



STI for
GO↑OTOP
UPGRADE
คู่มือวิจัยเพื่อโอท็อป



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP

ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

คู่มือวิจัยเพื่อโอท็อป

การสร้างความรู้ ความเข้าใจในการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP
ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม

ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

จังหวัดอำนาจเจริญ

วันอังคารที่ 27 ธันวาคม 2565

ณ อาคารศูนย์การเรียนรู้ชุมชนและวิจัยด้านสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาเขตอำนาจเจริญ

นายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ

ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมธุรกิจเทคโนโลยีและนวัตกรรม(รท.)

กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (กปว.)

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)



บทบาทของ ในการพัฒนา OTOP

ก.เกษตรและสหกรณ์ การเกษตร

ส่งเสริมการทำการเกษตร
ส่งเสริมการค้าเกษตรชุมชน
ส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชน ส่งเสริมการทำ
ผลิตภัณฑ์ชุมชน



พช. ก.มหาดไทย

ส่งเสริมการรวมกลุ่ม
และจดทะเบียน
ผู้ประกอบการ+
ผลิตภัณฑ์ OTOP



อว. ก.อุตสาหกรรม

ถ่ายทอดเทคโนโลยี
พร้อมใช้
เพื่อการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ OTOP



ก.อุตสาหกรรม

ส่งเสริมการผลิต
การจดทะเบียนโรงงาน



อว. ก.อุตสาหกรรม

นำ วทน. ไปช่วย
ให้ได้มาตรฐาน
ตามกฎหมาย



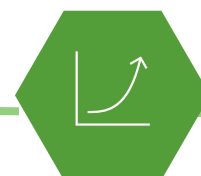
อย. ก.สาธารณสุข มอก. มพช. ก.อุตสาหกรรม

รับรองมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ OTOP
[อย. มพช. และมาตรฐาน อื่นๆ]



ส่งเสริมการตลาด
ต่างประเทศ
พัฒนาช่องทาง
E-commerce

ก.พาณิชย์



ส่งเสริมการขาย
กระตุ้นยอดขาย
ในประเทศ
[Online/Offline]

พช. ก.มหาดไทย



ส่งเสริมและ
คัดสรรดาว
ขึ้นทะเบียน
OTOPพรีเมียม

พช. ก.มหาดไทย



นำ วทน. ไป
พัฒนาเพื่อเตรียม
ความพร้อมการ
คัดสรร



หน่วยร่วมดำเนินการ อว. : สป.อว. วศ. วว. และสถาบันการศึกษาเครือข่ายที่ปรึกษา 41 แห่ง ทั่วประเทศ



STI for
OTOP
30⁺ UPGRADE
คู่มือเพื่อการพัฒนา

คู่มือเพื่อการพัฒนา

1. เพื่อ**แนะนำโครงการ**พัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน และสร้างองค์ความรู้และความเข้าใจในการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.
2. เพื่อรับฟังประเด็น**ความต้องการและให้คำปรึกษา/**แนวทางการแก้ปัญหา ให้กับผู้ประกอบการ
3. เพื่อ**คัดเลือกผู้ประกอบการ**โอท็อปที่มีศักยภาพเข้าสู่กระบวนการพัฒนาตามแนวทางคู่มือเพื่อการพัฒนา ผ่านกิจกรรม PITCHING



แนวทางการส่งเสริม OTOP ตาม Quadrant



แบ่ง OTOP เป็น 4 กลุ่ม
ตามคุณภาพ
และปริมาณที่สามารถผลิตได้



- A ดาวเด่น**
คุณภาพสูง ผลิตได้มาก
- B เอกลักษณ์**
คุณภาพสูง ผลิตน้อยขึ้น
- C พัฒนา**
คุณภาพปานกลาง ผลิตได้มาก
- D ปรับตัว**
ผลิตง่าย ได้จำนวนน้อย

แผนที่ความเชื่อมโยงแผนปฏิบัติการขับเคลื่อนโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐ (Strategy Map)

วิสัยทัศน์

“(ยกระดับ/พัฒนา) ผลิตภัณฑ์และบริการชุมชนด้วยภูมิปัญญาไทย ก้าวสู่เศรษฐกิจวิถีใหม่ อย่างยั่งยืน”

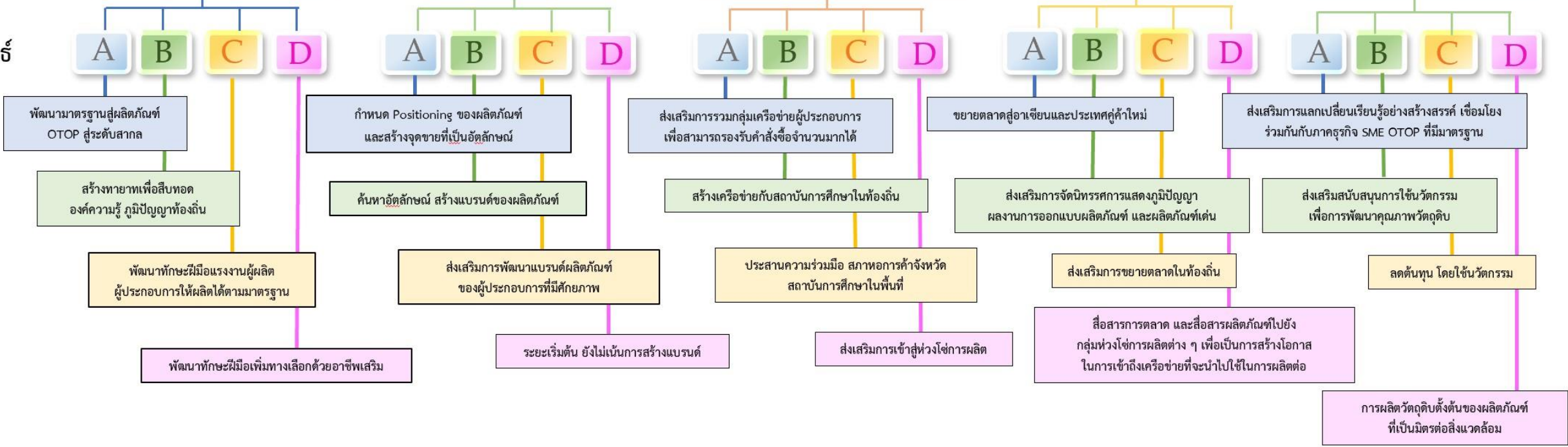
พันธกิจ

- ๑. ส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงานของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP (ประเภทรายเดี่ยวประเภทกลุ่ม และ SMEs) ให้เกิดการสร้างงานสร้างรายได้แก่ชุมชน
- ๒. ส่งเสริมกระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชน ชุมชน ในการคัดเลือกและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนให้สามารถคิดเอง ทำเอง ในการพัฒนาท้องถิ่น
- ๓. ส่งเสริมการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของชุมชนมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยสอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมในท้องถิ่น ให้เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายไปทั่วประเทศและทั่วโลก
- ๔. ส่งเสริมการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง

กรอบแนวทาง

- ๑. การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการ
- ๒. การส่งเสริมการสร้างแบรนด์ (Brand) เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าผลิตภัณฑ์
- ๓. การพัฒนา Network/Supporter เพื่อการก้าวสู่ความเป็น Cluster
- ๔. การส่งเสริมการสร้าง/ขยายตลาด
- ๕. การส่งเสริมการใช้นวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์

กลยุทธ์





**STI for
OTOP
UPGRADE**
ศูนย์วิจัยเพื่อโอทอป
Sriharat Sriharat

ขั้นตอนการสนับสนุน งบประมาณ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วย วทน.

พิจารณา คัดเลือก
จับคู่ นักวิจัย ผู้เชี่ยวชาญ

2

**STI for
OTOP
UPGRADE**
ศูนย์วิจัยเพื่อโอทอป

1

สร้างความรู้และความเข้าใจ
คู่มือวิจัยเพื่อโอทอป...สัญญา

ขยายผล
ประสานงาน
การตลาด

4

3

อนุมัติโครงการฯ และ
พัฒนาผู้ประกอบการ

5

ประเมินผล
ทางเศรษฐกิจ

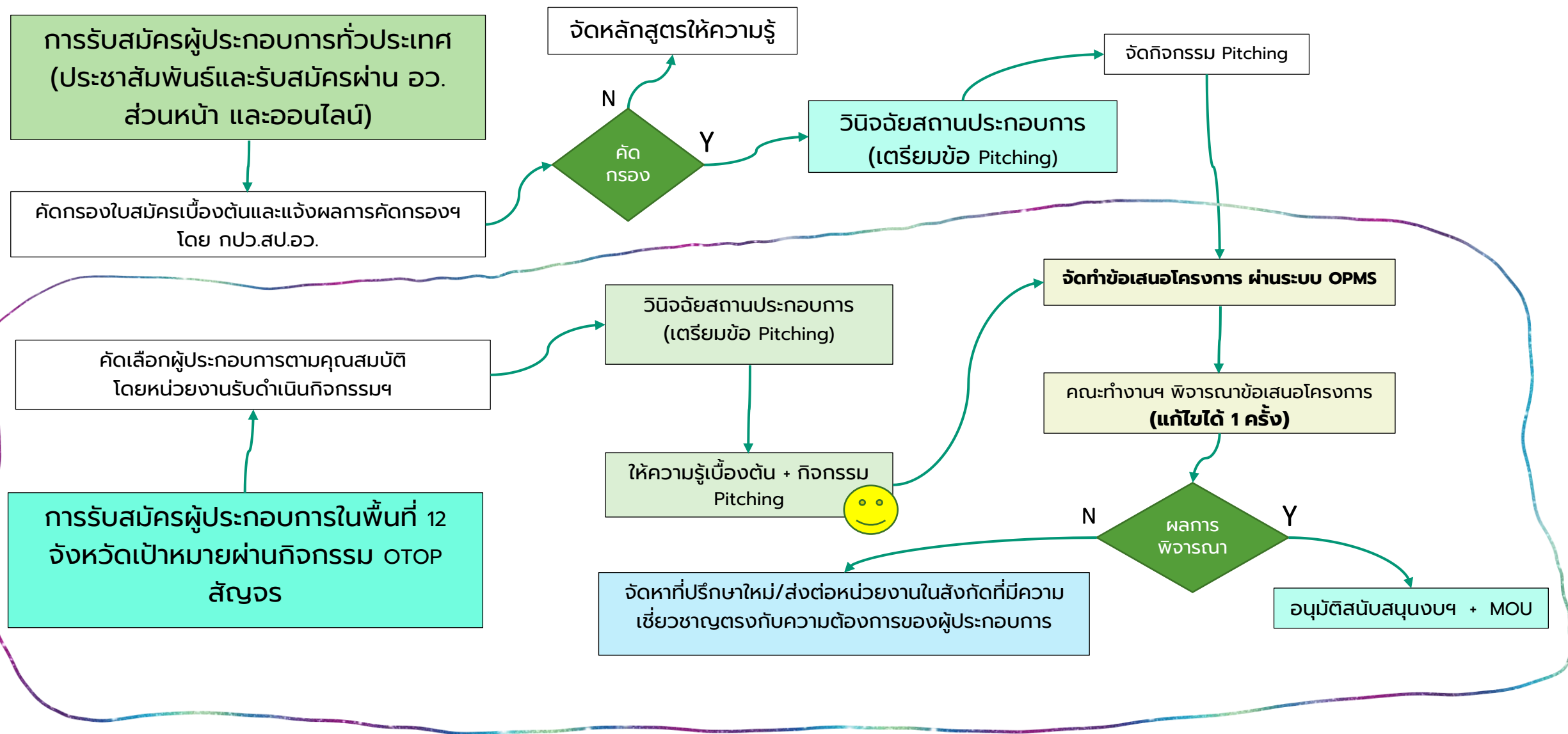


APPROVED





คู่มือวิทยุเพื่อโอท็อป



12 จังหวัด
โอทอป
สัญจร
2566

STI for
OTOP
UPGRADE
คู่มือวิจัยเพื่อโอทอป





6 ประเด็นการพัฒนาตามแนวทาง “คู่มือวิทย์เพื่อโอทอป”

คู่มือวิทย์เพื่อโอทอป เป็นการให้บริการทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
การให้คำปรึกษาเชิงลึก ถ่ายทอดเทคโนโลยี หรือพัฒนาดัดแปลงเทคโนโลยี เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP
6 ประเด็น 5 ประเภทผลิตภัณฑ์

OTOP 5 ประเภท

- อาหาร
- เครื่องดื่ม
- สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
- ผ้าและเครื่องแต่งกาย
- ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก

1

การพัฒนาคุณภาพ

วัตถุดิบต้นน้ำ

2

การพัฒนาและออกแบบ

กระบวนการผลิต

3

การพัฒนาและออกแบบ

เครื่องจักร

4

พัฒนาระบบ

มาตรฐาน

5

การพัฒนา

**นวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์**

6

การพัฒนาและ
ออกแบบ

บรรจุภัณฑ์



1. การพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ

การสนับสนุนของ สป.อว.

- ❑ พัฒนา/ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ ที่จะเข้าสู่กระบวนการผลิตหรือแปรรูป เช่น
 - การย้อมเส้นไหม/ฝ้ายด้วยสีธรรมชาติ
 - การลดสารพิษ เครื่องล้าง การทดสอบวัตถุดิบ
 - เกณฑ์การคัดเลือก และการเก็บรักษาวัตถุดิบ
- ❑ สนับสนุนในเรื่องการให้คำปรึกษา การให้เทคนิคความรู้ ในการเก็บรักษาและคงคุณภาพวัตถุดิบก่อนการผลิต คำวิเคราะห์ ทดสอบคุณภาพตามมาตรฐาน
- ❑ **ไม่สนับสนุน**การพัฒนาเกษตรต้นน้ำ เช่น การปลูกมะม่วงให้มีรสชาติอร่อย

ผู้ประกอบการ

- ❑ **ให้ข้อมูลวัตถุดิบ**ต้นน้ำที่ต้องการพัฒนา โดยวัตถุดิบนั้นผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ผลิตเอง หากซื้อวัตถุดิบจากที่อื่นต้องระบุแหล่งที่ซื้อ
- ❑ **ให้ข้อมูลปัญหา**หรือความต้องการพัฒนา ให้ชัดเจน

OUTPUT



OUTCOME





ตัวอย่าง 1. การพัฒนาคุณภาพ **วัตถุดิบต้นน้ำ**

ความต้องการของผู้ประกอบการ

การลดต้นทุนวัตถุดิบโดยการผลิตเส้นใย
จากเศษรังไหม

แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา

1. ถ่ายทอดความรู้เรื่องการผลิตเส้นใยจากเศษรังไหมด้วยกระบวนการย่อยทางเคมี และนำไปทอเป็นผลิตภัณฑ์ผ้าทอลายมัด
 2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการย้อมสีธรรมชาติ จากพืชในท้องถิ่น 5 ชนิด (ฝางแดง ใบยูคาลิปตัส ใบสบู่แดง ใบกันเกรา ครั่ง ใบเพกา เงาะและมังคุด)
 3. ถ่ายทอดเทคนิคการสร้างเจดสีเบื้องต้นโดยใช้สารช่วยติดสี
 4. ถ่ายทอดกระบวนการทดสอบเจดสีเบื้องต้น
- โดยมี**ผลผลิตจากโครงการ** คือ ผู้ประกอบการสามารถผลิตผ้าทอลายมัดย้อมสีธรรมชาติ จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งขอมาตรฐาน มพช.18/2557



2. การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต

การสนับสนุนของ สป.อว.

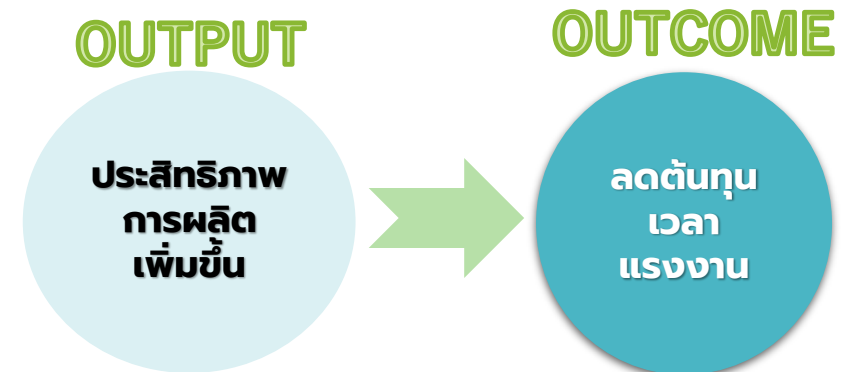
- ❑ วินิจฉัยจุดที่มีปัญหาในกระบวนการผลิต และ
นำเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาร่วมกัน
ผู้ประกอบการ ดำเนินการปรับปรุงพัฒนาให้การ
ผลิตได้คุณภาพ มาตรฐาน
- ❑ สนับสนุนในเรื่อง
 - การให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำ ฝึกอบรม
 - การวิเคราะห์ ทดสอบ กระบวนการ/ผลิตภัณฑ์
 - วัสดุเพื่อการปรับปรุงบางส่วน

ตัวอย่าง

- การพัฒนากระบวนการผลิตจากพาสเจอร์ไรซ์เป็นส
เตอริไลส์
- การเปลี่ยนวิธีการทอดทำให้กรอบนาน ไม่เหม็นหืน
- การปรับวิธีการขึ้นรูปตะกร้าให้มีขนาดสม่ำเสมอ

ผู้ประกอบการ

- ❑ ให้ข้อมูลกระบวนการผลิตเดิม
- ❑ ให้ข้อมูลปัญหาอย่างชัดเจน มีปัญหา
อย่างไร ในจุดไหน หรือต้องการปรับปรุง
อะไร





ตัวอย่าง 2. การพัฒนาคุณภาพกระบวนการผลิต

ความต้องการของผู้ประกอบการ

สูตรซอสแปงเย็นตาโฟที่ผลิตอยู่ มีเนื้อสัมผัสข้นหนืด
ไม่เหมือนซอสแปงที่มีจำหน่ายทั่วไป
อาจเนื่องมาจากสูตรการผลิตยังไม่เหมาะสม

แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา

ปรับปรุงสูตรซอสแปงของผู้ประกอบการ

- วิเคราะห์กระบวนการผลิตเดิม วิเคราะห์ Pain point และแนวทางแก้ไขปัญหา
- ถ่ายทอดเทคนิคการเลือกใช้ชนิดและปริมาณสารให้ความคงตัวที่เหมาะสมเพื่อให้ซอสแปงมีความคงตัวเป็นเนื้อเดียวกันไม่แยกชั้น
- ควบคุมคุณภาพในระหว่างการผลิต ได้แก่ การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในขั้นตอนการกวน
- ปรับสูตรการผลิตซอสแปงให้มีการใช้วัตถุดิบอาหารไม่เกินกว่าที่กฎหมายกำหนด
- ทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ซอสแปงที่พัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
- ทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อสูตรของผลิตภัณฑ์ซอสแปงที่ได้รับการพัฒนา



3. การพัฒนาและออกแบบ**เครื่องจักร**

การสนับสนุนของ สป.อว.

- ❑ พัฒนาเครื่องจักร/อุปกรณ์ที่เป็นผลงานวิจัยที่ **พร้อมใช้งาน** โดยเป็นเครื่องที่มีวัตถุประสงค์การใช้งานเฉพาะเจาะจงและ **ไม่มีจำหน่ายในท้องตลาด**
- ❑ **ไม่ให้การสนับสนุน** เครื่องจักรสำหรับทำบรรจุภัณฑ์ เครื่องบรรจุปิดผนึก และเครื่องจักรที่มีจำหน่ายในท้องตลาด หรือการจัดหาเพื่อทดแทนของเดิม
- ❑ พัฒนาเพื่อเพิ่มกำลังการผลิต ลดของเสีย ลดต้นทุนการผลิต หรือสร้างความปลอดภัยในการทำงาน โดยพัฒนาและออกแบบให้สอดคล้องกับความต้องการสินค้าในตลาดและกำลังการผลิตของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการ

❑ ให้ข้อมูล

- กระบวนการผลิตและเครื่องจักรที่มีอยู่เดิม
- กำลังการผลิตเดิมต่อวัน/ต่อสัปดาห์/ต่อเดือน
- ข้อมูลเครื่องจักร/อุปกรณ์ที่ต้องการ เช่น ขนาด กำลังของเครื่อง ความเฉพาะเจาะจงกับการใช้งาน เป็นต้น

OUTPUT



OUTCOME



ตัวอย่าง 3. การพัฒนาและออกแบบเครื่องจักร

ความต้องการของผู้ประกอบการ

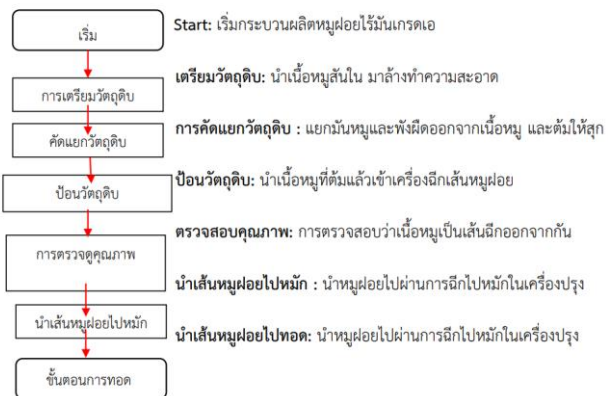
กระบวนการผลิตหมูฟอยไต้หวัน จำหน่ายงาน
ในการฉีกเส้นหมูฟอย
โดยใน 1 วันแรงงานสามารถฉีกเส้นหมูฟอย
ได้เพียง 1 กิโลกรัม ซึ่งไม่เพียงพอต่อความต้องการ
ในการผลิต

แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา

- : พัฒนาเครื่องฉีกหมูฟอยที่มีความจำเพาะกับการผลิตของผู้ประกอบการ
- วิเคราะห์กระบวนการผลิตเดิม วิเคราะห์ Pain point และแนวทางแก้ไขปัญหา
เครื่องฉีกเส้นหมูฟอยที่มีขายในท้องตลาดไม่สามารถฉีกเส้นหมูฟอยในขนาดที่
ผู้ประกอบการต้องการได้ (ผู้ประกอบการต้องการขนาดความกว้างของเส้นหมูฟอย
ประมาณ 2-3 มิลลิเมตร)
- หลักการทำงานของเครื่อง ใช้มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 220 V ส่งกำลัง ไปยังชุดโซ่ส่ง
กำลังไปยังชุดลูกกลิ้งขนาด ซึ่งชุดลูกกลิ้งขนาดจะทำการบีบอัดเนื้อหมูที่ผ่านการต้มให้
เส้นใยแตกออก ก่อนส่งต่อมาถึงชุดหัวเกี่ยวฉีกเพื่อทำการเกี่ยวฉีกเส้นหมูฟอย
- เครื่องฉีกเส้นหมูฟอยที่สร้างขึ้นสามารถฉีกเส้นหมูฟอยได้ 10 กิโลกรัมต่อชั่วโมงเมื่อ
เปรียบเทียบกับแรงงานคนฉีกด้วยมือจะใช้เวลา 1 วันต่อหมู 1 กิโลกรัม ประหยัด
ต้นทุนค่าจ้างแรงงานในการฉีกเส้นหมูฟอย (300 บาท ต่อคนต่อวัน)



(6) หลักการการใช้งานเครื่อง



4. การพัฒนาคุณภาพระบบมาตรฐาน

การสนับสนุนของ สป.อว.

- ❑ พัฒนาสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ให้ได้รับมาตรฐานที่จำเป็นต่อการประกันคุณภาพ เช่น GMP/GHP ออย. มพช. ฮาลาล นกยูง การยกระดับดาว
- ❑ วินิจฉัยจุดที่มีปัญหา ขั้นตอนที่ต้องดำเนินการ และ จัดลำดับความสำคัญของงาน ร่วมกับผู้ประกอบการ
- ❑ สนับสนุนในเรื่อง
 - การให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำ ฝึกอบรม/ปฏิบัติ
 - การวิเคราะห์ ทดสอบ กระบวนการ/ผลิตภัณฑ์
- ❑ ไม่ให้การสนับสนุนงบประมาณสำหรับก่อสร้างโรงงาน/ ภาชนะ/ค่าธรรมเนียมในการยื่นขอฯ

ผู้ประกอบการ

- ❑ ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ + มาตรฐานที่ต้องการขอรับรอง
 - ❑ ให้ข้อมูลความพร้อมของผู้ประกอบการ อาทิ สถานที่ผลิต มาตรฐานที่เคยได้รับมาก่อน ปีที่เคยได้รับมาตรฐาน
 - ❑ การปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อขอรับมาตรฐาน
- ผู้ประกอบการต้องพร้อมที่จะร่วมสมทบทุน**ตามเงื่อนไขของโครงการ

OUTPUT

OUTCOME

สถานที่
ผลิต/
ผลิตภัณฑ์
ได้รับ
มาตรฐาน



รายได้
เพิ่มขึ้น





ตัวอย่าง 4. การพัฒนาคุณภาพระบบมาตรฐาน

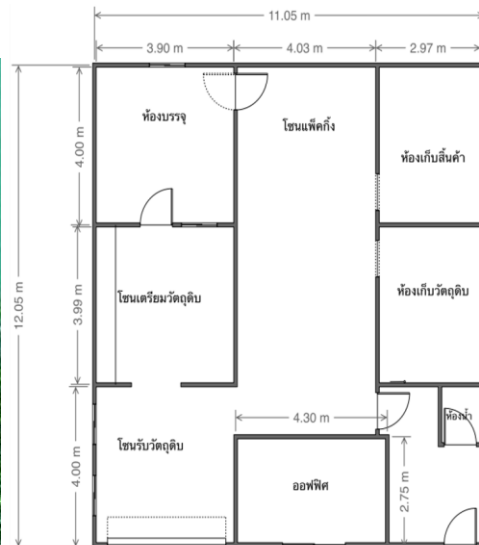
ความต้องการของผู้ประกอบการ

สถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์
น้ำมะนาวผสมน้ำผึ้งบรรจุขวด
ยังไม่มีมาตรฐาน อยากพัฒนาเพื่อขอรับรอง
มาตรฐาน จะได้ส่งขายได้ไกลๆ

แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา

: พัฒนาคุณภาพสถานที่ผลิตเพื่อยื่นขอมาตรฐาน **GMP** อย.

- วิเคราะห์กระบวนการผลิตเดิม วิเคราะห์ Pain point และแนวทางแก้ไขปัญหา
- จัดทำแบบร่างแผนผังในการปรับปรุงสถานที่ผลิต โดยประสาน สสจ. ประจำจังหวัด
เข้าให้คำปรึกษาด้านการปรับปรุงสถานที่ควบคู่กันไป **โดยผู้ประกอบการต้องสมทบ
ค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างตามเงื่อนไขที่ระบุใน TOR**
- จัดวางผังกระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับสถานที่ผลิตที่ปรับปรุงใหม่
- วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในสถานที่ผลิตใหม่ ข้อมูลจากโภชนาการ และ
การวิเคราะห์อื่นๆ ตามรายการที่จำเป็นให้ครบถ้วนเพื่อยื่นขอมาตรฐาน
- ผู้ประกอบการจัดเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอมาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ โดย
ที่ปรึกษาให้คำแนะนำในแต่ละขั้นตอน



ภาพที่ 3.9 ผังการผลิตน้ำมะนาวผสมน้ำผึ้งบรรจุขวด



ภาพที่ 3.6 อาคารผลิตก่อนปรับปรุง



ภาพที่ 3.7 อาคารผลิตหลังปรับปรุง



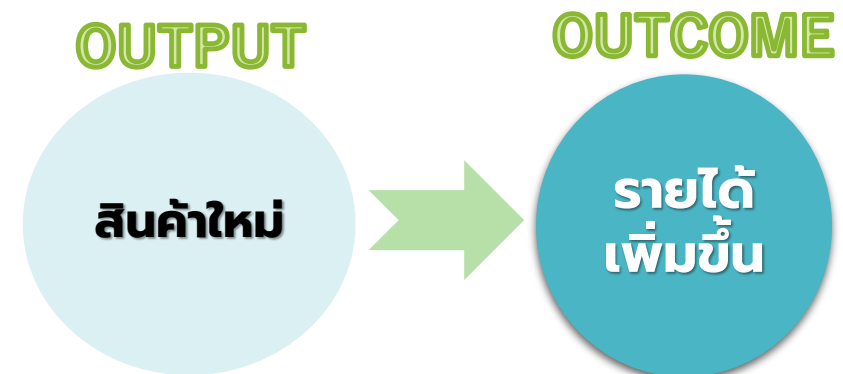
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม

การสนับสนุนของ สป.อว.

- ❑ **พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่** มีความคิดสร้างสรรค์ ให้ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าหรือมูลค่าเพิ่มขึ้น ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม
- ❑ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ของตลาดและวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการ
- ❑ สนับสนุนในเรื่อง
 - การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ บรรลุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
 - การวิเคราะห์ ทดสอบ กระบวนการ/ผลิตภัณฑ์
 - การทดสอบตลาด
 - การถ่ายทอดสูตร และวิธีการผลิตให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในสายการผลิต

ผู้ประกอบการ

- ❑ แจกความต้องการ/แนวคิด ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ต่างไปจากผลิตภัณฑ์เดิม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้นกว่าเดิม
- ❑ ตอบสนองตลาดเป้าหมายใหม่ หรือเป้าหมายเดิม
- ❑ ให้ข้อมูลความพร้อมของสถานที่ผลิต เครื่องมือเครื่องจักร ที่มีอยู่เดิม



ตัวอย่าง 5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม

ความต้องการของผู้ประกอบการ

อยากทำผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดแปรรูปแบบผง เพื่อเพิ่มมูลค่าของจิ้งหรีดในชุมชน เพราะประสบปัญหาด้านราคาจิ้งหรีดตกต่ำ เนื่องจากตลาดรับซื้อจิ้งหรีดสด/จิ้งหรีดแช่แข็งมีจำกัดจากสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด-19

แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา

: พัฒนาการผลิตผงโปรตีนจิ้งหรีดด้วยกรดอินทรีย์ร่วมกับแบบโฟม-แมท (เทคโนโลยีพร้อมใช้จากห้องปฏิบัติการ)

- วิเคราะห์ความพร้อมด้านการตลาด ความพร้อมด้านสถานที่ผลิต คำนวณต้นทุน
- พัฒนาสูตรนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ผงโปรตีนจิ้งหรีด
- ทดสอบตลาดและผู้บริโภคการประเมินการยอมรับของผู้บริโภคทางประสาทสัมผัส
- ถ่ายทอดกรรมวิธีผลิตให้กับผู้ประกอบการ
- วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ การทดสอบทางเคมีและกายภาพ ทดสอบอายุการเก็บรักษา พัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และฉลากตามกฎหมาย เพื่อเตรียมข้อมูลเข้าสู่การยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์



6. การพัฒนาและออกแบบ**บรรจุภัณฑ์**

การสนับสนุนของ สป.อว.

- ❑ พัฒนาและออกแบบที่เกี่ยวข้องกับประเด็น ด้านเทคโนโลยี **การบรรจุ การขนส่งหรือมาตรฐานบรรจุภัณฑ์/ฉลากตามกฎหมาย การลดความเสียหายจากบรรจุภัณฑ์แบบเดิม**
- ❑ บรรจุภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมีต้นทุนที่สอดคล้องกับราคาขายของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
- ❑ **ไม่ให้การสนับสนุน** เครื่องทำบรรจุภัณฑ์ เครื่องบรรจุ เครื่องปิดผนึก
- ❑ สนับสนุนเพียงบรรจุภัณฑ์ต้นแบบเพื่อประกอบการทดสอบตลาดเท่านั้น หากดำเนินการในประเด็นการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพียงอย่างเดียว สนับสนุนได้ไม่เกิน 100,000 บาท

ผู้ประกอบการ

- ❑ **ให้ข้อมูล** ปัญหาจากบรรจุภัณฑ์เดิม หรือหากไม่มีบรรจุภัณฑ์เดิมให้แจ้งวัตถุประสงค์ที่ต้องการบรรจุภัณฑ์
- ❑ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน หรือหากยังไม่ได้รับการรับรองให้ดำเนินการในประเด็นการพัฒนาระบบมาตรฐานควบคู่กัน



OUTPUT

บรรจุภัณฑ์ใหม่

OUTCOME

ลดต้นทุน
รายได้เพิ่ม
ลดการสูญเสีย

ตัวอย่าง 6. การพัฒนาและออกแบบ**บรรจุภัณฑ์**

ความต้องการของผู้ประกอบการ

อยากให้ช่วยเรื่องบรรจุภัณฑ์ที่ทนทานสำหรับแช่แข็ง ไม่กรอบและแตกระหว่างขนส่ง ของผลิตภัณฑ์ น้ำพริกหนุ่ม (ได้รับการรับรอง อย. เรียบร้อยแล้ว)

เดิมบรรจุด้วยถุงร้อน PP สำหรับใส่แกงแช่แข็ง มีปัญหาเมื่อแช่แข็งแล้ว ถุงบรรจุกรอบและแตกง่าย

แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา

: พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม

- วิเคราะห์สภาพปัญหา และหาวิธีแนวทางการแก้ไข และต้นทุนที่ยอมรับได้พร้อมกับผู้ประกอบการ
- คัดเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ลามิเนต Polyamide (Nylon)+ Linear Low Density Polyethylene (Nylon/LL) ซึ่งเป็นถุงที่มีความเหนียวและทนต่อการแช่แข็งได้ดี และทำการปรับปรุงการบรรจุเพื่อให้ง่ายต่อการละลายผลิตภัณฑ์
- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี อายุการเก็บรักษาและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
- ออกแบบฉลากใหม่ที่ถูกต้องตามกฎหมาย และดึงเอกลักษณ์และคุณค่าของผู้ประกอบการที่ต้องการสื่อลงในฉลาก จำนวน 3 แบบ ให้ผู้ประกอบการคัดเลือก
- ส่งมอบต้นแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน 100 ชิ้น พร้อมไฟล์ต้นแบบให้แก่ผู้ประกอบการ



ด้านหน้า

ด้านหลัง

ภาพที่ 14 ฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม
แม่ลัดที่ผู้ประกอบการเลือก



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2565



**TechnoMart
2022
BCG**
เพิ่มคุณภาพชีวิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

พลิกโฉมประเทศไทย
สู่เศรษฐกิจสร้างคุณค่าสังคม
เดินหน้าอย่างยั่งยืน

งานแสดงผลงานวิจัยพร้อมใช้ ผลงานเทคโนโลยีนวัตกรรมที่มีความโดดเด่น โดยฝีมือคนไทย

29 กันยายน - 2 ตุลาคม 2565
เวลา 10:00 - 20:00 น.

ลาน Parc Paragon , Living Hall ชั้น 3
Crystal Court ชั้น 3 Siam Paragon



จัดโดย

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
และหน่วยงานมากกว่า 80 หน่วยงาน





STI OTOP by MHESE

Smart
Agricultural
Innovation

การพัฒนานวัตกรรมเกษตรอัจฉริยะ: สู่ความยั่งยืน



ภายในงานเกษตรภาคเหนือ ครั้งที่ 10

1-12 ธันวาคม 2565

ณ ศูนย์วิจัยฯ การเกษตรแม่เหียะ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พบกิจกรรมภายในโซน อัตถ์แน่น พร้อมเสิร์ฟแบบจุกๆ !!!

ข้อป..ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ที่พัฒนาด้วยนวัตกรรม

สิ่งประดิษฐ์คิดค้น ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมชุมชน **สู่เชิงพาณิชย์**

การแสดงผลชั้นโชว์ | การแสดงดนตรีสดใหม่ทุก ๆ วัน | **Workshop & Showcase** สุดชัค

เสริมสร้างความรู้ กับนิทรรศการ การยกระดับสินค้า OTOP

ด้วย **วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม**



ติดตามรายละเอียดได้ที่
Facebook Fanpage : STI OTOP by MHESE

www.northern-agricmu-expo.com

NorthernAgriCMUexpo

#เกษตรภาคเหนือครั้งที่10 #NorthernAgriCMUexpo2022



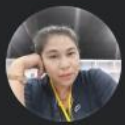
“
การจัดแสดง และจำหน่ายผลงานผลิตภัณฑ์โอท็อป
ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน
การพัฒนาผู้ประกอบการ เครื่องจักรและสิ่งประดิษฐ์คิดค้น
ทางวิทยาศาสตร์ และผลงานวิจัย ที่เกี่ยวข้อง
ภายใต้โครงการต่างๆ ของกระทรวงการอุดมศึกษา อว.”

Learning From Experience
เสริมแกร่งผลิตภัณฑ์โอท็อปด้วย วทน

“
พบกับที่ โซน
Living & Learning
เมล็ดพันธุ์การศึกษา
ต้นกล้านวัตกรรม







Phakhwan Thongrak อยู่ที่ รร มิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น
หลักสี่ กทม

11 ชม. · เชียงราย ประเทศไทย, จังหวัดเชียงราย · 🌐

#ความสำเร็จอีกขั้นของทีม#

โครงการคูปองวิทย์เพื่อ OTOP ปี 2562-2563

ยินดีกับผู้ประกอบการ

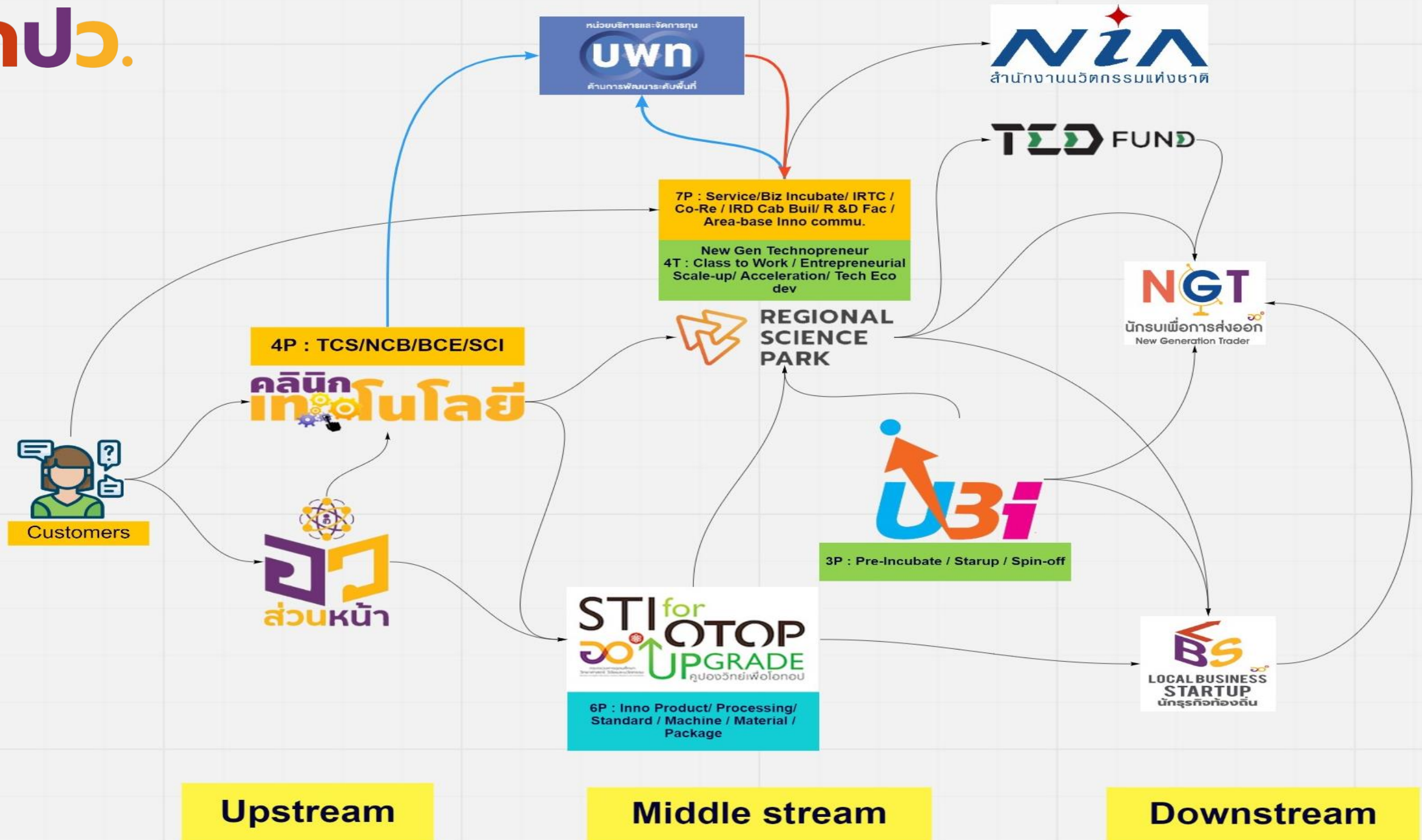
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า.ได้รับรางวัล อย. quality award 2ปีต่อเนื่อง

ประเภท ชุมชน จาก.รมต.สธ.

#ปลาเชียงอบพร้อมทาน#

22/12/65





ข้อกำหนดและขอบเขตของงาน
การสนับสนุนงบประมาณเพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP
ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
(ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์
วิจัยและนวัตกรรม



OTOP Upgrade Project Management System

ที่ปรึกษา 1033 ราย 47 มหาวิทยาลัย
ข้อมูลใบสมัคร 1,600 ราย
จำนวนโครงการ 760 โครงการ

เข้าสู่ระบบ

ชื่อผู้ใช้:

ekapong@mhesi.go.th

รหัสผ่าน:

.....

เข้าสู่ระบบ

[ลืมรหัสผ่าน ?](#)



ขอบัญชีผู้ใช้งาน (Account) ติดต่อผู้ดูแลระบบ หมายเลขโทรศัพท์ 02 333 3918 หรือ 02 333 3941, อีเมลล์ opms.most@gmail.com



ขอขอบพระคุณ

: โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน :

กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ชั้น 6 อาคารพระจอมเกล้า ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กทม. 10400
หมายเลขโทรศัพท์ 02 3333 3918 หรือ 02 333 3941, 02 333 3958