

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Building Community Enterprise: BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้หน่วยงานด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกย่องขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน 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

ปีที่	ขั้นตอนการพัฒนา/แนวทางเบื้องต้น		
	มาตรฐาน	โมเดลธุรกิจ	ธุรกิจเพื่อสังคม
๑	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อนำไปออกแบบโมเดลธุรกิจ	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม
๒	การยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และได้รับการรับรองมาตรฐานฯ	การนำโมเดลธุรกิจที่ออกแบบไว้แล้ว มาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์	การออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ดำเนินการในชุมชน และปรับปรุงให้เหมาะสมกับธุรกิจ และบริบทของพื้นที่
๓	การนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ไปจำหน่ายออกสู่เชิงพาณิชย์	การปรับปรุงโมเดลธุรกิจให้เหมาะสมกับธุรกิจ และนำไปใช้ประโยชน์ ในการขายสินค้าและบริการ	การนำโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ในการส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจ เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม และติดตามผลการนำไปใช้

☐ โครงการใหม่

☒ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตสกลนคร

2. ชื่อโครงการ : นวัตกรรมการทำแห้งข้าวเม่านาหอมและผลพลอยได้ด้วยตู้อบแห้งพลังงานชีวมวล
ชื่อโครงการควรสั้น กระชับ บ่งบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : NE-03 พืชเศรษฐกิจ

ระบุห่วงโซ่คุณค่าตามที่กำหนด (สอดคล้องกับระดับประเทศ/ระดับภาค)

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
นางพรประภา ชุนถนอม ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ เบอร์โทร 0830949792 Email: wongfhun@gmail.com	หัวหน้าโครงการ	-เทคโนโลยี การผลิตชา ข้าวเม่าและผลพลอยได้ผสม สมุนไพรด้วยตูบซีมวล -องค์ความรู้การจัดทำศูนย์ การเรียนรู้ข้าวเม่าอย่างครบ วงจร	-การแปรรูปและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร -การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อ ยืดอายุ การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร -การจัดทำเรื่องเล่าข้าวเม่า คนเล่าเรื่องและมัลติมีเดีย น้อย
นางเดือนรุ่ง สุวรรณโสภา ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 0819642789 Email: duenrung.ub@rmuti.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	-เทคโนโลยีการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์ชาข้าวเม่าและผล พลอยได้ผสมสมุนไพรด้วย ตูบซีมวล -องค์ความรู้การจัดการต้นทุน การขนส่ง การจัดจำหน่าย สินค้าในช่องทางต่างๆ - องค์ความรู้การตลาดทั้ง ออนไลน์และออฟไลน์	-การออกแบบตูบแห้ง - การขาย และการตลาด ออนไลน์ - การสร้างแพลตฟอร์ม จำหน่ายสินค้า -การจัดการโลจิสติกส์ -การท่องเที่ยว
นางสาวสุกัญญา สายธิ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เบอร์โทร 09 7237 1745 Email: jibfy2000@hotmail.com, sukanya.sa@rmuti.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	องค์ความรู้การผลิตข้าวเม่า และผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง ตามมาตรฐาน GMP และ แนวทางการปรับปรุงสถานที่ ผลิตเพื่อขอ อย.	-การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม -การจัดการกระบวนการผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อ รองรับมาตรฐาน GMP และอย.ผลิตภัณฑ์
นางสาวกรณิการ์ สมบุญ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เบอร์โทร 085-480-4218 Email: kannika_aec@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	-องค์ความรู้การจัดการต้นทุน การขนส่ง การจัดจำหน่าย สินค้าในช่องทางต่างๆ - องค์ความรู้การวางแผน ธุรกิจอย่างยั่งยืน -องค์ความรู้การตลาดทั้ง ออนไลน์และออฟไลน์	-การจัดการกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชน - การ จัด ทำ แผน ธุ ร กิ จ แผนการตลาด โมเดลธุรกิจ (BMC) -การตลาด/เศรษฐศาสตร์ -การท่องเที่ยว
นายรณชัย ภูวนานา ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เบอร์โทร 0801936562 Email: Ronnachai.pw@rmuti.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	เทคโนโลยีการผลิตชาข้าวเม่า และผลพลอยได้ผสมสมุนไพร	-ตำรับสูตรชาสมุนไพร -แพทย์แผนไทยประยุกต์
นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์ ตำแหน่ง ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม ข้าวเม่าหวานบ้านนาล้อม เบอร์โทร 0870346151 Email: tgffonesamsung251@gmail.com	ประธานกลุ่ม	-กระบวนการผลิตข้าวเม่า -เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต	-การจัดการกระบวนการผลิต ข้าวเม่า -สำเร็จการศึกษาระดับ ปริญญาตรี สาขาวิชาการ พัฒนาชีวิตและประกอบการ ชุมชน

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² ประสบการณ์แบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ดำเนินผู้เกี่ยวข้องด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☒ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ 2)
- ☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*

ผลการดำเนินงาน งบประมาณปีที่ 1 (พ.ศ.2568)

1. สรุปร้อยละความพึงพอใจผู้รับบริการ : ร้อยละ 79.0

สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (ปีดำเนินการในปัจจุบัน)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี (ต่อหลักสูตร)	คน	30	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) 2.1 องค์ความรู้การผลิตข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์อาหารแห้งตามมาตรฐาน GMP และแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อขอ อย. 2.2 เทคโนโลยีการทำแห้งผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพรด้วยตู้อบชีวมวล 2.3 เทคโนโลยีการผลิตข้าวเม่าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพรด้วยตู้อบชีวมวล 2.4 องค์ความรู้การจัดการต้นทุน การขนส่ง การจัดจำหน่ายสินค้าในช่องทางต่างๆ 2.5 องค์ความรู้การวางแผนธุรกิจอย่างยั่งยืน 2.6 องค์ความรู้การตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ 2.7 องค์ความรู้การจัดทำศูนย์การเรียนรู้ข้าวเม่าอย่างครบวงจร	เรื่อง	3	4
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	75	79
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	30
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.0	1.17

2. มูลค่าทางเศรษฐกิจ สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น หรือค่าใช้จ่ายที่ลดลง เป็นตัวเลขงบประมาณของโครงการที่ได้รับในปีงบประมาณ 2568 จำนวน 196,200 บาท คาดการณ์ว่ามีค่าใช้จ่ายลดลงจากการประหยัดค่าไฟฟ้าดังนี้
- แบบเดิม ใช้ไฟฟ้าไม่จิกค่านาน 20 นาที/ 3 กก. x 2 เตา = 18 กก./ชั่วโมง
 - แบบใหม่ ใช้ไฟฟ้าไม่จิกค่านาน 15 นาที/ 5-6 กก. x 2 เตา = 44 กก./ชั่วโมง
- หากมีการผลิตข้าวเม่าวันละ 80 กก. x 90 วัน x 1.06 บาท x 30 โรงผลิต = 228,960 บาท
- . ดังนั้น สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น สามารถคำนวณได้ ดังนี้
- = 228,960 บาท / 196,200 บาท
- = 1.17 เท่า
- หรือมีต้นทุนลดลง 228,960 บาท

3. ผลผลิตตามข้อเสนอโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผนปีที่ 1	ผลปีที่ 1
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) -อบรมการเตรียมความพร้อมก่อนขอ อย.(การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเบื้องต้น, แนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP 420, แผนที่ แผนผัง การวางแบบแปลน และการจัดทำเอกสารตามข้อกำหนด) -อบรมให้ความรู้หลักสูตรการผลิตข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์อาหารแห้งตามมาตรฐาน GMP และแนวทางการผลิตข้าวเม่าให้ได้ อย. -อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำอาหารแห้งด้วยตู้อบชีวมวล -อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวเม่าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพรด้วยตู้อบชีวมวล	เรื่อง	3	4
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	75	79
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	30
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.0	1.17

4. ผลลัพธ์ตามข้อเสนอโครงการ

-สมาชิกของวิสาหกิจชุมชนมีองค์ความรู้และทักษะเพิ่มขึ้น 30 คน

5. ผลกระทบตามข้อเสนอโครงการ

(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

- มีต้นทุนลดลง 228,960 บาท

(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

- การคั่วข้าวเม่าในเตาพลังงานชีวมวล มีการเผาไหม้ของฟืนไม้จักสมบูรณ์มากขึ้น จึงทำให้เกิดฝุ่นควันลดลง และอุณหภูมิในการคั่วสม่ำเสมอและไม่รื้อออกนอกเตาเนื่องจากมีฉนวนหุ้มที่หนา ทำให้ผิวข้างนอกเตาไม่ร้อน
- ลดการตัดต้นจิก ทำให้เกิดสังคมสีเขียว อากาศดีขึ้น น่ายู่ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมากขึ้น

(3) ผลกระทบด้านสังคม เช่น สร้างความร่วมมือในชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิต เป็นต้น โดยแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

- ชุมชนน่ายู่มากขึ้น เนื่องจากฝุ่นควันจากการคั่วข้าวเม่าลดลง
- ในการอบรมหลายหลักสูตร สมาชิกวิสาหกิจชุมชนที่มีติดภารกิจอื่นๆ ได้ส่งสมาชิกในครอบครัวเข้าร่วมอบรมแทน จึงเป็นการยกระดับความรู้กระจายอย่างทั่วถึงและแพร่หลายมากขึ้น โดยเฉพาะนักเรียนในโรงเรียนบ้านนาล้อม

☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....

☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน 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 :

ผู้เสนอโครงการต้องนำเสนอข้อมูลสำคัญ 2 ส่วน คือ (1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และ (2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ เช่น SWOT, fishbone, Dream it Do it (DIDI), Problem situation, Problem research planning, Crazy's 8, Theory of Change, Stakeholder Analysis, Impact Value Chain, Value Proposition, Gantt Chart เป็นต้น

6.1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวเม่าหวานบ้านนาล้อม เลขที่ 260 ม.2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพธารณย์ จ.นครพนม รหัสทะเบียน 4-48-10-02/1-0072 จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน (ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548) เมื่อวันที่ 10 ตุลาคม 2561 โดยมีนางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์ เป็นประธานวิสาหกิจชุมชนฯ มีสมาชิกจำนวน 19 คน เลขทะเบียน OTOP 4810000051 มีทุนจดทะเบียน 20,000 บาท ดำเนินกิจการแปรรูปและผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร-ข้าวเม่าสด เป็นระยะเวลานาน 6 ปี และเมื่อคนภายในชุมชนเริ่มเห็นความสำคัญของการรวมกลุ่มมากขึ้น จึงได้มีการเพิ่มจำนวนสมาชิกเป็นจำนวน 30 คน เมื่อวันที่ 7 ตุลาคม 2567 ชุมชนแห่งนี้และพื้นที่ใกล้เคียงในหลายหมู่บ้าน ได้มีการผลิตข้าวเม่าสดด้วยภูมิปัญญาอีสานมานานหลายชั่วอายุคน ปัจจุบันบ้านนาล้อมมีผู้ผลิตข้าวเม่าเกือบ 30 ครัวเรือน มีสมาชิกในครัวเรือนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประมาณ 50 คน โดยแต่ละครัวเรือนมีรายได้จากการผลิตข้าวเม่าสดเดือนละ 40,000-50,000 บาท หรือวันละ 1,300-1,500 บาท ซึ่งแต่ละครัวเรือนผลิตข้าวเม่าสดได้วันละ 6-30 กก.

ข้าวเม่าบ้านนาล้อมได้รับความนิยมรับประทาน และมีชื่อเสียงจนเป็นสินค้าของฝากที่มีชื่อเสียงของจังหวัด ได้รับการคัดสรรสินค้า OTOP 2 ดาว ข้าวเม่าสดนี้สามารถจำหน่ายได้ในราคาสูงประมาณ 150-200 บาท/กก. (ขึ้นอยู่กับบรรจุภัณฑ์และคุณภาพ) รายได้เฉลี่ยของวิสาหกิจฯ เดือนละประมาณ 1 ล้านบาท เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการแปรรูปข้าวเปลือกด้วยความประณีตและใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเริ่มตั้งแต่ปลูกข้าวเหนียวสายพันธุ์พื้นเมืองในนาอินทรีย์ประมาณ 20 สายพันธุ์ เก็บเกี่ยวข้าวในช่วงเลยระยะน้ำนึ่งที่เรียกว่ากำลังเม่า ซึ่งเกี่ยวข้าวในช่วงเข้ามิดก่อนตะวันจะขึ้นที่ชาวบ้านเรียกว่าข้าวน้ำค้าง นำมาแยกเมล็ดข้าวออกจากรวง ล้างน้ำเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกและแยกข้าวลีบออก คั่วในกระทะใบบัวที่มีการติดตั้งมอเตอร์ช่วยหมุนใบพัดกวนข้าว คั่วด้วยฟืนไม้จิกที่ให้ไฟแรงสม่ำเสมอ พักข้าวให้เย็นก่อนนำไปตำในครกกระเดื่องที่ติดตั้งมอเตอร์ช่วยในการตำและคน จากนั้นนำข้าวเม่าไปเผาและร่อนเอาเกลือบออกประมาณ 5 ครั้งหรือจนเกลือบออกหมด ซึ่งและบรรจุข้าวเม่าสดในถุงซิลิโคนสุญญากาศ ซึ่งแต่ละบ้านที่ผลิตข้าวเม่ามักจะมีครกประมาณ 1-2 ครก โดยในชุมชนนี้มีการผลิตข้าวเม่าแทบทุกหลังคาเรือนในหมู่บ้านนาล้อมและหมู่บ้านใกล้เคียง จึงเป็นชุมชนคนทำข้าวเม่าที่มีชื่อเสียงที่สุดในจังหวัด ซึ่งวิสาหกิจชุมชนฯ นี้มีโรงงานผลิตข้าวเม่าเพื่อจำหน่ายในช่วงสิงหาคม-พฤศจิกายนของทุกปี และนอกจากนั้นชุมชนนี้ยังได้จัดให้มีถนนข้าวเม่าภายในหมู่บ้านเพื่อจัดงานแสดงผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์อื่นๆ ในท้องถิ่น เช่น ข้าวเม่าคลุก เพื่อประชาสัมพันธ์และจำหน่ายให้นักท่องเที่ยว จึงนับว่าโรงงานผลิตข้าวเม่าของวิสาหกิจฯ เป็นแหล่งศึกษาดูงานให้กับหน่วยงานต่างๆ และได้เข้าร่วมงานวิจัยกับหลายสถานศึกษา เช่น มหาวิทยาลัยนครพนม วิทยาลัยการอาชีพนาหว้า โรงเรียนบ้านนาล้อม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยมหาสารคาม มทร.ธัญบุรี เช่น โครงการคูปองวิทยุเพื่อโอท็อป โครงการ iTAP โครงการ NIRs เป็นต้น และยังได้เข้าร่วมกิจกรรมกับหน่วยงานต่างๆ อีกด้วย เพื่อพัฒนาสินค้าหลายประเภท เช่น เยลลี่จากน้ำข้าวเม่า ขนมข้าวเม่าผสมธัญพืช ผงขงติ่มจากข้าวเม่า สาโทและเหล้ากลั่นจากข้าวเม่า สบู่จากรำข้าวเม่า เป็นต้น แต่หลังเสร็จสิ้นจากงานวิจัยแล้วชุมชนไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่าย เนื่องจากไม่มีเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต ไม่มีโรงงานผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน ไม่มีงบประมาณในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ไม่มีช่องทางการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ และอื่นๆ นอกจากนั้น การผลิตข้าวเม่าในชุมชนมีกระบวนการที่ไม่ได้มาตรฐาน อีกทั้งโรงงานของวิสาหกิจชุมชนฯ ยัง

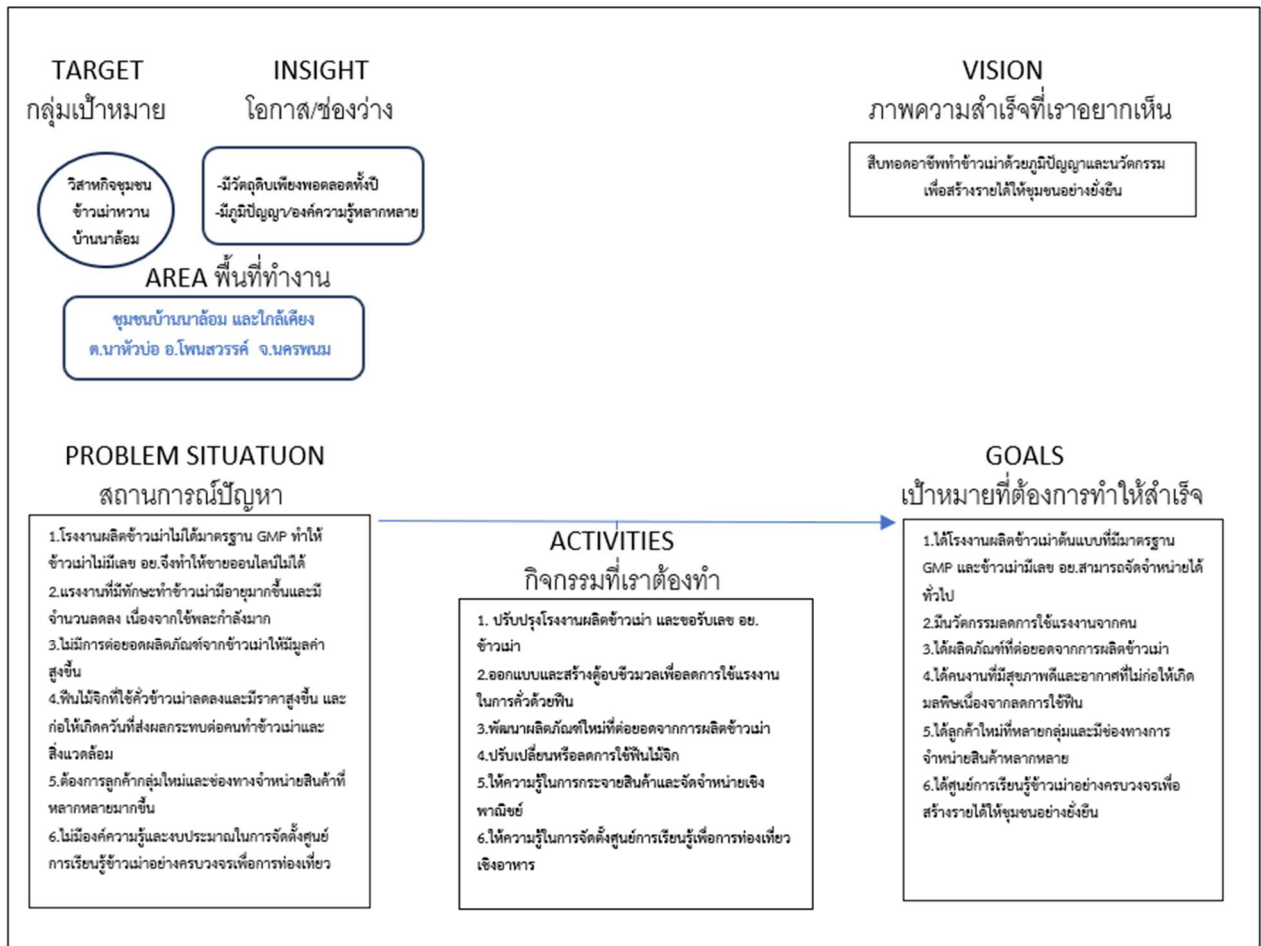
ไม่ได้รับมาตรฐาน GMP เช่นกัน แม้จะแบ่งพื้นที่ภายในของโรงผลิตข้าวเม่าเป็นส่วนแล้วแต่ยังไม่เสร็จสมบูรณ์จึงไม่ผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 (2563) ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าบรรจุถุงของชุมชนนี้ไม่ได้รับการขึ้นทะเบียน อย. (เลขสารบบอาหาร) และไม่สามารถจำหน่ายบนแพลตฟอร์มออนไลน์ได้ จึงนับเป็นปัญหาสำคัญที่ทำให้วิสาหกิจฯ ไม่สามารถเพิ่มรายได้จากการขายสินค้าออนไลน์ได้ จึงต้องจำกัดการขายเฉพาะในท้องถิ่นเท่านั้น

อย่างไรก็ตาม วิสาหกิจชุมชนฯ ได้รับการส่งเสริมโดยมหาวิทยาลัยนครพนม ตามโครงการหมู่บ้านผลิตข้าวเม่าหวานบ้านนาล้อมด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอโพนสวรรค์ จังหวัดนครพนม แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (SCI) ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ตั้งแต่ปี 2567 แต่ วิสาหกิจชุมชนฯ ยังมีความต้องการพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน การต่อยอดผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า การทำธุรกิจให้ยั่งยืน จึงได้ของบประมาณโครงการนวัตกรรมการทำแห้งข้าวเม่าบ้านนาล้อมและผลพลอยได้ด้วยตู้อบพลังงานชีวมวล แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) เพื่อส่งเสริมพัฒนาเพิ่มศักยภาพให้กับวิสาหกิจฯ

6.2 ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิเคราะห์

การวิเคราะห์ SWOT ของวิสาหกิจฯ มีดังนี้

จุดแข็ง -บ้านนาล้อมและใกล้เคียงมีภูมิปัญญาการทำข้าวเม่าเป็นของตนเองมานาน -มีโรงงานผลิตข้าวเม่าขนาดเล็ก 30 โรงงาน -ชุมชนมีความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าประจำในท้องถิ่น -มีข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่เหมาะสมต่อการทำข้าวเม่า 18 สายพันธุ์ -สามารถปลูกข้าวเพื่อผลิตข้าวเม่าได้มากเพราะมีพื้นที่ทำนาแปลงใหญ่มากกว่า 15,000 ไร่ -เป็นชุมชนที่มีผู้นำเข้มแข็ง ทุ่มีเท และแบ่งปัน -มีโลโก้และแบรนด์ข้าวเม่าบ้านนาล้อม	จุดอ่อน -ขาดการจัดการกลุ่ม -ขาดนวัตกรรมที่ลดการใช้แรงงานผลิตข้าวเม่า -ขาดองค์ความรู้/เทคโนโลยีในการนำพาชุมชนไปสู่โรงงานที่มีมาตรฐาน GMP และผลิตภัณฑ์ที่มี อย. -ขาดนวัตกรรมในชุมชนเพราะได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ต่างๆแต่ไม่มีทักษะในการพัฒนาสินค้า -กระบวนการผลิตข้าวเม่าใช้พื้นที่ ทำให้ก่อให้เกิดควันไฟที่ส่งผลกระทบต่อคนคั่วข้าวและสิ่งแวดล้อม -ขาดสถานที่จัดเก็บสินค้ารอส่งจำหน่าย (ตู้แช่แข็ง) ทำให้ต้องผลิตจำนวนน้อยที่เหมาะสมกับยอดสั่งซื้อ
โอกาส -ชุมชนได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้หลายศาสตร์ -มีทักษะการผลิตข้าวเม่าที่แตกต่างกันตามสายพันธุ์ข้าว จึงทำให้ผลิตและจำหน่ายข้าวเม่าได้นานหลายเดือน -ได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง	อุปสรรค -ขาดการจัดการด้านการใช้พื้นที่และป่าไม้ในชุมชน -ขาดต้นแบบการผลิตข้าวเม่าที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษาและขนส่ง -ขาดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ต่อยอดจากข้าวเม่าเพื่อจำหน่ายเป็นของฝากเพื่อการท่องเที่ยว -ขาดการเพิ่มมูลค่าให้กับผลพลอยได้จากการทำข้าวเม่า



กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ (ปีที่ 1 งบประมาณปี 2568)

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ																														
-แผนการดำเนินงานในปีที่ 1 (2568) มี 7 กิจกรรม ดังนี้ กิจกรรมที่ 1 ประชุมชี้แจงโครงการ และการวางแผนงานดำเนินการ กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมก่อนขอ อย.(การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเบื้องต้น, แนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP 420, แผนที่ แผนผัง การวางแบบแปลน และการจัดทำเอกสารตามข้อกำหนด) กิจกรรมที่ 3 อบรมให้ความรู้หลักสูตรการผลิตข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์อาหารแห้งตามมาตรฐาน GMP และแนวทางการผลิตข้าวเม่าให้ได้ อย.	สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้ -ได้ดำเนินกิจกรรมครบทั้ง 7 กิจกรรม โดยมีสมาชิกของวิสาหกิจชุมชนจำนวน 30 คนเข้าร่วมอบรม 4 หลักสูตร ดังนี้ 1.การเตรียมความพร้อมก่อนขอ อย.(การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเบื้องต้น, แนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP 420, แผนที่ แผนผัง การวางแบบแปลน และการจัดทำเอกสารตามข้อกำหนด) 2. อบรมให้ความรู้หลักสูตรการผลิตข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์อาหารแห้งตามมาตรฐาน GMP และแนวทางการผลิตข้าวเม่าให้ได้ อย.	สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น ผลผลิต <table><tr><th rowspan="2">ผลผลิต</th><th rowspan="2">หน่วย</th><th colspan="2">ค่าเป้าหมาย</th></tr><tr><th>แผน</th><th>ผล</th></tr><tr><td>1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี (ต่อหลักสูตร)</td><td>คน</td><td>30</td><td>30</td></tr><tr><td>2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด</td><td>เรื่อง</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้</td><td>คน</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td>4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ</td><td>ร้อยละ</td><td>75</td><td>79</td></tr><tr><td>5. จำนวนผู้มีความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์</td><td>คน</td><td>30</td><td>30</td></tr><tr><td>6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น</td><td>เท่า</td><td>1.0</td><td>1.17</td></tr></table> ผลลัพธ์ -สมาชิกของวิสาหกิจชุมชนมีองค์ความรู้และทักษะเพิ่มขึ้นจำนวน 30 คน ผลกระทบ 1.ผลกระทบทางเศรษฐกิจ -มีต้นทุนลดลง 228,960 บาท 2.ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม	ผลผลิต	หน่วย	ค่าเป้าหมาย		แผน	ผล	1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี (ต่อหลักสูตร)	คน	30	30	2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด	เรื่อง	3	4	3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3	4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	75	79	5. จำนวนผู้มีความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	30	6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.0	1.17
ผลผลิต	หน่วย	ค่าเป้าหมาย																														
		แผน	ผล																													
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี (ต่อหลักสูตร)	คน	30	30																													
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด	เรื่อง	3	4																													
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3																													
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	75	79																													
5. จำนวนผู้มีความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	30																													
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.0	1.17																													

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
กิจกรรมที่ 4. ออกแบบผลิตภัณฑ์ข้าวเจ้าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพร กิจกรรมที่ 5 อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำอาหารแห้งด้วยตู้อบชีวมวล กิจกรรมที่ 6 อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวเจ้าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพรด้วยตู้อบชีวมวล กิจกรรมที่ 7 ประชุมสรุปติดตามผลการดำเนินงานปีที่ 1	3. อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำอาหารแห้งด้วยตู้อบชีวมวล 4. อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวเจ้าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพรด้วยตู้อบชีวมวล -ได้นวัตกรรมเครื่องมือ/เครื่องจักร 2 ชิ้น คือ เตาพลังงานชีวมวล และตู้อบแห้งชีวมวล -ได้พัฒนาสินค้า 3 ผลิตภัณฑ์ คือ ข้าวเจ้า ข้าวเจ้าผสมสมุนไพร และชาบรรเทาอาการเมาค้าง	-การคั่วข้าวเจ้าในเตาพลังงานชีวมวล มีการเผาไหม้ของฟืนไม้จิกสมบูรณ์มากขึ้น จึงทำให้เกิดฝุ่นควันลดลง -ลดการตัดต้นจิก ทำให้เกิดสังคมสีเขียว อากาศดีขึ้น น้อย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมากขึ้น 3.ผลกระทบด้านสังคม -ชุมชนน้อยมากขึ้น เนื่องจากฝุ่นควันจากการคั่วข้าวเจ้าลดลง -ในการอบรมหลายหลักสูตร สมาชิกวิสาหกิจชุมชนที่มีติดภารกิจอื่นๆ ได้ส่งสมาชิกในครอบครัวเข้าร่วมอบรมแทน จึงเป็นการยกระดับความรู้กระจายอย่างทั่วถึงและแพร่หลายมากขึ้น มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น -งบประมาณของโครงการที่ได้รับในปีงบประมาณ 2568 จำนวน 196,200 บาท - มีค่าใช้จ่ายลดลงจากการประหยัดค่าฟืนไม้จิกในเตาชีวมวล จำนวน 228,960 บาท สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น = 1.17 เท่า

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาในโครงการ (โปรตระกูล) : 1.ชาชงดื่มจากข้าวเจ้า 2.ข้าวเจ้าหอมแดง 3.จ๊ากข้าวเจ้า (แบบร่างต้นแบบผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)) -

7. วัตถุประสงค์ :

วัตถุประสงค์จะเป็นข้อความที่แสดงถึงความต้องการที่จะกระทำสิ่งต่างๆ ภายในโครงการให้ปรากฏผลเป็นรูปธรรม ซึ่งข้อความที่ใช้เขียนวัตถุประสงค์จะต้องชัดเจนไม่คลุมเครือ สามารถวัด และประเมินผลได้ การเขียนวัตถุประสงค์จะต้องคำนึงถึงลักษณะที่ 5 ประการ (SMART ดังนี้ S = Sensible (เป็นไปได้) หมายถึง วัตถุประสงค์จะต้องมีความเป็นไปได้ ในการดำเนินงานโครงการ M = Measurable (วัดได้) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องสามารถวัดและประเมินผลได้ A = Attainable (ระบุสิ่งที่ต้องการ) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องระบุสิ่งที่ต้องการดำเนินงาน อย่างชัดเจนและเฉพาะเจาะจงมากที่สุด R = Reasonable (เป็นเหตุเป็นผล) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องมีความเป็นเหตุเป็นผลในการปฏิบัติ T = Time (เวลา) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องมีขอบเขตของเวลาที่แน่นอนในการปฏิบัติงาน วัตถุประสงค์ไม่ควรเกิน 3 ข้อ

1. เพื่อออกแบบตู้อบแห้งข้าวเจ้าและผลพลอยได้ที่เหมาะสมกับชุมชนด้วยพลังงานชีวมวล
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวเจ้าและผลพลอยได้ พร้อมออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อขอย่อย (เลขสารบบอาหาร)
3. เพื่อจัดทำต้นแบบโรงงานผลิตข้าวเจ้าที่ได้รับรอง GMP ให้สามารถประกอบการได้อย่างยั่งยืนและเป็นศูนย์การเรียนรู้อย่างครบวงจร

8. กลุ่มเป้าหมาย :

(โปรตระกูล ชื่อกลุ่มเป้าหมาย ชื่อ/นามสกุล ที่อยู่ (ตำบล อำเภอ จังหวัด) หมายเลขโทรศัพท์ที่เป็นประธาน/ผู้นำกลุ่ม-ชุมชน พร้อมแนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ ทุกปีที่ได้รับสนับสนุนงบประมาณ)

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวเจ้าหวานบ้านนาล้อม เลขที่ 260 หมู่ที่ 2 ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอโพธาราม จังหวัดนครพนม

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์ เบอร์โทร 0870346151 และนายวุฒิชัย ชินบุรณ์ เบอร์โทร 0657254237

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 17.4444331270183 ลองจิจูด 104.38241502402919

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

2568-2570

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

นำเสนอแผนภาพรวมของโครงการที่จะดำเนินการตลอดระยะเวลาที่จะขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ที่แสดงให้เห็นถึงประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการเทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่จะนำไปแก้ไขปัญหาลดท่วงโซ่คุณค่า(ต้นทุน กลางทาง ปลายทาง) ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ (เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม) ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น

ข้าวเปลือกมีราคาถูกลงมาก จึงต้องมีการแปรรูปด้วยภูมิปัญญาเป็นน้ำนมข้าวยาคุ ข้าวเม่า ข้าวฮาง และข้าวสาร ตามระยะความแก่ของข้าว ซึ่งข้าวเม่าใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณค่าทางโภชนาการสูง แต่มีผลพลอยได้ (by product) สูงเช่นกัน การใช้ประโยชน์จากใบข้าว ข้าวสับและรำข้าวเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร โดยใช้เกลบตอซังข้าว และถ่านจากฟืนไม้จิกเป็นชีวมวลให้พลังงานในตูบแห้งเพื่อทำให้ใบข้าว ข้าวสับ รำข้าวที่คั่วจนหอมแล้วอบจนแห้ง และพืชสมุนไพรทำให้แห้งจนเป็นชาชงสมุนไพร และผลิตในสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐาน เป็นสินค้าที่มีเลขอย. สามารถส่งขายออนไลน์ได้ ซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลพลอยได้จากการผลิตข้าวเม่าและสมุนไพรในท้องถิ่นให้สูงขึ้น โดยมีกระบวนการดังนี้

1. ปรับองค์ความรู้ด้านการผลิตตามมาตรฐาน GMP และการทำแห้งผลิตภัณฑ์ชาชงดื่มด้วยตูบชีวมวล

มวล

-อบรมให้ความรู้การผลิตข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์อาหารแห้งตามมาตรฐาน GMP และแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อขอ อย. และศึกษาดูงานโรงงานผลิตข้าวเม่า เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีสะอาดและเหมาะสมกับชุมชน และปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน GMP โดยให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุข/เภสัชกร ตรวจประเมินเบื้องต้น ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง เขียนแบบแปลน แก้ไข ตามวงจร PDCA จนกว่าสถานที่ผลิตจะได้รับรอง GMP

-พัฒนาผลิตภัณฑ์ชาข้าวเม่าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพร

-อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแห้งผลิตภัณฑ์ชาข้าวเม่าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพรด้วยตูบ

ชีวมวล

-อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตชาข้าวเม่าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพรด้วยตูบชีวมวล

2. ปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารและเตรียมความพร้อมของผลิตภัณฑ์เพื่อขอ อย.

-ปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP

-ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ชาชงจากข้าวเม่าผสมสมุนไพร

-ปรับปรุงสูตรการผลิตชาชงดื่ม ตามหลักอายุรเวช

-วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชาชงดื่ม

-การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชาชงดื่ม

-ออกแบบบรรจุภัณฑ์ชาชงดื่ม

-อบรมองค์ความรู้การจัดการต้นทุน การขนส่ง การจัดจำหน่ายสินค้าในช่องทางต่างๆ

3. ขอรับรองสถานที่ผลิตและ อย.ผลิตภัณฑ์

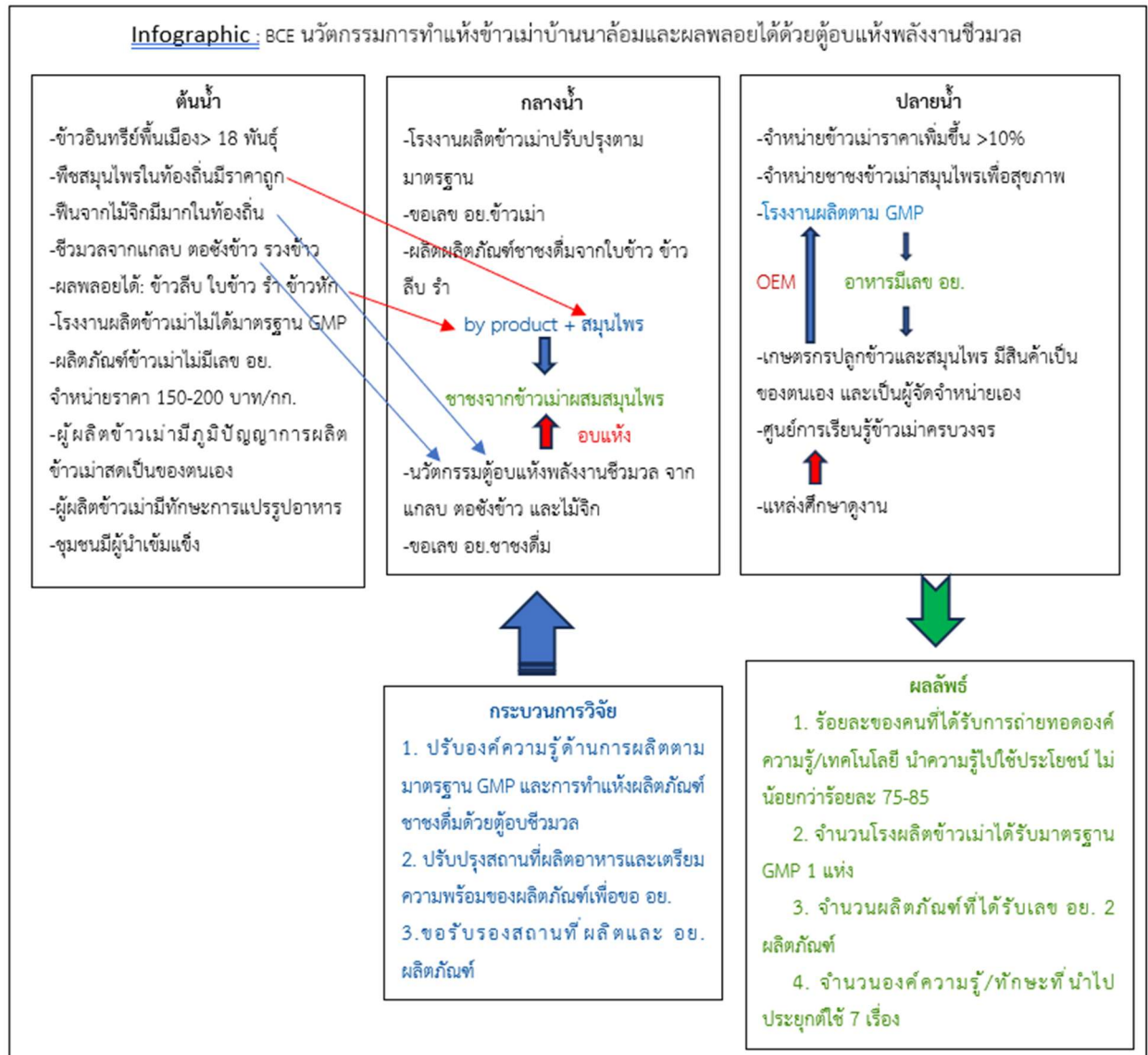
-การขอตรวจประเมินรับรองสถานที่ผลิตอาหารและการขอเลข อย.ผลิตภัณฑ์

-อบรมองค์ความรู้การวางแผนธุรกิจอย่างยั่งยืน เช่น การรับจ้างผลิตสินค้าประเภทข้าวเม่า ผลิตชาชง ผลิตภัณฑ์อาหารแห้งอื่นๆ ที่ได้มาตรฐาน อย. ให้แก่ชุมชนใกล้เคียง

-อบรมองค์ความรู้การตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์

-การจัดทำศูนย์การเรียนรู้ข้าวเม่านครพนมอย่างครบวงจร

ดังแสดงในภาพ (Infographic)



11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ(Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

Infographic: BMC ชาวเม่าบ้านนาล้อมและชาขงตี๋มจากผลพลอยได้ผสมพืชสมุนไพรด้วยตูบแห้งพลังงานชีวมวล

Company Name/ชื่อสินค้า : ชาวเม่าหวานบ้านนาล้อม				
Key Partners (KP) พันธมิตรหลัก • ผู้ค้าและแหล่งวัตถุดิบ • ผู้แข่งขันทางธุรกิจ • หน่วยงานเกษตร • หน่วยงานวิจัย • หน่วยงานราชการ • หน่วยงานทางการศึกษา	Key Activities (KA) กิจกรรมหลัก • การปลูกข้าว • การแปรรูปข้าวเม่า • การขายส่งถึงมือลูกค้า	Value Propositions (คุณค่า, จุดแข็ง) • มีเมล็ดพันธุ์ข้าวเฉพาะสำหรับการผลิตข้าวเม่า • ดินดี ป่าดี พันธุ์ผสมสมบูรณ์ • ทำนาข้าวอินทรีย์ • ปลอดภัยไม่ใช้สารเคมี	Customer Relationship (CR) ความสัมพันธ์กับลูกค้า • เก็บข้อมูล • ดูแลหลังการขาย • ติดต่อลูกค้าตลอด	Customer Segments (CS) กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย • ผู้สูงอายุ • ชาวราชการ • พ่อค้า
Key Resource (KR) ทรัพยากรหลักหลัก • พันธุ์ข้าว • พันในการคั่วข้าว		Channels (CH) ช่องทางต่าง ๆ • Line • Facebook • Facebook Page • Tiktok		
Cost Structure (CS) โครงสร้างต้นทุน • ค่าแรง • ค่าวัตถุดิบ • ค่าขนส่ง • ค่าน้ำมัน • ค่าโทรศัพท์ • ค่าบรรจุภัณฑ์		Revenue Streams (RS) ช่องทางรายได้ • ขายออนไลน์ • ขายออฟไลน์ • ขายทาง Facebook Page • ขายให้ลูกค้าประจำ		

Infographic: BMC ชาขงตี๋มจากข้าวเม่าและสมุนไพร (เครื่องตี๋มสมุนไพรบรรเทาอาการเมาค้าง)

พันธมิตรหลัก -ผู้ค้าและแหล่งวัตถุดิบ -คู่แข่งชาสมุนไพร -หน่วยงานราชการ -หน่วยงานการศึกษา	กิจกรรมหลัก -การปลูกข้าว -การปลูกพืชสมุนไพร -การผลิตชาขงตี๋ม -การขาย	จุดแข็ง -มีเมล็ดข้าวสายพันธุ์พื้นเมืองที่เหมาะสมต่อการผลิตข้าวเม่า -ปลูกข้าวอินทรีย์ -ปลูกพืชสมุนไพรปลอดภัย -โรงงานผลิตมาตรฐาน -ชาขงตี๋มมีเลข อย. -จำหน่ายเป็นของฝาก	ความสัมพันธ์กับลูกค้า -เก็บข้อมูล -ดูแลหลังการขาย -จัดการลูกค้าสัมพันธ์	กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย -นักท่องเที่ยว -ผู้สูงอายุ -วัยทำงาน -วัยรุ่น นักเรียน/นักศึกษา
ทรัพยากรหลัก -ข้าว -พืชสมุนไพร -โรงงานผลิตที่ได้ GMP		ช่องทาง -facebook/line/tiktok -แพลตฟอร์มออนไลน์ -ร้านจำหน่ายของฝาก -ร้านค้าในย่านหรือรร./รพ -ศูนย์การเรียนรู้		
โครงสร้างต้นทุน -แรงงาน/ วัตถุดิบ / เชื้อเพลิง/ ไฟฟ้า/ น้ำ / น้ำมัน -บรรจุภัณฑ์ -การสื่อสาร / ประชาสัมพันธ์		ช่องทางรายได้ -ขายออนไลน์/ ออฟไลน์ -ส่งขายตรงให้ลูกค้าประจำ -จัดเป็นอาหารว่างให้หน่วยงานต่างๆ -จำหน่ายเป็นของฝากที่ศูนย์การเรียนรู้ข้าวเม่าอย่างครบวงจร		

อย่างไรก็ตาม เมื่อดำเนินกิจกรรมอบรมต่างๆ ในปีที่ 1 (2568) แล้วพบว่า ผลิตภัณฑ์ต้นแบบนี้ไม่สามารถใช้สมุนไพรบางชนิดในผลิตภัณฑ์ชาขงตี๋ม หรือเครื่องตี๋มสมุนไพรบรรเทาอาการเมาค้างได้ เนื่องจากจัดเป็นผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ต้องใช้ไลน์การผลิตแตกต่างกัน แต่ทางวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารเท่านั้น และไม่มงบประมาณเพียงพอสำหรับการปรับปรุงสถานที่ผลิตสมุนไพร ดังนั้น ในปีที่ 2 (2569) จึงขอปรับสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ได้แก่ **1.ชาขงตี๋มจากข้าวเม่า 2.ชาข้าวเม่าหอมแดง 3.โจ๊กข้าวเม่า** เพื่อให้สอดคล้องกับสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนฯ ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

นอกจากนั้นยังพบว่า สถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ดำเนินการปรับปรุงจนเกือบสมบูรณ์ จึงขอปรับแผนการดำเนินโครงการของกิจกรรมตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร จากเดิมปีที่ 3 เลื่อนเป็นปีที่ 2 ซึ่งเป็น

ความจำเป็นเร่งด่วนที่ต้องให้ผลิตภัณฑ์อาหารได้รับเลขสารบบอาหาร (อย.) ก่อนจะจำหน่ายสินค้าทั้งในช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ในช่วงฤดูกาลทำข้าวเม่าปีถัดไป (ช่วงเดือน ก.ค-ต.ค 2569) รวมทั้งปรับแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการตามสถานการณ์ปัจจุบัน

โมเดลธุรกิจเพื่อสังคมของผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวเม่า เป็นดังนี้

Implementation		Social value proposition	Market	
Partners - เกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน: ผู้ผลิตและจัดหาวัตถุดิบหลัก - หน่วยงานภาครัฐ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, สสว., มหาวิทยาลัย - ภาคเอกชน: ร้านค้าเพื่อสุขภาพ, บริษัทนำเข้า - นักวิชาการ / ผู้เชี่ยวชาญ: ด้านการแปรรูปอาหาร	Delivery -ขายแบบ B2C - Offline Point of Sale ที่ร้านค้าของวิสาหกิจ / บูทแสดงสินค้า -Service & Experience Delivery โดยมี QR code บนบรรจุภัณฑ์/ Workshop & Tourism 	เป็นมากกว่าอาหารและเครื่องดื่มที่มาจากภูมิปัญญาการทำข้าวเม่าหวาน คือการสนับสนุนโดยตรงถึงมือเกษตรกร ในราคาที่ เป็นธรรม เพื่อส่งเสริมการเกษตรอย่างยั่งยืน -สร้างรายได้ที่เป็นธรรม: รับซื้อข้าวเปลือกก่อนในราคาที่ เป็นธรรม (Fair Trade) ช่วยเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร - ส่งเสริมเกษตรปลอดภัย: สนับสนุนให้ปลูกข้าวแบบลดการใช้สารเคมี - ลดขยะอาหาร (Food Waste): นำข้าวเม่าตกเกรดมาแปรรูปเป็นสินค้ามูลค่าเพิ่ม	Customer segment กลุ่มผู้บริโภคหลัก: - คนรักสุขภาพ - กลุ่มคนทำงานที่ต้องการเครื่องดื่มที่สะดวกและมีประโยชน์ - นักท่องเที่ยวที่มองหาของฝากจากท้องถิ่น - ร้านกาแฟและร้านอาหารเพื่อสุขภาพ กลุ่มผู้รับผลประโยชน์: เกษตรกร ผู้ปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองในชุมชน - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ร่วมในการผลิต	Macro economic environment -เน้นการสื่อสารคุณค่าทางสังคมและสุขภาพ: ชูจุดเด่นเรื่องเกษตรปลอดภัย - ใช้ประโยชน์จากนโยบายภาครัฐ: เข้าร่วมโครงการของภาครัฐเพื่อลดต้นทุน เข้าถึงแหล่งเงินทุนและช่องทางการตลาด -จัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ - เจาะตลาด Niche และสร้างชุมชน: มุ่งเน้นกลุ่มคนรักสุขภาพ โดยสร้างความสัมพันธ์ผ่านกิจกรรมต่างๆ เพื่อสร้างฐานลูกค้าที่แข็งแกร่ง
Sales & Marketing -จุดขายคู่: ขาย "สุขภาพที่ดี" ให้ลูกค้า และขาย "ความยั่งยืนของชุมชน" ให้ผู้สนับสนุน เช่น ภาครัฐ -เครื่องมือทางการตลาด: ใช้ Social Media เป็นเครื่องมือหลักในการทำ Story telling เล่าเรื่องราวของเกษตรกร กระบวนการผลิตที่ใส่ใจทุกขั้นตอน และความแตกต่างของข้าวเม่า/ผลิตภัณฑ์ ของแต่ละท้องถิ่น  		Social impact measure -รายได้ของเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น -การฟื้นฟูสิ่งแวดล้อม โดยการส่งเสริมเกษตรปลอดภัย/ลดการใช้สารเคมี และลดการตัดต้นไม้ -การเสริมสร้างชุมชนภูมิปัญญาการทำข้าวเม่า โดยจัดกิจกรรม Workshop/ท่องเที่ยวเชิงเกษตร/สอนแปรรูปอาหารจากข้าวเม่า  	Competitors 1. คู่แข่งขันทางตรง (ผลิตข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า) -ต้องมีฐานลูกค้าดั้งเดิมที่ภักดี / มีรสชาติแบบภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น - เน้น "นวัตกรรม/ความเป็นสากล/ผลกระทบต่อทางสังคมที่ชัดเจน เพื่อดึงดูดลูกค้ากลุ่มใหม่" -มีเรื่องราวของเกษตรกร" ที่ลึกซึ้งกว่า 2. คู่แข่งขันทางอ้อม (ผลิตจากพืชอื่นๆ) -ข้าวเม่ามีเอกลักษณ์ให้นำเสนอเป็น "Superfood" ทางเลือกจากภูมิปัญญาไทยที่คู่แข่งยังไม่มี -เน้นสื่อสาร "ข้าวเม่าคือส่วนหนึ่งของวิถีชาวนา" เพื่อสร้างความแตกต่างทางอารมณ์และคุณค่าทางสังคมที่สูงกว่า 3. คู่แข่งขันในด้านคุณค่าทางสังคม -มีเรื่องราวทางสังคมที่น่าสนใจและสื่อสารอย่างต่อเนื่อง ทำให้ลูกค้าเชื่อว่าการซื้อผลิตภัณฑ์เป็นการแก้ปัญหา "ความยั่งยืนทางการเกษตร" และ "การสร้างรายได้ที่เป็นธรรม" ได้จริง -ต้องสื่อสาร "Social Impact เป็นหัวใจหลักของธุรกิจ" ไม่ใช่แค่โครงการเสริม (CSR) เพื่อสร้างความจริงใจและความน่าเชื่อถือที่เหนือกว่า	

Finance		
Cost of delivery 1. ต้นทุนวัตถุดิบและการผลิต: ข้าวแม่/วัตถุดิบ/แรงงาน/เชื้อเพลิง/ค่าบำรุงรักษา/ค่าเสื่อมเครื่องจักร 2. ต้นทุนการตลาดและการขาย โดยเน้นการเล่าเรื่องราวทางสังคม - ต้นทุนการสร้างคอนเทนต์ (Content Creation) : ผลิตภาพถ่าย/วิดีโอ ที่เน้นเรื่องราวของเกษตรกร, วิถีชีวิต, และผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการซื้อ สื่อสาร "Social Impact" ที่ชัดเจน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและดึงดูดลูกค้าที่มีจิตสำนึก - บรรลุภัณฑ์ : ต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ออกแบบให้สวยงาม ปลอดภัย มีการสื่อสารเรื่องราวและผลกระทบชุมชน และสร้างคุณค่าทางสังคมด้านสิ่งแวดล้อม - ช่องทางจัดจำหน่าย: ค่าธรรมเนียมแพลตฟอร์ม E-commerce, ค่าเช่าพื้นที่ออกบูธสินค้าชุมชน, ต้นทุนการจัดส่งสินค้า 3. ต้นทุนเพื่อการพัฒนาสังคมโดยตรง - ลงทุนจากกำไร: ส่วนของกำไรที่ถูกจัดสรรกลับไปลงทุนในโครงสร้างพื้นฐานของชุมชน 	Surplus - การจัดสรรกำไร : กำหนดสัดส่วนของกำไรสุทธิให้ชัดเจน - การนำกำไรกลับไปใช้ในการลงทุนเพื่อสังคมและชุมชน (เช่น 10% เพื่อจัดทำประโยชน์ให้ชุมชน)	Revenue - ราคาที่กำหนด (Pricing): สะท้อนถึงต้นทุนที่เป็นธรรมในการรับซื้อข้าว/วัตถุดิบจากเกษตรกร การสื่อสาร: ชี้แจงให้ลูกค้าทราบว่า "เงินของท่านได้ไปสนับสนุนอะไรบ้าง" เพื่อสร้างวงจรของความภักดีของลูกค้าที่ขับเคลื่อนด้วยคุณค่า 

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			
กิจกรรมที่ 1 ประชุมชี้แจงโครงการ และการวางแผนงานดำเนินการ													8,500	รศ.พรประภา/ผศ.กรรณิการ์	บรรยาย/ประชุมให้คำปรึกษา/วางแผน
กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมก่อนขอ ออ. (การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเบื้องต้น, แนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP 420, แผนที่ แผนผัง การวางแผนแปลน และการจัดทำเอกสารตามข้อกำหนด)													21,900	ผศ.สุกัญญา/รศ.พรประภา	วางแผน/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 3 อบรมให้ความรู้หลักสูตรการผลิตข้าวแม่และผลิตภัณฑ์อาหารแห้งตามมาตรฐาน GMP และแนวทางการผลิตข้าวแม่ให้ได้ ออ.													11,800	ผศ.สุกัญญา/รศ.พรประภา	วางแผน/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 4.ออกแบบผลิตภัณฑ์ข้าวแม่และผลพลอยได้ผสมสมุนไพร													20,000	รศ.พรประภา/ผศ.รณชัย	ลงมือปฏิบัติ

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			
กิจกรรมที่ 5 อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำอาหารแห้งด้วยตู้อบชีวมวล													83,800	อ.เดือนรุ่ง/ รศ.พรประภา	บรรยาย/ สาธิต/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 6 อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวเม่าและผลพลอยได้ผสมสมุนไพรด้วยตู้อบชีวมวล													42,000	รศ.พรประภา/ ผศ.รณชัย	บรรยาย/ สาธิต/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 7 ประชุมสรุปติดตามผลการดำเนินงานปีที่ 1 จาก สป.อว.													8,200	คณะทำงาน	ประชุม
กิจกรรมที่ 8 ทบทวนและวางแผนการดำเนินงานโครงการปีที่ 2													8,500	รศ.พรประภา/ คณะ	ประชุม/ วางแผน
กิจกรรมที่ 9 แนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP													46,200	ผศ.สุกัญญา	บรรยาย/ แนะนำ วิธีการ/ จัดการ พื้นที่/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 10 ทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสและคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม													30,000	ผศ.กรรณิการ์	ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 11 ปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์													21,200	รศ.พรประภา/ ผศ.รณชัย	ประชุม กลุ่ม/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 12 วิเคราะห์คุณค่าอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์													30,000	รศ.พรประภา	ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 13 การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์													40,000	รศ.พรประภา	ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 14 ออกแบบบรรจุภัณฑ์													20000	อ.เดือนรุ่ง/ ผศ.กรรณิการ์	ประชุม กลุ่ม/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 15 อบรมให้ความรู้หลักสูตรการจัดการต้นทุน การ													45,500	อ.เดือนรุ่ง/ ผศ.กรรณิการ์	บรรยาย

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			
ขนส่ง การจัดจำหน่ายสินค้าในช่องทางต่างๆ															
กิจกรรมที่ 16 ประชุมสรุปติดตามผลการดำเนินงานปีที่ 2 จาก สป.อว.													8,600	รศ.พรประภา/คณะ	ประชุม
กิจกรรมที่ 17 ทบทวนและวางแผนการดำเนินงานโครงการปีที่ 3													8,500	รศ.พรประภา/คณะ	ประชุม/วางแผน
กิจกรรมที่ 18 การขอตรวจประเมินรับรองสถานที่ผลิตอาหารและการขอเลข อย. ผลิตภัณฑ์													20,000	ผศ.สุกัญญา/รศ.พรประภา	ประชุม/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 19 อบรมการวางแผนธุรกิจอย่างยั่งยืน													45,500	อ.เดือนรุ่ง/ผศ.กรรณิการ์	บรรยาย/สาธิต/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 20 อบรมการตลาดออนไลน์และออฟไลน์ และช่องทางการตลาดที่เหมาะสม													45,500	อ.เดือนรุ่ง/ผศ.กรรณิการ์	บรรยาย/สาธิต/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 21 การจัดทำศูนย์การเรียนรู้ข้าวเม่าอย่างครบวงจรและการประเมินความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์													121,900	คณะทำงาน	ประชุม/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 22 ประชุมสรุปติดตามผลการดำเนินงานปีที่ 3 จาก สป.อว.													8,600	รศ.พรประภา/คณะ	ประชุม
สรุปงบประมาณ	196,200				250,000				250,000				696,200		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ปีที่ 2 (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	วิธีการดำเนินงาน
กิจกรรมที่ 8 ทบทวนและวางแผนการดำเนินงานโครงการปีที่ 2/ ฝึกอบรมหลักสูตรการออกแบบโมเดลธุรกิจ โมเดลธุรกิจเพื่อสังคม การจัดการกลุ่ม และการจัดสรรกำไรเพื่อสังคมและชุมชน													11,800	รศ.พรประภา / ผศ.กรรณิการ์	ประชุม/ วางแผน/ บรรยาย/ ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 9 ปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ชาข้าวเม่า/ชาข้าวเม่าหอมแดง/ไฉ้กข้าวเม่า ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีและแนวความคิดการออกแบบบรรจุภัณฑ์													23,600	รศ.พรประภา/ ผศ.รณชัย	บรรยาย/ สาธิต/ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 10 ทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสและคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม													6,800	ผศ.กรรณิการ์/ รศ.พรประภา	ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 11 วิเคราะห์คุณค่าอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์													31,200	รศ.พรประภา	ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 12 จัดทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ													40,000	อ.เดือนรุ่ง/รศ.พรประภา	ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 13 ประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์													37,000	รศ.พรประภา	ลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 14 อบรมให้ความรู้หลักสูตรแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร													23,600	ผศ.สุกัญญา/ รศ.พรประภา	บรรยาย/ แนะนำวิธีการ/ จัดการ

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ด.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
ตามมาตรฐาน GMP และการขอ ตรวจประเมิน รับรองสถานที่ผลิต อาหาร															พื้นที่/ลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 15 อบรมให้ความรู้ หลักสูตรการ จัดการต้นทุน การ ขนส่ง การจัด จำหน่ายสินค้าใน ช่องทางต่างๆ													23,600	อ.เดือนรุ่ง/ผศ. กรรณิการ์	บรรยาย/ ลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 16 ประชุมสรุปติดตาม ผลการดำเนินงานปี ที่ 2 จาก สป.อว.													8,200	รศ.พรประภา/ คณะ	ประชุม
สรุปงบประมาณ	35,400			82,200			56,400			31,800			205,800		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	30	60
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้ เทคโนโลยี) 2.1 องค์ความรู้การผลิตข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์อาหารแห้งตามมาตรฐาน GMP และแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อขออย. 2.2 เทคโนโลยีการทำแห้งผลิตภัณฑ์ด้วยตู้อบชีวมวล 2.3 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ชาชงดื่มจากข้าวเม่า ชาข้าวเม่าหอมแดง และโจ๊กข้าวเม่า 2.4 องค์ความรู้การจัดการต้นทุน การขนส่ง การจัดจำหน่ายสินค้าในช่องทางต่างๆ 2.5 องค์ความรู้การวางแผนธุรกิจอย่างยั่งยืน 2.6 องค์ความรู้การตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ 2.7 องค์ความรู้การจัดทำศูนย์การเรียนรู้ข้าวเม่าอย่างครบวงจร	เรื่อง	3	1	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3	6
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	75	80	85
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	30	60
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	1.0	1.1	1.2
7. อื่น ๆ (โปรดระบุ)(ผลผลิต/ผลลัพธ์ที่ผู้รับผิดชอบโครงการเห็นว่ามีความสำคัญและเกี่ยวข้องกับโครงการ สามารถกำหนดเป็นตัวชี้วัดของโครงการได้)				
-จำนวนโรงงานอาหารต้นแบบที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP	แห่ง			1
-จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารใหม่	ผลิตภัณฑ์		1	
-จำนวนศูนย์การเรียนรู้ข้าวเม่าเพื่อการท่องเที่ยว	ศูนย์			1

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุน โครงการ	รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคาร สถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
เกษตรอำเภอโพธารมย์	สนับสนุนการปลูกข้าวและพืชสมุนไพร จัดจำหน่ายสินค้า ขับเคลื่อนและส่งเสริมชุมชน ติดต่อประสานงานในการจัด กิจกรรม
สาธารณสุขอำเภอโพธารมย์	ส่งเสริมสนับสนุนการให้จัดทำแบบแปลนโรงงานอาหาร การตรวจประเมินสถานที่ผลิต และการขอรับเลขสารบบ อาหาร (อย.)
อบต.นาหัวบ่อ	ส่งเสริมการขายและประชาสัมพันธ์สินค้า สนับสนุน งบประมาณด้านการจัดการภูมิทัศน์
กำนันตำบลนาหัวบ่อ	ขับเคลื่อนและส่งเสริมชุมชน และกระจายข่าวสารในการจัด กิจกรรม
โรงเรียนบ้านนาล้อมกุดตระกล้ำ	ส่งเสริมการสืบทอดการผลิตข้าวเม่า
วัดบ้านนาล้อม (วัดศรีบัวบาน)	สถานที่อบรม
โรงเรียนวิสาขศึกษาชุมชนกลุ่มแปลงใหญ่ข้าว อินทรีย์โพธารมย์	สถานที่อบรม/เป็นแหล่งศึกษาดูงาน
วิสาหกิจชุมชนข้าวเม่าหวานบ้านนาล้อม	สถานที่จัดกิจกรรม/เป็นแหล่งศึกษาดูงาน

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการ
ดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ)
โปรดระบุ

- รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
- มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1)
- มีสินค้าออกจำหน่าย 2 ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ ได้แก่ ข้าวเม่า และผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่าผสมสมุนไพร
- เพิ่มรายได้ให้แก่ผู้ผลิตข้าวเม่า เนื่องจากนำผลพลอยได้จากข้าวเม่ามาแปรรูปให้มีมูลค่าสูงขึ้น
- เพิ่มรายได้ให้แก่ผู้ปลูกสมุนไพรในชุมชน เนื่องจากนำมาเป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า
- เพิ่มรายได้และก่อให้เกิดอาชีพใหม่ เช่น ผู้จำหน่ายข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า คนเล่าเรื่อง
และมัคคุเทศน์

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไป
ปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ) โปรดระบุ

- เมื่อจัดการกระบวนการผลิตใหม่โดยใช้นวัตกรรม จะทำให้ลดค่าใช้จ่ายในการผลิต เช่น
 - 1) ค่าแรงงานลดลง โดยลดค่าแรงงาน 1 คน ในส่วนของการคั่ว (วันละ 400 บาท)
 - 2) ค่าฟืนลดลง โดยฟืนไม้จิกราคา 2,000 บาท/ลำรถ หรือใช้ได้ 20 วัน คิดเป็นวันละ 100 บาท
- หากใช้ตู้อบพลังงานชีวมวลจะลดการใช้ฟืนเหลือไม่ถึงวันละ 10 บาท

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

-จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชนมากกว่า 3 อาชีพ เช่น คนสร้างเตาชีวมวล คนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว
เม่า และผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า คนเล่าเรื่องและมัคคุเทศก์

-ชุมชนอายุ เนื่องจากมีโรงงานข้าวเม่าต้นแบบและศูนย์การเรียนรู้ข้าวเม่าอย่างครบวงจรเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อ
ศึกษาดูงาน

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรด
ระบุ

-คุณภาพอากาศในชุมชนดีขึ้น

-ลดการตัดต้นไม้จิกในชุมชน ทำให้ไม่เกิดภาวะโลกร้อน

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 402,000 บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ.2568 จำนวน 196,200 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ.2569 จำนวน 205,800 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 205,800 บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 8 ทบทวน และวางแผนการ ดำเนินงานโครงการปีที่ 2/ ฝึกอบรมหลักสูตร การออกแบบโมเดล ธุรกิจ โมเดลธุรกิจเพื่อ สังคม การจัดการกลุ่ม และการจัดสรรกำไร เพื่อสังคมและชุมชน	อาหารกลางวัน	30 คน x 1 มื้อ	120	3,600
	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 2 มื้อ	35	2,100
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย (มทร.อีสาน วช. สกลนคร - บ้านนาล้อม จ.นครพนม)	1 คัน x 1 ครั้ง	2,500	2,500
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	6 ชั่วโมง x 1 วัน	600	3,600
กิจกรรมที่ 9 ปรับปรุง สูตรผลิตภัณฑ์ชา ข้าวเม่า/ชาข้าวเม่า หอมแดง/โฉกข้าวเม่า ฝึกอบรมถ่ายทอด เทคโนโลยีและแนวคิด การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์	อาหารกลางวัน	30 คน x 2 มื้อ	120	7,200
	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 4 มื้อ	35	4,200
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย (มทร.อีสาน วช. สกลนคร - บ้านนาล้อม จ.นครพนม)	1 คัน x 2 ครั้ง	2,500	5,000
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	6 ชั่วโมง x 2 วัน	600	7,200
กิจกรรมที่ 10 ทดสอบ ทางด้านประสาทสัมผัส และคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ที่เหมาะสม	-ค่าทำผลิตภัณฑ์ชาขงต้มจากข้าวเม่า/ชา ข้าวเม่าหอมแดง/โฉกข้าวเม่า รวม 3 ผลิตภัณฑ์	50 ชุด	136	6,800
กิจกรรมที่ 11 วิเคราะห์ คุณค่าอาหารและ มาตรฐานผลิตภัณฑ์	-ค่าทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อของ อย.	1 ผลิตภัณฑ์	11,200	11,200
	-ค่าวิเคราะห์คุณค่าอาหารและมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	20,000	20,000
กิจกรรมที่ 12 จัดทำ บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	-ค่าจ้างเหมาจัดทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	1,000 ชิ้น	40	40,000

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 13 ประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	-ค่าทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษา	1 ผลิตภัณฑ์	10,000	10,000
	-ค่าวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ในสภาวะเร่ง (วิเคราะห์ค่าสี L*, a*, b* ความชื้น, a _w เชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด, เชื้อยีสต์และรา)	3 สภาวะ x 6 ครั้ง	1,500	27,000
กิจกรรมที่ 14 อบรมให้ความรู้หลักสูตรแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP และการขอตรวจประเมินรับรองสถานที่ผลิตอาหาร/ผลิตภัณฑ์	อาหารกลางวัน	30 คน x 2 มื้อ	120	7,200
	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 4 มื้อ	35	4,200
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย (มทร.อีสาน วช. สกลนคร - บ้านนาล้อม จ.นครพนม)	1 คัน x 2 ครั้ง	2,500	5,000
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก	6 ชั่วโมง x 1 วัน	600	3,600
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	6 ชั่วโมง x 1 วัน	600	3,600
กิจกรรมที่ 15 อบรมให้ความรู้หลักสูตรการจัดการต้นทุน การขนส่ง การจัดจำหน่ายสินค้าในช่องทางต่างๆ	อาหารกลางวัน	30 คน x 2 มื้อ	120	7,200
	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 4 มื้อ	35	4,200
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย (มทร.อีสาน วช. สกลนคร - บ้านนาล้อม จ.นครพนม)	1 คัน x 2 ครั้ง	2,500	5,000
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก	6 ชั่วโมง x 1 วัน	600	3,600
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	6 ชั่วโมง x 1 วัน	600	3,600
กิจกรรมที่ 16 ประชุมสรุปติดตามผลการดำเนินงานปีที่ 2 จาก สป.อว.	อาหารกลางวัน	30 คน x 1 มื้อ	120	3,600
	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 2 มื้อ	35	2,100
	ยานพาหนะเหมาจ่าย (มทร.อีสาน วช. สกลนคร - บ้านนาล้อม จ.นครพนม)	1 คัน x 1 วัน	2,500	2,500

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถร่วมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- ค่าวัสดุการเกษตรค่าวัสดุวิทยาศาสตร์และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลข และแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือนับจากวันสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ (กรณีขอขยายเวลา) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย โดยต้องแจ้งให้ สป.อว. ทราบล่วงหน้าและต้องระบุเหตุผลไว้ในหนังสือจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ถึง สป.อว. ให้ชัดเจน

- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แจ้งให้ สป.อว. ทราบ ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

..... P. Chunthanom

(นางพรประภา ชุนถนอม)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**รองศาสตราจารย์

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ 2569

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์ มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวแม่หวานบ้านนาล้อม ที่ตั้งสถานประกอบการ เลขที่ 260 ม.2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพธารณะ จ.นครพนม

พิกัดละติจูด: 17.4444331270183 ลองจิจูด: 0104.38241502402919

ชื่อประธาน นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์ เบอร์โทร 0870346151

ชื่อผู้ประสานงาน นายวุฒิชัย ชินบุรณ์ เบอร์โทร 0657254237

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP

☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก 30 คน ปีที่ก่อตั้ง พ.ศ. 2561 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 6 ปี ทุนจดทะเบียน 20,000 บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์ ข้าวแม่บรรจุงูงซิลสุญญาภาศ ยอดขายต่อเดือน 3,000 กก. รายได้ต่อเดือน 600,000 บาท

กลุ่มลูกค้า บุคคลทั่วไป

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์) ลูกค้านำรับเอง/ Facebook/ Line

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
1.ขาดองค์ความรู้และงบประมาณในการจัดการสถานที่ผลิต ขาดองค์ความรู้เรื่องโมเดลธุรกิจ และโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม การจัดการกลุ่มและการจัดสรรงบกำไร	1.อบรมหลักสูตรการออกแบบโมเดลธุรกิจ โมเดลธุรกิจเพื่อสังคม การจัดการกลุ่ม และการจัดสรรกำไรเพื่อสังคมและชุมชน
2.ขาดทักษะการพัฒนาเพื่อต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจาก ข้าวแม่ที่มีต้นทุนต่ำ	2. อบรมหลักสูตรการผลิตอาหารจากข้าวแม่ที่เหมาะสมด้วย ตู้อบชีวมวล
3.ขาดแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารตาม GMP 420 โดยใช้งบประมาณให้น้อยที่สุด และการขอเลข อย.ผลิตภัณฑ์ อาหาร	3.อบรมให้ความรู้หลักสูตรแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิต อาหารตามมาตรฐาน GMP และการขอตรวจประเมินรับรอง สถานที่ผลิตอาหาร/ผลิตภัณฑ์
4.ขาดองค์ความรู้การจัดการต้นทุน การขนส่ง และการจัด จำหน่ายสินค้า	4.อบรมให้ความรู้หลักสูตรการจัดการต้นทุน การขนส่ง การ จัดจำหน่ายสินค้าในช่องทางต่างๆ

ลงชื่อ พรปรมา วัฒนชัย (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์ 081049792
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่ ๑ / ต.ค. / ๒๕๖๘

ลงชื่อ ภพศักดิ์ อินทร์ (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์ 0870346151
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่ ๑ / ต.ค. / ๒๕๖๘

หมายเหตุ

๑. กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวเม่านานบ้านนาล้อม
260 หมู่ที่ 2 ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอโพธาราม
จังหวัดนครพนม 48190

วันที่ 8 เดือน มกราคม พ.ศ. 2569

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้า นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์ ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวเม่านานบ้านนาล้อมและ
สมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน 30 คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ
นวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. อบรมหลักสูตรการออกแบบโมเดลธุรกิจ โมเดลธุรกิจเพื่อสังคม การจัดการกลุ่ม และการจัดสรรกำไรเพื่อสังคมและชุมชน	แบ่งปันผลกำไรคืนกลับสู่สังคม/ชุมชน
๒. การผลิตอาหารจากข้าวเม่าที่เหมาะสมด้วยตูบชีวมวล	เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย
๓. การทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสและคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่ เหมาะสม	เพิ่มรายได้
๔. การวิเคราะห์คุณค่าอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	เพิ่มรายได้
๕. การจัดทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	เพิ่มรายได้
๖. การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	เพิ่มรายได้
๗. แนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP และ การขอตรวจประเมินรับรองสถานที่ผลิตอาหาร/ผลิตภัณฑ์	เพิ่มรายได้
๘. การจัดการต้นทุน การขนส่ง การจัดจำหน่ายสินค้าในช่องทางต่างๆ	เพิ่มรายได้

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(รศ.ดร.พรประภา ชุนถนอม)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ



(นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

ประวัตินักวิจัย

หัวหน้าโครงการ

1. ชื่อ นางพรประภา ชุนถนอม

Mrs. Pornprapha Chunthanom

2. เลขหมายประจำตัวประชาชน 3510300066759

3. ตำแหน่งปัจจุบัน รองศาสตราจารย์

ระยะเวลาทำงานวิจัย 12 เดือน ชั่วโมงในการทำงานวิจัย 12 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้พร้อมเบอร์โทรศัพท์และโทรสาร

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

วิทยาเขตสกลนคร ต.แร่ อ.พังโคน จ.สกลนคร 47160 โทรศัพท์ 0-4277-1816 โทรสาร 0-4277-1460

E-mail: wongfhun@gmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปีการศึกษา ที่จบ	ระดับ ปริญญา	อักษรย่อปริญญาและ ชื่อเต็ม	สาขาวิชา	วิชา เอก	สถาบันการศึกษา	ประเทศ
2552	เอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์ ดุขภักดิ์บัณฑิต)	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	-	มหาวิทยาลัย เชียงใหม่	ไทย
2545	โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต)	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	-	มหาวิทยาลัย เชียงใหม่	ไทย
2538	ตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์ บัณฑิต)	เทคโนโลยีการอาหาร และโภชนาศาสตร์	-	มหาวิทยาลัย มหาสารคาม	ไทย

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชา

-เทคโนโลยีชีวภาพ

-พัฒนาผลิตภัณฑ์

-บริหารธุรกิจ-การตลาด (Mini-MBA)

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย: ชื่อแผนงานวิจัย -

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย: ชื่อโครงการวิจัย -

7.3 งานวิจัยที่สำเร็จแล้ว : ย้อนหลัง 10 ปี

อรนุช สีหามาลา หนูเดือน สาระบุตร **พรประภา ชุนถนอม** และ ศุภชัย ภูลายดอก. 2558. การทดแทนเนื้อปลานิลจาก
แมงสะตอในการทำน้ำพริกนรก. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ “พิบูลสงครามวิจัย”
ประจำปี 2558 วันที่ 13-14 กุมภาพันธ์ 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ศุภชัย ภูลายดอก หนูเดือน สาระบุตร พนิดา วงศ์ปรีดี วิระจิตร คุณราชฤทธิ์ **พรประภา ชุนถนอม** และ อรนุช สีหา
มาลา. 2558. การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อหมูและกุ้งฝอยน้ำจืดแห้งในการผลิตกุนเชียงจากกุ้งฝอย.
ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ “พิบูลสงครามวิจัย” ประจำปี 2558 วันที่ 13-14 กุมภาพันธ์
2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อรนุช สีหามาลา พนอจิต นิตินุช กาญจนา กุลวิฑิต **พรประภา ชุนถนอม** และ ศุภชัย ภูลายดอก. 2558. การศึกษา
อัตราส่วนที่เหมาะสมของน้ำมะเมี น้ำสับปะรดและน้ำว่านกาบหอยในการทำน้ำผลไม้พร้อมดื่ม. ใน รายงานสืบ
เนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ “พิบูลสงครามวิจัย” ประจำปี 2558 วันที่ 13-14 กุมภาพันธ์ 2558 ณ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

พรประภา ชุนถนอม. 2558. ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการบูรณาการการเรียนการสอน 2 วิชาในชั้นเรียนเดียวกัน:

กรณีศึกษาวิชาทักษะทางวิชาชีพทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร II และวิชาการแปรรูปอาหาร I. ใน
รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 7 “ราชมงคลกับการวิจัย
ที่ยั่งยืน” วันที่ 1-3 กันยายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

วิวัฒน์ ศรีวิชา **พรประภา ชุนถนอม** รณชัย ภูวันนา. 2558. ผลของสารสกัดจากสมุนไพรต่อการยับยั้งการเจริญของเชื้อ

Shigella dysenteriae. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

ครั้งที่ 7 “ราชชมงคลกับการวิจัยที่ยั่งยืน” วันที่ 1-3 กันยายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

พรประภา ชุนถนอม และวีพร ศรีสำราญ. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์คุณภาพไวน์สมุนไพรตรา. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (iTAP) และสหกรณ์การเกษตรโนนหัวช้าง จำกัด

พรประภา ชุนถนอม และรักษาริน วรณศิลป์. 2558. ยาบ้วนปากสมุนไพรที่มีฤทธิ์ยับยั้งจุลินทรีย์โดยไม่กัดกร่อนฟัน. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (iTAP)

พรประภา ชุนถนอม และปรียาภัทร สิงห์ทอง. 2558. ผลิตภัณฑ์สมุนไพรสีกินชนิดผงเพื่อยับยั้งจุลินทรีย์และดับกลิ่นปาก. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (iTAP)

พรประภา ชุนถนอม. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เห็ดปรุงรสและการประเมินอายุการเก็บรักษา. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (iTAP) และบริษัท เอ็บอัม จำกัด

พรประภา ชุนถนอม. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักดกใหม่ทอดกรอบเพื่อให้มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (iTAP) และห้างหุ้นส่วนจำกัด พงษ์เพชรอินเตอร์ฟาร์ม

พรประภา ชุนถนอม ขวัญฤทัย แก้วสุวรรณ กรรณิการ์ สมบุญ เพชรไพโรจน์ อุปิง ศุภชัย ภูลายดอก และ อรุณ สีสามา. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาดุกกลุ่มผสม. Book of abstracts งานประชุมวิชาการประมงและทรัพยากรทางน้ำระดับชาติ ครั้งที่ 10 “เพื่อความมั่นคงด้านการประมงและทรัพยากรทางน้ำ”. ณ คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่, วันที่ 29 กุมภาพันธ์ -1 มีนาคม 2559.

พรประภา ชุนถนอม ขวัญฤทัย แก้วสุวรรณ มัลลิกา ฮวดคันทะ ศุภชัย ภูลายดอก และ อรุณ สีสามา. 2559. อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาดุกกลุ่มผสม. Book of abstracts งานประชุมวิชาการประมงและทรัพยากรทางน้ำระดับชาติ ครั้งที่ 10 “เพื่อความมั่นคงด้านการประมงและทรัพยากรทางน้ำ”. ณ คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่, วันที่ 29 กุมภาพันธ์ -1 มีนาคม 2559

นิภาพร ช้างทอง และ **พรประภา ชุนถนอม.** 2560. การศึกษาคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสและปริมาณจุลินทรีย์ของข้าวเม่าสดในจังหวัดสกลนคร. แก่นเกษตร 45 ฉบับพิเศษ 1 : (2560), 587-594

นิภาพร ช้างทอง และ **พรประภา ชุนถนอม.** 2560. ผลของกระบวนการผลิตเห็ดขอนขาวทอดปรุงรสต่อการยอมรับของผู้บริโภค. แก่นเกษตร 45 ฉบับพิเศษ 1 : (2560), 1611-1616

ปรียาภัทร สิงห์ทอง **พรประภา ชุนถนอม และศศิธร ชูศรี.** 2560. ความสามารถด้านการต้านอนุมูลอิสระ และการรับรู้ทางประสาทสัมผัสของชาชงจากตำรับยาบำรุงกำลัง. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านสุขภาพ ครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. 60-65.

Chaikham, P., Rattanasena, P. and **Chunthanom, P.** 2018. Survival of *Lactobacillus casei* 01 in probiotic-supplemented Mamao (*Antidesma bunius*) juice powder during storage. International Food Research Journal 25 (5): 2149-2156.

Udomkasemsab, A., Ngamlert, C., Kwanbunjun, K., Krasae, T., Amnuaysookkasem, K., **Chunthanom P.,** Prangthip, P. 2018. Maoberry (*Antidesma bunius*) Improves Glucose Metabolism, Triglyceride Levels, and Splenic Lesions in High-Fat Diet-Induced Hypercholesterolemic Rats. J. Med Food. 22 (1), 29-37.

ปรียาภัทร สิงห์ทอง **พรประภา ชุนถนอม ศศิธร ชูศรี.** 2561. การประเมินเบื้องต้นในหลอดทดลองถึงฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และฤทธิ์ต้านเซลล์มะเร็ง MCF7 ในตำรับยาบำรุงกำลังของหมอพื้นบ้าน. วารสารการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก. 16 (3), 349-361.

อรุณ สีสามา ศุภชัย ภูลายดอก **พรประภา ชุนถนอม** หนูเดือน สาระบุตร. 2561. คุณค่าทางโภชนาการของแมลงกินได้ในจังหวัดกาฬสินธุ์. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 36 (2), 98-105.

ศุภชัย ภูลายดอก หนูเดือน สาระบุตร พนิดา วงศ์ปรีดี วีระจิตร์ คุณราชฤทธิ์ **พรประภา ชุนถนอม และอรุณ สีสามา.**

2562. การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กุนเชียงผสมกุ้งฝอยน้ำจืดแห้ง. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 37 (3), 414-426.

วรารณ ไชยตะมาตย์ กรรณิการ์ สมบุญ และ **พรประภา ขุนถนอม**. 2564. คุณภาพของไวน์หมากเฒ่าผสมกลิ่นสกัดจากดอกหมากเฒ่า. ใน การประชุมวิชาการระดับคณะ ครั้งที่ 1 ประจำปี 2564 " สมุนไพรไทย นวัตกรรมพัฒนาเกษตร อาหาร และสุขภาพ" วันที่ 4 มีนาคม 2564 ณ ห้องประชุมภูเม่าหลวง อาคารสำนักงานคณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 1-5.

ฐิตรา ศรีพันธ์ ประรณนา งอยกุดจิก สุรัตน์ ฉลาดล้ำ จุฑาทิพย์ ชัยหุ้ย วิวัฒน์ ศรีวิชา หทัยรัตน์ หอมไกรลาส และ **พรประภา ขุนถนอม**. 2564. สูตรและคุณภาพของน้ำยาขมจีนป่ากึ่งสำเร็จรูปที่เหมาะสมต่อชุมชน. ใน การประชุมวิชาการระดับคณะ ครั้งที่ 1 ประจำปี 2564 " สมุนไพรไทย นวัตกรรมพัฒนาเกษตร อาหาร และสุขภาพ" วันที่ 4 มีนาคม 2564 ณ ห้องประชุมภูเม่าหลวง อาคารสำนักงานคณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 126-131.

อภิศักดิ์ ศรีประทุมวงศ์ สุรัตน์ ด้านอุดมรักษ์ ศิริพร สารคล่อง กรรณิการ์ สมบุญ สุกัญญา สายธิ และ **พรประภา ขุนถนอม**. 2565. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองพับข้าวกล้องสังข์หยดเสริมใบกัญชา. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 1 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ” วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2565 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 730-738.

บุษราคัม แซ่ตั้ง ปภัสสร สุทธิ สุรัตน์ ด้านอุดมรักษ์ **พรประภา ขุนถนอม** กรรณิการ์ สมบุญ จารุวรรณ ดรเถื่อน. 2566. ปริมาณฟีนอลิกรวมและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของชาดอกดาวเรือง. วารสารวิชาการ กัญชา กัญชง และสมุนไพร มทร.อีสาน วช. สกลนคร. 2 (1), 47-53.

บุษราคัม แซ่ตั้ง ปภัสสร สุทธิ สุรัตน์ ด้านอุดมรักษ์ จารุวรรณ ดรเถื่อน วิวัฒน์ ศรีวิชา หทัยรัตน์ หอมไกรลาส อรุณฯ สีหามาลา และ **พรประภา ขุนถนอม**. 2566. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ชาจากกลีบดอกดาวเรืองพันธุ์อเมริกัน (Tagetes erecta L.) ผสมพืชสมุนไพรแต่งกลิ่นรส. วารสารวิชาการ กัญชา กัญชง และสมุนไพร มทร.อีสาน วช. สกลนคร. 2 (1), 65-73.

ปภัสสร สุทธิ บุษราคัม แซ่ตั้ง สุรัตน์ ด้านอุดมรักษ์ เพชรลดา พลัปลิง ศุภฤชญา เหมะธูลิน กรรณิการ์ สมบุญ จริญญา มงคลวัย และ **พรประภา ขุนถนอม**. 2567. คุณภาพวอดก้าจากไวน์หมากเฒ่าสกลนครด้วยเครื่องระเหยสุญญากาศ. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ” วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 351-359.

จิตรา สิมาวาน สุพันธ์ณี สุวรรณภักดี มานิตย์ ซานอก และ **พรประภา ขุนถนอม**. 2567. คุณภาพน้ำปลาร้าผสมมะกอกป่าเพื่อสุขภาพและอายุการเก็บรักษา. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ” วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 360-369.

เพชรลดา พลัปลิง **พรประภา ขุนถนอม** กรรณิการ์ สมบุญ และจารุวรรณ ดรเถื่อน. 2567. ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดดอกดาวเรือง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ” วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 370-377.

หทัยรัตน์ หอมไกรลาส **พรประภา ขุนถนอม** วิวัฒน์ ศรีวิชา เดือนรุ่ง สุวรรณโสภา อนุชาวดี ไชยทองศรี และ โสภิตา สัมปัตติกร. 2567. การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและกีฬาแบบบูรณาการด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสร้างมูลค่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์. Journal of Modern Management Science 17(2) (2024), 53-66.

เพชรลดา พลัปลิง จุฬาลักษณ์ ศรีสุนาครวั นัฐิตา ปัทมะ นรินทร์ โพธิ์ดอกไม้ กรรณิการ์ สมบุญ รวีพร ศรีสำราญ วิวัฒน์ ศรีวิชา หทัยรัตน์ หอมไกรลาส และ **พรประภา ขุนถนอม**. 2568. ผลของแหล่งน้ำตาลต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพและทางประสาทสัมผัสของไวน์ผลหม่อน. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 4 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสุขภาพ” วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 455-463.

พรประภา ขุนถนอม, รวีพร ศรีสำราญ, กรรณิการ์ สมบุญ, วิวัฒน์ ศรีวิชา และเดือนรุ่ง สุวรรณโสภา. 2568. การศึกษากระบวนการผลิตนมข้าวเม้าดเม็ดที่เหมาะสมกับชุมชน. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 2568 : 43 (1), 130-138.

หมายเหตุ : ชื่อผู้วิจัยเดิมคือ นางพรประภา วงศ์ผืน (Pronprapa Wongfthun)

อนุสิทธิบัตร (Petty Patent)

- [1] ผลิตภัณฑ์ชาจากเม่า
- [2] สูตรวุ้นเซลลูโลสจากเม่า
- [3] น้ำลูกสำรองสมุนไพร
- [4] สูตรวุ้นเซลลูโลสจากมะม่วงหิมพานต์
- [5] สูตรน้ำส้มสายชูจากมะม่วงหิมพานต์
- [6] สูตรชาจากมะม่วงหิมพานต์
- [7] เครื่องคั้นน้ำมะพร้าว
- [8] นมข้าวเม่าอัดเม็ด (เลขที่คำขอ)

ผลงานแต่งหรือเรียบเรียงตำรา

พรประภา ชุนถนอม. 2563. **การแปรรูปอาหาร 2**. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร; 297 หน้า. ตีพิมพ์ครั้งที่ 1.

ประสบการณ์การทำงานโดยย่อ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร

2563-ปัจจุบัน รองศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติ

2556-2563 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติ

2552-2556 อาจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติ

2549-2552 ศึกษาค้นคว้าระดับปริญญาเอก

2546-2549 อาจารย์ สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนคร

ผู้ร่วมโครงการ คนที่ 1

ชื่อ - สกุล : นางเดือนรุ่ง สุวรรณโสภา

ตำแหน่ง : อาจารย์

หน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร

E-mail : duenrung.ub@rmuti.ac.th หมายเลขโทรศัพท์ : 0819642789

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
การเพิ่มผลผลิต	การลดความสูญเสียเปล่าในกระบวนการผลิต การลดต้นทุนในกระบวนการผลิต
การจัดการอุตสาหกรรม	การลดต้นทุนการผลิต
วิศวกรรมระบบการผลิต	การวางแผนและควบคุมกระบวนการผลิต
เขียนแบบวิศวกรรม	ออกแบบ เขียนแบบการผลิต
Design Thinking	แนวคิดและกระบวนการในการออกแบบ
Digital Marketing	การทำการตลาดแบบดิจิทัล เพื่อเพิ่มยอดขาย

ประวัติการศึกษา

2548 : ปริญญาโท วศ.ม.อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2540 : ปริญญาตรี คอบ.อุตสาหกรรม-ออกแบบการผลิต

ผู้ร่วมโครงการ คนที่ 2

ประวัตินักวิจัย

(1) ชื่อและต้นสังกัดพร้อมที่อยู่

ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย) นางสาวสุกัญญา สายธิ
(ภาษาอังกฤษ) Miss Sukanya Saithi

ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สถานที่ติดต่อ

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร

199 หมู่ 3 ตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร 47160

โทรศัพท์ 042-771460 โทรสาร 042-770460 มือถือ 09 7237 1745

E-mail: jibfy2000@hotmail.com ; sukanya.sa@rmuti.ac.th

ทะเบียนที่ปรึกษา วันที่ 28-08-2019 หมายเลข 1445 (Train The Coach) ประเภท Tech Expert



(2) ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ปริญญา	สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา
2560	ปร.ด. (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)	เทคโนโลยีชีวภาพ (หลักสูตรนานาชาติ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
2541	วท.ม. (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต)	เทคโนโลยีชีวภาพ	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2536	วท.บ. (วิทยาศาสตรบัณฑิต)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง

(3) สาขาวิชาการที่มีความชำนาญ/ ความเชี่ยวชาญ

- กระบวนการหมักอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Fermentation)
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Development)
- การแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Processing)

(4) โครงการวิจัย แหล่งทุนที่ได้รับ พร้อมงบประมาณในระยะ 10 ปีหลัง

4.1 หัวหน้าโครงการ

ลำดับ	ชื่อโครงการ (หัวหน้าโครงการ)	แหล่งทุน/ ปีงบประมาณ
1	การผลิตเอนไซม์ผสมจากกากมะเขือเทศเพื่อใช้ในอาหารสัตว์	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช. 2558)
2	โครงการอนุรักษ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตะคร้อ (ผู้อำนวยการแผนโครงการ) ประกอบด้วยโครงการย่อย 3 โครงการ - โครงการย่อยที่ 1 การศึกษาความหลากหลายทาง พันธุกรรมของตะคร้อ (<i>Schleichera oleosa</i> (Lour.) Oken) เพื่อการอนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ - โครงการย่อยที่ 2 การผลิตและการตลาดตะคร้อในจังหวัดสกลนคร - โครงการย่อยที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากตะคร้อสำหรับอุตสาหกรรมชุมชน	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช. ปี 2557-2558) *โครงการย่อยที่ 1 และ 2 (วช. ปี 2557)
3	โครงการย่อยที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากตะคร้อสำหรับอุตสาหกรรมชุมชน	วช. ปี 2558
4	การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง“การใช้เอนไซม์ผสมในอาหารสัตว์ (โครงการพัฒนาเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชน : โครงการพัฒนางานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์)	งบประมาณแผ่นดิน มท.อีสาน ปี 2558
5	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตะคร้อ(โครงการพัฒนาเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชน : คัดสรรองค์ความรู้จากงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์)	งบประมาณแผ่นดิน มท.อีสาน ปี 2559
6	ศึกษาการพัฒนาใช้ประโยชน์จากพืชท้องถิ่น (โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ)	งบประมาณแผ่นดิน มท.อีสาน ปี 2560
7	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวเพื่อสุขภาพจากแป้งข้าว ตามหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP: Good Manufacturing Practices)	งบประมาณแผ่นดิน มท.อีสาน ปี 2561
8	โครงการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในพื้นที่จังหวัดสกลนคร ร่วมกับ สหกรณ์การเกษตรโนนหัวช้าง จำกัด	สำนักงานปลัดกระทรวง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2561)
9	การผลิตเอนไซม์รวมจากของเหลือทิ้งทางการเกษตรเพื่อใช้ในอาหารไก่เนื้อ	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช. 2561)
10	การผลิตเอนไซม์รวมจากของเหลือทิ้งทางการเกษตรเพื่อใช้ในอาหารไก่เนื้อ	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช. 2562)
11	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซาลาเปาจากแป้งข้าว (Development of Chinese steamed bun from rice flour) ร่วมกับ หจก. รุ่งตะวันฟาร์ม	โครงการวิจัยและพัฒนาภาครัฐร่วมเอกชนในเชิงพาณิชย์ (สป.อว. 2563)
12	“การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพผสมน้ำผึ้ง” กลุ่มผู้เลี้ยงผึ้ง ตำบลหนองบัวใต้ (สุวรรณฟาร์ม) ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) จังหวัดหนองบัวลำภู	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว. 2564)
13	“การพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิตและบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมกระบอก” กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตรในเขตปฏิรูปที่ดิน ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) จังหวัดนครพนม	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว. 2565)

ลำดับ	ชื่อโครงการ (หัวหน้าโครงการ)	แหล่งทุน/ ปีงบประมาณ
14	“การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องต้มน้ำเลมอนผสมน้ำผึ้ง” วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลมอนจังหวัดร้อยเอ็ด ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป) จังหวัดร้อยเอ็ด	สำนักงานปลัดกระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม (สป.อว. 2565)
15	การพัฒนาน้ำดื่มผสมสมุนไพร	งบประมาณแผ่นดิน มทร.อีสาน ปี 2564
16	นวัตกรรมอาหารจากกากหม่าเหลื่อทิ้ง โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี” (อพ.สธ.)	งบประมาณแผ่นดิน มทร.อีสาน ปี 2565
17	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG ตำบลธาตุทอง อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดสกลนคร	กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) งบประมาณปี 2565
18	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องต้มเชิงหน้าที่จากหมากเฒ่า โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี” (อพ.สธ.)	งบประมาณแผ่นดิน มทร.อีสาน ปี 2566
19	การแอนแคปซูลชันน้ำเฒ่าเสริมใยอาหาร : ผลิตภัณฑ์เฒ่าเคียวรี่” โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี” (อพ.สธ.)	งบประมาณแผ่นดิน มทร.อีสาน ปี 2567

4.2 ผู้ร่วมโครงการ

ปีงบประมาณ	ชื่อโครงการ	ตำแหน่ง
2560	โครงการ กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากสินค้า GI กลุ่มสนุก: เฒ่า ข้าวฮาง สับปะรด และลิ้นจี่ โครงการยกระดับสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) ของกลุ่มจังหวัดสนุกแบบครบวงจรสู่สากล (สกลนคร นครพนม และมุกดาหาร) -เผยแพร่ผลงานเรื่อง ลิ้นจี่สดได้สับปะรด . จัดโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ(วช.) งาน Research for Strategy Management: วิจัยเพื่อยุทธศาสตร์พื้นที่ ณ อุดรธานี ระหว่างวันที่ 22-23 มิถุนายน 2560 งบประมาณ กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน	ผู้ร่วมโครงการ และ วิทยากรประจำโครงการ
2560	ศูนย์ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชท้องถิ่น (โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ) งบประมาณแผ่นดิน มทร.อีสาน	ผู้ร่วมโครงการ และ วิทยากรประจำโครงการ
2561	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากหมากเฒ่า ข้าวฮาง สับปะรด และลิ้นจี่ GI ของกลุ่มสนุก เพื่อสร้างนวัตกรรมสู่ผู้ประกอบการ งบประมาณ งบจังหวัดสกลนคร	ผู้ร่วมโครงการ และ วิทยากรประจำโครงการ
2561	โครงการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ด้วย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในพื้นที่จังหวัดสกลนคร งบประมาณ สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ผู้ร่วมโครงการและ ที่ปรึกษา
2562-2563	โครงการ “หมู่บ้านเกษตรอินทรีย์ วิถีนวัตกรรม” บ้านกุดแฮด ตำบลกุดบาก อำเภอกุดบาก จังหวัดสกลนคร งบประมาณ สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ผู้ร่วมโครงการ และ วิทยากรประจำโครงการ
2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดอบกรอบ (Product Development of Cricket (<i>Acheta domestica</i>) Crispy งบประมาณ โครงการวิจัยและพัฒนาภาครัฐร่วมเอกชนในเชิงพาณิชย์ (สป.อว.) ร่วมกับ อารีนาอารมณดีฟาร์มจิ้งหรีด	ผู้ร่วมโครงการ และ วิทยากรประจำโครงการ

ปีงบประมาณ	ชื่อโครงการ	ตำแหน่ง
2563	โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตของหมู่บ้านชุมชนแบบมีส่วนร่วม 84 หมู่บ้าน ชุมชนเฉลิมพระเกียรติ (บ้านนาเชือก) งบประมาณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2563	โครงการหมู่บ้านราชมงคลอีสาน กิจกรรมที่ 1 จัดสรรทุนเพื่อพัฒนาหมู่บ้านราช มงคลอีสาน (ปี 3-5) งบประมาณปี 2563 งบประมาณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2563	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ระยะที่ 3 : ตำบลอากาศ อำเภอบ้านดุง จังหวัดสกลนคร , ตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2563	โครงการติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาท้องถิ่นปี (พ.ศ.2561 – 2564) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ขององค์การบริหารส่วนจังหวัดสกลนคร	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2564	โครงการติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ.2561 – 2565) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขององค์การบริหารส่วนจังหวัดสกลนคร	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2564	โครงการ การส่งเสริมเกษตรอุตสาหกรรมครบวงจร กิจกรรมการส่งเสริม SMEs ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปเชิงพาณิชย์ (Agro Genius Academy) งบประมาณ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 5 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2564	โครงการ “การศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มมูลค่าปาล์มสดและปาล์ม สายเดี่ยว” วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ปาล์มบ้านห้วยบง 2 : การพัฒนา ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ในจังหวัด หนองบัวลำภู : งบประมาณ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.ว.)	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2564	โครงการ “การพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการตากแห้งเส้นหมี่โคราช” (โรงงานหมี่พ้อจอย ทรายดอกจิก 2) โครงการแพลตฟอร์มบริหารจัดการทรัพยากรผู้มีศักยภาพ ของ กลุ่ม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เพื่อปฏิรูปการพัฒนากำลังคนของประเทศ โครงการ Talent Mobility (TM) ภายใต้ โครงการ Talent Resource Managements (TRM)	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2565	โครงการ “การพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิตและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์กล้วย” วิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวเพชรทุ่งกุลาร้องไห้ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ในจังหวัดร้อยเอ็ด : งบประมาณสำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.ว.)	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG ตำบลแวง อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดสกลนคร : งบประมาณ กระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG ตำบลวังยาง อำเภอพรรณานิคม จังหวัดสกลนคร : งบประมาณ กระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา
2565	โครงการ “การพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเส้นหมี่โคราช” (โรงงานหมี่พ้อจอย ทรายดอกจิก 2) โครงการ Pre-Talent Mobility ภายใต้โครงการส่งเสริมให้บุคลากรวิจัยใน สถาบันอุดมศึกษาไปปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขปัญหาและเพิ่มขีดความสามารถในการ ผลิตให้กับภาคอุตสาหกรรม (Talent Mobility)	ผู้ร่วมโครงการ และ ที่ปรึกษา

(5) ประวัติการเป็นที่ปรึกษาให้แก่ผู้ประกอบการ

ปี พ.ศ.	ระยะเวลา	ชื่อหน่วยงาน	เรื่อง	ผลลัพธ์ที่ได้
2560 - ปัจจุบัน		ที่ปรึกษาสมาคมหมากเฒ่าสกลนคร		- พัฒนาผลิตภัณฑ์จากหมากเฒ่า เช่น ไวน์เฒ่า และน้ำเฒ่า
2563 - ปัจจุบัน		ที่ปรึกษาสหกรณ์การเกษตรโนนหัวช้าง จำกัด		- พัฒนาและควบคุมคุณภาพไวน์เฒ่า
2564	3 เดือน	ที่ปรึกษาผู้ประกอบการใหม่ จำนวน 3 ราย - ร้านขนมไทย - ไวน์ข้าวพื้นเมือง - ไข่เค็มสมุนไพร	โครงการส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ กิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ (SME - Early Stage : All Stars) ปี 2564 สสว. ร่วมกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ตำแหน่ง ที่ปรึกษา	- พัฒนาผลิตภัณฑ์ - ส่งเสริมการตลาด - พัฒนาระบบการผลิต
2564	3 เดือน		โครงการยกระดับเศรษฐกิจ สังคม รายตำบลแบบบูรณาการ ตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร (U2T) แหล่งทุน : กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ตำแหน่ง ที่ปรึกษาร่วม	- ฐานข้อมูลชุมชนสำหรับ Big Data - ทำงานในชุมชน
2564	10 เดือน		โครงการยกระดับเศรษฐกิจ สังคม รายตำบลแบบบูรณาการ ตำบลชุมภูพร อำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ (U2T) แหล่งทุน : กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ตำแหน่ง ที่ปรึกษาร่วม	- ฐานข้อมูลชุมชนสำหรับ Big Data - ทำงานในชุมชน
2563-ปัจจุบัน	อยู่ระหว่างดำเนินงาน	ผู้ประกอบการในสกลนคร	โครงการส่งเสริมผู้ประกอบการด้านตลาดออนไลน์มูลนิธิเพื่อนพึ่งพา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ตำแหน่ง คณะทำงาน/ที่ปรึกษาร่วม	- ตลาดออนไลน์ shopee
2563	4 เดือน	ตำบลไฮหย่อง อำเภอพังโคน จังหวัด สกลนคร	โครงการ : โครงการจ้างงานประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สกลนคร ระยะ 1 มทร.อีสาน สกลนคร (จำนวน 1 อัตรา)	- ฐานข้อมูลชุมชนสำหรับ Big Data - ทำงานในชุมชน

ปี พ.ศ.	ระยะเวลา	ชื่อหน่วยงาน	เรื่อง	ผลลัพธ์ที่ได้
			แหล่งทุน : กระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (อว.) ตำแหน่ง ที่ปรึกษาหลัก	
2563	4 เดือน	ตำบลสร้างค้อ อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดสกลนคร	โครงการ : โครงการจ้างงาน ประชาชนที่ได้รับผลกระทบ จากสถานการณ์การระบาดของ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สกลนคร ระยะ 1 มทร.อีสาน สกลนคร (จำนวน 1 อัตรา) แหล่งทุน : กระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (อว.) ตำแหน่ง ที่ปรึกษาหลัก	- ฐานข้อมูลชุมชนสำหรับ Big Data - จ้างงานในชุมชน
2563	3 เดือน	กลุ่มผู้ผลิตโคนม : - สหกรณ์โคนมวาริชภูมิ จำกัด ตำบลค้อเขียว อำเภวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร	โครงการจ้างงานประชาชนที่ ได้รับผลกระทบจาก สถานการณ์การระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สกลนคร ระยะ 2 มทร.อีสาน สกลนคร (จำนวน 7 อัตรา; พื้นที่ 4 ตำบล) แหล่งทุน : กระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (อว.) ตำแหน่ง ที่ปรึกษาร่วม	- ฐานข้อมูลชุมชนสำหรับ Big Data - จ้างงานในชุมชน - อบรม ถ่ายทอด - เพิ่มช่องทางการตลาด
2563	3 เดือน	กลุ่มเกษตรกรปลอดภัย ครอบครัวผู้พิการและ ผู้ด้อยโอกาส : - ชมรมผู้ปกครองบุคคล ออทิสติกจังหวัด สกลนคร ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอพรรณานิคม - กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกษตรอินทรีย์ตำบล เชียงสือ อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร	โครงการจ้างงานประชาชนที่ ได้รับผล กระทบจาก สถานการณ์การระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ระยะ 2 มทร. อีสาน สกลนคร (จำนวน 4 อัตรา; พื้นที่ 4 ตำบล) แหล่งทุน : กระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (อว.) ตำแหน่ง ที่ปรึกษาร่วม	- ฐานข้อมูลชุมชนสำหรับ Big Data - จ้างงานในชุมชน - อบรม ถ่ายทอด ปุ๋ยมูลไส้เดือน
2561	10 เดือน	สหกรณ์การเกษตรโนน หัวช้าง จำกัด	โครงการพัฒนาและยกระดับ สินค้า OTOP ประเภทอาหาร และเครื่องดื่ม ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ใน พื้นที่จังหวัดสกลนคร	- พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหม่อน ผสมหมากเฒ่า - ขอขึ้นทะเบียนเลขสารบบ (อย.)

ปี พ.ศ.	ระยะเวลา	ชื่อหน่วยงาน	เรื่อง	ผลลัพธ์ที่ได้
			แหล่งทุน : ปลัดกระทรวง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตำแหน่ง ที่ปรึกษาหลัก	
2561	1 Man- day	บ้านโคกสามัคคี ต.ต้นผึ้ง อ.พังโคน จ.สกลนคร	โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรม จังหวัดสกลนคร ตำแหน่ง ที่ปรึกษา/ วิทยากร	- เมนูอาหาร 5 เมนู
2562 - ปัจจุบัน		สมาคมหมากเฒ่า สกลนคร	คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) จังหวัดสกลนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำหมากเฒ่า ตำแหน่ง ที่ปรึกษา/ คณะทำงาน	- ตรวจติดตามการขอ GI หมากเฒ่า และน้ำหมากเฒ่า
2559	10 เดือน	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิต ข้าวหอมทองบ้านจำปา หมู่ 5 ตำบลหนองลาด อำเภวาริชภูมิ สกลนคร	โครงการการจัดทำต้นแบบการ ผลิตข้าวตามมาตรฐาน GAP โรงสีข้าวตามมาตรฐาน GMP และการผลิตข้าวฮางบรรจุถุง สุญญากาศ ตามมาตรฐาน GMP เพื่อขอขึ้นทะเบียนเลขสา รบบ (อย.) งบประมาณ จังหวัดสกลนคร ตำแหน่ง ผู้ร่วมโครงการ/ ที่ ปรึกษา	- ปรับปรุงโรงงาน GMP พร้อม ครุภัณฑ์ - อบรมเพื่อเสริม/ เพิ่มความรู้
2554 - 2562		คณะทำงาน/ ที่ปรึกษา เครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP: KBO) ด้านอาหารและเครื่องดื่มจังหวัด สกลนคร		
2554 - ปัจจุบัน		คณะทำงาน/ ที่ปรึกษา โครงการหมู่บ้านราชมงคลอีสาน ต้นแบบ บ้านโนนหัวช้าง ต. สร้างค้อ อ. ภูพาน จ. สกลนคร (สหกรณ์การเกษตรโนนหัวช้าง จำกัด)		
2551 - 2553		คณะทำงาน/ ที่ปรึกษา หมู่บ้านราชมงคลอีสาน โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หมู่บ้านทอ ถัก จัก สาน (บ้านนาเชือก ต. แร่ อ. พังโคน จ.สกลนคร)		

(6) ผลงานวิจัยตีพิมพ์ในระยะ 10 ปีย้อนหลัง

- สุภาวดี แชม และ สุกัญญา สายธิ. 2558. การดัดแปรแป้งข้าวทางกายภาพและการประยุกต์ใช้อุตสาหกรรมการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 33 (ฉบับพิเศษ 1): 887-893.
- สุกัญญา สายธิ, กรรณิการ์ สมบุญ, สุดารัตน์ สุกุลคุ, รพีพร ศรีสำราญ และ ปราโมทย์ เหลลาลาภะ. 2559. การสำรวจปริมาณและชนิดของปลาที่สามารถจับได้ของชุมชนบ้านนาเชือก ตำบลแร่ อำเภอฟังโคน จังหวัดสกลนคร. ในงานประชุมวิชาการประมงและทรัพยากรทางน้ำระดับชาติ ครั้งที่ 10, ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. ระหว่างวันที่ 29 กุมภาพันธ์ - 1 มีนาคม 2559, 60-61.
- สุกัญญา สายธิ, สุดารัตน์ สุกุลคุ และ กรรณิการ์ สมบุญ. 2559. ผลิตภัณฑ์น้ำเฝ้าพร้อมดื่มผสมวุ้นน้ำมะพร้าวบรรจุขวดแก้ว. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร. 10 (2): 66-74.
- สุภาภรณ์ พรหมจันทร์, สุกัญญา สายธิ และ ชนิษฐา วงศ์บาศก์. 2563. ผลของสภาวะอบแห้งและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดอบกรอบ. วารสารแก่นเกษตร. 48 (1): 1-12.
- อารียา แพงแก้ว, เบญญา แสนมหาชัย, เดือนเพ็ญ วงศ์สอน, เสมอใจ บุรินอก, นิตยา ปิติวิทยากุล, เยาวพา ความหมั่น และ สุกัญญา สายธิ. 2564. ผลของการเสริมเอนไซม์รวมต่อสมรรถนะการเจริญเติบโตของไก่เนื้อ. วารสารแก่นเกษตร. 49 (ฉบับพิเศษ 2): 114-120.
- กานต์ติมา ภาวรงค์, พงนิย แก้วคำแสน และ สุกัญญา สายธิ. 2564. การสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากของเสียในกระบวนการผลิตนม UHT: ผลิตภัณฑ์สบู่นมวัว. ในการประชุมวิชาการระดับคณะ ครั้งที่ 1, ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. วันที่ 4 มีนาคม 2564. 84-92.
- จำรัส หรพพร้อม, สุกัญญา สายธิ และ พงนิย แก้วคำแสน. 2564. การใช้แป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีในซาลาเปา. ในการประชุมวิชาการระดับคณะ ครั้งที่ 1, ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. วันที่ 4 มีนาคม 2564. 93-99.
- ปรีวัฒน์ ศรีลาวงค์, สุกัญญา สายธิ และ พงนิย แก้วคำแสน. 2564. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมทอดพร้อมปรุงมูลค่าเพิ่มจากการสูญเสียในกระบวนการผลิตนม UHT. ในการประชุมวิชาการระดับคณะ ครั้งที่ 1, ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. วันที่ 4 มีนาคม 2564. 50-55.
- จิตรรา ศรีพันธ์, พงนิย แก้วคำแสน และ สุกัญญา สายธิ. 2565. การวิเคราะห์ปริมาณกรดไขมันอิสระและค่าความสดในพันธุ์ปลาน้ำจืดเทเนอร่า. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 1, ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2565. 306-311.
- จิตรรา ศรีพันธ์, ปารณนา งอยกุดจิก, สุรัตน์ ฉลาดล้ำ, สุกัญญา สายธิ และ พงนิย แก้วคำแสน. 2565. การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งรำข้าวในการผลิตพาสต้าเส้นสดโดยใช้เครื่องผลิตพาสต้าอย่างง่าย. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 1, ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2565. 748-758.
- อภิศักดิ์ ศรีประทุมวงศ์, สุภารัตน์ ด่านอุดมรักษ์, ศิริพร สารคล่อง, กรรณิการ์ สมบุญ, สุกัญญา สายธิ และพรประภา ชุนถนอม. 2565. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองพับข้าวกล้องสังขยัดเสริมไบโอภูเขา. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 1, ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2565. 730-738.
- Saithi S., J. Borg, M. Nopharatana and A. Tongta. 2016. Mathematical Modeling of Biomass and Enzyme Production Kinetics by *Aspergillus niger* in Solid-State Fermentation at Various Temperatures and Moisture Contents. Journal of Microbial and Biochemical Technology, 8 (2), 123-130.
- Saithi, S. and A. Tongta. 2016. Phytase Production of *Aspergillus niger* on Soybean Meal by Solid-State Fermentation Using a Rotating Drum Bioreactor. Agriculture and Agricultural Science Procedia, 11 (2016), 25-30.
- Saenmahayak, B, S. Saithi, C. Yuangklang, S. Bureenok, and K. Vasupen. 2016. Effect of enzyme supplementation from tomato pomace by *Aspergillus niger* on live performance of broiler chickens. The Proceedings of 17th Asian-Australasian Association of Animal Production Societies Animal Science Congress. August 22-25, 2016, Fukuoka, Japan. P1618-1620.

- Panyakaew, P., S. Sarnklong and S. Saithi. 2019. **A study of Package and Storage Conditions on Krabok seed Quality**. The Proceedings of 10th International Science, Social Science, Engineering and Energy Conference (I-SEEC2019). November 20th - 23rd, 2019, Rajamangala University of Technology Isan Sakon Nakhon Campus, Sakon Nakhon, Thailand. P101.
- Bureenok, S., N. Pitiwittayakul, B. Saenmahayak, S. Saithi, C. Yuangklang, Y. Cai and J. T. Schonewille. 2024. **Effects of fibrolytic enzyme supplementation on feed intake, digestibility and rumen fermentation characteristics in goats fed with Leucaena silage**. Small Ruminant Research. 231, 1-8.

ผู้ร่วมโครงการ คนที่ 3

1. ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย): นางสาวกรรณิการ์ สมบุญ
ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Miss. Kannika Sombun
2. ตำแหน่งปัจจุบัน: ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรศัพท์มือถือ และ E-mail

หน่วยงาน: คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เขตสกลนคร ตำบลแร่ อำเภอ
พังโคน จังหวัดสกลนคร ตู้ 3 ปท. พังโคน จ.สกลนคร 47160 โทรศัพท์ 042-771460 โทรสาร 042-770460
โทรศัพท์มือถือ 085-480-4218 E-mail kannika_aec@hotmail.com

4. ประวัติการศึกษา

สถาบันการศึกษา	สาขาวิชา	ปีที่จบการศึกษา
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางเขน	กศ.บ. (ธุรกิจศึกษา-การตลาด)	2536
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ม. (เศรษฐศาสตร์เกษตร)	2547
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร	ปรด. (การบริหารการพัฒนา)	2568

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ(แตกต่างจากวุฒิการศึกษา)ระดับสาขาวิชาการ

การจัดการธุรกิจขนาดย่อม การบริหารการพัฒนา

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยและงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ : ระดับ
สถานภาพ ในการ ทำงานวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัยหรือชุดโครงการวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือ
ผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย

6.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย: ชื่อแผนงานวิจัย

6.2 หัวหน้าโครงการวิจัย/ผู้ร่วมวิจัย ย้อนหลัง 10 ปี

กรรณิการ์ สมบุญ สุดารัตน์ สกลคุ สุเชียร นามวงศ์ และณรงค์ หุชัยภูมิ. 2558. รูปแบบการใช้ประโยชน์
จากสปู่ดำในชุมชน. *แก่นเกษตร* ปีที่ 43 ฉบับพิเศษ 1 : 668-673.

กรรณิการ์ สมบุญ สุดารัตน์ สกลคุ พรประภา วงศ์ผืน ศิริพร สารคล่อง และเดือนรุ่ง สุวรรณโสภา.2558.
การพัฒนาแผนกลยุทธ์หมากเฒ่าในจังหวัดสกลนคร. *เกษตรพระจอมเกล้า*.ปีที่ 33 ฉบับพิเศษ 1

ศุภกฤษญา เหมะธูลิน และ กรรณิการ์ สมบุญ. 2558. ผลิตภัณฑ์เยลลี่หมากเฒ่าเครื่องดื่มฟังก์ชันเพื่อสุขภาพจาก
วันเมลิ็ดแมงลักด้วยวิธีการสกัดแบบชีววิธี. *วารสารแก่นเกษตร*, 43 (ฉบับพิเศษ 1): 299-340.

กรรณิการ์ สมบุญ สุเชียร นามวงศ์ สุดารัตน์ สกลคุ เดือนรุ่ง สุวรรณโสภา จันทิศา แก้วทองมี และ
ศิริวิภา คำโส. 2558. สรุบบทเรียน การพัฒนาหมู่บ้านตามแผนชุมชน กรณีศึกษา บ้านโนนหัวช้าง จังหวัดสกลนคร.
การประชุมงานประชุมวิชาการ การยกระดับคุณภาพชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นอาเซียน ครั้งที่ 2, 30 พฤศจิกายน-
3 ธันวาคม 2558, จังหวัดเชียงใหม่

เดือนรุ่ง สุวรรณโสภา กรรณิการ์ สมบุญ สุดารัตน์ สกลคุ ศิริพร สารคล่อง, สุเชียร นามวงศ์
สถานการณ์. 2558. สถานการณ์วัตถุดิบในธุรกิจหมากเฒ่าจังหวัดสกลนครกลยุทธ์และแนวทางการบริหารจัดการ.
การประชุมงานประชุมวิชาการ การยกระดับคุณภาพชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นอาเซียน ครั้งที่ 2, 30 พฤศจิกายน-3
ธันวาคม 2558, จังหวัดเชียงใหม่.

สุดารัตน์ สกลคุ เดือนรุ่ง สุวรรณโสภา กรรณิการ์ สมบุญ ศิริพร สารคล่อง และ ชลาลัย เหม่นน้อย.
2558. บทเรียนเพื่อเรียนรู้สู่กระบวนการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน กรณีศึกษา บ้านนาเชือก จังหวัดสกลนคร.

การประชุมงานประชุมวิชาการ การยกระดับคุณภาพชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นอาเซียน ครั้งที่ 2, 30 พฤศจิกายน-3 ธันวาคม 2558, จังหวัดเชียงใหม่.

กรรมการ์ สมบุญ และ สุดารัตน์ สกุลคุ. 2559. หมากรเฒ่าสกนกร งานวิจัยสู่ธุรกิจชุมชน. ประมวลบทความวิชาการเพื่อสังคม SOCIALLY-ENGAGED SCHOLARSHIP. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยกับสังคม.

สุกัญญา สายธิ สุดารัตน์ สกุลคุ และกรรมการ์ สมบุญ. 2559. ผลิตภัณฑ์น้ำเฒ่าพร้อมดื่มผสมสมุนไพรบรรจุขวดแก้ว.วารสารวิชาการและวิจัยมทร.พระนคร ปีที่10 ฉบับที่ 2 กันยายน 2559.

ศิริพร สารคล่อง กรรมการ์ สมบุญ สุดารัตน์ สกุลคุ สัญทยา เหวะวัน.2559. การมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการป่าชุมชน: กรณีศึกษาป่าชุมชนบ้านนาเชือก ตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร (รายงานฉบับสมบูรณ์)

พัชรินทร์ สายทอง กรรมการ์ สมบุญ ศิริพร สารคล่อง และไกรสิทธิ วสุเพ็ญ. 2559. การศึกษาด้านทุนการเลี้ยงโคลูกผสมชาร์โรเลย์ในระบบผลิตโคต้นน้ำสำหรับเข้าขุน (รายงานฉบับสมบูรณ์)

ศุภฤชญา เหมะธูลิน สุดารัตน์ สกุลคุ และกรรมการ์ สมบุญ. 2561. ผลของการเก็บรักษาต่อการเกิดผลึกโพแทสเซียมไฮโดรเจนทราเทรตในผลิตภัณฑ์น้ำเฒ่าและไวน์เฒ่าเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 16 "พืชสวนไทยก้าวหน้าด้วยพระบารมี" ณ อาคารเอกาทศรถ มหาวิทยาลัยนเรศวร

Pramote Laolapha Kannika Sombun Weerayut Srihanoo and Indhus Sributta. ๒๕๖๒. Guidelines for Knowledge Management on Supply Chains of Mao's Route. วารสารวิจัย สมาคมห้องสมุดแห่งประเทศไทยฯ ปีที่ 12 ฉบับที่1 ม.ค.-มิ .ย. 2562

เดือนรุ่ง สุวรรณโสภา กรรมการ์ สมบุญ สุดารัตน์ สกุลคุ ศิริพร สารคล่อง ราตรี พระนคร สุเชียร นามวงศ์ ไกรสิทธิ วสุเพ็ญ พัชรี ครองกิจศิริ และ ชลินุช คนชื่อ. แผนการพัฒนาชุมชนบ้านพันทาใต้แบบมีส่วนร่วม. วารสารวิชาการรับใช้สังคม มทร.ล้านนา ปีที่ 4 ฉบับที่1 2563

จักรเรศ เมตตะธำรง กนกอร นักบุญ กรรมการ์ สมบุญ ศิริพร สารคล่อง เดือนรุ่ง สุวรรณโสภา ชเวง สารคล่อง และจุฬาสินี แมนสสิต. ความพอใจต่อคุณลักษณะของรสชาติและการบรรจุภัณฑ์ของการแปรรูปเครื่องในโค. วารสารวิชาการเทคโนโลยีการจัดการ ปีที่ 2 ฉบับที่ 3 (2021) มกราคม- มิถุนายน 2564.

กรรมการ์ สมบุญ จิตติ กิตติเลิศไพศาล ชนินทร์ วะสินนท์ และพิสดาร แสนชาติ. แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเครื่องดื่มหมากรเฒ่าตามความคิดเห็นของผู้บริโภคในจังหวัดสกลนคร. วารสารปริชาตมหาวิทยาลัยทักษิณ ปีที่ 36 ฉบับที่1 (มกราคม-มีนาคม 2566).

กรรมการ์ สมบุญ จิตติ กิตติเลิศไพศาล ชนินทร์ วะสินนท์ และพิสดาร แสนชาติ. สภาพปัญหา และความต้องการพัฒนาระบบธุรกิจหมากรเฒ่าในจังหวัดสกลนคร. วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 (มีนาคม – เมษายน 2566).

ปภัสสร สุขรี บุษราคัม แซ่ตั้ง ศุภรัตน์ ด่านอุดมรักษ์ เพชรลดา พลัปลิง ศุภฤชญา เหมะธูลิน กรรมการ์ สมบุญ จริญญา มงคลวัย และ พรประภา ชุนถนอม. 2567. คุณภาพของน้ำจากไวน์หมากรเฒ่าสกลนครด้วยเครื่องระเหยสุญญากาศ. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ” วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 351-359.

เพชรลดา พลัปลิง พรประภา ชุนถนอม กรรมการ์ สมบุญ และจาวรณ ดรเถื่อน. 2567. ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดดอกดาวเรือง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ” วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 370-377.

เพชรลดา พลัปลิง จุฬาลักษณ์ ศรีสุนาคร้ว นัฐิตา ปัทมะ นรินทร์ โพธิ์ดอกไม้ กรรมการ์ สมบุญ รวีพร

ศรีสำราญ วิวัฒน์ ศรีวิชา หทัยรัตน์ หอมไกรลาศ และ พรประภา ชุนถนอม. 2568. ผลของแหล่งน้ำตาลต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพและทางประสาทสัมผัสของไวน์ผลหม่อน. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 4 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสุขภาพ” วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. 455-463.

พรประภา ชุนถนอม, รวีพร ศรีสำราญ, **กรรณิการ์ สมบุญ**, วิวัฒน์ ศรีวิชา และเดือนรุ่ง สุวรรณโสภา.
2568. การศึกษากระบวนการผลิตนมข้าวเม่าอัดเม็ดที่เหมาะสมกับชุมชน. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 2568 : 43 (1), 130-138.

ผู้ร่วมโครงการ คนที่ 4



ชื่อ นายรณชัย ภูวนา (ภาษาอังกฤษ) Mr. Ronnachai Poowanna

เพศ ชาย อายุ 37 ปี เชื้อชาติ ไทย สัญชาติ ไทย

เลขที่บัตรประชาชน/หนังสือเดินทาง -

ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

คณะ/สาขาวิชา/สังกัด คณะทรัพยากรธรรมชาติ/แพทย์แผนไทย

อยู่บ้านเลขที่ 205 หมู่ 10 ตำบล แร่ อำเภอกันทรวิชัย จังหวัด สกลนคร รหัสไปรษณีย์ 47160

โทรศัพท์ 0801936562 อีเมล Ronnachai.pw@rmuti.ac.th

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ

1. วิทยาศาสตร์การแพทย์
2. การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน
3. เกษษัตริยาในสมุนไพร เช่น ฤทธิ์ด้านเชื้อแบคทีเรีย, ฤทธิ์ด้านมะเร็ง, ฤทธิ์ด้านอนุมูลอิสระ, ฤทธิ์ระคาย
4. พิษวิทยาของสมุนไพรในสัตว์ทดลอง
5. งานวิจัยด้านโมเลกุล
6. การควบคุมคุณภาพสมุนไพร ตามมาตรฐานยาสมุนไพร
7. การวิเคราะห์องค์ประกอบเคมีในสมุนไพร
8. การพัฒนาและการผลิต ผลิตภัณฑ์ทางธรรมชาติ
9. เวชกรรมไทย ด้านคลินิก

ประวัติการศึกษา (โดยย่อ)

คุณวุฒิ (ระบุชื่อปริญญาและสาขาวิชาที่จบ)	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	สถานศึกษาที่จบ/ประเทศ
การแพทย์แผนไทยประยุกต์บัณฑิต (การแพทย์แผนไทยประยุกต์)	2553	คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัย มหาสารคาม
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ)	2557	คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัย มหาสารคาม
ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เภสัชศาสตร์)	2568	คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัย มหาสารคาม

ใบประกอบโรคศิลปะ

1. ใบประกอบโรคศิลปะสาขาแพทย์แผนไทยประยุกต์
2. ใบประกอบโรคศิลปะสาขาแพทย์แผนไทยประเภทเวชกรรมไทย
3. ใบประกอบโรคศิลปะสาขาแพทย์แผนไทยประเภทเภสัชกรรมไทย
4. ใบประกอบโรคศิลปะสาขาแพทย์แผนไทยประเภทการนวดไทย
5. ใบประกอบโรคศิลปะสาขาแพทย์แผนไทยประเภทเวชพดุงครรภ์ไทย

การฝึกอบรมต่างประเทศ

1. Production and Processing of Chinese medicinal materials Training, Chongqing Chemical Industry Vocational College, **November 2023.**
2. Traditional Chinese Medicine Camp Wenzhou Medical University, Wenzhou, Republic of China, **June 2019.**
3. Observational study of Pharmaceutical Chemistry and Natural Products Korea institute of Oriented Medicine and Korea Ginseng Cooperation, Republic Of Korea, **May 2014.**

ประสบการณ์การพิจารณาผลด้านงานวิจัย

1. คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มทร. อีสาน
2. คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มทร. อีสาน วช.สกลนคร
3. คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำนักงานสาธารณสุข จ.สกลนคร
4. Reviewer วารสารระดับนานาชาติ ASEAN Journal of Scientific and Technological Reports (Scopus)
5. Reviewer งานประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 3 (3rd NACON-NARAHS)
6. Reviewer งานประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 1 (3rd NACON-NARAHS)
7. Reviewer วารสารระดับชาติ วารสารวารสารวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์
8. Reviewer วารสาร Indian Journal of Traditional Knowledge (IJTK) (Scopus)
9. Reviewer วารสาร International Journal of Therapeutic Massage & Bodywork (IJTMB) (Scopus)
10. Reviewer วารสาร Suranaree Journal of Science and Technology (SJST) (Scopus)

รางวัลผลงานวิจัยที่เคยได้รับรางวัล

1. เกียรติบัตร “**ครูในดวงใจ**” วันไหว้ครูแพทย์แผนไทย ประจำปี พ.ศ. 2568
2. รางวัล “**honorary Award for the best oral presentation**” การนำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ 4th International Conference on Natural Products and Human Health-2024 (ICNPHH-2024) at the University of Aveiro, Portugal, 18-20, 2024. เรื่อง “Purgative Activity and Amount of Irritant Compounds of *Croton tiglium* L. Seeds Before and After Treatment by Thai Traditional Detoxification Processes”
3. ตำแหน่งทางวิชาการ “**ผู้ช่วยศาสตราจารย์**” ปี พ.ศ.2564
4. รางวัล “**Good oral presentation**” ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ 9th Annual Conference of Northeastern Pharmacy Research 2017 “ Innovative Pharmaceutical Products and Services in

Thailand 4.0” จัดในระหว่างวันที่ 11-12 มีนาคม 2560 เรื่อง ผลของระยะเวลาการเก็บต่อปริมาณกรดคาเฟอิกในยาต้มรากเตย.

5. เกียรติบัตรครูดีเด่น วันครูแห่งชาติ ปี พ.ศ. 2559
6. รางวัลวิทยานิพนธ์ “ดีเด่น” ระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปี พ.ศ. 2557

ผลงานตีพิมพ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสาร

1. Pakdee, N., Audomsin, S., **Poowanna, R.** (2025). Efficacy and Safety of Doctor Decha's Cannabis Oil on Sleep Quality, Quality of Life and Glycemic Control in Patients with Type 2 Diabetes: A Prospective Controlled Clinical Study. (2025). Tropical Journal of Natural Product Research , 9(10), 4893 – 4898. <https://doi.org/10.26538/tjnpr/v9i10.28>
2. วริษา ผลาหาร, นฤวัตร ภัคดี, ภาณุชา พงศ์นราทร, จตุพร ประทุมเทศ, **รณชัย ภูวนานา**. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีด้วยวิธีโครมาโทกราฟีแบบผิวบาง โครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดใบกระดุกไก่ดำ. วารสารวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์. 2568;4(2):82-97.
3. **Poowanna, R.**, Pulbutr, P., Kijjoa, A., & Nualkaew, S. (2025). Purgative Effect, Acute Toxicity, and Quantification of Phorbol-12-Myristate-13-Acetate and Crotonic Acid in *Croton tiglium* L. Seeds Before and After Treatment by Thai Traditional Detoxification Process. International Journal of Molecular Sciences, 26(16), 7714. <https://doi.org/10.3390/ijms26167714>
4. Pakdee N, Pongnaratorn P, Ohn-on W, Poonsawat J, Chan-ae P, **Poowanna R.** Total Phenolic Content, Antioxidant and Antibacterial Activities from *Centotheca lappacea* L. Desv. Extract. Rajamangala University of Technology Tawan-ok Research Journal. 2025;18(1):81-91. 10.63271/rmutterj.v18i1.263302.
5. นฤวัตร ภัคดี, จตุพร ประทุมเทศ, ภาณุชา พงศ์นราทร, สุรพงศ์ รัตนะ และ**รณชัย ภูวนานา**. (2567). ผลของสารสกัด สมุนไพรและการพัฒนาตำรับครีมสมุนไพรในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย *Staphylococcus aureus*. วารสาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ, 10(2), 60-69.
6. **รณชัย ภูวนานา**, นฤวัตร ภัคดี, และสมศักดิ์ นวลแก้ว.(2567). สถานการณ์การวิจัยด้านเภสัชวิทยาและพิษวิทยาของสลอด. วารสารวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์. 3(2), 14-24
7. บงกชรัตน์ ภูวนานา บงกชกร ศุภเกษร และ**รณชัย ภูวนานา**. (2566). บทความวิชาการ; การจัดการเรียนรู้เชิงรุก: การสร้างแรงบันดาลใจและเพิ่มพูนทักษะของผู้เรียนในกระบวนการ เรียนการสอน. วารสารบรรณการศึกษาศาสตร์และมนุษยศาสตร์. 4(2), 216-227.
8. ชลชิต คำพันธ์, **รณชัย ภูวนานา**, ภาณุชา พงศ์นราทร, เพ็ญศิริ จันทระ, วรินทร์ โอนอ่อน และ นฤวัตร ภัคดี. (2565). การเปรียบเทียบปริมาณกรดโรสมารินิกของสารสกัดหญ้าหนวดแมวด้วยวิธีโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหัวเฉียว เฉลิมพระเกียรติ, 8(2), 81-91.
9. นฤวัตร ภัคดี, **รณชัย ภูวนานา** และจตุพร ประทุมเทศ. (2564). การเปรียบเทียบฤทธิ์ต้านอนุมูล อิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมจากเมล็ดแตงโม. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหัวเฉียว เฉลิมพระเกียรติ, 7(2), 52-60.

10. จตุพร ประทุมเทศ, ปราณี ศรีราช, รัชฎาวรรณ อรรถนิมาตย์, **รณชัย ภูวนา**, ทัดติกา แก้วสูงเนิน, กมลวรรณ จงจิตต์ และจรรุวรรณ ดรเถื่อน. (2564). การเปรียบเทียบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและต้านเชื้อแบคทีเรียก่อสิว (*P. acnes*) ของสารสกัดเมทานอลจากสมุนไพรในพิกัดตรีผลา. วารสารหมอยาไทยวิชัย. 7(2), 1-14.
11. จตุพร ประทุมเทศ, **รณชัย ภูวนา**, ปราณี ศรีราช, รัชฎาวรรณ อรรถนิมาตย์ และจรรุวรรณ ดรเถื่อน. (2563). การพัฒนาตำรับครีมกันแดดจากสารสกัดสมุนไพรไทย 6 ชนิดที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันรังสียูวี. การประชุมวิชาการระดับชาติ ราชชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 11 “วิจัยและนวัตกรรมวิถีใหม่” ระหว่างวันที่ 17-18 กันยายน 2563. ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์. (Full Proceedings)
12. จตุพร ประทุมเทศ, กัลยารัตน์ ทศน์จันดา, จันทรสวาย เทวธรรมเสริญ, **รณชัย ภูวนา** และจรรุวรรณ ดรเถื่อน (2562). การประเมินฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ของชาดอกไม้มะขามปรางค์สำเร็จจากกระเจียวแดง อัญชัน และจี่ป่า. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 47(3) 490-497
13. Prathumtet, J., Kaewpuang, P., Janthapong, S., **Poowanna, R.**, & Jantarach, N. (2019). Development of Grey Hair Dye Cream Formulation from Bark Extract of *Cassia fistula* L. and *Acacia catechu* (Lf) willd. Journal of Thai Traditional and Alternative Medicine, 17(2).
14. **รณชัย ภูวนา**, ขาติศย์ ศิริสวัสดิ์, สินธุ์ มิ่งแนน, วิวัฒน์ ศรีวิชา, จตุพร ประทุมเทศ, ทัดติกา แก้วสูงเนิน และนฤวัตร ภักดี. (2561). ผลของระยะเวลาการเก็บรักษา ต่อปริมาณสารไซรินจินในยาต้มบอระเพ็ด. วารสารการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก, 16 (1), 19-21.
15. **รณชัย ภูวนา**, นฤตล ฮตฤฎา, พิริยา คำชู, จตุพร ประทุมเทศ และจกมล พูลสวัสดิ์. (2560). ผลของระยะเวลาการเก็บต่อปริมาณกรดคาเฟอิกในยาต้มรากเตย. วารสารเภสัชศาสตร์อีสาน, 13 (ฉบับพิเศษ), 83-88.
16. จตุพร ประทุมเทศ, พงสิทธิ์ แก้วพวง ศรีบุญญา จันทพงษ์ และ**รณชัย ภูวนา**. การพัฒนาตำรับครีมย้อมผม หกจากเปลือกคุณและสีเสียดไทย. วารสารการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 (พ.ค.-ส.ค. (ฉบับเสริม). งานประชุมวิชาการประจำปี การแพทย์แผนไทย การแพทย์พื้นบ้าน และการแพทย์ทางเลือกแห่งชาติ ครั้งที่ 14. 2560.
17. **Poowanna, R.**, Nualkaew, S., & Nualkaew, N. (2016). Cytotoxicity Against Peripheral Blood Mononuclear Cells of. Isan Journal of Pharmaceutical Sciences, 12(3), 43-51.
18. **Poowanna, R.**, Nualkaew, N., & Nualkaew, S. (2014). Standardization of Thai Traditional Medicine Method for Treatment of *Garcinia hanburuyi* Hook. f Resins. IJPS, 10(2), 124-135.

ผลงานตีพิมพ์ ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ

1. สุนันฐา หนองห้าง, **รณชัย ภูวนา** และนฤวัตร ภักดี. (2568). การพัฒนาบาล์มสมุนไพรจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้วยแนวทางนวัตกรรมเพื่อลดอาการคัดจมูกในผู้ป่วยโรคภูมิแพ้ทางเดินหายใจส่วนต้น. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี พ.ศ.2568. วันที่ 10-12 กันยายน 2568 ณ อิมแพคเมืองทองธานี จ.นนทบุรี.
2. จริยา แก้วคำภา, รัตนา มาลา ภูชมศรี, นฤวัตร ภักดี และ**รณชัย ภูวนา**. (2568). ประสิทธิภาพของยาพอกสมุนไพรสูตรโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านโนนสะอาดต่อการปวดเข่าในผู้ป่วยโรคข้อเข่าเสื่อม. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการประจำปีด้านการแพทย์แผนไทย การแพทย์พื้นบ้าน และการแพทย์ทางเลือกครั้งที่ 22. วันที่ 2-2 กรกฎาคม 2568 ณ อิมแพคเมืองทองธานี จ.นนทบุรี.

3. สุนันฐา หนองห้าง, **รณชัย ภูวนานา** และนฤวัตร ภักดี. (2568). การพัฒนาบาส์สมุนไพรรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยแนวทางนวัตกรรมเพื่อลดอาการคัดจมูกในผู้ป่วยโรคภูมิแพ้ทางเดินหายใจส่วนต้น. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการประจำปีด้านการแพทย์แผนไทย การแพทย์พื้นบ้าน และการแพทย์ทางเลือกครั้งที่ 22. วันที่ 2-5 กรกฎาคม 2568 ณ อิมแพคเมืองทองธานี จ.นนทบุรี.
4. เจริญ สีเขียว, **รณชัย ภูวนานา**, ภาณุชา พงศ์นราทร, เพ็ญศิริ จันทร์แอ และนฤวัตร ภักดี. ผลของโปรแกรมการออกกำลังกายแบบผสมผสานต่อการทรงตัว และความยืดหยุ่นในผู้สูงอายุ โรงเรียนผู้สูงอายุนครช้างราวจังหวัดกำแพงเพชร. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติพินุลสงครามวิจัย ครั้งที่ 9. วันศุกร์ที่ 9 กุมภาพันธ์ 2567 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพินุลสงคราม (ส่วนทะเลแก้ว).
5. นิชชา ศรีบุญเรือง, ภาณุชา พงศ์นราทร, เพ็ญศิริ จันทร์แอ, กนกวรรณ แสนสุภา, รัชฎาวรรณ อรรถนิมาตย์, **รณชัย ภูวนานา** และนฤวัตร ภักดี. การศึกษาคุณภาพการนอนหลับ คุณภาพชีวิต และอาการไม่พึงประสงค์ของน้ำมันกัญชา (สูตรหมอเดชา) ในผู้ที่มีอาการนอนไม่หลับเรื้อรัง โรงพยาบาลไทรงาม. The 3rd National Conference on Natural Resources and Health Science: NACON-NARAHS 2024. ระหว่างวันที่ 14-15 กุมภาพันธ์ 2567. ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร.
6. ศิริจันทร์ อุดมศิลป์, ภาณุชา พงศ์นราทร, เพ็ญศิริ จันทร์แอ, **รณชัย ภูวนานา** และนฤวัตร ภักดี. ประสิทธิภาพการใช้น้ำมันกัญชา (สูตรหมอเดชา) ต่อคุณภาพการนอนหลับและคุณภาพชีวิตของผู้ป่วยเบาหวาน. The 3rd National Conference on Natural Resources and Health Science: NACON-NARAHS 2024. ระหว่างวันที่ 14-15 กุมภาพันธ์ 2567. ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร.
7. เพ็ญจันทร์ มีชนกิจ, อนรรฆอร จิตต์เจริญธรรม, พรนภา รอดชมภู, จงกล พูลสวัสดิ์, วิวัฒน์ ศรีวิชา, **รณชัย ภูวนานา** และรักษ์วริน วรรณศิลป์. การเปรียบเทียบผลของสูตรยาพอกเข้าต่ออาการปวดเข้าในผู้ป่วยโรคลมจับโป่งแห้งเข้า (ข้อเข้าเสื่อม) โรงพยาบาลพังโคน จ.สกลนคร. The 3rd National Conference on Natural Resources and Health Science: NACON-NARAHS 2024. ระหว่างวันที่ 14-15 กุมภาพันธ์ 2567. ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร.
8. อาภัสราภรณ์ เหลาแตว, เพ็ญศิริ จันทร์แอ, ภาณุชา พงศ์นราทร, มิ่งกมล หงชาวงศ์, กันธิมา เผือกเจริญ, นฤวัตร ภักดี, **รณชัย ภูวนานา**, อนรรฆอร จิตต์เจริญธรรม, จุฑาทิพย์ ศิริศิลป์, อีระ ผิวเงิน และศุภกร หีบทอง. นวัตกรรมกดจุดอย่างพาราแก้อาการมีนชาปลายมือในผู้ป่วยโรคเบาหวาน. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ นนทรีอีสาน ครั้งที่ 11 ประจำปี 2566 “นวัตกรรมและเทคโนโลยี เพื่อคุณภาพชีวิตและสังคมที่ยั่งยืน” วันที่ 25 พฤศจิกายน 2566. ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร.
9. เพ็ญศิริ จันทร์แอ, ภาณุชา พงศ์นราทร, มิ่งกมล หงชาวงศ์, กันธิมา เผือกเจริญ, นฤวัตร ภักดี, **รณชัย ภูวนานา**, อนรรฆอร จิตต์เจริญธรรม, จุฑาทิพย์ ศิริศิลป์, อีระ ผิวเงิน, วรินทร์ โอนอ่อน, รักษาวิริน, วรรณศิลป์, ศุภกร หีบทอง, พรณิภา บุญมาวงษา. การศึกษาประสิทธิภาพการใช้เครื่องนวดกรรมยืดเหยียดอเนกประสงค์ต่อการบริหารข้อเข้าในผู้สูงอายุโรคข้อเข้าเสื่อม. การประชุมวิชาการระดับชาติ ราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 14. “วิจัยและนวัตกรรมเพื่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน” “RESEARCH AND INNOVATION FOR SDGS” ระหว่างวันที่ 23-24 พฤศจิกายน 2566. (Proceeding ระดับชาติ)
10. จตุพร ประทุมเทศ, **รณชัย ภูวนานา**, ปราณี ศรีราช, รัชฎาวรรณ อรรถนิมาตย์ และจารุวรรณ ดรเลื่อน. การพัฒนาตำรับครีมกันแดดจากสารสกัดสมุนไพรรักษา 6 ชนิดที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันรังสียูวี. รายงานสืบ

เนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ราชชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 11 “วิจัยและนวัตกรรมวิถีใหม่” ระหว่างวันที่ 17-18 กันยายน 2563. ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์

11. นฤวัตร ภักดี, พิศากร อัครพิน, **รณชัย ภูวนานา**, ภาณุชา พงศ์นราทร. การศึกษาองค์ประกอบทางพฤกษเคมีเบื้องต้นและ คุณสมบัติการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียจากสารสกัดรากเต็ง. ประชุมวิชาการและมหกรรมการแสดงผลงาน 100 ปี การสาธารณสุขไทย (พ.ศ. 2461 – 2561) “เพื่อประชาชนสุขภาพดี 100 ปี แห่งการพัฒนา” ระหว่างวันที่ 18 – 21 กรกฎาคม 2561 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี (Oral presentation)
12. **รณชัย ภูวนานา**, ธนนต์ เนตรภักดี, จิฬารัตน์ พิมพ์ทอง, จตุพร ประทุมเทศ และนฤวัตร ภักดี. ผลของสารสกัดสมุนไพรและการพัฒนาตำรับครีมสมุนไพรในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย *Staphylococcus aureus* TISTR 2329. งานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงาน The 10th Annual Northeast Pharmacy Research Conference of 2018.
13. พันธิกา แก้วสูงเนิน, **รณชัย ภูวนานา**, จตุพร ประทุมเทศ และเพ็ญศิริ จันทร์แอ. การใช้ยาสมุนไพรในโรงพยาบาลการแพทย์แผนไทยสกลนคร (หลวงปู่แป๊ะ สุภัทโท) จังหวัดสกลนคร. งานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงาน The 10th Annual Northeast Pharmacy Research Conference of 2018.
14. จตุพร ประทุมเทศ, ราตรี หอมหวล, กิตติยาภรณ์ คิดอ่าน, **รณชัย ภูวนานา**, ธัชเวช ภูมิประสิทธิ์. การประเมินฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย *Staphylococcus aureus* และการตั้งตำรับเจลจากสารสกัดบวบเหลี่ยมสำหรับใช้ในแผลติดเชื้อ. งานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงาน The 10th Annual Northeast Pharmacy Research Conference of 2018.404
15. สายใจ ปะวันณีย์, ธิติรัตน์ โพธิ์ภา, สุภารัตน์ สกุลคู, **รณชัย ภูวนานา**, จตุพร ประทุมเทศ และราตรี พระนคร. การศึกษาลายพิมพ์โครมาโตแกรมของว่านเอ็นเหลืองที่รวบรวมจากหมอพื้นบ้านในชมรมหมอพื้นบ้านสกลนคร. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 16. 2560.
16. **รณชัย ภูวนานา** และคณะ. แรงจูงใจในการเลือกเรียน หลักสูตรการแพทย์แผนไทยบัณฑิต คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร. งานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 7. 1-3 กันยายน 2558.
17. จงกล พูลสวัสดิ์, ธนันต์ ปาปะชี, วิวัฒน์ ศรีวิชา, พิเชษฐ เวชวิฐาน, **รณชัย ภูวนานา**, อุทฤษฎ์ นาเมืองรักษ์, พชร ธิณ ภูบาลิน, วิจิตรา เลิศกมลกาญจน์, ศศิธร โรจนเนื่องนิตย์, เพ็ญจันทร์ มีชนกิจ. 2553. การดูแลสุขภาพโดยภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสานในชุมชนแห่งหนึ่งของจังหวัดสกลนคร. การประชุมวิชาการประจำปี การแพทย์แผนไทย การแพทย์พื้นบ้าน และการแพทย์ทางเลือกแห่งชาติ ครั้งที่ 7 ระหว่างวันที่ 1-3 กันยายน 2553.

ผลงานตีพิมพ์ ในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

1. **Ronnachai Poowanna**. A Comparative Study of Chemical Composition and Antibacterial Activity in *Ocimum sanctum* Varieties. the 8th Hunan International Conference for Innovation and Development of Biomedicine and Chinese Medicine (BioCM-8) & the 5th International Conference on Natural products and Human Health (ICNPHH-5). Hunan University of Chinese Medicine, Hunan, China, October 24-26, 2025.
2. **Ronnachai Poowanna**, Pawitra Pulbutr Somsak Nualkaew and Anake Kijjoa. Purgative Activity and Amount of Irritant Compounds of *Croton tiglium* L. Seeds Before and After Treatment by Thai Traditional Detoxification Processes. the 4th International Conference on Natural Products

and Human Health-2024 (ICNPHH-2024), to be held at the University of Aveiro, Portugal, September 18-20, 2024.

3. **Ronnachai Poowanna**, Pawitra Pulbutrb and Somsak Nualkaew. Acute toxicity and amount of tumor promoter, phorbol-12-myristate-13-acetate in *Croton tiglium* L. seed before and after treatment by Thai traditional medicine process. The 8th International Conference of Natural Products. Bangkok. July 25-27, 2023.
4. Jongkol Poonsawat, Wiwat Sriwicha, Saowalak Phankaew, Pornnipa Rattanaphook, **Ronnachai Poowanna**, Tanawat Nuangsri, Benjaporn Mayoon. Efficacy of Fresh Herbs Knee Mask Formula to Relieve Knee Pain in Osteoarthritis Elderly Patients. International Conference on Food, Agriculture and Biotechnology 2018 (ICoFAB2018). August 30-31 2018.
5. **Ronnachai Poowanna** et al. Effects of Attire Herbal Compresses on reducing: low back pain at Sakon nakhon Thai Traditional Medicine Hospital (Luang Pu Fab Supatto). 11th Asia-Pacific Microscopy Conference (APMC11), Thailand, May 23 to 27, 2016.
6. Pinprapa Yangyun, Jongkol Poonsawat, Kanokon Nakhamin, **Ronnachai Poowanna**. Development of Foot Massage Creams using Essential Oils from Phlai (*Zingiber montanum*) To Relieve Foot Numbness in Diabetic Patients. International Postgraduate Symposium on Food, Agriculture and Biotechnology 2015 (IPSFAB 2015). 17 – 18 August 2015.
7. วิวัฒน์ ศรีวิชา พรประภา ชุนถนอม และ **รณชัย ภูวนา**. ผลของสารสกัดจากสมุนไพรต่อการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Shigella dysenteriae*. งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 6. 1-3 กันยายน 2558.
8. **Ronnachai Poowanna**, Natsajee Nualkaew, Somsak Nualkaew. Standardization of Thai Traditional Medicine Method for Treatment of *Garcinia hanburuyi* Hook.f Resins. The 1st International Conference on Herbal and Traditional Medicine (HTM 2015). 28 - 30 Jan 2015.
9. Penjun Meechonkit, Jongkol Poosawat, Vijitra Leardkamolkarn, Wiwat Sriwicha, Chareonsri Thonabulsombut, **Ronnachai Poowanna**. Primari Health Care by Thai Wisdom of Traditional Medicine: Case Study of Isan Folk Medicine Healer in Curative and Palliative Treatments of Symtoms Related to Neuromuscular Disorders. The 2nd International Anatomical Sciences and Cell Biology Conference. December 6th-8th, 2012

ผลงานด้านวิจัยอื่นๆ

1. วิทยากรโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร"การวิจัยด้านภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทยการแพทย์พื้นบ้านไทยและสมุนไพร" หน่วยบริการสาธารณสุขในจังหวัดอุดรธานี ปี พ.ศ.2567 จำนวน 6 ระยะ
2. วิทยากรโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร "จากงานประจำสู่งานวิจัย ประจำปี 2568" โรงพยาบาลเขาวง จังหวัดกาฬสินธุ์ จำนวน 5 ระยะ
3. วิทยากรโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร "การพัฒนาศักยภาพการวิจัยด้านการแพทย์แผนไทย ประจำปี 2568" สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดกาฬสินธุ์ จำนวน 2 รุ่น
4. วิทยากรโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร"การวิจัยด้านภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทยการแพทย์พื้นบ้านไทยและสมุนไพร" หน่วยบริการสาธารณสุขในจังหวัดอุดรธานี ปี พ.ศ. 2568 จำนวน 7 ระยะ

5. วิทยากรโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร "การพัฒนาบุคลากรการแพทย์แผนไทยสู่การเป็นนักวิจัย R2R สำนักงานสาธารณสุข จังหวัด บึงกาฬ พ.ศ. 2568

ผลงานอื่น ๆ เช่น ตำรา บทความ ทรัพย์สินทางปัญญา ฯลฯ

ลิขสิทธิ์

1. เรื่อง คู่มือการตรวจวัดสัญญาณชีพเบื้องต้น สำหรับประชาชน ทะเบียนข้อมูลเลขที่ ว.๐๕๒๓๕๖

อนุสิทธิบัตร

1. เรื่อง กรรมวิธีการวิเคราะห์ ปริมาณกรดคาเฟอิกและกรดโรสมารินิกในกะเพราด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง. คำขอเลขที่ 2403002878 วันที่รับคำขอ 5 กันยายน 2566

ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง (ตำรา / หนังสือ)

1. รณชัย ภูวนานา. (2566). คู่มือการตรวจวัดสัญญาณชีพเบื้องต้น สำหรับแพทย์แผนไทย. พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ราชยานยนต์สกลนคร. สกลนคร. 89 หน้า
2. พิเชษฐ เวชวิฐาน และคณะ. (2561). สมุนไพรป่าครอบครัวสกลนคร. บริษัทสามเจริญพาณิชย์ จำกัด: กรุงเทพฯ