที่นานเกินไปเนื่องจากช่วงฤดูฝนขณะที่ทำกึ่งแห้ง ทำให้การทำแห้งจาก 1 วัน เป็น 2 วัน ทำให้ช่วงเก็บกึ่งแห้งและการตากครั้งที่ 2 อาจเกิดการปนเปื้อน ช่วงนี้ความชื้นในตัวกึ่งแห้งยังมีเหลือมาก โอกาสจุลินทรีย์ทั้งหมดเพิ่มปริมาณได้ และเกลือ/ค่า pH ไม่เหมาะสม เกลือต่ำหรือ pH สูงเอื้อต่อการอยู่รอดของเชื้อบางชนิด เพราะการผลิตกึ่งแห้งในครั้งนี้เป็นสูตรลดเค็ม ทำให้ไม่สามารถยับยั้งเชื้อบางชนิดได้ทำให้ตรวจพบเชื้อเกินเกณฑ์มาตรฐาน การวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนซึ่งได้แก่ โลหะหนัก จากค่ากำหนดสารปนเปื้อนตาม มผช. กึ่งแห้ง 309/2549 ตะกั่วต้องไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สารหนูในรูปอนินทรีย์สาร ต้องไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมปรอท ต้องไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ผลการวิเคราะห์สารปนเปื้อนในตัวอย่างกึ่งแห้งลดเค็ม ทั้ง 3 ตัวอย่าง พบว่าทุกค่าของสารปนเปื้อนอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานนี้ ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง พบว่ากึ่งแห้งเป็นแหล่งอาหารที่ให้โปรตีนสูงถึง 49.84 กรัมต่อ 100 กรัม ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการเสริมโปรตีนในอาหารประจำวัน มีไขมันต่ำ (เพียง 3.65 กรัมต่อ 100 กรัม) และไขมันอิ่มตัวต่ำ 2.29 กรัม จึงเหมาะสำหรับการดูแลสุขภาพด้านการควบคุมไขมันในเลือด อย่างไรก็ตาม กึ่งแห้งมีปริมาณคอเลสเตอรอลสูงถึง 446.48 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม และโซเดียมสูงถึง 1,464.270 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม ซึ่งอาจไม่เหมาะสมกับผู้ที่ต้องควบคุมปริมาณโซเดียมหรือผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับหัวใจและความดันโลหิต ควรบริโภคในปริมาณที่จำกัด นอกจากนี้ กึ่งแห้งยังเป็นแหล่งโพแทสเซียมและแร่ธาตุสำคัญ เช่น แคลเซียม ที่ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟัน แต่เนื่องจากมีคาร์โบไฮเดรตและน้ำตาลต่ำ (2.13 กรัมต่อ 100 กรัม) ทำให้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์

ผลการประเมินการสำรวจตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคกึ่งแห้งลดเค็มจากผลการประเมินการสำรวจตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคกึ่งแห้งลดเค็มสำหรับผู้บริโภคในจังหวัดตรัง จำนวน 100 คน ซึ่งมีผลการ พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 21–30 ปี และมีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่า 10,000 บาทต่อเดือน โดยกว่าร้อยละ 75 เคยซื้อกึ่งแห้ง และนิยมซื้อที่ตลาดสดเพื่อใช้ทำอาหารในครัวเรือน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เคยรู้จัก “กึ่งแห้งลดเค็ม” มาก่อน (ร้อยละ 74) แต่มีความสนใจ

ทดลองซื้อเพราะรสชาติอร่อยและดีต่อสุขภาพ ช่วงราคาที่ต้องการอยู่ที่ 80–120 บาทต่อ 100 กรัม โดยให้ความสำคัญกับ “รสชาติ ความสะอาด และคุณภาพ” มากที่สุด บรรจุภัณฑ์ที่ชื่นชอบคือถุงซิปล็อกใสเห็นสินค้า พร้อมต้องการสินค้าที่มีมาตรฐาน ออ./มผช./ฮาลาล ช่องทางจำหน่ายที่ต้องการมากที่สุดคือตลาดสดและร้านโอท็อป ส่วนช่องทางประชาสัมพันธ์ที่มีอิทธิพลสูงคือ Facebook และ TikTok ด้านความพึงพอใจต่อกุ้งแห้งลดเค็มอยู่ในระดับ “มาก” (เฉลี่ย 4.38) โดยเฉพาะรสชาติ (4.67) และความชอบโดยรวม (4.46) สะท้อนว่าผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มมีศักยภาพทางการตลาดสูง หากพัฒนาเรื่องสีและบรรจุภัณฑ์ให้ดึงดูดมากขึ้น

ผลการเปรียบเทียบก่อนและหลังการอบรมพบว่า ผู้เข้าร่วมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการตลาดเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ โดยก่อนการอบรมส่วนใหญ่เข้าใจการตลาดในระดับพอเข้าใจ (ร้อยละ 76.92) แต่หลังอบรมเพิ่มเป็นเข้าใจดีมาก (ร้อยละ 84.62) ความสามารถในการใช้ช่องทางออนไลน์ขายสินค้าจากเดิมเพียงร้อยละ 61.54 เพิ่มเป็นร้อยละ 100 การตระหนักถึงความสำคัญของการโฆษณาและสื่อประชาสัมพันธ์เพิ่มขึ้นชัดเจน โดยทุกคนเห็นว่าภาพถ่ายสินค้าและข้อความโฆษณาที่ดีมีผลต่อยอดขายมาก (ร้อยละ 100) รวมถึงมีความมั่นใจว่าสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้จริงได้ทั้งหมด (ร้อยละ 100) แสดงให้เห็นว่าการอบรมช่วยยกระดับความเข้าใจเชิงกลยุทธ์และทักษะการสื่อสารทางการตลาดของผู้เข้าร่วมอย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมถอดบทเรียน ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม” ชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง พบว่าผู้เข้าร่วมจำนวน 15 คน มีความพึงพอใจในระดับ “มากที่สุด” คิดเป็นร้อยละกว่า 80–93 ในทุกด้าน โดยเฉพาะด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศซึ่งได้รับคะแนนเฉลี่ยสูงสุด (4.89) หรือคิดเป็นความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 93.33 รองลงมาคือการใช้ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ (ร้อยละ 86.67) และการปรับปรุงกระบวนการผลิตกุ้งแห้งให้ถูกสุขลักษณะมากขึ้น (ร้อยละ 80.00) ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมส่วนใหญ่เห็นว่าเนื้อหาการอบรมมีความชัดเจน เข้าใจง่าย และสามารถนำไปปรับใช้ได้จริง โดยเฉลี่ยความพึงพอใจรวมทั้งโครงการอยู่ในระดับ “มากที่สุด” (ค่าเฉลี่ย 4.72 ± 0.45) สะท้อนว่าการดำเนินโครงการสามารถตอบโจทย์ความต้องการของชุมชน เสริมสร้างศักยภาพด้านเทคโนโลยีการแปรรูป และเพิ่มคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตกุ้งแห้งหลังปรับกระบวนการผลิตโดยนักวิจัย พบว่ามีความคุ้มค่าในการลงทุนสูงอย่างมีนัยสำคัญ โดยมีมูลค่าปัจจุบันของรายได้ (PVB) 39,344.10 บาท มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม (PVC) 6,593.66 บาท มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) 19,344.10 บาท และอัตราส่วนผลตอบแทนต่อค่าใช้จ่าย (BCR) เท่ากับ 5.97 หมายความว่าการลงทุนทุก 1 บาทให้ผลตอบแทน 5.97 บาท หรือกำไรสุทธิ 4.97 บาท ทั้งนี้การคำนวณค่า ROI แสดงให้เห็นว่าขนาดบรรจุภัณฑ์ 100 กรัมให้ผลตอบแทนสูงสุดที่ 333.26 รองลงมาคือขนาด 200 กรัม (157.49) และ 300 กรัม (79.02) แสดงให้เห็นว่าการผลิตกุ้งแห้งในบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กมีความคุ้มค่าในการลงทุนมากกว่า เนื่องจากแม้มีต้นทุนต่อหน่วยสูงขึ้น แต่สามารถสร้างกำไรสุทธิต่อการลงทุนได้มากกว่า ซึ่งชี้ให้เห็นว่าการปรับปรุงกระบวนการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจช่วยเพิ่มประสิทธิภาพทางเศรษฐกิจและศักยภาพการแข่งขันของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งในตลาดได้อย่างชัดเจน

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ 2569

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนา ธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่าย ธุรกิจเพื่อสังคมด้าน อาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network) - สร้างความร่วมมือ ระหว่างผู้จับกัง ผู้แปรรูป ผู้จำหน่าย และภาคี เครือข่ายภายนอก - การจัดอบรม “แนวคิด ธุรกิจเพื่อสังคมและ สิ่งแวดล้อมชายฝั่ง” - การถ่ายทอดองค์ความรู้ การเพิ่มมูลค่าเศษเหลือ จากกระบวนการผลิตกุ้ง แห่งสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น มันทิ้งปรุงรส ผงโรยข้าว ผงปรุงรสจากกุ้ง และปุ๋ย หมักจากเปลือกกุ้ง - ติดตามผลการ ดำเนินงาน													114,200	-รศ.ชมพูนุช โสมาลย์ -ดร.อนันต์ นิจ ชุมศรี -ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก -รศ.ดร.ชุติ นุช สุจริต -ผศ.นุชนา รถ ทับครุฑ -นายหัสชัย ปกรณ์ ปาน มา	
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรม การวิเคราะห์ตลาด การ ยกระดับผลิตภัณฑ์ และ การประเมินผลกระทบ ทางเศรษฐกิจและสังคม ของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง - วิเคราะห์ตลาดและ พฤติกรรมผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งและ ผลิตภัณฑ์ใหม่ - วิเคราะห์ยอดขายและ โครงสร้างรายได้ของกลุ่ม													51,800	-รศ.ชมพูนุช โสมาลย์ -ดร.อนันต์ นิจ ชุมศรี -ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก -รศ.ดร.ชุติ นุช สุจริต -ผศ.นุชนา รถ ทับครุฑ -นายหัสชัย ปกรณ์ ปาน มา	

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
- พัฒนาแบรนด์และสื่อประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักกว้างขวาง - ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มและผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้จากกระบวนการแปรรูปกุ้งแห้งให้ผ่านเกณฑ์ด้านจุลินทรีย์ตามมาตรฐาน มผช. - ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ - ประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มที่เกิดขึ้น															
3.สรุปและจัดทำรายงานการดำเนินโครงการ															
สรุปงบประมาณ													166,000		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี	คน	20	15	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	4	4	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	4	4
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	20	15	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	1	1
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ต้องได้รับรองมาตรฐาน	ผลิตภัณฑ์	-	1	1

14. หน่วยงานสนับสนุน:

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
1. วิสาหกิจชุมชน	1. เป็นเครือข่ายที่ช่วยเหลือกัน
2. หัวหน้าชุมชน/อบต.	2. นำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเข้าสู่แผนการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของตำบล
3. สำนักงานเกษตร อำเภอ/จังหวัด	3. ให้กลุ่มมาออกงาน จัดโชว์ จำหน่ายผลิตภัณฑ์เทศกาลต่าง ๆ
4. สำนักพัฒนาชุมชน อำเภอ/จังหวัด	4. จัดกิจกรรมพัฒนากลุ่มในด้านต่าง ๆ

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
5. สำนักงานสาธารณสุข จังหวัด	5. เป็นที่ปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิต
6. บริษัท ประชาธิปไตยรักสามัคคี วิสาหกิจเพื่อสังคม (ประเทศไทย) จำกัด	6. ให้แหล่งวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์

15. ผลกระทบ :

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

- รายได้ของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานจากการจำหน่ายรายได้จากการขายกุ้งแห้ง รายได้จากการขายเปลือกกุ้งแห้ง และรายได้จากการขายผลิตภัณฑ์จากเศษเหลือ (ผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ผงโรยข้าว มันกุ้งปรุงรส ผงปรุงรสจากกุ้ง และบ๊วยหมักจากเปลือกกุ้ง)

ลดรายจ่าย

- ลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์กรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่ได้คุณภาพเนื่องจากฝนตก
- การจ้างงานแรงงานในพื้นที่ในส่วนของการผลิตกุ้งแห้ง อย่างน้อย 7 คน
- ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย (สำนักงานพัฒนาชุมชน/ประมงจังหวัด)
- ลดระยะเวลาในการทำงาน

15.2 สังคม

- กลุ่มแม่บ้าน/กลุ่มวิสาหกิจได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม
- กลุ่มแม่บ้าน/กลุ่มวิสาหกิจมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง/จากเศษเหลือ
- เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ
- มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และเกิดการใช้วัตถุดิบที่มีสดใหม่
- ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต มีการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือ เช่น น้ำต้มกุ้ง เปลือกกุ้ง เศษกุ้งที่หักมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่า

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น506,600..... บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2567.....จำนวน.....178,000..... บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2568.....จำนวน.....162,600..... บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2569.....จำนวน.....166,000..... บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน..... 166,000..... บาท
ประกอบด้วย

รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network)			
หมวดค่าตอบแทน			
1.ค่าสมมนาคุณวิทยากร	6 ชม. x 1 คน x 4 วัน	600	14,400
หมวดค่าใช้สอย			
1.ค่าอาหารกลางวัน	20 คน x 1 มื้อ x 4 วัน	120	9,600
2.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	20 คน x 2 มื้อ x 4 วัน	30	4,800
3.ค่าจ้างเหมารถตู้ปรับอากาศพร้อมคนขับรถและน้ำมันเชื้อเพลิง	1 คัน x 4 ครั้ง	2,300	9,200
4.ค่าจ้างเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผลการฝึกอบรมก่อน - หลังการอบรม	15 ชุด x4 ครั้ง	100	6,000
5..ค่าจ้างเก็บข้อมูลผู้จับกุ้ง ผู้จำหน่าย และผู้แปรรูป กุ้ง 3 เดือน	3 ชุด	3,000	9,000
6. ค่าจ้างทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากเศษเหลือของกระบวนการทำกุ้งแห้ง	4 ชนิด	5,000	20,000
หมวดค่าวัสดุ			
1.ค่าวัสดุในการอบรม	3 ชุด	5,000	15,000
2.ค่าบรรจุภัณฑ์	1 ชุด	12,700	12,700
3.ค่าสติ๊กเกอร์	10 ตารางเมตร	450	4,500
4. ค่าอุปกรณ์เครื่องครัว	3 ชุด	3,000	9,000
		รวมกิจกรรมที่ 1	114,200
หมายเหตุ: ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกหมวดทุกรายการ			
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง			
หมวดค่าตอบแทน			
1.ค่าสมมนาคุณวิทยากร	6 ชม. x 1 คน x 2 วัน	600	7,200
หมวดค่าใช้สอย			
1.ค่าอาหารกลางวัน	20 คน x 1 มื้อ x 2 วัน	120	4,800
2.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	20 คน x 2 มื้อ x 2 วัน	30	2,400
3.ค่าจ้างเหมารถตู้ปรับอากาศพร้อมคนขับรถและน้ำมันเชื้อเพลิง	1 คัน x 2 วัน	2,300	4,600

รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
4.ค่าจ้างเหมาเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผลการฝึกอบรม ก่อน - หลังการอบรม	15 ชุด x2 ครั้ง	100	3,000
5.ค่าจ้างเหมาเตรียมตัวอย่างกึ่งแห้ง/ผลิตภัณฑ์จาก เศษเหลือ	3 ชุด	2,000	6,000
6. ค่าจ้างเหมาประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและ สังคม	1 ครั้ง	2,000	2,000
7. ค่าจ้างประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการ	15 ชุด	100	1,500
8. ค่าตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างด้านจุลินทรีย์	5 ชุด	2,250	11,250
9. ค่าจ้างเหมาวิเคราะห์ข้อมูลตลาดและพฤติกรรม ผู้บริโภค	100 ชุด	30	3,000
10. ค่าจ้างเหมาออกแบบแบรนด์สินค้าให้สมาชิก เครือข่าย	1 ชุด	2,000	2,000
หมวดค่าวัสดุ			
1. วัสดุในการอบรม	1 ชุด	4,050	4,050
		รวมกิจกรรมที่ 2	51,800
หมายเหตุ: ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกหมวดทุกรายการ			

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลข และแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลัง สิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือนับจากวันสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ (กรณีขอ ขยายเวลา) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย โดยต้องแจ้งให้ สป.อว. ทราบล่วงหน้าและต้องระบุเหตุผลไว้ในหนังสือจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ถึง สป.อว. ให้ชัดเจน
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอ ขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ใน หนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แจ้งให้ สป.อว. ทราบ ก่อนสิ้นสุด ระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(รศ.ชมพูนุช โสมาลย์)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่งรองศาสตราจารย์



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....



เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล)..รศ.ชมพูนุช โสมาลี.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ ที่ตั้งสถานประกอบการ 114 ม.4 ต.ตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง.....

พิกัดละติจูด : 7.150494.....ลองจิจูด..99.588461

ชื่อประธาน นางดวงรัตน์ ขุนอาจ เบอร์โทร 089-5914324

ชื่อผู้ประสานงาน.....รศ.ชมพูนุช โสมาลี เบอร์โทร.062-9411856

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP ☐ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☒ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก...10...คน ปีที่ก่อตั้ง...2560.....ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ..5.....ปีทุนจดทะเบียน.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์...กุ้งแห้ง.....ยอดขายต่อเดือน...15,000-25,000....รายได้ต่อเดือน...8,500..บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์...ปลาหวาน.....ยอดขายต่อเดือน...15,000.....รายได้ต่อเดือน...5,000.บาท

กลุ่มลูกค้า.....แม่บ้าน ร้านค้า นักท่องเที่ยว.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์).....80/20.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัตถุดิบ
กุ้งแห้งเก็บรักษาได้ไม่นาน มีกลิ่นฉุน	การวิเคราะห์คุณภาพและกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ
บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก ซิลปิดปากถุง ไม่มีสติ๊กเกอร์ ไม่สวยงาม	เครื่องบรรจุแบบสุญญากาศ/สติ๊กเกอร์ที่มาตรฐาน
ช่วงทำกุ้งแห้ง ฝนตกเยอะ ไม่มีแดดตากไม่มีอุปกรณ์ช่วยในการตาก	เครื่องตาก/อบ/กะทะทะเลือก

ลงชื่อ..... (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....นางดวงรัตน์ ขุนอาจ.....
หมายเลขโทรศัพท์.....089-5914324
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่.....4/12/2566.....



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลวันตะเสะ

ที่อยู่ ๑๑๔ ม.๔ ต.ตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง

วันที่ ๔ เดือนธันวาคม พ.ศ ๒๕๖๖

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปถ่ายทอด บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า นางดวงรัตน์ ขุนอาจ ชื่อกลุ่ม กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลวันตะเสะ และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน...๑๐...คน ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. กระบวนการจัดการวัตถุดิบกุ้งสด ให้สะอาด มีคุณภาพ	ลดรายจ่าย
๒. กระบวนการผลิต การใช้ปริมาณเกลือและส่วนผสมที่เหมาะสม การผลิตที่ถูกสุขลักษณะ	เพิ่มรายได้
๓. เทคโนโลยีการมาใช้ ในการตาก ใช้เทคโนโลยีในการอบ เทคโนโลยีการกะเทาะเปลือก	เพิ่มรายได้/ลดรายจ่าย
๔. เทคโนโลยีการบรรจุ การยืดอายุการเก็บรักษา การออกแบบฉลากสินค้าแบรนด์ผลิตภัณฑ์	มาตรฐาน
๕. คุณภาพทางด้านเคมี จุลชีววิทยา ด้านกายภาพ คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง	มาตรฐาน

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(รศ.พมพูนฯ โสมาลีย์)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

รายชื่อกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ

- 1.นางดวงรัตน์ ขุนอาจ ประธาน
- 2.น.ส.อรชร เพชรทอง เลขา
- 3.นางกัลยา เหลือแดง การเงิน
4. นางละออ เจริญฤทธิ์ กรรมการ
- 5.นางวาสนา รอดถิ่น กรรมการ
- 6.นายแสง ขุนอาจ ที่ปรึกษา
- 7.นายนายสุริยา เหลือแดง สมาชิก
- 9.นายธนสิทธิ์ พุ้ยอัน สมาชิก
- 10.นางสุคนธ์ ทรงตุโหะ สมาชิก

ชฝ. ๐๒



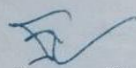
หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนชุมชนชายฝั่ง
กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

กลุ่มแปรรูปอาหารทะเล

ได้ขึ้นทะเบียนเป็นชุมชนชายฝั่ง ตามมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการบริหารจัดการ
ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง พ.ศ. ๒๕๕๘ ณ จังหวัด.....
ตั้งแต่วันที่ ๒๐ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(นายไสภณ ทองดี)
รองอธิบดีกรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง