



รายงานฉบับสมบูรณ์

TECHNOLOGY CONSULTING SERVICE

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

Clinic Technology Mae Fah Luang University



TCS 2026

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต

และเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



0-5391-6630



123 Anywhere St., Any City



clinetec.agro-industry@mfu.ac.th

CLINIC TECHNOLOGY

One Stop Service

AND
SOLUTION
PROVIDER

MAE FAH LUANG UNIVERSITY

คำนำ

รายงานฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินกิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โครงการบริการคำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ภายใต้แพลตฟอร์ม บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service) ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ซึ่งได้ดำเนินกิจกรรมให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ประชาชนในจังหวัด เชียงรายและพื้นที่ใกล้เคียง มาตลอดตามระยะเวลาที่ดำเนินมา

ทางคณะผู้ดำเนินงาน หวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผู้รับบริการให้คำปรึกษาจะสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้แก้ปัญหาธุรกิจได้และสามารถยกระดับการส่งออกสินค้าของไทยสู่สากล อีกทั้ง การถ่ายทอดเทคโนโลยีจะเพิ่มทางเลือกในการประกอบอาชีพเสริม สามารถเพิ่มมูลค่าสินค้า และเกิดองค์ความรู้ที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นต่อไป

คณะผู้จัดทำ
คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สารบัญ

*Technology Consulting Service
Clinic technology*

บทที่ 1

รายละเอียดข้อเสนอโครงการ. 1 – 18

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

บทที่ 2

การดำเนินงาน 19 – 55

ทำเนียบคณะกรรมการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2569

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมเผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยี
กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมประชุมสัมมนาและความร่วมมือระหว่างเครือข่าย

บทที่ 3

ผลการดำเนินงาน 56 - 70

การติดตามผล
สรุปตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการฯ
ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน
ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ
ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด
ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.

ภาคผนวก

CLINICTEC.AGRO-
INDUSTRY@MFU.AC.TH

0-5391-6630



Clinic Technology MFU



SCHOOL OF AGRO-INDUSTRY
MAE FAH LUANG UNIVERSITY

333 MOO 1 THASUD, MUANG,
CHIANG RAI 57100

CHAPTER 1



บทที่ 1 บทนำ

รายละเอียดข้อเสนอโครงการ
โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี
ประจำปีงบประมาณ 2569

2
5
6
9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS



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

1. ชื่อหน่วยงาน: คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
2. ชื่อโครงการ: การบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี
3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรม ที่รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ
1. ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ ☎ 0-5391-6751 📞 09-5168-2446 ✉ phunsiri.s@mfu.ac.th	อาจารย์ประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร มหาวิทยาลัยแม่ ฟ้าหลวง/ผู้จัดการคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- การขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต, Primary GMP, GMP - สัมประรดติดตั้งพร้อมบริโภคร การอบแห้ง การใช้ประโยชน์ วัสดุเศษเหลือจากการแปรรูป สับปะรด - การแปรรูปผัก ผลไม้ด้วย HPP - การออกแบบผังกระบวนการ ผลิต การปรับปรุงคุณภาพและ ยืดอายุการเก็บรักษาผักผลไม้ ติดตั้งพร้อมบริโภคร	- ที่ปรึกษาโครงการ/ ผู้เชี่ยวชาญ (2555 - ปัจจุบัน) - ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง
2. ผศ.ดร.ณัญญา คนชื่อ ☎ 0-5391-6750 📞 09-1851-2072	อาจารย์ประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	- การพัฒนากระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ	- ที่ที่ปรึกษาโครงการ/ ผู้เชี่ยวชาญ (2555 - ปัจจุบัน)

 nattaya.kon@mfu.ac.th	การอาหาร มหาวิทยาลัยแม่ ฟ้าหลวง/ ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- การยืดอายุการเก็บรักษา/การ ปรับปรุง คุณภาพและความ ปลอดภัยของอาหาร - อาหารหมัก	- ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
3. ผศ.ดร.สุทธิวัลย์ สีทา  0-5391-6754  08-4608-4706  sutthiwal.set@mfu.ac.th	คณบดีประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชา เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- การยืดอายุการเก็บรักษาผัก และผลไม้โดยใช้เทคโนโลยีการ จัดการหลังการเก็บเกี่ยว - เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว สับปะรด	- ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ (2555 - ปัจจุบัน) - ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
4. นางสาวกชกร คำวัง  0-5391-6630  09-1870-0783  Kotchakorn.kha12@gmail. com  clinetec.agro- Industry@mfu.ac.th	เจ้าหน้าที่ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- ประสานงานร่วมที่ปรึกษาและ วิจัย/ทดลองผลิตภัณฑ์ - ร่วมถ่ายทอดเทคโนโลยีการ แปรรูปในกระบวนการต่าง ๆ	- ที่ปรึกษา/ผู้ประสานงาน โครงการ (2562 - ปัจจุบัน) - ผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

4. ลักษณะโครงการ: โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.พ.ศ.2555)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล:

การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมโลกส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมเกษตรในหลายมิติ ทั้งการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตผลทางการเกษตร ภัยพิบัติทางธรรมชาติที่สร้างความเสียหายต่อพื้นที่เพาะปลูก และความต้องการบริโภคอาหารที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง แนวโน้มดังกล่าวไม่เพียงสร้างแรงกดดันต่อเกษตรกรและอุตสาหกรรมเกษตร หากยังเปิดโอกาสให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ การเพิ่มมูลค่า การใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ และการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อตอบสนองต่อคุณภาพชีวิตที่ดีและความยั่งยืนในระยะยาว ภาคการเกษตรจึงจำเป็นต้องมีความยืดหยุ่นและปรับตัวด้วยองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ทันสมัย

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงมีบทบาทสำคัญในฐานะสถาบันการศึกษาที่มุ่งสร้างและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอุตสาหกรรมเกษตร ทั้งการวิจัย พัฒนา และบูรณาการสู่การปฏิบัติจริง โดยเน้นการพัฒนากำลังคนที่มีความรู้ความสามารถด้านการบริหารจัดการอุตสาหกรรมเกษตร การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่ตอบโจทย์เศรษฐกิจและ

สิ่งแวดล้อม และการทำงานร่วมกับภาครัฐกิจและชุมชน ทั้งยังเป็นหน่วยงานประสานสร้างเครือข่ายระหว่างนักวิจัย นักศึกษา และผู้ประกอบการในทุกระดับ เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์และสร้างมูลค่าเพิ่ม ต่อยอดสู่การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาภาคเกษตรกรรมอย่างยั่งยืน

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เริ่มก่อตั้งขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 ภายใต้แพลตฟอร์ม บริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี หรือ Technology Consulting Service (TCS) ได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง โดยมีภารกิจหลักคือการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตามแนวคิด **“One Stop Service and Solution Provider”** ซึ่งเป็นการให้คำปรึกษา เผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารแบบเบ็ดเสร็จอย่างครบวงจร โดยอาศัยความร่วมมือของหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีในภูมิภาค ให้คำปรึกษาในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่า ยกระดับคุณภาพสินค้า เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการจัดการโลจิสติกส์ในโซ่อุปทานเกษตรและอาหาร ไปจนถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อีกทั้งร่วมสนับสนุนและส่งเสริมการยกระดับการผลิตสินค้าชุมชนสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ตลอดจนการเสริมสร้างศักยภาพผู้ประกอบการให้สามารถตัดสินใจเชิงธุรกิจได้อย่างมั่นใจ จากการลงมือปฏิบัติจริงร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ ด้วยความพร้อมด้านบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ เครื่องมือและสถานที่ รวมถึงเครือข่ายความร่วมมือดังกล่าวข้างต้น คลินิกเทคโนโลยีฯ จึงเป็นกลไกสำคัญที่ช่วยยกระดับศักยภาพเกษตรกรและผู้ประกอบการ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และสร้างการเติบโตของอุตสาหกรรมเกษตรอย่างมั่นคงและยั่งยืน

ตัวอย่างผลงานที่โดดเด่น

(รวบรวมข้อมูลจากผลการดำเนินงาน 5 ปีย้อนหลัง พ.ศ.2564 - 2568)



การแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำสับปะรดภูแลด้วยความดันสูง
(2562 - ปัจจุบัน)

ผู้ขอรับบริการ : บริษัท เบตเตอร์ ฟรุตส์ จำกัด

ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : 25,000 – 50,000 บาท/เดือน

*ผลงานวิจัยร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรสวรรค์บนดินและ
การขอสถานที่ผลิตอาหาร (2563,2566)

ผู้ขอรับบริการ : บริษัท สวรรค์บนดิน กรุ๊ป จำกัด

ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ
ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : 10,000 บาท/เดือน

*ผลงานวิจัยร่วมกับผู้เชี่ยวชาญและร่วมลงพื้นที่



การพัฒนาแกงเห็ดกึ่งสำเร็จรูป (2564)

ผู้ขอรับบริการ : ฟาร์มเห็ดสุขมี

ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

หน่วยงานร่วม : ส่วนจัดการทรัพยากรสินทางปัญญาและนวัตกรรม
อุทยานวิทยาศาสตร์ (MFii)

*ถ่ายทำรายการ: Localist ชีวิตนอกกรุง ตอน “รอดแล้วจ้า พอคั่วเห็ดยุคใหม่” ทางช่อง Thai PBS



บริการให้คำปรึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อังเล่ (แกงฮังเล่หมูล่มใส่สับปะรดกวนพร้อมรับประทาน) (2565)

ผู้ขอรับบริการ : บ้านผลไม้

ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : 10,000 บาท/เดือน

*โครงการ U2T



บริการให้คำปรึกษาการขอสถานที่ผลิตอาหาร “บ้านผลไม้” (2566 - 2568)

ผู้ขอรับบริการ : บ้านผลไม้

ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

หน่วยงานร่วม : ส่วนจัดการทรัพยากรสินทางปัญญาและนวัตกรรม

*ได้รับการรับรองมาตรฐาน HACCP



การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องเทศปรุงรสและสถานที่ผลิตอาหาร "Svariest" (2567 - ปัจจุบัน)

ผู้ขอรับบริการ : นายชาคริต เชลามัน และทีม

ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ

ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร

หน่วยงานร่วม : ส่วนจัดการทรัพยากรสินทางปัญญาและนวัตกรรม

รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : 100,000 บาท/เดือน



การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮมหมูบรรจุสุญญากาศ (2568)

ผู้ขอรับบริการ : ครัวคุณพริ้ง

ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ

ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

หน่วยงานร่วม : ส่วนจัดการทรัพยากรสินทางปัญญาและนวัตกรรม

รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : มากกว่า 1 ล้านบาท/เดือน

นอกจากงานบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี (TCS) คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการกิจกรรมอื่นๆ ดังนี้ ในปี พ.ศ.2565 คลินิกเทคโนโลยีฯ ร่วมกับอาจารย์สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร จัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน “คูปองวิทย์เพื่อโอท็อป” โดยคัดเลือกจากผู้ประกอบการที่มีศักยภาพจากการ ซึ่งได้รับอนุมัติสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 5 โครงการ นอกจากนี้ ตั้งแต่ปี 2558 มีการบูรณาการทำงานร่วมกับสถาบันฯ และกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อส่งข้อเสนอโครงการขอรับการสนับสนุนงบประมาณภายใต้แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (Science Community Incubator: SCI) และแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise: BCE) ซึ่งมีโครงการที่โดดเด่นและประสบความสำเร็จตามเป้าหมาย อาทิ โครงการหมู่บ้านผลิตภัณฑ์แปรรูปเมี่ยง (2559 – 2561) โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวดอยม่อนล้าน (2561) โครงการพัฒนานวัตกรรมแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานเพื่อสนับสนุนหมู่บ้านท่องเที่ยววิถีชา กาแฟ (2563 – 2564) โครงการหมู่บ้านผลิตกาแฟอะราบิกาคุณภาพปลอดภัยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟอินทรีย์รักษาป่าดอยผาหม่น (2565 – 2566) และโครงการการใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนานาแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง (2567 - 2568)



โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตชาดอกเก๊กฮวยและชาดอกไม้ภายใต้โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน “คูปองวิทย์เพื่อโอท็อป” โดยมี ผศ.ดร.รัฐพล แสงระยับ เป็นหัวหน้าโครงการ



การพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวควบ (ข้าวเกรียบว่าว) (กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร อ.เวียงแก่น จังหวัดเชียงราย) ภายใต้โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน “คูปองวิทย์เพื่อโอท็อป” โดยมี ผศ.วรรธิดา หอมถาวรฐ เป็นหัวหน้าโครงการ



กิจกรรมทดลองเส้นทางท่องเที่ยวหมู่บ้านปางต้นผึ้ง โครงการพัฒนานวัตกรรมแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวหมู่บ้านท่องเที่ยววิถีชา กาแฟ โดยมี ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการ



กิจกรรมการพัฒนายกระดับคุณภาพเมล็ดกาแฟและการชิม โครงการหมู่บ้านผลิตกาแฟอะราบิกาที่มีคุณภาพและปลอดภัย โดยมีอาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรกิจ เป็นหัวหน้าโครงการ

อีกหนึ่งหน่วยงานคือ สำนักงานจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม (MFii) ซึ่งมีบทบาทร่วมกันเพื่อให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี โดยคลินิกเทคโนโลยีฯ มีการส่งต่อผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการต่าง ๆ ภายใต้อุทยานวิทยาศาสตร์ เช่น โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในระยะเริ่มต้น (UBI) เพื่อสนับสนุนการพัฒนาธุรกิจและเสริมสร้างความร่วมมือทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

ในกรณีที่ผู้ประกอบการมีความต้องการนอกเหนือจากขอบเขตของสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร จะมีการดำเนินการส่งต่อไปยังหน่วยงานหรือสำนักวิชาที่เกี่ยวข้อง อาทิ สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง หรือศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ ตลอดจนการทำงานร่วมกับหน่วยงานภายนอก เช่น การบริการให้คำปรึกษาและพร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย การอบรมเชิงปฏิบัติการร่วมกับเทศบาลตำบลนางแล หรือการประชุม/หารือร่วมกับ อว.ส่วนหน้า โดยมีคณาจารย์ และบุคลากรสนับสนุนที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน มีความพร้อมในการให้คำปรึกษา เผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในทุกระดับ รวมถึงการบริการให้คำปรึกษาระหว่างเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีฯ มีการรายงานคำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยีใน CMO ระบบ Call Center เพื่อประสานงานบริการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการทั่วทุกภาค รวมถึงการรายงานข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด หรือข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. เพื่อเป็นฐานข้อมูลที่ครอบคลุมและมีประโยชน์สูงสุดให้แก่ผู้ประกอบการ เกษตรกรและประชาชนทั่วไปที่สนใจ



ให้คำปรึกษาร่วมกับส่วนจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



เข้าร่วมการจัดเวทีระดมความคิดเห็น สถานการณ์การขับเคลื่อนถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม สู่ชุมชนเพื่อพัฒนาศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชนจังหวัดเชียงราย โดย อว. ส่วนหน้า



ได้รับเชิญจากกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ ออกบูธคาราวานพาณิชย์เชื่อมโยง สับปะรดภูแล+หัวหอมใหญ่ ณ ตลาดล้านเมือง



เข้าร่วมกิจกรรม SRI Network Townhall ภายในงาน อว.แฟร์ 2025 ของเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี

ทั้งนี้ การให้บริการของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มีความหลากหลายและยืดหยุ่น ผู้ประกอบการสามารถเข้ารับบริการโดยตรงที่มหาวิทยาลัย โทรศัพท์ หรือช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น Zoom Meeting เพจของคลินิกเทคโนโลยี หรืออีเมล ตลอดจนการติดตามและประเมินผลผ่านแบบสอบถามออนไลน์ พร้อมทั้งการเผยแพร่ผลการดำเนินงานและองค์ความรู้ผ่าน Google Data Studio



ระบบและขั้นตอนการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

(คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง)



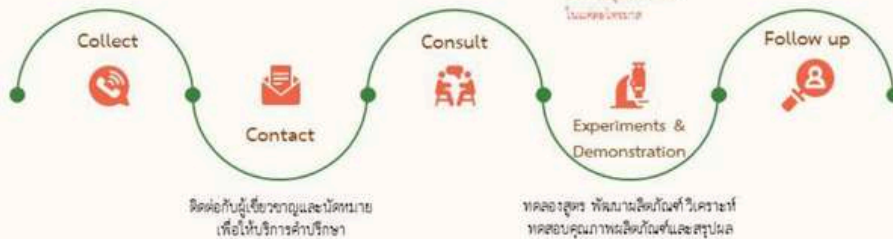
ระบบและขั้นตอนการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี

รับคำปรึกษาจากผู้ประกอบการให้ตรงกับ
ความเชี่ยวชาญของอาจารย์แต่ละท่าน

ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี
และนัดหมาย หากมีการทดลองหรือ
ปัญหาในครั้งต่อไป

ประเมินความคุ้มค่า /
ความไม่คุ้มค่า / ระบบ
ออนไลน์และออฟไลน์
ใช้กับข้อมูลงาน CMO
ในเครือข่ายภาค

ติดตามผลการให้คำปรึกษาและการ
ทดลอง สรุปผลและจัดทำรายงาน



ระบบและขั้นตอนการถ่ายทอดเทคโนโลยี



การบริการให้คำปรึกษา



การบริการให้คำปรึกษาและ
ทำการทดลอง



การถ่ายทอดเทคโนโลยี

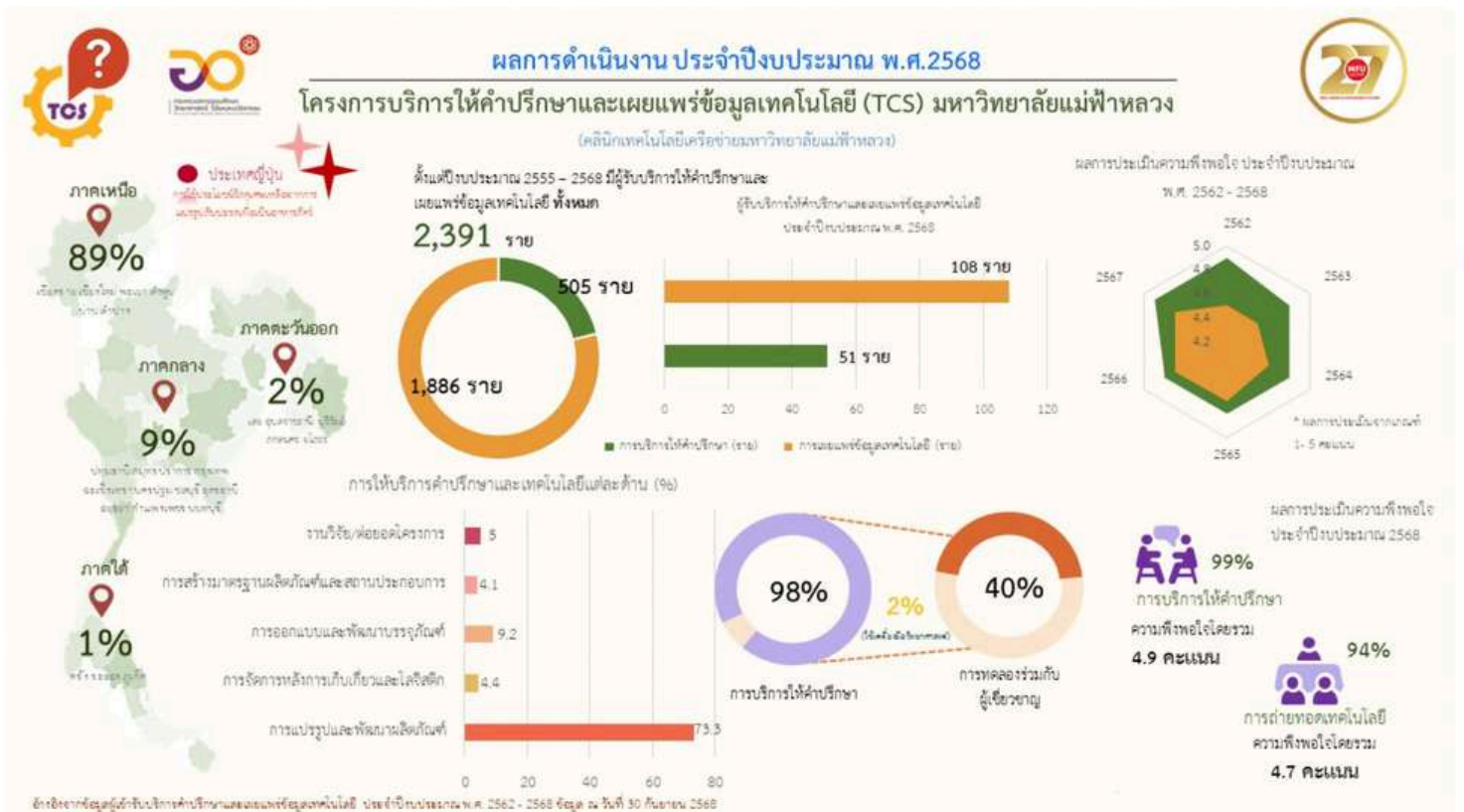


กิจกรรมประชุมและร่วมมือ
ระหว่างเครือข่าย (อว ส่วนหน้า)

หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- ส่วนจัดการทรัพยากรสิ่งทอทางปัญญาและนวัตกรรม สถาบันวิจัยและนวัตกรรม (MFI)
- สถาบันฯและกาแพ่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
- สำนักวิชาโมเดลมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
- ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- ฯลฯ

- อว. ส่วนหน้า
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย
- เทศบาล
- ฯลฯ





ผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

(คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง)



ผลผลิตตามเป้าหมายของโครงการ



ปีได้และประกาศนียบัตรคุณ ศิษย์เทคโนโลยีหรืออาชีพ
ผลการประเมินระดับต้น โครงการบริการให้คำปรึกษา
และข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปี พ.ศ. 2564 - 2565



เจ้าภาพประกาศนียบัตรคุณ ศิษย์เทคโนโลยีหรืออาชีพ
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ประจำปี พ.ศ. 2565

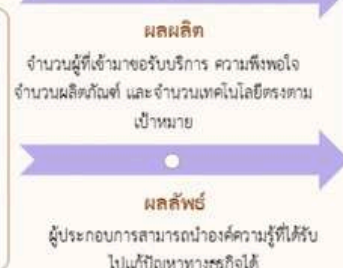


ปีประกาศนียบัตรคุณ ศิษย์เทคโนโลยีหรืออาชีพ
ประเมินระดับต้น โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูล
เทคโนโลยี ประจำปี พ.ศ. 2567

ปัจจัยนำเข้า

- ผู้เชี่ยวชาญ
- เครื่องมือเครื่องจักร
- เทคโนโลยี
- ความร่วมมือของหน่วยงานและผู้ประกอบการ

ผลกระทบ



อ้างอิงจากข้อมูลผู้รับบริการคำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2568 ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2568



ผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

(คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง)



บริการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการทำบัญชี



บริการให้คำปรึกษาการการแปรรูปผ้า



บริการให้คำปรึกษาการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์ "หลอดปลาลัม" หรือรับประทาน



บริการให้คำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแผนธุรกิจธุรกิจอุตสาหกรรม



กิจกรรมอบรม "รอบรู้แพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ และเทคนิคการขายให้ยอดปังทะลุเป้า"

- กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการและบุคคลผู้สนใจ จำนวน 30 ราย ณ ห้องประชุม อาคาร E-park มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
- ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดเทคโนโลยี : วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.สุนทรินทร์ นุภาพ อาจารย์ประจำสำนักวิชาเทคโนโลยีดิจิทัลประยุกต์ สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อนวัตกรรมทางธุรกิจ และคุณชนพร อ่องอ้อมง่อ ผู้ประกอบการผู้ประสบความสำเร็จในการขายแพลตฟอร์มออนไลน์

กิจกรรมประชุมสัมมนาและความร่วมมือระหว่างเครือข่าย



ออกบูธความรู้ทางพาณิชย์เชื่อมโยงสู่ผู้ประกอบการและหัวหมอกใหญ่



ร่วมออกบูธแสดงสินค้าในงาน THAIFEX-Anuga Asia 2025



เข้าร่วมงาน อา แฟร์ ประจำปี 2568

อ้างอิงจากข้อมูลผู้รับบริการคำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2568 ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2568

(คำอธิบายชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการดังกล่าว)

เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีที่ส่งข้อเสนอโครงการต่อเนื่อง ให้สรุปผลการดำเนินงานในปีงบประมาณที่ผ่านมา ทั้งในส่วนของการกระบวนการดำเนินงาน ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ ความร่วมมือกับเครือข่ายของ อว เช่น อว.ส่วนหน้า และการทำงานร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ ระบบการบริหารจัดการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีภายในหน่วยงาน เพื่อกำกับ ติดตามโครงการต่าง ๆ ที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากแพลตฟอร์มของคลินิกเทคโนโลยี

- แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม
(อาจใช้ Theory of change อธิบายถึงปัญหาที่พบ → กิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีที่ต้องทำ → เป้าหมายที่ต้องการ)



6. วัตถุประสงค์ :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ วัตถุประสงค์หลักข้อใด ข้อหนึ่ง หรือทั้ง 3 ข้อข้างต้น และหากมีวัตถุประสงค์มากกว่านี้ โปรดระบุเพิ่มเติม)

- (1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- (2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่
- (4) เพื่อบริการคำปรึกษา เผยแพร่ และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารอย่างครบวงจร
- (5) เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการยกระดับการผลิตสินค้าชุมชนสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน

7. กลุ่มเป้าหมาย:

ประชาชนทั่วไป วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงรายและพื้นที่ใกล้เคียง

8. พื้นที่ดำเนินการ: จังหวัดเชียงรายและพื้นที่ใกล้เคียง

9. ระยะเวลาดำเนินการ: 1 ตุลาคม 2568 – 30 กันยายน 2569

10. การดำเนินโครงการ:

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

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

1. การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มาจากผลิตผลทางการเกษตร 2. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว 3. บรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับการขนส่งและการยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารหรือผลิตผลทางการเกษตร 4. มาตรฐานที่เกี่ยวข้องอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ☒ การประชาสัมพันธ์ ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : - Facebook : คลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง - ผ่านผ้าประชาสัมพันธ์	8. กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (canning; retort pouch) 9. การผลิตอาหารด้วยแนวคิด meatless meat โดยใช้โปรตีนจากพืช 10. การยืดอายุการเก็บรักษาอาหารด้วย essential oil ที่ผ่านกระบวนการ encapsulation	- กระบวนการฆ่าเชื้ออาหารแปรรูป - ออกแบบเครื่องจักรสำหรับฆ่าเชื้ออาหาร แปรรูป - Food additive; Flavoring agent; encapsulation - Hot brew and cold brew; extraction	4. ผศ.ดร.ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง ✉ natthakan.run@mfu.ac.th ☎ 0-5391-7184
	11. การแปรรูปอาหาร 12. อาหารและโภชนาการ 13. อาหารและสุขภาพ 14. อาหารฟังก์ชัน	- การแปรรูป การเพิ่มมูลค่า และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่เพื่อสุขภาพ เช่น ผัก ผลไม้ ข้าวสาลี - อาหารและโภชนาการ - อาหารสำหรับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย - อาหารและสุขภาพ/ความงาม	5. ผศ.ดร.จุฑามาศ นิวัฒน์ ✉ chutamat@mfu.ac.th ☎ 0-539-6749
	15. การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่	การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับข้าว สมุนไพร และเครื่องเทศ กาแฟ ผักและผลไม้	6. รศ.ดร.ปริญญญา วงษา ✉ prinya@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6750
	16. โปรตีนอาหารจากพืชและสัตว์ (การสกัด ศึกษาสมบัติ นำไปใช้) 17. ผลิตภัณฑ์ประมง (แปรรูป เพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์เศษ เหลือ)	- การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ประมง - การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือทาง การเกษตร - โปรตีนอาหาร	7. ศ.สาโรจน์ รอดคิน ✉ saroat@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6752
	18. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว แป้งและธัญพืชอื่น ๆ และอาหารหมักเพื่อสุขภาพ 19. อาหารหมักเพื่อสุขภาพ	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว แป้งข้าวและพืชอื่น ๆ ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ - อาหารหมักเพื่อสุขภาพ	8. ผศ.ดร.รุ่งอรุณ สาสนหาญติ ✉ rungarun.s@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6766
	20. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมไทย	- ผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ผลิตภัณฑ์ขนมไทย	9. ผศ.ดร.สุทธิพร พินิจสุวรรณ ✉ suttiporn.pin@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6751

21. ผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันจากแป้งข้าว แป้งกล้วย สมุนไพรและวัสดุเศษเหลือการเกษตร	- การพัฒนาปรับปรุงคุณภาพและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีน เส้นพาสต้า เพื่อสุขภาพ จากแป้งข้าว แป้งกล้วย เห็ด ถั่วพื้นเมือง	10. ผศ.วรริดา หอมถาวรชู ✉ wantida.hom@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6751
22. ผลิตภัณฑ์อาหาร ขนมและเครื่องดื่มจากพืช	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมจากถั่วต่างๆ และ ชีสจากพืช	
23. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช / ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	- การปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ / ลดต้นทุนในการผลิต / ยืดอายุการเก็บรักษา / รักษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์	11. รศ.ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว ✉ Natthawuddhi.don@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6749
24. ชาและผลิตภัณฑ์ชา	- กระบวนการผลิตชา / อาหารเพื่อสุขภาพ / อาหารทางเลือก	
25. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม / ชาจากพืชสมุนไพรไทย		
26. การปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหาร / การทำแห้งอาหาร		
27. การผลิตแป้งจากวัตถุดิบในท้องถิ่น		
28. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร GI ต่ำ / อาหารต้านทานการย่อย		
29. กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร	- การขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต, Primary GMP, GMP	12. ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ ✉ phunsiri.s@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6751
30. การเพิ่มมูลค่าสับปะรดและผลิตภัณฑ์	- สับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค การอบแห้ง การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปสับปะรด	
31. การแปรรูปโดยใช้แรงดันสูง (High-pressure processing)	- การแปรรูปผักผลไม้ด้วย HPP	
32. การแปรรูปผักผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค	- การออกแบบผังกระบวนการผลิต การปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผักผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค	
33. การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้	- การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว	13. ผศ.ดร.สุทธิวัลย์ สีทา ✉ sutthiwal.set@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6754
	- เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสับปะรด	

34. เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การออกแบบ โครงสร้างและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ 35. การใช้ประโยชน์ของเส้นใย แป้ง และ พอลิแซ็กคาไรด์ จากวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร 36. การรักษาคุณภาพและยืดอายุผลิตผลเกษตรและอาหารด้วยสารเคลือบและฟิล์มรับประทานได้ 37. การผลิตบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	- การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษามิติดผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร - การใช้ประโยชน์เส้นใยและเซลลูโลสจากพืช / การผลิตฟิล์มไบโอโกลด์ / สารเคลือบผิวผลไม้รับประทานได้ - เทคโนโลยีและนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ	14. ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร ✉ wirongrong.ton@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6754
38. กาแฟ (กระบวนการแปรรูป/การประเมินคุณภาพ/การทดสอบทางประสาทสัมผัส) 39. การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหาร	- การพัฒนากระบวนการแปรรูปกาแฟ / การตากแห้งแบบควบคุมสภาวะ / coffee cupping - การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์กระดาสถูปลูกเพื่อการขนส่งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	15. ผศ.ดร. รัฐพล แสงระยับ ✉ rattapon.sae@mfu.ac.th ☎ 0-5391-7186
40. ระบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตผลสด ตลอดโซ่อุปทาน	- การจัดการโซ่ความเย็นสำหรับผลิตผลสด - ระบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งผักและผลไม้สด	16. รศ.ดร.เสาวภา ไชยวงศ์ ✉ saowapa@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6766
41. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวไม้ดอกไม้ประดับ	การยืดอายุการเก็บรักษาดอกไม้โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการจัดดอกไม้	17. ดร.นิรมล สันติภาพวิวัฒนา ✉ niramonsun@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6766
42. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ 43. การควบคุมสภาพบรรยากาศในการเก็บรักษา (controlled atmosphere storage) ผักและผลไม้ 44. การวัดคุณภาพสินค้าสดทางการเกษตรหลัง การเก็บเกี่ยว	- การใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวต่างๆ ในการยืดอายุและรักษาคุณภาพสินค้าสดทางการเกษตร - การใช้ก๊าซชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพการเก็บรักษาและยืดอายุสินค้าสดทางการเกษตร - ผลของเอทิลีนก๊าซต่อการเร่งการสุกของผักและผลไม้	18. ผศ.ดร. ธรรมรัตน์ ปราณอมรกิจ ✉ thamarath.pra@mfu.ac.th ☎ 0-5391-7186

		- การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสินค้า สตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวและ ระหว่าง การเก็บรักษา	
	45. โรคผักและผลไม้	- การจัดการโรคผักและผลไม้หลังการ เก็บเกี่ยว - การจัดการโรคพืช	19. ผศ.ดร. มัชฌิมา นราติศร ✉ matchima@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6753
	46. เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ อาหารและการประเมินอายุ การเก็บ 47. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อการตลาด 48. โลจิสติกส์และซัพพลาย เชนสำหรับสินค้า เกษตร 49. ระบบการตรวจสอบ ย้อนกลับสินค้าเกษตร	- การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารและ ความปลอดภัย - บรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาดและการ ออกแบบ - เทคโนโลยีการตรวจสอบย้อนกลับ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องสำหรับสินค้า เกษตร - ดิจิตอลโลจิสติกส์เพื่อการจัดการ สินค้า เกษตรอย่างยั่งยืน - แพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อขยายโอกาส ทาง ธุรกิจอาหารและผลิตผลเกษตร	20. อ.ดร.ดำรงพล คำแหงวงศ์ ✉ damrongpol.kam@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6750

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

- ☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค
- ☐ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO)
ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO
- ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ)

10.2 แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	2568			2569									รวมเงิน (บาท)
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4			
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
แผนเงิน													
1. ประชุมหารือคณะทำงาน	↔		↔			↔			↔			↔	-
2. การประสานและบริหารจัดการภายใน สถาบันระหว่างเครือข่าย	←————→												210,000
3. การให้บริการคำปรึกษาและเผยแพร่ ข้อมูลเทคโนโลยี	←————→												20,000
3.1 การบริการให้คำปรึกษา	←-----→												
3.2 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี													
- โครงการการอบรมการแปรรูป/การ เพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตร							←-----→						
- โครงการการอบรมการตลาดออนไลน์				←-----→						←-----→			
4. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ งานของคลินิกฯ	←-----→												-
5. ประชุมหารือคณะทำงาน/เข้าร่วม ประชุมประจำปี							←-----→						6,667
6.การติดตามประเมินผลและรายงาน										←-----→			-
สรุปงบประมาณ (แต่ละไตรมาส)													
	56,667			60,000			60,000			60,000			236,667
แผนงาน (จำนวนผู้รับบริการในแต่ละไตรมาส)													
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา (คน)	15			10			15			15			50
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	-			40			40			20			100
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80			80			80			80			80

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

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

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

☒ ทางเศรษฐกิจ

: การบริการให้คำปรึกษาจะช่วยยกระดับการส่งออกสินค้าของไทยสู่สากลโลก

☒ ทางสังคม

1. การถ่ายทอดเทคโนโลยีจะเพิ่มทางเลือกในการประกอบอาชีพเสริม สามารถเพิ่มมูลค่าสินค้า และเกิดองค์ความรู้ที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น
2. ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการเป็นไปตามมาตรฐาน

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณ จำนวน.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) กรณีที่มีการให้คำปรึกษาเชิงลึก/มีกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลขและแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือหากสามารถดำเนินการแล้วเสร็จก่อนสิ้นปีงบประมาณ สามารถจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ก่อนกำหนดได้
- (5) ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่อนุญาตให้ขอขยายระยะเวลาดำเนินโครงการ เนื่องจากเป็นแพลตฟอร์มที่สามารถดำเนินการให้แล้วเสร็จตามแผนที่กำหนดไว้ภายในปีงบประมาณ ยกเว้นกรณีที่ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้หลักฐานในการขอขยายระยะเวลาการใช้จ่ายงบประมาณสามารถแจ้งมายัง สป.อว. ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ

พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

CHAPTER 2



บทที่ 2 การดำเนินงาน

ทำเนียบคณะกรรมการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2569
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมเผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยี
กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมประชุมสัมมนาและความร่วมมือระหว่างเครือข่าย

ทำเนียบคณะกรรมการ

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มัชนิมา นราดิศร

อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



รองศาสตราจารย์ ดร.ดรุณี วัฒนศิริเวช

รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
รองผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุกธลักษณ์

ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา คนเชื้อ

ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกฤษฎ์วัลย์ สีทา

ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร



นางสาวกชกร คำวัง

ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี
เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



- กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2569 -

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา

กิจกรรมการบริการให้คำปรึกษา มีผู้เข้ารับบริการทั้งหมด 60 ราย จำนวน 30 กิจกรรม ดังนี้

01

บริการให้คำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวมรุปายาส

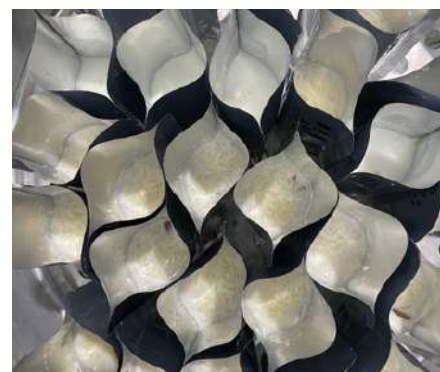
วันที่ 7 พฤศจิกายน 2568

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ห้องปฏิบัติการ

เทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัญญา คนชื่อ

ผู้ประกอบการราย เก้า



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวมรุปายาส ซึ่งเป็นการต่อยอดการดำเนินงานจากการให้บริการในปี พ.ศ. 2562 โดยได้มีการวางแผนและนัดหมายเพื่อดำเนินการทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2568 ภายใต้แนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์มุ่งเน้นการศึกษาประสิทธิภาพของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยระบบรีทอร์ท (Retort Process) ร่วมกับการกระบวนการทำแห้งโดยใช้เครื่องดรัมไดร (Drum Dryer) เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพิ่มความสะดวกในการบริโภค และยืดอายุการเก็บรักษา ทั้งนี้ได้ดำเนินการทดลองและสรุปผลการทดลองเบื้องต้นเพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ต่อไป



02

บริการให้คำปรึกษากระบวนการขึ้นทะเบียนสมุนไพรและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรจากดอยวาวี

วันที่ 20 พฤศจิกายน 2568

ผู้ขอรับคำปรึกษา : Hilltribe Organics

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in



คลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล ได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ **Hilltribe Organics** นำทีมโดยคุณ Richard Blossom ผู้บริหาร และ Co founder เพื่อหารือโปรเจ็ค “วาวี 7” ซึ่ง Hilltribe Organics ดำเนินกิจกรรมเกษตรแบบผสมผสานภายใต้แนวคิดเกษตรอินทรีย์ และการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน โดยมีการผลิตพืชและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่หลากหลาย เช่น การปลูกพืชโกโก้ วานิลลา เมล็ดเจีย การทำไบโอชาร์ และการเลี้ยงไก่ไข่ออแกนิก โดยส่งให้กับทาง Tops Makro Lotus’s villa market gourmet market และ foodland

โดยจุดประสงค์ของ โปรเจ็ค วาวี 7 คือต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มี**เมล็ดยี่**เป็นส่วนประกอบหลัก ร่วมกับพืชสมุนไพรภายในพื้นที่จำนวน 9 ชนิด จึงได้ขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับเมล็ดยี่ ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณกรด ไขมัน โอเมกา-3 ความปลอดภัยด้านสารพิษตกค้างและโลหะหนัก ตลอดจนองค์ประกอบสำคัญอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้ข้อเสนอแนะในการคัดเลือกวัตถุดิบสมุนไพรที่มีคุณสมบัติโดดเด่นและมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ เพื่อใช้เป็นจุดขายของผลิตภัณฑ์ รวมถึงวางแนวทางการพัฒนาสูตรต้นแบบ (Product Formulation) ให้มีความเหมาะสมทั้งด้านคุณภาพและศักยภาพเชิงพาณิชย์

ทั้งนี้ หน่วยงานได้ติดต่อกับทาง ศูนย์นวัตกรรมสมุนไพรครบวงจร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (Medicinal Plants Innovation Center: MPIC) เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ Toxicity ของพืชสมุนไพรพื้นถิ่นทั้ง 9 ชนิด

03

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เนื้อหมัก เพื่อการขายออนไลน์

วันที่ 26 ธันวาคม 2568

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณอัมพิกา มุณีกร

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in



ผู้ประกอบการเข้าขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น เพื่อทดลองส่งขายทางออนไลน์ โดยได้รับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญให้ทดลองใส่ Silica gel ในบรรจุภัณฑ์ที่ซีลสุญญากาศ หากแห้งแข็ง ต้องจัดส่งเย็นโดยรถขนส่งเย็น หรือส่งโดยเพิ่มฉนวนกันความร้อนบรรจุลงไป ทั้งนี้ ให้ทดลองขนส่งก่อนทดลองขายจริง

04

บริการคำปรึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ด้วยเครื่องฉายรังสี UV

วันที่ 7 มกราคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณปริศนา คำขอด

สถานที่ : ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

ผู้ประกอบการราย เก่า



Walk in



Lab



คุณปริศนา คำขอด เจ้าของกิจการ ฮัก ณ เชียงราย เข้ามาขอรับคำปรึกษาและทดลองฆ่าเชื้อถุงบรรจุภัณฑ์สำหรับเบเกอรี่ เพื่อพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ในระยะยาว คณะผู้เชี่ยวชาญจึงได้แนะนำการประยุกต์ใช้รังสีอัลตราไวโอเลต (UV) ในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุอาหาร ทั้งนี้ ผู้ประกอบการได้ดำเนินการทดลองตามคำแนะนำดังกล่าว และผลการทดสอบเบื้องต้นพบว่าสามารถลดการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันเป็นแนวทางสำคัญในการยกระดับคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ต่อไป

05

บริการคำปรึกษาเกี่ยวกับการขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหาร และสถานที่ผลิต

วันที่ 13 มกราคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณชัยวัฒน์ แสนปัญญา และ คุณวิไลลักษณ์ วงศ์สุวรรณ

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร



ผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกน้ำเงี้ยวได้เข้ารับคำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารและการเตรียมความพร้อมด้านสถานที่ผลิตตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยปัจจุบันยังไม่มีสถานที่ผลิตที่ได้มาตรฐานและดำเนินธุรกิจผ่านช่องทางออนไลน์เป็นหลัก คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อรองรับการขออนุญาต ได้แก่ การแนะนำการส่งวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การสร้างฐานลูกค้าและพัฒนาช่องทางการตลาดให้มีความมั่นคง รวมถึงการพิจารณาใช้บริการโรงงานรับจ้างผลิต (OEM) ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานในพื้นที่ภาคเหนือ เพื่อเป็นแนวทางในการยกระดับการผลิตและรองรับการขยายตลาดในอนาคต

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in

06

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กวนสับประตูกแล

วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : บริษัท นงเยาว์ฟู้ดส์โปรดักส์

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ห้องปฏิบัติ

การเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.วรรธิตา หอมถาวรชู

ผู้ประกอบการราย เก่า



Walk in



Lab



ผู้ประกอบการมีความต้องการที่จะพัฒนาไส้กวนสับประตูกแล โดยมีความประสงค์ที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบขนมขบเคี้ยว/ขนมกินเล่นชนิดเส้นจากเนื้อสับประตูด โดยผู้ประกอบการได้ร่วมกิจกรรม (Pitching & Matching) การพัฒนาผลิตภัณฑ์/นวัตกรรมการใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือ และได้รับการคัดเลือกการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ภายใต้โครงการการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับประตูดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียวเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนให้ชุมชน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับมหาวิทยาลัยต่อไป

07

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไบโอชาร์จากสับปะรดตกเกรด และเปลือกสับปะรด

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : ไรศรีธรรมชาติ ตำบลนางแล จังหวัดเชียงราย

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ห้องปฏิบัติการ

เทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : 1. ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

2. ผศ.ดร.สุทธิวิทย์ สีทา

3. ผศ.ดร.ธรรมรัตน์ ปราณอมรกิจ

ผู้ประกอบการราย เก้า



ไรศรีธรรมชาติ ตำบลนางแล จังหวัดเชียงราย เป็นกลุ่มผู้ประกอบการอีกราย ที่ได้รับการคัดเลือกในกิจกรรม (Pitching & Matching) การพัฒนาผลิตภัณฑ์/นวัตกรรมการใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือ โครงการการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับปะรดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียวเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนให้ชุมชน ซึ่งเป็นผู้ปลูกและแปรรูปสับปะรดนางแลและสับปะรดภูแล GI จังหวัดเชียงราย ทั้งนี้ ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนและการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

ผู้ประกอบการมีความสนใจในการนำเปลือก ตา และใบสับปะรดมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตไบโอชาร์ รวมถึงการนำสับปะรดตกเกรดมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำสับปะรดด้วยเทคโนโลยีการแปรรูปแรงดันสูง (High Pressure Processing: HPP) เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตที่ไม่ผ่านเกณฑ์การจำหน่ายในรูปผลสด

โดยคณะผู้เชี่ยวชาญได้ลงพื้นที่สำรวจแปลงปลูกสับปะรดและศึกษาศักยภาพของวัตถุดิบในเบื้องต้น รวมถึงดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ภายใต้โครงการ การผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับปะรดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียวเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนให้ชุมชน ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดัดแปลงจากไบโอชาร์ และวัสดุปรับปรุงดินให้แก่กลุ่มผู้ประกอบการ เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบให้ผู้ประกอบการสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้ในอนาคต



08

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสับปรดผสมดอกขอมพอ

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : วิสาหกิจชุมชนเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย A&R อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ห้องปฏิบัติการ เทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.สุทธิวัลย์ สีทา

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in

Lab



อีกหนึ่งวิสาหกิจชุมชน ที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ สับปรดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียวเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนให้ชุมชน คือ วิสาหกิจชุมชนเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย A&R อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ประกอบการด้านใยสับปรด และงานหัตถกรรมที่เกี่ยวข้องกับสับปรด โดยมีความต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของเครื่องดื่ม เพื่อสร้าง ผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของจังหวัดเชียงรายและสามารถใช้เป็นเครื่องดื่มต้อนรับในกิจกรรมต่าง ๆ ของกลุ่ม

ผู้ประกอบการเสนอแนวคิดการใช้ดอกขอมพอ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีความเชื่อมโยงกับกระบวนการย้อมสีเส้นใยสับปรด มาเป็นส่วนประกอบสำคัญของเครื่องดื่ม เพื่อสร้างเอกลักษณ์ด้านสี กลิ่น และเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ คณะผู้เชี่ยวชาญจึงได้ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาสูตร การประเมินความเหมาะสมของวัตถุดิบ และการสร้างมูลค่าเพิ่มจากอัต ลักษณ์ท้องถิ่น โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการร่วมกันต่อไป



09

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีน้ำส้มสายชูหมัก จากตาสับประรดผสมเคอร์คูมิน

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : วิสาหกิจชุมชน อัก ณ เชียงราย

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ห้องปฏิบัติการ

เทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

ผู้ประกอบการราย เก้า



Walk in

Lab



บริษัท อัก ณ เชียงราย จำกัด ผู้ประกอบการได้เข้ารับคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีเพื่อสุขภาพจากน้ำส้มสายชูหมักที่ผลิตจากตาสับประรดและเคอร์คูมิน โดยเป็นหนึ่งในผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือกให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการ ผู้ประกอบการมีแนวความคิดที่จะยกระดับวัสดุเศษเหลือจากกระบวนการแปรรูปสับประรด ร่วมกับสารเคอร์คูมินที่มีคุณสมบัติเป็นสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ทั้งนี้ อยู่ในระหว่างการดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษา โดยเบื้องต้นผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ร่วมกับนักวิจัย เพื่อนำไปการปรับปรุงคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในกลุ่มผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ



10

บริการคำปรึกษาการพัฒนาวัสดุกันกระแทกจากใบสับปะรด

วันที่ วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : Papa Pineapple Farm & Cafe (บ้านไร่อานนท์)

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ห้องปฏิบัติการ

เทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร

ผู้ประกอบการราย เก้า



ได้เข้ามาขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาวัสดุกันกระแทกจากใบสับปะรด เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรและลดการใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทพลาสติกในกระบวนการขนส่งสินค้า โดยได้รับคำปรึกษาในเบื้องต้นและคัดเลือกเข้าโครงการการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับปะรดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียวเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนให้ชุมชน ในกิจกรรม (Pitching & Matching) การพัฒนาผลิตภัณฑ์/นวัตกรรมการใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือ

ผู้ประกอบการมีความสนใจในการนำเส้นใยและวัสดุจากใบสับปะรดมาพัฒนาเป็นวัสดุกันกระแทกสำหรับใช้ภายในร้านของตนเอง โดยเฉพาะสำหรับการป้องกันความเสียหายของผลิตภัณฑ์ระหว่างการขนส่ง คณะผู้เชี่ยวชาญจึงได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแนวทางการออกแบบผลิตภัณฑ์ในรูปแบบแผ่นรองกันกระแทกสำหรับบรรจุภัณฑ์กระป๋องคุกกี้ เพื่อทดแทนการใช้วัสดุแบบเปิบลพลาสติก (Bubble Wrap) โดยการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อยู่ระหว่างดำเนินงาน

แนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Eco-friendly Packaging) และ การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มมูลค่าให้แก่วัสดุเหลือใช้จากกระบวนการผลิตสับปะรด รวมทั้งสร้างภาพลักษณ์ด้านความยั่งยืนให้แก่ผลิตภัณฑ์และธุรกิจของผู้ประกอบการในอนาคต



11

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหมักหมู่มจากเปลือก สับปะรดและการขอ อย.

ผู้ประกอบการราย เก้า



วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : วิสาหกิจชุมชน ท้องเที่ยวตำบลนางแล

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ห้องปฏิบัติการ

เทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.รุ่งอรุณ สาสนหาญชาติ



วิสาหกิจชุมชนตำบลนางแล เข้าขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหมักหมู่มจากเปลือกสับปะรดและการขอ อย. และข้อมูลโภชนาการเพื่อขยายการผลิต โดย วิสาหกิจชุมชน ตำบลนางแลได้รับคัดเลือกเข้าโครงการการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับปะรดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียวเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างควมยั่งยืนให้ชุมชน ในกิจกรรม (Pitching & Matching) การพัฒนาผลิตภัณฑ์/นวัตกรรมการใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือ ซึ่งคณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบ รวมถึงแนวทางการเตรียมความพร้อมสำหรับการขออนุญาตผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

การดำเนินงานดังกล่าวถือเป็นแนวทางในการเพิ่มมูลค่าให้แก่วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร และสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)



12

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วดาวอินคาและแนวทางการจัดจำหน่าย

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณชัยณรงค์ อาหิ

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : รศ. ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการผู้ปลูกและรวบรวมผลผลิตถั่วดาวอินคา ซึ่งดำเนินธุรกิจด้านพืชเศรษฐกิจหลากหลายประเภท ได้แก่ ชา กาแฟ โกโก้ และถั่วดาวอินคา โดยประสบปัญหาด้านการตลาดและการรับซื้อผลผลิต ภายหลังจากโรงงานปลายทางยกเลิกสัญญาสั่งซื้อเมล็ดดิบ ส่งผลให้ผู้ประกอบการมีผลผลิตคงค้างและต้องการหาแนวทางเพิ่มมูลค่าผลผลิตผ่านการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ

คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับศักยภาพของถั่วดาวอินคาในการใช้ประโยชน์เชิงอุตสาหกรรม โดยนอกจากการสกัดน้ำมันแล้ว กากที่เหลือจากกระบวนการผลิตยังสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อื่นได้ อย่างไรก็ตาม การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วดาวอินคามีข้อจำกัดทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ เนื่องจากถั่วดาวอินคามีสารต้านอนุมูลอิสระ (Antinutrients) และอาจก่อให้เกิดอาการแพ้ในผู้บริโภคบางกลุ่ม แม้จะเป็นวัตถุดิบที่มีปริมาณโปรตีนสูงก็ตาม ดังนั้น คณะผู้เชี่ยวชาญจึงได้เสนอแนะแนวทางการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการลดสารต้านอนุมูลอิสระ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม และการประเมินความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ เพื่อรองรับการพัฒนาเชิงพาณิชย์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรในอนาคต



13

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ส้มโอ

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณจุฬาลักษณ์ ชัยราช

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการส้มโอเวียงแก่น ซึ่งเป็นส้มโอพันธุ์ทองดีที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และมีการส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศจีน ทั้งนี้ ผู้ประกอบการมีความประสงค์ที่จะเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตในช่วงที่มีปริมาณผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมาก

จากการหารือร่วมกัน ผู้ประกอบการมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ส้มโอ เพื่อเป็นทางเลือกในการแปรรูปและกระจายความเสี่ยงด้านการตลาด คณะผู้เชี่ยวชาญจึงได้ดำเนินการให้คำแนะนำเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ การปรับปรุงคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส และการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่มีศักยภาพในการพัฒนาต่อยอดเชิงพาณิชย์

14

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ “แกงฮังเล” ด้วยกระบวนการรีทอร์ท

วันที่ 4 มีนาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : วิสาหกิจชุมชนตำบลนางแล

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/

ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : นายกฤษฎิพงศ์ วงศ์อุดมวิชา

ผู้ประกอบการราย เก่า



Lab

วิสาหกิจชุมชนตำบลนางแล ได้เข้ารับบริการด้านการแปรรูปอาหาร โดยขอใช้บริการเครื่องรีทอร์ท (Retort Process) สำหรับการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แกงฮังเลหมุผสมสับประตูดแลพร้อมรับประทาน โดยวิสาหกิจชุมชนตำบลนางแล ได้เข้ามาขอรับคำปรึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีอยู่เรื่อยๆ

การดำเนินการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค และยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์โดยยังคงคุณภาพด้านรสชาติและลักษณะทางประสาทสัมผัสให้ใกล้เคียงผลิตภัณฑ์สดมากที่สุด

กระบวนการรีทอร์ทถือเป็นเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้ความดันที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทาน ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงจากจุลินทรีย์ก่อโรคและเพิ่มศักยภาพในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ ทั้งในด้านการขนส่ง การกระจายสินค้า และการขยายช่องทางตลาดในอนาคต

15

การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสับปะรด

ผู้ประกอบการราย ใหม่

วันที่ 2 มีนาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : โรงงาน กรกนกกุลแล สับปะรดภูเก็ตเชียงราย

สถานที่ : ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบภายใต้งานวิจัยให้แก่ โรงสับปะรดกรกนกกุลแล ตามความต้องการ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรและสร้างทางเลือกใหม่ในการแปรรูป โดยประกอบด้วยผลิตภัณฑ์สับปะรดอบแห้ง สับปะรดแผ่นกรอบ และชาจากตาสับปะรดรสกุหลาบ

การดำเนินงานมุ่งเน้นการพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมทั้งด้านคุณภาพ ความปลอดภัย และการยอมรับของผู้บริโภค ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้ถูกนำไปใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นสำหรับการทดสอบตลาดและประเมินศักยภาพเชิงพาณิชย์ของผลิตภัณฑ์ในลำดับต่อไป

16

บริการคำปรึกษาการปนเปื้อนในเปลือกกาแฟเชอร์รี่ (Cascara)

ผู้ประกอบการราย เก่า

วันที่ 13 มีนาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : บริษัท มีวนา (เชียงราย) จำกัด

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ. ดร.รัฐพล แสงระยับ และ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ บริษัท มีวนา (เชียงราย) จำกัด เข้าขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับการปนเปื้อนในเปลือกกาแฟเชอร์รี่ (Cascara) แซ่แข็ง อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจึงได้ให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงกระบวนการควบคุมคุณภาพ โดยทดลองการล้างวัตถุดิบด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์เพื่อช่วยลดปริมาณจุลินทรีย์ การบรรจุแบบสุญญากาศเพื่อลดการเจริญของเชื้อราในระหว่างขนส่ง และการควบคุมอุณหภูมิของวัตถุดิบให้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียสตลอดกระบวนการผลิต นอกจากนี้ ได้เสนอแนวทางการเฝ้าระวังคุณภาพวัตถุดิบโดยการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาอย่างสม่ำเสมอ

17

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสับปะรดเนกประสงค์

วันที่ 26 มีนาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : บริษัทเบตเตอร์ฟรุตส์ จำกัด

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ. ดร.ณัฏฐา คนชื้อ และ ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

ผู้ประกอบการราย เก้า



บริษัทเบตเตอร์ฟรุตส์ จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายสับปะรด ซึ่งมีช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ได้เข้ามาคัดเลือกในกิจกรรม (Pitching & Matching) การพัฒนาผลิตภัณฑ์/นวัตกรรมการใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือภายใต้โครงการการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับปะรดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียวเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนให้ชุมชน ทั้งนี้ได้รับคำปรึกษาเบื้องต้นจากคลินิกเทคโนโลยีฯ เกี่ยวกับเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสับปะรด

ผู้ประกอบการมีความประสงค์ที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบสับปะรด เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตและขยายโอกาสทางการตลาดในระดับสากล คณะผู้เชี่ยวชาญจึงได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ การยืดอายุการเก็บรักษา และแนวทางการขอรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้องตามข้อกำหนดของกฎหมาย เพื่อรองรับการจัดจำหน่ายผ่านช่องทาง Modern Trade และตลาดส่งออกในอนาคต



18

การให้คำปรึกษาด้านการแปรรูปสับปะรดในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จังหวัดเชียงราย

วันที่ 26 มีนาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณชูศักดิ์ อ้อยเอ็ง สภาเกษตรกรจังหวัดเชียงราย

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ. ดร.ณัฏฐา คนชื้อ และ ผศ.ดร.พนธ์สิริ สุทธิลักษณ์



สภาเกษตรกรจังหวัดเชียงรายได้เข้ารับคำปรึกษาเกี่ยวกับสถานการณ์การผลิต การแปรรูป และแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับปะรดในจังหวัดเชียงราย เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการวางแผนพัฒนาอุตสาหกรรมสับปะรดในระดับพื้นที่ คณะผู้เชี่ยวชาญได้ร่วมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสับปะรด การใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ในการกระบวนการผลิต ตลอดจนแนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าเพิ่มและสามารถแข่งขันได้ในตลาดที่มีความหลากหลายมากขึ้น อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและเกษตรกรในพื้นที่

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in

19

บริการคำปรึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไวน์ผลไม้

วันที่ 3 เมษายน 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณฐิติพร รินสาย

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล



ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in

ผู้ประกอบการผู้ผลิตไวน์ผลไม้จากวัตถุดิบหลากหลายชนิด ได้แก่ องุ่นแดง มัลเบอร์รี่ มะม่วงหาวมะนาวโห่ และลูกหว้า ได้เข้ารับคำปรึกษาเกี่ยวกับปัญหาคุณภาพผลิตภัณฑ์ โดยพบว่าผลิตภัณฑ์มีลักษณะขุ่น เกิดตะกอน และมีความแตกต่างด้านรสชาติระหว่างแต่ละรุ่นการผลิต

คณะผู้เชี่ยวชาญได้วิเคราะห์กระบวนการผลิตและให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักการหมักไวน์ที่ถูกต้อง โดยพบประเด็นที่ควรปรับปรุงยังได้แนะนำให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุทุกครั้งก่อนใช้งาน เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อันจะช่วยให้กระบวนการผลิตมีความสม่ำเสมอและได้มาตรฐานมากยิ่งขึ้น



วันที่ 9 เมษายน 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณพัชรินทร์ ต๊ะต่องใจ

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ. ดร.ณัญญา คนซื่อ และ ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนมีชีวา ซึ่งดำเนินธุรกิจด้านการผลิตและจำหน่ายผ้าอินทรีย์ (Organic Wolffia) ทั้งในรูปแบบวัตถุดิบสดเพื่อการส่งออกและผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น น้ำพริกผ้า โดยมีความประสงค์ที่จะพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานและสามารถขยายกำลังการผลิตเพื่อรองรับการรับจ้างผลิต (OEM) ในอนาคต จากการหารือร่วมกัน พบว่าผู้ประกอบการประสบปัญหาความไม่สม่ำเสมอของรสชาติผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะระดับความเผ็ดของน้ำพริกที่แตกต่างกันในแต่ละรุ่นการผลิต รวมถึงประเด็นด้านการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการกำหนดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ คณะผู้เชี่ยวชาญจึงได้ให้ข้อเสนอแนะในการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบตั้งแต่ต้นทาง ได้แก่ การคัดเลือกแหล่งผลิตและผู้จัดหาวัตถุดิบ (Supplier) ที่มีมาตรฐานและมีความสม่ำเสมอของคุณภาพ ตลอดจนการกำหนดเกณฑ์การรับวัตถุดิบเพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความคงที่

นอกจากนี้ ได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดทางกฎหมาย การศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์โดยการทดสอบการเกิดกลิ่นหืนและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา รวมถึงแนวทางการใช้สารดูดซับออกซิเจน (Oxygen Absorber) และสารดูดความชื้น (Silica Gel) เพื่อช่วยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันและคงคุณลักษณะด้านความกรอบของผลิตภัณฑ์

ทั้งนี้ เมื่อได้สูตรผลิตภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมและมีความคงที่แล้ว คณะผู้เชี่ยวชาญได้แนะนำให้ดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ประกอบการขออนุญาตผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) รวมถึงวางแผนลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาด้านการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องต่อไป



16 มิถุนายน 2569 ลงพื้นที่วิเคราะห์สถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนมีชีวา

21

บริการคำปรึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไอศกรีม “อะมะซาเกะ” จากข้าวเหนียวข้าวงู

วันที่ 9 เมษายน 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณพัชรินทร์ ต๊ะต่องใจ

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : รศ.ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in



ผู้ประกอบการผู้ปลูกข้าวเหนียวข้าวงูในพื้นที่อำเภอจันจว้า ได้เข้ารับคำปรึกษาเกี่ยวกับแนวทางการเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าวเหนียวข้าวงูผ่านการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักในรูปแบบอะมะซาเกะ (Amazake) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการต่อยอดสู่ตลาดอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการหมักข้าวในรูปแบบต่าง ๆ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวหมักให้มีความหลากหลายมากขึ้น โดยได้เสนอแนวคิดในการต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่การพัฒนาไอศกรีมจากข้าวหมัก เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่มีมูลค่าเพิ่มและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่

22

บริการปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากผักปลัง (ออมสินวุพัฒนา)

วันที่ 14 พฤษภาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : นักศึกษามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (ออมสินวุพัฒนา)

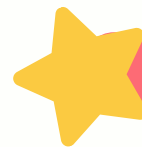
สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/
ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : รศ.ดร.ปริญญญา วงษา

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in Lab



ออมสินวุพัฒนา

ร่วมกับ Mfii



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาภายใต้โครงการ ออมสินยุวพัฒน์ โดยการสนับสนุนของ ส่วนจัดการ ทรัพยากรทางปัญญาและนวัตกรรม (MFii) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากผักปลัง โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.ปริญญาง วังศา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ซึ่งอยู่ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารชื่อ “ปลัง Wrap”

ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีแนวคิดในการประยุกต์ใช้เมื่อธรรมชาติจากใบผักปลังเป็นองค์ประกอบหลักในการขึ้นรูปแผ่นอาหาร เพื่อลดการใช้แป้งและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากเมื่อจากผักปลังมีคุณสมบัติละลายน้ำได้ง่าย จึงได้มีการนำแป้งข้าวมาใช้เป็นส่วนผสมเพื่อช่วยเสริมความแข็งแรงของโครงสร้างผลิตภัณฑ์ โดยอาศัยแนวคิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิต “ข้าวควบ” ของภาคเหนือ ร่วมกับการออกแบบลักษณะผลิตภัณฑ์ให้มีคุณสมบัติคล้ายแผ่นแป้งสำหรับห่ออาหารในรูปแบบเวียดนามแรป (Vietnamese Wrap)



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาภายใต้โครงการ ออมสินยุวพัฒน์ โดยการสนับสนุนของ ส่วนจัดการ ทรัพยากรทางปัญญาและนวัตกรรม (MFii) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากผักปลัง โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.ปริญญาง วังศา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ซึ่งอยู่ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารชื่อ “ปลัง Wrap”

ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีแนวคิดในการประยุกต์ใช้เมื่อธรรมชาติจากใบผักปลังเป็นองค์ประกอบหลักในการขึ้นรูปแผ่นอาหาร เพื่อลดการใช้แป้งและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากเมื่อจากผักปลังมีคุณสมบัติละลายน้ำได้ง่าย จึงได้มีการนำแป้งข้าวมาใช้เป็นส่วนผสมเพื่อช่วยเสริมความแข็งแรงของโครงสร้างผลิตภัณฑ์ โดยอาศัยแนวคิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิต “ข้าวควบ” ของภาคเหนือ ร่วมกับการออกแบบลักษณะผลิตภัณฑ์ให้มีคุณสมบัติคล้ายแผ่นแป้งสำหรับห่ออาหารในรูปแบบเวียดนามแรป (Vietnamese Wrap)

คณะผู้เชี่ยวชาญได้ร่วมให้ข้อเสนอแนะด้านการพัฒนาสูตรและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบพื้นถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่พืชท้องถิ่นของไทย ตลอดจนการใช้สีจากแหล่งธรรมชาติ เช่น แก่นไม้และผลไม้ เพื่อเพิ่มความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์โดยไม่พึ่งพาสารสังเคราะห์

ผลิตภัณฑ์ต้นแบบดังกล่าวมีจุดเด่นในด้านการเป็นนวัตกรรมอาหารที่มีปริมาณใยอาหารสูง ใช้วัตถุดิบจากพืชพื้นบ้านของไทย มีการใช้สารให้สีจากธรรมชาติ และไม่มีการใช้วัตถุกันเสีย ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความยั่งยืนของระบบอาหารในปัจจุบัน



วันที่ 17 กันยายน 2569 เวลา 08.00 – 15.00 น. ส่วนจัดการทรัพยากรสิ่งทางปัญญาและนวัตกรรม ดำเนินโครงการอมสิน
ยุวพัฒนรักษถิ่น ประจำปี 2569 ร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กำหนดดำเนินกิจกรรม “ปลัง
ปลัง อร่อยปัง ชุมชนยั่งยืน : กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ภายใต้โครงการอมสินยุวพัฒนรักษถิ่น2569” เพื่อให้สมาชิก
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนแม่ช่วย และประชาชนในพื้นที่ตำบลแม่สรวยอำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ได้เข้า
ร่วมกิจกรรมจำนวน 20 คน โดยมีวิทยากรบรรยายให้ความรู้จากเกษตรอำเภอแม่สรวย และ นางสาวกชกร คำวัง ผู้ช่วย
นักวิจัย คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ในฐานะที่ปรึกษา พร้อมทีมงาน นักศึกษาในโครงการ บรรยาย
คุณลักษณะและประโยชน์ของผักปลัง ไปจนถึงกระบวนการทำผลิตภัณฑ์ ณ แม่ช่วย Local LearningStation ตำบล
แม่สรวยอำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย



23

การหาหรือแนวทางการจัดอบรมหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) สำหรับบริษัท มีวนา จำกัด

วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : บริษัท มีวนา จำกัด (เชียงราย)

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

ผู้ประกอบการราย เก้า



Walk in



บริษัท มีวนา จำกัด ได้เข้าหารือร่วมกับคณะผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับการจัดอบรมหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good
Manufacturing Practice: GMP) สำหรับพนักงานของบริษัท โดยมีการหารือเกี่ยวกับหัวข้อ เนื้อหา และแนวทางการจัด
อบรมให้มีความเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานและกระบวนการผลิตของบริษัท เพื่อเสริมสร้างความรู้และความเข้าใจ
เกี่ยวกับหลักการควบคุมสุขลักษณะ การป้องกันการปนเปื้อน และการควบคุมคุณภาพตลอดกระบวนการผลิต อันเป็นพื้น
ฐานสำคัญในการยกระดับมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร

วันที่ 16 มิถุนายน 2569

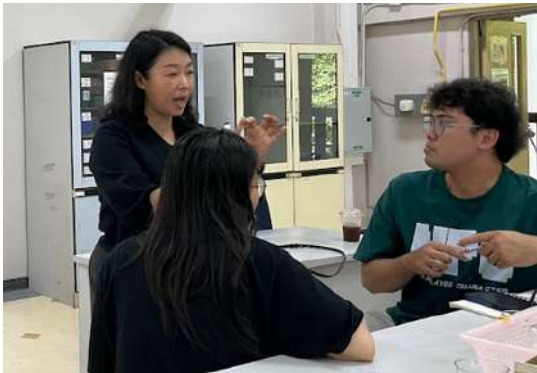
ผู้ขอรับคำปรึกษา : วิทยาลัยอาชีวศึกษา เชียงราย

สถานที่ : ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S3 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร



เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน 2569 วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงรายได้เข้ารับขอรับคำปรึกษาจากคณะผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดพืสำหรับล้างผัก เพื่อเข้าแข่งขันโครงงานระดับประเทศ โดยมีแนวคิดในการนำสารโบรมิเลน (Bromelain) จากแกนสับปะรด และสารซาโปนิน (Saponin) จากเปลือกเงาะ มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นแนวทางการเพิ่มมูลค่าให้แก่วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรผ่านการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม ต่อมา เมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2569 ได้ดำเนินการทดลองเบื้องต้น โดยสกัดสารโบรมิเลนจากแกนสับปะรดด้วยวิธีอย่างง่าย เพื่อนำสารสกัดที่ได้ไปใช้เป็นส่วนประกอบในการเตรียมและอัดขึ้นรูปเม็ดผลิตภัณฑ์ จากนั้นดำเนินการพัฒนาเม็ดพืด้วยเทคโนโลยีการอัดเม็ดพื ศึกษาความเป็นไปได้ในการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ต้นแบบและเป็นแนวทางสำหรับการพัฒนาสูตรในขั้นตอนต่อไป



ทั้งนี้ ผลงานโครงงานวิทยาศาสตร์ดังกล่าว ยังได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมการแข่งขันในระดับประเทศ ซึ่งสะท้อนถึงศักยภาพในการต่อยอดแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรไปสู่การสร้างนวัตกรรม โดยทางคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จะช่วยเป็นแนวทางสำหรับการดำเนินงานในระยะต่อไป ซึ่งแนะนำให้กับทางวิทยาลัยที่ควรมุ่งเน้นการปรับปรุงสูตรและคุณสมบัติทางกายภาพของเม็ดพื เช่น ความแข็งแรงของเม็ด ระยะเวลาการแตกตัวและการละลายน้ำ ตลอดจนการประเมินประสิทธิภาพและความปลอดภัยในการใช้งาน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมและพร้อมสำหรับการนำเสนอในการแข่งขันระดับประเทศค่ะ

วันที่ 22 มิถุนายน 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณจิราพรรณ อินทรสัตยพงษ์

สถานที่ : ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : รศ.ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว



Walk in Lab



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ คุณจิราพรรณ อินทรสัตยพงษ์ เจ้าของกิจการ ไร่ศรัทธาธรรม ตำบลนางแล จังหวัดเชียงราย ซึ่งดำเนินกิจกรรมด้านการปลูกและรับซื้อสับปะรดนางแล โดยผู้ประกอบการประสบปัญหาผลผลิตสับปะรดออกสู่ตลาดในปริมาณมากในช่วงฤดูการ ส่งผลให้เกษตรกรบางส่วนไม่สามารถจำหน่ายผลผลิตได้ทั้งหมด รวมถึงมีผลผลิตที่มีลักษณะตกเกรดและไม่เหมาะสมต่อการจำหน่ายในรูปผลสด

ผู้ประกอบการจึงมีความสนใจในการนำสับปะรดดังกล่าวมาเพิ่มมูลค่าผ่านการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ โดยได้ดำเนินการทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไซรัปสับปะรด และน้ำสับปะรดที่ผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยเทคโนโลยีความดันสูง (High Pressure Processing: HPP) เพื่อเป็นแนวทางในการใช้ประโยชน์จากผลผลิตส่วนเกินและเพิ่มทางเลือกในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สับปะรดนางแล



วันที่ ผู้ประกอบการได้ดำเนินการทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสับปะรดนางแล จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไซรัปสับปะรด และน้ำสับปะรดที่ผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยเทคโนโลยีความดันสูง (High Pressure Processing: HPP) เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการนำสับปะรดมาใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ แนวทางการดำเนินงานในระยะต่อไปควรมุ่งเน้นการพัฒนาสูตรและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอ ตลอดจนศึกษาความคงตัวและอายุการเก็บรักษา เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการต่อยอดสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากผลผลิตสับปะรดนางแลอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน

วันที่ 23 มิถุนายน 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณธวัชชัย เบิกบาน

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/

ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์สับปะรดอบแห้ง โดยพบการปนเปื้อนของยีสต์และราในระดับสูงกว่าค่ามาตรฐานที่กำหนด จึงได้ร่วมวิเคราะห์กระบวนการผลิตเพื่อค้นหาจุดเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยและการเจริญของจุลินทรีย์

จากการให้คำปรึกษา คณะผู้เชี่ยวชาญได้เสนอแนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิต ได้แก่ การศึกษาความเป็นไปได้ในการประยุกต์ใช้รังสีอัลตราไวโอเลต (UV) เพื่อลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ การควบคุมสุขลักษณะของพื้นที่สำหรับผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป (Semi-product) ให้มีความสะอาดและเหมาะสมต่อการจัดเก็บ รวมถึงการควบคุมสภาพแวดล้อมและอุณหภูมิ เนื่องจากอุณหภูมิประมาณ 25 องศาเซลเซียสเป็นช่วงที่เอื้อต่อการเจริญของจุลินทรีย์บางชนิด จึงควรให้ความสำคัญกับการควบคุมความสะอาดและสุขลักษณะของพื้นที่อย่างเหมาะสม



นอกจากนี้ในวันที่ 6 กรกฎาคม 2569 ผู้ประกอบการ เข้าขอรับคำปรึกษาอีกครั้งเกี่ยวกับแนวทางการแก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์สับปะรดอบแห้งที่คงค้างในสต็อก ประมาณ 10 ตัน รวมถึงการประเมินแนวทางการจัดการผลิตภัณฑ์และสรุปผลการดำเนินงานในขั้นตอนต่อไป

27

บริการคำปรึกษากระบวนการกลั่นแอลกอฮอล์

วันที่ 24 มิถุนายน 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณปพิชญา จันธิราติกุล

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : รศ.ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว และผศ.ดร.รุ่งอรุณ สาสนหาญชาติ

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in



ผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับกระบวนการกลั่นแอลกอฮอล์ หลังจากการทดลองผลิตพบปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดการเน่าเสียและเสื่อมคุณภาพจึงได้มีการหารือเพื่อวิเคราะห์สาเหตุและหาแนวทางปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีความเหมาะสมมากยิ่งขึ้น คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้ข้อเสนอแนะเบื้องต้นเกี่ยวกับการควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของวัตถุดิบ อุปกรณ์ และพื้นที่ผลิต เพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ นอกจากนี้ ได้เสนอให้ดำเนินการทดลองกลั่นในระดับขนาดเล็ก โดยใช้เครื่องกลั่นทองแดง เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการผลิตก่อนนำไปประยุกต์ใช้ในระดับการผลิตที่สูงขึ้น ทั้งนี้ การทดลองในระดับเบื้องต้นจะช่วยให้สามารถประเมินและปรับปรุงปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตได้อย่างเป็นระบบ

28

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสับประตูกแล

วันที่ 16 กรกฎาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณน้ำฝน ดวงเงิน (พรสมบุญ ฟูตส์)

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.วรรธิดา หอมถาวรชู

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in



ร่วมกับMfii

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ ส่วนจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม ได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ ธุรกิจพรสมบุญ ฟูตส์ ซึ่งดำเนินธุรกิจผลิตข้าวเกรียบธัญพืช โดยผู้ประกอบการต้องการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมต่อการบริโภค

จากการหารือพบว่า ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสับประตูกแลเมื่อทอดแล้ว มีปัญหาด้านสีของผลิตภัณฑ์ที่ค่อนข้างเข้ม ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับปริมาณน้ำตาลในสับประตูกและสภาวะของกระบวนการผลิต ผู้เชี่ยวชาญจึงให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการควบคุมอุณหภูมิให้มีความสม่ำเสมอตลอดกระบวนการ รวมถึงการกำหนดอัตราส่วนของแป้งให้เหมาะสมกับปริมาณวัตถุดิบที่ใช้

29

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

วันที่ 20 กรกฎาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณสาวิตรี พรหมแสน

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.จุฑามาศ นิวัฒน์

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in



ร่วมกับMfii

ผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยผู้ประกอบการมีความสนใจในการพัฒนาเครื่องดื่มที่มีแนวคิดเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพและการช่วยสนับสนุนการขับของเสียออกจากร่างกาย จึงได้เข้ารับคำปรึกษาเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์และองค์ประกอบของสูตร ในการให้คำปรึกษาได้มีการหารือเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม ตลอดจนการพิจารณาคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย ทั้งนี้ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ควรให้ความสำคัญกับคุณภาพ ความปลอดภัย และความเหมาะสมของการกล่าวอ้างด้านสุขภาพ โดยควรมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับก่อนนำไปใช้ในการสื่อสารทางการตลาด

30

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำแร่ผสมคอลลาเจน

วันที่ 21 กรกฎาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณอรทัย วรรณรักษ์

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.จุฑามาศ นิวัฒน์

ผู้ประกอบการราย ใหม่



Walk in

ร่วมกับMfii

คณะผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำแร่ผสมคอลลาเจน โดยมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ผสมผสานคุณลักษณะของน้ำแร่กับคอลลาเจน เพื่อเพิ่มทางเลือกของผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ในการให้คำปรึกษาได้มีการหารือเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาสูตรและการเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม รวมถึงการพิจารณาคุณภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ เช่น รสชาติ ความคงตัว และความเหมาะสมของคอลลาเจนเมื่ออยู่ในระบบเครื่องดื่ม นอกจากนี้ ควรให้ความสำคัญกับการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการแสดงข้อมูลบนฉลาก เพื่อให้สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่มีคุณภาพและเหมาะสมต่อการบริโภค

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอกกิ่งสำเร็จรูป เสริมผงผักเคลและแป้งรากกล้วย

ผู้ประกอบการราย ใหม่



วันที่ 21 กรกฎาคม 2569

ผู้ขอรับคำปรึกษา : วิทยาลัยเทคนิค จังหวัดพะเยา

สถานที่ : ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : นายกฤษฎพงศ์ วงศ์อุดมวิชา และ นางสาวกชกร คำวัง



คณะผู้เชี่ยวชาญได้ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอกกิ่งสำเร็จรูป โดยมีแนวคิดในการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและสร้างความหลากหลายให้แก่ผลิตภัณฑ์ด้วยการเสริม ผงผักเคล (Kale powder) และ แป้งรากกล้วย ซึ่งเป็นวัตถุดิบจากพืชที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์มุ่งเน้นการศึกษาความเหมาะสมของวัตถุดิบและสัดส่วนการใช้ผงผักเคลและแป้งรากกล้วยในผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอกกิ่งสำเร็จรูป เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะเหมาะสมทั้งด้านรสชาติ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และความสามารถในการคืนรูปเมื่อเติมน้ำ ทั้งนี้ ข้อมูลจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงสูตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบให้มีความเหมาะสมต่อการผลิตและการบริโภคในขั้นตอนต่อไป

- กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2569 -

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี

กิจกรรมถ่ายทอดและเผยแพร่เทคโนโลยี มีผู้เข้ารับบริการทั้งหมด 195 ราย จำนวน 5 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ Practical Training and Workshop on Special Training Course on Good Hygiene Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

ระหว่างวันที่ 6-8 ธันวาคม 2568 ณ ห้องประชุม ชั้น 5 อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 43 ราย

ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอด :

1. คุณณณพร สังขระมย์ ผู้อำนวยการกองรับรองมาตรฐาน
2. คุณณนทธร กลสิบุตร ผู้เชี่ยวชาญด้านการตรวจประเมินระบบงานรับรองมาตรฐาน
3. คุณวิมลลักษณ์ หล่อวัฒนตระกูล นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการ การพิเศษ
4. คุณพิมพ์พิศา พิริยางกูร นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการ



Training



คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรพิเศษด้านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practices: GHP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ระหว่างวันที่ 6-8 ธันวาคม 2568 ณ ห้องประชุม ชั้น 5 อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 43 ราย ประกอบด้วยนักศึกษาชั้นปีที่ 3 สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร กิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการความปลอดภัยอาหารตามแนวทางของ Codex Alimentarius และข้อกำหนด GHPs และ HACCP ตลอดจนพัฒนาทักษะในการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ดังกล่าวในกระบวนการผลิตอาหารอย่างเป็นระบบ โดยได้รับเกียรติจากผู้เชี่ยวชาญด้านการรับรองมาตรฐานและการตรวจประเมินระบบงานรับรองมาตรฐานร่วมถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ ครอบคลุมประเด็นด้านสุขลักษณะในการผลิต การป้องกันการปนเปื้อน การวิเคราะห์อันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต และการกำหนดมาตรการควบคุมเพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพและความปลอดภัยตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมอบรมยังได้เข้ารับการทดสอบเพื่อประเมินความรู้ภายหลังการอบรม โดยผู้ที่ผ่านเกณฑ์การประเมินจะได้รับประกาศนียบัตรรับรองการผ่านการอบรมจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้และหลักฐานรับรองการพัฒนาศักยภาพด้านความปลอดภัยอาหาร อันสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการศึกษา การประกอบวิชาชีพ และการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารของสถานประกอบการได้

02

กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าเศษ เหลือจากกระบวนการผลิตและแปรรูปสับปะรด



ระหว่างวันที่ 9 - 10 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการทางอาหาร S4-120

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เข้าร่วมจำนวน 64 ราย

ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอด : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์/ผศ.ดร.ณัญญา คนเชื้อ/นางสาวศรัณชนก วงษ์เล็ก

จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร สู่โอกาสใหม่ในการสร้างรายได้และความยั่งยืนให้ชุมชน สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าเศษเหลือจากกระบวนการผลิตและแปรรูปสับปะรด” ระหว่างวันที่ 9-10 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการทางอาหาร S4-120 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีเกษตรกรและผู้ประกอบการเข้าร่วมจำนวน 64 ราย ภายใต้โครงการ “การผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับปะรดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียว เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนให้ชุมชน”



ในกิจกรรมได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธิวัลย์ สีทา คณบดีสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวเปิดกิจกรรมอย่างเป็นทางการ พร้อมกันนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ หัวหน้าโครงการ กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมอย่างอบอุ่น พร้อมเริ่มต้นด้วยการบรรยายหัวข้อ “แนะนำวัสดุเศษเหลือจากกระบวนการผลิตและแปรรูปสับปะรดและโอกาสในการเพิ่มมูลค่า”





ทั้งนี้ ได้มีการเปิดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับเกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่ โดย คุณจุฑามาศ บุญศรี จากวิสาหกิจชุมชนตำบลนางแล และคุณพวงรัตน์ แสงเพชร จากวิสาหกิจชุมชนเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ภายในกิจกรรม ผู้เข้าร่วมได้ฝึกปฏิบัติการเพิ่มมูลค่าวัสดุเศษเหลือจากสับปะรด ผ่านการทำ “สับปะรดแผ่นกรอบจากกากสับปะรด” รวมถึงเรียนรู้การใช้ประโยชน์จากใบและเปลือกสับปะรด ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมเยื่อและกระดาษจากใบสับปะรด โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร ไปจนถึงการผลิตไบโอชาร์จากเปลือกสับปะรด โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และนางสาวศรัณย์ชนก วงษ์เล็ก อีกทั้งผู้เข้าร่วม ยังได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการทำน้ำส้มสายชูหมักจากเศษตาสับปะรด โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา คนซื่อ ซึ่งเป็นการนำวัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการแปรรูปสับปะรดมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มและสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้



นอกจากนี้ ยังมีการฝึกปฏิบัติการทำ “ซอสสับปะรด” เพื่อส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสับปะรดและเพิ่มทางเลือกในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยตลอดกิจกรรมผู้เข้าร่วมได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ชักถาม และเรียนรู้ร่วมกันอย่างใกล้ชิด

03

กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก สาหร่ายไถ่



วันที่ 31 กรกฎาคม 2569 ณ ชุมชนหาดบ้านทรายทอง อ.เชียงของ จ.เชียงราย
ผู้เข้าร่วม จำนวน 15 ราย
ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอด : ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เดินหน้าส่งเสริมการนำทรัพยากรชีวภาพในท้องถิ่นมาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสร้างมูลค่า ผ่านกิจกรรม การถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายไถ่ เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2569 เวลา 09.00–12.00 น. ณ ชุมชนหาดบ้านทรายทอง อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 15 ราย

กิจกรรมมุ่งถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร โดยให้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก “สาหร่ายไถ่” ซึ่งเป็นทรัพยากรท้องถิ่นที่มีศักยภาพในการนำมาใช้ประโยชน์เป็นวัตถุดิบอาหาร ผ่านการสร้างสรรค์เมนู พาสต้าเส้นจากสาหร่ายไถ่และซอสเพสโตสาหร่ายไถ่ เพื่อเพิ่มทางเลือกในการบริโภคและต่อยอดวัตถุดิบพื้นถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเอกลักษณ์

การถ่ายทอดเทคโนโลยีในครั้งนี้เป็นอีกหนึ่งแนวทางในการเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารสู่ชุมชน ส่งเสริมให้คนในพื้นที่สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนสร้างโอกาสในการต่อยอดเชิงพาณิชย์และสนับสนุนการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนในอนาคต



04

กิจกรรม Special Talk ในหัวข้อ New Zealand Food Engineering Research the current state of the art & Food Innovation from Lab to Market



วันที่ 7 สิงหาคม 2569 ณ ห้อง 518 อาคาร E4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เข้าร่วม จำนวน 46 ราย

วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ : Prof. Dr. Richard Archer จาก School of Food Technology and Natural Sciences, Massey University ประเทศนิวซีแลนด์ และ

รศ.ดร. ชาลีตา บรมพิชัยชาติกุล อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2569 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงจัดกิจกรรม Special Talk ในหัวข้อ “New Zealand Food Engineering Research: The Current State of the Art & Food Innovation from Lab to Market” ณ ห้อง 518 อาคาร E4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมได้แลกเปลี่ยนองค์ความรู้และติดตามความก้าวหน้าด้านวิศวกรรมอาหาร นวัตกรรมอาหาร และเทคโนโลยีการแปรรูปจากผู้เชี่ยวชาญระดับนานาชาติ

กิจกรรมได้รับเกียรติจาก Prof. Dr. Richard Archer จาก School of Food Technology and Natural Sciences, Massey University ประเทศนิวซีแลนด์ และ รองศาสตราจารย์ ดร.ชาลีตา บรมพิชัยชาติกุล อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ร่วมถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับแนวโน้มงานวิจัยด้านวิศวกรรมอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูป ตลอดจนแนวทางการพัฒนานวัตกรรมจากห้องปฏิบัติการสู่ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์

การแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ในครั้งนี้เป็นโอกาสสำคัญในการเชื่อมโยงงานวิจัยกับการประยุกต์ใช้ในภาคอุตสาหกรรม พร้อมสร้างแรงบันดาลใจให้แก่นักวิจัย นักวิชาการ และผู้ที่เกี่ยวข้องในการนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีมาต่อยอดสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีมูลค่าเพิ่ม เสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน และผลักดันอุตสาหกรรมอาหารไทยให้ก้าวสู่เวทีสากลอย่างยั่งยืน

05

กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการยกระดับความปลอดภัยในการผลิตกาแฟด้วยหลัก GHP และการจัดการจุลินทรีย์ตลอดกระบวนการผลิต



วันที่ 21 กันยายน 2569 ณ บริษัท มีนา (เชียงราย) จำกัด

ผู้เข้าร่วม จำนวน 27 ราย

วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ : ผศ.ดร.พันธ์ศิริ สุทธิลักษณ์



เมื่อวันที่ 21 กันยายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practices: GHP) ให้แก่บุคลากรบริษัท มีนา จำกัด จำนวน 27 ราย ในกิจกรรมอบรม GHP ประจำปี ซึ่งจัดขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็นประจำทุกปี เพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจและพัฒนาระบบสุขลักษณะให้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

สำหรับการอบรมในปีนี้ มุ่งเน้นการประยุกต์ใช้หลัก GHP ควบคู่กับความรู้ด้านจุลินทรีย์ในกระบวนการจัดการกาแฟ ตั้งแต่การคัดเลือกเมล็ดกาแฟเชอร์รี่ การขนส่งผลกาแฟจากแปลงปลูกลงสู่คลังรวบรวม ตลอดจนกระบวนการแปรรูปเปลือกและเนื้อผลกาแฟเพื่อผลิตเป็น Cascara ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถต่อยอดมูลค่าจากส่วนเหลือของผลกาแฟได้ โดยให้ความสำคัญกับการควบคุมปัจจัยที่อาจส่งผลต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และคุณภาพของวัตถุดิบในแต่ละขั้นตอน การถ่ายทอดองค์ความรู้ครั้งนี้ช่วยเสริมสร้างความตระหนักด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยในการผลิต พร้อมสนับสนุนให้บุคลากรสามารถนำหลัก GHP ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงได้อย่างเหมาะสม ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงกระบวนการแปรรูป อันเป็นพื้นฐานสำคัญในการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ เพิ่มความเชื่อมั่นในกระบวนการผลิต และส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน

- กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2569 -

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมประชุมสัมมนาและความร่วมมือระหว่างเครือข่าย

01

สานความร่วมมือด้านวิทยาศาสตร์ เตรียมนำคาราวานนิทรรศการ
สู่มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

วันที่ 19 ธันวาคม 2568

สถานที่ ณ ชั้น 5 อาคาร Educational Park (M-Square)

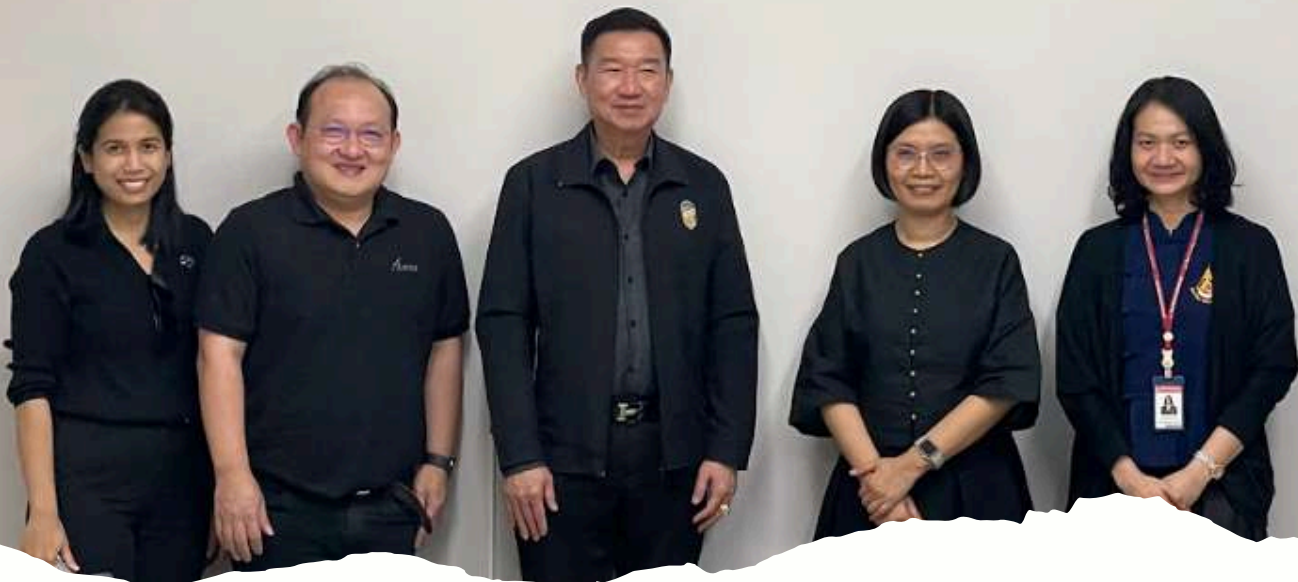
ร่วมกับ องค์การพิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ (อพวช.)



Network Collaboration
Activities



MAE FAH LUANG UNIVERSITY



เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเกียรติต้อนรับคณะผู้แทนจาก องค์การพิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ (อพวช.) นำโดย นายสุรพงศ์ วงษ์ศิริ รองผู้อำนวยการองค์การพิพิธภัณฑ์ วิทยาศาสตร์แห่งชาติ เข้าหารือร่วมกับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธิวัลย์ สีทา คณบดีสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา คนชื้อ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร พร้อมนางสาวกชกร คำวัง ตัวแทน จากคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อเตรียมความพร้อมในการนำคาราวานนิทรรศการวิทยาศาสตร์ พร้อมกิจกรรมการเรียนรู้มาจัดแสดง

การหารือครั้งนี้มุ่งวางแนวทางความร่วมมือในการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผ่านคาราวาน นิทรรศการและกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ผู้เข้าชมได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมกับเนื้อหาทางวิทยาศาสตร์อย่างใกล้ชิด พร้อมสร้าง ประสบการณ์การเรียนรู้ที่เชื่อมโยงองค์ความรู้ทางวิชาการเข้ากับการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

02

ร่วมกิจกรรม MFU Research Expo 2025

ระหว่างวันที่ 23 – 24 ธันวาคม 2568

สถานที่ ณ ชั้น 5 อาคาร Educational Park (M-Square)

ร่วมกับ Research Administration Division MFU



Network Collaboration
Activities



คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมจัดแสดงผลงานในงาน MFU Research Expo 2025 ระหว่างวันที่ 23-24 ธันวาคม 2568 ณ อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ภายใต้แนวคิด “Well-being and Sustainable Future” มุ่งนำงานวิจัยและนวัตกรรมมาต่อยอดวัตถุดิบทางการเกษตร สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ และขับเคลื่อนเศรษฐกิจ BCG อย่างเป็นรูปธรรม

ไฮไลต์ภายในงาน ได้แก่ PiNoVa วิจัยร่วมกับ ผลงานภายใต้โครงการของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ ซึ่งคลินิกเทคโนโลยีมีส่วนร่วมในการทดลองพัฒนาสูตรต้นแบบ โดยนำเศษเหลือจากการแปรรูปสับปะรดฤดูแลมาสร้างมูลค่าเพิ่ม เปลี่ยนวัตถุดิบที่อาจกลายเป็นของเสียให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีจากน้ำส้มสายชูหมักสับปะรด สะท้อนแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนที่ช่วยใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า ลดของเสีย และเปิดโอกาสให้เกษตรกรและผู้ประกอบการท้องถิ่นมีส่วนร่วมในห่วงโซ่การผลิต



อีกหนึ่งผลงานที่น่าสนใจ คือ ผงขงเครื่องดื่มข้าวกล้องเพาะงอกเสริมโปรตีนไข่ผ่า ภายใต้โครงการของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรธิดา หอมถาวรชู ที่มุ่งพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มฟังก์ชันจากข้าวกล้องเพาะงอกและไข่ผ่า (Wolffia globosa) เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ พร้อมต่อยอดวัตถุดิบไทยสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม

การจัดแสดงผลงานครั้งนี้สะท้อนบทบาทของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงในการเชื่อมโยงงานวิจัยกับการใช้ประโยชน์จริง ผ่านการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ตอบโจทย์ทั้งสุขภาพ เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม พร้อมสนับสนุนการใช้ทรัพยากรทางการเกษตรอย่างคุ้มค่า เพื่อก้าวสู่อนาคตที่เติบโตอย่างยั่งยืน

03

ร่วมกิจกรรมการคัดเลือกผู้ประกอบการและเป็นที่ปรึกษาผลิตภัณฑ์ (Pitching & Matching)

วันที่ 17 มกราคม 2569

ณ อาคารสำนักวิชา 3 ชั้น 2A สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (E3A) ห้อง 207

ร่วมกับ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์/นวัตกรรมการใช้ประโยชน์
วัสดุเศษเหลือ



Network Collaboration
Activities



เมื่อวันที่ 17 มกราคม 2569 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมประสานงานกับผู้ประกอบการเข้าร่วมกิจกรรม การคัดเลือกผู้ประกอบการและจับคู่ที่ปรึกษาผลิตภัณฑ์ (Pitching & Matching) ภายใต้กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมการใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือ ณ ห้อง 207 อาคารสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร 3 ชั้น 2A (E3A) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีผู้ประกอบการเข้ารับการคัดเลือกจำนวน 7 ราย

กิจกรรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ “การผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสับปะรดในจังหวัดเชียงรายด้วยเทคโนโลยีสีเขียว เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนให้ชุมชน” ซึ่งมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ เป็นหัวหน้าโครงการ มุ่งส่งเสริมการนำวัสดุเศษเหลือจากกระบวนการผลิตสับปะรดมาพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมที่มีมูลค่าเพิ่ม พร้อมสนับสนุนผู้ประกอบการให้สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ประโยชน์ได้อย่างคุ้มค่า บทบาทของคลินิกเทคโนโลยีในครั้งนี้ คือการประสานความร่วมมือกับผู้ประกอบการเพื่อเข้าร่วมกิจกรรมคัดเลือก ตลอดจนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญ เพื่อเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสู่การใช้ประโยชน์จริงในภาคธุรกิจ อันเป็นอีกก้าวสำคัญของการเปลี่ยนวัสดุเศษเหลือทางการเกษตรให้กลายเป็นโอกาสใหม่ในการสร้างรายได้ ควบคู่กับการลดของเสียและส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืนในชุมชน

04

เข้าร่วมกิจกรรมการนำโปรแกรมปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence : AI)

เพื่อ Upskill & Reskill ให้กับบุคลากรในเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง
และผู้ประกอบการด้านอาหาร

วันที่ 1 - 2 มิถุนายน 2569 และวันที่ 23 มิถุนายน 2569



Network Collaboration
Activities

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนา
ทักษะด้านปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) เพื่อยกระดับสมรรถนะ
บุคลากรในเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีและผู้ประกอบการด้านอาหาร ผ่านการ
พัฒนาทักษะใหม่ (Upskill) และการเสริมทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานในบริบท
ที่เปลี่ยนแปลง (Reskill) โดยจัดกิจกรรมระหว่างวันที่ 1-2 มิถุนายน 2569 และ
วันที่ 23 มิถุนายน 2569

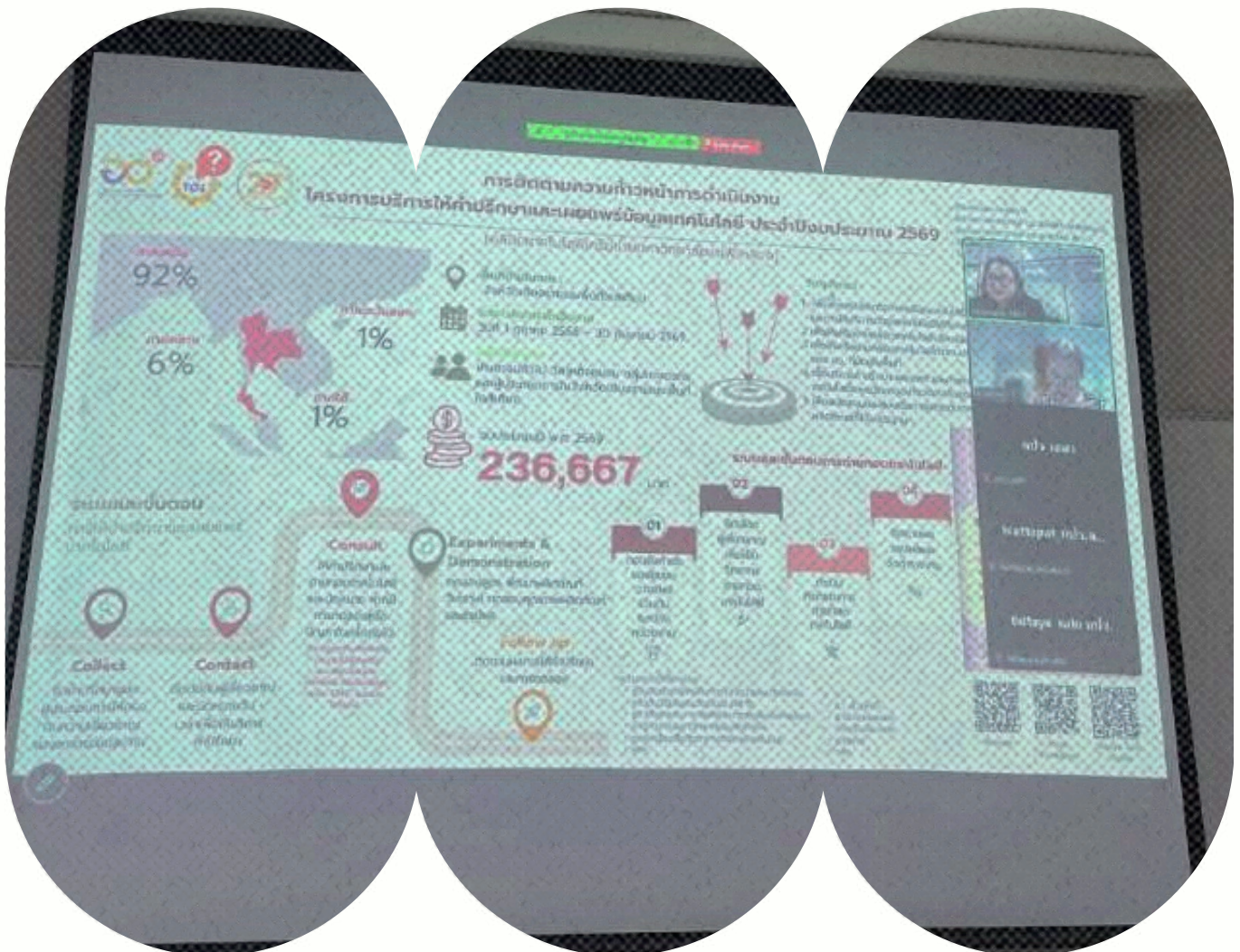
กิจกรรมระหว่างวันที่ 1-2 มิถุนายน 2569 มุ่งเน้นการประยุกต์ใช้ AI เพื่อเพิ่ม
ประสิทธิภาพการดำเนินธุรกิจอาหาร เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้แนวทาง
การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสรรค์แนวคิดใหม่ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และเพิ่มขีด
ความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหาร



ต่อเนื่องด้วยกิจกรรมวันที่ 23 มิถุนายน 2569 ในหลักสูตร “การพัฒนาข้อเสนอ
โครงการด้วยระบบ AI-Powered Proposal” ซึ่งมุ่งส่งเสริมการใช้ AI เป็น
เครื่องมือสนับสนุนการจัดทำข้อเสนอโครงการอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การพัฒนา
แนวคิด การเรียบเรียงเนื้อหา ไปจนถึงการจัดโครงสร้างข้อเสนอให้มีความ
ชัดเจนและสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการ

การเข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ช่วยเปิดมุมมองและเพิ่มโอกาสในการนำเทคโนโลยี AI
มาประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติงานและการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ โดยเฉพาะ
การสนับสนุนการพัฒนาธุรกิจอาหารและการจัดทำข้อเสนอโครงการด้าน
วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานและ
เตรียมความพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงในยุคดิจิทัล





เมื่อวันที่ 5 สิงหาคม 2569 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการ ครั้งที่ 1 ผ่านระบบประชุมออนไลน์ Zoom โดยมีการรายงานผลการดำเนินงานในส่วนของการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง การติดตามความก้าวหน้าในครั้งนี้เป็นโอกาสในการรายงานผลการดำเนินงาน ในตลอดระยะเวลาปีงบประมาณ 2569 แลกเปลี่ยนข้อมูล และสะท้อนความก้าวหน้าของการให้บริการด้านเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการและกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์และแผนงานที่กำหนดไว้ ตลอดจนสนับสนุนการพัฒนาประสิทธิภาพการให้บริการและการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมสู่ภาคธุรกิจและชุมชนอย่างต่อเนื่อง

เข้าร่วมการจัดทำแผนปฏิบัติการโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570

วันที่ 10 – 11 สิงหาคม 2569 ณ โรงแรมคุ้มภูคำเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่



Network Collaboration
Activities



ระหว่างวันที่ 10-11 สิงหาคม 2569 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการจัดทำแผนปฏิบัติการโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 ณ โรงแรมคุ้มภูคำ จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีผู้แทนจากสถาบันการศึกษาที่เป็นเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ปฏิบัติงานด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการนำ วทน. ไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เข้าร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและกำหนดแนวทางการดำเนินงานร่วมกัน



การประชุมวันแรกเริ่มต้นด้วยการกล่าวเปิดและบรรยายในหัวข้อ “การเชื่อมโยงกลไกเครือข่ายความร่วมมือในการนำ วทน. ไปบูรณาการเชิงพื้นที่” โดย ดร.ชาญวิทย์ ตรีเดช ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมธุรกิจเทคโนโลยีและนวัตกรรม จากนั้นเป็นกิจกรรมแบ่งกลุ่มระดมความคิดเห็นเพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการโครงการฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 โดยเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมจากหน่วยงานและเครือข่ายที่เกี่ยวข้องร่วมเสนอแนวทางการดำเนินงานให้สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของแต่ละพื้นที่



สำหรับวันที่สอง เป็นการนำเสนอและสรุปผลการจัดทำแผนปฏิบัติการฯ พร้อมเปิดรับฟังข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้เกี่ยวข้อง ผ่านเวทีอภิปรายหัวข้อ “แนวทางการดำเนินการเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน” โดยมีผู้แทนจากหน่วยงานผู้สนับสนุนโครงการ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย คณะกรรมการพิจารณาข้อเสนอโครงการ ทีมติดตามและประเมินผล ตลอดจนกลุ่มประสานเครือข่ายกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมในภูมิภาค ร่วมแลกเปลี่ยนมุมมองและประสบการณ์ นอกจากนี้ ยังมีการบรรยายหัวข้อ “แนวทางและกรอบการดำเนินงานส่งเสริมและสนับสนุนงบประมาณ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570” โดย นางสาว อัญชลี กองผาลา นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ พร้อมกิจกรรมเปิดเวทีสื่อสาร แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ร่วมกับเครือข่าย



การเข้าร่วมประชุมครั้งนี้เป็นโอกาสสำคัญในการเชื่อมโยงความร่วมมือระหว่างหน่วยงานและสถาบันการศึกษา เพื่อกำหนดทิศทางการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรมในระดับพื้นที่ ตลอดจนเสริมสร้างความพร้อมของเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีในการพัฒนาโครงการที่ตอบโจทย์ความต้องการของชุมชนและผู้ประกอบการ อันจะนำไปสู่การเพิ่มศักยภาพการผลิต การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างยั่งยืน

CHAPTER 3



บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2569

ผลการดำเนินงาน

การติดตามผล

ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

การส่งต่อประเด็นความต้องการ/กลุ่มเป้าหมาย ไปแพลตฟอร์ม/แหล่งทุนอื่น

ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ

ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.

ภาคผนวก

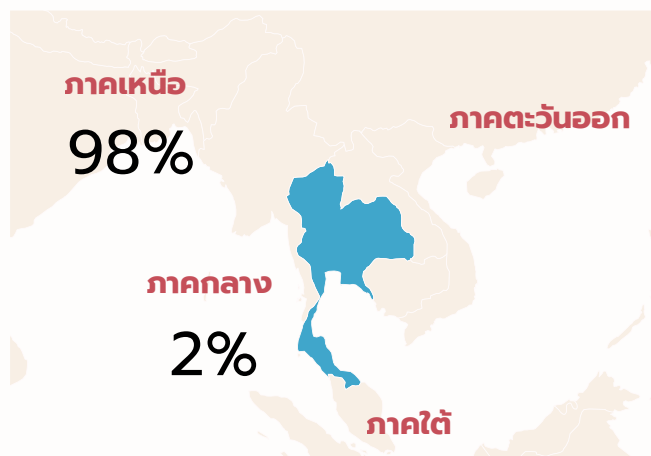
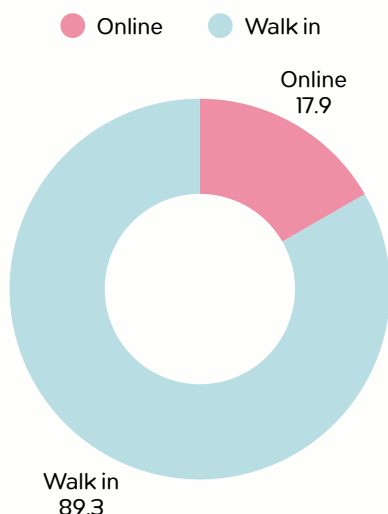
TECHNOLOGY CONSULTING
SERVICE

TCS
2029

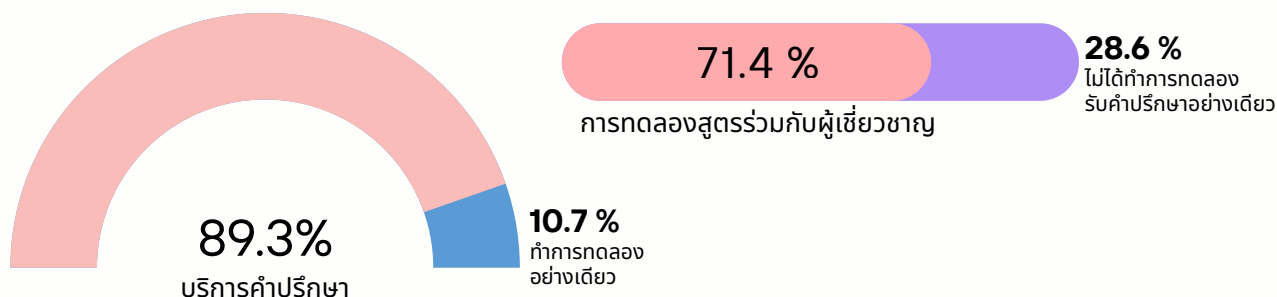
CLINIC TECHNOLOGY
MAE FAH LUANG UNIVERSITY

ตลอดปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี ได้เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการและผู้สนใจเข้ามารับคำแนะนำ เพื่อหาแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์และต่อยอดไอเดียให้เกิดขึ้นได้จริง โดยในปีนี้มีผู้รับบริการคำปรึกษา รวมทั้งสิ้น 60 ราย ครอบคลุมการให้บริการทั้งในรูปแบบออนไลน์ผ่าน Zoom/Meet และการเข้ารับบริการ ณ สถานที่ (Walk-in) เพื่อให้ผู้รับบริการสามารถเลือกช่องทางที่เหมาะสมกับความต้องการของตนเอง

นอกจากการให้คำปรึกษาแล้ว กิจกรรมยังให้ความสำคัญกับการนำแนวคิดไปสู่การลงมือปฏิบัติจริง ผ่านการทดลองสูตรผลิตภัณฑ์ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นอีกหนึ่งขั้นตอนสำคัญในการเรียนรู้ ปรับปรุง และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น



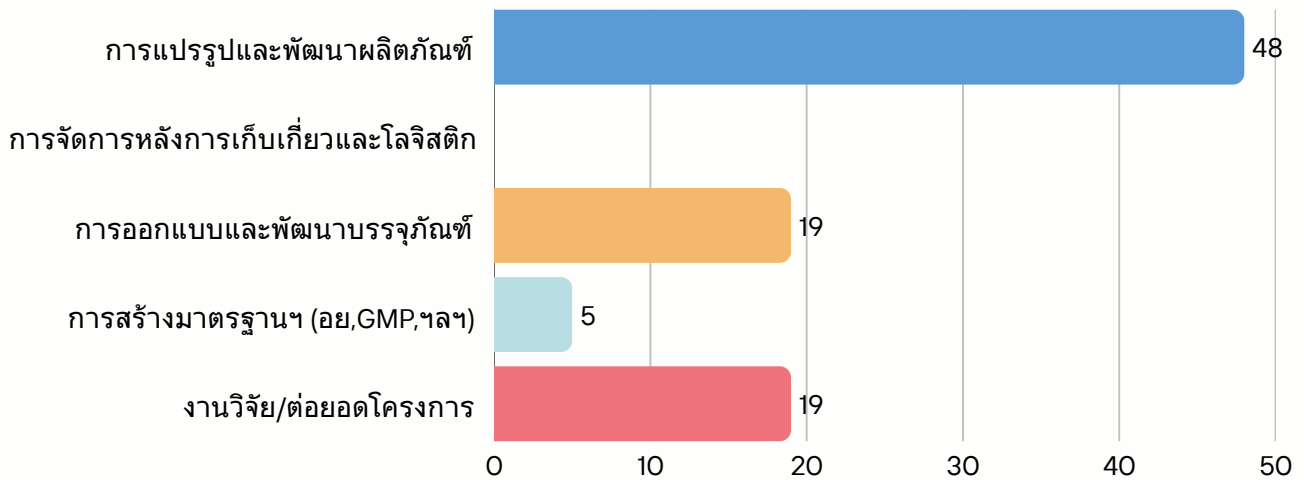
ในส่วนของการช่องทางการเข้ารับบริการ การให้คำปรึกษาออนไลน์ผ่าน Zoom/Meet มีสัดส่วน 17.9% ขณะที่การเข้ารับบริการแบบ Walk-in มีสัดส่วน 89.3% แสดงให้เห็นถึงการเปิดรับผู้ใช้บริการผ่านช่องทางที่แตกต่างกัน ทั้งการพูดคุยผ่านระบบออนไลน์และการเข้ามาปรึกษาโดยตรง โดยส่วนใหญ่มาจากภาคเหนือ 98 % และภาคกลาง จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดสมุทรปราการ



จากผลการดำเนินงาน พบว่าการให้คำปรึกษามีสัดส่วนอยู่ที่ 89.3% สะท้อนถึงบทบาทของการให้คำแนะนำในการช่วยวางแนวทางและสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยภายในกระบวนการให้คำปรึกษายังมีการทดลองสูตรผลิตภัณฑ์ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ คิดเป็น 71.4% เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้รับบริการได้เรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและปรับปรุงแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น มีเพียง 28.6 % ที่รับคำปรึกษาโดยไม่ได้ทำการทดลองร่วม

โดยภาพรวม กิจกรรมบริการให้คำปรึกษาไม่ได้มุ่งเน้นเพียงการให้ข้อมูลหรือคำแนะนำเท่านั้น แต่ยังให้ความสำคัญกับการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้จริง โดยเฉพาะการทดลองสูตรร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการเชื่อมโยงแนวคิดเข้ากับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และช่วยให้ผู้รับบริการมองเห็นแนวทางในการต่อยอดผลงานของตนเองได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

การให้บริการคำปรึกษาและเทคโนโลยีแต่ละด้าน



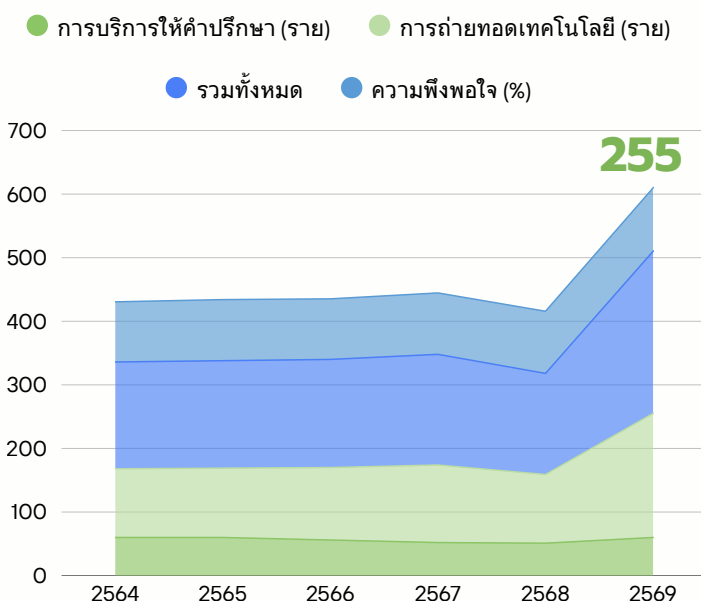
จากผลการดำเนินงานกิจกรรมบริการให้คำปรึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 พบว่า ผู้รับบริการมีความต้องการคำแนะนำในหลากหลายด้าน โดยเฉพาะ การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีผู้รับบริการจำนวน 48 ราย คิดเป็น 80% ของผู้รับบริการทั้งหมด 60 ราย นับเป็นด้านที่มีผู้รับบริการมากที่สุด สะท้อนให้เห็นถึงความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการต่อยอดแนวคิดให้สามารถนำไปใช้ได้จริง

ขณะที่ การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และ งานวิจัย/ต่อยอดโครงการ มีผู้รับบริการด้านละ 19 ราย คิดเป็น 31.67% เท่ากัน แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ควบคู่ไปกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการนำองค์ความรู้จากงานวิจัยมาประยุกต์ใช้เพื่อสร้างโอกาสในการต่อยอดผลงาน

สำหรับ การสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น อย. และ GMP มีผู้รับบริการจำนวน 5 ราย คิดเป็น 8.33% โดยเป็นอีกหนึ่งด้านที่ช่วยสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเข้าใจแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

ภาพรวมของผลการดำเนินงานสะท้อนให้เห็นว่า การให้คำปรึกษามีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนผู้รับบริการตั้งแต่การ พัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการต่อยอดงานวิจัยและการเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐาน ซึ่งช่วยเสริมสร้างโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความพร้อมและสามารถต่อยอดไปสู่การใช้งานจริงได้มากยิ่งขึ้น

ผู้เข้ารับบริการคำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี



จากกราฟแสดงถึงภาพรวมจำนวนผู้เข้ารับบริการคำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี ในปี 2564 - 2569 โดยให้เห็นว่า ในปี 2569 มีผู้เข้ารับบริการรวมทั้งสิ้น 255 ราย ซึ่งสูงกว่าทุกปีที่ผ่านมา โดยแบ่งเป็นผู้รับบริการด้านการให้คำปรึกษา 60 ราย และด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี 195 ราย สะท้อนให้เห็นถึงการขยายตัวของบริการและความสนใจในการเข้าถึงองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เพิ่มขึ้น

จากการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ได้สรุปผลการประเมินความพึงพอใจโดยแบ่งเป็น 2 กิจกรรม คือ

1.กิจกรรมให้คำปรึกษา มีผู้รับบริการจำนวน 60 ราย

ระดับ ความ พึงพอใจ	%ระดับ ความพึง พอใจ	1.ขั้นตอนการให้บริการ			2.เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ			3.ด้านข้อมูล			4.ภาพรวม ความพึงพอใจ ในการให้บริการ
		1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	
5	100	53	59	60	59	60	52	57	58	59	59
4	80	7	1	0	1	0	8	3	2	1	1
3	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
จำนวน (ราย)		60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
% ความพึงพอใจ		97.67	99.67	100.00	99.67	100.00	97.33	99.00	99.33	99.67	99.67

รายละเอียดผลการประเมิน ข้อมูลวัดความพึงพอใจ		คิดเป็นร้อยละ (%)				
		5	4	3	2	1
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย		88.33	11.67	0.00	0.00	0.00
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน		98.33	1.67	0.00	0.00	0.00
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว		100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี		98.33	1.67	0.00	0.00	0.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว		100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้นำเชื่อถือ		86.67	13.33	0.00	0.00	0.00
3. ด้านข้อมูล						
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น		95.00	5.00	0.00	0.00	0.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ		96.67	3.33	0.00	0.00	0.00
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์		97.96	2.04	0.00	0.00	0.00
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ		97.96	2.04	0.00	0.00	0.00

*อ้างอิงตามแบบประเมินของโครงการ กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา

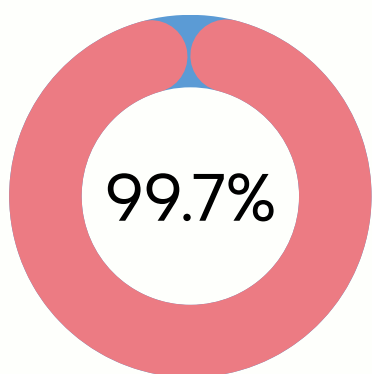
จากตารางผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ พบว่า ภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ร้อยละ 97.96 โดยไม่มีผู้ให้คะแนนในระดับปานกลาง น้อย หรือน้อยที่สุด สะท้อนให้เห็นว่าการให้บริการสามารถตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการได้เป็นอย่างดี

เมื่อพิจารณาด้านกระบวนการและขั้นตอนการให้บริการ ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อความสะดวกและรวดเร็วในระดับมากที่สุด ร้อยละ 100.00 รองลงมาคือ ขั้นตอนการให้บริการไม่ยุ่งยากซับซ้อน ร้อยละ 98.33 และความหลากหลายของช่องทางการให้บริการ ร้อยละ 88.33

ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ พบว่า ความสะดวกและรวดเร็วในการให้บริการได้รับความพึงพอใจระดับมากที่สุด ร้อยละ 100.00 รองลงมาคือ ความสุภาพ เต็มใจ และเป็นมิตรของเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 98.33 ส่วนการตอบข้อซักถามและให้คำแนะนำที่สร้างความเชื่อถือ มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ร้อยละ 86.67

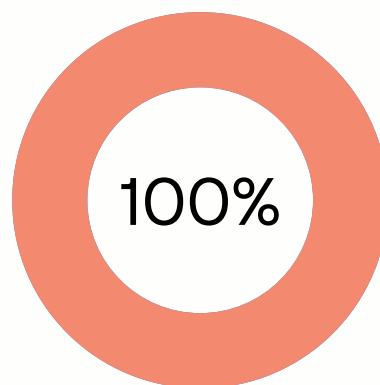
สำหรับ ด้านข้อมูล ผู้รับบริการเห็นว่าข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์มากที่สุด โดยมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ร้อยละ 97.96 รองลงมาคือ ความถูกต้องและตรงตามความต้องการของข้อมูล ร้อยละ 96.67 และการได้รับความรู้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 95.00

ภาพรวมความพึงพอใจในการให้
บริการบริการให้คำปรึกษา



ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 5 คะแนน

สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์
ได้



โดยสรุป ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการบริการให้คำปรึกษา คิดเป็น 99.67 % มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 5 คะแนน ความไม่พึงพอใจ ไม่มี (จากเกณฑ์ 1- 5 คะแนน) ผู้รับบริการให้คำปรึกษาทั้ง 60 ราย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ 100 % โดยสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มรายได้และการแก้ปัญหาเทคโนโลยีมากที่สุด

ทั้งนี้ ในส่วนของกระบวนการให้บริการและการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่เอง ควรพัฒนาความหลากหลายของช่องทางการให้บริการและการให้คำแนะนำแก่ผู้รับบริการอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและยกระดับคุณภาพการให้บริการให้ดียิ่งขึ้น



2. กิจกรรมถ่ายทอดและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ผู้รับบริการ จำนวน 195 คน

จากการประเมินความพึงพอใจรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการถ่ายทอดและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 195 คน พบว่า ผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโดยรวมอยู่ในระดับสูง โดยมีค่าความพึงพอใจเฉลี่ยร้อยละ 96.55 และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ถึงร้อยละ 95.76 สะท้อนให้เห็นว่ากิจกรรมดังกล่าวสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้และตอบสนองต่อความต้องการของผู้เข้าร่วมได้เป็นอย่างดี

รายละเอียดผลการประเมิน	ระดับความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ (%)				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	85.88	14.12	0.00	0.00	0.00
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	92.94	4.71	1.18	0.00	0.00
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสไลด์ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	94.12	3.53	1.18	0.00	0.00
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	5	4	3	2	1
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	81.18	16.47	2.35	0.00	0.00
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	89.41	9.41	0.00	0.00	0.00
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	89.41	9.41	0.00	0.00	0.00
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	67.06	28.24	2.35	1.18	0.00
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	67.06	30.59	0.00	1.18	0.00
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	85.88	11.76	2.35	0.00	0.00

*อ้างอิงตามแบบประเมินของโครงการ กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี

เมื่อพิจารณาด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการได้รับความพึงพอใจในระดับสูง โดยผู้เข้าร่วมร้อยละ 92.94 ให้คะแนนระดับ 5 ในประเด็นความเป็นมิตร ความยิ้มแย้มแจ่มใส และความเป็นกันเอง ขณะที่ด้านสถานที่จัดอบรม อาหาร เครื่องดื่ม และเอกสารประกอบการอบรม มีผู้ให้คะแนนระดับ 5 คิดเป็นร้อยละ 94.12 แสดงให้เห็นถึงความพร้อมในการจัดกิจกรรมและการอำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าร่วม

สำหรับด้านกระบวนการให้บริการ พบว่า ผู้เข้าร่วมร้อยละ 85.88 ให้คะแนนระดับ 5 ในประเด็นขั้นตอนการให้บริการที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการแจ้งข้อมูล การประสานงาน และการให้คำแนะนำ อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ พบว่ามีผู้ให้คะแนนระดับ 5 คิดเป็นร้อยละ 81.18 โดยมีผู้ให้คะแนนระดับ 4 ร้อยละ 16.47 สะท้อนให้เห็นว่าผู้เข้าร่วมส่วนใหญ่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ แต่ยังมีโอกาสในการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดความรู้ให้สอดคล้องกับการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพมากยิ่งขึ้น

ในส่วนของเนื้อหาและรูปแบบการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมร้อยละ 89.41 ให้คะแนนระดับ 5 ในประเด็นความเข้าใจเนื้อหาที่วิทยากรถ่ายทอด และในประเด็นการถ่ายทอดความรู้ที่ช่วยเพิ่มพูนความเข้าใจ ขณะที่ด้านระยะเวลาในการอบรมและความเหมาะสมของช่วงเวลาจัดกิจกรรมยังมีสัดส่วนผู้ให้คะแนนระดับ 5 อยู่ที่ร้อยละ 67.06 เท่ากัน โดยมีผู้ให้คะแนนระดับ 4 ร้อยละ 28.24 สำหรับระยะเวลาการอบรม และร้อยละ 30.59 สำหรับช่วงเวลาจัดอบรม นอกจากนี้ ประเด็นความคุ้มค่าของความรู้และประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย มีผู้ให้คะแนนระดับ 5 ร้อยละ 85.88

โดยสรุป ผลการประเมินแสดงให้เห็นว่ากิจกรรมการถ่ายทอดและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้เข้าร่วม ทั้งในด้านการบุคลากร สถานที่ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ ทั้งนี้ ประเด็นที่ควรนำไปพัฒนาต่อ ได้แก่ การปรับระยะเวลาและช่วงเวลาการจัดอบรมให้เหมาะสมกับผู้เข้าร่วมมากยิ่งขึ้น ตลอดจนการส่งเสริมให้สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและยกระดับคุณภาพการจัดกิจกรรมในครั้งต่อไป

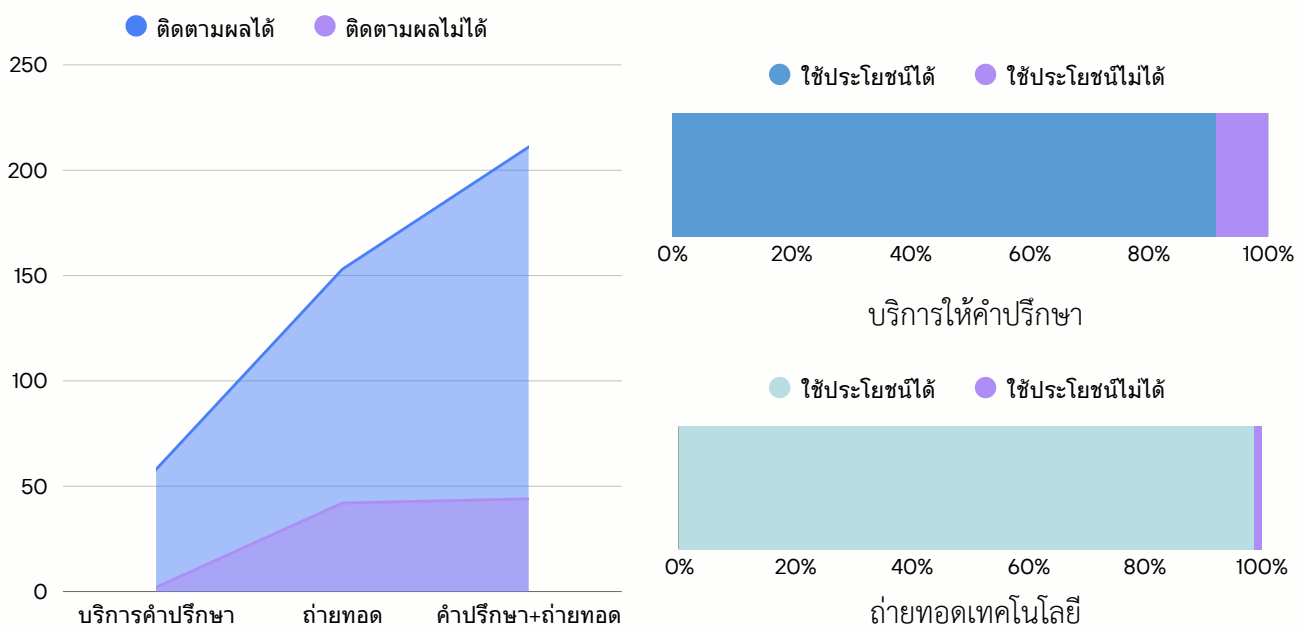
สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	แผน	ผล
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	35	51 ราย
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100	108 ราย
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80	กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา 99.67 % กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี 93.92 %
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20	20
5. จำนวนคำปรึกษาที่ได้รับการต่อยอดเป็นโครงการวิจัยหรือเกิดผลิตภัณฑ์/กระบวนการใหม่	2	3

การติดตามและประเมินผล การบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี

ร่วมกับผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร และผู้ที่สนใจในจังหวัดเชียงรายและทั่วภูมิภาค จำนวน 255 แบ่งเป็นการบริการคำปรึกษาที่สามารถติดตามผลได้จำนวน 58 รายจากจำนวน ทั้งหมด 60 ราย ถูกคิดเป็นจำนวนร้อยละ 96.7 ซึ่งผู้ขอรับบริการคำปรึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้ร้อยละ 88.3 และอีกหนึ่งกิจกรรมคือการถ่ายทอดเทคโนโลยี สามารถติดตามผลได้ 153 รายจากผู้เข้ากิจกรรมทั้งหมด 195 ราย คิดเป็นจำนวนร้อยละ 78.5 โดยสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้ถึง 77.44% ของจำนวนทั้งหมด ในส่วนที่ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ เกิดจากผู้ประกอบการขาดเครื่องมือ เครื่องจักร ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเอง แต่อย่างไรก็ตาม โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี ก็ต่างมีส่วนช่วยส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของตนเองได้ โดยเฉพาะการนำความรู้ไปพัฒนาทักษะการทำงาน สร้างโอกาสในการประกอบอาชีพ และต่อยอดเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ในอนาคต



สิ่งที่น่าสนใจจากการติดตามผลในครั้งนี้ คือ กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ในปีนี้มีมุ่งเน้นกลุ่มบัณฑิตเป็นสำคัญ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง และเปิดโอกาสให้ทดลองนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเป็นผู้ประกอบการ ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพและสร้างโอกาสในการพัฒนาตนเองในอนาคต

จากลักษณะของกิจกรรมดังกล่าว การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ส่วนใหญ่จึงไม่ได้สะท้อนออกมาในรูปแบบของผลตอบแทนทางการเงินโดยตรงในระยะสั้น แต่เป็นการใช้ประโยชน์ที่ไม่ใช่ตัวเงิน เช่น การเพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ การพัฒนาศักยภาพในการประกอบอาชีพ การทดลองสร้างแนวคิดหรือรูปแบบธุรกิจ ตลอดจนการนำความรู้ไปต่อยอดให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของตนเอง ซึ่งสิ่งเหล่านี้ถือเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาสู่การเป็นผู้ประกอบการและการสร้างรายได้ในอนาคต

นอกจากนี้ การถ่ายทอดองค์ความรู้ยังมีส่วนช่วยส่งเสริมการสร้างประโยชน์ต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมส่วนรวม ผ่านการนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการทำงาน หรือแนวทางการประกอบอาชีพที่คำนึงถึงความยั่งยืน ตลอดจนการแบ่งปันความรู้และประสบการณ์แก่ผู้อื่น ซึ่งอาจนำไปสู่การขยายผลประโยชน์จากระดับบุคคลไปสู่ชุมชนและสังคมในวงกว้าง

สรุปผลกระทบทางเศรษฐกิจ

ผลกระทบทางเศรษฐกิจ	ผลกระทบทางเศรษฐกิจ ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) บาทต่อเดือน
การเพิ่มรายได้ (บาท/เดือน)	44,071
การลดรายจ่าย/ต้นทุน (บาท/เดือน)	3,333

จากผลการติดตามผลกระทบทางเศรษฐกิจ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 44,071 บาทต่อรายต่อเดือน และสามารถลดรายจ่ายหรือต้นทุนได้เฉลี่ย 3,333 บาทต่อรายต่อเดือน สะท้อนให้เห็นว่าองค์ความรู้ที่ได้รับจากกิจกรรมสามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้ ทั้งนี้ ผลลัพธ์ดังกล่าวเป็นข้อมูลที่สะท้อนผลกระทบทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการติดตามผล การเพิ่มรายได้และการลดต้นทุนในการดำเนินงาน จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอาชีพและการสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้แก่ผู้ประกอบการได้ในระยะยาว

การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

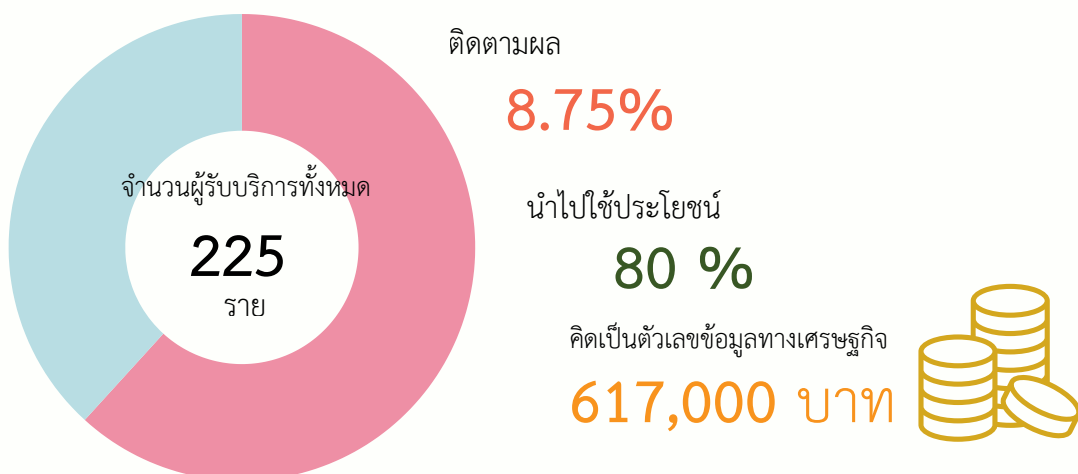
(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

การให้บริการคำปรึกษา การเผยแพร่องค์ความรู้ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการ ช่วยส่งเสริมให้ผู้รับบริการสามารถนำความรู้และเทคโนโลยีที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินกิจการได้อย่างเหมาะสม ครอบคลุมทั้งธุรกิจขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน พัฒนาศักยภาพของธุรกิจ สร้างรายได้และโอกาสในการเติบโตอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ สามารถ**เพิ่มรายได้** ร้อยละ 81.51 จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการ ทั้งกิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและ กิจกรรมเผยแพร่เทคโนโลยีที่สร้างรายได้ เช่น กิจกรรมการใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าเศษเหลือจากกระบวนการผลิตและแปรรูปสับปะรด และการแปรรูปสาหร่ายไก่อ

ลดรายจ่าย ได้ร้อยละ 18.49 สะท้อนให้เห็นถึงประโยชน์จากการนำองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและลดภาระค่าใช้จ่ายของผู้เข้าร่วมโครงการ

อย่างไรก็ตาม มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นคิดเป็นประมาณ 3 เท่าของงบประมาณโครงการ หรือเท่ากับ 617,000 บาท แสดงให้เห็นถึงศักยภาพในการสร้างผลตอบแทนทางเศรษฐกิจและการต่อยอดการใช้ประโยชน์จากโครงการได้อย่างเป็นรูปธรรม



(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อมผ่านความร่วมมือกับโครงการ “แก้ปัญหาฝุ่น PM2.5 ในพื้นที่ภาคเหนือด้วยนวัตกรรมบูรณาการเชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน” ซึ่งดำเนินงานโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ร่วมกับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) โดยมุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อจัดการปัญหาสิ่งแวดล้อมในระดับพื้นที่ โดยเฉพาะการลดการเผาเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร ซึ่งเป็นหนึ่งในแหล่งกำเนิดฝุ่นละออง PM2.5



จากความร่วมมือดังกล่าว ได้นำไปสู่การต่อยอดแนวคิดและการพัฒนาโครงการ “นวัตกรรมไบโอชาร์เพื่อยกระดับวัสดุเศษเหลือทางการเกษตรสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงอย่างยั่งยืน” โดยมุ่งส่งเสริมการนำเศษวัสดุทางการเกษตรมาใช้ประโยชน์ผ่านกระบวนการผลิตไบโอชาร์ เพื่อเปลี่ยนวัสดุเหลือทิ้งให้เป็นทรัพยากรที่มีคุณค่า ลดการกำจัดด้วยวิธีการเผาในที่โล่ง และสร้างโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้

การดำเนินงานดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงการเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมเข้ากับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน โดยคลินิกเทคโนโลยีฯ ทำหน้าที่เป็นกลไกสนับสนุนการถ่ายทอดเทคโนโลยีและส่งเสริมการประยุกต์ใช้นวัตกรรมให้เหมาะสมกับบริบทของชุมชน เกิดแนวทางการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดของเสีย และเพิ่มมูลค่าวัสดุเศษเหลือทางการเกษตรตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) อันเป็นการวางรากฐานสู่การพัฒนาชุมชนที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ควบคู่กับการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและความยั่งยืนในระยะยาว



(3) ผลกระทบด้านสังคม

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มุ่งสร้างผลกระทบทางสังคมผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ตอบสนองต่อความต้องการของชุมชน ผู้ประกอบการ และสังคม โดยให้ความสำคัญกับการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง การพัฒนาทักษะอาชีพ และการสร้างความตระหนักรู้ต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม ผ่านกระบวนการดำเนินงานที่เชื่อมโยงตั้งแต่การสำรวจความต้องการ การออกแบบกิจกรรม การถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติ ไปจนถึงการติดตามผลการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้

จากผลการติดตามผู้เข้าร่วมโครงการ พบว่า ร้อยละ 46.7 สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาอาชีพ สะท้อนให้เห็นถึงบทบาทของการถ่ายทอดเทคโนโลยีในการเสริมสร้างทักษะและเพิ่มศักยภาพในการประกอบอาชีพ ขณะที่ ร้อยละ 13.3 เกิดผลกระทบที่ไม่ใช่ตัวเงินในด้านความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม ซึ่งสะท้อนถึงการนำองค์ความรู้ไปใช้เพื่อยกระดับมาตรฐานการดำเนินงาน สร้างความปลอดภัย และส่งเสริมความรับผิดชอบต่อสังคม ตัวอย่างที่เห็นได้ชัด ได้แก่ กิจกรรมถ่ายทอดความรู้ด้านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ซึ่งช่วยเสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับสุขลักษณะและความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหาร ให้ผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ไปปรับปรุงการดำเนินงานและลดความเสี่ยงต่อผู้บริโภค ตลอดจนกิจกรรม Special Talk ที่เปิดพื้นที่แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ประสบการณ์ และมุมมองระหว่างนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญ และผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อสร้างความตระหนักรู้ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาชีพและประโยชน์ส่วนรวม

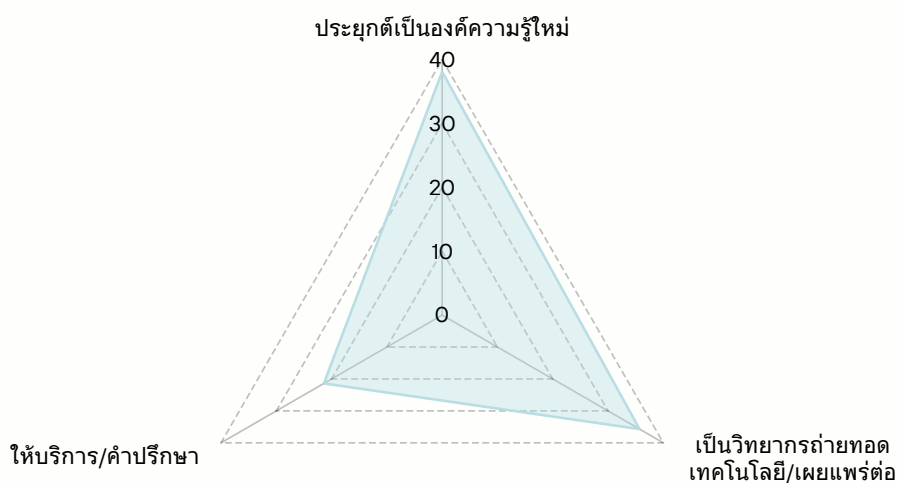


การให้บริการคำปรึกษา การร่วมเผยแพร่องค์ความรู้ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ มีส่วนสำคัญในการเสริมสร้างศักยภาพและยกระดับการดำเนินธุรกิจ โดยผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับลักษณะและขนาดของกิจการ ทั้งธุรกิจขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เพื่อพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าและผลิตภัณฑ์

นอกจากนี้ การให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยียังช่วยสนับสนุนให้ผู้ประกอบการพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน เพิ่มโอกาสในการแข่งขันทางการตลาด และสร้างความพร้อมในการขยายตลาดสู่ระดับสากล รวมถึงการส่งออกสินค้าไทยไปยังต่างประเทศ ขณะเดียวกัน องค์ความรู้ที่ได้รับยังสามารถนำไปต่อยอดเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริม พัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพ ตลอดจนเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งอาจช่วยเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และลดต้นทุนการดำเนินงาน

ผลลัพธ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า การบริการวิชาการและการถ่ายทอดเทคโนโลยีไม่เพียงช่วยพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกสำคัญในการส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจ สร้างโอกาสทางอาชีพ และสนับสนุนการพัฒนาธุรกิจให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

การต่อยอดองค์ความรู้จากการเข้าร่วมกิจกรรมและการรับบริการด้านเทคโนโลยี สู่การนำไปประยุกต์ใช้และถ่ายทอดต่อให้เกิดประโยชน์ในวงกว้าง โดยผลการติดตามพบว่า ร้อยละ 38.1 ของผู้ตอบข้อมูลสามารถนำความรู้ไปประยุกต์และพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ สะท้อนถึงศักยภาพในการต่อยอดความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและความต้องการของตนเอง ขณะที่ร้อยละ 35.7 ได้นำความรู้ไปขยายผลผ่านการเป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือเผยแพร่ความรู้แก่ผู้อื่น และร้อยละ 21.4 นำความรู้ไปใช้ในการให้บริการหรือให้คำปรึกษาแก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่คาดว่าจะนำความรู้ไปใช้ หลังการอบรมหรือได้รับคำปรึกษา ทันที โดยเผยแพร่ต่อในกลุ่ม หรือชุมชน ผลดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงการขยายผลความรู้ในหลายรูปแบบ ตั้งแต่การพัฒนาต่อยอดในระดับบุคคล การแบ่งปันองค์ความรู้สู่เครือข่าย ไปจนถึงการนำความเชี่ยวชาญไปสนับสนุนผู้อื่น ซึ่งช่วยเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงองค์ความรู้และเทคโนโลยี ส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างชุมชน ผู้ประกอบการ และเครือข่ายวิชาการ ตลอดจนสร้างกลไกการถ่ายทอดความรู้ที่สามารถดำเนินต่อไปได้อย่างต่อเนื่อง แม้สิ้นสุดกิจกรรมแล้วก็ตาม



การให้บริการคำปรึกษา การร่วมเผยแพร่องค์ความรู้ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ มีส่วนสำคัญในการเสริมสร้างศักยภาพและยกระดับการดำเนินธุรกิจ โดยผู้รับบริการสามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับลักษณะและขนาดของกิจการ ทั้งธุรกิจขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เพื่อพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าและผลิตภัณฑ์

นอกจากนี้ การให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยียังช่วยสนับสนุนให้ผู้ประกอบการพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน เพิ่มโอกาสในการแข่งขันทางการตลาด และสร้างความพร้อมในการขยายตลาดสู่ระดับสากล รวมถึงการส่งออกสินค้าไทยไปยังต่างประเทศ ขณะเดียวกัน องค์ความรู้ที่ได้รับยังสามารถนำไปต่อยอดเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริม พัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพ ตลอดจนเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งอาจช่วยเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และลดต้นทุนการดำเนินงาน

ผลลัพธ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า การบริการวิชาการและการถ่ายทอดเทคโนโลยีไม่เพียงช่วยพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกสำคัญในการส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจ สร้างโอกาสทางอาชีพ และสนับสนุนการพัฒนาธุรกิจให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน



เสียงสะท้อนจากผู้ประกอบการสะท้อนให้เห็นว่า คลินิกเทคโนโลยีฯ เป็นกลไกสำคัญในการสนับสนุนผู้ประกอบการรายเล็กให้เข้าถึงองค์ความรู้ เทคโนโลยี และคำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญ โดยเฉพาะการได้เรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอน ซึ่งช่วยให้ผู้ประกอบการมองเห็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังสะท้อนความต้องการในการต่อยอดความช่วยเหลืออย่างต่อเนื่อง ทั้งการเพิ่มผลผลิตสับปะรดเชิงราย การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานและคุณภาพสม่ำเสมอ ตลอดจนการลดต้นทุนการผลิตและข้อจำกัดด้านอุปกรณ์ เพื่อให้สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริงในระดับธุรกิจ ขณะเดียวกัน ยังมีความสนใจในการเข้าร่วมอบรมเพิ่มเติม โดยเฉพาะหลักสูตรแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรอื่น ๆ เช่น กาแฟและเชอร์รี่ ซึ่งเป็นโอกาสในการขยายการสนับสนุนไปสู่ผู้ประกอบการและกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากขึ้น

เสียงสะท้อนเหล่านี้จึงไม่ใช่เพียงคำขอบคุณจากผู้เข้าร่วมกิจกรรม แต่ยังเป็นข้อเสนอแนะสำคัญสำหรับการพัฒนางานของคลินิกเทคโนโลยีฯ ในอนาคต ทั้งการออกแบบหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการจริง การให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง และการพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับกำลังการผลิตและข้อจำกัดด้านต้นทุนของผู้ประกอบการรายเล็ก เพื่อให้ความรู้ที่ได้รับสามารถต่อยอดเป็นการพัฒนาอาชีพ สร้างโอกาสทางธุรกิจ และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนได้อย่างยั่งยืน

การส่งต่อประเด็นความต้องการ/กลุ่มเป้าหมาย ไปแพลตฟอร์ม/แหล่งทุนอื่น

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงทำหน้าที่เป็นกลไกกลางในการเชื่อมโยงผู้ประกอบการกับหน่วยงานสนับสนุน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและเครือข่ายภายนอก โดยมุ่งให้ผู้ประกอบการได้รับการสนับสนุนอย่างเหมาะสมกับความต้องการ ไม่ว่าจะเป็นด้านองค์ความรู้และเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเข้าถึงแหล่งทุน หรือการขยายโอกาสทางการตลาด

กระบวนการดำเนินงานมีลักษณะเป็นเครือข่ายความร่วมมือแบบสองทาง กล่าวคือ คลินิกเทคโนโลยีฯ ส่งต่อผู้ประกอบการที่มีความต้องการเฉพาะด้านไปยังหน่วยงานหรือแพลตฟอร์มที่มีความเชี่ยวชาญและกลไกสนับสนุนที่เหมาะสม เช่น ส่วนจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม หรือ MFii รวมถึงสำนักวิชาและหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย ขณะเดียวกัน หน่วยงานเครือข่ายก็ส่งต่อผู้ประกอบการมายังคลินิกเทคโนโลยีฯ เพื่อขอรับคำปรึกษาและการสนับสนุนด้านเทคโนโลยีเช่นกัน ทำให้เกิดการใช้ประโยชน์จากความรู้และความเชี่ยวชาญของแต่ละหน่วยงานร่วมกัน และช่วยให้การสนับสนุนผู้ประกอบการมีความต่อเนื่องมากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ คลินิกเทคโนโลยีฯ ยังประสานความร่วมมือกับส่วนบริหารงานวิจัย หรือ อว. ส่วนหน้า เพื่อเปิดพื้นที่ประชาสัมพันธ์และจัดแสดงผลผลิตที่พัฒนาร่วมกันระหว่างนักวิจัยและผู้ประกอบการ ช่วยเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงตลาดและสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์นวัตกรรม ตลอดจนร่วมมือกับสถาบันฯ และกาแพในการจัดทำข้อเสนอโครงการ เพื่อส่งต่อผู้ประกอบการเข้าสู่แพลตฟอร์มสนับสนุนที่เหมาะสม เช่น SCI หรือ BCE ตามลักษณะความต้องการและแนวทางการพัฒนาของแต่ละกลุ่ม

สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

กิจกรรม	งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณคงเหลือ (บาท)
1. การประสานและบริหารจัดการภายใน สถาบันระหว่างเครือข่าย	210,000	210,000	0
2. การให้บริการคำปรึกษาและเผยแพร่ ข้อมูลเทคโนโลยี	20,000	20,000	0
3. ประชุมหารือคณะทำงาน/เข้าร่วม ประชุมประจำปี	6,667	6,667	0

ปัญหา/อุปสรรค และแนวทางแก้ไข

ผู้ประกอบการรายย่อยบางส่วนยังมีข้อจำกัดด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ และเงินทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือปรับปรุงกระบวนการผลิต แม้จะมีความพร้อมและความต้องการนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ แต่ยังไม่สามารถลงทุนจัดหาเครื่องมือที่จำเป็นได้ด้วยตนเอง ขณะเดียวกัน คลินิกเทคโนโลยีฯ มีข้อจำกัดด้านงบประมาณในการสนับสนุนอุปกรณ์หรือเงินทุนโดยตรง จึงไม่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการได้อย่างครบถ้วนในทุกกรณี อย่างไรก็ตาม คลินิกเทคโนโลยีฯ ได้พยายามบรรเทาข้อจำกัดดังกล่าวผ่านการให้คำปรึกษาเบื้องต้น การแนะนำแนวทางการผลิตที่เหมาะสมกับศักยภาพของผู้ประกอบการ และการเชื่อมโยงไปยังหน่วยงานหรือแหล่งทุนที่เกี่ยวข้อง เพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงทรัพยากรและการสนับสนุนที่จำเป็น

สรุปตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

จำนวนผู้รับบริการทั้งหมด	255
จำนวนผู้รับบริการที่ติดตามผล	211
จำนวนคนที่น่าไปใช้ประโยชน์	204
ร้อยละความพึงพอใจ	99.67
สรุปตัวเลขข้อมูลทางเศรษฐกิจ	617000
อธิบายผลผลิตที่ได้จากดำเนินโครงการ	จำนวนผู้ที่เข้ามาขอรับบริการ ความพึงพอใจ จำนวนผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญ และจำนวนเทคโนโลยีตรงตามเป้าหมาย
อธิบายผลลัพธ์ที่ได้จากผลผลิตที่เกิดขึ้น	ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับ ไปแก้ปัญหาทางธุรกิจได้
ผลกระทบที่เกิดขึ้น	• การบริการให้คำปรึกษาจะพัฒนาศักยภาพของ ผู้ประกอบการ สามารถยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตร และผลิตภัณฑ์ เพิ่มโอกาสทางการแข่งขันได้ • การถ่ายทอดเทคโนโลยีจะเพิ่มทางเลือกในการประกอบอาชีพเสริม สามารถใช้เป็นแนวทางเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและอาหาร มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น • ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการเป็นไปตามมาตรฐาน

*สรุปตัวชี้วัดในระบบ CMO



ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ภาคผนวก

- แบบบันทึกข้อมูล ออนไลน์ ออฟไลน์
- แบบวัดความพึงพอใจ ออนไลน์ ออฟไลน์
- แบบใบสมัครถ่ายทอดเทคโนโลยี
- แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที
- แบบติดตามประเมินผล
- เอกสารฝึกอบรม
- ผลการประเมินความพึงพอใจและข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยีประจำปี 2569
- ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญฯ (Booklet ClinicMFU)
- ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด
- ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.
- รายชื่อผู้เข้ารับบริการ



แบบฟอร์มขอรับบริการคำปรึกษาเทคโนโลยี

ความเชี่ยวชาญที่ให้บริการคำปรึกษา :

1. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอาหารหรือเครื่องดื่มจากผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
2. เทคโนโลยีฮาร์ดแวร์การเคี้ยวเคี้ยว
3. บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร
4. มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร

หากมีข้อสงสัย-ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม
 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
 สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร อาคาร E3A ชั้น2
 โทร 053-916630
 อีเมล clinictech.mfu@gmail.com

kotchakorn.kha12@lamduan.mfu.ac.th [Switch account](#)

* Required

Email *

Your email

ชื่อ-นามสกุล *

Your answer

แบบบันทึกข้อมูลให้คำปรึกษาออนไลน์

	ID Personal _____
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีเกร็ดสารสนเทศฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ แบบฉบับจัดการให้บริการคำปรึกษาและมอบรางวัลบุคคลดีเด่น	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้รับบริการ 1. ชื่อผู้ขอรับบริการ : _____ 2. จักรวรรดิการศึกษา ชื่ออยู่ปัจจุบัน : _____ โทรศัพท์ : _____ อีเมล : _____ 3. ที่อยู่ขอรับบริการ/ศึกษา : _____ _____	
ส่วนที่ 2 ข้อมูลสำหรับผู้เชี่ยวชาญ 1. วันที่ : _____ เวลา : _____ 2. ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : 2.1 _____ 2.2 _____ 2.3 _____ 2.4 _____ 3. สถานที่ : _____ 4. ขอรับคำปรึกษาดังนี้ _____ นักคิดต่อไป _____ เวลา _____ 5. รายละเอียด _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	
ชื่อ _____ ผู้รับคำปรึกษา (_____)	ชื่อ _____ ผู้ประสานงาน (_____)

แบบบันทึกข้อมูลให้คำปรึกษาออนไลน์

แบบประเมินความพึงพอใจ

งานที่ท่านได้เข้ารับการขอคำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยีเป็นที่ใช้ประโยชน์แล้วนั้น
 คลินิกเทคโนโลยีหรืออาหารธรรมชาติแมฟหาลงจะ จึงใคร่ขอความสามมิต้อตอบแบบประเมินความพึงพอใจเพียง 6 ข้อสั้น ๆ

หากมีข้อสงสัยเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่
 โทรศัพท์ : 0-5391-6630
 อีเมล : clinictech.mfu@gmail.com
 facebook : คลินิกเทคโนโลยีหรืออาหารธรรมชาติแมฟหาลง

ขอขอบพระคุณในความร่วมมือตอบแบบสอบถามประเมิน มา ณ ที่นี้
 คลินิกเทคโนโลยีหรืออาหารธรรมชาติแมฟหาลง

Email *

Valid email

This form is collecting emails. [Change settings](#)

ชื่อ-นามสกุล

Long answer text

ช่องทางการติดต่อ ที่อยู่ปัจจุบัน *

Long answer text

เบอร์โทรศัพท์ *

Short answer text

ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด

เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาประสิทธิภาพและการทำงานกับบุคลากรในโอกาสต่อไปทางคลินิกเทคโนโลยี ขอจากาศึกษาเทคโนโลยีกับโครงการอาหาร
 ปลอดภัยและปลอดภัย

แบบวัดความพึงพอใจให้คำปรึกษาออนไลน์

IDProject = _____	
IDPersonal = _____	

แบบประเมินความพึงพอใจ

เพื่อประโยชน์การประเมินความพึงพอใจและการปรับปรุงการให้บริการด้านบริการและข้อมูลเทคโนโลยี ของงานสนับสนุนเทคโนโลยีสำหรับให้ท่านได้ความเห็นเด่นที่เป็นจริง

ชื่อ นามสกุล

เลขตัวประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

ท่านเคยใช้บริการของสนับสนุนเทคโนโลยี.....

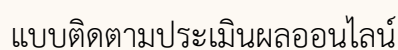
วัน/เดือน/ปี (ขอคำถาม).....

รายการ	ระดับความคิดเห็น					ไม่พึงพอใจ (0)
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
1. ท่านมีความพึงใจในคำตอบต่อไปนี้หรือไม่						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						
1.1 มีช่องทางบริการให้บริการที่หลากหลาย						
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน						
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว						
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เป็นใจ ยิ้มแย้ม						
2.2 ให้บริการด้วยความละเอียด รอบคอบ						
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้เป็นอย่างดี						
3. ด้านข้อมูล						
3.1 ได้รู้ความต้องการเพิ่มขึ้น						
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงตามต้องการ						
3.3 ข้อมูลที่ได้มีประโยชน์						
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						
5. ท่านสามารถแนะนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างไรบ้าง						
1 ☐ ใช้ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย) 2 ☐ ใช้ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)						
6. ท่านสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในลักษณะ:						
1 ☐ เพียงพอแล้ว 2 ☐ ลดวงายง่าย						
3 ☐ คุณภาพดี 4 ☐ แก้ไขตามเทคโนโลยี						

แบบวัดความพึงพอใจให้คำปรึกษาออนไลน์

แบบใบสมัครถ่ายทอดเทคโนโลยีฯ

แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทั้งนี้



แบบติดตามประเมินผลออฟไลน์

- เอกสารฝึกอบรม ประจำปี 2569

https://drive.google.com/drive/folders/10QfnwhiUTWlkMX363UB_Fh2plEdxcPEY?usp=sharing

- ผลการประเมินความพึงพอใจและข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี
- รายชื่อผู้เข้ารับบริการ ประจำปี 2569

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1vaSjSFgTWgU385FbBTkDW1KZP8xOUmbS/edit?usp=sharing&ouid=111614530257261569112&rtpof=true&sd=true>



Booklet Clinic Technology MFU

ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด
ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.

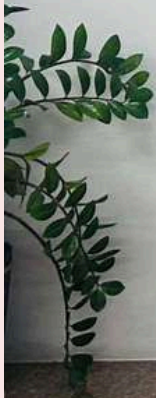


SCHOOL OF AGRO-INDUSTRY MAE FAH LUANG UNIVERSITY

*An internationally recognized leader in Agro-Industry:
Empowering you to succeed*

OUR VALUES

Strive for excellence
Unity
Collaboration
Creativity Innovation
Engage
Societal
Sustainability



คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 ม.1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100

Clinictech.mfu@gmail.com

0-5391-6630