



# รายงานผลการดำเนินงานฉบับสมบูรณ์

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

โดย

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ประจำปีงบประมาณ 2566

## คำนำ

รายงานฉบับนี้ เป็นรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยี และการประชาสัมพันธ์ข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2566 ภายใต้การดำเนินงานของ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) มีระยะดำเนินงานระหว่างเดือน ตุลาคม 2565 - กันยายน 2566 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี เพื่อเป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย และเพื่อเป็นหน่วยสนับสนุนงานด้าน วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดอื่นๆ ที่ใกล้เคียง

นอกจากนี้คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในปี 2566 ทำหน้าที่บริการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยี ทั้งเชิงรุกและเชิงรับ พร้อมกับสร้างเครือข่ายการทำงานร่วมกับคณะต่างๆ และหน่วยงานในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และอว.ส่วนหน้า ตลอดจนจับคู่การบริการระหว่างหน่วยงานให้การสนับสนุนการยกระดับผลิตภัณฑ์ผู้ประกอบการ เพื่อให้เกิดมิติการทำงานแบบเส้นทางเดียว ตลอดจนยังมีความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัด พัฒนาชุมชน สาธารณสุขจังหวัด ของจังหวัดพิษณุโลก สุโขทัย และพิจิตร รวมไปถึงเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี และศูนย์ประสานงานประจำภูมิภาค

ท้ายนี้ ทางคณะทำงาน หวังเป็นอย่างยิ่งว่าการทำงานของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามจะมีส่วนช่วยทำให้ผู้ที่ได้รับบริการทั้งคณาจารย์ และผู้ประกอบการ ชุมชน วิสาหกิจฯ จะได้รับการยกระดับและพัฒนาทั้งคุณภาพชีวิต และผลิตภัณฑ์ ผ่านกระบวนการบริหารจัดการของคณะทำงาน จนสามารถส่งเสริมและกระตุ้นให้เกิดระบบเศรษฐกิจในท้องถิ่นและชุมชนให้เกิดความยั่งยืน

คณะผู้จัดทำ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

## สารบัญ

|                                                                                                           | หน้า |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| คำนำ                                                                                                      | 1    |
| สารบัญ                                                                                                    | 2    |
| บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ                                                                                 | 3    |
| บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี                                                                      | 13   |
| 2.1 โครงสร้างพื้นฐาน                                                                                      | 13   |
| 2.2 กิจกรรมการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2566                                                               | 14   |
| 2.3 การติดตามประเมินผลและการรายงานผล                                                                      | 78   |
| 2.4 รายงานผลการดำเนินกิจกรรมลงในระบบบริหารจัดการโครงการคลินิกเทคโนโลยี<br>(Clinic Monitoring Online: CMO) | 86   |
| บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินโครงการ                                                                            | 87   |
| ภาคผนวก                                                                                                   | 88   |
| ข้อมูลผู้ขอรับบริการ การให้บริการ และ เรื่องที่ให้บริการ                                                  | 89   |
| ข้อมูลผลิตภัณฑ์                                                                                           | 101  |
| ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ                                                                                        | 121  |
| ข้อมูลเทคโนโลยี                                                                                           | 146  |
| ข้อมูลการบริหารให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ                                                                     | 156  |

## บทที่ 1 รายละเอียดข้อเสนอโครงการ



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ  
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

### แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

Technology Consulting Service : TCS

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

1. **ชื่อหน่วยงาน** : คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
2. **ชื่อโครงการ** : การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี...มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
3. **ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ                                                                                             | หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ <sup>1</sup> | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ                                                               | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ <sup>2</sup> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป<br>ตำแหน่ง อาจารย์<br>โทรศัพท์: 086-446-4696<br>E-mail: wnamthip@yahoo.com              | หัวหน้าโครงการ                         | - พัฒนาธุรกิจชุมชนด้วย วทน.<br>- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (พัฒนาผลิตภัณฑ์กระบวนการผลิต มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์) | 12 ปี                                               |
| ผศ.ดร.วาลิกา โพธิ์ศิริ<br>ตำแหน่ง อาจารย์<br>โทรศัพท์: 085-052-5593<br>E-mail: k_walika@hotmail.com               | ผู้ร่วมโครงการ                         | - พัฒนาบริหารชุมชน<br>- เทคโนโลยีการตลาดและการท่องเที่ยว/การสร้างตราสินค้าและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์               | 2 ปี                                                |
| ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญภักดิ์ บัณฑิต<br>ตำแหน่ง : อาจารย์<br>โทรศัพท์ : 094-284-8988<br>E-mail: supattra.c@psru.ac.th | ผู้ร่วมโครงการ                         | - การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น<br>- ผ้าและลวดลายผ้า<br>- การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น และศิลปะวัฒนธรรม   | 1 ปี                                                |

|                                                                                                                                                       |                |                                                                                                                          |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| อ.ญาณิศา จินตาสถวง<br>ตำแหน่ง: กรรมการ<br>โทรศัพท์: 086-914-6291<br>E-mail: yanisa.ch@hotmail.co.th                                                   | ผู้ร่วมโครงการ | - พัฒนาธุรกิจชุมชนด้วย วทน.<br>- เทคโนโลยีการออกแบบ (บรรจุภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องสำอาง                   | 1 ปี  |
| นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ<br>ตำแหน่ง: ผู้จัดการและประสานงาน<br>โครงการคลินิกเทคโนโลยี มรพส.<br>โทรศัพท์: 089-858-2965<br>E-mail:jutyane_2@hotmail.com | ผู้ร่วมโครงการ | - พัฒนาธุรกิจชุมชนด้วย วทน.<br>- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (แนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์) | 10 ปี |

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

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี 2553...)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. **หลักการและเหตุผล** :

โครงการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 จนถึง ปัจจุบัน โดยมีเป้าหมายเพื่อการบริการให้คำปรึกษา และให้ข้อมูลเทคโนโลยี ด้านวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนให้มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น ตลอดจนเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจทางด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเป็นศูนย์กลางในการให้บริการคำปรึกษาและให้บริการเทคโนโลยีในเขตจังหวัด พิษณุโลก และพื้นที่ใกล้เคียงรวมทั้งร่วมปฏิบัติงานกับหน่วยงาน อว. ส่วนหน้าในจังหวัด โดยระยะเวลาที่ ดำเนินงานมีผู้มาขอใช้บริการมากกว่า 2,500 ราย

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้นำ BCG Economy Model ที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยให้เติบโตแบบก้าวกระโดด เพื่อสร้างความมั่นคงไปสู่ชุมชน ในท้องถิ่น โดยการพัฒนาในด้านต่างๆ ของหัวข้อในการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและ ผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนที่ครอบคลุมเศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) เน้นการนำความรู้ระดับสูงด้าน เทคโนโลยีชีวภาพ และต้นทุนด้านความหลากหลายทางชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) เน้นการ ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบต่างๆ และการนำวัสดุเหลือทิ้งเดิมมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ช่วยลดขยะและผลกระทบต่อ สิ่งแวดล้อมโดยรวม และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) ที่เน้นส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อม และการพัฒนาที่ ยั่งยืนเป็นเป้าหมายสูงสุด ซึ่งได้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี รวมถึงได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาและ ความต้องการของชุมชนทั้งเชิงรุกและเชิงรับ ให้บริการทางระบบ Call center Facebook Line และโทรศัพท์ และ ด้วยสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด 2019 ที่มีอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2563 ทำให้ได้มีการใช้ระบบออนไลน์ใน การสื่อสารให้คำปรึกษากับผู้ขอรับบริการมากขึ้น ตลอดจนการทำงานแบบบูรณาการร่วมกับอุทยานวิทยาศาสตร์ และหน่วยงานในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และยังมีการทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายภายนอกได้แก่ พัฒนา ชุมชน เกษตรจังหวัด ท้องถิ่น สภาอุตสาหกรรม และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็นคณะทำงาน U2T for BCG อว.ส่วนหน้าทั้งของจังหวัดพิษณุโลก และสุโขทัย และร่วมขับเคลื่อนและยกระดับผู้ประกอบการ OTOP ผ่าน การดำเนินงานคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป เพื่อช่วยเหลือผู้ประกอบการชุมชน OTOP และหมู่บ้านที่อยู่ในเขตพื้นที่ เป้าหมาย ซึ่งมีจำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีไม่ต่ำกว่า 20 คน จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยีไม่ ต่ำกว่า 100 คน โดยผู้ให้บริการมีร้อยละความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 นอกจากนี้ยังได้เข้าร่วมกิจกรรม

ประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ร่วมกับ อว. และเครือข่าย เพื่อทำความเข้าใจและพัฒนาศักยภาพการให้บริการ คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี ตลอดจนการมีส่วนร่วมและเชื่อมโยงในโครงการ U2T กิจกรรม อว. ส่วนหน้า เพื่อร่วมผลักดันการนำ วทน. ไปช่วยแก้ปัญหาและยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน ซึ่งการเป็นส่วนหนึ่งใน กิจกรรมทำให้สามารถเชื่อมโยงโครงการไปยังแพลตฟอร์มต่างๆ เพื่อต่อยอดการส่งเสริมชุมชนให้สามารถประสบ ผลสัมฤทธิ์ทางด้านเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืนต่อไป จากผลกระทบของวิกฤติโควิดที่เกิดขึ้นเป็นวงกว้างส่งผลต่อ ระบบเศรษฐกิจและกลุ่มธุรกิจต่างๆ เกือบทั้งหมดของประเทศ และทำให้พฤติกรรมของผู้คนต้องปรับเปลี่ยนวิธีการ ใช้ชีวิต เข้าสู่ยุค New Normal อย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน

ผลจากการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2565 พบว่า ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม มีผู้รับบริการรวมทั้งหมด 199 คน แบ่ง การขอรับบริการให้คำปรึกษาทางเทคโนโลยี จำนวน 65 คน รับ บริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 134 คน โดยมีความพึงพอใจของผู้รับบริการอยู่ที่ร้อยละ 90.66 โดยหลังจาก ให้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ผู้รับบริการสามารถนำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 199 คน ซึ่งงบประมาณ โครงการที่ได้รับการสนับสนุน จำนวน 240,000 บาท ผู้รับบริการสามารถสร้างรายได้รวม 3,113,000 บาท/เดือน เฉลี่ยต่อราย 15,643 บาท สร้างผลตอบแทนโครงการ เท่ากับ 13 เท่า

ดังนั้น ในปี พ.ศ. 2566 ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จึงได้มีการพัฒนาข้อเสนอ โครงการ เพื่อต้องการ

1. ให้คำปรึกษาและข้อมูลที่จำเป็นในการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ เกษตรกร ธุรกิจชุมชนและ ประชาชนในภาวะการชะลอตัวของเศรษฐกิจหลังจากพิษโควิด
2. นำผลงานวิจัย เทคโนโลยี องค์ความรู้และไปสู่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อการพัฒนาชุมชน ด้วยการเป็นผู้ ประสาน เพื่อเชื่อมโยงและจับคู่เครือข่ายระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการให้เหมาะสม
3. เพื่อการพัฒนากระบวนการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่มี คุณภาพ ไปช่วยปรับแนวทางการประกอบอาชีพในระยะยาว เพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่ไลฟ์สไตล์เปลี่ยนไป และสร้าง เทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อชุมชนถึงการเตรียมพร้อม เพื่อรับมือกับเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด อาทิ ไม่ควรหวังพึ่งพา รายได้จากภายนอกประเทศ โดยเฉพาะประเทศใดประเทศหนึ่งมากเกินไป สัดส่วนของรายได้ควรกระจายกลุ่ม ลูกค้าเพื่อลดความเสี่ยงให้กับกิจการ
4. ถ่ายทอดองค์ความรู้ ให้คำปรึกษา เชื่อมโยงภาคีเครือข่าย เพื่อสร้างฐานความมั่นคงจากทรัพยากรใน ท้องถิ่น เช่น การเกษตร อาหาร ที่ชุมชนผลิตกระจายสู่ตลาดชุมชนและตลาดในเมือง ตลอดจนพัฒนาความรู้ด้าน ธุรกิจออนไลน์เพื่อเชื่อมโยงไปถึงพื้นที่ใกล้เคียงอื่นๆ จึงเป็นแนวทางรองรับการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่จะเกิดขึ้นในโลกของ ธุรกิจ รวมถึง New Normal ใหม่ๆ ของสังคมที่จะทำให้บางวิถีชีวิตของชุมชนถูกพลิกโฉมไปตลอดกาล
5. ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี แลนวัตกรรมเป็นแนวทางการดำเนินงานของการบริการให้ คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นทั้งทางด้าน เศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม

- แนวทางการดำเนินงานที่สอดคล้องกับ BCG Economy Model ที่ก่อให้เกิดการพัฒนาในด้านต่างๆ ของ หัวข้อในการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน ได้แก่



**6. วัตถุประสงค์ :**

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

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

ผู้เข้ารับชมนิทรรศการของทางคลินิกเทคโนโลยี ที่จัดตามงานวิชาการต่าง ๆ ของทางมหาวิทยาลัยฯ และหรือภาคกลาง (กรณีจัดส่วนกลาง)

**8. พื้นที่ดำเนินการ :** พิษณุโลก พิจิตร สุโขทัย และพื้นที่อื่นๆ ที่มีผู้ร้องขอรับบริการ

**9. ระยะเวลาดำเนินการ :** 1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566

**10. การดำเนินโครงการ :**

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

**กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี**

| ช่องทาง/<br>วิธีการให้บริการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | คำปรึกษาด้าน<br>เทคโนโลยีที่มี<br>ความเชี่ยวชาญ<br>(ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)                                        | รายละเอียดเทคโนโลยี<br>ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)                                                                        | เจ้าของเทคโนโลยี<br>(ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/<br>อีเมล)                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> โทรศัพท์<br>หมายเลข : 086-4464696<br>/0983546153/wnamthip@yahoo.com<br>วัน เวลาทำการ : จันทร์-ศุกร์<br>ชื่อเจ้าหน้าที่ : จุติญาณี จิตสุวรรณ<br><input type="checkbox"/> เว็บไซต์ : .....<br><input checked="" type="checkbox"/> การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/<br>เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) :<br>1 สถานประกอบการกลุ่มผู้ผลิตจังหวัด<br>พิษณุโลก /การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป<br>ทางการเกษตร การออกแบบบรรจุภัณฑ์<br>2 สถานประกอบการกลุ่มผู้ผลิตจังหวัดสุโขทัย<br>/การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการ<br>เกษตร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ | 1. การแปรรูปและ<br>พัฒนาผลิตภัณฑ์<br>จากข้าว                                                                     | 1. การแปรรูปเครื่องต้มข้าว<br>การผลิตขนมอบจากแป้ง<br>ข้าว การขนมขบเคี้ยวจาก<br>แป้งข้าว                               | 1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป<br>คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ<br>อาหาร 0864464696<br>wnamthip@yahoo.com                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. การแปรรูปและ<br>พัฒนาผลิตภัณฑ์<br>จากผลผลิตทาง<br>การเกษตร ได้แก่<br>กล้วย มะม่วง<br>สับปะรด เงาะ เป็น<br>ต้น | 2. การทำกล้วยตาก การทำ<br>แป้งกล้วย การทำกล้วยเส้น<br>ปอเปี๊ยะ การแปรรูปแยมจาก<br>ผลไม้ การทำอาหาร<br>กระป๋อง เป็นต้น | 1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป<br>อาจารย์สุวันทพรพร ชังไชย<br>คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ<br>อาหาร 0864464696<br>wnamthip@yahoo.com |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3. การยกระดับ<br>มาตรฐานการผลิต<br>ด้าน GMP                                                                      | 3. การออกแบบและวาง<br>แผนผังการทำระบบ<br>โรงเรือนตามหลัก GMP<br>การฝึกอบรมพนักงานเพื่อ<br>การผลิตอาหารให้ปลอดภัย      | 1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป<br>คณะเทคโนโลยี การเกษตรและ<br>อาหาร 0864464696<br>wnamthip@yahoo.com                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                   |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3 สถานประกอบการกลุ่มผู้ผลิตจังหวัด พิจิตรและจังหวัดอื่นๆ/การพัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดการสถานที่ ตามหลัก GMP</p> <p>4 เครือข่ายภาคเอกชนจังหวัดพิจิตรและ พืชผลโลก/การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร การยืดอายุการเก็บ รักษาอาหาร</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> การประชาสัมพันธ์ช่องทางบริการ (โปรดระบุ) :<br/>จัดทำผ่านแฟ้มประชาสัมพันธ์คลินิก เทคโนโลยี จัดทำจดหมายข่าว ออกบูธจัด นิทรรศการมีชีวิตร่วมกับเครือข่าย เป็นต้น</p> | 4. การออกแบบ และพัฒนา ผลิตภัณฑ์ และ บรรจุภัณฑ์    | 4. การสร้างผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมที่แตกต่างจาก เดิม การสร้างและการ เลือกใช้ชนิดบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ | 1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป คณะเทคโนโลยี การเกษตรและ อาหาร 0864664696 wnamthip@yahoo.com<br>2.อาจารย์ปรารถนา ศิริสาคี คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม 0853774430 s_prattana@hotmail.com         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5 เทคโนโลยีเพื่อ การเกษตร สืบสานการเกษตร สมัยใหม่ | 5. การจัดทำระบบน้ำแบบ Smart Farm รับรองมาตรฐาน GAP และ ยื่นขอรับรองมาตรฐาน                                  | 1. อ.ธวัชรัตน์ สันตฤทธิ คณะ เทคโนโลยี การเกษตรและ อาหาร : 091-024-1873 thawanrat.s@live.psu.ac.th<br>2.อ.อารยา บุญศักดิ์ คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร 091-026-5450 bunsakice@gmail.com |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6.การพัฒนา เทคโนโลยีการผลิต เพื่อประหยัดพลังงาน   | 6. การออกแบบเครื่องจักร กระบวนการผลิตเพื่อ ประหยัดพลังงาน                                                   | 1. ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป คณะเทคโนโลยี การเกษตรและ อาหาร 0864664696 wnamthip@yahoo.com<br>2. ดร.สรวิศ สอนสาร คณะ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม 061-829-9892 sorawitsonsaree@gmail.com          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7.เทคโนโลยีการ ออกแบบ                             | 7. เทคโนโลยีการออกแบบ (บรรจุภัณฑ์ สวดลาย การ สร้างอัตลักษณ์ ภาพลักษณ์, พัฒนาผลิตภัณฑ์พื้นถิ่น               | 1 อาจารย์ปรารถนา ศิริสาคี คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม 0853774430 s_prattana@hotmail.com                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8.เทคโนโลยี การตลาดและการ ท่องเที่ยว              | 8.เทคโนโลยีการตลาดและ การท่องเที่ยว/การสร้างตรา สินค้าและการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์                            | 1.ผศ.ดร.วาสิกา โพธิ์ศิริยุ คณะวิทยาการจัดการ 085-052-5593 k_walika@hotmail.com                                                                                                          |

**กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด**

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☒ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO)

ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☒ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO

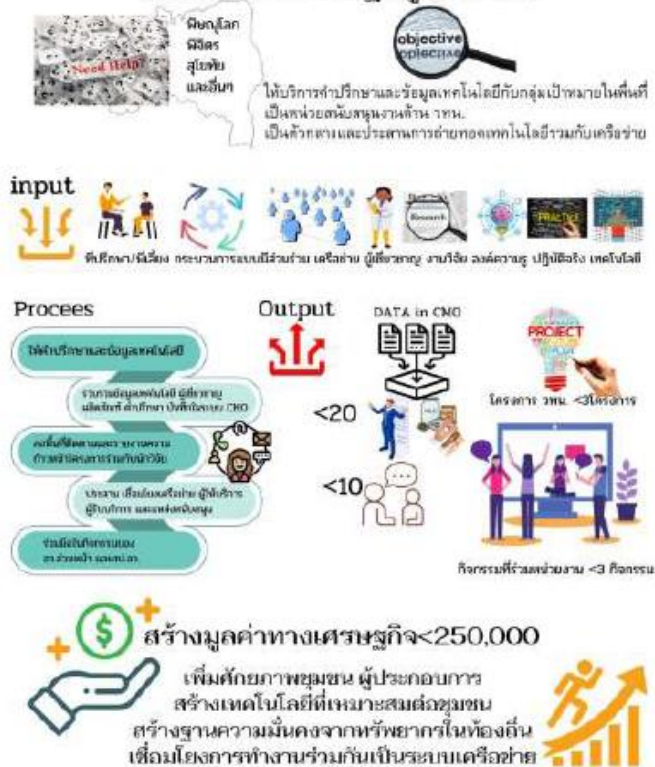
(โปรดระบุเรื่อง: การพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนด้วย วทน.)

## 10.2 แผนการดำเนินงาน

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม                                                                                                                                     | ส.ค.   | ท.ค. | น.ค.   | ม.ค. | พ.ค.   | มิ.ย. | ก.ค.   | พ.ค. | ธ.ค.    | ก.ค. | ก.ค. | ค.ค. | ค่าใช้จ่าย<br>(บาท) | ผู้รับผิดชอบ                    | วิธีการ                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|--------|------|--------|-------|--------|------|---------|------|------|------|---------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.การให้บริการคำปรึกษาและ<br>ข้อมูลเทคโนโลยี รวบรวม<br>เทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด<br>ผู้เชี่ยวชาญและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ<br>การพัฒนา การสำรวจความ<br>ต้องการทางเทคโนโลยี |        |      |        |      |        |       |        |      |         |      |      |      | 80,000              | คณะทำงาน<br>คลินิก<br>เทคโนโลยี | 1.สำรวจความ<br>ต้องการ<br>2.บริการให้<br>คำปรึกษาและ<br>ข้อมูล<br>3.รวบรวมข้อมูล<br>เทคโนโลยีพร้อม<br>ถ่ายทอด<br>ผู้เชี่ยวชาญและ<br>ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ<br>การพัฒนา                             |
| 2.การประสานงานและการบริหาร<br>จัดการภายในสถาบันการศึกษาที่<br>เป็นคลินิกและระหว่างเครือข่าย                                                                       |        |      |        |      |        |       |        |      |         |      |      |      | 182,500             | คณะทำงาน<br>คลินิก<br>เทคโนโลยี | 1.ประสานงาน<br>และ<br>ประชาสัมพันธ์<br>2.สร้างและ<br>ส่งเสริมการทำงาน<br>เครือข่าย<br>3.จัดประชุมหรือ<br>ร่วมประชุมกับ<br>ยว.ส่วนหน้า<br>4.จัดนิทรรศการ<br>จังหวัดเคลื่อนที่<br>ร่วมกับจังหวัด |
| สรุปงบประมาณ                                                                                                                                                      | 54,000 |      | 77,250 |      | 77,200 |       | 54,000 |      | 262,500 |      |      |      |                     |                                 |                                                                                                                                                                                                |
| จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทาง<br>เทคโนโลยี(เรื่อง)                                                                                                                 | 5      |      | 10     |      | 10     |       | 5      |      | 30      |      |      |      |                     |                                 |                                                                                                                                                                                                |
| จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี<br>(รายการ)                                                                                                                      | 20     |      | 60     |      | 60     |       | 10     |      | 150     |      |      |      |                     |                                 |                                                                                                                                                                                                |
| ร้อยละความพึงพอใจของ<br>ผู้รับบริการ                                                                                                                              | < 80%  |      | < 80%  |      | < 80%  |       | < 80%  |      | < 80%   |      |      |      |                     |                                 |                                                                                                                                                                                                |



## โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเทวราช



### 11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

| ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ                                                                                               | ค่าเป้าหมาย  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (เรื่อง)<br>ข้อมูลผู้รับบริการต้องบันทึกในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์เท่านั้น  | 30           |
| 2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (รายการ)<br>จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ word แล้วนำเสนอตอนรายงานความก้าวหน้า | 150          |
| 3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ                                                                                    | 80           |
| 4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO<br>(ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)          | อย่างน้อย 20 |

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ: เพิ่มศักยภาพคนในชุมชน/ผู้ประกอบการ ด้วยการส่งเสริมการสร้างเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อชุมชน สร้างความเข้าใจ เสริมการเรียนรู้ สร้างฐานความมั่นคงจากทรัพยากรท้องถิ่นและรักษาสีงแวดล้อม สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจในชุมชน 5,000,000 บาทต่อปี

☒ ทางสังคม : ยกระดับคุณภาพชีวิตคนและสังคมให้สามารถมีสุขภาพพลานามัยที่แข็งแรง และยกระดับฐานะความเป็นอยู่เพื่อให้ชุมชนเข้มแข็ง

13. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก จำนวน.....262,500.บาท มีรายการดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 262,500 บาท ประกอบด้วย

| กิจกรรม                                                 | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                                          | ปริมาณ | หน่วยนับ | ระยะเวลา | หน่วยนับ | ราคาต่อหน่วย | รวมเงิน |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------|----------|--------------|---------|
| 1) การให้บริการคำปรึกษา/รวบรวมข้อมูลทั้งนอกและในสถานที่ | ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการบริหารให้คำปรึกษา                                                                                                               | 1      | คน       | 60       | ครั้ง    | 600          | 36,000  |
|                                                         | ค่าถ่ายเอกสารประกอบให้คำปรึกษา                                                                                                                            | 1      | ครั้ง    | 1        | ครั้ง    | 2,000        | 2,000   |
|                                                         | ค่าวัสดุ และอุปกรณ์ในการให้คำปรึกษาและข้อมูล/ค่าเบี้ยเลี้ยง                                                                                               | 1      | ครั้ง    | 10       | ครั้ง    | 1,000        | 10,000  |
|                                                         | ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง                                                                                                                                       | 1      | ครั้ง    | 10       | ครั้ง    | 1,000        | 10,000  |
| 2) การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย                 | ค่าจ้างเจ้าหน้าที่วุฒิปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง โกลีเลี้ยงรวมประกันสังคม ให้คำปรึกษา และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน           | 1      | คน       | 12       | เดือน    | 15,000       | 180,000 |
|                                                         | ค่าวัสดุสำนักงาน และจัดทำเอกสารรายงาน                                                                                                                     | 1      | ครั้ง    | 1        | ครั้ง    | 5,000        | 5,000   |
|                                                         | ค่าใช้สอยในการดำเนินงานให้คำปรึกษาและจัดเก็บข้อมูล เช่น เติ้นทางเข้าร่วมประชุมกับส่วนกลาง ค่าจ้างจัดทำแผ่นพับเพื่อประชาสัมพันธ์ และค่าใช้สอยอื่นๆ เป็นต้น | 1      | ครั้ง    | 1        | ครั้ง    | 19,500       | 19,500  |

หมายเหตุ: ขอด้วยเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการ (ทั้งนี้ขึ้นการแผนรายวันที่มีการเปลี่ยนแปลงและเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น เพื่อให้บรรลุเป้าหมายตัวชี้วัด และใช้งบประมาณได้อย่างมีประสิทธิภาพ)

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานอื่นที่สมทบงบประมาณจำนวน .....-.....บาท

**15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล :** ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์(CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน Google Form  
<https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9>
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน Google Form  
<https://forms.gle/gciEhebxRfRfRMWhV7>
- (4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ(30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (6) จัดทำข้อมูลผู้นำไปใช้ประโยชน์ตามแบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์
- (7) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

**16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :**

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆ เช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(ผศ.ดร.นันทพงศ์ วงษ์ประทีป)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง\*\*คณาจารย์/ผู้อำนวยการโครงการคลินิกเทคโนโลยี

## บทที่ 2 ผลการดำเนินการ

### 2.1 โครงสร้างพื้นฐาน

ชื่อหน่วยงาน คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

156 หมู่ที่ 5 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0864464696

โทรสาร 055267081

พิกัด 16.818919, 100.257239

คณะทำงาน

#### คณะกรรมการอำนวยการคลินิกเทคโนโลยี



ผศ.ดร.ชุมพล เสมาพันธ์

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



ผศ.ดร.นันทิพย์ วงษ์ประทีป  
ผู้อำนวยการ



ผศ.ดร. วาสิกา โพธิ์ธิรณ  
รองผู้อำนวยการ



ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญภักดี บัณฑิต  
กรรมการ



อ.จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล  
กรรมการ



อิสรากรณ์ ใบวุฒิ  
เจ้าหน้าที่คลินิกฯ

## 2.2 กิจกรรมการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2566

### กิจกรรมที่ 1 การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ทางคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก พิจิตรและพื้นที่ที่มีผู้ประกอบการร้องขอคำปรึกษาและข้อมูลองค์ความรู้จำนวน 180 ราย แบ่งเป็นของคำปรึกษาทางเทคโนโลยีจำนวน 35 ราย และขอรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 180 ราย ซึ่งกิจกรรมการให้บริการมีดังนี้

#### 1 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ : นายไร่ คงสิน (ผู้ใหญ่บ้าน)

ที่อยู่: ชุมชนบ้านน้ำคบ หมู่ 4 ตำบลบ้านยาง อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก

เบอร์ติดต่อ: 087-210-2945

ผลิตภัณฑ์: น้ำตาลโตนด

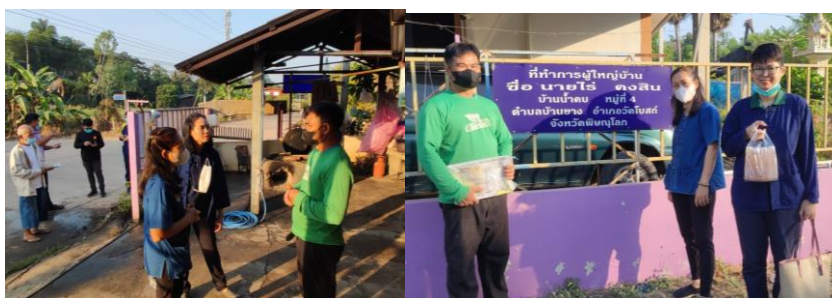
**ปัญหาและความต้องการ :** น้ำตาลสดที่ไม่สามารถเก็บรักษาได้นาน มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในรูปแบบขวดขนาด 1.5 ลิตร ในราคา 50 บาท แต่ผลิตภัณฑ์มักจะเสียเร็วหากจำหน่ายไม่หมด จำเป็นต้องนำผลิตภัณฑ์ไปแช่เยือกแข็ง เพื่อเก็บรักษาไว้ทำให้มีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น นอกจากนี้ทางกลุ่มยังต้องการข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนาสินค้าน้ำตาลสดให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ สามารถทำได้หรือไม่

**การให้คำปรึกษา และข้อมูล :** การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด สามารถทำได้โดยใช้วิธีการถนอมอาหารโดยการใช้ความร้อน การใช้ความร้อนทำได้ 2 รูปแบบ คือ การพาสเจอร์ไรส์ และการสเตอริไรส์ ที่อยู่ในสถานที่ผลิตที่ได้มาตรฐานการผลิตตามเกณฑ์การผลิตที่ดี (GMP) ที่ต้องมีการควบคุมที่ดีเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บที่นานขึ้น ส่วนพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดเสริมสมุนไพรเพื่อให้เกิดรสชาติใหม่ได้

**สรุปผลการทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** ผศ.

ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญภักดี บดีรัฐ อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล และนางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ

พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

2 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางจุฑารัตน์ ไกสรเจริญ วิสาหกิจชุมชนบ้านแม่เทียบ  
ที่อยู่: 61/2 บ้านแม่เทียบ ต.บางกระพุ่ม อ.บางกระพุ่ม จ.พิษณุโลก

เบอร์ติดต่อ: 082-399-1063

ผลิตภัณฑ์: หมี่กรอบแม่เทียบ

ปัญหาและความต้องการ :

1. ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
2. ต้องการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์หมี่กรอบให้ได้ อย. เพื่อส่งเสริมการตลาด

ให้คำปรึกษา และข้อมูล :

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์หมี่กรอบแบบพอคำนิดแห่งรสสัมผัส
2. เพื่อให้คำปรึกษา แนะนำ และถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดทำผังการผลิตและสถานที่ผลิตหมี่กรอบให้

เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตที่ดี

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: นางสาวน้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ  
นางสาวปวีณา น้อยทัพ นางวาลิกา โพธิ์หิรัญ นายสรวิศสอนสารี นางสุพัตราเจริญภักดี บดีรัฐ  
นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

3 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางจุฑารัตน์ ไกสรเจริญ วิสาหกิจชุมชนบ้านแม่เทียบ  
ที่อยู่: 61/2 บ้านแม่เทียบ ต.บางกระพุ่ม อ.บางกระพุ่ม จ.พิษณุโลก

เบอร์ติดต่อ: 082-399-1063

ผลิตภัณฑ์: หมี่กรอบแม่เทียบ

ปัญหาและความต้องการ :

1. ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานเพื่อยื่นของ อย. ให้กับผลิตภัณฑ์

ให้คำปรึกษา และข้อมูล :

1. เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตหมี่กรอบแม่เทียบให้ได้มาตรฐาน

2. เพื่อพัฒนาระบบมาตรฐานสำหรับสถานที่ผลิตหมี่กรอบแม่เทียบ

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญภักดี บดีรัฐ อาจารย์จุฑาธิป  
ประดิพัทธ์นฤมล และนางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ

พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

4 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ กลุ่มชาวบ้านตำบลบ่อโพธิ์  
ที่อยู่: ตำบล บ่อโพธิ์ อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก  
เบอร์ติดต่อ: 089-9388842

ผลิตภัณฑ์: ผลิตภัณฑ์มะขาม

ปัญหาและความต้องการ :

1. ต้องการกระบวนการผลิต แปรรูปผลผลิตจากมะขาม
2. ต้องการองค์ความรู้ในการยกระดับสินค้าให้ได้มาตรฐาน

ให้คำปรึกษา และข้อมูล :

1. เตรียมความพร้อมให้ความรู้เพื่อให้ได้สถานที่ผลิตได้มาตรฐาน อย.
2. กระบวนการผลิต แปรรูปเพื่อเกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น กลัวยอบน้ำผึ้งช็อคโกแลต

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล และนางสาวอิสราภรณ์ ใบดูฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการชุมชน และให้คำปรึกษา ต่อผู้ประกอบการถึงแนวทางการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่

5 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาว จุฑามาส ฉั่วเฉื่อย ชุมชน ต.วัดเกาะ อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย  
ที่อยู่: ชุมชน ต.วัดเกาะ อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย

เบอร์ติดต่อ: 083-2142539

ผลิตภัณฑ์: 1.ผลิตภัณฑ์มะม่วงหึบหนับ ชุมชน ต.วัดเกาะ อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย

2. ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดใส่ผลไม้ ชุมชน ต.วัดเกาะ อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย

ปัญหาและความต้องการ :

1. กระบวนการผลิต มะม่วงหึบหนับ

2. กระบวนการผลิตกล้วยทอดใส่ผลไม้

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : พัฒนาระบวนการผลิตจากผลผลิตทางการเกษตรภายในชุมชน ต.วัดเกาะ จากปัญหาผลไม้ มะม่วงและกล้วย ล้นตลาดทำให้ราคาผลไม้ตกต่ำ เลือจากการขายจึงคิดวิธีการทำผลไม้มาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน และสร้างมูลค่าให้กับสินค้า

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์ธณมล และนางสาวอิสราภรณ์ ใบ วุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูล ปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิต มะม่วงหึบหนับ



คณะทำงานให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดใส่ผลไม้

6 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาว กรรณิกา ขวัญมุข ชุมชน ต.ทับผึ้ง อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย  
ที่อยู่: 175/4 ม.3 ต.ทับผึ้ง อ.ศรีสำโรง  
เบอร์ติดต่อ: 082 7678287  
ผลิตภัณฑ์: สบู่ฟินฟิน

ปัญหาและความต้องการ : ต้องการกระบวนการผลิตสบู่ จากใบยาสูบ

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : นักวิจัยภายใต้การทำงานโครงการคลินิกเทคโนโลยี ได้ให้ข้อมูลถึงกระบวนการผลิตสบู่จากใบยาสูบที่ปลูกในท้องถิ่น โดยเพิ่มวัตถุดิบจากน้ำผึ้งแท้ และกากกาแฟให้ผลิตภัณฑ์มีประโยชน์เพิ่มสรรพคุณมากขึ้น โดยสบู่ตรา ฟินฟิน ช่วยเรื่องบำรุงผิวพรรณ ให้มีความนุ่ม ขาวใสเป็นธรรมชาติ และยังช่วยจัดเซลล์ผิวจากกากกาแฟ ให้มีเซลล์ผิวใหม่ที่ผ่องใส

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์ธณกุล และนางสาวอิสราภรณ์ ไหวตุติ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

7 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน ในพื้นที่ ตำบล แม่สิน  
อำเภอศรีสัชนาลัย สุโขทัย

ที่อยู่: ตำบล แม่สิน อำเภอศรีสัชนาลัย สุโขทัย

เบอร์ติดต่อ: 0830747819

ผลิตภัณฑ์: ส้มแม่สิน

ปัญหาความต้องการ

1. ต้องการแปรรูปส้มแม่สินให้มีความหลากหลาย
2. ต้องการเศษเหลือทิ้งจากผลส้ม เกิดกระบวนการผลิต

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : คลินิกเทคโนโลยีวางแผนเพิ่มเติม ภายใต้การจัดทำแผนพัฒนาศักยภาพการ  
ท่องเที่ยว จังหวัดสุโขทัยด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน รศ.ดร.นิวัตร พัฒนะ รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป  
อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล และนางสาวอิสราภรณ์ ใบอุทัย



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ

8 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พิชญโลก

ที่อยู่: กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ผลิตภัณฑ์: แปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้

ปัญหาและความต้องการ : ฝึกอาชีพส่งเสริมแรงงานให้มีความรู้ มีรายได้ที่เหมาะสม

ให้คำปรึกษา และข้อมูล :

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ได้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอาชีพจำนวน 20 ราย ภายใต้โครงการพัฒนาทักษะเฉพาะของแรงงานอิสระยุค 4.0 (Gig Worker) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ประเภทการฝึกมือ สาขาการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พิชญโลก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน เพื่อพัฒนาศักยภาพคนทำงานทุกระดับให้มีผลิตภาพแรงงานสูง สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและก้าวทันเทคโนโลยี ตลอดจนส่งเสริมแรงงานให้มีความรู้ มีรายได้ที่เหมาะสม นำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชนและลดความเหลื่อมล้ำของคนไทยให้ได้รับการฝึกอบรมฝีมือแรงงานอุตสาหกรรมตามเป้าหมายและพัฒนากำลัง แรงงานตอบสนองอุตสาหกรรม

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์ณมุล และ น.ส.อิสราภรณ์ ไหววุฒิ



คณะทำงานถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอาชีพจำนวน 20 ราย

- 9 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาวศุภกันญาภัทร์ ดอนคงมีสิทธิ์เจ้าของบริษัทสิขฐเศรษฐ จำกัด  
ที่อยู่: บ้านหนองเตาอิฐ เลขที่ 2 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าหมื่นราม อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์  
เบอร์ติดต่อ: 094-554-1968  
ผลิตภัณฑ์: พุทราเชื่อม

**ปัญหาและความต้องการ :** มีความต้องการในการขอข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์พุทราเชื่อม ด้วยการจัดทำระบบมาตรฐานเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน ออย. พัฒนากระบวนการผลิตให้ได้ระบบ GMP 420 การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้วยเครื่องจักร การส่งเสริมการจัดจำหน่ายด้วยบรรจุภัณฑ์เพื่อกลุ่มเป้าหมายค้าปลีก และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** จากผลผลิตทางการเกษตร จากปัญหาต่างๆ ทางนักวิจัยได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาแก้ไขปัญหาโดย ในกระบวนการผลิตต้องมีการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP ใช้แหล่งให้ความร้อนด้วยเตาแก๊ส เพื่อควบคุมความสะอาดและอุณหภูมิในเบื้องต้น และใช้ระยะเวลาในการควบคุมเพียงให้เกิดการออสโมซิสของน้ำตาลเข้าสู่เนื้อพุทราเท่านั้น จากนั้นใช้หลักการอบแห้งที่อุณหภูมิต่ำด้วยตู้อบ (ลดกำลังคนและเพื่อความสะอาด) เพื่อระเหยน้ำออก และทำให้การน้ำเชื่อมเข้มข้น แต่สีของผลิตภัณฑ์ยังคงสวยงามน่ารับประทาน ภายใต้โรงเรือนที่มีการจัดวางตำแหน่งของพื้นที่ให้เป็นสัดส่วนและปิดสนิท เพื่อป้องกันแมลงและการปนเปื้อนข้ามต่างๆ และการจัดสายการผลิตต้องเส้นตรง หรือ ตัวยู หรือ ตัวเอส ตลอดจนพนักงานทุกคนต้องมีการรักษาความสะอาดก่อนผลิตและหลังผลิต ส่วนเรื่องของเครื่องจักรที่ควรมีการนำมาเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสามารถใช้เป็นพิมพ์ขึ้นรูปแบบแผ่นสำหรับพุทราแผ่น เครื่องทุบเมล็ดเพื่อแยกเปลือกและเม็ดออกแทนแรงงานคน เป็นต้น นอกจากนี้การเพิ่มมูลค่าให้กับองค์กรสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตพุทราเชื่อม เช่น เม็ดพุทราที่ยังมีเนื้อติดอยู่ (สามารถนำมาผ่านการแยกเนื้อออกด้วยการนำมาให้ความร้อน ทำการแยกเนื้อออก และนำเนื้อมาผ่านการผสมด้วยส่วนผสมของน้ำตาล เกลือ กรดซิตริก ปรับลักษณะเนื้อสัมผัสและรสชาติ ให้เป็นผลิตภัณฑ์สังขยาพุทรา เป็นต้น

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล และ น.ส.อิสราภรณ์ ไหว้ดี



10 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางประทุมพร เกตุบำรุง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปละมุด  
ที่อยู่: 29 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าทอง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย  
เบอร์ติดต่อ: 063-731-3065

ผลิตภัณฑ์: แชมพูมะกรูด

ปัญหาและความต้องการ : มีผลิตภัณฑ์แชมพูที่มีอายุการเก็บสั้น ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้เลขจดแจ้งเพื่อแสดงถึงความเป็นมาตรฐาน เพื่อขยายโอกาสทางการตลาด

ให้คำปรึกษา และข้อมูล เพื่อให้ข้อมูลและคำปรึกษาให้กับผู้ประกอบการในเบื้องต้น พบว่า แชมพูที่ผลิตมีขนาดและปริมาณ 250 มิลลิลิตร ซึ่งเป็นขวดใหญ่ อีกทั้งผลิตภัณฑ์ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี อีกทั้งกระบวนการผลิตมีขั้นตอนหลายอย่างที่ส่งผลต่อการปนเปื้อนข้าม ดังนั้นการแก้ไขสามารถทำได้โดยการปรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ให้ผู้บริโภคใช้ครั้งเดียวด้วยการลดปริมาณการบรรจุภายใต้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถบรรจุแบบ hot fill ได้ และให้ปรับกระบวนการผลิตขั้นตอนสุดท้ายให้มีการต้มฆ่าเชื้อแล้วบรรจุทันทีเพื่อทำการยับยั้งและทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจเกิดขึ้น และการผลิตควรทำภายใต้โรงเรือนและอุปกรณ์การผลิตที่ได้มาตรฐาน สะอาด มิดชิด ตลอดจนการเลือกใช้น้ำในการผลิตต้องเป็นน้ำที่ได้มาตรฐานมี อย. รับรองในระดับหนึ่ง จะทำให้สามารถควบคุมคุณภาพสินค้าให้มีความสะอาด ปลอดภัย และมีอายุการเก็บรักษายาวนาน

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล และ น.ส.อิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

11 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาวพรชกร วรวิมลวนิช ร้านไร่วิมลวานิช

ที่อยู่: 357/60 หมู่ 3 ต.อรัญญิก อ.เมือง จ.พิษณุโลก

เบอร์ติดต่อ: 080-512-1666

ผลิตภัณฑ์: คุกกี้ธัญพืช

**ปัญหาและความต้องการ :** ปัจจุบันได้มีการขยายธุรกิจจำหน่ายวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และพบปัญหาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบ เช่น แป้ง นมผง ซอสต่างๆ มีคุณภาพขาดหรือแตก ที่เกิดจากการเคลื่อนย้ายหรือขนส่ง บางรายการสามารถเปลี่ยนคืนแต่บางรายการไม่ได้ทำคืนหรือจำหน่ายได้ ทำให้เกิดการสูญเสียรายได้ให้กับองค์กร

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล** การวิเคราะห์คุณภาพของวัตถุดิบยังคงมีคุณภาพที่ดีสามารถนำมาประยุกต์และสร้างมูลค่าเพิ่มได้ ทางนักวิจัยภายใต้การดำเนินของคลินิกเทคโนโลยี จึงให้ข้อมูลและองค์ความรู้จากปัญหาความต้องการของผู้ประกอบ ด้วยการนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ได้แก่ คุกกี้ชนิดต่างๆ ที่ได้จากวัตถุดิบที่ได้รับความเสียหาย ด้วยการใช้เทคโนโลยีการลดมันเนยจากกระบวนการขึ้นรูปน้ำมันร่วมกับโปรตีนไข่ ด้วยการตีให้เป็นเนื้อเจลก่อน จากนั้นจึงใส่ส่วนผสมต่างๆ ตามลำดับของการผลิต จากนั้นจึงเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการด้วยธัญพืช และยืดอายุการเก็บรักษาด้วยบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท เพื่อส่งเสริมโอกาสของการจำหน่ายและยังมีคุณภาพความปลอดภัยต่อลูกค้า ตลอดจนสามารถลดการขาดทุนจากความเสียหายของสินค้าที่เกิดจากสาเหตุดังกล่าวอีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้ให้กับองค์กรอีกด้วย

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล  
นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ และน.ส.อิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ

12 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาวอัญชลี โพนนา กลุ่มสัมมาชีพบ้านท่าขอนเบน  
ที่อยู่: เลขที่ 103 หมู่ 8 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก  
เบอร์ติดต่อ: 096-1322797

ผลิตภัณฑ์: น้ำพริกแกงท่าขอนเบน

ปัญหาและความต้องการ :

ได้ขอคำปรึกษากับนักวิจัยภายใต้การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี เกี่ยวกับการจัดทำสถานที่ผลิตพริกแกงชนิดต่างๆ เพื่อจัดทำมาตรฐานกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP 420

ให้คำปรึกษา และข้อมูล :

โดยจากการวิเคราะห์ในการรับสภาพปัญหา พบว่า อาคารการผลิตของกลุ่มผู้ผลิตยังไม่สามารถปิดสนิท และสถานที่บางส่วนยังมีพื้นหรือบริเวณที่อาจมีการเกาะของฝุ่นละออง พร้อมกับการจัดอุปกรณ์การผลิตยังไม่พร้อมในการดำเนินการ ดังนั้นทางนักวิจัย (ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป) จึงได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาด้วยการแก้ไขในการใช้อุปกรณ์ที่เป็นพื้นผนังเรียบราคาดูก (ไม้ฝาฉลอร่า) ในการปิดช่องโหว่ของอาคารการผลิต ใช้การทาสีเพื่อป้องกันฝุ่นจับพื้นผิวผนังต่างๆ ในอาคารการผลิต นอกจากนี้ทางนักวิจัยยังให้ข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการผลิตพริกแกงอบแห้งเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ด้วยการใช้เทคโนโลยีตู้อบแห้งในการอบผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และมีความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญรักดี บัณฑิต อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์ นฤมล และนางสาวอิสราภรณ์ ไชวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

13 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางธัญภัส อินสูง ไร่กาแพตานวยร้องกล้า  
ที่อยู่: เลขที่ 9 หมู่ที่ 10 ตำบลเนินเพิ่ม อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก  
เบอร์ติดต่อ: 061-330-4322

ผลิตภัณฑ์: แมคคาเดเมีย

ปัญหาและความต้องการ :

ได้ขอข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการกะเทาะเปลือกแมคคาเดเมียเพื่อลดระยะเวลาการผลิต และการ  
จัดทำระบบมาตรฐานการผลิตให้เป็นไปตามระบบมาตรฐาน GMP 420 สำหรับผลิตภัณฑ์แมคคาเดเมีย

ให้คำปรึกษา และข้อมูล :

คณะวิจัยภายใต้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการแก้ไขปัญห  
การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้วยการใช้เทคโนโลยีการกะเทาะเปลือกที่มีการหมุนของมอเตอร์ลำเลียงวัตถุดิบให้  
เข้าช่องป้อนได้ได้ด้วยการคัดผลแมคคาเดียบ่อนให้มีขนาดเท่ากันจากนั้นให้เทผ่านช่องลำเลียงให้แมคคาเดเมีย  
เคลื่อนที่เป็นลำดับและถูกตีด้วยใบตีกระทบจนเปลือกแตกและผ่านช่องลำเลียงจัดเก็บเมล็ดระหว่างเปลือกและ  
เมล็ด จากนั้นนำเมล็ดไปผ่านกระบวนการต่อไป ส่วนการจัดทำระบบมาตรฐานนั้น การจัดผังลำดับการผลิตต้อง  
เป็นเส้นตรงเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม และต้องมีการผลิตในอาคารที่ปิดสนิท เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงที่อาจ  
ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีความปลอดภัย

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาลูก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผศ.ดร.สรวิศ สอนสารี อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล และ  
นางสาวอิสราภรณ์ ไหวตุ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

- 14 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางบุปผา วัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนยาสีฟันสมุนไพรเอนไซม์เฮอร์บุปผาวัน  
ที่อยู่: ไอส์แลนด์3เลขที่ 88/17ม.6ถนนศรีนาครพรต ต.นครสวรรค์ออก อ. เมือง จ. นครสวรรค์  
เบอร์ติดต่อ: 089-921-8083  
ผลิตภัณฑ์: ผลิตภัณฑ์แชมพูปิดผมขาวจากสมุนไพร 5 ชนิด  
ปัญหาและความต้องการ : ผู้ประกอบการในการสร้างรายได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูปิดผมขาวจากสมุนไพร 5ชนิด (ซึ่งดอกอัญชันใบย่านางทองพันชั่ง ใบหมี) และบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :**

นักวิจัยจึงได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับแชมพูที่ผลิตจากสมุนไพรทั้ง 5ชนิด นั้น ในผลิตภัณฑ์จะมีสารประกอบกลุ่มฟีนอลิก และมีฤทธิ์ต้านออกซิเดชั่น ช่วยบำรุงผมและหนังศีรษะ จึงมีศักยภาพในการนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูเพื่อการปิดผมขาว ด้วยกระบวนการสกัดสารสำคัญจากนำสมุนไพร ซึ่งดอกอัญชันใบย่านางทองพันชั่ง ใบหมีมาอบให้แห้งและปั่นบดเป็นผง สกัดด้วยวิธีการต้ม (Decoction) ในสัดส่วนผงพืชและน้ำกลั่น สัดส่วน 1:20จากนั้นทำการกรอง และนำส่วนของเหลวไปใช้งาน ในการพัฒนาสูตรแชมพูปิดผมขาวจากสมุนไพร 5 ชนิด

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** อ.จิรจิต อินทร ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวศรัณญา สอนมณี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

15 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาวชนิษฐา เปี้ยสา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพอดีสมนไพร  
ที่อยู่: 122ม.2ถนน แม่สอด-แม่ระมาดต.แม่ปะ อ.แม่สอด จ. ตาก  
เบอร์ติดต่อ: 089-921-8083

ผลิตภัณฑ์: ผลิตภัณฑ์แชมพูปิดผมขาวจากสมุนไพรมะเขือเทศ 5 ชนิด

ปัญหาและความต้องการ : มีปัญหาและต้องของกลุ่มต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหย  
สมุนไพรมะเขือเทศสกัดขิงและขมิ้น ที่ช่วยผ่อนคลายกล้ามเนื้อบรรเทาอาการปวดเมื่อย

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : ทางคณะวิจัยภายใต้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษา  
เบื้องต้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถทำได้โดยการสกัดสารสำคัญจากน้ำมันมะเขือเทศและขมิ้นสด ด้วยวิธีการ  
ทอด (hot oil extract) ในสัดส่วนสมุนไพรมะเขือเทศและ Isopropyl myristate 1:20 จากนั้นทำการกรองและนำส่วน  
ของเหลวไปใช้ในสูตรของการผลิตน้ำมันนวด นอกจากนี้การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้มีความน่าเชื่อถือ  
สามารถบรรจุผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุแบบแก้วและปิดเครื่องหมายการค้าที่ได้รับการจดทะเบียน ซึ่งการจัดทำ  
มาตรฐานต้องผลิตภายใต้สถานที่ผลิตที่ได้รับรองมาตรฐานจากสาธารณสุขจะทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายได้  
หลายช่องทาง

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: อ.จิรจิต อินทร ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวศรัณญา สอนมณี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

16 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาวพรปวีณ์ ลานานนท์ Beauty Mulberry  
ที่อยู่: เลขที่ 106 ม.3 ซอย บ้านคลองบง ต.ดงมูลเหล็ก อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์  
เบอร์ติดต่อ: 092-782-0958

ผลิตภัณฑ์ Beauty Mulberry สบู่ใบหม่อน และ Beauty Mulberry เซรั่มใบหม่อน

ปัญหาและความต้องการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวและครีมเจลพอกหน้าผสมสารสกัดหม่อน โดยใช้ใบหม่อนและผลหม่อนซึ่งมีสารประกอบกลุ่มฟีนอลิกและแอนโทไซยานินที่คุณสมบัติในการบำรุงผิว จึงเหมาะกับการนำมาเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : นักวิจัยภายใต้การดำเนินงานโครงการคลินิกเทคโนโลยีได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับการพัฒนาสามารถทำได้โดยใช้กระบวนการสกัดสารสำคัญจากใบหม่อนและผลหม่อนสุก มาอบให้แห้งและปั่นบดเป็นผง ทำการสกัดด้วยวิธีการแช่หมัก (maceration) ในสัดส่วนผงพืชต่อ Propylene glycol (50% w/w) สัดส่วน 1:10 ทำการแช่หมักนาน 10 วัน จากนั้นจึงทำการกรองนำส่วนของเหลวไปใช้ตามสูตรในการผลิตโลชั่นบำรุงผิว หรือครีมพอกหน้าได้

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: อ.จิรจิต อินทร ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวศรัณญา สอนมณี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

- 17 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ คุณกฤษฎา สุขอนันต์  
ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชสมุนไพรบ้านถ้ำพริก  
ที่อยู่: 273 หมู่ 3 ต.บ้านแยง อ.นครไทย จ.พิษณุโลก  
เบอร์ติดต่อ: 064-780-4568  
ผลิตภัณฑ์ ยาหม่อง

**ปัญหาและความต้องการ :** การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ยาหม่องที่มีสรรพคุณ  
แก้ปวดจากพืชสมุนไพร และต้องการคำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบรูปร่าง รูปทรงที่มีความทันสมัย สะดวกต่อการ  
ใช้งานง่ายต่อการเก็บรักษา และเพื่อป้องกันการหลอมละลายของตัวอย่าง และสะดวกต่อการใช้งาน

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** คณะวิจัยภายใต้การทำงานคลินิกเทคโนโลยีได้จึงได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษา  
เบื้องต้นของการผลิตยาหม่องสมุนไพรที่มีสรรพคุณแก้คัน สามารถใช้พืชสมุนไพรได้หลากหลายชนิด ได้แก่  
สมุนไพรประเภทขมิ้นชัน ไพล และหรือเปลือกกล้วย (ผลิตภัณฑ์ยาหม่องจะออกโทนสีเหลือง) นอกจากนี้ยัง  
สามารถใช้สารสกัดจากสมุนไพรประเภทใบตำลึง ฟ้ายะลวยโจร และหรือใบรางจืด (ผลิตภัณฑ์ยาหม่องจะออกโทน  
สีเขียว) โดยวิธีการการสกัดจะใช้สมุนไพรนำมาแช่และต้มเคี่ยวในน้ำมันที่ใช้เป็นส่วนผสมในยาหม่องอัตราส่วน  
สมุนไพร 4 ส่วนต่อน้ำมันสกัด 1 ส่วน จากนั้นทำการกรอง และ สามารถนำไปผสมกับส่วนผสมยาในการผลิตยา  
หม่องตามสูตร และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อสะดวกต่อการพกพาสามารถทำเป็นแท่งที่ดันขึ้นลงได้เวลาใช้งาน  
และเก็บรักษา

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** อ.จิรจิต อินทร ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวศรัณญา สอนมณี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

18 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นาย วรวิทย์ อินคำมา กลุ่มน้ำพริกบ้านแม่ทุเลา  
ที่อยู่: 124 หมู่ที่ 2 ตำบลไทยชนะศึก อำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย  
เบอร์ติดต่อ:

ผลิตภัณฑ์ น้ำพริกปลา และน้ำพริกแกงเผ็ด

**ปัญหาและความต้องการ :** ต้องการขอข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์พริกแกงเผ็ดและพริกแกงปลาให้ยาวนาน และการผลิตที่ถูกต้องตามมาตรฐาน เนื่องจากเมื่อทำน้ำพริกเสร็จแล้วบางครั้งเกิดฝนตกหนักติดต่อกันหลายวันไม่สามารถนำไปจำหน่ายในตลาดนัดจึงทำให้บางครั้งน้ำพริกเน่าเสีย กลุ่มผู้ประกอบการขาดความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การจัดการในพื้นที่

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** นักวิจัยจึงให้ข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การจัดการในพื้นที่ โดยลดการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ต้องการทางกายภาพและชีวภาพด้วยการจัดทำสถานที่ อุปกรณ์เครื่องจักร และการปฏิบัติงานในการผลิตให้สะอาดภายใต้โรงเรือนที่ปิดสนิท ควรมีการลดความชื้นผลิตภัณฑ์ด้วยตู้อบล้างการคั่วน้ำพริกเสร็จด้วยการใช้ไฟลมมาเสมอ การบรรจุและการจัดเก็บในสภาวะแวดล้อมที่ป้องกันสัตว์และจุลินทรีย์ก่อโรคมายทำลายผลิตภัณฑ์และการบรรจุน้ำพริกควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่สะอาด แข็งแรง คงทน เช่น กระปุกที่ได้มาตรฐานความปลอดภัย เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** อ.จิรจิต อินทร ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวศรัณญา สอนมณี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

- 19 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นายสมฤทธิ์ นพรัตน์ ผู้จัดการห้างหุ้นส่วนจำกัด เอสเคฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง  
ที่อยู่: 45 หมู่ 5 ตำบลวังสำโรง อำเภอดงพิกุล จังหวัดพิจิตร  
เบอร์ติดต่อ: 092-451-8409

ผลิตภัณฑ์ คางกุ้งรสลาบ บาร์บิคิว ต้มยำ ฯลฯ

ปัญหาและความต้องการ : ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์คางกุ้งที่มีรสชาติใหม่ ที่ไม่ใช่เครื่องปรุงรสน้ำปลา  
ต้องการในรูปแบบ 3 รส คล้ายปลากรอบที่มีการโรยงา และคงให้ผลิตภัณฑ์ที่มีความกรอบไม่เหนียวติดฟัน เพื่อเพิ่ม  
ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ และตามความต้องการของลูกค้า

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : นักวิจัยภายใต้การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล  
สงคราม ได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเบื้องต้นถึงแนวทางการแก้ไขปัญหาความต้องการด้วยการพัฒนาคางกุ้งสามรส  
จะนำคางกุ้งที่ได้มาอบให้แห้งหมาด จึงจะนำไปทอด (ไม่ต้องชุบแป้ง) พักไว้ ทำการเตรียมน้ำปรุงที่ประกอบด้วย  
น้ำตาล เกลือ และพริก ที่สัดส่วนพอเหมาะ นำเคี่ยวให้เหนียวเข้มข้นได้ที่แล้ว จึงนำคางกุ้งลงเคลือบและโรยด้วยงา  
คลุกให้ทั่ว นำไปอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง เพื่อไล่ความชื้นที่คงค้างอยู่กับ  
ตัวน้ำปรุงออกให้หมด เพื่อให้ผลิตภัณฑ์คงกรอบได้นาน นำผลิตภัณฑ์ไปบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท จะช่วยให้  
ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาได้นาน

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

20 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นายเสนีย์ มงคลสมิ์ค์ เจ้าของกิจการปลาร้าแจ้แป้ว 2

ที่อยู่: 200 หมู่ 7 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก

เบอร์ติดต่อ: 085-592-2857

ผลิตภัณฑ์ น้ำพริกต่าง และผลิตภัณฑ์จากปลาร้า

ปัญหาและความต้องการ : ต้องการขอข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแจ้แป้วของ  
ปลากรอบ

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : นักวิจัยและคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแจ้แป้วของสมุนไพรสามารถเลือกสมุนไพรได้หลายชนิดในการนำมาผลิต โดยส่วนผสมหลักเป็นปลาร้าหมักได้คุณภาพ ประกอบกันในการผลิตช่วงของบรรจุภัณฑ์ควรมีการขึ้นบรรจุภัณฑ์เป็นแบบกระปุกที่ทำมาจากวัสดุ pp มีคุณสมบัติทนร้อน ป้องกันความชื้นและอากาศ แต่ลักษณะกระปุกยังสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ภายในได้ และควรใช้กระปุกที่มีขนาดพอเสิร์ฟต่อ 1 มื้อและมีต้นทุนต่ำ ส่วนปลากรอบควรบรรจุในซองพอยล์ขนาดเล็กที่ได้มาตรฐาน สามารถป้องกันความชื้นและอากาศได้ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบสามารถอายุการเก็บรักษาและสะดวกต่อการใช้งานและขนส่ง

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

21 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาวนพรัตน์ สำลี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์วิถีพอเพียง 459  
ที่อยู่: 459 ตั้งอยู่ที่ 93/8 หมู่ที่ 3 ตำบลวงษ์ อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ  
เบอร์ติดต่อ: 082-177-7634

ผลิตภัณฑ์ แป้งกล้วย กล้วยม้วน กระจาสาหร่ายเตาฟืนกล้วยตาก ภาชนะจากวัสดุธรรมชาติ กระเป๋าผ้า  
Eco Print และกระเป๋าผ้าลดโลกร้อน

ปัญหาและความต้องการ : ต้องการขอข้อมูลและคำปรึกษาการผลิตแป้งกล้วย

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : นักวิจัยได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับแป้งกล้วยมีคุณสมบัติเด่น คือ ให้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต ปราศจากกลูเตน แหล่งของแร่ธาตุที่สำคัญ เช่น โพแทสเซียม แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส และแคลเซียม มีสารต้านอนุมูลอิสระ มีใยอาหารที่บริโภคได้ (Dietary fiber) สูงเมื่อเทียบกับแป้งชนิดอื่นๆ ใยอาหารจะช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น แป้งกล้วยเป็นแป้งชนิดที่เมื่อบริโภคเข้าไปแล้วจะมีการย่อยและมีอัตราการปลดปล่อยน้ำตาลที่ช้ากว่าแป้งชนิดอื่น ๆ โดยเรียกคุณสมบัตินี้ว่าค่า Glycemic index (GI) โดยแป้งกล้วยจะมีค่า GI ต่ำ แป้งกล้วยจึงเหมาะกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในกระแสเลือด เช่น ผู้ป่วยโรคเบาหวานหรือผู้มีภาวะเสี่ยงโรคเบาหวาน ซึ่งแป้งกล้วยสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในลักษณะเช่นเดียวกับแป้งอื่น ๆ ทั่วไป เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งทำขนมปัง เป็นต้น โดยสามารถใช้ประโยชน์ในการแปรรูปเป็นอาหาร ขนม เบเกอรี่ เมื่อผ่านการแปรรูปแล้วเนื้อสัมผัสมีลักษณะแน่น แข็ง จึงเหมาะกับการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสกรอบ เช่น คุกกี้ บิสกิต ขนมปังกรอบ เป็นต้น

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: อ.ดร.ธนพล กิจพจน์ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ นางสาวอิสราภรณ์ ไชยดี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

22 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสิริกร เพิ่มทวี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยคล้า

ที่อยู่: 3/2 หมู่ที่ 9 ตำบลสามเรือน จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ: 066-028-8958

ผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มผสมกล้วยน้ำว้าดิบและสมุนไพรชนิดผง

**ปัญหาและความต้องการ :** ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปผลิตผลทางการเกษตรในกลุ่มผักและผลไม้แปรรูปจากวัตถุดิบที่สมาชิกกลุ่มปลูกเอง แล้วนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ กล้วยน้ำว้าดิบอบแห้ง และ ผลไม้แช่อิ่ม นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่นๆ ได้แก่ ผงสมุนไพรบรรจุแคปซูล กล้วยน้ำว้าดิบผสมกระเจี๊ยบแบบผงและบรรจุแคปซูล จำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** นักวิจัยภายใต้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ กล้วยน้ำว้าดิบผสมกระเจี๊ยบและสมุนไพรชนิดผงบรรจุของ รับประทานโดยกรอกปาก หรือ ชงกับน้ำ โดยเน้นกลุ่มเป้าหมายใหม่เป็นคณวิสาหกิจที่มีปัญหาเรื่องโรคกระเพาะและระบบขับถ่าย ซึ่งแนวทางการพัฒนาสามารถทำได้โดยนำกล้วยน้ำว้าดิบ กระเจี๊ยบเขียว ทำความสะอาดแล้วผ่านหรือหั่นท่อน ส่วนลูกเดือยนำไปล้างแล้วต้มให้สุก จากนั้นนำวัตถุดิบที่ได้ไปอบที่ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ อุณหภูมิ 40-60 องศาเซลเซียส 48 ชั่วโมง แล้วนำมาบดด้วยเครื่องบดละเอียด กรองผงผ่านตะแกรงขนาด 80 mesh นำผงที่ได้มาผสมกับผงช็อคโกแลต สารสกัดหญ้าหวาน ครีมเทียมมะพร้าว คาราจีแนนและมอลโตเด็คตริน บรรจุลงซองและปิดให้สนิท

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** อาจารย์ญาณิศา จินดาหลวง ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจตุญาณิ จิตรสุวรรณ นางสาวอิสราภรณ์ ไหวตุติ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ

พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

23 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ คุณเพียร ยิ่งเจริญ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตการเกษตรเมือง หวันโลก หรือกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเมืองหวันโลก

ที่อยู่: เลขที่ 43/3 หมู่ 4 ต.ในเมือง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย

เบอร์ติดต่อ: 089-643-7630

ผลิตภัณฑ์ ก้วยอบมะม่วง

ปัญหาและความต้องการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากมะม่วง

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : นักวิจัยจึงได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะม่วง โดยการนำมะม่วงที่มีปริมาณมากของผู้ประกอบการที่ขายไม่ได้ราคามาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งแบบกาเซ่ รสธรรมชาติ ไม่เติมน้ำตาลเพิ่ม ขึ้นพอดีค่า รับประทานง่าย และมีความต้องการในการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งแบบกาเซ่ ให้ถูกสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาลูก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน: ผศ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์ ญาณิศา จินดาหลวง อาจารย์อารยา บุญศักดิ์ นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

24 **กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ** นายศิรายุ อภิมา กลุ่มอภิมาฟู้ด (Apima food)

**ที่อยู่:** 73/4 หมู่ 7 ตำบลบ้านน้ำพุ อำเภอศรีราชา จังหวัดสุโขทัย

**เบอร์ติดต่อ:** 084-621-9590

**ผลิตภัณฑ์** ข้าวเกรียบ

**ปัญหาและความต้องการ :** การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบธัญพืชดิบ ให้มีกระบวนการผลิตมีคุณภาพตามมาตรฐานการผลิตที่ดี และมีประสิทธิภาพการทำงานเพิ่มขึ้น โดยสามารถลดเวลาการทำงาน หรือจัดกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น และการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ระบบมาตรฐานมะม่วง

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** นักวิจัยจึงได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับระบบการผลิต โดยควรทำการปรับปรุงกระบวนการผลิตด้วยการปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานของผู้ประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตอาหารที่ดีตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบข้าวเกรียบธัญพืช เช่น ฟักทอง มัน หรือเผือก การนวดผสม การนึ่ง การตากแดด จนกระทั่งการบรรจุ และเลือกใช้อุปกรณ์ในการผลิตที่มีมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารหรือวัสดุ food grade และสามารถทำความสะอาดได้โดยง่ายไม่เป็นที่สะสมของจุลินทรีย์ รวมถึงในกระบวนการผลิตเดิม พบว่าในขั้นตอน การหั่นข้าวเกรียบมีความล่าช้า เนื่องจากต้องหั่นข้าวเกรียบให้เป็นแผ่นบาง ยังพบการทำงานที่ล่าช้า (ดังภาพแผนผังการไหล) เกิดการรอคอยงานในกระบวนการ และการตากข้าวเกรียบกลางแจ้ง เป็นขั้นตอนที่เป็นจุดที่ต้องแก้ไข เนื่องจากอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองหรือแมลงได้ ซึ่งจากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตยังพบการทำงานที่ไม่สิ้นเปลืองหรือต่อเนื่อง จะส่งผลให้กำลังการผลิตไม่เป็นไปตามเป้าหมายได้ กอปรกับแรงงานเป็นผู้สูงอายุ จึงต้องมีการแก้ปัญหาในกระบวนการให้การทำงานสิ้นเปลืองและมีประสิทธิภาพการทำงานเพิ่มขึ้น และเหมาะสมกับแรงงานซึ่งเป็นผู้สูงอายุและควรปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตที่ดี หรือ GMP โดยมีการปรับปรุงห้องผลิต โดยแบ่งสัดส่วนห้องผลิตแยกออกจากสถานที่ส่วนบุคคล และห้องผลิตจะต้องมิดชิด ป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ ที่อาจเล็ดลอดเข้ามาในห้องผลิต ภายในส่วนการผลิตจะต้องทำการแบ่งบริเวณเปียก หรือ แห้ง และส่วนที่สะอาดสำหรับการผลิต รวมถึงที่เก็บวัตถุดิบ และที่ทิ้งของเสีย เป็นต้น เพื่อลดการปนเปื้อนข้าม โดยทีมที่ปรึกษาจะจัดอบรมการผลิตข้าวเกรียบธัญพืชดิบให้เป็นไปตามหลักการผลิตอาหารที่ดีและถูกสุขลักษณะ โดยสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย และการจัดแผนผังห้องผลิตที่ถูกต้อง นอกจากนี้นำตัวอย่างภายหลังการผลิตมาวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ และผลักดันเพื่อเตรียมความพร้อมให้ยื่นขอรับมาตรฐานสถานที่ผลิตที่ดี (GMP) เพื่อรองรับการผลิตผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาลูกค้า ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** ผศ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์ ญาณิศา จินดาหลวง อาจารย์อารยา บุญศักดิ์ นางสาวจิตติยาณี จิตรสุวรรณ นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

25 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางกรุณา มีสมบุญ กลุ่ม OTOP แม่ลำเจียก

ที่อยู่: 72 หมู่ 2 ตำบลหนองจิก อำเภอศรีรัตนา จังหวัดสุโขทัย

เบอร์ติดต่อ: 062-329-6564

ผลิตภัณฑ์ ผีอกทอดกรอบ กล้วยทอดกรอบ มันเส้นทอดกรอบ

**ปัญหาและความต้องการ :** การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อกรอบ รสบาร์บีคิว และพัฒนากระบวนการผลิต ผีอกกรอบ ให้มีประสิทธิภาพการทำงานเพิ่มขึ้น โดยสามารถลดเวลาการทำงาน หรือจัดกระบวนการผลิตให้มี ประสิทธิภาพมากขึ้น รวมถึงผู้ประกอบการมีความต้องการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อกรอบ รสบาร์บี คิว โดยการแพ็คบรรจุแบบกระป๋อง PET ให้มีฉลากสินค้าที่โดดเด่น ทันสมัย และบ่งบอกคุณค่าทางโภชนาการ

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** นักวิจัยจึงได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเบื้องต้นโดยทำผลิตภัณฑ์ใหม่ "ผีอกอบ กรอบ รสบาร์บีคิว" ด้วยการนำผีอกมาปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นแว่นๆ ชั่งน้ำหนักพร้อมทอด นำไปทอดด้วยไฟกลาง ค่อนไปทางแรง 3-4 นาที แล้วนำมาพักในตะแกรง จากนั้นก็เคี้ยวส่วนผสมรสบาร์บีคิวในกระทะ พอน้ำซอสได้ที่ก็ นำผีอกที่ทอดลงในกระทะเคล้าๆ ให้น้ำซอสบาร์บีคิวเกาะเคลือบผีอกจนทั่ว จากนั้นตั้งขึ้นพักไว้บนถาดให้เย็น สนิท จากนั้นแพ็คบรรจุในกระป๋อง PET ที่สามารถปิดฝาได้สนิท ป้องกันแมลง ฝุ่นละออง เชื้อโรคต่างๆ ได้ เมื่อ รับประทานไม่หมดสามารถปิดฝาเพื่อรับประทานภายหลังได้ อีกทั้งพกพาสะดวก สามารถใส่กระเป๋าเพื่อพกไปอยู่ที่ ต่างๆ ได้ กระป๋อง PET มีคุณสมบัติชนิด Food Grade ใช้บรรจุอาหารได้รับมาตรฐานความปลอดภัย มีขายตาม ห้างตลาดทั่วไปและโรงงานรายใหญ่ที่ช่องทางออนไลน์ นอกจากนี้บรรจุภัณฑ์ใหม่จะต้องมีตราสินค้าที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ มีคู่มือที่สากลและทันสมัยต่อยุคปัจจุบัน ต้องสื่อให้ผู้บริโภคมีความสนใจมากยิ่งขึ้น ฉลากจะต้องเป็นไป ตามกฎหมายของฉลากของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีการตรวจคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากนี้ฉลากแบบใหม่ สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ทุกวัย โดยเฉพาะวัยรุ่นและวัยทำงาน (15-60 ปี) และนักท่องเที่ยว ที่สนใจในสินค้า OTOP ด้านอายุการเก็บรักษา กระป๋องแบบ PET ฝาตั้งปิดสนิทนั้น สามารถป้องกันการปนเปื้อนต่างๆ และป้องกัน ลมหรืออากาศซึ่งเป็นอีกหนึ่งสาเหตุที่จะทำให้คุณภาพของอาหารเปลี่ยนแปลง ได้ดีกว่าบรรจุภัณฑ์แบบเดิม จึงทำ ให้อายุการเก็บรักษาของบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ สามารถมีอายุการเก็บรักษาเพิ่มจากบรรจุภัณฑ์แบบเดิม โดยอายุ การเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์แบบใหม่สามารถเก็บรักษาได้นานอย่างน้อย 3 เดือน และฉลากใหม่ต้องพร้อมเพื่อยื่นขอ มาตรฐาน ออย. อีกด้วย

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน:** ผศ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์ ญาณิศา จินดาหลวง อาจารย์อารยา บุญศักดิ์ นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ นางสาวอิสราภรณ์ ใบวุฒิ



ขณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

26 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ คุณต๋อย ขาวป้อม กลุ่มส้มมาอาชีพชุมชนบ้านป้อม

ที่อยู่: เลขที่166หมู่ที่3ต.บ้านป้อม อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี

เบอร์ติดต่อ: 062-329-6564

ผลิตภัณฑ์ ปลาส้มจากปลาจันทราปลาส้มบ้านป้อม

ปัญหาและความต้องการ : การพัฒนากระบวนการผลิตปลาส้มบ้านป้อมให้มีกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานการผลิตที่ดีและมีประสิทธิภาพการทำงานเพิ่มขึ้น

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : คณะวิจัยภายใต้การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ให้คำปรึกษากระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา สามารถทำได้โดยลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค เน้นการจัดการวัตถุดิบให้มีความสะอาดปลอดภัยตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาส้ม (มพช. 26/2557ผลิตภัณฑ์ปลาส้ม) และการจัดการกระบวนการผลิตให้มีความต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพมากขึ้นและมีความต้องการความรู้ด้านการจัดทำบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ให้คงสภาพความสดใหม่ ทั้ง สี คุณภาพ รสชาติ ควบคุมกลิ่นรบกวนจากผลิตภัณฑ์ ฉลากสินค้าให้มีความโดดเด่นเป็นไปตามมาตรฐาน รวมถึงมีความต้องการรับการให้คำปรึกษาด้านการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ระบบมาตรฐาน

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน อาจารย์อารยา บุญศักดิ์ ผศ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวปวีณา น้อยทัฬห อาจารย์ปณณดา ธารังศรี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

27 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ คุณสนอง จันทร์สุข กลุ่มแปรรูปกล้วยบ้านนิคมพัฒนา  
ที่อยู่: 71 หมู่ 8 ต.หนองจิก อ.ศรีมหา จ.สุโขทัย  
เบอร์ติดต่อ: 093-270-0278

**ผลิตภัณฑ์** กล้วยฉาบโบราณ ภายใต้อตราสินค้า กล้วยฉาบโบราณน้องต้องตา

**ปัญหาและความต้องการ :** พัฒนาระบวนการทอดโดยใช้เครื่องจักรในทอดกล้วยเพื่อเพิ่มกำลังการผลิต และลดต้นทุนด้านแรงงานการผลิต เนื่องจากวิธีการเดิมมีกระทะทอดกล้วยเพียง 1 กระทะเท่านั้น อีกทั้งยังมีแรงงานคนที่จำกัด ส่งผลให้ปริมาณกล้วยทอดในแต่ละรอบการผลิตมีปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการในท้องตลาดที่มีในปัจจุบัน

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** ทีมคณะวิจัยได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาในการแก้ไขปัญหาโดยสามารถใช้เทคโนโลยีเครื่องทอดกล้วยกึ่งอัตโนมัติที่ใช้กระทะขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 400 มิลลิเมตร ลึก 200 มิลลิเมตร ติดตั้งชุดใบกวนมีรัศมีการกวน 200 มิลลิเมตรใช้แรงคนด้วยมอเตอร์ขนาด 25 วัตต์ เป็นต้นกำลัง และใช้ความร้อนจากแก๊ส ขนาด 618 วัตต์ นอกจากนี้การทอดกล้วยให้ได้คุณภาพที่ดีจะเริ่มจากการเทน้ำมันลงไปในกระทะทอดกล้วย และรอให้น้ำมันร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด จากนั้นผ่านแผ่นกล้วยลงในน้ำมัน และทำการเปิดมอเตอร์ใบกวนที่ความเร็วรอบ 45 รอบต่อนาที เมื่อกล้วยสุกได้ที่จึงตักพักไว้บนตะแกรงสะเด็ดน้ำมัน จึงทำให้สามารถเพิ่มกำลังการผลิต ลดเวลาการทำงาน และไม่ต้องเพิ่มแรงงานในการผลิต

**สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน** อาจารย์อารยา บุญศักดิ์ ผศ.ธวัชรรัตน์ สัมฤทธิ์ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวปวีณา น้อยทัพ อาจารย์บุณณดา ทะรังศรี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

28 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสุพรรณษา มโหธร กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาสังคโลกบ้านเกาะน้อย  
ที่อยู่: บ้านเกาะน้อย 73/2 หมู่ 5 ต.หนองอ้อ อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย  
เบอร์ติดต่อ: 087-309-0118

ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์สังคโลกเชิงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

ปัญหาและความต้องการ : การพัฒนาเคลือบผลิตภัณฑ์สังคโลกที่มีต้นทุนต่ำ โดยการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น หรือวัสดุเหลือทิ้งมาเป็นส่วนผสม แต่เคลือบยังคงมีความสวยงามและคงความเป็นเอกลักษณ์ของเครื่องสังคโลก

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : นักวิจัยได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเบื้องต้น คือ สามารถทำได้โดยใช้เศษขวดแก้วสีเขียวผ่านกระบวนการบดให้ละเอียด นำมาใช้เป็นส่วนผสมของเคลือบสังคโลก ซึ่งทำให้เกิดสีเคลือบที่มีเอกลักษณ์ใกล้เคียงกับเคลือบสังคโลกโบราณมากที่สุด และนำไปใช้เคลือบผลิตภัณฑ์สังคโลกที่ยังคงความเป็นอัตลักษณ์

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน รศ.ดร.นายสนธิ ปิ่นสกุล ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผศ.ดร.สรวิศ สอนสารี



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

29 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางกฐิน แสงมี วิชาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
บ้านวังไผ่สูง

ที่อยู่: 5/2 หมู่ที่ 8 ต.ไกรนอก อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย

เบอร์ติดต่อ: 096-819-7527

ผลิตภัณฑ์ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือเศษข้าวไรซ์เบอร์รี่

ปัญหาและความต้องการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือเศษข้าวไรซ์เบอร์รี่  
เช่น การทำโถงจากจมูกข้าวไรซ์เบอร์รี่

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวสามารถทำได้หลายหลายรูปแบบ เช่น การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ซีเรียลบาร์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ นำผลิตข้าวมาผ่านกระบวนการทอดให้พองกรอบและนำมาผสมกับเครื่องปรุงที่มีน้ำตาลและนำมาอัดขึ้นรูปแบบแท่ง ข้าวพองอบกรอบรสช็อคโกแลตที่ใช้เทคนิคการเคลือบช็อคโกแลต หรือนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์โกโก้ผสมจมูกข้าวพร้อมชง ด้วยเทคโนโลยีการลดขนาดก็ได้ **สรุปผล การทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน ผศ.สุรินทร์พร แสงงาม ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

30 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางอมรรัตน์ พันธุ์นายม วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
ที่อยู่: หมู่ 3 ต.บ้านโคก ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 86 หมู่ 3 ตำบลบ้านโคก อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จังหวัด  
เพชรบูรณ์

เบอร์ติดต่อ: 089-225-4016

ผลิตภัณฑ์ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือเศษข้าวไรซ์เบอร์รี่

ปัญหาและความต้องการ : การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง  
เนื่องจากในการผลิตผักมีปัญหาเรื่องระยะเวลาในการแช่อิ่มที่ใช้เวลานานเพื่อรอให้ความหวานเข้าเนื้อผักและผลไม้  
ต้องจนทำให้เกิดกลิ่นหมัก เกิดการสูญเสียผลิตภัณฑ์ สินค้าไม่ได้คุณภาพ

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : การปรับปรุงกระบวนการผลิตที่เพิ่มการให้ความร้อนระดับพาสเจอร์ไรซ์ในการ  
ฆ่าเชื้อเบื้องต้นก่อน แล้วใช้คลื่นความถี่สูงหรือการเพิ่มแรงดัน เพื่อช่วยให้น้ำตาลแทรกซึมเข้าไปในเนื้อของผลแช่  
อิมอย่างรวดเร็ว

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน ผศ.สุรินทร์พร แสงงาม ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

31 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นายชฎารัตน์ ปิ่นสกุล ประธานกลุ่มอาชีพ กลุ่มของดี 3ฃ  
ที่อยู่: 22 บ้านกรับพวงเหนือ หมู่ 6 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก  
เบอร์ติดต่อ: 063-497-6817

ผลิตภัณฑ์ ยาตมสมุนไพร

ปัญหาและความต้องการ : ต้องการพัฒนาระบวนการผลิตยาตมที่สามารถผลิตได้ในปริมาณมาก ปกติ  
จะนำสมุนไพรแห้ง ที่มีกลิ่นหอม มาตากให้แห้ง และผสมกับสารเมนทอล การบูร พิมเสน แล่น้ำมันยูคาลิปตัส และ  
ต้องหมักไว้ 7 วัน อยากได้กระบวนการผลิตที่เร็วขึ้น และผลิตภัณฑ์ยังมีมาตรฐานเหมือนเดิม

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : การผลิตควรดำเนินการตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนถึงการบรรจุเพื่อการจัด  
จำหน่ายต้องได้มาตรฐานความปลอดภัย ภายใต้สถานที่การผลิตที่เป็นมาตรฐาน และผังตามมาตรฐาน GMP ส่วน  
การส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบื้องต้นสามารถใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีลวดลายโบราณ หรือบรรจุภัณฑ์ที่สามารถลด  
การทำปฏิกิริยากับส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ โดยบรรจุภัณฑ์เป็นรูปแบบใหม่ทำจากเซรามิกส์ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับ  
ผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่ายให้กับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ซื้อไปประดับ หรือของฝาก

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อ  
แก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปี  
งบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน นฤพล สิงห์กลิ่น ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

32 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาวปฤษฎาพร นาคะเกศ กลุ่มผลไม้แปรรูป ยารอด  
ที่อยู่: 146 หมู่ 11 ตำบลคลองยาง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย  
เบอร์ติดต่อ: 093-242-3969

ผลิตภัณฑ์ ผลไม้แปรรูปยารอด

ปัญหาและความต้องการ : กระบวนการผลิตที่เป็นไปตามมาตรฐาน GHP และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปได้และเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ อย.

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : การพัฒนากระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ในการเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือกระบวนการผลิต การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การบรรจุและลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์รวมทั้งควรพัฒนารูปแบบแผนผังสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP420 พ.ศ.2563 ในเรื่องของ วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ให้คำปรึกษาและแนะนำข้อมูลของหลักเกณฑ์ในการขอรับรองมาตรฐาน การจัดทำเอกสารเพื่อยกระดับให้ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปได้รับการรับรอง อย.

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน อ.ดร.วรลักษณ์ สุริวงษ์ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจิตติยาณี จิตรสุวรรณ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

33 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ คุณสุวรรณา เองศิริ ตำแหน่งกรรมการผู้จัดการ บริษัท วรรณวิทย์  
ที่อยู่: 5/1 ถนนราษฎร์เกษม ตำบลตะพานหิน อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร  
เบอร์ติดต่อ: 062-826-4941

ผลิตภัณฑ์ สักขยาใบเตย

ปัญหาและความต้องการ : การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สักขยาใบเตย

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : การแก้ไขปัญหาโดยเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรก คือ การเตรียมน้ำใบเตยสกัดเข้มข้น ด้วยการนำใบเตยมาผ่านการล้างน้ำเกลือ เพื่อทำความสะอาดและลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ จากนั้นใช้เทคนิคการสกัดเย็นที่คั้นแต่น้ำใบเตยโดยไม่ผสมน้ำ<sup>2</sup>. ใช้น้ำบริสุทธิ์ RO เป็นส่วนผสมทำการกวนแบ่งให้เป็นเจลจึงเติม นม และตามน้ำเชื่อม (การเติมน้ำเชื่อมหลังแบ่งสุกจะทำให้ลดปริมาณการใช้น้ำตาลโดยยังให้ความรู้สึกหวานเหมือนกับการใช้น้ำตาลปริมาณเข้มข้นแล้วผสมก่อนกวนแบ่ง) จากนั้นขั้นตอนสุดท้ายจึงเติมน้ำใบเตยเข้มข้นเล็กน้อยเพื่อให้ได้สีและกลิ่น 3. ให้ความร้อนระดับการพลาสเจอร์ไรส์และทำการปิดผนึกแบบ hot fill และทำให้เย็นทันที เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน ผศ.ดร.สรวิศ สอนสารี ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

34 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสาวสุภารัตน์ ภัทรเกียรติพงษ์ เจ้าของกิจการบ้านดิน

ที่อยู่: 5808 หมู่ 4 ตำบลเขาทราย อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร

เบอร์ติดต่อ: 090-092-9115

ผลิตภัณฑ์ ชาอัญชัน

ปัญหาและความต้องการ : การจัดทำระบบมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ชาอัญชัน และการจัดทำขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : การเก็บผลผลิตที่จะนำมาอบแห้ง การเก็บจะเก็บดอกที่ยังสดไม่ให้ช้ำหรืออัดกันแน่น ช่วงเวลาเก็บควรเป็นช่วงเช้า ประมาณ 6.00-7.30 น. เนื่องจากดอกจะยังคงสดยังไม่มีมีการคายน้ำสีของดอกจะสว่าง จากนั้นให้ทำเด็ดขั้วสีเขียวออกเพื่อใหกลีบดอกกระจาย นอกจากนี้ต้องไม่เก็บดอกที่เหี่ยวมาปะปนเนื่องจากดอกที่เหี่ยวจะเกิดเชื้อรา นำดอกอัญชันเด็ดขั้วสีเขียวออกเพื่อใหกลีบดอกกระจาย นำไปตากแห้งด้วยการใช้เทคนิคการวางเรียงชั้นเดียว ไม่ให้ดอกอัญชันซ้อนทับกัน พื้นของแผงตากต้องโปร่ง เพื่อระบายความชื้น และหากมีความชื้นสูง จะต้องอบทันที เพื่อไม่ให้เกิดเชื้อรา หลังตากแดดนำมาอบไล่ความชื้นจนแห้งสนิท และวางทิ้งไว้จนกว่าจะมีอุณหภูมิคงตัว และคายความชื้นอย่างเสร็จสมบูรณ์แล้วที่อุณหภูมิห้อง จากนั้นนำดอกอัญชันที่ตากแห้งแล้วบรรจุลงถุงสุญญากาศเพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาการเปลี่ยนแปลงของสี

สรุปผล การทำงาน: คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน ผศ.ดร.สรวิศ สอนสารี ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหา และความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

35 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นางสุนีย์ พันธ์น พันธ์น ผู้ผลิตน้ำผัดไทย  
ที่อยู่: 89 หมู่ที่ 5 ต.ทุ่งหลวง อ.ศรีมหา จ.สุโขทัย  
เบอร์ติดต่อ: 085-050-7657

ผลิตภัณฑ์ น้ำผัดไทย

ปัญหาและความต้องการ :

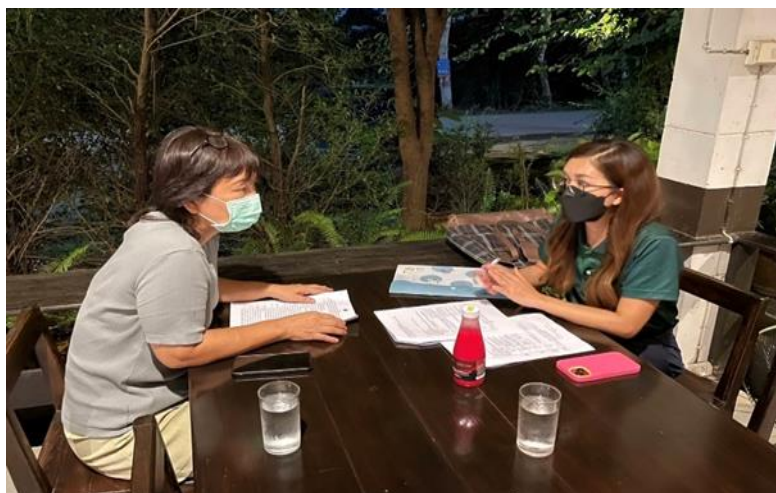
1. ต้องการพัฒนาระบบการผลิต สถานที่ผลิต ให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตที่ดี และผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น

2. ต้องการบรรจุภัณฑ์ และฉลากบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม ดึงดูดลูกค้า

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** ควรมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตอาหารที่ดีตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การผัดซอสผัดไทยเนกประสงค์ จนกระทั่งการบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ และเลือกใช้อุปกรณ์ในการผลิตที่มีมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารหรือวัสดุ food grade สามารถทำความสะอาดได้ง่ายไม่เป็นที่สะสมของจุลินทรีย์ รวมถึงกระบวนการผลิตเดิม พบว่าในขั้นตอนการบรรจุซอสผัดไทยในบรรจุภัณฑ์ ยังเกิดความล่าช้า เนื่องจาก ต้องรอให้ซอสผัดไทยเย็นสนิทก่อนจึงสามารถทำการบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ได้ ทำให้เกิดความล่าช้า เกิดการรอคอยในกระบวนการ อีกทั้งอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองหรือแมลงได้ นอกจากนี้ ในกระบวนการผลิตเดิมเมื่อทำการผัดซอสผัดไทยเสร็จสิ้นแล้ว จะต้องพักซอสผัดไทยทิ้งไว้ให้เย็น จึงเทซอสผัดไทยใส่ในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นขวดพลาสติกใส (PET) ที่ไม่ทนความร้อน ทำให้อายุการเก็บรักษาสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ซอสผัดไทยได้เพียง 3-4 สัปดาห์ อีกทั้งยังเกิดโอกาสที่จะทำให้ขวดบรรจุภัณฑ์หดตัวเสียรูปทรงได้ ดังนั้น จึงควรทำการปรับปรุงกระบวนการโดยใช้หลักการให้ความร้อนระดับพาสเจอร์ไรส์ในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อนทำการบรรจุลงในขวดบรรจุภัณฑ์ และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ ทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น

**สรุปผลการทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

รายชื่อคณะทำงาน อาจารย์บุณดา ทะรังศรี ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ



36 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นายศิริชัย สนิทพันธ์ บริษัทฟาร์มสุข อะกรีคัลเจอร์ จำกัด  
ที่อยู่: 111 หมู่ที่ 8 ต.สมอแข อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก  
เบอร์ติดต่อ: 081-965-6684

**ผลิตภัณฑ์** ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ดอก

**ปัญหาและความต้องการ :** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่เป็นปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดสำหรับไม้ดอก โดยกลุ่มลูกค้าเป้าหมายคือ เกษตรกรผู้ปลูกไม้ดอกสำหรับรับประทาน ไม้ดอกส่งออกต่างประเทศ ผู้ปลูกไม้ดอกที่ต้องการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ที่มีคุณภาพเสริมการใช้ปุ๋ยเคมีเพื่อลดต้นทุนในการผลิต ร้านจำหน่ายวัสดุทางการเกษตร

**ให้คำปรึกษา และข้อมูล :** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ดอก โดยการใช้มูลค่างควาเป็นวัตถุดิบในการผลิตเพื่อเพิ่มแหล่งฟอสฟอรัสให้กับพืช เนื่องจากในมูลค่างความีฟอสฟอรัสเป็นองค์ประกอบสูงถึง 8-14 % นอกจากนั้นยังเพิ่มจุลินทรีย์ (*Aspergillus niger*) ที่สามารถเปลี่ยนรูปฟอสฟอรัสในปุ๋ยและในดินให้อยู่ในรูปที่สามารถละลายน้ำได้ ซึ่งเป็นรูปที่พืชสามารถนำไปใช้ในการส่งเสริมและกระตุ้นการติดดอก ออกผล รวมทั้งส่งเสริมการเจริญเติบโตของรากพืช โดยทางคณะที่ปรึกษาจะทำการพัฒนาสูตรปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดสำหรับไม้ดอก โดยการนำเศษอาหารซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดของผู้ประกอบการ มาทำการพัฒนาสูตรปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมกับการผลิตไม้ดอก

**สรุปผลการทำงาน:** คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะได้ประสานนักวิจัยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาเชิงลึก ผ่านโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ 2567 ต่อไป เนื่องจากเป็นสินค้า OTOP

**รายชื่อคณะทำงาน** ผศ.ดร. จักรกฤษ ศรีระอ อธิการย์ปทุมณา ทะรังศรี ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหา และความต้องการของผู้ประกอบการ  
พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

37 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ นายวุฒิชัย สุวรรณ กลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์ “คนรักขมิ้น”

ที่อยู่: 195 หมู่ที่ 3 ถ้ำพริก ต.บ้านแยง อ.นครไทย จ.พิษณุโลก

เบอร์ติดต่อ: 064-780-4568

ผลิตภัณฑ์ ปุยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ผลและยางพารา

ปัญหาและความต้องการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตปุยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ผลและยางพารา

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : ทางที่ปรึกษาได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเบื้องต้น คือ โดยในการผลิตปุยอินทรีย์อัดเม็ดสำหรับไม้ผล จะต้องเพิ่มแหล่งโพแทสเซียม โดยใช้กากน้ำตาลเพื่อให้ผลไม้มีผลที่สมบูรณ์และมีความหวาน ในส่วนการผลิตปุยอินทรีย์สำหรับยางพารา จะต้องเพิ่มแหล่งไนโตรเจน โดยการเสริมมูลจิ้งหรีด ซึ่งถือว่าเป็นมูลสัตว์ที่มีธาตุไนโตรเจนเป็นองค์ประกอบสูงถึง 4-6 % และเพิ่มแหล่งโพแทสเซียม โดยเสริมกากน้ำตาล ซึ่งโพแทสเซียมจะช่วยให้การเพิ่มผลผลิตน้ำยางให้สูงขึ้น ทั้งนี้ในการผลิตปุยอินทรีย์อัดเม็ดทั้งสองสูตรจะเติมกลุ่มจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ (*Aspergillus niger*) ในการย่อยสลายสารอินทรีย์ และเปลี่ยนรูปของธาตุอาหารพืชในปุยและในดินที่ไม่ละลายน้ำให้อยู่ในรูปที่ละลายน้ำ ทำให้พืชสามารถนำไปใช้ในการส่งเสริมและกระตุ้นการติดดอกออกผล รวมทั้งส่งเสริมการเจริญเติบโตของรากพืช

รายชื่อคณะทำงาน ผศ.ดร. จักรกฤษ ศรีระออ อาจารย์ปุณณดา ทะรังศรี ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติยาณี จิตรสุวรรณ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหา และความต้องการของผู้ประกอบการ พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

38 กลุ่ม/ชุมชน/ผู้ประกอบการ ณ ฟาร์มเห็ด บ้านฟาร์มรักษ์ คุณสุรดี ปรีชารักษ์

ที่อยู่: บ้านฟาร์มรักษ์ ตำบลวังทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

เบอร์ติดต่อ: 064-780-4568

ผลิตภัณฑ์ เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู และ เห็ดนางรม

ปัญหาและความต้องการ : ผู้ประกอบการต้องการพัฒนาธุรกิจและยกระดับมาตรฐานสินค้า

ให้คำปรึกษา และข้อมูล : ทางทีมที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำลำดับขั้นตอนเพื่อการพัฒนา ดังนี้ อันดับแรก ต้องต้องดำเนินการจัดแผนผังสถานที่เพาะเห็ดให้เป็นไปตามมาตรฐาน GAP รวมถึงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่ถูกต้องลักษณะเพื่อขอใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ขั้นที่สองนำผลผลิตทางการเกษตรที่ได้รับการรับรองมาตรฐานมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยพัฒนากระบวนการผลิตให้ถูกต้องลักษณะที่ดี และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้มากขึ้น เช่น การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบเห็ดให้สามารถเก็บได้นานมากขึ้น ลดปฏิกิริยาออกซิเดชันที่ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืน เป็นต้น รวมถึงการหารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม มีข้อมูลฉลากถูกต้องตามหลักเกณฑ์ และรูปลักษณ์สวยงาม โดดเด่น เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ขั้นที่สาม เมื่อกระบวนการผลิตเป็นไปตามสุขลักษณะที่ดีและผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคแล้ว ต้องดำเนินการขอใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐาน ต้องดำเนินการให้คำปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิตและการจัดเตรียมเอกสารยื่นขอเลขสารบบ รวมถึงการดำเนินการวางแผนธุรกิจ การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการ ทำให้เกิดต้นแบบ นักธุรกิจภายในชุมชนและเกิดการถ่ายทอดองค์ความรู้จากองค์กรการศึกษาสู่ชุมชนต้นแบบ จากชุมชนต้นแบบสู่ชุมชนเพื่อการขยายผลภายในชุมชนได้ต่อไปในอนาคต ลดความเหลื่อมล้ำของสังคมอย่างยั่งยืน

รายชื่อคณะทำงาน ผศ.สุรินทร์ทราพร แสงวงงาม ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ



คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อรับข้อมูลปัญหา และความต้องการของผู้ประกอบการ พร้อมให้คำปรึกษากระบวนการผลิตและข้อมูลเทคโนโลยี

## กิจกรรมที่ 2 การเชื่อมโยงการทำงานร่วมกับเครือข่ายและประชาสัมพันธ์

### การเชื่อมโยงส่งเสริมการทำงานของเครือข่ายและการพัฒนาศักยภาพ

การส่งเสริมการทำงานของเครือข่ายและการพัฒนาศักยภาพของเครือข่ายการดำเนินงาน และการพัฒนาศักยภาพบุคลากรในองค์กร เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ในการดำเนินงาน ดังนี้

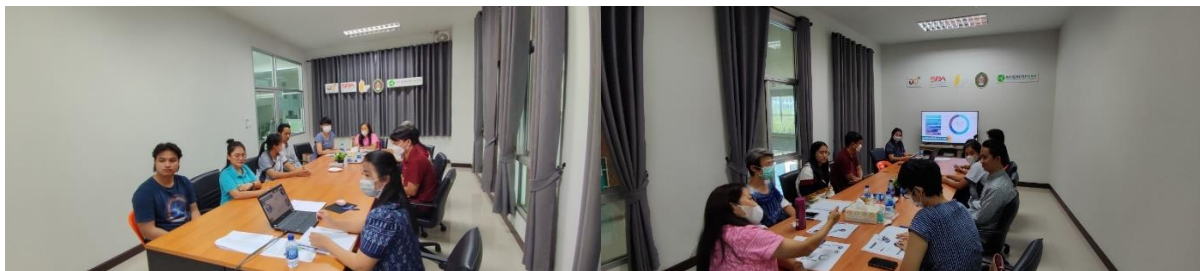
วันที่ : วันอังคาร ที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ.2566 เวลา 09.00 น.

เข้าร่วม : คลินิกเทคโนโลยี ได้จัดประชุมการดำเนินงานคณะทำงานโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำเดือน พฤษภาคม 2566 ครั้งที่ 1/2566

ผู้เข้าร่วม : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ,ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาลิกา โพธิ์ศิริ, อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล,นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ, นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ และ คณะทำงาน ศูนย์อุทยานวิทยาศาสตร์ มรพส.

สรุปผลการเข้าร่วม : เพื่อชี้แจงความก้าวหน้า รายงานผลการปฏิบัติงาน ช่วงไตรมาสที่ 1 - 2 อีกทั้งเพื่อพิจารณาแผนกิจกรรมที่จัดขึ้นในเดือนพฤษภาคม 2566 และได้รับเชิญคณะทำงานศูนย์อุทยานวิทยาศาสตร์ มรพส. เข้าพูดคุยแผนการทำงาน แบบ One Rute เพื่อร่วมกันขับเคลื่อน แผนนโยบาย สามารถนำองค์ความรู้ นวัตกรรมถ่ายทอด ต่อยอดสู่สังคมแบบเครือข่าย

สถานที่ : ณ ห้องประชุม Meeting Room สำนักงานคลินิกเทคโนโลยี อาคารพิบูลย์ ชั้น 2



**วันที่ :** วันอังคาร ที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ. 2566 ตั้งแต่เวลา 08.30 น. – 16.00 น.

**เข้าร่วม :** เข้าร่วมอบรม "โครงการ Growth Mindset " โดย รองศาสตราจารย์ ดร.ฉัฐวิทย์ สิทธิศิริธรรณ  
เป็นวิทยากร จัดโดยกองบริหารงานบุคคล

**ผู้เข้าร่วม :** นางสาวอิสราภรณ์ ใบวุฒิ เจ้าหน้าที่โครงการคลินิกเทคโนโลยี

**สรุปผลการเข้าร่วม :** การอบรมฯ ครั้งนี้ เป็นการสร้างพลังแห่งความคิด เพื่อให้บุคลากรมีองค์ความรู้เพิ่มมากขึ้น  
ได้รับการพัฒนาในด้านกรอบความคิด ให้สามารถทำงานตามบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีทัศนคติเชิงบวก  
เกิดความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ เกิดความรักความผูกพันในองค์กร และการใช้ชีวิตได้อย่างมี  
ประสิทธิภาพในยุควิถีชีวิตใหม่ (New Normal)

**สถานที่ :** ณ ห้องประชุม 401 ชั้น 4 อาคารอาคารที่ปวิชญ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



วันที่ : วันศุกร์ ที่ 26 พฤษภาคม 2566 เวลา 09.00 น.

เข้าร่วม :โครงการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการ  
พัฒนาเศรษฐกิจกิจฐานรากและประชารัฐ จังหวัดพิษณุโลก ครั้งที่1/2566

มีนายทรงพล วิชัยชิตะ รองผู้ว่าราชการจังหวัดพิษณุโลก เป็นประธานกล่าวเปิดประชุม

ผู้เข้าร่วม : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป และนางสาวอิสราภรณ์ ไบสุตติ

สรุปผลการเข้าร่วม : ในที่ประชุมได้ชี้แจงผลการดำเนินงานของคณะกรรมการสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจ (ด้านการเกษตร ด้านการแปรรูป SMEs/OTOP ด้านการท่องเที่ยว) คณะกรรมการได้กำหนดแผนพัฒนากลุ่มเป้าหมายตามบทบาท/ภารกิจอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดผลการพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งร่วมกันทำงาน ทั้งภาครัฐ ภาคสถาบันการศึกษา และภาคเอกชน เพื่อเป็นกลไกในการขับเคลื่อนงานในพื้นที่แบบบูรณาการจากทุกภาคส่วน โดยจะรวบรวมผลการดำเนินงานเพื่อประสานการขับเคลื่อนนโยบายสานพลังประชารัฐ (คสป.) จังหวัดพิษณุโลก เป็นแนวทางการผลักดันกลุ่มเป้าหมายต่อไป

สถานที่ : ณ ห้องประชุมหรรษนันท์ โรงแรมหรรษนันท์ จ.พิษณุโลก



วันที่ : 12 กรกฎาคม 2566

เข้าร่วม : ร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการ การเขียนบทความเพื่อตีพิมพ์ผลงานวารสารวิชาการด้านรับใช้สังคม

ผู้เข้าร่วม : นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ เจ้าหน้าที่โครงการคลินิกเทคโนโลยี

สรุปผลการเข้าร่วม : ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาศักยภาพนักบริการวิชาการสู่นักวิจัยรับใช้สังคม นเพื่อสนับสนุนและผลักดันอาจารย์ นักวิจัยรุ่นใหม่ ดำเนินงานวิชาการรับใช้สังคมมากขึ้น  
วิทยาการโดย รองศาสตราจารย์ ดร.เจษฎา มิ่งฉาย รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
จัดกิจกรรม โดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

สถานที่ : ณ ห้องประชุมปางอุบล ศูนย์วัฒนธรรมภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
(ส่วนวังจันทน์)



วันที่ : วันที่ 13 กรกฎาคม 2566 เวลา 13.30 น.

เข้าร่วม : เข้าร่วมการประชุมคณะกรรมการพิจารณาการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนระดับจังหวัด  
ครั้งที่ พล 61-3/2566

ผู้เข้าร่วม : อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล และนางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ

สรุปผลการเข้าร่วม : โดยมีนายทรงพล วิชัยขัทคะ รองผู้ว่าราชการจังหวัดพิษณุโลก เป็นประธานประชุม  
การประชุมครั้งนี้ มีการพิจารณาผลการตรวจสอบและผลการประเมิน ผลิตภัณฑ์ชุมชนจากหน่วย  
ตรวจสอบเพื่อให้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช) จำนวน 7 คำขอ 7 ชุดตัวอย่าง

สถานที่ : ประชุม ณ ห้องประชุมนารายณ์ ชั้น 3 สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดพิษณุโลก



วันที่ : 13 กรกฎาคม 2566

เข้าร่วม : เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานด้านการเงิน บัญชีและพัสดุ จัดโดย  
โครงการจัดตั้งกองคลัง

ผู้เข้าร่วม : นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ เจ้าหน้าที่โครงการคลินิกเทคโนโลยี

สรุปผลการเข้าร่วม : โดยนางสาวยุบล ปกป้อง ตำแหน่ง คลังจังหวัดพิษณุโลก เป็นวิทยากรให้ความรู้ในการอบรม  
เนื้อหาสร้างความเข้าใจในเรื่องของกฎหมาย ระเบียบ และหลักเกณฑ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการ  
ปฏิบัติงาน พร้อมทั้งสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง มีประสิทธิภาพ และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

สถานที่ : ห้องประชุมใหญ่ ชั้น 4 สำนักงานวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ



วันที่ : วันที่ 22 สิงหาคม 2566

เข้าร่วม : โครงการคลินิกเทคโนโลยี รับการลงพื้นที่ชุมชน เพื่อติดตามโครงการ การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (แพลตฟอร์ม การเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BCE)

ผู้เข้าร่วม : อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัส จุลกัลป์ นางสาวอิสราภรณ์ ใบวุฒิ และสมาชิกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมันเบอรี่

สรุปผลการเข้าร่วม : การประเมินโครงการ จากสำนักงานปลัดกระทรวง กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีคณะกรรมการ ดังนี้

- 1 นายสมศักดิ์ พลอยพานิชเจริญ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)
- 2 นางอาภาพร สินธุสาร (วศ.)
- 3 นางสาวสิริกานต์ เกษี (กปว.สป.อว.)
- 4 น.ส.เดือนเพ็ญ อาจไธสง (กปว.สป.อว.)
- 5 น.ส. รชนิศ ศรีวิชัย (ปค.ภาคเหนือ กปว.สป.อว.)

สถานที่ : ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมันเบอรี่ หมู่ที่ 7 ต.วังตะคล้อ อ.บ้านด่านลานหอย จ.สุโขทัย



วันที่ : วันที่ 29 สิงหาคม 2566

เข้าร่วม : โครงการคลินิกเทคโนโลยีลงพื้นที่รับการตรวจประเมินโครงการ การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จาก กระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม  
ณ กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย หมู่ที่ 11 ต.หนองปลาไหล อ.เมือง จ.พิจิตร (แพลตฟอร์ม การเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BCE)

ผู้เข้าร่วม : รองศาสตราจารย์ ดร.นิวัตร พัฒนะ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกัลป์ นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ และ สมาชิกจากกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย

สถานที่ : ณ กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย หมู่ที่ 11 ต.หนองปลาไหล อ.เมือง จ.พิจิตร



## การประชาสัมพันธ์

การดำเนินงานเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและการประชาสัมพันธ์การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี ผ่านทางช่องทางสื่อข่าวสารมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เฟสบุ๊ค คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตลอดจนสื่อสารผ่านการประชุมร่วมกับหน่วยงานอื่นๆ



การประชาสัมพันธ์การรับสมัครและสนับสนุนทุน



เฟสบุ๊ค คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



Clinic PSRU.



โครงการคลินิกเทคโนโลยี  
อาคารเพ็ญวิไล ชั้น 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ เลขที่ 156 หมู่ 5  
ต.พนาสุภะพหล. อ.เมือง จ.พิจิตร 65000 โทร 055-267-000



๖. การดำเนินงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติการ  
 ๖.๑ การดำเนินงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติการ



62

### กิจกรรมที่ 3 การสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน (อว. ส่วนหน้า)

การดำเนินสนับสนุนหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในการสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน (อว. ส่วนหน้า) คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ร่วมสนับสนุนการดำเนินงานของหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ที่รับผิดชอบในพื้นที่จังหวัดสุโขทัย และมหาวิทยาลัยนเรศวรที่รับผิดชอบในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก โดยในการสนับสนุนข้อมูลการดำเนินงานของคลินิกในพื้นที่ต่างๆ ที่ผ่านมา ดังนี้

#### การสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน (อว. ส่วนหน้า) จังหวัดสุโขทัย

วันที่ : วันที่ 1 พฤษภาคม 2566

เข้าร่วม : ร่วมการนำเสนอศักยภาพความพร้อมและแนวคิดในการดำเนินงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมไปพัฒนาจังหวัด (Pitching) แก่คณะกรรมการ สป.อว. ในรูปแบบการประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (e-Meeting) โดยได้นำเสนอโครงการพัฒนาศักยภาพจังหวัดสุโขทัยด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 – 2570 ในระยะ 3 ปี

ผู้เข้าร่วม : คณะทำงานโครงการคลินิกเทคโนโลยี พร้อมด้วย ผศ.ดร.ชุมพล เสมอจันทร์ อธิการบดี, รศ.ดร.นิวัตร พัฒนะ รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา, ผศ.ดร.พรชัย ปานทุ่ง พร้อมทีมกองนโยบายและแผน

สรุปผลการเข้าร่วม : นำเสนอข้อมูลการดำเนินงานที่ประกอบด้วยประเด็น ดังนี้

1. โครงสร้างการบริหารงาน อว.ส่วนหน้า
2. ผลการดำเนินงานของ อว.ส่วนหน้า ตามภารกิจหลัก
3. แนวคิดในการดำเนินงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมไปพัฒนาจังหวัด
4. ตัวอย่างงานบูรณาการที่ดำเนินการพื้นที่

สถานที่ : ณ ห้องประชุม ท.308 อาคารที่ปวิษญ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



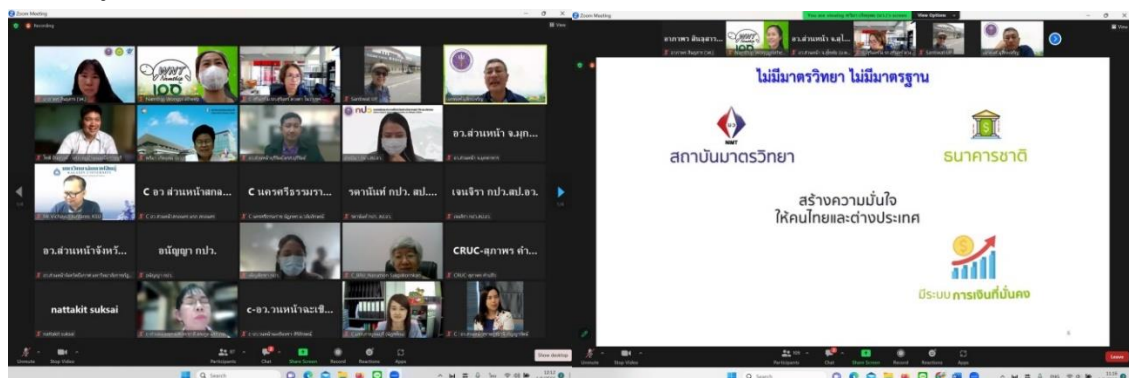
วันที่ : วัน พุธที่ 1 มิถุนายน 2566 เวลา 10.00 น.

เข้าร่วม : เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ"การพัฒนาศักยภาพ อว.ส่วนหน้า" (ครั้งที่2 กรมวิทยาศาสตร์บริการ และสถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ)

ผู้เข้าร่วม : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผู้อำนวยการโครงการคลินิกเทคโนโลยี

สรุปผลการเข้าร่วม : เป็นการพัฒนาศักยภาพ และพูดคุยบทบาทภารกิจ เทคโนโลยีพร้อมใช้ การประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี งานวิจัย สู่พื้นที่ โดย ผู้อำนวยการกองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ : นางอาพร สีนุสาร และ ผู้จัดการฝ่ายนโยบายและยุทธศาสตร์ สถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ : นางสาวพริมา เกิดอุดม

สถานที่ : ในรูปแบบการประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (e-Meeting)



เข้าร่วม : โครงการคลินิกเทคโนโลยีได้ประชุมปรึกษาหารือ ร่วมกับ สำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย และ  
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย ถึงการจัดทำแผนพัฒนาจังหวัด

ผู้เข้าร่วม : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี  
และนางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ

สรุปผลการเข้าร่วม : โครงการพัฒนายกระดับมาตรฐานคุณภาพสินค้าและบริการเพื่อเชื่อมโยงกับเส้นทางการ  
ท่องเที่ยวตามรอยอารยธรรมมรดกโลก ด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม 🍀 ของจังหวัดสุโขทัย  
(ระยะ 3 ปี) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 -2570ภายใต้การดำเนินงานของมหาวิทยาลัยราชภัฏ  
พิบูลสงคราม อว.ส่วนหน้าจังหวัดสุโขทัย โดยมีแนวคิดในการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและ  
นวัตกรรม เพื่อพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวแบบเส้นทางเดียว (One Rote Cooperative)

สถานที่ : สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย , สำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย



วันที่ : วันที่ 3 กรกฎาคม 2566

**เข้าร่วม :** ร่วมประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการจัดทำแผนพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัย ด้วย วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ.2567-2570 ได้รับเกียรติจาก นายสุชาติ ทีคะสุข ผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย เป็นประธาน, รศ.ดร.นิวัตร พัฒนะ รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา มรพส. กล่าวรายงานวัตถุประสงค์การจัดงาน โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย นายเอกพงศ์ มุสิกเกจริญ ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมธุรกิจเทคโนโลยีและนวัตกรรม กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทาง วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (กปว.) สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม (สป.อว.) ผู้ทรงคุณวุฒิจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พร้อม ด้วย หัวหน้าส่วนราชการ และภาคเอกชน จังหวัดสุโขทัย รวมถึงคณบดี และผู้แทน จาก มรพส. ร่วม ประชุมเพื่อร่วมมือในการพัฒนาจังหวัด ด้วยการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

**ผู้เข้าร่วม :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผู้อำนวยการโครงการคลินิกเทคโนโลยี นางสาวจุติญาณี จิตรสุวรรณ และนางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ เจ้าหน้าที่โครงการคลินิกเทคโนโลยี

**สรุปผลการเข้าร่วม :** โดยร่วมมือกันจัดทำแผนงานโครงการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดในปี 2566 กระทรวงการอุดมศึกษา ได้คัดเลือกและสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานจัดทำแผนให้ อว. ส่วน หน้าจังหวัดสุโขทัย นำร่อง "การพัฒนาจังหวัดด้วยการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม" ภายใต้ "โครงการพัฒนายกระดับมาตรฐานคุณภาพสินค้าและบริการ เพื่อเชื่อมโยงกับเส้นทางการท่องเที่ยวตาม รอยอารยธรรมมรดกโลก มุ่งเน้นการบูรณาการการทำงานของทุกภาคส่วนให้สอดคล้องกับความต้องการ ของจังหวัดสุโขทัย

**สถานที่ :** ณ ห้องประชุมสุภาวธรรม บ้านหมอริสอร์ท อำเภอเมืองฯ จังหวัดสุโขทัย



**วันที่ :** วันที่ 12 กรกฎาคม 2566 เวลา 13.00 น.

**เข้าร่วม :** เข้าร่วมจัดทำข้อเสนอโครงการพัฒนาศักยภาพจังหวัดด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2568-2570 (จังหวัดพิษณุโลก) จัดทำข้อเสนอร่วมกับมหาวิทยาลัยนเรศวร (อว.ส่วนหน้าประจำจังหวัดพิษณุโลก)

**ผู้เข้าร่วม :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรีละออ อาจารย์ปุณณดา ทะรังศรี  
อาจารย์จุฑาธิป ประดิพัทธ์นฤมล นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ

**สถานที่ :** ณ ห้องประชุม Main Conference อาคารศูนย์บริการเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ชั้น 1



**วันที่ :** วันจันทร์ที่ 12 มิถุนายน 2566 เวลา 13.30 – 16.30 น.

**เข้าร่วม :** ประชุมการจัดทำแผนพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดประชุมโดย : งานยุทธศาสตร์ กองนโยบายและแผน

**ผู้เข้าร่วม :** นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ เจ้าหน้าที่โครงการคลินิกเทคโนโลยี

**สรุปผลการเข้าร่วม :** การประชุมดังกล่าวเพื่อร่วมกันทำแผนพัฒนาศักยภาพแบบเส้นทางเดียว (One Rote Cooperative) ของจังหวัดสุโขทัย (ระยะ 3 ปี) พ.ศ. 2568 – 2570 เนื่องจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้รับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานจัดทำโครงการดังกล่าว

**สถานที่ :** ณ ห้องประชุม ท.410 อาคารที่ปวิชญ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



วันที่ : วันที่ 14 สิงหาคม 2566

เข้าร่วม :การประชุมปฏิบัติการเครือข่าย อว. เพื่อเพิ่มศักยภาพจังหวัด ด้วย ววน. ประจำปี 2566 ในนาม อว. ส่วนหน้า จ.สุโขทัย และ เครือข่ายการทำงานคลินิกเทคโนโลยี

ผู้เข้าร่วม :รองศาสตราจารย์ ดร.นิวัตร พัฒนะ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป นางएमอร กมลวรเดช และนางสาวอิสราภรณ์ ใบวุฒิ

สรุปผลการเข้าร่วม : ประชุมถอดบทเรียนและนำเสนอผลการดำเนินงานเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี สู่การ พัฒนา จังหวัด ภายใต้แพลตฟอร์ม TCS/NCB/BCE/SCI ทั้ง 4 ภาค รวม สถาบันการศึกษา 77 แห่ง  
นำเสนอผลการดำเนินงานแผนงาน/โครงการด้าน ววน. ของหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า 20แห่ง  
รับประกาศเกียรติคุณหน่วยงานขับเคลื่อน "การพัฒนาศักยภาพจังหวัด ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม" คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายที่มีผลการประเมินระดับดีเด่น จำนวน 35 แห่ง  
สถานที่ : ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี



วันที่ : วันพฤหัสบดี ที่ 10 สิงหาคม 2566 เวลา 09.00 -14.00 น.

เข้าร่วม : การประชุมและนำเสนอผลงานความก้าวหน้าโครงการภายใต้การปฏิบัติงานของโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2566

ผู้เข้าร่วมผู้เชี่ยวชาญ/นักวิจัยเข้าร่วมรายงานการดำเนินโครงการ ประจำปีงบประมาณ 2565 จำนวน 36 โครงการ

สรุปผลการเข้าร่วม : มีการนำเสนอตามแพลตฟอร์ม ดังนี้

1. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อไทย (OTOP Upsade Project Management System : OPMS)
2. โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise : BCE)
3. แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS)

สถานที่ : ณ ห้องประชุม ท.410 ชั้น 4 อาคารทีปวิทย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



วันที่ : วันอังคารที่ 19 กันยายน 2566 เวลา 13.30-16.30 น.

เข้าร่วม : ประชุมชี้แจงการจัดทำแผนปฏิบัติการและแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 เพื่อรับทราบแนวทางในการจัดทำแผน/การบริหารงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

ผู้เข้าร่วม : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผู้อำนวยการโครงการคลินิกเทคโนโลยี และ นางสาวอิสราภรณ์ ไบวูฒิ เจ้าหน้าที่ประจำโครงการคลินิกเทคโนโลยี

สรุปผลการเข้าร่วม : ในที่ประชุมได้ชี้แจงการจัดทำแผนปฏิบัติการและแผนปฏิบัติการ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2567 ในประเด็น ดังนี้

1. แผนปฏิบัติการ
2. แผนปฏิบัติการ/แผนการใช้จ่ายงบประมาณ
3. (ร่าง) การจัดสรรงบประมาณรายจ่าย (เงินแผ่นดิน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 ไปพลางก่อน
4. (ร่าง) ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เรื่องการบริหารงบประมาณรายจ่าย ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2567
5. แนวปฏิบัติการขออนุมัติโครงการ

สถานที่ : ณ ห้องประชุม ท.410 ชั้น 4 อาคารทีปวิทย์



## การสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน (อว. ส่วนหน้า) จังหวัดพิษณุโลก

วันที่ : วันที่ 06 กรกฎาคม 2566

เข้าร่วม : เข้าร่วมสรุปสาระสำคัญจากการประชุมจัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพจังหวัด ด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2570 จังหวัดพิษณุโลก

ผู้เข้าร่วม : อาจารย์ปณณดา ทะรังศรี อาจารย์สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และนางสาวอิสราภรณ์ ไหวุฒิ

สรุปผลการเข้าร่วม : จากการประชุมครั้งนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้มีส่วนร่วมในการแนะนำการจัดทำข้อเสนอโครงการ โดยเน้นเรื่องการจัดการขยะโดยกระบวนการทำปุ๋ยอินทรีย์ การจัดทำ Model เพื่อพัฒนาพื้นที่นาร่อง ในพื้นที่ อปท.บ้านใหม่ , อปท.บ้านคลอง,อปท.ท่าโพธิ์ และอปท.วังพิกุล

สถานที่ : ณ ห้องประชุมเทาเสต อาคารอุทยานองค์สมเด็จพระนเรศวรมหาราช ชั้น 1 มหาวิทยาลัยนเรศวร



วันที่ : วันอังคาร ที่ 27 มิถุนายน 2566

เข้าร่วม : จัดทำโครงการร่วมกับมหาวิทยาลัยนเรศวร (อว.ส่วนหน้า ประจำจังหวัดพิษณุโลก) โดยจัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2580 ด้านการบริหารจัดการและเพิ่มมูลค่าขยะเปียกที่เกิดจากชุมชน (จังหวัดพิษณุโลก) Focus group ครั้งที่ 2

ผู้เข้าร่วม : ผู้ช่วยศาสตราจารย์จักรกฤษ ศรีระอ และนางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ

สรุปผลการเข้าร่วม : เป้าหมายโครงการ แผนระยะ 3 ปี มุ่งให้ขยะในพื้นที่ลดลง จำนวนครัวเรือนมีส่วนร่วม และมีการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการบริหารจัดการขยะ ทำให้เกิดวิสาหกิจชุมชนใหม่ มีพื้นที่เป้าหมาย 4 ตำบล ดังนี้ ตำบลบ้านคลอง ตำบลบ้านใหม่ ตำบลวังพิกุล และตำบลท่าโพธิ์โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มีส่วนร่วมให้ความรู้แนวทางการทำปุ๋ยอินทรีย์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้จะมีการนัดเพื่อจัดทำโครงการเชิงลึก ต่อไป

สถานที่ : ณ ห้องประชุมเทาเสด อาคารอุทยานองค์สมเด็จพระนเรศวรมหาราช ชั้น 1 มหาวิทยาลัยนเรศวร



**เข้าร่วม :** ร่วมประชุมส่งเสริมการคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์(GI) ภายใต้โครงการเสริมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ และสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 จังหวัดพิษณุโลก

**ผู้เข้าร่วม :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ผู้อำนวยการโครงการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**สรุปผลการเข้าร่วม :** โดยมีกิจกรรมส่งเสริมการคุ้มครองสินค้าสับปะรดบ้านแยง แป้งห่านาชุมชนหนองกู่ลาน้ำตาลวัดโบสถ์ ส้มซ่า และกระชายดำ จังหวัดพิษณุโลก เพื่อให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สามารถยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตามกฎหมายได้

**สถานที่ :** ประชุม ณ ห้องประชุมสมเด็จพระนเรศวรมหาราช (772) ศาลากลางจังหวัดพิษณุโลก ชั้น 7



#### กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมร่วมกับสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

การดำเนินกิจกรรมร่วมกับสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ดังนี้

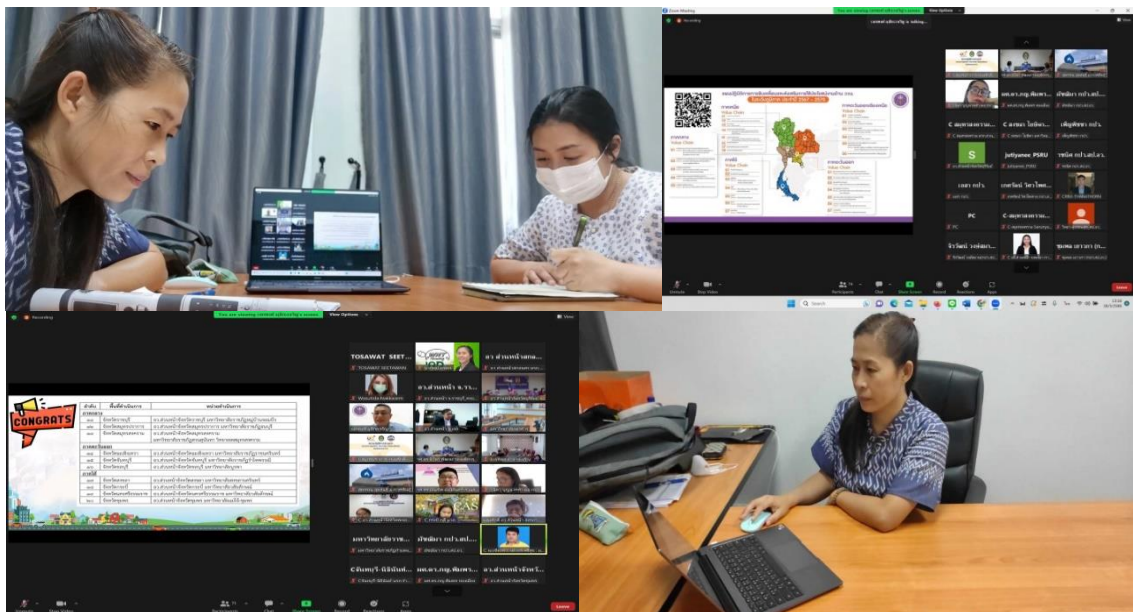
วันที่ : วันพฤหัสบดี ที่ 18 พฤษภาคม 2566 เวลา 13.00 น.

เข้าร่วม : ประชุมการจัดทำแผนปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมในระดับภูมิภาค ประจำปี 2568 - 2570 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

ผู้เข้าร่วม : คณะทำงานโครงการคลินิกเทคโนโลยี

สรุปผลการเข้าร่วม : การประชุมในครั้งสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้เสนอให้มหาวิทยาลัยฯ ได้คัดเลือกห่วงโซ่คุณค่า วิเคราะห์ข้อมูลพื้นที่ นำววนไปใช้ประโยชน์ องค์ความรู้ ผลงานวิจัย เทคโนโลยี นวัตกรรม เพื่อนำไปสู่การพัฒนาโครงการภายใต้ แพลตฟอร์มการพัฒนาสังคม : SDP และแพลตฟอร์มการพัฒนาเศรษฐกิจ : EDP

สถานที่ : การประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์(e-Meeting)



วันที่ : 17 สิงหาคม 2566 เวลา 13.00-17.00 น.

เข้าร่วม : โครงการคลินิกเทคโนโลยี รับการประเมินติดตามความก้าวหน้าโครงการ การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (แพลตฟอร์ม Technology Consulting Service : TCS)

ผู้เข้าร่วม : ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 ติดตามผลการดำเนินการจากสำนักงานปลัดกระทรวง กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีหน่วยงานร่วมนำเสนอ ดังนี้

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
2. มหาวิทยาลัยนเรศวร
3. มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

อว.ส่วนหน้า จ.สุโขทัย ร่วมรับฟังแผนการนำเสนอโครงการและผู้ประกอบการ ที่เข้าร่วมการตอบข้อซักถามจากคณะกรรมการ ภายใต้การดำเนินโครงการของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ดังนี้

1. ผู้ประกอบการ หจก.เอส เค ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง(คุณสัมฤทธิ์ นพรัตน์)
2. ผู้ประกอบการปลาร้าเจ๊แป้ว 2 (คุณเสนีย์ มงคลสมศรี)
3. ชุมชนบ้านน้ำคอบ ต.บ้านยาง อ.วัดโบสถ์ จ.สุโขทัย (ผู้ใหญ่ไรร่ คงสิน)
4. บริษัท ลิขสิทธิ์เศรษฐกิจ จำกัด (คุณศุภกันญาภัทร์ ดอนคงสิทธิ์)
5. ฟาร์มเห็ด บ้านฟาร์มรักษ์ (คุณ สุรดี ปรีชารักษ์)

สถานที่ : ณ ห้อง เทาสด ศูนย์แสดงนิทรรศการและการจัดประชุม นานาชาติสมเด็จพระนเรศวรมหาราช มหาวิทยาลัยนเรศวร



## กิจกรรมที่ 5 การส่งเสริมการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป)

การส่งเสริมการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ดังนี้

วันที่ : วันจันทร์ ที่ 29 พฤษภาคม 2566 เวลา 09.00 น.

เข้าร่วม :โครงการคลินิกเทคโนโลยี ได้จัดการอบรมรับฟังแนวทางการขอรับการสนับสนุนคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ประจำปี 2567 ให้แก่คณาจารย์และบุคลากร

ผู้เข้าร่วม : บุคลากร อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

สรุปผลการเข้าร่วม : การอบรมให้ความรู้ครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์

1) เพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป 6 ด้าน ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน เพิ่มมูลค่า ผลิตภาพหรือลดต้นทุนการผลิต สร้างโอกาสการแข่งขันทางการตลาด

2) เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ OTOP ให้มีขีดความสามารถในการแข่งขันโดยใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย เทคโนโลยีและนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนารูปแบบการประกอบธุรกิจระบบการบริหารจัดการ และการตลาด

3) เพื่อส่งเสริมให้บุคลากรของมหาวิทยาลัยให้มีศักยภาพและประสบการณ์จากการให้คำปรึกษา ถ่ายทอดความรู้ และเทคโนโลยีต่อผู้ประกอบการซึ่งนำมาของข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณของ สป.อว.

สถานที่ : ณ ห้องประชุม สภา ท.410 ชั้น 4 อาคารที่ปวิชัย



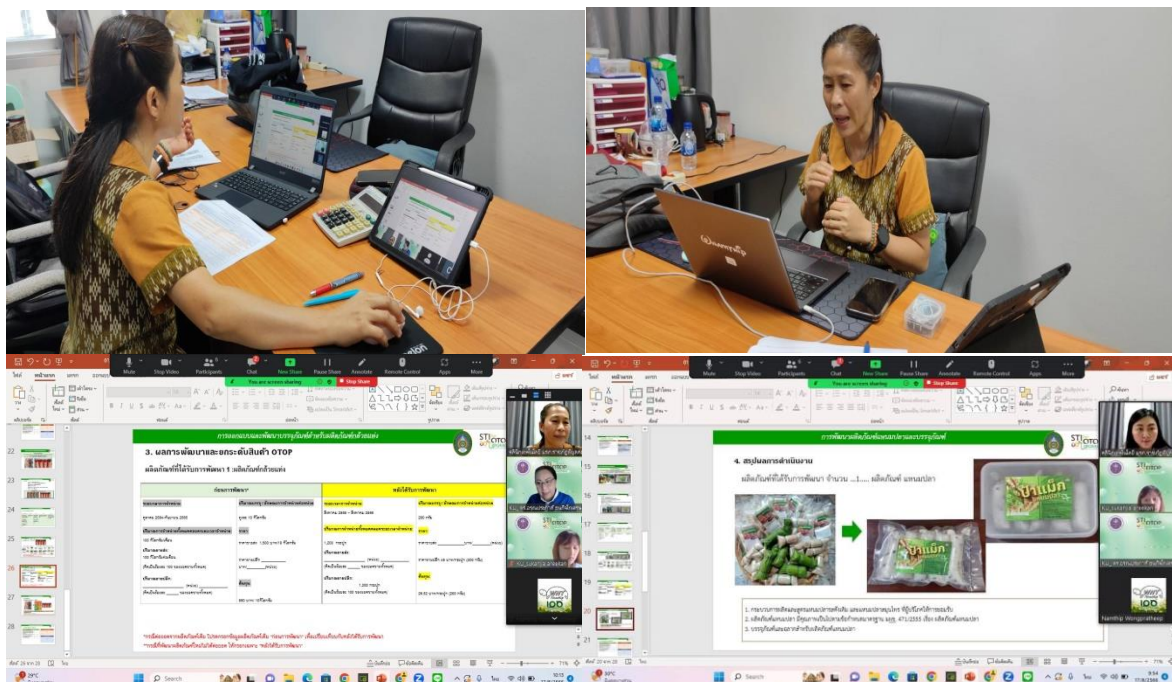
วันที่ : 17 สิงหาคม 2566 09.00 - 16.30 น.

เข้าร่วม :โครงการคลินิกเทคโนโลยี รับการประเมินผลการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป)

ผู้เข้าร่วม : หัวหน้าโครงการ(ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป)ปีงบประมาณ 2565

สรุปผลการเข้าร่วม :รับการประเมินผลการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ นวัตกรรม (ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป)ที่ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ภายใต้โครงการพัฒนาพัฒนาสินค้าชุมชน ปีงบประมาณ 2565 ทั้งนี้ โครงการคลินิกเทคโนโลยี โดยที่ปรึกษาโครงการ ได้ร่วมการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน จำนวน 39 โครงการ ของปีงบประมาณ 2566 โดยคณะกรรมการจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผศ.ดร. วิศิษฐ์ ลิ้มสมบุญชัย และ ดร.อรุณประภาส ธนกิจโกเศสขันธ์ ประเมินผลการดำเนินงานในครั้งนี้

สถานที่ : นำเสนอผ่านทางออนไลน์ : โปรแกรม ZOOM



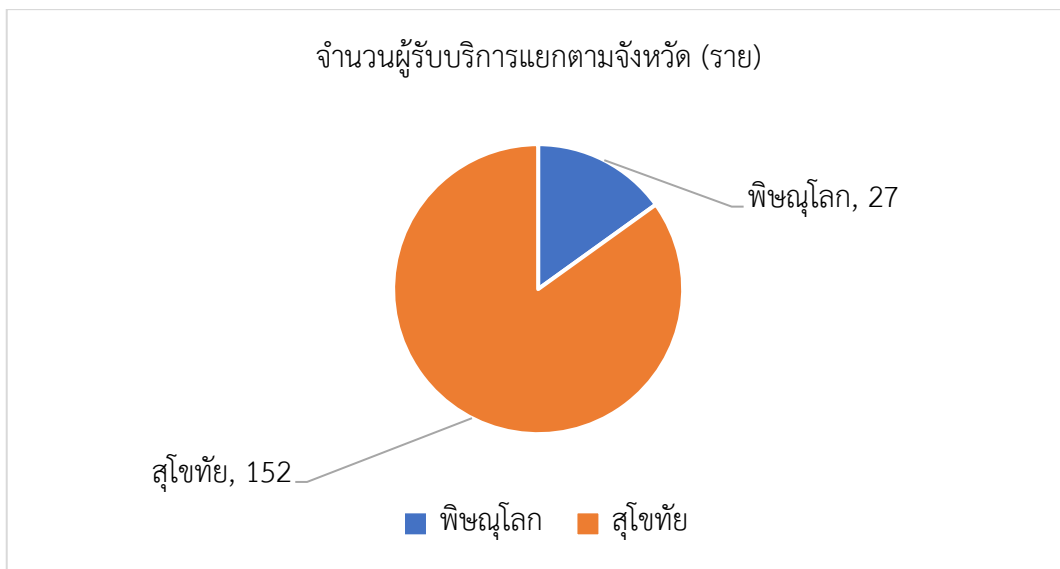
## 2.3 การติดตามประเมินผลและการรายงานผล

คลินิกเทคโนโลยีได้มีการติดตามการดำเนินการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีด้วยการใช้แบบวัดความพึงพอใจของผู้รับบริการคำปรึกษาภายหลังจากคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ให้คำปรึกษาหรือข้อมูล เพื่อประเมินคุณภาพการให้บริการทั้งการคำปรึกษา/ข้อมูล โดยมีผู้เข้ารับบริการ จำนวน 180 ราย แบ่งเป็นรับบริการด้านข้อมูลจำนวน 180 ราย และในจำนวน 180 มีขอคำปรึกษาเชิงลึกจำนวน 35 ราย หากแยกตามรายจังหวัด พบว่า มีผู้รับบริการจากจังหวัดพิษณุโลก 27 ราย และสุโขทัย 153 ราย โดยประเมินความพึงพอใจการขอรับบริการ จากการดำเนินโครงการบริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 3 ด้าน ประกอบด้วย ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และด้านข้อมูล

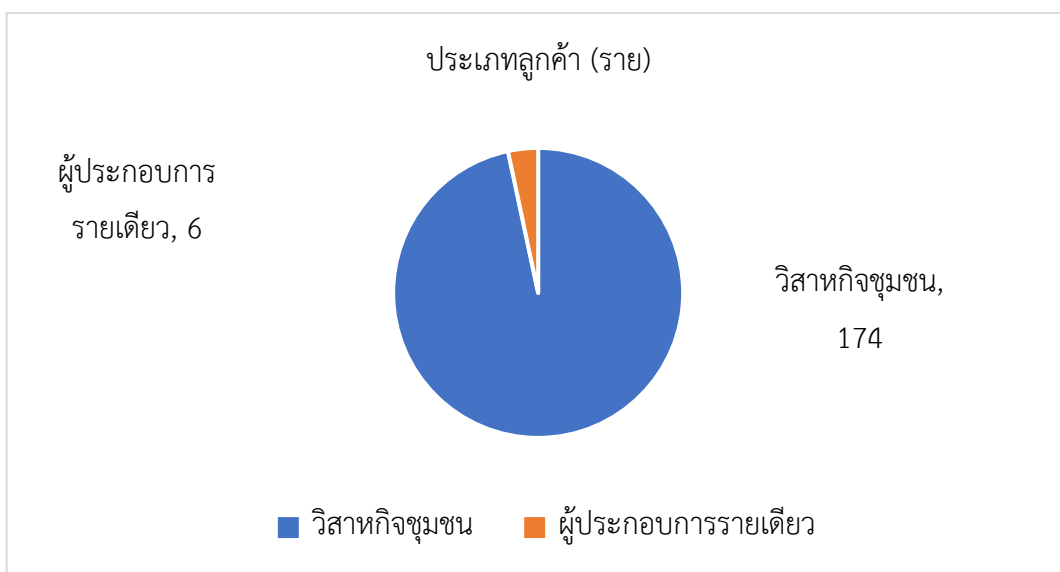
ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ พบว่า ผู้รับบริการคำปรึกษาให้ความพึงพอใจ ในประเด็นมีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย มีคะแนนเฉลี่ย 4.82 คิดเป็นร้อยละ 96.40 ประเด็นการให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน มีคะแนนเฉลี่ย 4.72 คิดเป็นร้อยละ 94.40 และประเด็นการให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว มีคะแนนเฉลี่ย 4.82 คิดเป็นร้อยละ 96.40 โดยด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการผู้รับบริการคำปรึกษาให้ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก มีคะแนนเฉลี่ย 4.79 คิดเป็นร้อยละ 95.73

ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ พบว่า การให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี มีคะแนนเฉลี่ย 4.72 คิดเป็นร้อยละ 94.40 การให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว มีคะแนนเฉลี่ย 4.86 คิดเป็นร้อยละ 97.20 การให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ มีคะแนนเฉลี่ย 4.53 คิดเป็นร้อยละ 90.60 โดยด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการผู้รับบริการคำปรึกษาให้ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีคะแนนเฉลี่ย 4.70 คิดเป็นร้อยละ 94.07

ด้านข้อมูล พบว่า ผู้รับบริการได้รับความรู้เพิ่มขึ้น มีคะแนนเฉลี่ย 4.70 คิดเป็นร้อยละ 94.00 ด้านข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ มีคะแนนเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 ด้านข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์ มีคะแนนเฉลี่ย 4.70 คิดเป็นร้อยละ 94.00 โดยภาพรวมด้านข้อมูล มีคะแนนเฉลี่ย 4.73 คิดเป็นร้อยละ 94.67 สำหรับภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ พบว่า ผู้รับบริการให้คะแนนความพอใจมากที่สุด โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 โดยผลการประเมินพึงพอใจของกิจกรรมบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีของผู้รับบริการมีคะแนนเฉลี่ยรวม 4.76 คิดเป็นร้อยละ 95.28



ภาพที่ 1 จำนวนผู้รับบริการแยกตามรายจังหวัด



ภาพที่ 2 จำนวนผู้รับบริการแยกตามประเภทลูกค้า

ตารางที่ 2.1 แสดงผลการประเมินพึงพอใจของกิจกรรมบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

| รายการ                                       | คะแนน       | ร้อยละ       | แปรรผล                  |
|----------------------------------------------|-------------|--------------|-------------------------|
| <b>1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ</b>  |             |              |                         |
| 1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย         | 4.82        | 96.40        | พึงพอใจมากที่สุด        |
| 1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน   | 4.72        | 94.40        | พึงพอใจมากที่สุด        |
| 1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว          | 4.82        | 96.40        | พึงพอใจมาก              |
| <b>ค่าเฉลี่ย</b>                             | <b>4.79</b> | <b>95.73</b> | <b>พึงพอใจมากที่สุด</b> |
| <b>2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ</b>            |             |              |                         |
| 2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี      | 4.72        | 94.40        | พึงพอใจมาก              |
| 2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว           | 4.86        | 97.20        | พึงพอใจมากที่สุด        |
| 2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ | 4.53        | 90.60        | พึงพอใจมากที่สุด        |
| <b>ค่าเฉลี่ย</b>                             | <b>4.70</b> | <b>94.07</b> | <b>พึงพอใจมากที่สุด</b> |
| <b>3. ด้านข้อมูล</b>                         |             |              |                         |
| 3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น                   | 4.70        | 94.00        | พึงพอใจมากที่สุด        |
| 3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ        | 4.80        | 96.00        | พึงพอใจมากที่สุด        |
| 3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์                | 4.70        | 94.00        | พึงพอใจมาก              |
| <b>ค่าเฉลี่ย</b>                             | <b>4.73</b> | <b>94.67</b> | <b>พึงพอใจมากที่สุด</b> |
| <b>4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ</b>    | <b>4.80</b> | <b>96.00</b> | <b>พึงพอใจมาก</b>       |
| <b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>                          | <b>4.76</b> | <b>95.28</b> | <b>พึงพอใจมาก</b>       |

จากผลการประเมินเพื่อวัดความพึงพอใจและการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จำนวน 180 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ผลการประเมินการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 2.2 การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

| การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------------|------------|--------|
| ใช้ประโยชน์ได้            | 180        | 100    |
| ใช้ประโยชน์ไม่ได้         | 0          | 0      |

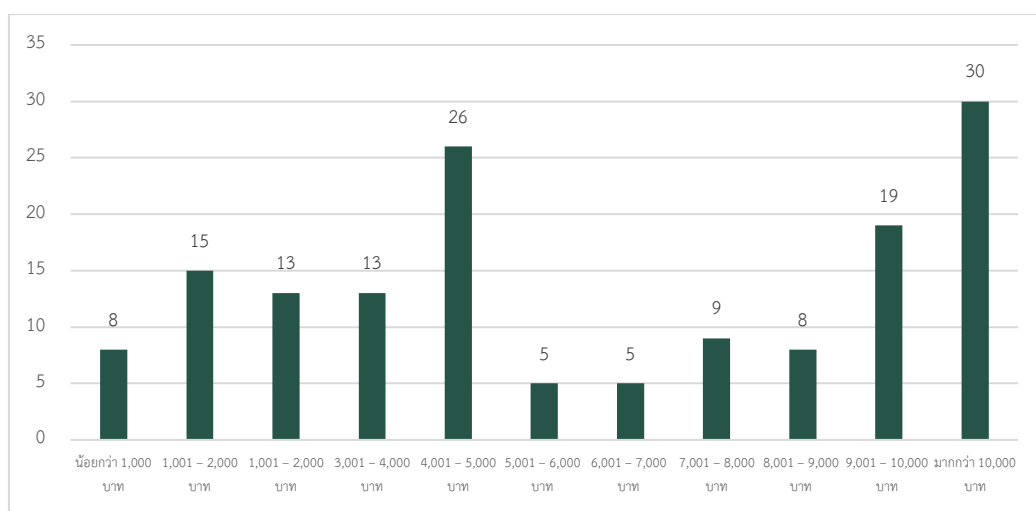
**ตารางที่ 2.3** รูปแบบรายได้จากการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายใดต่อเดือน

| รายการ        | จำนวนผู้รับบริการ (คน) | ร้อยละ        |
|---------------|------------------------|---------------|
| รายได้หลัก    | 57                     | 31.67         |
| รายได้เสริม   | 94                     | 52.22         |
| ไม่ระบุข้อมูล | 29                     | 16.11         |
| <b>รวม</b>    | <b>180</b>             | <b>100.00</b> |

ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายใดต่อเดือน พบว่า ผู้รับบริการสร้างนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในรูปแบบรายได้หลัก จำนวน 151 คน ดังนี้

**ตารางที่ 2.4** การจำนวนรายได้ที่เพิ่มต่อเดือนในแบบประเมิน

| รายการ             | จำนวนผู้รับบริการ (คน) | ร้อยละ     |
|--------------------|------------------------|------------|
| น้อยกว่า 1,000 บาท | 8                      | 5.30       |
| 1,001 – 2,000 บาท  | 15                     | 9.93       |
| 2,001 – 3,000 บาท  | 13                     | 8.61       |
| 3,001 – 4,000 บาท  | 13                     | 8.61       |
| 4,001 – 5,000 บาท  | 26                     | 17.22      |
| 5,001 – 6,000 บาท  | 5                      | 3.31       |
| 6,001 – 7,000 บาท  | 5                      | 3.31       |
| 7,001 – 8,000 บาท  | 9                      | 5.96       |
| 8,001 – 9,000 บาท  | 8                      | 5.30       |
| 9,001 – 10,000 บาท | 19                     | 12.58      |
| มากกว่า 10,000 บาท | 30                     | 19.87      |
| ไม่ระบุข้อมูล      | 29                     | 16.11      |
| <b>รวม</b>         | <b>180</b>             | <b>100</b> |

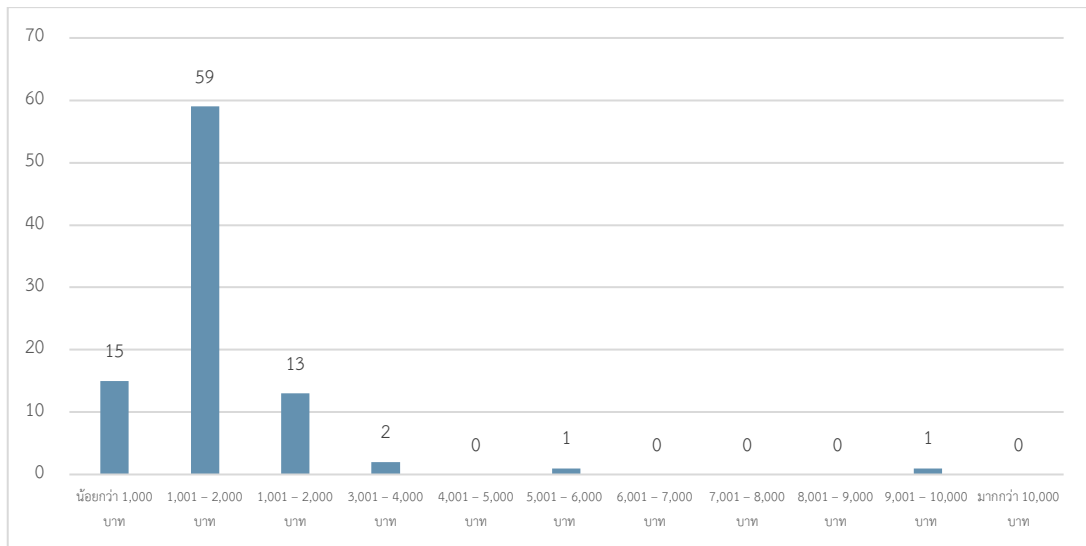


ภาพที่ 3 กราฟแสดงประมาณการณั้ยรายได้เพิ่มขึ้นจากการนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ราย)

ด้านการนำความรู้ไปใช้ลดรายจ่ายต่อเดือน พบว่า มีผู้รับบริการให้ข้อมูลในการนำความรู้ไปใช้ลดรายจ่ายจำนวน 91 คน ดังนี้

ตารางที่ 2.5 การนำความรู้ไปใช้ลดรายจ่ายต่อเดือน

| รายการ             | จำนวนผู้รับบริการ (คน) | ร้อยละ |
|--------------------|------------------------|--------|
| น้อยกว่า 1,000 บาท | 15                     | 8.33   |
| 1,001 – 2,000 บาท  | 59                     | 32.78  |
| 2,001 – 3,000 บาท  | 13                     | 7.22   |
| 3,001 – 4,000 บาท  | 2                      | 1.11   |
| 4,001 – 5,000 บาท  | 0                      | 0.00   |
| 5,001 – 6,000 บาท  | 1                      | 0.56   |
| 6,001 – 7,000 บาท  | 0                      | 0.00   |
| 7,001 – 8,000 บาท  | 0                      | 0.00   |
| 8,001 – 9,000 บาท  | 0                      | 0.00   |
| 9,001 – 10,000 บาท | 1                      | 0.56   |
| มากกว่า 10,000 บาท | 0                      | 0.00   |
| ไม่ระบุข้อมูล      | 89                     | 44.72  |
| รวม                | 180                    | 100.00 |



ภาพที่ 4 กราฟแสดงประมาณการณ์การลดรายจ่ายจากการนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ราย)

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ จำนวน 3 คน ร้อยละ 1.67 ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ จำนวน 158 คน ร้อยละ 87.78 ความรู้ที่ได้รับเป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม จำนวน 15 คน ร้อยละ 8.33 และสามารถนำความรู้ไปใช้แต่ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านพัฒนาตนเอง จำนวน 4 คน ร้อยละ 2.22

#### ตารางที่ 2.6 คุณภาพชีวิต

| รายการ                                                               | จำนวนผู้รับบริการ (คน) | ร้อยละ        |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------|
| สามารถระบุเป็นเงินจำนวน                                              | 3                      | 1.67          |
| ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ                    | 158                    | 87.78         |
| ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม | 15                     | 8.33          |
| ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน                                | 4                      | 2.22          |
| ไม่ระบุข้อมูล                                                        | 0                      | 0             |
| <b>รวม</b>                                                           | <b>180</b>             | <b>100.00</b> |

ด้านระยะเวลาในการเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์หลังการอบรมทันที จำนวน 143 คน ร้อยละ 79.44 หลังการอบรมภายใน 1 เดือน จำนวน 16 คน ร้อยละ 8.89 หลังการอบรมภายใน 3 เดือน จำนวน 3 คน ร้อยละ 1.67 และหลังการอบรมภายใน 6 เดือน จำนวน 18 คน ร้อยละ 10.00

ตารางที่ 2.7 ระยะเวลาในการเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

| รายการ                   | จำนวนผู้รับบริการ (คน) | ร้อยละ |
|--------------------------|------------------------|--------|
| หลังการอบรมทันที         | 143                    | 79.44  |
| หลังการอบรมภายใน 1 เดือน | 16                     | 8.89   |
| หลังการอบรมภายใน 3 เดือน | 3                      | 1.67   |
| หลังการอบรมภายใน 6 เดือน | 18                     | 10.00  |
| รวม                      | 180                    | 100.00 |

ด้านการนำความรู้ไปใช้ที่ไหน พบว่า ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ในครอบครัว จำนวน 41 คน ร้อยละ 22.78 ใช้ในชุมชนหรือกลุ่ม จำนวน 20 คน ร้อยละ 11.11 ใช้ในที่ทำงาน จำนวน 96 คน ร้อยละ 53.33 และนำไปใช้เมื่อมีโอกาส จำนวน 23 คน ร้อยละ 12.78

ตารางที่ 2.8 นำความรู้ไปใช้ที่ไหน

| รายการ           | จำนวนผู้รับบริการ (คน) | ร้อยละ |
|------------------|------------------------|--------|
| ใช้ในครอบครัว    | 41                     | 22.78  |
| ใช้ในชุมชน/กลุ่ม | 20                     | 11.11  |
| ใช้ในที่ทำงาน    | 96                     | 53.33  |
| ใช้เมื่อมีโอกาส  | 23                     | 12.78  |
| รวม              | 180                    | 100.00 |

ด้านการนำความรู้ไปขยายผล พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ จำนวน 169 คน ร้อยละ 93.89 และนำไปใช้เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือเผยแพร่ต่อ จำนวน 11 คน ร้อยละ 6.11

ตารางที่ 2.9 การนำความรู้ไปขยายผล

| รายการ                                 | จำนวนผู้รับบริการ (คน) | ร้อยละ        |
|----------------------------------------|------------------------|---------------|
| ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่            | 169                    | 93.89         |
| เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ | 11                     | 6.11          |
| ให้บริการ / คำปรึกษา                   | 0                      | 0.00          |
| อื่นๆ                                  | 0                      | 0.00          |
| ไม่ระบุข้อมูล                          | 0                      | 0.00          |
| <b>รวม</b>                             | <b>180</b>             | <b>100.00</b> |

การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์ ซึ่งเปรียบเทียบกับการลงทุนโครงการ โดยงบประมาณโครงการที่ได้รับการสนับสนุน จำนวน 262,500 บาท โดยมีผู้เข้ารับบริการจำนวน 180 คน จากการเก็บข้อมูลพบว่า ผู้รับบริการสามารถสร้างรายได้รวม 5,925,500 บาท/เดือน เฉลี่ยต่อราย 32,919.44 บาท สร้างผลตอบแทนโครงการ เท่ากับ 22.57 เท่า

ตารางที่ 2.10 การนำความรู้ไปขยายผล

| รายการ                          | ข้อมูล    | หน่วย     |
|---------------------------------|-----------|-----------|
| ต้นทุนโครงการ (งบประมาณโครงการ) | 262,500   | บาท       |
| ต้นทุนโครงการต่อผู้รับบริการ    | 1,458.33  | บาท       |
| รายได้รวมของผู้รับบริการ        | 5,925,500 | บาท/เดือน |
| รายได้ต่อผู้รับบริการ 1 ราย     | 32,919.44 | บาท       |
| ผลตอบแทนโครงการ                 | 22.57     | เท่า      |

## 2.4 รายงานผลการดำเนินกิจกรรมลงในระบบบริหารจัดการโครงการคลินิกเทคโนโลยี (Clinic Monitoring Online : CMO)

รายงานผลการดำเนินกิจกรรมลงในระบบบริหารจัดการโครงการคลินิกเทคโนโลยี (Clinic Monitoring Online : CMO) โดยมีรายละเอียดการดำเนินงาน ดังนี้

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ดำเนินงานรายงานผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ 2566 ได้แก่ รายงานความก้าวหน้าโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอดจำนวน 22 รายการ ข้อมูลการบริหารให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ 20 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม 20 รายการ และข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน 25 รายการ (รายละเอียดดังภาคผนวก)

ตารางที่ 2.3 สรุปจำนวนข้อมูลที่รายในระบบ CMO ประจำปีงบประมาณ 2566

| ข้อมูล                                            | ค่าเป้าหมาย (รายการ) | ผลการดำเนินการ |
|---------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| 1. จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด               | ไม่น้อยกว่า 20       | 22             |
| 2. จำนวนข้อมูลการบริหารให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ     | ไม่น้อยกว่า 20       | 20             |
| 3. จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. | ไม่น้อยกว่า 20       | 20             |
| 4. จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน              | ไม่น้อยกว่า 20       | 25             |

### บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินโครงการ

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ดำเนินกิจกรรมภายใต้แผนงานการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2565 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2566 โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร ผู้ประกอบการและประชาชน ในพื้นที่ดำเนินการ จังหวัดพิษณุโลก และสุโขทัย โดยการให้บริการในรูปแบบผู้รับบริการเดินเข้ามาใช้บริการ (Work In) การลงพื้นที่ให้บริการ (Work Out) ผ่านช่องทางโทรศัพท์ และระบบออนไลน์ จากการให้บริการ พบว่า มีผู้รับบริการรวมทั้งหมด 180 คน แบ่ง การขอรับบริการให้คำปรึกษาทางเทคโนโลยี จำนวน 35 ราย รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 180 คน (ภายใน 180 คนมีการให้คำปรึกษาเชิงลึก 35 ราย) โดยมีความพึงพอใจของผู้รับบริการอยู่ที่ร้อยละ 95.28 นอกจากนี้ได้ดำเนินการนำเข้าข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลการบริหารให้คำปรึกษา ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. และข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน ซึ่งแสดงข้อมูลตามตารางที่ 4.1

ตารางที่ 3.1 สรุปผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

| ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ                          | ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ) | ผลการดำเนินการ |
|---------------------------------------------------|------------------------|----------------|
| 1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)     | ไม่ต่ำกว่า 30 คน       | 30 คน          |
| 2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)          | ไม่ต่ำกว่า 150 คน      | 150 คน         |
| 3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ               | ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 80   | 90.37          |
| 4. จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด               | ไม่น้อยกว่า 20         | 22             |
| 5. จำนวนข้อมูลการบริหารให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ     | ไม่น้อยกว่า 20         | 20             |
| 6. จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. | ไม่น้อยกว่า 20         | 20             |
| 7. จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน              | ไม่น้อยกว่า 20         | 25             |

## ภาคผนวก

## ข้อมูลผู้ให้บริการ การให้บริการ และ เรื่องที่ให้บริการ

| ลำดับ | คำนำหน้า | ชื่อ     | นามสกุล     | ที่อยู่ |      |            |                |         | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                                                                                                                                                                                            | ผู้ให้บริการ              |
|-------|----------|----------|-------------|---------|------|------------|----------------|---------|-----------------|--------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|       |          |          |             | เลขที่  | หมู่ | ตำบล       | อำเภอ          | จังหวัด |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |
| 1     | นาย      | วัชร     | บุญจันทร์   | 83/2    | 3    | คลองตาล    | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 0935179542      | ✓            |          | การนำเข้ามาแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าสร้างรายได้ ผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้อง และข้าวผสมสารสกัดจากสมุนไพรจากธรรมชาติ ตราสินค้า “บี-โบรท์                                                                                                                                | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 2     | นาย      | นราธิป   | ภูมิถาวร    | 90/3    | 2    | ย่านยาว    | สวรรคโลก       | สุโขทัย | 0918374926      | ✓            |          | วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์เสี่ยงปูนและแปรรูปอำเภอสวรรคโลก จากผลิตภัณฑ์ปูนคอง น้ำพริกปูนา ปลาข้าวปุ้น น้ำปลาปูนา กะปิปูนา มันปูสด คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ    |
| 3     | นางสาว   | กนกกร    | เคียงคู่    | 157/1   | 4    | คลองยาง    | สวรรคโลก       | สุโขทัย | 0805100384      | ✓            |          | วิสาหกิจชุมชนสวนเกษตรร่วมใจบ้านคลองยางคลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ                                                                                            | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ    |
| 4     | นาง      | พรนิภา   | เคียงคู่    | 157/1   | 4    | คลองยาง    | สวรรคโลก       | สุโขทัย | 0805100384      | ✓            |          | วิสาหกิจชุมชนสวนเกษตรร่วมใจบ้านคลองยางคลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ                                                                                            | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ    |
| 5     | นางสาว   | วรรศิริ  | เชวาร์ปรีชา | 14/2    | 10   | ป่ากุมเกาะ | สวรรคโลก       | สุโขทัย | 0968058682      | ✓            |          | วิสาหกิจชุมชนแปรรูปทางการเกษตรบ้านดงมะพูด คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ                                                                                        | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ    |
| 6     | นาย      | วัลลภ    | เกตุบำรุง   | 44/4    | 1    | ท่าทอง     | สวรรคโลก       | สุโขทัย | 0951633782      | ✓            |          | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขงมูกุดและบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                                                                                                      | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 7     | นาง      | นฤมล     | นาดี        | 109/2   | 8    | ป่ากุมเกาะ | สวรรคโลก       | สุโขทัย | 0851911624      | ✓            |          | วิสาหกิจชุมชนแปรรูปทางการเกษตรบ้านดงมะพูด คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ                                                                                        | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ    |
| 8     | นาย      | ไพรัตน์  | ทุมระ       | 128/1   | 7    | วังตะคล้อ  | บ้านด่านลานหอย | สุโขทัย | 085-2502154     | ✓            |          | การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                                                                                                                            | ผศ. ดร.พรดริล จุลกัลป์    |
| 9     | นาง      | ชมสุด    | ทุมระ       | 128/1   | 7    | วังตะคล้อ  | บ้านด่านลานหอย | สุโขทัย | 0807000679      | ✓            |          | การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                                                                                                                            | ผศ. ดร.พรดริล จุลกัลป์    |
| 10    | นาง      | บุญเหลือ | ทุมระ       | 128/1   | 7    | วังตะคล้อ  | บ้านด่านลานหอย | สุโขทัย | 081-0418913     | ✓            |          | การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                                                                                                                            | ผศ. ดร.พรดริล จุลกัลป์    |
| 11    | นาย      | สมบัติ   | วิชัยวงศ์   | 118     | 7    | วังตะคล้อ  | บ้านด่านลานหอย | สุโขทัย | 0642208518      | ✓            |          | การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                                                                                                                            | ผศ. ดร.พรดริล จุลกัลป์    |
| 12    | นาย      | พูล      | วิชัยวงศ์   | 118     | 7    | วังตะคล้อ  | บ้านด่านลานหอย | สุโขทัย | 0642208518      | ✓            |          | การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                                                                                                                            | ผศ. ดร.พรดริล จุลกัลป์    |
| 13    | นาง      | ณิระพา   | ศรีแก้ว     | 5/3     | 6    | วังตะคล้อ  | บ้านด่านลานหอย | สุโขทัย | 0829730564      | ✓            |          | การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                                                                                                                            | ผศ. ดร.พรดริล จุลกัลป์    |

| ลำดับ | คำนำหน้า | ชื่อ      | นามสกุล   | ที่อยู่ |      |           |                |         | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                                           | ผู้ให้บริการ              |
|-------|----------|-----------|-----------|---------|------|-----------|----------------|---------|-----------------|--------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|       |          |           |           | เลขที่  | หมู่ | ตำบล      | อำเภอ          | จังหวัด |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                              |                           |
| 14    | นาย      | สุรพล     | ทุมระ     | 5/3     | 6    | วังตะคล้อ | บ้านด่านลานหอย | สุโขทัย | 0642208518      | ✓            |          | การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี           | ผศ. ดร.พรดรีล จุลกัลป์    |
| 15    | นาย      | ประยูร    | วิชัยวงศ์ | 290     | 7    | วังตะคล้อ | บ้านด่านลานหอย | สุโขทัย | 0816913084      | ✓            |          | การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเบอรี่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี           | ผศ. ดร.พรดรีล จุลกัลป์    |
| 16    | นางสาว   | ศิริทิพย์ | อิมเอ็บ   | 66/4    | 4    | คลองกระจง | สวรรคโลก       | สุโขทัย | 094-1570905     | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 17    | นาง      | อรณี      | ชาญนา     |         | 5    | วัดเกาะ   | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 0652574797      | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 18    | นางสาว   | ชนิษฐา    | คงอินทร์  | 76      | 5    | บ้านนา    | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 083-5381967     | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 19    | นาย      | สุขโสภณ   | ชาญนา     | 15      | 5    | วัดเกาะ   | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 095-8638586     | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 20    | นาย      | พรเทพ     | หอมหวาน   | 110     | 6    | วัดเกาะ   | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 0987513231      | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 21    | นางสาว   | ชนิกานต์  | อบแก้ว    | 142     | 1    | วัดเกาะ   | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 0628405495      | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 22    | นาย      | ยุทธนา    | โพธิ์ขาว  | 61      | 2    | วังทอง    | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 063-8237039     | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 23    | นางสาว   | สุริพร    | ข้าจันทร์ | 162/1   | 1    | วัดเกาะ   | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 0988191256      | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 24    | นางสาว   | จุฑามาส   | ฉ่ำเฉื่อย | 81      | 3    | วัดเกาะ   | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 083-2142539     | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 25    | นางสาว   | ลักขณา    | คำวัฒนา   | 92      | 6    | วัดเกาะ   | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 094-5734672     | ✓            |          | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลัวย่น้ำว่าดิบหรือกลัวยหักมูม วิธีการทำกลัวยสอดใส่ผลไม้ ช่องทางตลาดในการจัดจำหน่ายสินค้า | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 26    | นาง      | อ้อย      | พุ่มแดง   | 43/2    | 5    | สามเรือน  | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 0875207995      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจาดเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                      | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 27    | นางสาว   | อริสรา    | มันคง     | 138/2   | 11   | สามเรือน  | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 0957234328      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจาดเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                      | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 28    | นาง      | มนัญญา    | ผลาเลิศ   | 90/1    | 2    | สามเรือน  | ศรีสำโรง       | สุโขทัย | 0654816927      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจาดเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                      | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 29    | นาย      | กุลวัฒน์  | คงชัย     | 165/2   | 9    | ยานยาว    | สวรรคโลก       | สุโขทัย | 0924034817      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจาดเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                      | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |

| ลำดับ | คำนำหน้า | ชื่อ      | นามสกุล          | ที่อยู่ |      |           |                    |           | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                                          | ผู้ให้บริการ              |
|-------|----------|-----------|------------------|---------|------|-----------|--------------------|-----------|-----------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|       |          |           |                  | เลขที่  | หมู่ | ตำบล      | อำเภอ              | จังหวัด   |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                             |                           |
| 30    | นางสาว   | สุพททิพย์ | นาคเลิศ<br>ทิพย์ | 12      | 10   | สามเรือน  | ศรีสำโรง           | สุโขทัย   | 0927636411      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจำหน่ายเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                 | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 31    | นางสาว   | กาญจนา    | ครุฑอา           | 2/1     | 3    | สามเรือน  | ศรีสำโรง           | สุโขทัย   | 0963595461      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจำหน่ายเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                 | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 32    | นางสาว   | รุ่งนภา   | พิงศักดิ์        | 88/1    | 7    | สามเรือน  | ศรีสำโรง           | สุโขทัย   | 0827743031      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจำหน่ายเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                 | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 33    | นาย      | ภาณุพัฒน์ | ข้าจันทร์        | 136     | 8    | สามเรือน  | ศรีสำโรง           | สุโขทัย   | 0638042657      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจำหน่ายเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                 | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 34    | นาย      | กิตติพงศ์ | พุ่มน่วม         | 57      | 6    | สามเรือน  | ศรีสำโรง           | สุโขทัย   | 0962070554      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจำหน่ายเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                 | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 35    | นางสาว   | กัญยรัตน์ | มันคง            | 55      | 7    | สามเรือน  | ศรีสำโรง           | สุโขทัย   | 0839542367      | ✓            |          | มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดจำหน่ายเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้และให้คำปรึกษาช่องทางการจัดจำหน่าย                 | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 36    | นาง      | สุนีย์    | พินตน            | 89      | 5    | ทุ่งหลวง  | คีรีมาศ            | สุโขทัย   | 0850507657      | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP สำหรับผลิตภัณฑ์ซอสผัดไทยออเนกประสงค์  | อาจารย์ปณตดา ทะรังศรี     |
| 37    | นาย      | วุฒิชัย   | สุวรรณ           | 195     | 3    | บ้านแยง   | นครไทย             | พิษณุโลก  | 0647804568      | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ผลและยางพารา                     | ผศ.ดร. จักรกฤษ ศรีละออ    |
| 38    | นาย      | ศิริชัย   | สนิห์พันธ์       | 111     | 8    | สมอแข     | เมือง              | พิษณุโลก  | 081-965-6684    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ดอก                              | ผศ.ดร. จักรกฤษ ศรีละออ    |
| 39    | นาย      | ด้อย      | ขาวป้อม          | 166     | 3    | บ้านป้อม  | คีรีมาศ            | สุโขทัย   | 061-308-3218    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตและออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ปลาสามบ้านป้อม                                          | อาจารย์อารยา บุญศักดิ์    |
| 40    | นาย      | สนอง      | จันทร์สุข        | 71      | 8    | หนองจิก   | คีรีมาศ            | สุโขทัย   | 061-308-3218    | ✓            | ✓        | การพัฒนาเครื่องทอดกล้วยและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ                                                    | อาจารย์อารยา บุญศักดิ์    |
| 41    | นาย      | สิริกร    | เพ็ญกาวิ         | 3/2     | 9    | สามเรือน  | ศรีสำโรง           | สุโขทัย   | 066-028-8958    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มผสมกล้วยน้ำว้าดิบและสมุนไพรชนิดผง                                  | อาจารย์ญาณิศา จินดาหลวง   |
| 42    | นาง      | พเยาว์    | อิงสกุล          | 72      | 2    | หนองจิก   | คีรีมาศ            | สุโขทัย   | 062-329-6564    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์เผือกทอดกรอบ                                          | ผศ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์     |
| 43    | นาย      | ศิราญ     | อภิมา            | 73/4    | 7    | บ้านน้ำพุ | คีรีมาศ            | สุโขทัย   | 084-621-9590    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตและการปรับปรุงสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP สำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบธัญพืชดิบ | ผศ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์     |
| 44    | นาย      | กฐิน      | แสงมี            | 845/2   | 8    | ไกรนอก    | กงไกรลาศ           | สุโขทัย   | 096-819-7527    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นไปตามมาตรฐาน GHP                                | ผศ.สุรินทร์พร แสงงาม      |
| 45    | นาง      | อมรรัตน์  | พันธุไย          | 86      | 3    | บ้านโคก   | เมือง<br>เพชรบูรณ์ | เพชรบูรณ์ | 089-225-4016    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการแปรรูปผักและผลไม้และการลดความชื้นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต                              | ผศ.สุรินทร์พร แสงงาม      |
| 46    | นาง      | คณิง      | ภักดีบาง         | 74/4    | 4    | ศรีนคร    | ศรีนคร             | สุโขทัย   | 087-195-8975    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมะม่วงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต                                           | ผศ.สุรินทร์พร แสงงาม      |

| ลำดับ | คำนำหน้า | ชื่อ         | นามสกุล       | ที่อยู่ |      |                  |             |           | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                               | ผู้ให้บริการ                     |
|-------|----------|--------------|---------------|---------|------|------------------|-------------|-----------|-----------------|--------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|       |          |              |               | เลขที่  | หมู่ | ตำบล             | อำเภอ       | จังหวัด   |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                  |                                  |
| 47    | นางสาว   | ปฤษฎาพร      | นาเคเทศ       | 146     | 11   | คลองยาง          | สวรรคโลก    | สุโขทัย   | 093-242-3969    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตผลไม้แปรรูปยารอดให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP                                     | อ.ดร.วลักษณ์ สุริวงษ์            |
| 48    | นาง      | นิลวรรณ      | ภูย่างโทน     | 126/2   | 2    | ท่าตาล           | บางกระทุ่ม  | พิษณุโลก  | 061-791-6286    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์โลชั่นผิวขาวและครีมบำรุงมือผสมสารสกัดดาวอินคา                                   | นางสาวศรัณญา สอนมณี              |
| 49    | นาง      | พรปวีณ์      | ลวนานนท์      | 106     | 3    | ดงมูลเหล็ก       | เมือง       | เพชรบูรณ์ | 092-782-0958    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวกายและครีมเจลพอกหน้าผสมสารสกัดหอม                                 | อ.จิรจิต อินทร                   |
| 50    | นาง      | ชนิษฐา       | เปี้ยสา       | 122     | 2    | แม่ปะ            | แม่สอด      | ตาก       | 098-914-4622    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหยสมุนไพรนวดตัว                                                     | อ.จิรจิต อินทร                   |
| 51    | นาง      | บุปผา        | วัน           | 88/17   | 6    | นครสวรรค์ออก     | เมือง       | นครสวรรค์ | 089-921-8083    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูปิดผมขาวจากสมุนไพร 5 ชนิด                                                  | อ.จิรจิต อินทร                   |
| 52    | นาง      | สุพิชญา      | เสียมมอยู่    | 999/641 | 3    | หัวรอ            | เมือง       | พิษณุโลก  | 080-245-9492    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลนวดผิวกระชับสัดส่วนผสมสารสกัดพริกขิงกาแฟ                                     | นางสาวศรัณญา สอนมณี              |
| 53    | นาง      | ศิวพร        | ม่วงยิ้ม      | 118     | -    | ในเมือง          | เมือง       | พิษณุโลก  | 092-393-2644    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมรองพื้นผสมสารสกัดโกฐจุฬาฬัมพา                                               | นางสาวศรัณญา สอนมณี              |
| 54    | นางสาว   | นพรัตน์      | สำลี          | 93/8    | 3    | วังซ้อง          | พรหมพิราม   | พิษณุโลก  | 082-177-7634    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการมาตรฐานการผลิตและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปงกล้วย                                    | อ.ดร.ธนพล กิจพจน์                |
| 55    | นางสาว   | สุพรรณษา     | มโหธร         | 73/2    | 5    | หนองอ้อ          | ศรีสัชนาลัย | สุโขทัย   | 087-309-0118    | ✓            | ✓        | การพัฒนาเนื้อดิน เคลือบและบรรจุภัณฑ์สังคโลกเชิงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น                              | รศ.ดร.สนธิ์ ปินสกุล              |
| 56    | นาย      | ชฎารัตน์     | ปิ่นสกุล      | -       | 2    | บ้านกรับพวงเหนือ | พรหมพิราม   | พิษณุโลก  | 063-497-6817    | ✓            | ✓        | การพัฒนาเนื้อดิน เคลือบและบรรจุภัณฑ์สังคโลกเชิงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น                              | นฤพล สิงห์กลิ่น                  |
| 57    | นาย      | เสนีย์       | มงคลสมันต์    | 194     | 1    | บางระกำ          | บางระกำ     | พิษณุโลก  | 085-592-2857    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฉะบองสมุนไพรปลารอบและบรรจุภัณฑ์                                                | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป        |
| 58    | นางสาว   | ศุภินญาภัทร์ | ดอนคงมีสิทธิ์ | -       | 3    | ท่าหมื่นราม      | วังทอง      | พิษณุโลก  | 094-554-1968    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทุพราเชื่อม                                              | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป        |
| 59    | นางสาว   | อัญชลี       | โพนนา         | 103     | 8    | หินลาด           | วัดโบสถ์    | พิษณุโลก  | 096-132-2797    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงอบแห้งและบรรจุภัณฑ์                                                      | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป        |
| 60    | นางสาว   | จุฑารัตน์    | โกสเรเจริญ    | 61/2    | -    | บางกระทุ่ม       | บางกระทุ่ม  | พิษณุโลก  | 082-399-1063    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์หมึกออร์แกนิกสี                                                 | ผศ.ดร.พัชรา เจริญภักดี บัณฑิตรัฐ |
| 61    | นางสาว   | กฤษณา        | สุขอนันต์     | 273     | 3    | บ้านแยง          | นครไทย      | พิษณุโลก  | 095-493-9568    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องจากพืชสมุนไพรและกระบวนการผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมในการยื่นขอระบบมาตรฐาน | ผศ.ดร.พัชรา เจริญภักดี บัณฑิตรัฐ |
| 62    | นาง      | สุวรรณา      | เฮงศิริ       | 5/1     | -    | ตะพานหิน         | ตะพานหิน    | พิจิตร    | 062-826-4941    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตสังขยาใบเตยเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์                            | ผศ.ดร.สรวิศ สอนสารี              |
| 63    | นาง      | ธัญภัศ       | อินสูง        | 9       | 10   | เนินเพิ่ม        | นครไทย      | พิษณุโลก  | 061-330-4322    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการมาตรฐานและกระบวนการผลิตแมคคาเดเมียให้ถูกสุขลักษณะ                               | ผศ.ดร.สรวิศ สอนสารี              |

| ลำดับ | คำนำหน้า | ชื่อ          | นามสกุล         | ที่อยู่    |      |                  |          |          | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                                                                                                         | ผู้ให้บริการ            |
|-------|----------|---------------|-----------------|------------|------|------------------|----------|----------|-----------------|--------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|       |          |               |                 | เลขที่     | หมู่ | ตำบล             | อำเภอ    | จังหวัด  |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                                                                                            |                         |
| 64    | นาง      | สุดารัตน์     | ภัทรเกียรติพงษ์ | 808        | 4    | เขาทราย          | ทับคล้อ  | พิจิตร   | 090-092-9115    | ✓            | ✓        | การพัฒนากระบวนการผลิตและระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน                                                                                                                          | ผศ.ดร.วิศ สอนสารี       |
| 65    | นาง      | ประทุมพร      | เกตุบำรุง       | 44/4       | 1    | ท่าทอง           | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 063-731-3065    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเกษตรและบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                   | น.ส.จตุรภาณี จิตรสุวรรณ |
| 66    | นาย      | สัมฤทธิ์      | นพรัตน์         | 45         | 5    | วังสำโรง         | ตะพานหิน | พิจิตร   | 092-451-8409    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเกษตรและบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                   | น.ส.จตุรภาณี จิตรสุวรรณ |
| 67    | นาง      | พระขจร        | วริธเลวนิช      | 357/5<br>4 | 3    | อรัญญิก          | เมือง    | พิษณุโลก | 080-512-1666    | ✓            | ✓        | การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องใช้และบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                   | น.ส.จตุรภาณี จิตรสุวรรณ |
| 68    | นางสาว   | อรณี          | พูลเลิศ         | 182        | 1    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0813557327      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 69    | นาง      | สมทรง         | มีนุ้ย          | 97/1       | 4    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0650170504      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 70    | นาง      | จันทร์แรม     | พูลเลิศ         | 146/1      | 1    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0930408920      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 71    | นาง      | สำรว          | พูลเลิศ         | 146/1      | 1    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0931842621      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 72    | นางสาว   | วศินี         | ไขแจ่ม          | 148/8      | 1    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0613046201      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 73    | นางสาว   | อานุมาศ       | อ่อนเหลือ       | 11         | 3    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0837043494      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 74    | นาง      | แอ้ว          | เปรมใจ          | 29/4       | 9    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0930825335      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 75    | นาง      | นางศรี<br>นวล | ต่างพล้อย       | 107/2      | 8    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0898591397      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 76    | นาง      | พรนภัทร       | คุ้มสา          | 48/2       | 1    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0872345600      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 77    | นาง      | กัญญาวิรี     | ทองสงค์         | 86         | 4    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0872090138      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 78    | นาง      | นันทวัน       | เมธินทะ         | 147        | 1    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0808400357      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |
| 79    | นาย      | อานุมาศ       | อ่อนเหลือ       | 23         | 3    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0837043494      | ✓            |          | คลินิกเทคโนโลยีเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อนำไปแก้ปัญหาและสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุนต่างๆ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากมะขามแดง , เชือกกล้วย | นางสาวอิสราภรณ์ ไพบูลี  |

| ลำดับ | คำนำหน้า | ชื่อ     | นามสกุล          | ที่อยู่ |      |          |          |          | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                                                                                                                  | ผู้ให้บริการ                    |
|-------|----------|----------|------------------|---------|------|----------|----------|----------|-----------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|       |          |          |                  | เลขที่  | หมู่ | ตำบล     | อำเภอ    | จังหวัด  |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                                                                                                     |                                 |
| 80    | นาย      | วันชัย   | หมวกน้อย         | 275     | 1    | ท้อแท้   | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | 0983977713      | ✓            | ✓        | แปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมูให้เป็นน้ำพริกกากหมู ต่อด้วยการพัฒนาเครื่องจักรในการผลิต                                                                                                       | อาจารย์อารยา บุญศักดิ์          |
| 81    | นาง      | อมรรัตน์ | ด้ายเมือง        | 275     | 1    | ท้อแท้   | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | 0894381864      | ✓            |          | แปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมูให้เป็นน้ำพริกกากหมู ต่อด้วยการพัฒนาเครื่องจักรในการผลิต                                                                                                       | อาจารย์อารยา บุญศักดิ์          |
| 82    | นาย      | นิรพล    | ด้ายเมือง        | 275     | 1    | ท้อแท้   | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | 0897064418      | ✓            |          | แปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมูให้เป็นน้ำพริกกากหมู ต่อด้วยการพัฒนาเครื่องจักรในการผลิต                                                                                                       | อาจารย์อารยา บุญศักดิ์          |
| 83    | นาย      | ธิษณวุฒิ | ชื่นอารมย์       | 21/1    | 1    | โกรกกลาง | กงไกรลาศ | สุโขทัย  | 0826178919      | ✓            |          | ผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์ สมุนไพร ตราฟุ้ง ต้องการมาตรฐาน เช่น อย. เพื่อเพิ่มช่องทางการขายด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญที่สุด เริ่มจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน                      | ผศ.ดร.กาญจนา วงศ์กระจ่าง        |
| 84    | นาย      | เริ่ม    | ภักดี            | 88/2    | 1    | โกรกกลาง | กงไกรลาศ | สุโขทัย  | 0623235470      | ✓            |          | ผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์ สมุนไพร ตราฟุ้ง ต้องการมาตรฐาน เช่น อย. เพื่อเพิ่มช่องทางการขายด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญที่สุด เริ่มจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน                      | ผศ.ดร.กาญจนา วงศ์กระจ่าง        |
| 85    | นาง      | อรร่าม   | อนงค์นาท         | 86      | 1    | โกรกกลาง | กงไกรลาศ | สุโขทัย  | 0870602129      | ✓            |          | ผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์ สมุนไพร ตราฟุ้ง ต้องการมาตรฐาน เช่น อย. เพื่อเพิ่มช่องทางการขายด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญที่สุด เริ่มจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน                      | ผศ.ดร.กาญจนา วงศ์กระจ่าง        |
| 86    | นาง      | น้ำค้าง  | สุขย้อย          | 36      | 1    | โกรกกลาง | กงไกรลาศ | สุโขทัย  | 0629809139      | ✓            |          | ผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์ สมุนไพร ตราฟุ้ง ต้องการมาตรฐาน เช่น อย. เพื่อเพิ่มช่องทางการขายด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญที่สุด เริ่มจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน                      | ผศ.ดร.กาญจนา วงศ์กระจ่าง        |
| 87    | นาง      | บุญเกิด  | ภักดี            | 21/1    | 1    | โกรกกลาง | กงไกรลาศ | สุโขทัย  | 0965541741      | ✓            |          | ผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์ สมุนไพร ตราฟุ้ง ต้องการมาตรฐาน เช่น อย. เพื่อเพิ่มช่องทางการขายด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญที่สุด เริ่มจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน                      | ผศ.ดร.กาญจนา วงศ์กระจ่าง        |
| 88    | นางสาว   | ผการัตน์ | ชื่นอารมย์       | 5/1     | 2    | ท่าช้าง  | เมือง    | นครนายก  | 0894399286      | ✓            |          | ผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์ สมุนไพร ตราฟุ้ง ต้องการมาตรฐาน เช่น อย. เพื่อเพิ่มช่องทางการขายด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญที่สุด เริ่มจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน                      | ผศ.ดร.กาญจนา วงศ์กระจ่าง        |
| 89    | นาย      | ณัฐกรณ์  | อัมพรไชย<br>มงคล | 9       | 6    | ปากน้ำ   | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0995429515      | ✓            |          | ผู้ประกอบการปลูกต้นโกโก้ จึงมีความต้องการพัฒนาแปรรูปผลโกโก้ และ เครื่องจักรในการทำช็อคโกแลต นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่คำปรึกษา บริการวิชาการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ          |
| 90    | นาย      | พงษ์สิริ | เปียดโทน         | -       | 6    | ปากน้ำ   | สวรรคโลก | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | ผู้ประกอบการปลูกต้นโกโก้ จึงมีความต้องการพัฒนาแปรรูปผลโกโก้ และ เครื่องจักรในการทำช็อคโกแลต นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่คำปรึกษา บริการวิชาการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ          |
| 91    | นาง      | บุญเลิศ  | โพธิ์อุไร        | -       | 6    | ปากน้ำ   | สวรรคโลก | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | ผู้ประกอบการปลูกต้นโกโก้ จึงมีความต้องการพัฒนาแปรรูปผลโกโก้ และ เครื่องจักรในการทำช็อคโกแลต นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่คำปรึกษา บริการวิชาการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ          |
| 92    | นาง      | สายธาร   | โพธิ์อุไร        | -       | 6    | ปากน้ำ   | สวรรคโลก | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | ผู้ประกอบการปลูกต้นโกโก้ จึงมีความต้องการพัฒนาแปรรูปผลโกโก้ และ เครื่องจักรในการทำช็อคโกแลต นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่คำปรึกษา บริการวิชาการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ          |
| 93    | นาย      | ไร่      | คงสิน            | 109     | 4    | บ้านยาง  | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | 0872100945      | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย                                                               | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตบศิริรัฐ |
| 94    | นางสาว   | เบญจวรรณ | คำมีมา           | 168/1   | 4    | บ้านยาง  | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | 0857275545      | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย                                                               | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตบศิริรัฐ |
| 95    | นาง      | น้ำค้าง  | คงสิน            | 109     | 4    | บ้านยาง  | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | 087-817-8981    | ✓            | ✓        | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย                                                               | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตบศิริรัฐ |



| ลำดับ | คำนำหน้า          | ชื่อ      | นามสกุล         | ที่อยู่ |      |              |          |          | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                                                    | ผู้ให้บริการ                     |
|-------|-------------------|-----------|-----------------|---------|------|--------------|----------|----------|-----------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|       |                   |           |                 | เลขที่  | หมู่ | ตำบล         | อำเภอ    | จังหวัด  |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                                       |                                  |
| 112   | นาง               | บิน       | เขียวสิน        | 257     | 4    | บ้านยาง      | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | -               | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 113   | นาง               | หยด       | คงสินี          | 61      | 4    | บ้านยาง      | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | -               | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 114   | นาง               | ไฉน       | จันทร์ธุม       | 1       | 4    | บ้านยาง      | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | -               | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 115   | นาง               | ลำจวน     | อำภาภาพ         | 49      | 4    | บ้านยาง      | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | -               | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 116   | นาง               | จรูญ      | เขียวสิน        | 50/1    | 4    | บ้านยาง      | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | -               | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 117   | นาง               | บุญเอื้อม | รูปคำ           | 64      | 4    | บ้านยาง      | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | -               | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 118   | นาง               | ไพ        | รูปคำ           | 64      | 4    | บ้านยาง      | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | 080-749-1397    | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 119   | นาย               | อัคร      | คำมีมา          | 222     | 4    | บ้านยาง      | วัดโบสถ์ | พิษณุโลก | 0933037779      | ✓            |          | พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตให้น้ำตาลโตนดมีอายุในการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นโดยไม่ใช้วัตถุกันเสียที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 120   | ว่าที่ร้อยตรีหญิง | จุฬารรรณ  | มัททโนฤกษ์      | 161     | 16   | วังนกแอ่น    | วังทอง   | พิษณุโลก | 0989874779      | ✓            | ✓        | ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุเหลือใช้ จากเมล็ดมะขาม และเปลือกมะขาม                        | ผศ.ดร.สรวิษ สอนสารี              |
| 121   | นาย               | สุรพงษ์   | ปราบปราม        | 166/3   | 3    | บ้านแยง      | นครไทย   | พิษณุโลก | 0613378338      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปจากเมล็ดกาแฟ ให้เป็นเมล็ด และผงกาแฟ สามารถรับประทานได้ และได้รับการรับรองมาตรฐาน ออย.                  | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป        |
| 122   | นาย               | ประพันธ์  | ฟุ้งเฟื่อง      | 123/5   | 5    | เมืองบางขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | 0953180555      | ✓            |          | 1. หาวิธีการเก็บรักษาฟางให้ได้ยาวนานขึ้น<br>2. ช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย น้ำหนักเบา                              | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 123   | นาย               | เนียน     | ไชแจ้ง          | 191/2   | 5    | เมืองบางขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | 1. หาวิธีการเก็บรักษาฟางให้ได้ยาวนานขึ้น<br>2. ช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย น้ำหนักเบา                              | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 124   | นางสาว            |           | จิตรา เขียวเงิน | 83/4    | 5    | เมืองบางขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | 1. หาวิธีการเก็บรักษาฟางให้ได้ยาวนานขึ้น<br>2. ช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย น้ำหนักเบา                              | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 125   | นางสาว            | นิศาชล    | คำบุตร          | 105/6   | 5    | เมืองบางขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | 1. หาวิธีการเก็บรักษาฟางให้ได้ยาวนานขึ้น<br>2. ช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย น้ำหนักเบา                              | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 126   | นาง               | อินทร์ถา  | หลวงนุช         | 193     | 5    | เมืองบางขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | 1. หาวิธีการเก็บรักษาฟางให้ได้ยาวนานขึ้น<br>2. ช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย น้ำหนักเบา                              | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |
| 127   | นาย               | แดง       | ยศวิชัย         | 121/3   | 5    | เมืองบางขลัง | สวรรคโลก | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | 1. หาวิธีการเก็บรักษาฟางให้ได้ยาวนานขึ้น<br>2. ช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย น้ำหนักเบา                              | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญกักตืบศิริรัฐ |



| ลำดับ | คำนำหน้า | ชื่อ       | นามสกุล             | ที่อยู่ |      |                  |            |          | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                                                                                                         | ผู้ให้บริการ                     |
|-------|----------|------------|---------------------|---------|------|------------------|------------|----------|-----------------|--------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|       |          |            |                     | เลขที่  | หมู่ | ตำบล             | อำเภอ      | จังหวัด  |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                                                                                            |                                  |
| 144   | นาง      | พรเพ็ญ     | เผื่อยา             | 8/4     | 5    | เมืองบาง<br>ขลัง | สวรรคโลก   | สุโขทัย  | -               | ✓            |          | 1. หาวิธีการเก็บรักษาทางให้ด้วยนานขึ้น<br>2. ช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย น้ำหนักเบา                                                                                     | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญศักดิ์ศิริรัฐ |
| 145   | นางสาว   | วาสนา      | พุทธรักษ์           | 63      | 2    | ท่าสะแก          | ชาติตระการ | พิษณุโลก | 0810451659      | ✓            |          | พัฒนาเครื่องจักรในการตัดกล้วยวน คณะทำงานนำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการเพื่อ<br>ยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้นต่อไป                                | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 146   | นาง      | ศศิพัชร    | ณัฐพรรัตน์          | 56/60   | 2    | วัดจันทร์        | เมือง      | พิษณุโลก | 0835539241      | ✓            |          | ผลิตภัณฑ์จากไผ่จีนเจ้า ผลิตภัณฑ์ไผ่ อบน้ำผึ้ง และ ชาเกรสดอกบัว คณะทำงานนำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้<br>คำปรึกษา บริการวิชาการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้นต่อไป | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 147   | นาย      | กู้เกียรติ | คลังธานี            | 31      | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0957826914      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 148   | นาย      | ทอง ปลิว   | ฉิมสื่อ             | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0813949057      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 149   | นาย      | วิทยา      | สิทธิโสภณ           | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0639924741      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 150   | นางสาว   | ประชิน     | วิฒนะ               | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0815340504      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 151   | นางสาว   | ณัฏฐณิชา   | บุตรเพชร            | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0853699665      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 152   | นาย      | กิตติ      | ทองเพชร             | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0938712233      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 153   | นาย      | เพชรกฤษ    | เจริญปัญญา<br>รัตน์ | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0960160357      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 154   | นาย      | เสริม      | แก้วเลื้อ           | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0888187475      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 155   | นาย      | นเรศ       | ไทโรจน์             | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0831668899      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 156   | นาย      | อภิโชติ    | เกื้อเสนาะ          | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0861135774      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 157   | นาย      | ชาญศักดิ์  | เป็ก้า              | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0869320835      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 158   | นาย      | เอี่ยม     | บุญคง               | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0838743397      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |
| 159   | นาย      | สมาน       | รอบรัต              | -       | 3    | คีรีมาศ          | คีรีมาศ    | สุโขทัย  | 0850526085      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่ให้คำปรึกษา บริการวิชาการ<br>เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                     | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ           |



| ลำดับ | คำนำหน้า | ชื่อ     | นามสกุล         | ที่อยู่ |      |           |                    |         | หมายเลขโทรศัพท์ | การให้บริการ |          | เรื่องที่ให้บริการ                                                                                                                                                            | ผู้ให้บริการ              |
|-------|----------|----------|-----------------|---------|------|-----------|--------------------|---------|-----------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|       |          |          |                 | เลขที่  | หมู่ | ตำบล      | อำเภอ              | จังหวัด |                 | ข้อมูล       | คำปรึกษา |                                                                                                                                                                               |                           |
| 176   | นาย      | อนนท์    | ประณม<br>อินทร์ | -       | 3    | ศิรีมาศ   | ศิรีมาศ            | สุโขทัย | 0846245990      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่คำปรึกษา บริการวิชาการ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                              | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ    |
| 177   | นาย      | ยุบล     | นาคัย           | -       | 3    | ศิรีมาศ   | ศิรีมาศ            | สุโขทัย | 0869394610      | ✓            |          | กระบวนการแปรรูปผลมะนาวให้มีความหลากหลาย นำผู้เชี่ยวชาญลงพื้นที่คำปรึกษา บริการวิชาการ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น                                              | นางสาวอิสราภรณ์ ไบวุฒิ    |
| 178   | นาย      | อดิสร    | สุคำวัง         | 229/1   | 16   | แม่สิน    | ศรีสัชนาลัย        | สุโขทัย | 0814233828      | ✓            |          | ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาการแปรรูปผลส้มให้มีความหลากหลาย และอยากรนำวัตถุดิบจาก ผลผลิตมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าได้ เช่น เปลือกส้ม ส้มลูกเล็ก | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 179   | นาง      | รางราตรี | สุคำวัง         | 229/1   | 16   | แม่สิน    | ศรีสัชนาลัย        | สุโขทัย | 0819013365      | ✓            |          | ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาการแปรรูปผลส้มให้มีความหลากหลาย และอยากรนำวัตถุดิบจาก ผลผลิตมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าได้ เช่น เปลือกส้ม ส้มลูกเล็ก | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป |
| 180   | นาย      | ประยูร   | วิชัยวงศ์       | 290     | 7    | วังตะคร้อ | บ้านด่าน<br>ลานหอย | สุโขทัย | 0816913084      | ✓            |          | การแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่พร้อมดื่มให้มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน และกรรมวิธีการผลิต                                                                                             | ผศ.ดร.พรดรีล จุลกัลป์     |

## ข้อมูลผลิตภัณฑ์

### ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 1

|                     |                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | ข้าวเกรียบธัญพืชดิบ                                                                                                                                                                                           |
| ชื่อเจ้าของ         | อภิมหาฟู้ด APIMA FOOD                                                                                                                                                                                         |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                                                             |
| รายละเอียด          | ข้าวเกรียบธัญพืชดิบพร้อมทอดโดยวัตถุดิบหลักที่นำมาแปรรูปนั้นมาจากผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่ในชุมชน ได้แก่ เผือก มัน ฟักทอง ถั่ว และงา เป็นต้น ผลิตภัณฑ์บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ผู้บริโภคสามารถนำไปทอดได้ทันที |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                                                                             |
| การจัดจำหน่าย       | - น้ำหนัก 350 กรัม ราคา 70 บาท<br>- น้ำหนัก 700 กรัม ราคา 100 บาท                                                                                                                                             |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 73/4 หมู่ที่ 7 ตำบลบ้านน้ำพุ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี                                                                                                                                                       |
| พิกัด               | ละติจูด 16.788327155473056, ลองจิจูด 99.62427757680418                                                                                                                                                        |
| คำสำคัญ             | ข้าวเกรียบธัญพืชดิบ , ข้าวเกรียบดิบ                                                                                                                                                                           |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 2

|                     |                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | เผือกทอดกรอบ                                                                                                                                                                                                        |
| ชื่อเจ้าของ         | OTOP แม่ลำเจียก                                                                                                                                                                                                     |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                                                                   |
| รายละเอียด          | ผลิตภัณฑ์เผือกทอดกรอบ รสपाปริก้า และรสอื่นๆ มาจากการแปรรูปเผือกชนิดเส้นแล้วนำไปทอดกรอบและปรุงรส โดยการทอดจะไม่ใช้น้ำมัน และไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุกระป๋องชนิด PET แบบฝาตึง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพสินค้า |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                                                                                   |
| การจัดจำหน่าย       | น้ำหนัก 100 กรัม ราคา 45 บาท                                                                                                                                                                                        |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 72 หมู่ที่ 2 ตำบลหนองจิก อำเภอศรีมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร                                                                                                                                                            |
| พิกัด               | ละติจูด 16.8251445, ลองจิจูด 99.7266385                                                                                                                                                                             |
| คำสำคัญ             | เผือกทอดกรอบ , เผือกทอด                                                                                                                                                                                             |

### ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 3

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | HERBATA GLOW CONCEALER FOUNDATION                                                                                                                                                                                                                                     |
| ชื่อเจ้าของ         | หจก. ลักขมีล่า จำกัด                                                                                                                                                                                                                                                  |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| รายละเอียด          | <p>ครีมรองพื้น 1. สูตรผิวขาว 2. สูตรผิวคล้ำ ที่มีส่วนผสมของ สารสกัดโกฐจุฬาฬัมภา สารแต่งสี สารเพิ่มความชุ่มชื้น น้ำมันชนิดต่าง ๆ สารกันแดด ไฮยาโลรอนิก รวมไปถึงส่วนผสมอื่น ๆ เช่น สารกันเสียและน้ำหอม ที่มีคุณสมบัติช่วยปกปิดริ้วรอย บำรุงผิวและป้องกันรังสียูวีเอ</p> |
| ภาพผลิตภัณฑ์        | <div>  </div> <div>  </div>                                                                      |
| การจัดจำหน่าย       | <p>1. สูตรผิวขาว 30 g ราคา 350 บาท</p> <p>2. สูตรผิวคล้ำ 30 g ราคา 350 บาท</p>                                                                                                                                                                                        |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 118 ถนนวังจันทร์ ตำบลในเมือง เมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก                                                                                                                                                                                                            |
| พิกัด               | ละติจูด 16.808042623374128 ลองติจูด 100.25133826564284                                                                                                                                                                                                                |
| คำสำคัญ             | ครีมรองพื้น                                                                                                                                                                                                                                                           |

#### ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 4

|                     |                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | POZO SAA BODY FIRMING GEL                                                                                                                                                                   |
| ชื่อเจ้าของ         | บจก. กราเซียส เจพีเอส กรุ๊ป                                                                                                                                                                 |
| อีเมลล์             | -                                                                                                                                                                                           |
| รายละเอียด          | ผลิตภัณฑ์เจลกระชับสัดส่วนมีส่วนผสมของ พริก ขิง กาแฟ ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ช่วยเรื่องการกระชับสัดส่วน และมีสารเพิ่มความชุ่มชื้น รวมไปถึงส่วนผสมอื่น ๆ เช่น สารแต่งสี สารกันเสียและน้ำหอม |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                                                           |
| การจัดจำหน่าย       | เจลกระชับสัดส่วน 250 g ราคา 99 บาท                                                                                                                                                          |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 999/641 หมู่บ้านวิฬาร์เด้นท์โฮม 3 หมู่ที่ 11 ซอย 4 ตำบลหัวรอ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก                                                                                                     |
| พิกัด               | ละติจูด 16.874422989391377 ลองจิจูด 100.2795555368085                                                                                                                                       |
| คำสำคัญ             | เจลกระชับสัดส่วน เจลร้อน                                                                                                                                                                    |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 5

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ชื่อผลิตภัณฑ์</p> <p>ชื่อเจ้าของ</p> <p>อีเมล</p> <p>รายละเอียด</p>      | <p>1.NANTAWADEE BRIGHTENING BODY LOTION</p> <p>วิสาหกิจชุมชนไทยอินคาท่าตาล</p> <p>-</p> <p>1.โลชั่นที่มีส่วนผสมของ อัลฟาอาร์บูติน วิตามินบีสาม สารเพิ่มความชุ่มชื้น สารสกัดใบดาวอินคา น้ำมันดาวอินคา ที่มีคุณสมบัติช่วยในบำรุงผิวให้กระจ่างใสเนียนนุ่มชุ่มชื้นรวมถึงส่วนผสมอื่น ๆ เช่น สารแต่งสี สารกันเสียและน้ำหอม</p> |
| <p>ภาพผลิตภัณฑ์</p>                                                         |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>การจัดจำหน่าย</p> <p>ที่ตั้งผู้ประกอบการ</p> <p>พิกัด</p> <p>คำสำคัญ</p> | <p>1.โลชั่น 250 g ราคา 195 บาท</p> <p>126/2 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าตาล อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก</p> <p>ละติจูด 16.69166507313824ลองจิจูด 100.31377609447601</p> <p>โลชั่น, โลชั่นทาผิว</p>                                                                                                                              |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 6

|                     |                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | 1.NANTAWADEE HAND CREAM                                                                                                                                                                                         |
| ชื่อเจ้าของ         | วิสาหกิจชุมชนไทยอินคาท่าตาล                                                                                                                                                                                     |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                                                               |
| รายละเอียด          | ผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวมือที่มีส่วนผสมของเชอร์รี่บัตเตอร์ วิตามินอี สารสกัดใบดาวอินคา น้ำมันดาวอินคา รวมไปถึงส่วนผสมอื่น ๆ เช่น สารแต่งสี สารกันเสียและน้ำหอม ที่มีคุณสมบัติช่วยในบำรุงผิวมือให้เนียนนุ่มชุ่มชื้น |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                                                                               |
| การจัดจำหน่าย       | ครีมบำรุงผิวมือ 50 g ราคา 95 บาท                                                                                                                                                                                |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 126/2 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าตาล อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก                                                                                                                                                      |
| พิกัด               | ละติจูด 16.69166507313824 ลองจิจูด 100.31377609447601                                                                                                                                                           |
| คำสำคัญ             | ครีมบำรุงมือ, ครีมทาผิว                                                                                                                                                                                         |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 7

|                     |                                                                                                                                                                 |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | มะม่วงผสมมะม่วงหาวมะนาวโห่กวน                                                                                                                                   |
| ชื่อเจ้าของ         | ผลไม้ยารอด                                                                                                                                                      |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                               |
| รายละเอียด          | มะม่วงผสมมะม่วงหาวมะนาวโห่กวนที่ให้รสชาติเปรี้ยวหวานแปลกใหม่ และมีรูปทรงที่รับประทานง่ายไม่ติดฟันมีกระบวนการผลิตที่ดีถูกสุขลักษณะ บรรจุในกล่องบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                               |
| การจัดจำหน่าย       | น้ำหนัก 250 g ราคา 49 บาท                                                                                                                                       |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 146 หมู่ที่ 11 ต.คลองยาง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย                                                                                                                   |
| พิกัด               | ละติจูด 17.35288 ลองจิจูด 99.92632                                                                                                                              |
| คำสำคัญ             | มะม่วงผสมมะม่วงหาวมะนาวโห่กวน                                                                                                                                   |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 8

|                     |                                                                                                                    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | ชาอัญชัน                                                                                                           |
| ชื่อเจ้าของ         | บ้านดิน                                                                                                            |
| อีเมล               | -                                                                                                                  |
| รายละเอียด          | เป็นชาจากดอกอัญชันที่ได้มาตรฐานการผลิต GMP และเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ 100 เปอร์เซ็นต์ภายใต้การปลูกตามวิถีอินทรีย์ |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                  |
| การจัดจำหน่าย       | ราคา 50 บาท ขนาด 80กรัม                                                                                            |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 808 หมู่ที่ 4 ต. เขาทRAY อ. ทับคล้อ จ.พิจิตร                                                                       |
| พิกัด               | ละติจูด 16.264863 ลองจิจูด 100.6743857                                                                             |
| คำสำคัญ             | ชาดอกอัญชัน                                                                                                        |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 9

ชื่อผลิตภัณฑ์

คางกุ้งกรอบสามรส

ชื่อเจ้าของ

ห้างหุ้นส่วน จำกัด เอสเคฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง

อีเมล

-

รายละเอียด

ผลิตภัณฑ์คางกุ้งที่มีความกรอบรสชาติกลมกล่อมครบรสหวาน เค็ม เผ็ดที่ลงตัวและมีกลิ่นของสมุนไพรที่ช่วยชูรส ที่มีความกรอบภายใต้กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน GMP

ภาพผลิตภัณฑ์



การจัดจำหน่าย

ขนาด 100 กรัม ราคา 59 บาท/1กระปุก

ที่ตั้งผู้ประกอบการ

45 หมู่ที่ 5 ต.วังสำโรง อ.ตะพานหิน จ. พิจิตร

พิกัด

ละติจูด 6.2547688 ลองจิจูด 100.2335791

คำสำคัญ

คางกุ้งกรอบ ,คางกุ้ง

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 10

|                     |                                                                                                                    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | สังขยาใบเตย                                                                                                        |
| ชื่อเจ้าของ         | บ. วรรณวิทย์ จำกัด                                                                                                 |
| อีเมล               | -                                                                                                                  |
| รายละเอียด          | เป็นชาจากดอกอัญชันที่ได้มาตรฐานการผลิต GMP และเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ 100 เปอร์เซ็นต์ภายใต้การปลูกตามวิถีอินทรีย์ |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                  |
| การจัดจำหน่าย       | ราคา 49 บาท ขนาด 100กรัม                                                                                           |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 5/1 ถนนราษฎร์เกษม ต.ตะพานหิน อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร                                                                   |
| พิกัด               | ละติจูด 16.22052 ลองจิจูด 100.42256                                                                                |
| คำสำคัญ             | สังขยาใบเตย                                                                                                        |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 11

|                     |                                                                                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | คุกกี้ธัญพืช                                                                                                                                                         |
| ชื่อเจ้าของ         | ร้านไร่วิมล                                                                                                                                                          |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                    |
| รายละเอียด          | ผลิตภัณฑ์คุกกี้ที่ผลิตจากไขมันพืชไม่ใช้เนย มีส่วนผสมของธัญพืชหลายชนิดผสมรวมกัน โดยส่วนผสมพื้นฐานมีงาดำเป็นหลัก                                                       |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |   |
| การจัดจำหน่าย       | ขนาด 50 กรัมราคา 35 บาท/1กระปุก                                                                                                                                      |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 357/54 หมู่ที่ 3 ถนน มิตรภาพ อรัญญิก เมืองพิษณุโลก พิษณุโลก                                                                                                          |
| พิกัด               | ละติจูด 16.8173185 ลองจิจูด 100.2954493                                                                                                                              |
| คำสำคัญ             | คุกกี้, คุกกี้ธัญพืช                                                                                                                                                 |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 12

|                     |                                                                                                                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | แชมพูมะกรูด                                                                                                                                      |
| ชื่อเจ้าของ         | บ้านสวนอบอุ่น                                                                                                                                    |
| อีเมลล์             | -                                                                                                                                                |
| รายละเอียด          | ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากมะกรูดแท้ไม่มีส่วนผสมของ N70 เป็นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติช่วยบำรุงเส้นผมจากน้ำมันมะกรูด ที่ผ่านการผลิตด้วยกรรมวิธีที่สะอาดและปลอดภัย |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                |
| การจัดจำหน่าย       | ขนาด 50 กรัมราคา 20 บาท/1ซอง                                                                                                                     |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 44/4 หมู่ที่ 1 ต.ท่าทอง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย                                                                                                     |
| พิกัด               | ละติจูด 17.2112534      ลองจิจูด 99.816656                                                                                                       |
| คำสำคัญ             | แชมพูมะกรูด                                                                                                                                      |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 13

|                     |                                                                                                                                                |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | ผลิตภัณฑ์ยาหม่อง                                                                                                                               |
| ชื่อเจ้าของ         | กลุ่มวิสาหกิจพืชสมุนไพรบ้านถ้ำพริก                                                                                                             |
| อีเมล               | -                                                                                                                                              |
| รายละเอียด          | เป็นผลิตภัณฑ์ยาหม่องที่มีสารสกัดจากใบรางจืด ลดอาการคันจากแมลงสัตว์กัดต่อย ที่ไม่มีส่วนผสมของการบูร พิมเสน และเมนทอล สามารถใช้กับผิวเด็กเล็กได้ |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                              |
| การจัดจำหน่าย       | ราคา 10บาท/แท่ง                                                                                                                                |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 273 บ้านถ้ำพริก หมู่ที่ 3 ต. บ้านแยง อ. นครไทย จ. พิษณุโลก                                                                                     |
| พิกัด               | ละติจูด 16.9232323      ลองจิจูด 100.7004988                                                                                                   |
| คำสำคัญ             | ยาหม่อง,ยาหม่องสมุนไพร                                                                                                                         |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 14

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ดอก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ชื่อเจ้าของ         | บริษัท ฟาร์มสุข อะกริคัลเจอร์ จำกัด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| รายละเอียด          | ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ดอก ใช้วัตถุดิบหลักในการผลิตจากเศษอาหาร ร่วมกับวัสดุที่มีคุณสมบัติในการเพิ่มฟอสฟอรัสซึ่งเป็นธาตุอาหารที่สำคัญแก่ไม้ดอก อีกทั้งเพิ่มจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในการกระบวนการผลิตเพื่อให้กระบวนการหมักมีระยะเวลาที่สั้นลง และลดปัญหากลิ่นและแมลงรบกวนโดยการหมักในถุงหมัก PE โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีปริมาณธาตุอาหารพืชเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานปุ๋ยอินทรีย์ ตามประกาศของกรมวิชาการเกษตร |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| การจัดจำหน่าย       | 1.ขนาด 1 กิโลกรัม ราคา 50 บาท<br>2.ขนาด 5 กิโลกรัม ราคา 200 บาท                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 111 หมู่ที่ 8 ต.สมอแข อ.เมืองพิษณุโลก พิษณุโลก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| พิกัด               | ละติจูด 16.829899      ลองจิจูด 100.3332065                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| คำสำคัญ             | ปุ๋ยอินทรีย์, ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด, ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดผลิตไม้ดอก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 15

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ผลและยางพารา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ชื่อเจ้าของ         | วิสาหกิจเกษตรอินทรีย์ “คนรักดิน”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| รายละเอียด          | <p>ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อการผลิตไม้ผลและยางพาราใช้วัตถุดิบหลักในการผลิตจากเศษสับปะรด ที่เป็นของเสียทางการเกษตรในชุมชน ร่วมกับวัสดุที่มีคุณสมบัติในการเพิ่มโพแทสเซียม เพื่อให้ได้ผลที่สมบูรณ์และความหวานแก่ปุ๋ยสำหรับไม้ผล และเพิ่มแหล่งไนโตรเจน และโพแทสเซียม ในการเพิ่มน้ำยางให้แก่ปุ๋ยสำหรับยางพารา อีกทั้งเพิ่มจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในการกระบวนการผลิตเพื่อให้กระบวนการหมักมีระยะเวลาที่สั้นลง โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีปริมาณธาตุอาหารพืชเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานปุ๋ยอินทรีย์ ตามประกาศของกรมวิชาการเกษตร</p> |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |  <p>A photograph showing a man in a white shirt standing next to several large white bags of organic fertilizer. The bags are stacked and some have blue and yellow labels. In the background, there are trees and a banner with Thai text and a picture of a plant.</p>                                                                                                                                                                     |
| การจัดจำหน่าย       | ขนาด 25 กิโลกรัม ราคา 400 บาท                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 195 ถ้ำพริก หมู่ที่ 3 ต.บ้านแยง อ.นครไทย จ.พิษณุโลก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| พิกัด               | ละติจูด 16.925264      ลองจิจูด 100.7024783                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| คำสำคัญ             | ปุ๋ยอินทรีย์, ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด, ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดไม้ผลและยางพารา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 16

|                     |                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง                                                                                                                                                                                                         |
| ชื่อเจ้าของ         | วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเมืองหวันโลก                                                                                                                                                                            |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                                                                           |
| รายละเอียด          | เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เพิ่มมูลค่าของผลผลิตมะม่วงของกลุ่มโดยมะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง ผ่านวิธีการทำแบบสุญญากาศมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว และมีความหนึบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์แบบซีลปิดสนิท เพื่อรักษาคุณภาพ สิ่งปนเปื้อนและยืดอายุการเก็บรักษา |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                                                                                          |
| การจัดจำหน่าย       | น้ำหนัก 200 กรัม ราคา 35 บาท                                                                                                                                                                                                |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 43/3 หมู่ 4 ตำบลในเมือง อำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดสุโขทัย                                                                                                                                                                      |
| พิกัด               | ละติจูด 17.300022789953847 ลองจิจูด 99.83141204512877                                                                                                                                                                       |
| คำสำคัญ             | มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง ,มะม่วงแช่อิ่ม                                                                                                                                                                                          |

ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 17

|                     |                                                                                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | แจ่วบองปลากรอบ                                                                                                                                                       |
| ชื่อเจ้าของ         | ปลาร้าเจ้าแป้ว2                                                                                                                                                      |
| อีเมล               | -                                                                                                                                                                    |
| รายละเอียด          | เป็นผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองที่มีครบรสชาติและเสริมปลากรอบเพื่อให้มีเนื้อสัมผัสกรุบกรอบ ไม่มีกลิ่นคาว ภายใต้บรรจุภัณฑ์ขนาดพอดีต่อมือ                                        |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |   |
| การจัดจำหน่าย       | 20 บาทต่อ 65 g                                                                                                                                                       |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 194 หมู่ที่ 1 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก                                                                                                                         |
| พิกัด               | ละติจูด 16.750184 ลองจิจูด 100.1108517                                                                                                                               |
| คำสำคัญ             | แจ่วบอง,แจ่วบองปลากรอบ                                                                                                                                               |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 18

|                     |                                                                                                                                        |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | หมี่กรอบรสส้มซ่าส์                                                                                                                     |
| ชื่อเจ้าของ         | วิสาหกิจชุมชนบ้านแม่เทียบ                                                                                                              |
| อีเมลล์             | -                                                                                                                                      |
| รายละเอียด          | เป็นหมี่กรอบที่มีรสชาติเปรี้ยวอมหวานและมีกลิ่นรสส้มซ่าส์ที่ทำให้ไม่เลี่ยนในขณะรับประทาน มีขนาดเป็นแท่งขึ้นพอเหมาะสมสะดวกในการรับประทาน |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                      |
| การจัดจำหน่าย       | ขนาด 40 กรัม ราคา 35 บาท                                                                                                               |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 61/2 บ้านแม่เทียบ ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก                                                                                 |
| พิกัด               | ละติจูด 6.6071893 ลองจิจูด 100.281056                                                                                                  |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 19

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | พริกแกงลาบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ชื่อเจ้าของ         | กลุ่มสัมมาชีพบ้านท่าขอนเบน                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| อีเมลล์             | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| รายละเอียด          | เป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพรต่างๆ ได้แก่ พริก หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ที่ผ่านการคั่วให้สมุนไพรส่งกลิ่นหอมและมีกลิ่นเฉพาะตัวที่เป็นกึ่งสำเร็จรูป เพื่อนำมาผสมกับพืช ผัก เนื้อสัตว์ที่ต้องการปรุงรส พร้อมกับโรยข้าวคั่วไปผสมสามารถประหยัดเวลาในการทำอาหารลาบต่างๆ และสะดวกในการเตรียมเครื่องปรุง ซึ่งราคาจำหน่ายขนาด |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |                                                                                                                                                                                                                        |
| การจัดจำหน่าย       | ขนาด 500 กรัม ราคา 70 บาท                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 103 บ้านท่าขอนเบน หมู่ที่ 8 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก                                                                                                                                                                                                                                                |
| พิกัด               | ละติจูด 17.181217 ลองจิจูด 100.3203647<br>พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเผ็ดอบแห้ง                                                                                                                                                                                                                                   |

## ผลิตภัณฑ์ตัวที่ 20

|                     |                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผลิตภัณฑ์       | แมคคาเดเมียอบรสธรรมชาติ                                                             |
| ชื่อเจ้าของ         | ร้านกาแฟตานวย                                                                       |
| อีเมลล์             | -                                                                                   |
| รายละเอียด          | เป็นผลิตภัณฑ์แมคคาเดเมียอบรสธรรมชาติที่ผลิตภายใต้มาตรฐานการผลิต GMP                 |
| ภาพผลิตภัณฑ์        |  |
| การจัดจำหน่าย       | ขนาด 100 กรัม ราคา 100บาท                                                           |
| ที่ตั้งผู้ประกอบการ | 9 หมู่ที่ 10 บ้านร่องกล้า ต. เนินเพิ่ม อ. นครไทย จ. พิษณุโลก                        |
| พิกัด               | ละติจูด 16.9814127 ลองจิจูด 101.0226016                                             |
|                     | แมคคาเดเมียอบ                                                                       |

## ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ

ลำดับที่ 1

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | สุวิมล ทาริวงศ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ภาพ                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| อีเมล/เบอร์โทร          | 0982653232<br>suwimol.t@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | สาขา พืชผัก ผักพื้นบ้าน สมุนไพร                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | การแพทย์แผนไทยประยุกต์ 2 การทำมาตรฐานสมุนไพร<br>pharmacognostic specification , แพทย์/พยาบาล/เภสัชกร/<br>สาธารณสุข, การวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ทางศาสตร์การแพทย์แผนไทย /<br>ภูมิปัญญาหมอพื้นบ้าน, การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสุขภาพ , สมุนไพร,<br>สุขภาพและความงาม, การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรและนวัตกรรมจากภูมิ<br>ปัญญา |
| คำสำคัญ                 | สุขภาพ สมุนไพร สุขภาพและความงาม การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร<br>และนวัตกรรมจากภูมิปัญญา                                                                                                                                                                                                                                  |

ลำดับที่ 2

|                         |                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ โสรัจ วรชุม อินเกตุ                                            |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | bsoraj5@hotmail.com<br>0894610292                                                 |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                                                           |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | อาหารและโภชนาการ วัฒนธรรมทางด้านอาหารพื้นถิ่น                                     |
| คำสำคัญ                 | สุขภาพ สมุนไพร สุขภาพและความงาม การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร และนวัตกรรมจากภูมิปัญญา  |

ลำดับที่ 3

|                         |                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิตติพร เจาะจง                                              |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | titiporn_ant@hotmail.com<br>0867345209                                             |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีพลังงานทดแทน                                                              |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | วิทยาศาสตร์/ฟิสิกส์/เคมี, พลังงานทดแทน เน้นทางด้านแสงอาทิตย์ และ ชีวมวล            |
| คำสำคัญ                 | พลังงานทดแทน การจัดการด้านพลังงาน ฟิสิกส์ พลังงานทดแทน                             |

ลำดับที่ 4

|                         |                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | รองศาสตราจารย์ ดร. จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง                                            |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | jiraphat7555@hotmail.com<br>0853444134                                             |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | สถาปัตยกรรม<br>การออกแบบภูมิทัศน์<br>การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง             |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | งานประดิษฐ์, ด้านศิลปะและวัฒนธรรม, การผสมเครื่องดื่ม                               |
| คำสำคัญ                 | ออกแบบภูมิทัศน์ งานประดิษฐ์ งานผ้า ผ้าไทย อาหาร                                    |

ลำดับที่ 5

|                         |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิตศิริน ก้อนคง                                                                                                                                                                                              |
| ภาพ                     |                                                                                                                                                   |
| อีเมล/เบอร์โทร          | chitsirin@psru.ac.th<br>0931401221                                                                                                                                                                                                  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | การแพทย์แผนไทย/พัฒนาญา/สมุนไพร/สุขภาพ/ความงาม                                                                                                                                                                                       |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | เทคโนโลยีสารสนเทศทางสุขภาพ, ไบโอะเซ็นเซอร์, Quartz crystal microbalance, Public Health, Overweight, Obesity, Child, Youth and Family Welfare, Community and Local Welfare, การส่งเสริมสุขภาพ/ผู้สูงอายุ, การควบคุมโรค, สุขภาวะชุมชน |
| คำสำคัญ                 | ผู้สูงอายุ การส่งเสริมสุขภาพ เทคโนโลยีสารสนเทศทางสุขภาพ                                                                                                                                                                             |

ลำดับที่ 6

|                         |                                                                                                           |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุภาวดี น้อยน้ำใส                                                                      |
| ภาพ                     |                         |
| อีเมล/เบอร์โทร          | Supawadeebum@hotmail.co.th<br>0873069990                                                                  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม                                                                                      |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม การประยุกต์ใช้ GIS เพื่อการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ การใช้ประโยชน์จากของเสีย การดูดซับ |
| คำสำคัญ                 | การบำบัดน้ำเสีย การดูดซับ เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม GIS                                                        |

ลำดับที่ 7

|                         |                                                                                                               |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | รองศาสตราจารย์ ดร. ปิยะดา วชิระวงศกร                                                                          |
| ภาพ                     |                             |
| อีเมล/เบอร์โทร          | piyada333@hotmail.com<br>0945366515                                                                           |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีพลังงานทดแทน                                                                                         |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | สิ่งแวดล้อม พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติ การประเมินความเสี่ยงต่อสุขภาพในสิ่งแวดล้อม การปนเปื้อนมลพิษในสิ่งแวดล้อม |
| คำสำคัญ                 | สิ่งแวดล้อม พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติ                                                                          |

ลำดับที่ 8

|                         |                                                                                    |  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | รองศาสตราจารย์ ดร. สุขสมาน สังโยคะ                                                 |  |
| ภาพ                     |  |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | suksaman@psru.ac.th<br>0994651449                                                  |  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีพลังงานทดแทน                                                              |  |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | สิ่งแวดล้อม พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติ การจัดการของเสีย                              |  |
| คำสำคัญ                 | สิ่งแวดล้อม พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติ การจัดการของเสีย                              |  |

ลำดับที่ 9

|                         |                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรชร นิมจารย์                                              |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | aorsung@hotmail.com<br>0898477207                                                 |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีพลังงานทดแทน                                                             |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | สิ่งแวดล้อม พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติ                                              |
| คำสำคัญ                 | สิ่งแวดล้อม พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติ                                              |

ลำดับที่ 10

|                         |                                                                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | รองศาสตราจารย์ ดร. ธันวดี ศรีธาวีรัตน์                                                                              |
| ภาพ                     |                                    |
| อีเมล/เบอร์โทร          | T.srithawirat@psru.ac.th<br>0896442292                                                                              |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีพลังงานทดแทน                                                                                               |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | สิ่งแวดล้อม พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติ มลพิษทางอากาศ คุณภาพอากาศภายในอาคาร Atmospheric aerosol, Biomass burning smoke |
| คำสำคัญ                 | พลังงาน สิ่งแวดล้อม มลพิษ                                                                                           |

ลำดับที่ 11

|                         |                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรา ศรีษะแยม                                              |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | srisagam_ssy@psru.ac.th<br>0818722816                                             |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                   |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | จุลชีววิทยา                                                                       |
| คำสำคัญ                 | จุลชีววิทยา                                                                       |

ลำดับที่ 12

|                         |                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิสูตร จันทร์อิฐ                                           |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | wchanit@yahoo.com<br>0824019079                                                   |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                   |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | Diarrheal viruses ไวรัสก่อโรคท้องร่วง Rotavirus ไวรัสโรตา                         |
| คำสำคัญ                 | การระบาดของไวรัสโรตา Epidemiology of rotaviruses                                  |

ลำดับที่ 13

|                         |                                                                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุปัตรา เจริญภักดี บดีรัฐ                                                                               |
| ภาพ                     |                                              |
| อีเมล/เบอร์โทร          | supattra.c@psru.ac.th<br>0612670707                                                                                            |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                                                                |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | fungal taxonomy, fungal diversity, การเพิ่มผลผลิตของพืชด้วย<br>สิ่งมีชีวิตและไม่มีชีวิต, เทคโนโลยีชีวภาพ/ชีววิทยา, Agriculture |
| คำสำคัญ                 | fungal taxonomy เทคโนโลยีชีวภาพ ชีววิทยา Agriculture                                                                           |

ลำดับที่ 14

|                         |                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณฤมล เกื่อนกุล                                                   |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | to_naruemol@yahoo.com<br>0850595195                                                |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                    |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | Biology, จุลชีววิทยา ด้าน แบคทีเรีย สีย้อมจากแอคติโนมัยซิส จุลชีววิทยาทางอาหาร     |
| คำสำคัญ                 | Biology จุลชีววิทยา สีย้อมจากแอคติโนมัยซิส จุลชีววิทยาทางอาหาร                     |

ลำดับที่ 15

|                         |                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นพรัตน์ วรรณเทศ                                             |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | wnopparat@gmail.com<br>0835173210                                                  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                    |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | อนุกรมวิธานเห็ด, Fungal Systematics                                                |
| คำสำคัญ                 | อนุกรมวิธานเห็ด Fungal Systematics                                                 |

ลำดับที่ 15

|                         |                                                                                    |  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชนิภาณูจน์ จันทร์มาทอง                                      |  |
| ภาพ                     |  |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | chanikanjunmatong@gmail.com<br>0882687660                                          |  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                    |  |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | Plant Physiology, Postharvest Technology, Plant                                    |  |
| คำสำคัญ                 | Postharvest Technology Plant Physiology Stress                                     |  |

ลำดับที่ 17

|                         |                                                                                    |  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิชัย อุดก่า                                              |  |
| ภาพ                     |  |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | dr.won@hotmail.com<br>0867368580                                                   |  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                    |  |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | Molecular genetics, Shrimp molecular genetics                                      |  |
| คำสำคัญ                 | Molecular genetics Shrimp molecular genetics                                       |  |

ลำดับที่ 18

|                         |                                                                                    |  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองวุฒิ ชูติมา                                             |  |
| ภาพ                     |  |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | ruangwut@psru.ac.th<br>0981953664                                                  |  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                    |  |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | microbiology (Orchid mycorrhiza)                                                   |  |
| คำสำคัญ                 | microbiology Orchid mycorrhiza                                                     |  |

ลำดับที่ 20

|                         |                                                                                     |  |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณลักษณ์ โชตินาครินทร์                                     |  |
| ภาพ                     |  |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | siriangkanakun@psru.ac.th<br>0892723526                                             |  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร                                                     |  |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | Food Science                                                                        |  |
| คำสำคัญ                 | Food Science                                                                        |  |

ลำดับที่ 20

|                         |                                                                                                                                                                                             |  |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กীরติ ตันเรือน                                                                                                                                                        |  |
| ภาพ                     |                                                                                                          |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | keerati.t@psru.ac.th<br>0814735965                                                                                                                                                          |  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                                                                                                                             |  |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | ชีวเคมีและชีวเคมีเทคโนโลยี, การตรวจสอบฤทธิ์ทางชีวภาพ , การแยกบริสุทธิ์สารสำคัญในพืช, เอนไซม์เทคโนโลยี, Bioconversion (การเปลี่ยนเชิงชีวภาพ), Plant tissue culture, เทคโนโลยีชีวภาพ/ชีววิทยา |  |
| คำสำคัญ                 | เทคโนโลยีชีวภาพ ชีววิทยา Bioactive compounds                                                                                                                                                |  |

ลำดับที่ 21

|                         |                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ ฝาดี                                                 |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | waraporn.noikong@gmail.com<br>0819724721                                           |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีชีววิทยาและจุลชีววิทยา                                                    |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | Molecular genetics, Parasitology, Biology                                          |
| คำสำคัญ                 | Molecular genetics Parasitology Biology                                            |

ลำดับที่ 22

|                         |                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา ธนนพคุณ                                               |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | kanjanawongkuna@gmail.com<br>0869286667                                            |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | การอนุรักษ์พืช การจัดการศัตรูพืชแบบปลอดภัย                                         |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | Biology, พฤกษศาสตร์ อนุกรมวิธานพืช , Plant taxonomy (Bryophytes), Plant taxonomy   |
| คำสำคัญ                 | อนุกรมวิธานพืช อนุรักษ์พืช ชีววิทยา                                                |

ลำดับที่ 23

|                         |                                                                                                                                                                                |  |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสิษฐ์ พูลประเสริฐ                                                                                                                                      |  |
| ภาพ                     |                                                                                             |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | poolpasert_p@psru.ac.th<br>0870505429                                                                                                                                          |  |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีการเกษตร<br>ความหลากหลายทางชีวภาพ                                                                                                                                     |  |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | สัตววิทยา, เคมีผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ, ภูมิวิทยาทางการแพทย์และสัตวแพทย์<br>, อนุกรมวิธานของสัตว์, ศัตรูพืชและการป้องกันกำจัด, นิเวศวิทยา,<br>พืชวิทยาของสารฆ่าแมลง, เนื้อเยื่อวิทยา |  |
| คำสำคัญ                 | เคมีธรรมชาติ นิเวศวิทยา ศัตรูพืช                                                                                                                                               |  |

ลำดับที่ 24

|                         |                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | รองศาสตราจารย์ ดร.รัชคนิน จงจิตวิมล                                               |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | touchkanin@psru.ac.th<br>0612670009                                               |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | ความหลากหลายทางชีวภาพ                                                             |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | ชีววิทยาของแมลง, ชีววิทยา , ความหลากหลายทางชีวภาพ                                 |
| คำสำคัญ                 | ชีววิทยา ความหลากหลายทางชีวภาพ                                                    |

ลำดับที่ 25

|                         |                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้เชี่ยวชาญ        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรวุฒิ สิทธิกุล                                                  |
| ภาพ                     |  |
| อีเมล/เบอร์โทร          | sittigul@gotmail.com<br>0891586074                                                 |
| สาขาความเชี่ยวชาญ       | เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ                                                                |
| รายละเอียดความเชี่ยวชาญ | การย้อมคราม การทอผ้าพื้นเมือง การใช้สีจากธรรมชาติในการย้อมผ้า การออกแบบผ้าไหม      |
| คำสำคัญ                 | การย้อมคราม การทอผ้า สีธรรมชาติ                                                    |

## ข้อมูลเทคโนโลยี

### ลำดับที่ 1

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | การผลิตน้ำปลาหวานจากผลพลอยได้ของการผลิตมะพร้าวแก้ว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| รายละเอียด    | กรรมวิธีการผลิตนี้จะเริ่มต้นจากการนำหอมมาล้างให้สะอาด จากนั้นจึงหั่นและนำหอมที่ได้ไปต้มในน้ำสะอาดจนหอมใส ซึ่งจะใช้เวลาไม่นาน จากนั้นจึงนำน้ำตาลก้อนที่ได้จากการผลิตมะพร้าวแก้ว มาละลายใส่ลงไปในหอมต้ม และตามด้วยน้ำปลาหรือเกลือพริก กุ้ง ก็ได้ น้ำปลาหวานที่มีความเข้มข้นของเนื้อมะพร้าวอยู่ด้วย อย่างไรก็ตาม จุดสำคัญของกรรมวิธีการผลิตนี้ต้องนำหอมมาต้มกับน้ำปลาก่อน หากใส่หลังการละลายน้ำตาลแบบกรรมวิธีทั่วไปจะทำให้หอมยังดำไม่สุกและน้ำตาลซึมเข้าเนื้อยาก จะทำให้เกิดการไหม้เสียก่อน |

### ลำดับที่ 2

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | กรรมวิธีการผลิตงาดำอัดเม็ดหลังสกัดน้ำมันงา                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| รายละเอียด    | กรรมวิธีการผลิตงาดำอัดเม็ดเป็นกระบวนการผลิตที่นำงาที่ผ่านการสกัดน้ำมันงามา ขึ้นรูปใหม่ก็มีส่วนประกอบของกากงาที่มีโปรตีนสูง ซูโครส และวิตามินซี ผสมรวมกันให้อัตราส่วนที่เหมาะสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำไปอัดเม็ด จากนั้นนำเม็ดงาอบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 3 ชม เพื่อให้เม็ดงาอยู่ทรง แห้ง กรอบ และเก็บรักษาได้นาน |

### ลำดับที่ 3

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | น้ำตาลสดเสริมสารต้านอนุมูลอิสระ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| รายละเอียด    | น้ำตาลสดเสริมสารต้านอนุมูลอิสระ เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการนำสมุนไพรมากมาย ได้แก่ อัญชัน กระเจี๊ยบ กระวาน อบเชย เป็นต้นมาต้มเคี่ยวให้ได้น้ำตาลที่มีสีชนิดต่างๆ นำมาผสมกับน้ำตาลจากต้นตาลในอัตราส่วน 1 ต่อ 3 มาผ่านการพาสเจอร์ไรส์ ทำการวัดค่าปริมาตรให้ได้ 12 ปริมาตร และทำการบรรจุแบบ hot fill ทันที จะได้น้ำตาลสดที่มีรสชาติผสมกับสมุนไพรมากมายทำให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดเสริมสารต้านอนุมูลอิสระ |

### ลำดับที่ 4

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | การผลิตมะม่วงหาวมะนาวโห่แช่อิ่มอบแห้ง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| รายละเอียด    | แบบวิธีการแช่อิ่มแบบรวดเร็ว ด้วยการใช้ปริมาณน้ำตาลสูง วิธีการดังกล่าวจะได้มะม่วงหาวมะนาวโห่แช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่เข้มข้น โดยขั้นตอนแรกจะนำมะม่วงหาวมะนาวโห่ทำการผ่าซีกนำเมล็ดออก จากนั้นไปแช่น้ำเกลือความเข้มข้น 3% ประมาณ 1 ชั่วโมง และแช่สารละลายแคลเซียมคลอไรด์เข้มข้น 0.5% 30 นาที นำขึ้นล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำน้ำตาลเทลงไปผสมกับมะม่วงหาวมะนาวโห่ในอัตราส่วน 1 ต่อ 1 แช่ทิ้งไว้ค้างคืนเทคนิคทำให้ความร้อนเพราะเมื่อให้ความร้อนจะทำให้ รสชาติ ของมะม่วงหาวมะนาวโห่มี ความคม การแช่อิ่มจะทำอยู่ประมาณ 3 รอบ โดยนำน้ำเชื่อมที่ได้จากการแช่วันก่อนมาให้ความร้อนเพื่อระเหยน้ำออกทำให้เกิดความเข้มข้นและนำมะม่วงหาวมะนาวโห่แช่อิ่มกลับไปใหม่เพื่อให้มีความหวานเพิ่มขึ้นเมื่อครบกำหนด 3 รอบให้นำออกมาอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเป็นเวลา 5 ชั่วโมงจะได้มะม่วงหาวมะนาวโห่แช่อิ่มอบแห้ง ส่วนน้ำที่ได้จากหลังการแช่น้ำนำไปให้ความร้อนอีกครั้งหนึ่งแล้วนำมาบรรจุในภาชนะบรรจุด้วยระบบ Hot fill ได้เป็นผลิตภัณฑ์มะม่วงหาวมะนาวโห่แช่อิ่มไว้สำหรับการเจือจางเพื่อที่จะทำเป็นน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่พร้อมดื่มก็ได้หรือนำไปเป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น เป็นส่วนผสมไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นต้น |

## ลำดับที่ 5

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | ตะลิงปลิงแช่อิ่มอบแห้ง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| อีเมลล์       | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| รายละเอียด    | การแปรรูปตะลิงปลิงแช่อิ่มอบแห้งสิ่งที่ได้จากการการแปรรูปจะได้ 2 ผลิตภัณฑ์คือ ตะลิงปลิงแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำตะลิงปลิงเข้มข้น โดยจะใช้ตะลิงปลิงสดที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มาดองในน้ำเกลือเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์และสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0.5% จากนั้นจึงนำมาล้างทำความสะอาดแล้วหมักในน้ำตาลอัตราส่วน 1: 1 เป็นระยะเวลา 2 วัน ในระหว่างกระบวนการหมักน้ำตะลิงปลิงจะซึมออกมาจนทำให้ได้สารละลาย ต้องนำสารละลายมาให้ความร้อนหลังจากการหมักทุก 24 ชั่วโมง จากนั้นเมื่อครบกำหนดวันที่ 3 จะนำตะลิงปลิงไปอบที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง ส่วนน้ำที่เหลือทำการพลาสเจอร์ไรส์ และบรรจุแบบ hot fill จะได้น้ำตะลิงปลิงเข้มข้นสามารถนำไปต่อยอดใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตามต้องการ |

## ลำดับที่ 6

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | หมี่กรอบรสส้มซ่าส์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| อีเมลล์       | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| รายละเอียด    | หมี่กรอบรสส้มซ่าส์เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากหมี่ขาวที่ผ่านการทอดให้กรอบ นำมาผสมกับเครื่องปรุงรสประกอบด้วย ซอสพริก น้ำมะขาม น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ เกลือ และผิวส้มซ่าส์ ที่ผ่านการเคี่ยวจนกระทั่งได้อย่างเหนียว (สังเกตุงพองจะมีความละเอียด) จากนั้นนำหมี่ขาวที่ทอดแล้วคลุกผสมให้ทั่วๆ โดยใช้ไฟอ่อน จากนั้นนำมาอัดลงพิมพ์ให้เป็นสี่เหลี่ยม นำไปบรรจุ สามารถเก็บรักษาได้ไม่น้อยกว่า 7 วัน และหากต้องการให้มีความกรอบจะนำไปอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 60 นาที |

## ลำดับที่ 7

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | คุกกี้งาดำไร้เนย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| อีเมลล์       | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| รายละเอียด    | กรรมวิธีการผลิตนี้จะไม่ใช้ส่วนผสมของเนย แต่จะใช้เทคโนโลยีของการขึ้นรูปอิมัลชัน ให้น้ำอูมน้ำมันจากส่วนผสมของไข่และน้ำมันพืช ด้วยการตีไข่แดงให้ขึ้นฟูจากนั้นค่อยๆ เติมน้ำมันจนกระทั่งเห็นเป็นริ้วคล้ายลักษณะมายองเนส จึงตามต่อด้วยการใช้น้ำตาลทรายลงไป ตีจนกระทั่งหนืดและเกลื่อ จากนั้นจึงนำแป้งที่ผสมกับผงฟูคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตามด้วยงาดำลงไปผสม จะได้ลักษณะก้อนแป้งที่เกาะตัวกัน นำไปหยอดบนภาชนะที่มีไขมันพืชบางๆ หรือกระดาษไข นำไปอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 25 นาที หรือจนเหลือง ซึ่งผลิตภัณฑ์คุกกี้จะค่อนข้างกรอบร่วนไม่ฝืดติดคือนุ่มละลายลิ้น |

## ลำดับที่ 8

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | กรรมวิธีการผลิตสังขยาหมัลเบอร์รี่                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| อีเมลล์       | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| รายละเอียด    | เป็นผลิตภัณฑ์สังขยาสีชมพู ที่ทำจากการนำส่วนผสมของแป้งข้าวโพด น้ำตาล นมจืด หนึ่หมัลเบอร์รี่ เนยจืดและเกลื่อ โดยเริ่มจากการนำแป้งข้าวโพดละลายในน้ำนมที่ผสมกับ หนึ่หมัลเบอร์รี่ ด้วยการคนเพื่อให้แป้งกระจายตัว จากนั้นให้ความร้อนปานกลางประมาณ 3-4 นาที จนเห็นแป้งเริ่มข้นเป็นริ้วเป็นสังขยา จึงเทน้ำตาลทราย ซึ่งน้ำตาลทรายควร บดให้ละเอียดก่อนนำมาใช้ ทำการคนจนให้ละลายอย่างรวดเร็วแล้วจึงตามด้วยเกลื่อ เมื่อสังเกตเห็นสังขยาเริ่มเป็นริ้วและแป้งสุก ให้ปิดไฟ ก็จะได้เป็นสังขยาสูตรหนึ่หมัลเบอร์รี่ เทคนิคการใส่น้ำตาลต้องทำตอนแป้งสุกแล้ว จะทำให้สามารถใช้น้ำตาลได้น้อยแต่ ความหวานยังคงเดิมได้ เนื่องจากโมเลกุลของน้ำตาลจะเกาะปลายสายของโมเลกุลแป้ง ทำให้เวลารับประทานจะรู้สึกถึงความหวานได้ |

### ลำดับที่ 9

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | กรรมวิธีการผลิตแยมมะม่วงสามรส                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| รายละเอียด    | วิธีการผลิตนี้จะใช้กับมะม่วงแก้วขมิ้น ที่หลงเหลือจาก การหันเป็นชิ้นที่สวยงามหรือเป็นเศษของเนื้อมะม่วงที่เหลือติดแกน โดยนำเนื้อมะม่วง 1 กิโลกรัม ผสมน้ำ 1 กิโลกรัม และน้ำตาลครึ่งกิโลกรัม ผสมกับเกลือ ครึ่งช้อนชา นำไปให้ความร้อนจนกระทั่งน้ำตาลซึมเข้าเนื้อผลิตภัณฑ์ จากนั้นกรองเอาแต่น้ำ นำไปให้ละเอียดหรือบด แล้วเติมพริก นำไปให้ความร้อนอุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที ทำการบรรจุแบบ hot fill จะได้มะม่วงแยมมะม่วงสามรส |

### ลำดับที่ 10

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | กรรมวิธีการผลิตมะกรูดแผ่นจากผิวมะกรูดที่ได้จากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะกรูดแบบ BCG Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| รายละเอียด    | เทคโนโลยีนี้เป็นเทคโนโลยี ที่ใช้กับวัตถุดิบที่เหลือจากมะกรูดที่ถูกปอกผิวสีเขียวออกแล้วและทำการบีบคั้นน้ำออกแล้ว ซึ่งจะเหลือเนื้อเยื่อสีขาวๆ ที่ผ่านการคั้นความขมออกนำมาต้มในหม้อควบนานให้น้ำให้ผิวเนื้อสัมผัสมีลักษณะนิ่มปนได้งาย จากนั้นจึงจะนำไปผสมกับน้ำตาลทรายในอัตราส่วนผิวมะกรูด3ส่วนต่อน้ำตาลทราย 1ส่วน กวนจนกระทั่งขึ้นเงา จึงนำไปทำให้เป็นแผ่น แล้วนำไปอบด้วยตู้อบลมร้อนอุณหภูมิ 60 องศาเป็นเวลา 5 ชั่วโมง จะได้มะกรูดแผ่นที่มีลักษณะ เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติขมนิด หน้อยและชุ่มคอ |

### ลำดับที่ 11

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | การผลิตน้ำยาล้างจานจากน้ำมันมะกรูดจากน้ำล้างเนื้อมะกรูดของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะกรูดแบบ BCG Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| อีเมลล์       | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| รายละเอียด    | การผลิตน้ำยาล้างจานนี้จะนำน้ำที่ได้จากการบีบคั้นเพื่อลดความขมของผิวสีขาวของมะกรูดซึ่งน้ำนี้จะมีส่วนของน้ำมันมะกรูดและเกลือเหลืออยู่ทำให้เราใช้ส่วนผสมเพิ่มเติมคือ N70 ซึ่งเป็นสารชะล้าง สัดส่วนที่ใช้ ปริมาณ 60 กรัมต่อน้ำ 940 กรัม ซึ่งจะได้น้ำยาล้างจานปริมาณ 1,000 กรัม วิธีการเราจะนำคั้นจากผิวมะกรูดทำการต้มให้เดือดโดยใช้ไฟกลาง ประมาณ 30 นาที เพื่อทำการฆ่าเชื้อในเบื้องต้น จากนั้นเราจะทิ้งให้น้ำสมุนไพรเย็นทำการกรอง จึงจะนำ N70 เทผสมลงไป และตั้งทิ้งไว้ 4-5 ชั่วโมงจะได้น้ำยาล้างจาน |

### ลำดับที่ 12

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | การผลิตสบู่มะกรูดจากน้ำมันมะกรูดที่สกัดได้จากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะกรูดแบบ BCG Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| อีเมลล์       | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| รายละเอียด    | การผลิตสบู่สามารถทำได้ 2 แบบ คือ ใช้สารตั้งต้นเป็นกลีเซอรีน วิธีนี้ไม่มีอะไรซับซ้อน เพียงแต่นำกลีเซอรีนมาหลอมละลาย แล้วนำน้ำมันสกัดจากผิวมะกรูดผสมลงไป 5 เปอร์เซ็นต์ ก็จะได้สบู่มะกรูด แต่การผสมจำเป็นต้องนำกลีเซอรีนมาละลายด้วยการให้ความร้อน ซึ่งในระหว่างให้ความร้อนห้ามคนปล่อยให้ละลาย แล้วจึงเติมน้ำมันมะกรูดลงไป แล้วคนเบาๆ (ห้ามคนแรง เพราะจะทำให้เกิดฟอง สบู่ที่ได้เนื้อจะไม่เนียน) จากนั้นเทลงพิมพ์ เมื่อเทลงพิมพ์จะสังเกตผิวหน้ามีฟองเล็กๆ ให้ใช้แอลกอฮอล์สเปรย์ลงผิวหน้าจะให้ผิวด้านบนเรียบเนียน ส่วนแบบที่ 2 จะใช้การผลิตโดยใช้ไขมันร่วมกับสารละลายต่าง (โซเดียมไฮดรอกไซด์) วิธีการนี้จะใช้เวลานานหน่อย เนื่องจากจะต้องรอให้น้ำมันและต่างทำปฏิกิริยานานกว่าจะได้สบู่ที่เป็นก้อนแข็ง และต้องคำนวณค่า Saponification ให้พอดีระหว่างชนิดของไขมันที่ใช้และปริมาณของต่าง กวนจนเป็นครีมเหนียว แล้วเทลงพิมพ์รอการเซตตัวประมาณ 2 วันจึงนำออกจากพิมพ์ และต้องทิ้งไว้ปกติจะใช้เวลาประมาณ 1 เดือนจึงจะสามารถนำมาใช้ได้ |

### ลำดับที่ 13

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะกรูดแบบ BCG Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| รายละเอียด    | เป็นแนวคิดที่นำมาผลิตผลิตภัณฑ์มะกรูดที่ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์สบู่ ยาสระผม น้ำยาล้างจาน ชามะกรูด และมะกรูดแผ่น เริ่มจากการใช้วัตถุดิบที่เป็นมะกรูดทำการล้างให้สะอาด และทำการเตรียมวัตถุดิบแบ่งออกการปอกผิวมะกรูดออก (เอาผิวมะกรูดที่ได้เข้าเครื่องสกัดเย็นแบบสกรูเดี่ยว เพื่อครั้นเอาน้ำมันออกจากผิวมะกรูด กระบวนการจะได้น้ำมันมะกรูด (ส่วนประกอบทำสบู่และอื่นๆ) และกากผิวมะกรูด (ชา)) จะเหลือลูกมะกรูดที่มีผิวสีขาว จะทำการผ่าครึ่งนำไปบีบแยกน้ำและผิวมะกรูดออกจากกัน ผิวมะกรูดในขั้นตอนนี้จะนำไปบีบคั้นความขมออกด้วยการใช้เกลือ น้ำที่ได้จากการบีบครั้งทั้ง 3 รอบจะเก็บไว้ เพื่อจะนำไปทำน้ำยาล้างจานต่อไป ส่วนน้ำมันมะกรูดที่เกิดจากการคั้นบีบเบื้องต้นสามารถนำไปทำเป็นยาสระผม หรือน้ำมันมะกรูดพร้อมดื่มได้ ส่วนเนื้อมะกรูดที่ผ่านการคั้นด้วยน้ำเกลือ ประมาณ 3 รอบจะนำไปทำมะกรูดแผ่น |

### ลำดับที่ 14

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | การผลิตแชมพูมะกรูดด้วยเครื่องควบแน่นไอน้ำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| รายละเอียด    | การผลิตแชมพูมะกรูดด้วยเครื่องควบแน่นไอน้ำ เป็นเทคโนโลยีการผลิตแชมพูสมุนไพรจากธรรมชาติโดยใช้หลักการ ให้ความร้อนแก่วัตถุดิบ ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เพื่อให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำระเหยออกไปยัง ส่วนควบแน่น ทำให้อไอน้ำกลายเป็นหยดน้ำ ซึ่งในวิธีการดังกล่าวจะได้น้ำกลั่นกลั่นมะกรูดและเนื้อมะกรูดที่มีเนื้อสัมผัสที่สามารถทำการบดละเอียดได้โดยง่าย เนื่องจากมะกรูดได้รับความร้อนสูง เป็นระยะเวลานาน จะทำให้มะกรูดมีความอ่อนนุ่ม สามารถปั่นได้อย่างละเอียดง่ายดาย และในวิธีการนี้จะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ 2 อย่าง คือแชมพูมะกรูดและน้ำกลั่นจากมะกรูด ซึ่งน้ำกลั่นมะกรูดสามารถนำไปทำเป็นน้ำดับหน้า หรือใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางอื่นๆ ได้อีก อย่างไรก็ตามวิธีการดังกล่าวเป็นวิธีที่ทำให้ลดภาวะโลกร้อนเนื่องจากความร้อนที่เกิดจากไอน้ำลอยสู่บรรยากาศลดลง |

ลำดับที่ 15

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | เครื่องพับกล้วย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ชื่อเจ้าของ   | อาจารย์ธวัชรรัตน์ สัมฤทธิ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| อีเมล         | thawanrat.s@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| รายละเอียด    | เครื่องจักรในการพับกล้วยอบม้วนจะใช้หลักการทำงานของระบบนิวเมติกส์ เนื่องจากใช้งานง่าย ไม่ซับซ้อน หากต้องมีการซ่อมบำรุงในอนาคตจะหาซื้ออะไหล่ได้ง่าย กดกล้วยได้มากที่สุดครั้งละ 8 ชิ้น ทำให้ลดเวลาการทำงานได้ หากขนาดของกล้วยมีขนาดเล็ก จะสามารถกดกล้วยได้จำนวน 6-8 ลูก ต่อครั้ง แต่ถ้าขนาดของกล้วยลูกใหญ่หรือขนาดกลาง จะสามารถกดกล้วยได้ จำนวน 2 ลูกต่อครั้ง โดยใน 1 ชั่วโมง จะสามารถกดกล้วยได้สูงถึง 2,700ลูก |

ลำดับที่ 16

|               |                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | มะขามอัดชั้นผงขงต้ม                                                                                                                                                                                                              |
| ชื่อเจ้าของ   | อาจารย์ธวัชรรัตน์ สัมฤทธิ์                                                                                                                                                                                                       |
| อีเมล         | thawanrat.s@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                           |
| รายละเอียด    | การทำมะขามอัดชั้นผงขงต้ม โดยเทคโนโลยีการทำแห้งแบบโฟมแมท (Foam-mat Drying) โดยการนำน้ำมะขามและน้ำอัดชั้นในรูปของเหลว มาตีให้ขึ้นเกิดเป็นโฟมที่มีความคงตัว จากนั้นนำไปเกลี่ยบนถาด แล้วนำไปอบแห้ง เมื่อโฟมแห้ง จะได้ในรูปวัตถุดิบผง |

ลำดับที่ 17

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งแบบกาเซ่                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ชื่อเจ้าของ   | อาจารย์ธวัชรรัตน์ สัมฤทธิ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| อีเมล         | thawanrat.s@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| รายละเอียด    | วิธีการทำมะม่วงแช่อิ่มอบแห้งแบบกาเซ่ ซึ่งวิธีการแช่อิ่มแบบเดิมจะใช้เวลานานหลายวัน โดยการต้มน้ำเชื่อมกับมะม่วงให้เดือด 5 – 10 นาที ทิ้งให้เย็นแล้วเทใส่ขวด เก็บไว้ในตู้เย็น และเอามาตากแห้งหรืออบแห้ง แต่การอบแห้งแบบกาเซ่จะใช้วิธีการแช่อิ่มแบบรวดเร็ว โดยนำมะม่วงมาเชื่อม ต้มและเคี่ยวต่อจนมีสีใสแล้วนำไปอบแห้ง วิธีนี้จะ |

|  |                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ช่วยลดขั้นตอนการแช่ต้ม และช่วยรักษาสีของมะม่วงให้มีสีเหลือง สวย และเนื้อสัมผัสของมะม่วงมีความหนึบ |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### ลำดับที่ 18

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | น้ำมันนวดสมุนไพร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| รายละเอียด    | การผลิตน้ำมันนวดสมุนไพรสูตรนี้จะใช้น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นเป็นหลัก นำไปผสมรวมกับสมุนไพรชนิดต่างๆ ที่ต้องการ เช่น ขมิ้นชัน ใบรางจืด ใบตำลึง ไพร เป็นต้น ใช้สัดส่วนผสมสมุนไพรที่ผ่านการลดขนาด และให้ความร้อน 180 องศาเซลเซียส จนสมุนไพรเปลี่ยนสี ทำการกรองแยกเอากากทิ้งไป แล้วนำมาเติมน้ำมัน IPM ไม่เกินร้อยละ 10 และกลั่นร้อยละ 1 ตามต้องการ นำไปใช้นวดตัวหรือทาผิวเพื่อป้องกันการแตก ให้ผิวชุ่มชื้น |

#### ลำดับที่ 19

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | ครีมทาแก้แมลงสัตว์กัดต่อย                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| รายละเอียด    | เป็นครีมที่ผลิตจากสารสกัดใบรางจืดผสมกับน้ำมันสกัดเย็น นำไปแช่สกัดในอัตราส่วนสมุนไพร 3 ส่วนน้ำมัน 1 ส่วน จากนั้นกรองแยกเอาสารสกัดออก นำไปผสมรวมกับไข่ ผึ้งหรือพาริน และวาสลีน (อาจมีส่วนผสมของเมนทอล พิมเสน การบูรก็ได้ ตามสูตร ) ที่มีการให้ความร้อนจนเป็นสารละลาย นำไปเทใส่บรรจุภัณฑ์เป็นตลับหรือแท่งก็ได้ |

#### ลำดับที่ 20

|               |                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | กรรมวิธีการผลิตขอสงาดำ                                                                                                                                                                                                                |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                             |
| อีเมล         | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                  |
| รายละเอียด    | ขอสงาดำ เป็นผลิตภัณฑ์ที่สกัดด้วยการให้เครื่องอัดสุญญากาศเดียวทำการบีบเมล็ดงาให้มีการแตกตัว และเกิดแรงเค้นจนได้ของเหลวสีดำที่มีความหนืด จากนั้นนำไปเข้าเครื่องเหวี่ยงเพื่อแยกของเหลวใส ออกจากส่วนตะกอนดำ จะนำตะกอนที่แยกได้ทำการผสมกับ |

|  |                                                                                                                                            |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | น้ำมันงาในอัตราส่วนตะกอน 4 ส่วนต่อน้ำมันงา 1 ส่วน ทำการปั่นผสมให้เข้ากัน เติมเกลือลงไปร้อยละ 0.1 นำไปให้ความร้อนแล้วทำการบรรจุแบบ hot fill |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ลำดับที่ 21

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | คุกกี้สมุนไพรร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| อีเมลล์       | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| รายละเอียด    | ผลิตภัณฑ์คุกกี้สมุนไพรรสูตรนี้ ทำจากเศษของผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ที่ผ่านกระบวนการทอดได้แก่ ฟักทอง ถั่วฝักยาว เผือก มันสัสมันม่วง เป็นต้น ที่มีขนาดเล็กไม่เป็นชิ้น นำมาผสมกับงาขาว งาดำที่ผ่านการสกัดน้ำมันที่นำไปผ่านการคั่วจนสุก แล้วนำทุกอย่างผสมรวมกันอย่างละ 1 ส่วน จากนั้นเตรียมไข่ขาวและน้ำผึ้ง ผสมกันด้วยการตีไข่ให้ขึ้นฟองแล้วตามด้วยน้ำผึ้ง สัดส่วนของไข่ขาวผสมน้ำผึ้ง 100 กรัมต่อผักผลไม้ทอดป่น 500 กรัม ทำการผสมให้ทั่วนำไปอัดใส่พิมพ์ และอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที นำมาผึ่งให้เย็นและทำการบรรจุทันที |

## ลำดับที่ 22

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเทคโนโลยี | แยมมะขาม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ชื่อเจ้าของ   | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| อีเมลล์       | namthip.w@psru.ac.th                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| รายละเอียด    | การทำแยมมะขามจากมะขามที่แก่แล้วเป็นเนื้อสีน้ำตาล<br>ส่วนผสมประกอบด้วย<br>1 มะขาม<br>2 น้ำตาล<br>3 เกลือ<br>4 พริก<br>วิธีทำ<br>1 นำมะขามหนึ่งส่วนแช่น้ำ 1 ส่วน ประมาณ 30 นาที คั้นเอาแต่น้ำมาต้มมาตั้งไฟ<br>2 เทน้ำตาลทราย คนให้ละลาย ตามด้วยเกลือ<br>3 เคี่ยวจนกระทั่งได้เนื้อเหนียวตามที่ต้องการ แล้วใส่พริก คนบรรจุในภาชนะแก้ว |

ข้อมูลการบริหารให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ

ลำดับที่ 1

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จักรกฤษ ศรีละออ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ชื่อผู้รับบริการ | นายวุฒิชัย สุวรรณ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนาสูตรปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด ให้มีความเหมาะสมกับไม้ผล เพื่อ ขยายตลาดเป้าหมายในกลุ่มเกษตรกร ผู้ปลูกไม้ผล เช่น เกษตรกรผู้ปลูกทุเรียน สับปะรด ลองกอง เป็นต้น                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ที่อยู่          | วิสาหกิจเกษตรอินทรีย์ “คนรักดิน” 195 หมู่ที่ 3 ถ้ำพริก ต.บ้านแยง อ.นครไทย พิษณุโลก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| โทรศัพท์         | 0647804568                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ผลการให้คำปรึกษา | <p>ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมต่อ การผลิตไม้ผลและยางพารา โดยในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด สำหรับไม้ผล จะต้องเพิ่มแหล่งโพแทสเซียม โดยใช้กากน้ำตาล เพื่อให้ผลไม้มีผลที่สมบูรณ์และมีความหวาน ในส่วนการผลิต ปุ๋ยอินทรีย์สำหรับยางพารา จะต้องเพิ่มแหล่งไนโตรเจน โดย การเสริมมูลจิ้งหรีด ซึ่งถือว่าเป็นมูลสัตว์ที่มีธาตุไนโตรเจนเป็นองค์ประกอบสูงถึง 4-6 % และเพิ่มแหล่งโพแทสเซียม โดย เสริมกากน้ำตาล ซึ่งโพแทสเซียมจะช่วยให้การเพิ่มผลผลิต น้ำยางให้สูงขึ้น ทั้งนี้ในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดทั้งสองสูตร จะเติมกลุ่มจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ (<i>Aspergillus niger</i>) ใน การย่อยสลายสารอินทรีย์และเปลี่ยนรูปของธาตุอาหารพืชใน ปุ๋ยและในดินที่ไม่ละลายน้ำให้อยู่ในรูปที่ละลายน้ำ ทำให้พืช สามารถนำไปใช้ในการส่งเสริมและกระตุ้นการติดดอกออกผล รวมทั้งส่งเสริมการเจริญเติบโตของรากพืช ทั้งนี้ทางคณะที่ ปรึกษาจะทำการพัฒนาสูตรปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดสำหรับไม้ผล และยางพาราโดยการนำเปลือกและแกนสับปะรด ซึ่งเป็น วัตถุดิบหลักในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดของผู้ประกอบการ มาทำการพัฒนาสูตรปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่เหมาะสมกับการผลิตไม้ผลและยางพารา ทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป</p> |

## ลำดับที่ 2

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสาวพรชกร วรวิมลวนิช                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ความต้องการ      | พัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ ให้ สามารถเก็บรักษาได้นาน สามารถ จำหน่ายเพิ่มมูลค่าสินค้า และใช้ วัตถุดิบให้เป็นประโยชน์ ลดการขาดทุนในร้านค้า                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ที่อยู่          | ร้านไร่วิมลวนิช 357/60 หมู่ 3 ต.อรัญญิก อ.เมือง พิชญโลก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| โทรศัพท์         | 0805121666                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ผลการให้คำปรึกษา | นำวัตถุดิบต่างที่มีคุณภาพนำมา ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์คุกกี้ชนิดต่างๆ ทั้งที่ ใช้ธัญพืช และ แยมต่างๆ โดยใช้ กรรมวิธีการผลิตโดยใช้เทคนิคการตี น้ำมันตีขึ้นรูปเป็นเจลร่วมกับ โปรตีน จากไข่และน้ำตาล (จุดแตกต่างจาก คุกกี้ทั่วไป ซึ่งจะใช้มาการีนหรือเนย ) เพื่อให้ได้ลักษณะคล้ายกับเนย หรือ มาการีน จากนั้นจึงจะผสมแป้งและธัญ พืช ตาม สัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อ ผลิตภัณฑ์คุกกี้ธัญพืช (งาขาว งาดำ ข้าวฟ่าง ลูกเดือย กล้วย กรอบ มัน ม่วง เผือก) ไร้น้ำมันและมาการีน เมื่อ ส่วนผสมลงตัวจึงนำไปอบที่อุณหภูมิ 150-180 องศาเซลเซียส และบรรจุใน ภาชนะที่ปิดสนิท ทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิง ลึกด้วยการการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

## ลำดับที่ 3

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสาวอัญชลี โทหนา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ความต้องการ      | การปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน เพื่อขอ อย การผลิตพริกแกง                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ที่อยู่          | บ้านเลขที่ 103 หมู่ที่ 8 ตำบลหินลาด อำเภอดำรงวิทยะ พิชญโลก                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| โทรศัพท์         | 0961322797                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ผลการให้คำปรึกษา | การขอ อย. จำเป็นต้องมีการจัดทำสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP สถานที่ต้องป้องกันการปนเปื้อนที่อาจก่อให้เกิดการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ ซึ่งนำมาซึ่ง ความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการขอ อย. ปัจจุบันจะผ่านระบบ SKYNET ผู้ประกอบการต้องไปยื่นคำขอเบื้องต้นกับทางสาธารณสุขจังหวัด ได้มีการให้คำปรึกษา เชิงลึกด้วยการเชื่อมโยงกับโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

#### ลำดับที่ 4

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผศ.ดร. สรวิต สอนสารี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสาวสุวรรณา เฮงศิริ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ความต้องการ      | ต้องการเทคนิคองค์ความรู้ หรือ กระบวนการผลิตที่สามารถยืดอายุ การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ ให้มากขึ้น เพื่อการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ด้วย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ที่อยู่          | บริษัท วรรณาวี จำกัด 18 ถนนดำรงราษฎร์ ต.ตะพานหิน อ.ตะพานหิน พิจิตร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| โทรศัพท์         | 0628264941                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ผลการให้คำปรึกษา | ใช้น้ำบริสุทธิ์ RO เป็นส่วนผสม ทำการกวนแบ่งให้เป็นเจลจึงเติม นม และตามน้ำเชื่อม (การเติมน้ำเชื่อม หลังแบ่งสุกจะทำให้ลดปริมาณการใช้ น้ำตาลโดยยังให้ความรู้สึกร่าหวาน เหมือนกับการใช้น้ำตาลปริมาณเข้มข้น แล้วผสมก่อนกวนแบ่ง) จากนั้นขึ้น ตอนสุดท้ายจึงเติมน้ำใบเตยเข้มข้น เล็กน้อยเพื่อให้ได้สีและกลิ่น 3. ให้ความร้อนระดับ การพลาสเจอร์ไรส์และทำการปิดผนึกแบบhot fill และทำให้เย็นทันที เพื่อยืด อายุการ เก็บรักษาทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยการการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

#### ลำดับที่ 5

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | อาจารย์ ดร. วรลักษณ์ สุริวงษ์                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสาวปฤษฎาพร นาคะเกศ                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ความต้องการ      | ต้องการกระบวนการผลิตที่เป็นไป ตามมาตรฐาน GHP และสามารถ ยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปได้                                                                                                                                                                                                 |
| ที่อยู่          | ผลไม้แปรรูป ยารอด 146 หมู่ 11 ต.คลองยาง อ.สวรรคโลก สุโขทัย                                                                                                                                                                                                                                         |
| โทรศัพท์         | 0932423969                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ผลการให้คำปรึกษา | พัฒนากระบวนการผลิตให้ถูก สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ใน การเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ กระบวนการผลิต การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การบรรจุและลักษณะบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิงลึก ด้วยการการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

ลำดับที่ 6

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผศ.ดร. สรวีศ สอนสารี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสุภารัตน์ ภัทรเกียรติพงษ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ความต้องการ      | ต้องการเทคนิคและองค์ความรู้เกี่ยวกับ กระบวนการผลิตการอบแห้งที่สามารถ ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหาย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ที่อยู่          | บ้านดิน 808 หมู่ 4 ต.เขาทราย อ.ทับคล้อ พิจิตร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| โทรศัพท์         | 0900929115                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ผลการให้คำปรึกษา | การเก็บผลผลิตที่จะนำมาอบแห้ง การเก็บจะเก็บดอกที่ยังสดไม่ให้ช้ำหรืออัดกันแน่น ช่วง เวลาเก็บควรเป็นช่วงเช้า ประมาณ 6.00-7.30 น. เนื่องจาก ดอกจะยังคงสดยังไม่มี การคายน้ำสีของดอกจะสว่าง นอกจากนี้ต้องไม่เก็บดอกที่เหี่ยวมาปะปนเนื่องจากดอก ที่เหี่ยวจะเกิดเชื้อรา นำดอกอัญชันเด็ดขั้วสีเขียวออกเพื่อให้ กลีบดอกกระจาย นำไป ตากแห้งด้วยการใช้เทคนิคการวาง เรียงชั้นเดียว ไม่ให้ดอกอัญชันซ้อนทับกัน พื้นของ แผงตาก ต้องโปร่ง เพื่อระบายความชื้น และหากมีความชื้นสูง จะต้อง อบทันที เพื่อ ไม่ให้เกิดเชื้อรา หลังตากแดดนำมาอบไล่ ความชื้นจนแห้งสนิท และวางทิ้งไว้จนกว่าจะ มีอุณหภูมิคงตัว และคายความชื้นอย่างเสร็จสมบูรณ์แล้วที่อุณหภูมิห้อง จากนั้นนำ ดอกอัญชันที่ตากแห้งแล้วบรรจุลงถุงสุญญากาศเพื่อ ป้องกันการเกิดปฏิกิริยาการ เปลี่ยนแปลงของสี และเก็บไว้ใน ภาชนะปิดสนิททึบแสง ทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิง ลึกด้วยการการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

ลำดับที่ 7

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุพัตรา เจริญภักดี บดีรัฐ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางกฤษฎา สุขอนันต์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนายาหม่องสมุนไพร ที่มีสรรพคุณแก้คัน แก้ปวดเมื่อย จากพืชสมุนไพรชนิดต่างๆ ที่แตกต่าง ไปจากเดิมของกลุ่มเพื่อเพิ่ม ผลิตภัณฑ์ให้กับองค์กร2. ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งที่ เป็นอาหารและสมุนไพรที่ไม่ใช่ อาหารจากพืชสมุนไพรของกลุ่มเพื่อสร้างรายได้เพิ่มขึ้น                                                                                                                                                                                     |
| ที่อยู่          | วิสาหกิจสมุนไพรบ้านถ้ำพริก273 หมู่ 3 ต.บ้านแยง อ.นครไทย พิษณุโลก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| โทรศัพท์         | 0954939568                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ผลการให้คำปรึกษา | ใช้พืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณแก้คัน แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ รูปแบบที่1 ใช้สารสกัดจากสมุนไพรประเภทขมิ้นชัน ไพล และหรือเปลือกกล้วย (สีเหลือง) รูปแบบที่ 2 ใช้สารสกัดจากสมุนไพรประเภทใบตำลึง ฟ้ายะลวยโจร และหรือใบรางจืด (สีเขียว) โดยวิธีการการสกัดจะใช้สมุนไพรมานำมาแช่และต้มเคี่ยวในน้ำมันที่ใช้เป็นส่วนผสมในยาหม่อง จากนั้นนำไปผสมส่วนผสมตัวยาในการผลิตยาหม่องนำทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยการการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

ลำดับที่ 8

|                  |                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | อ.จิรศิต อินทร                                                                                                                                                                                                   |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสาวศิวพร ม่วงยิ้ม                                                                                                                                                                                             |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนาครีมรองพื้นผสมสารสกัดจากสมุนไพร เช่น โกฐจุฬาลัมพา                                                                                                                                                    |
| ที่อยู่          | ลักศมีรา เลขที่ 118 ถนน วังจันทร์ ต. ในเมือง อ. เมือง จ. พิษณุโลก                                                                                                                                                |
| โทรศัพท์         | 0923932644                                                                                                                                                                                                       |
| ผลการให้คำปรึกษา | ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการสกัดสารสำคัญจากโกฐจุฬาลัมพา โดยนำมาอบให้แห้งและบดเป็นผง ทำการหมักในโพลีเอทิลีนไกลคอล ทำการแยกสารละลายเพื่อนำไปใช้ผลิตต่อไป และให้คำปรึกษาเชิงลึกภายใต้ โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

ลำดับที่ 9

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ชื่อผู้รับบริการ | นายสมฤทธิ์ นพรัตน์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์คางกุ้ง เป็นลักษณะรสชาติเคลือบด้วย ปลากรอบและโรยงา แต่ยังคงได้ หรือให้รสชาติของผลิตภัณฑ์กรอบ ไม่เหนียว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ที่อยู่          | ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอส เค ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง45 หมู่ 5 ตำบลวังสำโรง อำเภอยะผา จังหวัดปัตตานี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| โทรศัพท์         | 0924518409                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ผลการให้คำปรึกษา | <p>ผลิตภัณฑ์เดิมของผู้ประกอบการ เป็นผลิตภัณฑ์คางกุ้งชุบแป้งทอด กรอบและคลุกผงปรุงรส ซึ่งเดิมจะมีอายุความกรอบที่เก็บรักษาได้ 1 เดือน แต่ถ้านำมาเคลือบสามารถจะได้นานเกิน 7 วันผลิตภัณฑ์จะมีความเหนียวไม่กรอบ ดังนั้นการพัฒนาคางกุ้งสามารถจะนำคางกุ้งที่ได้มาอบให้แห้งหมาด จึงจะนำไปทอด(ไม่ต้องชุบแป้ง) พักไว้ ทำการเตรียมน้ำปรุงที่ประกอบด้วยน้ำตาล เกลือและพริก ที่สัดส่วนพอเหมาะ นำเคี่ยวให้เหนียวเข้มข้นได้ที่แล้ว จึงนำคางกุ้งลงเคลือบและโรยด้วยงา คลุกให้ทั่วนำไปอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมงเพื่อไล่ความชื้นที่คงค้างอยู่กับตัวน้ำปรุงออกให้หมด เพื่อให้ผลิตภัณฑ์คงกรอบได้นาน</p> <p>ทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยการการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อปทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยการการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป</p> |

ลำดับที่ 10

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | อาจารย์ อารยา บุญศักดิ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสนอง จันท์สุข                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนาและออกแบบ กระบวนการผลิตในขั้นตอนการทอด กุ้ง และ การหั่น กุ้ง ให้น่ารับประทาน การทำงาน และการทำงานมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ที่อยู่          | กลุ่มแปรรูปกุ้งบ้านนิคมพัฒนา 71 หมู่ 8 ตำบลหนองจิก อำเภอสัตหีบ สุโขทัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| โทรศัพท์         | 0932700278                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ผลการให้คำปรึกษา | ทำการปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานของกลุ่มให้เข้าเกณฑ์ มาตรฐานการผลิตตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนกระทั่งการบรรจุ และเลือกใช้อุปกรณ์ที่มี มาตรฐานด้านความสะอาด และลดความเสียหายจากการสไลด์แผ่นกุ้งด้วยการปรับ อุปกรณ์การหั่นให้แผ่นกุ้งมีความบางขนาด 0.1 มิลลิเมตรอย่างสม่ำเสมอตามที่ กำหนด โดย อุปกรณ์ทำด้วยสแตนเลส และจะใช้แรงกดจากสปริงในการกดกุ้งให้ ผ่านไปมีดลงในเครื่องทอดกุ้งจนกระทั่งอัตโนมัติที่ได้รับการพัฒนาจาก แนวทางพัฒนา และออกแบบเครื่องจักร เพื่อลดระยะเวลาการผลิต และ พร้อมทั้งอบรมให้ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดทำสถานที่และเอกสาร เพื่อเตรียมความพร้อมการยื่นขอ มาตรฐานการผลิตที่ดีต่อไป ทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยการการขอทุน สนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

ลำดับที่ 11

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | อ.ฉวีรัตน์ สัมฤทธิ์                                                                                                                                                                                                                            |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางกรุณา มีสมบูรณ์                                                                                                                                                                                                                             |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เพื่อทอดกรอบ                                                                                                                                                                              |
| ที่อยู่          | OTOP แม่ลำเจียก 72 หมู่ 2 ตำบลหนองจิก อำเภอสัตหีบ สุโขทัย                                                                                                                                                                                      |
| โทรศัพท์         | 0623296564                                                                                                                                                                                                                                     |
| ผลการให้คำปรึกษา | ได้ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนากระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP และ ให้มีการผลิตโดยใช้อุปกรณ์การผลิตที่ได้มาตรฐาน และให้ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำ เอกสาร พร้อมการดำเนินการให้คำปรึกษาเชิงลึกผ่านโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ในการแก้ไขปัญหา |

ลำดับที่ 12

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | นฤพล สิงห์กลิ่น                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ชื่อผู้รับบริการ | นายชฎารัตน์ ปิ่นสกุล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ความต้องการ      | พัฒนากระบวนการผลิตยาต้มที่สามารถผลิตได้ในปริมาณมาก ปกติจะนำสมุนไพรแห้งที่มีกลิ่น หอม มาตากให้แห้ง และผสมกับ สารเมนทอล การบูร พิมเสน แล น้ำมันยูคาลิปตัส และต้องหมักไว้ 7 วัน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ที่อยู่          | กลุ่มของดี 3 หมู่ 22 หมู่ 6 บ้านกรับพวงเหนือ ตำบลพรหมพิราม อำเภoprหมพิราม พิษณุโลก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| โทรศัพท์         | 0634976817                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ผลการให้คำปรึกษา | นำเอาสมุนไพรไทย ได้แก่ ผิวมะกรูด กานพลู กระวาน ลูกผักชี อบเชย โป๊ยกั๊ก พริกไทยดำ ดีปลี ดอกจันทร์เทศ โกศหัวบัว โกศสอ ชะลูด เปราะหอม สมุลแว้ง ผ่านการ บดเพื่อลดขนาดให้เล็กลง และเพื่อให้มี น้ำมันหอมระเหยบางส่วนแตกตัว ซึ่งการลดอนุภาคเพื่อเพิ่มพื้นที่จะทำให้ เกิดการดูดซับสาร (พิมเสน การบูรเมนทอล) จากนั้นนำสมุนไพรมาแห้ง ด้วยการอบด้วยลมร้อนที่สามารถ ควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 50 องศาเซลเซียส เพื่อควบคุมคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ไมให้น้ำมันหอมระเหยในตัว วัตถุดิบหายไป จากนั้นจึงนำพิมเสน การบูรและเมทอลตามสัดส่วนที่ ละลายเข้ากันแล้วทำการผสมร่วมกับ สมุนไพรในอ่างแก้ว ทำการบรรจุใน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท และให้ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำเอกสารเพื่อประกอบการยื่นขอเลขจดแจ้ง |

ลำดับที่ 13

|                  |                                                                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผศ.ดร.สุพัตรา เจริญภักดี บดีรัฐ                                                                                                     |
| ชื่อผู้รับบริการ | นาย วรวิทย์ อินคำมา                                                                                                                 |
| ความต้องการ      | การผลิตน้ำพริกแกงเผ็ดให้ได้มาตรฐาน GMP และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามกฎหมาย                                                               |
| ที่อยู่          | 124 หมู่ที่ 2 ตำบลไทยชนะศึก อำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย                                                                         |
| โทรศัพท์         | 0816843504                                                                                                                          |
| ผลการให้คำปรึกษา | ได้ให้คำปรึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดทำโรงเรือนการผลิต และข้อมูลให้ข้อมูลการผลิต และการยื่นรับขอบริการภายใต้คู่มือเพื่อขอใบอนุญาตน |

ลำดับที่ 14

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางประทุมพร เกตุบำรุง                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ความต้องการ      | การพัฒนากระบวนการผลิตแชมพูมะกรูด และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มคุณภาพและประสิทธิภาพการผลิต                                                                                                                                                                    |
| ที่อยู่          | 29 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าทอง อำเภอสุวรรณโคตรโลก สุโขทัย                                                                                                                                                                                                                           |
| โทรศัพท์         | 0637313065                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ผลการให้คำปรึกษา | ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพแบบ BCG Model ด้วยการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้ผลิตภัณฑ์แชมพูมะกรูด และน้ำมะกรูดให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดทำสถานที่ผลิต ให้ข้อมูลการจัดทำเอกสารและอื่นๆ ให้คำปรึกษาเชิงลึกผ่านโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป 2566 |

ลำดับที่ 15

|                  |                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป                                                                                                                                                                               |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสาวศุภกัญญาภัทร์ ดอนคงมีสิทธิ์                                                                                                                                                                       |
| ความต้องการ      | การผลิตและแปรรูปผลไม้เชื่อม สูตร วิธีทำ การจัดทำระบบมาตรฐาน ผังและขั้นตอนการผลิต อุปกรณ์ที่ใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต                                                                              |
| ที่อยู่          | บริษัทสิทธิเศรษฐ์ จำกัด บ้านหนองเตาอิฐ เลขที่ 2 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าหมื่นราม อำเภอวังทอง พิษณุโลก                                                                                                          |
| โทรศัพท์         | 0945541968                                                                                                                                                                                              |
| ผลการให้คำปรึกษา | ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดทำระบบมาตรฐาน แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และให้ข้อมูลเกี่ยวสูตรการผลิตเพื่อนำไปทดลองและผลิตเพื่อการจัดจำหน่าย ให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยการนำเข้าสู่โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

ลำดับที่ 16

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | รองศาสตราจารย์ สนิทปิ่นสกุล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ชื่อผู้รับบริการ | นางสุพรรณษา มโหธร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนาเคลือบผลิตภัณฑ์ สังกะโลกที่มีต้นทุนต่ำ โดยการใช้ วัตถุดิบในท้องถิ่น หรือวัสดุเหลือทิ้ง มาเป็นส่วนผสม แต่เคลือบยังคงมี ความสวยงามและคงความเป็นเอกลักษณ์ของเครื่องสังกะโลก                                                                                                                                                                                                                                          |
| ที่อยู่          | กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาสังกะโลกบ้านเกาะน้อยบ้านเกาะน้อย 73/2 หมู่ 5 ต.หนองอ้อ อ.ศรีสำราญ ส.สุโขทัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| โทรศัพท์         | 0873090118                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ผลการให้คำปรึกษา | ใช้เศษขวดแก้วสีเขียวผ่าน กระบวนการบดให้ละเอียด นำมาใช้ เป็นส่วนผสมของเคลือบสังกะโลก ซึ่ง ทำให้เกิดสีเคลือบที่มีเอกลักษณ์ใกล้เคียงกับเคลือบสังกะโลกโบราณมากที่สุด และยังคงความเป็นอัตลักษณ์ของ สังกะโลกโบราณ โดยส่วนผสมของ เคลือบสูตรที่พัฒนาขึ้นนี้จะนำไปใช้ เคลือบผลิตภัณฑ์สังกะโลกของผู้ ประกอบการ และในกระบวนการเผา จะใช้เตาเผาของผู้ประกอบการซึ่งเตา มีประสิทธิภาพและสามารถเผา ส่วน ผสมของเคลือบสูตรที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้ดี |

ลำดับที่ 17

|                  |                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | อ.อารยา บุญศักดิ์                                                                                                                                                                                                                    |
| ชื่อผู้รับบริการ | นายต๋อย ขาวป้อม                                                                                                                                                                                                                      |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนาระบบการผลิตและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ปลาสามให้ได้มาตรฐาน                                                                                                                                                                  |
| ที่อยู่          | กลุ่มสัมมาอาชีพชุมชนบ้านป้อม เลขที่ 166 หมู่ 3 ต. บ้านป้อม อ.ศรีมาศ ส.สุโขทัย                                                                                                                                                        |
| โทรศัพท์         | 0613083218                                                                                                                                                                                                                           |
| ผลการให้คำปรึกษา | ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการผลิตให้ได้ตามหลัก GMP ในเรื่องของสถานที่ผลิต เครื่องมือ กระบวนการผลิต และให้ข้อมูลเกี่ยวกับเอกสารในการยื่นขอและจัดทำรายละเอียด ทำการจับคู่และขอรับการสนับสนุนการปรึกษาเชิงลึกจากโครงการคูปองวิทย์ เพื่อโอท็อป |

ลำดับที่ 18

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | อ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ชื่อผู้รับบริการ | นายศิรายุ อภิมา                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ความต้องการ      | การพัฒนาและจัดทำระบบมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ                                                                                                                                                                                                                                |
| ที่อยู่          | อภิมาฟู้ด 73/4 หมู่ 7 ตำบลบ้านน้ำพุ อำเภอกีรีมาศ สุโขทัย                                                                                                                                                                                                                            |
| โทรศัพท์         | 0846219590                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ผลการให้คำปรึกษา | ได้ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาด้วยการปรับปรุงกระบวนการผลิต โดยใช้หลักเกณฑ์การผลิตที่ดี (GMP) โดยมีการผลิตเป็นไปตามลำดับขั้นตอน ให้ข้อมูลเกี่ยวกับเอกสารในการยื่นขอ GMP และนำข้อมูลเข้าสู่กระบวนการให้คำปรึกษาเชิงลึก โดยการขอรับการสนับสนุนภายใต้โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |

ลำดับที่ 19

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | อ.จิรจิต อินทร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ชื่อผู้รับบริการ | นาง บุปผา วัน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ความต้องการ      | การพัฒนาแชมพูปิดผมขาวและบรรจุกัญท์                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ที่อยู่          | วิสาหกิจชุมชนยาสีพื้นสมุนไพรเอนไซม์เอิร์บบุปผาวัน อาคาร/หมู่บ้าน ไอส์แลนด์ 3 เลขที่ 88/17 ม. 6 ถนน คีรีนาครพต ต. นครสวรรค์ออก อ. เมือง นครสวรรค์                                                                                                                                                                                          |
| โทรศัพท์         | 0899218083                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ผลการให้คำปรึกษา | ให้คำปรึกษาและข้อมูลถึงการสกัดสารสำคัญจากน้ำสมุนไพร ชิง ดอกอัญชัน ใบย่านาง ทองพันชั่ง ใบหมี มาอบให้แห้งและปั่นบดเป็นผง สกัดด้วยวิธีการต้ม (Decoction) ในสัดส่วนผงพืช และน้ำกลั่นสัดส่วน 1:20 กรองนำส่วนของเหลวไปใช้งาน เพื่อทำการผลิตแชมพู จากนั้นได้มีการนำปัญหาเข้าสู่กระบวนการเพื่อขอการสนับสนุนการดำเนินงานคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป 2566 |

ลำดับที่ 20

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อผู้รับเรื่อง | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จักรกฤษ ศรีละออ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ชื่อผู้รับบริการ | นายศิริชัย สนิทพันธ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ความต้องการ      | ต้องการพัฒนาสูตรปุ๋ยอินทรีย์ชนิด เม็ดสำหรับไม้ดอก ให้เป็นไปตาม เกณฑ์มาตรฐานของกรมวิชาการ เกษตร เพื่อขยายกลุ่มลูกค้าให้หลากหลาย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ที่อยู่          | บริษัทฟาร์มสุข อะกรีกัลเจอร์ จำกัด 111 หมู่ที่ 8 ต.สมอแข อ.เมืองพิษณุโลก พิษณุโลก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| โทรศัพท์         | 0819656684                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ผลการให้คำปรึกษา | ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดที่ เหมาะสมต่อการผลิตไม้ดอก โดยการใช้มูล ค้างคาวเป็นวัตถุดิบในการผลิตเพื่อเพิ่มแหล่ง ฟอสฟอรัสให้กับพืช เนื่องจากในมูลค้างคาวมี ฟอสฟอรัสเป็นองค์ประกอบสูงถึง 8-14 % นอกจากนั้นยังเพิ่มจุลินทรีย์ ( <i>Aspergillus niger</i> ) ที่สามารถเปลี่ยนรูป ฟอสฟอรัสในปุ๋ยและในดินให้อยู่ในรูปที่สามารถ ละลายน้ำได้ ซึ่งเป็นรูปที่พืชสามารถนำไปใช้ใน การส่งเสริมและกระตุ้นการติดดอก ออกผล รวมทั้งส่งเสริมการเจริญเติบโตของรากพืช ทั้งนี้เชื่อมโยงให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยการการขอทุนสนับสนุนจากโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป |