

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BCE



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

แบบฟอร์ม

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Business Community Enterprise : BCE

ปีที่	ขั้นตอนการพัฒนา/แนวทางเบื้องต้น		
	มาตรฐาน	โมเดลธุรกิจ	ธุรกิจเพื่อสังคม
๑	การให้ความรู้/เทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอก เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อนำไปออกแบบโมเดลธุรกิจการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม
๒	การยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอก และได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)	การนำโมเดลธุรกิจที่ออกแบบไว้แล้ว มาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์	การออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ดำเนินการในชุมชน และปรับปรุงให้เหมาะสมกับธุรกิจ และบริบทของพื้นที่
๓	การนำผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอก ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ไปจำหน่ายออกสู่เชิงพาณิชย์	การปรับปรุงโมเดลธุรกิจให้เหมาะสมกับธุรกิจ และนำไปใช้ประโยชน์ ในการขายสินค้าและบริการ	การนำโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ในการส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจ เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม และติดตามผลการนำไปใช้

☒ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

2. ชื่อโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์จักข้าวกล้องงอกเพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยและส่งเสริมการตลาด วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตพืชคุณภาพท่าเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : ด้านพืชเศรษฐกิจ เป็นการยกระดับภาคเกษตรให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น: ข้าวอินทรีย์ ด้วยการแปรรูป ให้มีมูลค่าเพิ่มและมาตรฐานอาหาร สร้างอัตลักษณ์ให้ชุมชนและยกระดับให้เป็นอาหารปลอดภัย
ต้นน้ำ: การผลิตและคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาตรฐาน

กลางน้ำ: การแปรรูป ควบคุมคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ปลายน้ำ: การสร้างแบรนด์ การจำหน่าย การตลาดและประชาสัมพันธ์

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
ผศ.ดร.สุนิดา เมืองโคตร โทร 081-0482293 อีเมล sunida.m@ubru.ac.th	หัวหน้าโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จักข้าวกล้องงอก/การตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์/การทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์จักข้าวกล้องงอก/จัดระบบมาตรฐานและเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)/การถ่ายทอดเทคโนโลยี	เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และการรับรองระบบมาตรฐานอาหาร
ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว โทร 063-8952641 อีเมล kittiporn.s@ubru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จักข้าวกล้องงอก/ จัดระบบมาตรฐานและเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)/การถ่ายทอดเทคโนโลยี	เทคโนโลยีอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการรับรองระบบมาตรฐานอาหาร
ผศ.ดร.ศศิมล มุ่งหมาย โทร 085-0030549 อีเมล s.sasimon2527@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จักข้าวกล้องงอก/การตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์/การทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์จักข้าวกล้องงอก/การถ่ายทอดเทคโนโลยี	เทคโนโลยีการอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการมาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)
☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☒ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่....1.....
- ☒ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาชีพ ชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูล ความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือ ขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือ เทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือ ขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือ เทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ☐ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว.

ระดับภาค)

- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
- โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
- หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ
- ☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :



กรณีโครงการใหม่

ข้อมูลผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตพืชคุณภาพท่าเมือง จังหวัดอุบลราชธานี เป็นกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ “อำเภอดอนมดแดง” ก่อตั้งปี 2549 มีสมาชิก 13 คน รวมตัวกันเพื่อผลิตข้าว/ผลิตพืชคุณภาพ ในรูปแบบเกษตรอินทรีย์ เพื่อรักษาวิถีชีวิต ขยายช่องทางตลาด และตอบสนองความต้องการผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ปัจจุบันได้ขยายเครือข่ายเพิ่มโซนพื้นที่เกษตรอินทรีย์ไปยังอำเภออื่นๆในจ.อุบล จ.ศรีสะเกษ จ.อำนาจเจริญ จ.ชัยภูมิ ผลผลิตหลักคือข้าว ข้าวกล้องงอกต่างๆ แดงโม ถั่วเหลืองและธัญพืชอินทรีย์ที่ปลูกหลังฤดูการทํานา เป็นกลุ่มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ จากกรมส่งเสริมการเกษตร นอกจากนี้ยังมีข้าวสารบรรจุถุง ขนาดถุงเล็กและเป็นกระสอบจำหน่ายให้แก่ร้านเลมอนฟาร์ม ที่มี 20 สาขาในกรุงเทพฯ และขายผ่านทางเฟสบุ๊ค ตลอดจนขายข้าวสารส่งให้โรงแรม ร้านอาหาร เพื่อใช้ประกอบอาหารให้แก่ลูกค้าที่นิยมอาหารเพื่อสุขภาพ ชนิดของข้าวที่มีการจำหน่าย ได้แก่ ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวกล้องงอกหอมมะลิ ข้าวกล้องงอก 3 สี ข้าวหอมไรซ์เบอร์รี่ และข้าวกล้องเขียวน้ำนม โดยเฉพาะข้าวกล้องงอกอินทรีย์และข้าวกล้องเขียวน้ำนมอินทรีย์ มียอดขายรวมกันประมาณ 120,000 บาทต่อเดือน

อย่างไรก็ตาม ประเด็นปัญหาและแนวทางในการแก้ไขปัญหา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีกำลังการผลิตเล็กกว่าขนาดความต้องการของตลาด จึงต้องการแก้ปัญหาด้านวทน. ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านการเกษตรให้มีมูลค่าสูงขึ้นด้วยการแปรรูป รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร เช่น GHP ออ. เป็นต้น ซึ่งเป็นการยกระดับรายได้เกษตรกรและสินค้าเกษตรให้สูงขึ้น โดยการนำเทคโนโลยีด้านอาหารมาปรับใช้ในการผลิต การแปรรูป การจัดการห่วงโซ่อุปทาน และการตลาด เพื่อสร้างสินค้าเกษตรที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน สามารถออกจำหน่ายเชิงพาณิชย์ เพิ่มรายได้ของชุมชน และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวทางการพัฒนาสำหรับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตพืชคุณภาพท่าเมือง เป็นระยะ 3 ปี

โดยปีที่ 1 จะเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงจากผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์เป็นผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก ด้วยการพัฒนาและให้ความรู้ ด้านเทคโนโลยีอาหาร เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)

ปีที่ 2 ดำเนินการขอรับรองมาตรฐาน อย. และสร้างแผนการสื่อสารการตลาดเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์

ปีที่ 3 ดำเนินงานของธุรกิจและการทำแผนธุรกิจระยะยาวให้แก่ชุมชน โดยมีกิจกรรมด้านการตลาด การจำหน่าย และบริการหลังการขาย เพื่อขยายตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ เกิดการยกระดับรายได้เกษตรกรในชุมชนและเครือข่ายข้าวอินทรีย์ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ

เมื่อผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ SWOT กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เพื่อใช้เป็นแนวทางการพัฒนา พบว่าวิสาหกิจชุมชนฯ มีจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค ดังนี้

จุดแข็ง	จุดอ่อน
1. ได้รับการรับรองการผลิตข้าวอินทรีย์ 2. ผลิตภัณฑ์ของด้วยตนเอง ทำให้ควบคุมคุณภาพสินค้าและราคาได้ 3. มีแหล่งที่ปลูกข้าว และข้าวมีคุณภาพดี เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค 4. มีโรงสีข้าวของตนเอง 5. เป็นสินค้าเกษตรคุณภาพจากการสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรรายย่อยทั้งในชุมชน และนอกชุมชน มีการบริหารจัดการวัตถุดิบและสต็อกสินค้า เพื่อช่วยให้การระบายวัตถุดิบและสินค้าเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ลดปัญหาสินค้าค้างสต็อก 6. ผู้นำองค์กรมีวิสัยทัศน์ด้านการพัฒนา 7. ผู้นำองค์กรมุ่งมั่นพัฒนาศักยภาพการผลิตของเกษตรกร ให้ได้ตามมาตรฐานที่ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายต้องการ 8. เป็นสินค้าที่มีการบริโภคเป็นประจำทุกครัวเรือนซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด และมีปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการ 9. เป็นแหล่งผลิต OEM ให้กับแบรนด์อื่นๆ 10. มีความสัมพันธ์อันดีกับลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและองค์กรเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ 11. มีแรงงานในพื้นที่เพียงพอ	1. ขาดองค์ความรู้ด้านการผลิตโจ๊กข้าวกล้องงอก 2. ขาดองค์ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า 3. ขาดความหลากหลายของสินค้าที่แปรรูปจากข้าวกล้องงอก จึงมีฐานลูกค้าเฉพาะกลุ่ม 4. สินค้าที่แปรรูปจากข้าวกล้องงอกยังไม่ได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) จึงทำให้ขยายตลาดได้ยาก
โอกาส	อุปสรรค
1. ได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ ด้านความรู้งบประมาณ บุคลากร ให้ขับเคลื่อนไปอย่างมีประสิทธิภาพ	1. สภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันส่งผลต่อกำลังซื้อที่น้อยลง 2. การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภค

2. มีองค์ความรู้ด้านการจัดทำระบบมาตรฐาน เช่น Organic Thailand, อย. 3. มีฐานลูกค้าประจำ 4. กระแสความนิยมบริโภคอาหารอินทรีย์ที่เพิ่มสูงขึ้น 5. สามารถขยายฐานลูกค้ากลุ่มสถานพยาบาล หรือกลุ่มอื่นๆได้ 6. สร้างเครือข่ายกับเกษตรกรอินทรีย์อื่นๆ ในการผลิตข้าวอินทรีย์ 7. สามารถนำไปต่อยอด โดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์พรมบริโภค หรือกิ่งสำเร็จรูปได้	3. ราคาบรรจุภัณฑ์ อาจเพิ่มสูงขึ้นในอนาคตส่งผลต่อต้นทุนสินค้า 4. ราคาข้าวไม่แน่นอนในแต่ละปี ขึ้นอยู่กับผลผลิตโดยรวม ที่ได้ 5. ตลาดของข้าวยังมีคู่แข่งรายใหญ่ในประเทศมากซึ่งมีผลให้ตลาดรายเล็กเจาะเข้าไปได้ยาก 6. ระยะเวลา ฤดูกาลในการเก็บเกี่ยววัตถุดิบมีเวลาจำกัด 7. การเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ ทำให้ฤดูกาลเปลี่ยนแปลง มีผลต่อการวางแผนการผลิตให้สินค้ามีคุณภาพและเพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า
---	--

ดังนั้นจึงมีประเด็นที่ต้องการที่จะพัฒนาสินค้าและบริการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ โดยเป็นข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา ดังนี้

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. กำลังการผลิตต่ำกว่าขนาดความต้องการของตลาด	1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ให้มีมูลค่าสูงขึ้นด้วยการแปรรูปเป็นโจ๊กข้าวกล้องงอกพร้อมรับประทาน
2. ยังไม่มีมาตรฐานการผลิตที่เป็นที่ยอมรับของตลาดทั่วไป	2. พัฒนาระบบการผลิตให้ผ่านการรับรองมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาในโครงการ : ผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก



ภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอกให้ได้คุณภาพและมีเอกลักษณ์ในท้องถิ่น
2. เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอกสู่การรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิชาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตพืชคุณภาพท่าเมือง 245 ตำบลท่าเมือง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี อุบลราชธานี

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวภาวดี สุพรรณสาย (ประธานกลุ่มฯ) เบอร์โทร 081-170-5926

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 15°27'25.3451"N ลองจิจูด 104°59'58.3976"E

9. ระยะเวลาดำเนินการ : เดือนมกราคม 2569-เดือนมกราคม 2572

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

ด้านพืชเศรษฐกิจ เป็นการยกระดับภาคเกษตรให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น: ข้าวอินทรีย์ด้วยการแปรรูป ให้มีมูลค่าเพิ่ม และมาตรฐานอาหาร สร้างอัตลักษณ์ให้ชุมชนและยกระดับให้เป็นอาหารปลอดภัย

ต้นน้ำ: การผลิตและคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาตรฐาน

กลางน้ำ: การแปรรูป ควบคุมคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ปลายน้ำ: การสร้างแบรนด์ การจำหน่าย การตลาดและประชาสัมพันธ์

มีแนวทางการพัฒนาสำหรับวิชาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตพืชคุณภาพท่าเมือง เป็นระยะ 3 ปี โดยปีที่ 1 จะเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก ด้วยวิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้ สร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพด้วยศาสตร์ทางด้านเทคโนโลยีด้านอาหาร เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก ด้วยการใช้หลักการทางด้านเทคโนโลยีอาหาร
2. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ต้นแบบโจ๊กข้าวกล้องงอก
3. การทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก
4. จัดระบบมาตรฐานและเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)
5. การถ่ายทอดเทคโนโลยี

ปีที่ 2 ดำเนินการขอรับรองมาตรฐาน อย. และสร้างแผนการตลาดเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์

ปีที่ 3 ดำเนินงานของธุรกิจและการทำแผนธุรกิจระยะยาวให้แก่ชุมชน โดยมีกิจกรรมด้านการตลาด การจำหน่าย และบริการหลังการขาย เพื่อขยายตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ เกิดการยกระดับรายได้เกษตรกรในชุมชนและเครือข่ายข้าวอินทรีย์ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

Social Business Model Canvas

IMPLEMENTATION		SOCIAL VALUE PROPOSITION	MARKET	
หุ้นส่วนความร่วมมือ มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุบลราชธานี, สำนักงานพาณิชย์ จังหวัดอุบลราชธานี, กรมการพัฒนาชุมชน, กรมการข้าวกระทรวง สาธารณสุข, เกษตรกรผู้ผลิต/ขาย ข้าวอินทรีย์	การส่งมอบ ผลิตภัณฑ์/บริการ โจ๊กข้าวกล้องงอก -ขายหน้าร้านของ ผู้ประกอบการ -ร้านจำหน่าย อาหาร เช่น ร้านเลมอนฟาร์ม -ร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท -เฟสบุค ผ่าน ไปรษณีย์หรือ บริการจัดส่ง เอกชน	ตำแหน่งคุณค่า ทางสังคม -โจ๊กข้าวกล้อง งอกที่มีคุณภาพ เหมาะสำหรับ ผู้บริโภคทุกวัย และได้รับการ รับรองมาตรฐาน อาหารและยา (อย.) -ผลิตจากข้าว อินทรีย์ใน ท้องถิ่น	ผู้ซื้ออยู่ในภาคส่วน ใด -ผู้บริโภคทั่วไป -ร้านค้าส่ง -ร้านค้าปลีก	สถานะแวดล้อมของ เศรษฐกิจมหภาค -อัตราเงินเฟ้อสูง -อัตราดอกเบี้ย -นโยบายภาครัฐ
การขายและการตลาด -ร้านจำหน่ายอาหาร -ร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท -ร้านค้าปลีก เช่น ร้านเลมอนฟาร์ม -ตลาดออนไลน์ เช่น Shopee LAZADA		วัดผลการ เปลี่ยนแปลง -เกิดรายได้ ให้กับชุมชนและ สร้างอาชีพให้ ชุมชนเกษตรกร	คู่แข่ง -สินค้าที่คล้ายกันในรูปแบบแบรนด์อื่นๆ -กลุ่มเป้าหมายเดียวกัน เช่น ชุมชนผู้สนใจ อาหารสุขภาพ	
FINANCE				
ต้นทุนการดำเนินงาน -ค่าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ในการ ผลิต -ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ -ค่าแรง -ค่าอบรมและตรวจวิเคราะห์ คุณภาพ -ค่าการส่งเสริมทางการตลาด	การจัดการกำไร -เก็บไว้ขยายการผลิต 20%, -ลงทุนเพื่ออบรมชุมชน 10%		รายได้ -รายได้จากการขายข้าวอินทรีย์ -รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์	

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			
1.การพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอกด้วยวิธีการให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารเพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)	✓	✓	✓	✓									205,260	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว ผศ.ดร. ศศิมล มุ่งหมาย	การให้คำปรึกษา/ การลงมือปฏิบัติ/การให้ความรู้ ด้านการแปรรูปบรรจุภัณฑ์ และการขอรับรอง มาตรฐาน
1.1 พัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอกด้วยการใช้หลักการทางด้านเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓											29,400	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว ผศ.ดร. ศศิมล มุ่งหมาย	การให้คำปรึกษา/ การลงมือปฏิบัติ/การให้ความรู้ ด้านการแปรรูปโจ๊กข้าวกล้องงอก
1.2 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ต้นแบบโจ๊กข้าวกล้องงอก		✓	✓										54,211	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.ดร. ศศิมล มุ่งหมาย	การให้คำปรึกษา/ การให้ความรู้การตรวจวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์/ การลงมือปฏิบัติ/
1.3 การทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก			✓										30,000	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.ดร. ศศิมล มุ่งหมาย	การให้คำปรึกษา/ การให้ความรู้บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์/ การลงมือปฏิบัติ/
1.4 จัดระบบมาตรฐานและ				✓									77,900	ผศ.ดร. สุนิดา	การให้คำปรึกษา/

เตรียมเอกสาร เพื่อยื่นขอรับรอง มาตรฐานอาหาร และยา (อย.)														เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว	การให้ ความรู้ จัดระบบ มาตรฐาน อย.และ เตรียม เอกสารเพื่อ ยื่นขอ รับรอง
1.5 การถ่ายทอด เทคโนโลยี				✓									13,749	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว ผศ.ดร. ศศิมล มุ่งหมาย	การจัด อบรมให้ ความรู้/ลง มือปฏิบัติ จำนวน 2 เรื่อง 1.การ แปรรูป ผลิตภัณฑ์ โจ๊กข้าว กล้องอก 2. ความรู้ ด้านระบบ มาตรฐาน อาหารและ ยา (อย.)
2. ดำเนินการขอ รับรองมาตรฐาน อย. และสร้าง แผนการสื่อสาร การตลาดเพื่อ จำหน่ายในเชิง พาณิชย์					✓	✓	✓	✓					250,000	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว ผศ.ดร. ศศิมล มุ่งหมาย	การให้ คำปรึกษา/ การลงมือ ปฏิบัติ/การ ดำเนินการ ขอรับรอง มาตรฐาน อย./การให้ ความรู้ด้าน การสร้าง แผนการ สื่อสาร การตลาด เพื่อจำหน่าย ในเชิง พาณิชย์
3. ดำเนินงาน ของธุรกิจและ การทำแผนธุรกิจ ระยะยาวให้แก่ ชุมชน โดยมี กิจกรรมด้าน									✓	✓	✓	✓	250,000	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว	การให้ คำปรึกษา/ การลงมือ ปฏิบัติ/การ ให้ความรู้ การจัดทำ

การตลาด การ จำหน่าย และ บริการหลังการ ขาย เพื่อขยาย ตลาดทั้งออฟไลน์ และออนไลน์ เกิดการยกระดับ รายได้เกษตรกร ในชุมชนและครัว เรือนรายได้น้อย ให้มีคุณภาพชีวิต ที่ดีขึ้น														ผศ.ดร. ศศิมา มั่งหมาย	แผนธุรกิจ ระยะยาว ให้แก่ชุมชน โดยมี กิจกรรม ด้าน การตลาด การจำหน่าย และบริการ หลังการขาย เพื่อขยาย ตลาดทั้ง ออฟไลน์ และ ออนไลน์
สรุปงบประมาณ (บาท)	250,000				250,000				250,000				750,000		

⁴ ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵ วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ 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
1.พัฒนาผลิตภัณฑ์จาก ข้าวกล้องงอก ด้วยการ ใช้หลักการทางด้าน เทคโนโลยีอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓	✓							29,400	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว ผศ.ดร. ศศิมา มั่งหมาย	การให้ คำปรึกษา/ การลงมือ ปฏิบัติ/การ ให้ความรู้ ด้านการ แปรรูปจาก ข้าวกล้อง งอก
2.การตรวจวิเคราะห์ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ต้นแบบจากข้าวกล้อง งอก				✓	✓	✓	✓	✓	✓				54,661	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.ดร. ศศิมา มั่งหมาย	การให้ คำปรึกษา/ การให้ ความรู้การ ตรวจ วิเคราะห์ คุณภาพ ของ ผลิตภัณฑ์/ การลงมือ ปฏิบัติ/
3.การทำต้นแบบบรรจุ ภัณฑ์จากข้าวกล้องงอก							✓	✓	✓				30,000	ผศ.ดร. สุนิดา	การให้ คำปรึกษา/

															เมืองโคตร ผศ.ดร. ศศิมล มุ่งหมาย	การให้ ความรู้ บรรจุภัณฑ์/ ผลิตภัณฑ์/ การลงมือ ปฏิบัติ/
4.จัดระบบมาตรฐาน และเตรียมเอกสารเพื่อ ยื่นขอรับรองมาตรฐาน อาหารและยา (อย.)										✓	✓	✓	77,900	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว	การให้ คำปรึกษา/ การให้ ความรู้ จัดระบบ มาตรฐาน อย.และ เตรียม เอกสาร เพื่อยื่นขอ รับรอง	
5.การถ่ายทอด เทคโนโลยี										✓	✓	✓	13,299	ผศ.ดร. สุนิดา เมืองโคตร ผศ.กิตติพร สุพรรณผิว ผศ.ดร. ศศิมล มุ่งหมาย	การจัด อบรมให้ ความรู้/ลง มือปฏิบัติ จำนวน 2 เรื่อง 1.การ แปรรูป ผลิตภัณฑ์ โจ๊กข้าว กล้องงอก 2. ความรู้ ด้านระบบ มาตรฐาน อาหารและ ยา (อย.)	
สรุปงบประมาณ													205,260			

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	15	15	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้ เทคโนโลยี) ปีที่ 1 จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่ 1.การแปรรูปผลิตภัณฑ์จักข้าวกลิ้ง งอก 2. ความรู้ด้านระบบมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ปีที่ 2 จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่ 1. ระบบมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และมาตรฐานอาหารอื่นๆ 2. แผนการสื่อสารทางการตลาด ปีที่ 3 จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่ 1. แผนธุรกิจระยะสั้นและระยะยาว 2. ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์	เรื่อง	2	2	2
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	1	1	1
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	3	3	3
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	50,000	60,000	70,000

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	เครื่องมือ อุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการด้านการแปรรูป อาหารและการวิเคราะห์คุณภาพ
สาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี	ให้ความรู้และเป็นวิทยากรในการจัดทำระบบ มาตรฐานอาหาร
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดอุบลราชธานี	จัดกิจกรรมออกบูธจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั่วประเทศ
กรมการพัฒนาชุมชน	จัดกิจกรรมออกบูธจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั่วประเทศ
กรมการค้าข้าว	จัดกิจกรรมออกบูธจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั่วประเทศ

15. ผลกระทบ :

15.1 เศรษฐกิจ

- 1) เกษตรกรที่ปลูกข้าวอินทรีย์ในท้องถิ่นมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการขายข้าวให้กับผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์
- 2) ผู้ประกอบการแปรรูปข้าวอินทรีย์มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม
- 3) ส่งเสริมระบบเศรษฐกิจในระดับชุมชน เช่น การจ้างงานในภาคการผลิต/แปรรูป/จัดจำหน่าย
- 4) เกิดแบรนด์ท้องถิ่นที่สามารถแข่งขันในตลาดระดับภูมิภาคหรือระดับประเทศได้

15.2 สังคม

- 1) ส่งเสริมความภาคภูมิใจในท้องถิ่นและอัตลักษณ์ของชุมชน
- 2) เสริมสร้างความรู้ด้านการพัฒนาอาหารแปรรูป การตลาด และการสร้างแบรนด์ให้แก่คนในพื้นที่
- 3) ส่งเสริมการรวมกลุ่มของเกษตรกร/วิสาหกิจชุมชน/สหกรณ์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกัน
- 4) ช่วยสร้างโอกาสให้เยาวชนหรือแรงงานในท้องถิ่นไม่ต้องย้ายถิ่นฐาน

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น.....750,000..... บาท (รวมทุกปีที่ได้รับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ.....2569.....จำนวน.....205,260..... บาท

ปีที่ 2 พ.ศ.....2569.....จำนวน.....250,000..... บาท

ปีที่ 3 พ.ศ.....2569.....จำนวน.....250,000..... บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแยะเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปีปัจจุบัน โดยให้แยกแยะรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ.....2569..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....205,260..... บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก ด้วยการใช้หลักการทางด้านเทคโนโลยีอาหาร	1.1 ค่าข้าวกล้องงอก	20 กิโลกรัม	120.00	2,400.00
	1.2 ค่าส่วนผสมในการทำโจ๊กข้าวกล้องงอก	3 ผลิตรภัณฑ์	1,000.00	3,000.00
	1.3 ค่าบรรจุภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก	3 ผลิตรภัณฑ์	1,000.00	3,000.00
	1.4 ค่าจ้างผู้ช่วยในการทดลองผลิต (หน้าที่จัดเตรียมวัตถุดิบ แปรรูปและบรรจุผลิตรภัณฑ์ ตลอดจนการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิตและล้างทำความสะอาดเครื่องมือในการแปรรูปให้พร้อมใช้งาน)	6 เดือน	3,500.00	21,000.00
กิจกรรมที่ 2 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพของผลิตรภัณฑ์ต้นแบบโจ๊กข้าวกล้องงอก	2.1 ค่าข้าวกล้องงอก	40 กิโลกรัม	120.00	4,800.00
	2.2 ค่าส่วนผสมในการทำโจ๊กข้าวกล้องงอก	3 ผลิตรภัณฑ์	1,000.00	3,000.00
	2.3 ค่าบรรจุภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก	3 ผลิตรภัณฑ์	1,000.00	3,000.00
	2.4 ค่าวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด	3 ตัวอย่าง* 3 ซ้ำ	400.00	3,600.00
	2.5 ค่าวิเคราะห์เอสเชอริเชีย โคไล (E.coli)	3 ตัวอย่าง* 3 ซ้ำ	500.00	4,500.00
	2.6 ค่าวิเคราะห์สแตและรา	3 ตัวอย่าง* 3 ซ้ำ	400.00	3,600.00
	2.7 ค่าวิเคราะห์ความชื้น	3 ตัวอย่าง* 3 ซ้ำ	200.00	1,800.00
	2.8 ค่าวิเคราะห์ปริมาณน้ำอิสระ	3 ตัวอย่าง* 3 ซ้ำ	200.00	1,800.00
	2.9 ค่าวิเคราะห์การคินตัว	3 ตัวอย่าง* 3 ซ้ำ	300.00	2,700.00
	2.10 ค่าวิเคราะห์ความหนืด	3 ตัวอย่าง* 3 ซ้ำ	300.00	2,700.00
	2.11 ค่าวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส	50 คน	200.00	10,000.00

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
	2.12 ค่าวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ (ตามฉลากโภชนาการแบบเต็ม THAI RDI)	1 ตัวอย่าง	6,420.00	6,420.00
	2.13 ค่าวิเคราะห์กบา	1 ตัวอย่าง	3,370.50	3,370.50
	2.14 ค่าวิเคราะห์สารต้านอนุมูลอิสระ	1 ตัวอย่าง	3,370.50	3,370.50
กิจกรรมที่ 3 การทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก	3.1 ค่าจ้างสำรวจความต้องการ และคัดเลือกชนิดของบรรจุภัณฑ์ และจัดรูปแบบกราฟิกของบรรจุภัณฑ์	1 ครั้ง	10,000.00	10,000.00
	3.2 ค่าจ้างเหมาออกแบบตราสินค้าและฉลากติดบรรจุภัณฑ์	1 ผลิตรายต์	10,000.00	10,000.00
	3.3 ค่าบรรจุภัณฑ์และฉลากบรรจุภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอก	1 ผลิตรายต์	10,000.00	10,000.00
กิจกรรมที่ 4 จัดระบบมาตรฐานและเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)	4.1 ค่าอาหาร	20 คน* 2 ครั้ง	500.00	20,000.00
	4.2 ค่าตอบแทนวิทยากร	8 ชั่วโมง* 2 คน* 2 ครั้ง	1,200.00	38,400.00
	4.3 ค่าเอกสารฝึกอบรม	15 คน	300.00	4,500.00
	4.4 ค่าเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)	1 ผลิตรายต์	15,000.00	15,000.00
กิจกรรมที่ 5 ถ่ายทอดเทคโนโลยี	5.1 ค่าอาหารกลางวัน	20 คน	500.00	10,000.00
	5.2 ค่าเอกสารฝึกอบรม	15 คน	80.00	1,200.00
	5.3 ค่าวัสดุดิบและส่วนผสมในการผลิตโจ๊กข้าวกล้องงอก	1 ผลิตรายต์	2,099	2,099

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



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนิดา เมืองโคตร)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

ประวัติผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

ชื่อ นางสาวสุนิดา เมืองโคตร

สถานที่ทำงาน สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี เลขที่ 2 ถนนราชธานี ต.ในเมือง อ.เมือง จ.อุบลราชธานี 34000 โทรศัพท์ 045-352000 ต่อ 1609 มือถือ 081-048-2293

E-mail : sunida.m@ubru.ac.th

ตำแหน่งวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ตำแหน่งบริหาร รองคณบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ

ประวัติการศึกษา

2561	Ph.D	Postharvest Technology	King Mongkut's University of Technology Thonburi, Thailand
2551	ปริญญาโท	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
2548	ปริญญาตรี	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประวัติการทำงาน

2549-2550	ผู้ช่วยสอน ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
2551-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

ความเชี่ยวชาญและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จุลชีววิทยาทางอาหาร มาตรฐานอาหารและการควบคุมคุณภาพ การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอาหาร เทคโนโลยีอาหารหมัก เทคโนโลยีอุตสาหกรรมนม สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากพืชและหน้าที่สำคัญ

ทุนวิจัยที่เคยได้รับ

- “Physical chemical biological and sensory evaluation on bottled sukiyaki and Thai barbecue sauce.” financial supports from Research and Development Institute Ubon Ratchathani Rajabhat University, 2020.
- “Influence of pre-treatments on dried kale quality for using furikake production.” financial supports from Agriculture Faculty, Ubon Ratchathani Rajabhat University, 2020.
- “Product Development of Original and Tom Yum flavor Oxtail Soups in Sealed Containers, Nong Sung Agricultural Cooperative, Mukdahan Province.” financial supports from Agricultural Research Development Agency (Public Organization) and Nong Sung Agricultural Cooperative, Mukdahan Province, 2021.
- “The quality improvement of Tinfoil Barb pla som as for food safety and market strategy of product” financial supports from Agricultural Research Development Agency (Public Organization) and Ban Dan Mai Community Enterprise Group, Khong Chiam District Ubon Ratchathani Province, 2023
- “Developing local food products to increase commercial competitiveness from research knowledge of Ubon Ratchathani Rajabhat University” financial supports from Thailand Science Research and Innovation (TSRI), 2024

- “Upgrading 3-color germinated brown rice and germinated riceberry to meet Organic Thailand and Food and Drug Administration standards (TM Inter Rice, Ubon Ratchathani Province)” financial supports from Office of the Permanent Secretary (OPS), Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation, 2025
- “Development of the production process for rice-sprinkled chili paste with Nang Fah mushrooms (Thara Mushroom Farm, Ubon Ratchathani Province)” financial supports from Office of the Permanent Secretary (OPS), Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation, 2025

ผลงานตีพิมพ์

- Photchanachai, S., Tantharapornrerk, N., Pola, W., Muangkote, S. and Bayogan, E.R.V. (2018). Coconut coir media sterilization method for growing Chinese kale microgreens. *Acta Horticulturae Journal*. 1210(1), 51-58.
- Muangkote, S.,T. Vichitsoonthonkul, V. Srilaong, C. Wongs-Aree and S. Photchanachai. Antimicrobial activities of garlic and shallot crude extract against food spoilage and human bacterial pathogens. *Acta Horticultural journal*. 1213(1), 609-614.
- Muangkote, S.,T. Vichitsoonthonkul, V. Srilaong, C. Wongs-Aree and S. Photchanachai. 2018. Roasting temperatures of garlic, shallot and dried chili as Thai chili paste ingredients on antifungal activity of *Aspergillus niger*. *Journal of Science and Technology Ubon Ratchathani University*. 19: 3. 88-100.
- Muangkote, S.,T. Vichitsoonthonkul, V. Srilaong, C. Wongs-Aree and S. Photchanachai. 2019. Influence of roasting on chemical profile, antioxidant and antibacterial activities of dried chili. *Food science and biotechnology Journal*. 28(2): 303-310.
- Auyyuenyong, R. and Muangkote, S. 2020. Inhibition of Pathogenic Bacteria Contaminating in Lettuce by Thai Herb Extracts. *Rajabhat Agriculture. J.* 19(2): 67-76.
- Mungmai, S. and Muangkote, S. 2021. Influence of garlic and shallot extracts on inhibition of *Salmonella* sp. as contaminated in egg. *Rajabhat Agriculture. J.* 20(1): 33-41.
- Muangkote, S., Sillapasiri, P., Chanlueang, S and Mungmai, S. 2024. Product development of pearls from purple sweet potato using stevia sugar instead of brown sugar. *Rajabhat Agriculture. J.* 23(2): 109-121.

ผลงานการนำเสนองานวิจัย

- Muangkote, S.,T. Vichitsoonthonkul, V. Srilaong, C. Wongs-Aree and S. Photchanachai. 2014. Antimicrobial activities of garlic and shallot crude extract against food spoilage and human bacterial pathogens. The 3rd Asia Pacific Symposium on Postharvest Research, Education and Extension. Oral presented at the Victory Hotel, Ho Chi Minh City, Vietnam.
- Muangkote, S.,T. Vichitsoonthonkul, V. Srilaong, C. Wongs-Aree and S. Photchanachai. 2016. Antifungal activity of Thai chili paste ingredients; Roasted garlic and shallot. Gifu-Kobe-Utsunomiya-Mie Joint Seminar. Oral presented at the Mie University, Japan.
- Muangkote, S.,T. Vichitsoonthonkul, V. Srilaong, C. Wongs-Aree and S. Photchanachai. 2017. Antioxidant and antifungal of roasted garlic, shallot and dried chili extracts. *RGJ. Ph.D.*

Congress 18 Global sustainability: Lesson learned from the Royal Project. Oral presented at Richmond Stylish Convention Hotel, Thailand.

การจดอนุสิทธิบัตร/เจ้าของผลงานวิจัยและนวัตกรรม

- 2566 เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูบหางวีสดั้งเดิมและซูบหางวีสต้มยำบรรจุในภาชนะปิดสนิทเชิงพาณิชย์ กลุ่มสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร (อยู่ระหว่างการยื่นและขอเลขที่)
- 2566 เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสเนื้อจากโคขุน กลุ่มสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร (อยู่ระหว่างการยื่นและขอเลขที่)
- 2567 เจ้าของผลงานวิจัยและนวัตกรรม เรื่อง ผงเชื้อสำหรับหมักปลาสด จากโครงการวิจัย การปรับปรุงคุณภาพปลาสดตากแห้งเพื่อเป็นอาหารปลอดภัยและสร้างกลยุทธ์ทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ โดยสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)

งานบริการทางวิชาการและการเป็นที่ปรึกษา

- 2564 ที่ปรึกษาขอการรับรองการแปรรูป และ/หรือการคัดบรรจุข้าวอินทรีย์ของโรงสีข้าว ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เกษตรอินทรีย์ (มกษ. 9000 เล่ม 1-2552) พัฒนาระบบสัญลักษณ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวอินทรีย์โครงการพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน กิจกรรมชุมชนต้นแบบการส่งเสริมการผลิตข้าวอินทรีย์ ประจำปีงบประมาณ 2564 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี
- 2565 ที่ปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวอินทรีย์ บรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้า โครงการพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน กิจกรรมชุมชนต้นแบบการส่งเสริมการผลิตข้าวอินทรีย์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี
- 2568 วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ โครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยได้มาตรฐาน กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร (ด้านปศุสัตว์) หลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป”
- 2568 ที่ปรึกษาออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบและฉลาก เพื่อส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร โครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยได้มาตรฐาน ปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี

ชื่อ-สกุล	ศศิมล มุ่งหมาย
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
สาขา	คหกรรมศาสตร์
หน่วยงานที่สังกัด	สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์
วุฒิการศึกษา	วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

สถานที่ติดต่อ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
คณะเกษตรศาสตร์ สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
เลขที่ 2 ถ.แจ้งสนิท ต.ในเมือง อ.เมือง จ.อุบลราชธานี
โทรศัพท์ 045 352000 มือถือ 085 003 0549

ความเชี่ยวชาญและงานวิจัยที่สนใจ

- การแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม
- บรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

ผลงานวิจัย

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนือบดแช่เยือกแข็ง กลุ่มสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2564.
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปทางวุ้นสดดั้งเดิมและซูปทางวุ้นสดต้มยำบรรจุในภาชนะปิดสนิทเชิงพาณิชย์ กลุ่มสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2564.
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงน้ำซูปจากเศษเนื้อวัว กลุ่มสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2564.
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคบวักกิ่งสำเร็จรูปและแคบวักปรุงรสพร้อมรับประทาน : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2564.
5. สถานภาพปัจจุบันของวิสาหกิจชุมชนในเขตจังหวัดอุบลราชธานี : ทุนอุดหนุนการวิจัย จากงบประมาณเงินรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ปีงบประมาณ 2564.
6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียวทอดพร้อมบริโภค : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2565.
7. การยกระดับนวัตกรรมอาหารจากโคขุนเชิงพาณิชย์สู่ระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัยเพื่อเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจชุมชน : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2565.
8. กระบวนการผลิตและความปลอดภัยของปลาสามอีดู่ และปลาสามไร่ก้าง ภายใต้โครงการวัฒนธรรมและความปลอดภัยของอาหารพื้นถิ่นลุ่มน้ำมูล : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สอ.ว.) ประจำปีงบประมาณ 2566
9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเชิงพาณิชย์ จากองค์ความรู้งานวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี : งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund; FF) จัดสรรงบประมาณจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ปีงบประมาณ 2567.
10. กิตติพร สุพรรณผิว สุนิดา เมืองโคตร และศศิมล มุ่งหมาย เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกโรยข้าวเห็ดนางฟ้า (ธาราฟาร์มเห็ด จังหวัดอุบลราชธานี) : โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา ปีงบประมาณ 2567.
11. สุนิดา เมืองโคตร ศศิมล มุ่งหมาย และกิตติพร สุพรรณผิว เรื่อง การยกระดับข้าวกล้องงอก 3 สี และข้าวงอกไรซ์เบอร์รี่เพื่อรับรองมาตรฐาน Organic Thailand และมาตรฐานอาหารและยา (ที เอ็ม อินเตอร์ไรซ์ จ.อุบลราชธานี) : โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา ปีงบประมาณ 2567.
12. ศศิมล มุ่งหมาย สุนิดา เมืองโคตร และกิตติพร สุพรรณผิว เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อแพะอบกรอบจากฟาร์มสต็อกโฮล์ม จังหวัดมหาสารคาม : โครงการวิจัยและพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ โครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568.

บทความ

ศศิมล มุ่งหมาย และอนัญญา วรรณ. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างเสริมแคลเซียมจากปลาชิว. วารสารเกษตร ราชภัฏ. 18(1): 27-37. TCI issn 1686-5103.

วิภา มะลา, วลัยพรรณ ชินชัยสิริภัทร, พรพิมล ศรีเกตุ, อนัญญา วรรณ, สุกัลยา นันตา, ศศิมล มุ่งหมาย, รัชดา อวย
ยืนยงค์ และกิตติวัช บุญทวี. (2562). ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของ
ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังที่ได้รับการล้างไตทางช่องท้อง ณ คลินิก CAPD โรงพยาบาลมวังสามสิบ. วารสารเกษตร
ราชภัฏ. 18(2): 63-78. TCI issn 1686-5103.

ศศิมล มุ่งหมาย และสุนิดา เมืองโคตร. (2564). ผลของสารสกัดจากกระเทียมและหอมแดงต่อการ
ยับยั้งเชื้อ *Salmonella* sp. ที่ปนเปื้อนในไข่ไก่ (Influence of garlic and shallot extracts on inhibition
of *Salmonella* sp. as contaminated in egg). วารสารเกษตรราชภัฏ 20(1): 33-41.

วิภา มะลา วลัยพรรณ ชินชัยสิริภัทร ศศิมล มุ่งหมาย รังสี บุญเจือ และธัญธัญ มุ่งคุณดา. (2566). สถานภาพ
ปัจจุบันของวิสาหกิจชุมชนในเขตจังหวัดอุบลราชธานี. วารสารสังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัย
ราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่ 7 ฉบับที่ 4 ตุลาคม-ธันวาคม. หน้า 11-21.

ศศิมล มุ่งหมาย วัชรพงษ์ วัฒนกุล อุดลย์ อภินันท์ และวีรเวทย์ อุทโซ. (2565). ผลของไธเรเฮเอทานอลที่สะสม
ในบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของใบไชยาสด. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ปีที่ 6 ฉบับที่ 2. หน้า 33 – 50

ศศิมล มุ่งหมาย วีรเวทย์ อุทโซ วัชรพงษ์ วัฒนกุล ทิตา สุนทรวิภาต และอุดลย์ อภินันท์. (2566). การ
เปลี่ยนแปลงสีและองค์ประกอบของน้ำสกัดใบไชยาที่สัมพันธ์กับอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษา.
วารสารเกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 4 ฉบับที่ 1 มกราคม - เมษายน 2566. หน้า 29 – 42

สุนิดา เมืองโคตร, พัดชา ศิลปะศิริ, สุทธิดา จันเหลือง, และศศิมล มุ่งหมาย. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดไข่มุก
จากมันเทศสีม่วงโดยใช้น้ำตาลหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลทรายแดง. วารสารการเกษตรราชภัฏ, 23(2), 109 -
121.

งานบริการวิชาการและการเป็นที่ปรึกษา

- 2564 ที่ปรึกษาขอการรับรองการแปรรูป และ/หรือการคัดบรรจุข้าวอินทรีย์ของโรงสีข้าว ตามมาตรฐาน
สินค้าเกษตร เกษตรอินทรีย์ (มกษ. 9000 เล่ม 1-2552) พัฒนาตราสัญลักษณ์ และพัฒนา
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวอินทรีย์โครงการพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน กิจกรรมชุมชนต้นแบบการ
ส่งเสริมการผลิตข้าวอินทรีย์ ประจำปีงบประมาณ 2564 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุบลราชธานี จังหวัด
อุบลราชธานี
- 2565 ที่ปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวอินทรีย์ บรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้า โครงการ
พัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน กิจกรรมชุมชนต้นแบบการส่งเสริมการผลิตข้าวอินทรีย์ ปีงบประมาณ
พ.ศ. 2565 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี
- 2565 วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ข้าวต้มมัดแช่เยือกแข็ง และข้าวเหนียวมูนแช่เยือกแข็ง : ศูนย์
เมล็ดพันธุ์ข้าวอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี
- 2565 วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปมะม่วง ในโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและ
ยกระดับเศรษฐกิจฐานราก : มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
- 2565 วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำขนมทองม้วน และปลาตุ๋นแดดเดียว ในโครงการ
ขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) :
มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ (วันที่ 25 26 29 31 มีนาคม 2565)
- 2567 วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง อาหารฟิวชั่นเพื่อความเป็นเลิศทางธุรกิจ: มหาวิทยาลัยราชภัฏ
อุบลราชธานี (วันที่ 20 มกราคม 2567)
- 2567 วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การชงชา กาแฟโบราณ ในโครงการสร้างงานสร้างอาชีพให้กับ
ประชาชน : องค์การบริหารส่วนจังหวัดอุบลราชธานี (วันที่ 5 6 12 13 18 มีนาคม 2567)

- 2567 วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเนยทุเรียน และแปรรูปผลิตภัณฑ์ไอศกรีมทุเรียน ในโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก : มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ (วันที่ 20-23 มีนาคม 2567)
- 2568 วิทยากรอบรมโครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยได้มาตรฐาน กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร (ด้านปศุสัตว์) : สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี (วันที่ 14-15 สิงหาคม 2568 และวันที่ 5 กันยายน 2568)

ชื่อ นางสาวกิตติพร สุพรรณผิว

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สถานที่ทำงาน สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

เลขที่ 2 ถนนราชธานี ต.ในเมือง อ.เมือง จ.อุบลราชธานี 34000 โทรศัพท์ 045-352000 ต่อ 1609

มือถือ 063-8952641 E-mail : kittiporn.s@ubru.ac.th

ประวัติการศึกษา

พ.ศ.2550 วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

พ.ศ.2546 วท.บ. เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ (เกียรตินิยมอันดับ 2) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2546-2547 หัวหน้างานฝ่ายผลิต หน่วยผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป บริษัทก้าวหน้าไก่สด จำกัด จังหวัดอุบลราชธานี

พ.ศ.2559 - พฤษภาคม 2563 ดำรงตำแหน่งรองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาและบริการวิชาการ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

พ.ศ. 2550- ปัจจุบัน อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

ประวัติการฝึกอบรม

หลักสูตรการฝึกอบรม	ระยะเวลา	หน่วยงาน / ประเทศ
เครือข่ายผู้ตรวจประเมินสถานที่ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)	6-30 มีนาคม 2556	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี
Good Manufacturing Practice (GMP)	14 มกราคม 2558	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	15-16 มกราคม 2558	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
งานเสวนาความปลอดภัยอาหาร เรื่อง ฉลากโภชนาการและการใช้ Healthier Logo ตามกฎหมายอาหารไทย	25 มีนาคม 2559	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
Online training in Food Allergen Management	21 กรกฎาคม 2563	บ. Food Safety Support and Services

หลักสูตรการฝึกอบรม	ระยะเวลา	หน่วยงาน / ประเทศ
Online training in Food Fraud Mitigation, Prevention and Risk Assessment of Raw Material	1 สิงหาคม 2563	บ. Food Safety Support and Services
หลักเกณฑ์และขั้นตอนการขออนุสิทธิบัตร สิทธิบัตร และ ลิขสิทธิ์	18 พฤศจิกายน 2565	สถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัย ราชภัฏอุบลราชธานี
วิทยาศาสตร์ฮาลาลสำหรับ ภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร	20 ธันวาคม 2565	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทาง อาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
Online training in FSSC 22000 Version 6 Food Safety System Certification Version 6 (Production of food manufacturing)	15-16 สิงหาคม 2566	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทาง อาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
GHPs Rev.2022 การปฏิบัติทาง สุขลักษณะที่ดี	24 พฤศจิกายน 2566	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทาง อาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
มาตรฐานฮาลาลเพื่อขึ้นทะเบียนผู้เชิ้อด หลักการเชิ้อดสัตว์ศาสนาบัญญัติอิสลาม แนวทางการตรวจรับรองกระบวนการ เชิ้อดตามระเบียบ กอท. และ มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง (UAE/JAKIM -Malaysia)	31 มกราคม 2567	หัวหน้าฝ่ายวิชาการและส่งเสริมระบบ คุณภาพฮาลาล ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงาน คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
การประเมินผลกระทบทางสังคมกับงาน พัฒนา (SIA) และการประเมิน ผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI) ชั้นกลาง	9-10 มีนาคม 2567	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนา เครื่องมือด้าน SROI มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ผลงานตีพิมพ์

- กิตติพร สุพรรณผิวนว. 2560 อนุสิทธิบัตร เรื่อง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบเขียวแผ่นอบกรอบ
- กิตติพร สุพรรณผิวนว. 2563. ผลของกระบวนการทอดที่มีต่อคุณลักษณะทางคุณภาพและความสามารถในการ เป็นสารต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบเขียวแผ่นทอดกรอบ. วารสารการเกษตรราชภัฏ. 19(2):57-66.
- กิตติพร สุพรรณผิวนว และกิตติรัช บุญทวี. 2566. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาชีวก้าวสามารถอบกรอบ. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น). 18 (2) : 63-73.
- Kittiporn Supunphew and Sunida Maungkot . 2012. Safety of Natural Beef in the Standard Cattle Slaughterhouse in Ubon Ratchathani Province. Poster Presentation on Asean Community and Regional Sustainable Development, Ubon Ratchathani Rajabhat University .
- Moongngarm, A., K. Supanphew, M. Chaikaew, U. Srisawai, N. Toonthum and S. Thonggrueng. 2006. "Preparation of germinated rice extract using endoenzymes and potential use

as a source of antioxidants.” Poster Presentation on 56th Australian Cereal Chemistry Conference, 10-14 September 2006.

ทุนวิจัยที่เคยได้รับ

1. ปี พ.ศ. 2562 ได้รับทุนวิจัยเรื่อง ผลของกระบวนการทอดที่มีต่อคุณลักษณะทางเคมี กายภาพ ประสาทสัมผัสและความสามารถในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์กระเจียบเขียวแผ่นทอดกรอบ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี (ทุนวิจัยเดี่ยว งบประมาณ 45,000)
2. ปี พ.ศ. 2563 ได้รับทุนวิจัยเรื่องการศึกษาเทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการอบแห้งปลาช่อนแก้วด้วยโดมพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อชุมชนรอบโรงไฟฟ้าเขื่อนสิรินธร จาก การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (หัวหน้าชุดโครงการวิจัย งบประมาณ 1,998,230 บาท)
3. ปี พ.ศ. 2564 ได้รับทุนวิจัยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากแป้งเมล็ดบัวที่มีคุณสมบัติทนต่อการย่อย จาก สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (ทุนวิจัยเดี่ยว งบประมาณ 380,000 บาท)
4. ปี พ.ศ. 2564 ได้รับทุนวิจัยเรื่อง การสร้างสูตรมาตรฐานและพัฒนาศักยภาพการผลิตปลาช่อนแก้วสามารถรอบ จาก กองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (กสว.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 (ทุนวิจัยเดี่ยวภายใต้ชุดโครงการ งบประมาณ 257,600 บาท)
5. ปี พ.ศ. 2564 ได้รับทุนวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคบวูทึงสำเร็จรูปและแคบวูทึงปรุงรสพร้อมรับประทาน จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.) (หัวหน้าโครงการวิจัยย่อย ภายใต้ชุดโครงการ งบประมาณ 525,000 บาท)
6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อมดแช่เยือกแข็ง กลุ่มสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2564. (ผู้ร่วมวิจัย)
7. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูพางัวร์สดั้งเดิมและซูพางัวร์สดัมย่ำบรรจุในภาชนะปิดสนิทเชิงพาณิชย์ กลุ่มสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการ วิจัย การเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2564. (ผู้ร่วมวิจัย)
8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงน้ำซูจากเศษเนื้อวัว กลุ่มสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร : ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2564. (ผู้ร่วมวิจัย)
9. การยกระดับนวัตกรรมอาหารจากโคขุนเชิงพาณิชย์สู่ระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัยเพื่อเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจชุมชน ทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปีงบประมาณ 2566. (หัวหน้าโครงการวิจัย งบประมาณ 1,176,000 บาท)
10. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเชิงพาณิชย์ จากองค์ความรู้งานวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ปีงบประมาณ 2568 (ผู้ร่วมโครงการวิจัย)

ผลงานด้านการเป็นที่ปรึกษา / วิทยากร

1. พ.ศ. 2563 ปรึกษาแนะนำวิสาหกิจ การพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ก้วยจ๊ับสำเร็จรูป 40ชั่วโมง ผู้ประกอบการ ดาวก้วยจ๊ับญวน จังหวัดอุบลราชธานี โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7
2. พ.ศ. 2564 ผู้เชี่ยวชาญ แนะนำ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแท่ง ผู้ประกอบการ คำเกิด เกษตรแปรรูป จังหวัดอุบลราชธานี โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7
3. พ.ศ. 2564 ผู้เชี่ยวชาญ แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากกระเจียบเสริมสมุนไพร ผู้ประกอบการ สถานผลิตยาแผนโบราณ สหพันธ์เภสัช จังหวัดอุบลราชธานี โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7

4. พ.ศ. 2564 ผู้เชี่ยวชาญ แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกกบ ผู้ประกอบการ วีระชัยพันธุ์ปลา จังหวัดศรีสะเกษ โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7
5. พ.ศ. 2564 ผู้เชี่ยวชาญ แนะนำการพัฒนาซอสหมักไก่ย่างสูตรบ้านแคน ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน นาแปลงใหญ่ จังหวัดยโสธร โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7
6. พ.ศ. 2564 ผู้เชี่ยวชาญ แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจิ้งหรีด ผู้ประกอบการ บริษัททิวายที เอส (ไทยแลนด์) สาขา0001 จังหวัดอุบลราชธานี โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7
7. พ.ศ. 2564 ผู้เชี่ยวชาญ แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงมันเทศญี่ปุ่นและเส้นก๋วยจั๊บเสริมมันเทศญี่ปุ่น ผู้ประกอบการ Chaiwat Organic Farm จังหวัดอุบลราชธานี โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7
8. พ.ศ. 2564 ผู้เชี่ยวชาญ แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์โซรปน้ำอ้อยมะนาว ผู้ประกอบการ วิสาหกิจ ชุมชนศรีอุดมก้าวหน้า จังหวัดอุบลราชธานี โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7
9. วิทยากรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ น้ำอ้อยกระชายมะนาวเข้มข้น น้ำปลาหวานจากน้ำอ้อย (ศูนย์ส่งเสริม อุตสาหกรรมภาคที่ 7 พ.ศ. 2564)
10. วิทยากรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เครื่องดื่มชนิดผงจากเมล็ดบัว (โครงการวิจัย วช. พ.ศ. 2564)
11. วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ โครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยได้มาตรฐาน กิจกรรมส่งเสริมและ พัฒนาการแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร (ด้านปศุสัตว์) หลักสูตร “การพัฒนา ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป” (2568)
12. ที่ปรึกษาออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบและฉลาก เพื่อส่งเสริมและ พัฒนาการแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้า เกษตร โครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยได้มาตรฐาน ปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี (2568)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล) นางสาวภาวดี สุพรรณสาย มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยไม่ขอรับผลตอบแทน ดังนี้

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตพืชสมุนไพรพื้นเมือง ที่ตั้งสถานประกอบการ ม.๙๕.....

ที่ตั้งเขตตำบล อำเภอ.....

ชื่อประธาน นางสาวภาวดี สุพรรณสาย เบอร์โทร ๐๘๑๑๗๐๕๐๙๐๖

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวภาวดี สุพรรณสาย เบอร์โทร ๐๘๑๑๗๐๕๐๙๐๖

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว ☐ หุ้นส่วน/หุ้นส่วนจำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP

☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

☐ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว

จำนวนสมาชิก ๑๑ คน ปีที่ก่อตั้ง ๒๕๕๙ ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ๑๔ ปี ทุนจดทะเบียน ๑,๐๐๐,๐๐๐ บาท
 ผลิตภัณฑ์หลักผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์ ข้าวกล้องหอมมะลิหิ๊ว ออกล้างต่อเนื่อง ๕๐,๐๐๐ บาท รายได้ต่อเดือน ๕๐,๐๐๐ บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์ ข้าวกล้องหอมมะลิหิ๊ว ออกล้างต่อเนื่อง ๕๐,๐๐๐ บาท รายได้ต่อเดือน ๕๐,๐๐๐ บาท

กลุ่มลูกค้า ร้านสะดวกซื้อสินค้าเพื่อสุขภาพ โรงแรม, ร้านอาหาร

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ช่องทางออนไลน์) ร้านชุมชนสามร่วม, เฟสบุ๊ค

ส่วนที่ ๓ ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน ทุน
กำลังการผลิตต่ำกว่ามาตรฐานความต้องการของตลาด	พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ที่มีมูลค่าสูงขึ้นด้วยการแปรรูปเป็นสินค้าอรรถรส
ยังไม่มีความรู้ด้านการผลิตให้เป็นที่ยอมรับของตลาดทั่วไป	พัฒนาระบบการผลิตให้ผ่านการรับรองมาตรฐาน

๑๙๕ ม.๙๕ ต.อัมพวา อ.โคกโพธิ์ จ.สมุทรสาคร
 หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๖-๐๔๕๕๒๙๖
 ผู้สำรวจ
 วันที่ ๑๐ / ๓ / ๖๕

๑๙๕ ม.๑๖ ต.อัมพวา อ.โคกโพธิ์ จ.สมุทรสาคร
 หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๖-๑๗๐๕๙๒๕
 ผู้สำรวจ
 วันที่ ๑๐ / ๓ / ๖๕

หมายเหตุ

๑. กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

๒. ข้อมูลและแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ (BCE) ทุกปีเสนอโครงการ

รายชื่อสมาชิกของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตพืชคุณภาพท่าเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ที่เข้าร่วมโครงการ

- | | |
|---------------|--------------|
| 1.นางสาวภาวดี | สุพรรณสาย |
| 2.นายอภิญโญ | โหดระไวศยะ |
| 3.นางสาวมุกดา | พลสวัสดิ์ |
| 4.นางกฤษณา | ศรีสัมพันธ์ |
| 6.นายจันทร์ดา | สันทานุรักษ์ |
| 7.นางสาววีรดา | สมบัติวงศ์ |
| 8.นางวิไลย | สารรัตน์ |
| 9.นางบัวโฮม | สารีพันธ์ |
| 10.นางประครอง | ฤชา |
| 11.นางสำรี | เฮมภูเขียว |
| 12.นางประยูร | บุญเสนา |
| 13.นางเพชร | แก้วกุดเลาะ |



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ที่กองช่าง วิทยาลัยการช่างสมุทรสาครและอีกสี่ห้องสมุดมหาวิทยาลัยแม่โจ้
ที่มุก ๒๐๑๕ ๒๗๗๔ ต.ท่าแม่โจ้ อ.สวนหลวงร.๓
จังหวัดชลบุรี ๒๐๑๐๐

Figure 1. Schematic diagram of the experimental setup.

เกร็ด ๑ การนำผลงานวิจัยมาพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เขียน ปฐิการะทรวงการศวกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยีหรือศูนย์ ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการประดิษฐ์และสร้างสรรค์ให้ชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปใช้ทางภาค บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร เป็น

ข้าพเจ้า นางสาวภาวดี สุพรรณสาย ชื่อกลุ่ม วิสาขบึงชุมชนกลุ่มผลิตพืชสมุนไพรพื้นเมือง และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน.....๑๓.....คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า ๓ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพื่อวัดได้ อรรถาธิบายมาตรฐานอื่น ๆ)
๑. พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมมะลิ ๑๐๕	เพิ่มรายได้
๒. อบรมเกษตรกรผู้ปลูกข้าวหอมมะลิ และศึกษาความพึงพอใจของ ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย	คุณภาพผลิตภัณฑ์ ข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ ผู้บริโภค
๓. องค์ความรู้ แนวคิดความรู้ ปรัชญาชีวิตด้านอาหาร	๒๒. GHP

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ที่ตรงกันไปที่ทำให้เกิดประโยชน์คือการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถพัฒนาได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเวียนมาเพื่อไปตรวจ

ข้อมูลความน่าเชื่อถือ

๑๓. ๑-๒-๒๐๑๓

ขอแสดงความนับถือ

4720

(สาขาวิชา 2, 3, 4) วิชา (1) (2) (3) (4)
 ปริญญาโท / ปริญญาเอก



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาสอนแก่น)

Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd. (Khonkaen Branch) : KK
117/4 หมู่ 14 ถนนมิตรภาพ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น 40000 ประเทศไทย
117/4 Moo 14 Mitraprab Road Nai Muang, Muang, Khonkaen 40000 Thailand
Tel : (86) 0 4324 7704-7 # 302, 306 Fax : (86) 0 4324 7703 <http://www.centralabthai.com>
Email : centralabthai-kk@hotmail.com, Mobile : 043-247-704 ต่อ 305, 306

Quotation

เลขที่ CS02 0713/25

วันที่ 27/11/68

เรียน :

บริษัท : คุณสุจินดา เมืองโคตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

ที่อยู่ :

โทรศัพท์ :

Fax : -

E-mail :

We are pleased to offer the following analysis

Type of sample **ไข่ไก่ขาวล่องจอก**

ลำดับที่	รายการทดสอบ	วิธีการ ตรวจวิเคราะห์	จำนวน ตัวอย่าง	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ส่วนลด	ราคาสุทธิ (บาท)
1	วิเคราะห์ผลจากโภชนาการ Thai +GDA Calories - Total Fat - Protein - Total Carbohydrate - Ash (ทดสอบเพื่อการคำนวณผล) - Moisture (ทดสอบเพื่อการคำนวณผล)	AOAC AOAC AOAC AOAC AOAC AOAC	1 1 1 1 1 1	 600.00 400.00 2,000.00 400.00 300.00	6,000 Baht/Sample	6,000.00
2	Saturated Fat	Compendium	1	1,500.00		
3	Cholesterol	GC	1	1,500.00		
4	Sugars	HPLC	1	1,500.00		
5	Sodium (Na)	ICP-MS/OES	1	600.00		
6	Potassium (K)	ICP-MS/OES	1	600.00		
7	ผลจาก GDA		1	200.00		
8	GABA	GC-ms	1	3,500.00	10%	3,150.00
9	Total Antioxidant (EQ Trolox)	DPPH	1	3,500.00	10%	3,150.00

การชำระเงิน : เงินสด/เงินโอน/เครดิต	จำนวนเงิน	12,300.00
ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ml ตัวอย่าง	ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%	861.00
ระยะเวลาทดสอบ : 12-14 วันทำการ (ไม่รวมเสาร์-อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์)	จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น	13,161.00
หนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยหกสิบเอ็ดบาทถ้วน		

หมายเหตุ 1. กรุณาแนบใบคำขอรับบริการและสำเนาใบเสนอราคาพร้อมกับการส่งตัวอย่าง 2. บริษัทขอสงวนสิทธิ์การเปลี่ยนแปลงราคาโดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า 3. กรุณาหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 % จากค่าบริการก่อนภาษีมูลค่าเพิ่มที่มีมูลค่าตั้งแต่ 1,000 บาทขึ้นไป		
สำหรับลูกค้า กรุณาลงชื่อและลงเอกสารกลับเพื่อยืนยันการรับทราบ ชื่อคอก หรือการส่งตัวอย่าง _____ (.....) ตำแหน่ง..... วันที่...../...../.....	บริษัทฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า จะได้รับความกรุณาจากท่านในระยะยาวอันใกล้ชิด ขอแสดงความนับถือ อารีย์รัตน์ เจ้าหน้าที่บริการลูกค้า สำนักงานสาขาสอนแก่น เบอร์ติดต่อ 086-341-9272	

(ใบขอรับบริการสามารถ download ได้จาก <http://www.centralabthai.com>, ขั้นตอนการขอรับบริการ)

*ต้องการสอบถามผลการวิเคราะห์การส่งตัวอย่างติดต่อ ติดต่อ เจ้าหน้าที่บริการลูกค้า ต่อ 0, 305, 08 6341 9272

**ต้องการสอบถามเรื่องบัญชี การเงิน ติดต่อ เจ้าหน้าที่บัญชี คุณศิริ ต่อ 303, คุณปุ๊ ต่อ 307, 08 9664 3183

การชำระเงิน : บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 161 5 54506 6 บ.กรุงเทพ สาขาสอนแก่น ชื่อบัญชี บจก. ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)

อ้างอิงตามใบแจ้งค่าบริการหรือใบแจ้งหนี้ของบริษัทเท่านั้น

แบบใบเสนอราคา

เขียนที่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
วันที่.....27.....เดือน.....พฤศจิกายน.....พ.ศ.....2568.....

เรื่อง เสนอราคา

เรียน คุณสุนิศา เมืองโคตร

ข้าพเจ้า.....นางสาววันวิสา.....แอ่งสุข.....อยู่เลขที่.....47.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....ธาตุ.....อำเภอ/เขต.....วังหิน.....

จังหวัด.....ศรีสะเกษ.....โทรศัพท์.....เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....2 3316 00013...39...6....

ข้าพเจ้าได้รับทราบเงื่อนไข/ข้อตกลงของทางส่วนงานแล้ว จึงขอเสนอราคาตามรายการดังต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการ	วิธีทดสอบ	ราคา/ หน่วย	จำนวน เงิน	หมายเหตุ
1	ความชื้น (Moisture Content)	AOAC / TGA-701	200	200	
2	วอเตอร์แอกทิวิตี (Water Activity: aw)	aw meter @ 25°C	200	200	
3	ความหนืด (Viscosity)	Brookfield Viscometer (ระบุอุณหภูมิทดสอบ)	300	300	
4	การคืนตัว (Rehydration Ratio)	Physical Test (วัดอัตราส่วนน้ำหนักหลัง คืนรูป)	300	300	
5	จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate Count)	BAM Online / ISO 4833	400	400	
6	เอสเชอริเชีย โคไล (<i>E. coli</i>)	MPN Method	500	500	
7	ยีสต์และรา (Yeast and Mold)	BAM Online / ISO 21527	400	400	
รวมจำนวนเงินทั้งสิ้น (บาท)				2,300	

ลงชื่อ.....วันวิสา แอ่งสุข.....

ผู้เสนอราคา

(.....นางสาววันวิสา แอ่งสุข.....)