แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการลิตและเศรษฐกิจชุมชน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Business Community Enterprise : BCE

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจ (P.10) ให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ (Business plan) ที่ชัดเจน ตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชน และส่งเสริมวิธีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	**แนวทางเบื้องต้น**
ปีที่ 1 มาตรฐานเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ 2 โมเดลธุรกิจขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ 3 ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

1. ชื่อหน่วยงาน คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

2. ชื่อโครงการ การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) NO-01 นวัตกรรมการเพิ่มมูลค่าผลไม้

(ยกระดับมาตรฐานกระบวนการแปรรูปผลผลิตทางเกษตรในท้องถิ่นให้ได้ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มที่มีคุณภาพ ปลอดภัยและได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด)

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

ข้อมูลผู้ร่วมโครงการ ระบุ ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์	**หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ[1]**	**เทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่รับผิดชอบในโครงการ**	**ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ[2]**
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรดรัล จุลกัลป์ โทร: 089-811-8854	หัวหน้าโครงการ	*เทคโนโลยี* 1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์	เอกสารประวัติการศึกษาและประสบการณ์ทำงานที่แนบท้าย

อีเมล: porndarun1975@gmail.com		2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน 3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives) *องค์ความรู้* 1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การออกแบบฉลาก และการแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า 3. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด 4. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์	
2. อาจารย์ญาณิศา จินดาหลวง โทร: 086-914-6291 อีเมล: yanisa.ch@hotmail.co.th	ผู้ร่วมโครงการ	*เทคโนโลยี* 1. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP 2. การประเมินอายุเก็บรักษา *องค์ความรู้* 1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร	เอกสารประวัติการศึกษาและประสบการณ์ทำงานที่แนบท้าย
3. นางสาวศรัณญา สอนมณี โทร: 0850490846 อีเมล: saranya.zom@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	*เทคโนโลยี* 1. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP 2. การประเมินอายุเก็บรักษา *องค์ความรู้* 1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร	เอกสารประวัติการศึกษาและประสบการณ์ทำงานที่แนบท้าย

[1] หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

[2]แนบประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของ**ผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน**

5. ลักษณะโครงการ โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)

☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้ามาร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)

☑ 5.3เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนฯจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ 2565 : การยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*

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

☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)

☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)

☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)

☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ❍ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่าน หน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภูมิภาค 1-5)

☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน

โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....

หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ

☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล

กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย เกิดจากการรวมกลุ่มของสมาชิกในหมู่บ้าน 15 ราย เพื่อผลิตมะม่วงกวนสูตรโบราณโดยมีเป้าหมายเพื่อนำมะม่วงสุกตกเกรดและราคาตกต่ำ (4-8 บาทต่อกิโลกรัม) มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ แต่เนื่องจากผลผลิตมะม่วงสุกเป็นผลผลิตตามฤดู จึงทำให้ไม่สามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้ตลอดทั้งปี รายได้เฉลี่ยประมาณ 35,000-50,000 บาท (จากการจำหน่าย 5 เดือน คือ เดือนมกราคม-เดือนพฤษภาคม) และเนื่องจากกระบวนการผลิตและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมายังไม่ได้ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมากนัก ผลิตภัณฑ์จึงไม่แตกต่างจากผู้ผลิตรายเดิมที่มีอยู่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการมีผู้เชี่ยวชาญในการให้คำปรึกษาและแนะนำกระบวนการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้อ งถิ่นเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้มีคุณภาพและมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้สามารถผลิตและจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี นอกจากนั้นยังเป็นการส่งเสริมให้กลุ่มสามารถพึ่งพาตนเองและใช้ศักยภาพในการสร้างธุรกิจชุมชนที่สามารถยกระดับระบบมาตรฐานกระบวนการผลิตเป็นที่ยอมรับ ตลอดจนการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและพัฒนาทักษะการขายที่เหมาะสมเพื่อให้ธุรกิจประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืนต่อไป ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 กลุ่มได้เข้าร่วมโครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise Platform : BCE) และมีประเด็นความต้องการรวม 4 ประเด็น คือ

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากมะม่วงในท้องถิ่น
2. ยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน
3. สร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์
4. เพิ่มมูลค่าผลผลิตของท้องถิ่นและยกระดับผลผลิตทางการเกษตร

ผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการได้นำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และองค์ความรู้มาใช้ในการยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงในท้องถิ่น คือ

เทคโนโลยี

1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์

2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน

3. การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP

4. การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนแปรรูปและผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป

องค์ความรู้

1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์

2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การออกแบบฉลาก และการแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า

3. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด

4. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์

โดยจัดเป็นกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมทักษะการคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อน การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนแปรรูปและผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป และเสริมองค์ความรู้ในเรื่องการผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การออกแบบฉลาก และการแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด และการจัดทำแผนธุรกิจ

ผลการดำเนินการตลอดโครงการในปีงบประมาณ 2565 เป็นผลให้กลุ่ม

1. มีผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วง จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์

2. กระบวนการผลิตที่ดีและได้มาตรฐาน GMP

3. ผู้ประกอบการมีองค์ความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม

4. ผู้ประกอบการมีทักษะในหัวข้อเรื่องกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมและสามารถถ่ายทอดสู่ผู้สนใจในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง

5. มีแผนธุรกิจ

6. ผู้ประกอบการมีความพร้อมในการดำเนินธุรกิจ

7. สร้างรายได้ให้แก่ธุรกิจชุมชน

8. เป็นนักธุรกิจชุมชน

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กลุ่มมีประเด็นความต้องการ รวม 4 ประเด็น คือ

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนลดน้ำตาลและผลิตภัณฑ์เยลลีมะม่วงลดน้ำตาลให้มีคุณภาพและมาตรฐาน

2. ยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน อย.

3. การตลาดและช่องทางการจำหน่าย

4. แผนธุรกิจและสร้างนักธุรกิจชุมชน

จากผลจากการดำเนินการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ทำให้คัดเลือกผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากม่วง 2 ผลิตภัณฑ์ เพื่อพัฒนาต่อในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คือ มะม่วงกวนลดน้ำตาลและเยลลีมะม่วง โดยผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการจึงนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และองค์ความรู้มาใช้เพื่อการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ตรงความต้องการของผู้บริโภค และให้ความสำคัญกับการจัดทำแผนธุรกิจของกลุ่ม เพื่อวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้า การตลาด และผู้บริโภค ตลอดจนใช้เป็นทิศทางในการดำเนินการของกลุ่ม เพื่อการดำเนินการที่ยั่งยืน โดยมีการนำเทคโนโลยีและองค์ความรู้มาใช้เพื่อดำเนินการ ดังนี้

เทคโนโลยี

1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์
2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน
3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)
4. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP
5. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

องค์ความรู้

1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร
2. การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า
3. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด
4. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์

ผลผลิต/ผลลัพธ์/ผลกระทบ ที่คาดว่าจะได้รับหลังการดำเนินโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คือ

1. ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วง จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ คือ ผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนลดน้ำตาล และผลิตภัณฑ์เยลลีมะม่วงลดน้ำตาล
2. กระบวนการผลิตที่ดีและได้มาตรฐาน GMP
3. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย.
4. ผู้ประกอบการมีองค์ความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมและสามารถเลือกใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างเหมาะสม
5. ผู้ประกอบการมีทักษะและสามารถถ่ายทอดสู่ผู้สนใจในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง
6. มีแผนธุรกิจ ข้อมูลทางการตลาด และผู้บริโภค
7. เป็นนักธุรกิจชุมชน

กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้ายเป็นการรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงแปลงใหญ่ของตำบลหนองปลาไหล อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร เพื่อผลิตและจำหน่ายผลมะม่วงผลสดซึ่งได้รับมาตรฐาน GAP จำหน่ายส่งไปยังผู้รวบรวมผลผลิตในท้องถิ่น และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน เพื่อจำหน่ายส่งให้ร้านค้าในชุมชน และจำหน่ายปลีกให้กับลูกค้าทั่วไป โดยมีเป้าหมายที่จะเป็นกลุ่มที่มีความเชี่ยวชาญในการแปรรูปมะม่วง โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมปรุงรับประทานหรือผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่มีความหลากหลาย มีความสามารถในการจำหน่ายและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และนำแนวทาง BCG มาประยุกต์ใช้ เพื่อให้กลุ่ม

มีความเติบโตอย่างยั่งยืน ที่ผ่านมาการดำเนินกการของกลุ่มภายหลังการจดทะเบียนในปี พ.ศ. 2562 ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร พัฒนาชุมชนอำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร และมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ผ่านโครงการสนับสนุนการดำเนินการจากปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.) โดยคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในการให้คำปรึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี เพื่อการยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงในท้องถิ่น เป็นผลให้ได้ผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนและเยลลีมะม่วงที่สามารถต่อยอดการผลิตและจัดทำแผนธุรกิจได้ แต่เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างหลากหลายกลุ่มโดยเฉพาะผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ กังวลเรื่องน้ำหนัก และสอดรับกับเทรนด์สุขภาพของคนรุ่นใหม่ จึงจะนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วทน. มาใช้เพื่อพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานตามกฎหมายและสามารถตอบความต้องการของผู้บริโภคได้ ในขณะเดียวกันก็จะดำเนินการจัดทำแผนธุรกิจและการตลาด เพื่อสร้างความมั่นคงให้กับกลุ่มในเรื่องการตลาดควบคู่ไปด้วย

<u>ปีที่ 1 ปีงบประมาณ 2565</u> พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากมะม่วงด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สร้างตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์

ผู้รับผิดชอบและทีมงานได้ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นจำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ คือ มะม่วงกวนลดน้ำตาล น้ำมะม่วงพร้อมดื่ม และเยลลีมะม่วง โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 4 เทคโนโลยี และองค์ความรู้จำนวน 4 องค์ความรู้

<u>ปีที่ 2 ปีงบประมาณ 2566</u> ยกระดับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐาน GMP และช่องทางการตลาด และโมเดลธุรกิจ

ผู้รับผิดชอบและทีมงานจะคัดเลือกผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นซึ่งเป็นผลจากการดำเนินงานในปีที่ 1 จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ คือ มะม่วงกวนลดน้ำตาลและเยลลีมะม่วง โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพิ่มเติมจากปีที่ 1 ได้แก่

เทคโนโลยี

1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์
2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน
3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)
4. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP
5. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

องค์ความรู้

1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร
2. การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า
3. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด
4. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์

<u>ปีที่ 3 ปีงบประมาณ 2567</u> สร้างความพร้อมให้ธุรกิจด้วยการสนับสนุนและช่วยเหลือผู้ประกอบการ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสามารถดำเนินธุรกิจได้

ผู้รับผิดชอบและทีมงานจะคัดเลือกผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นซึ่งเป็นผลจากการดำเนินงานในปีที่ 2 จำนวน 1-2 ผลิตภัณฑ์ (ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน) มาผลิตและต่อยอดเชิงพานิชย์ โดยการเสริมทักษะการผลิตด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและทักษะความรู้เรื่องการตลาดและแผนธุรกิจ

เทคโนโลยี

1. กระบวนการแปรรูปอาหารด้วยความร้อนและการผลิตเชิงพาณิชย์
2. การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์
3. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

องค์ความรู้

1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร
2. การตลาด
3. แผนธุรกิจ

ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ และตัวชี้วัด

ผู้รับผิดชอบและทีมงาน กำหนดผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ และตัวชี้วัด ดังนี้

ผลผลิต

1. จำนวนผู้รับบริการ จำนวน 15 คน
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่ 2 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนองค์ความรู้/ทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมาย 8 เรื่อง

ผลลัพธ์ คือ

1. ร้อยละของผู้รับบริการที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. 2 ผลิตภัณฑ์
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

ผลกระทบ คือ

ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

1. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30
2. รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม

1. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 1 อาชีพ

ตัวชี้วัด ด้านสิ่งแวดล้อม

1. ลดของเหลือ/ของเสีย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

โครงการต่อเนื่อง

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 : โครงการการยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
1. การศึกษาและกำหนดคุณภาพของวัตถุดิบ	ทราบเกณฑ์กำหนดคุณภาพของวัตถุดิบ	1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำนวน 15 คน 2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด จำนวน 4 เทคโนโลยี และ 4 องค์ความรู้ 3. จำนวนผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นที่มีคุณภาพตามเกณฑ์ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ 4. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ จำนวน 2 คน 5. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ คิดเป็นร้อยละ 85 6. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ จำนวน 2 คน 7. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น รายได้ที่เพิ่มขึ้น 5,000 -10,000 บาท ต่อเดือน
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน	ผลิตภัณฑ์มะม่วงกวน	
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน	ผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงพร้อมดื่มและเยลลีมะม่วง	
4. การประเมินคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP	คุณภาพตามเกณฑ์ของผลิตภัณฑ์	
5. การอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมตามมาตรฐาน GMP	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมตามมาตรฐาน GMP (มะม่วงกวน)	
6. การอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมตามมาตรฐาน GMP (น้ำมะม่วงพร้อมดื่มหรือเยลลีมะม่วง)	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมตามมาตรฐาน GMP (น้ำมะม่วงพร้อมดื่มและเยลลีมะม่วง)	
7. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและเป็นไปตามมาตรฐาน	- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมและเป็นไปตามมาตรฐาน - บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	
8. การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนแปรรูปและผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป	คุณภาพของวัตถุดิบที่เก็บรักษาและผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป	
9. สร้างความเข้าใจและความตระหนักของการผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีเพื่อสร้างความเข้าใจให้กับผู้ประกอบการถึงข้อปฏิบัติในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการผลิตอาหารตามข้อปฏิบัติที่ดี (GMP) ในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย	
10. การผลิตผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ในเชิงธุรกิจ	ผลิตผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ในเชิงธุรกิจ	
11. การออกแบบฉลากและการสร้างตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์	- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการออกแบบฉลากและการสร้างตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ - ฉลากผลิตภัณฑ์	
12. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด	
13. เทคนิคการจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการเทคนิคการจัดทำแผนธุรกิจ	
14. การทำแผนธุรกิจ	แผนธุรกิจของกลุ่ม	
15. การฝึกอบรมเรื่ององค์ความ รู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม และความสามารถด้านธุรกิจชุมชน โดยนักธุรกิจชุมชน	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นและการตลาดผลิตภัณฑ์เบื้องต้น	

7. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนลดน้ำตาลและเยลลีมะม่วงลดน้ำตาลจากมะม่วงในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและมาตรฐาน

2. เพื่อให้คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับแผนธุรกิจ และจัดทำแผนธุรกิจผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนลดน้ำตาลและเยลลีมะม่วงลดน้ำตาล

3. เพื่อสร้างนักธุรกิจชุมชน

8. กลุ่มเป้าหมาย

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย
ชื่อผู้ประสานงาน	นางสาวจตุพร แก่นพล เบอร์โทร 098-756-6245
ที่อยู่	30/1 หมู่ 11 ตำบลหนองปลาไหล อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร 66180
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย	ค่าละติจูด 16°27'28.8"N ค่าลองติจูด 100°32'01.8"E

9. ระยะเวลาดำเนินการ

1 ตุลาคม 2564 – กันยายน 2566

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain)

ประเด็นปัญหา (Input)	เทคโนโลยี (Process)	ผลที่จะได้รับ (Output)
1. พัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนและเยลลีมะม่วงลดน้ำตาลจากมะม่วงในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและมาตรฐาน	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนและเยลลีมะม่วงลดน้ำตาลจากมะม่วงในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและมาตรฐาน มีการนำเทคโนโลยีและองค์ความรู้มาใช้เพื่อดำเนินการ ดังนี้ 1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน 3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives) 4. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP 5. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ โดยดำเนินการในลักษณะจัดเป็นโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้สมาชิกของกลุ่มฯ ได้ลงมือปฏิบัติจริง	ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ 1. ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงจำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ คือ ผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนลดน้ำตาล และผลิตภัณฑ์เยลลีมะม่วงลดน้ำตาล 2. กระบวนการผลิตที่ดีและได้มาตรฐาน GMP 3. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. 4. ผู้ประกอบการมีองค์ความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม และสามารถเลือกใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างเหมาะสม 5. ผู้ประกอบการมีทักษะและสามารถถ่ายทอดสู่ผู้สนใจในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง 6. มีแผนธุรกิจ ข้อมูลทางการตลาดและผู้บริโภค 7. เป็นนักธุรกิจชุมชน 8. สร้างรายได้ให้แก่ธุรกิจชุมชน 9. ผู้ประกอบการมีความพร้อมในการดำเนินธุรกิจ
2. ยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน อย.	การยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน อย. มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีและองค์ความรู้สู่กลุ่มฯ ดังนี้ 1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร 2. การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า 3. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด 4. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์	

	โดยดำเนินการในลักษณะจัดเป็นโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้สมาชิกของกลุ่มฯ ได้ลงมือปฏิบัติจริง	
3. การตลาดและช่องทางการจำหน่าย	การตลาดและช่องทางการจำหน่าย มีการนำองค์ความรู้ถ่ายทอดสู่กลุ่ม ฯ ดังนี้ 1. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด 2. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ โดยดำเนินการในลักษณะจัดเป็นโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้สมาชิกของกลุ่มฯ ได้ลงมือปฏิบัติจริง	
4. แผนธุรกิจและสร้างนักธุรกิจชุมชน	แผนธุรกิจและสร้างนักธุรกิจชุมชน มีการนำองค์ความรู้ถ่ายทอดสู่กลุ่มฯ ดังนี้ 1. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ 2. การบ่มเพาะนักธุรกิจชุมชน	

ปีงบประมาณ 2565		ปีงบประมาณ 2566
แผนการดำเนินงาน	**ผลการดำเนินงาน**	**แผนการดำเนินงาน**
1. การศึกษาและกำหนดคุณภาพของวัตถุดิบ	ทราบเกณฑ์กำหนดคุณภาพของวัตถุดิบ	1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน	ผลิตภัณฑ์มะม่วงกวน	2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน (การพัฒนาสูตรและการทดลองผลิตเชิงพานิชย์)
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน	ผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงพร้อมดื่มและเยลลีมะม่วง	3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)
4. การประเมินคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP	คุณภาพตามเกณฑ์ของผลิตภัณฑ์	4. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP
5. การอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมตามมาตรฐาน GMP	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมตามมาตรฐาน GMP (มะม่วงกวน)	5. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
6. การอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมตามมาตรฐาน GMP (น้ำมะม่วงพร้อมดื่มหรือเยลลีมะม่วง)	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมตามมาตรฐาน GMP (น้ำมะม่วงพร้อมดื่มและเยลลีมะม่วง)	6. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร

7. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและเป็นไปตามมาตรฐาน	- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมและเป็นไปตามมาตรฐาน - บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	7. การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า
8. การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนแปรรูปและผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป	คุณภาพของวัตถุดิบที่เก็บรักษาและผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป	8. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด
9. สร้างความเข้าใจและความตระหนักของการผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีเพื่อสร้างความเข้าใจให้กับผู้ประกอบการถึงข้อปฏิบัติในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการผลิตอาหารตามข้อปฏิบัติที่ดี (GMP) ในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย	9. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์
10. การผลิตผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ในเชิงธุรกิจ	ผลิตผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ในเชิงธุรกิจ	
11. การออกแบบฉลากและการสร้างตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์	- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการออกแบบฉลากและการสร้างตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ - ฉลากผลิตภัณฑ์	
12. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด	
13. เทคนิคการจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการเทคนิคการจัดทำแผนธุรกิจ	
14. การทำแผนธุรกิจ	แผนธุรกิจของกลุ่ม	
15. การฝึกอบรมเรื่ององค์ความ รู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม และความสามารถด้านธุรกิจชุมชน โดยนักธุรกิจชุมชน	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นและการตลาดผลิตภัณฑ์เบื้องต้น	

ปีงบประมาณ 2565			ปีงบประมาณ 2566		
ความต้องการ	**วทน. และองค์ความรู้**	**ผลที่ได้**	**ความต้องการ**	**วทน. และองค์ความรู้**	**ผลที่คาดว่าจะได้**
1. พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงในท้องถิ่น 2. ยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน 3. สร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 4. เพิ่มมูลค่าผลผลิตของท้องถิ่นและยกระดับผลผลิตทางการเกษตร	*เทคโนโลยี* 1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน 3. การควบคุมคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ตามหลักการ GMP 4. การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนแปรรูป	1. ผลิตภัณฑ์มูลค่า เพิ่มจากมะม่วงในท้องถิ่นที่มีคุณภาพตามเกณฑ์จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ 2. กระบวนการผลิตที่ดีและได้มาตรฐาน GMP 3. ผู้ประกอบการมีองค์ความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม 4. ผู้ประกอบการมีทักษะในหัวข้อเรื่องกระบวนการแปรรูป	1. พัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนและเยลลีมะม่วงลดน้ำตาลจากมะม่วงในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและมาตรฐาน 2. ยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน อย. 3. การตลาดและช่องทางการจำหน่าย 4. แผนธุรกิจและสร้างนักธุรกิจชุมชน	*เทคโนโลยี* 1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน 3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives) 4. การประเมินคุณภาพการควบคุมคุณภาพ	1. ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากมะม่วง จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ คือ ผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนลดน้ำตาล และผลิตภัณฑ์เยลลีมะม่วงลดน้ำตาล 2. กระบวนการผลิตที่ดีและได้มาตรฐาน GMP 3. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. 4. ผู้ประกอบการมีองค์ความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม

	และผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป 5. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ *องค์ความรู้* 6. การออกแบบฉลากและการแสดงข้อมูลสำคัญ 7. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด 8. เทคนิคการจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมและสามารถถ่ายทอดสู่ผู้สนใจในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง 5. แผนธุรกิจสำหรับชุมชน 6. ผู้ประกอบการมีความพร้อมในการดำเนินธุรกิจ 7. สร้างรายได้ให้แก่ธุรกิจชุมชน 8. นักธุรกิจชุมชน		มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP 5. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ *องค์ความรู้* 1. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร 2. การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า 3. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด 4. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์	และสามารถเลือกใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างเหมาะสม 5. ผู้ประกอบการมีทักษะและสามารถถ่ายทอดสู่ผู้สนใจในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง 6. มีแผนธุรกิจ ข้อมูลทางการตลาดและผู้บริโภค 7. เป็นนักธุรกิจชุมชน
ปัญหา	***การพัฒนา***	***ผลผลิต***	***ปัญหา***	***การพัฒนา***	***ผลผลิต***

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ

โมเดลธุรกิจ (Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ (Business Plan) ของผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนลดน้ำตาล และผลิตภัณฑ์เยลลีมะม่วงลดน้ำตาล และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ของกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย ระหว่างปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 – 2567

BCE แสดงโมเดลธุรกิจ (BMC)

Scope of Business: ผลิตและจำหน่ายผลมะม่วงผลสดอินทรีย์/GAP จำหน่ายส่งไปยังผู้รวบรวมผลผลิตในท้องถิ่น และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน เพื่อจำหน่ายส่งให้ร้านค้าในท้องถิ่น และจำหน่ายปลีกให้กับลูกค้าทั่วไป

Key Partners	*Key Activities*	*Value proposition*	*Customer relationships*	*Customer segment*
ปีงบประมาณ 2565-2567 - เครือข่ายเกษตรกร วัตถุดิบ - เครือข่ายขนส่ง - ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ - เครือข่ายผู้ผลิต/แปรรูป ได้มาตรฐาน - หน่วยราชการ * สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดพิจิตร * สำนักงานเกษตรอำเภอ วังทรายพูน * มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม * สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดพิจิตร * สถาบันการเงิน/ ธนาคาร	**ปีงบประมาณ 2565** - กิจกรรมการลดต้นทุน - การวิจัยและพัฒนาการ แปรรูปผลิตภัณฑ์จาก มะม่วง **ปีงบประมาณ 2566-2567** - การตลาดสินค้าแปรรูป - การวิจัยและพัฒนาการ แปรรูปผลิตภัณฑ์จาก มะม่วง - การบริหารจัดการแปลง - การบริหารการขาย - การจัดการคุณภาพ - การคัดขนาด - การจัดการขนส่ง	Functional **ปีงบประมาณ 2565** - ผลิตภัณฑ์มีความ หลากหลาย - ลดกระหายคลายร้อน - สด ใหม่ มีความเป็น ธรรมชาติ **ปีงบประมาณ 2566-2567** - ผลิตภัณฑ์มีความ หลากหลาย - ดีต่อสุขภาพ Emotional **ปีงบประมาณ 2565-2567** - มั่นใจ (อย./GHP) - มีความทันสมัย/วัยรุ่น - สุข สนุกสนาน - รักสุขภาพ/รักษ์โลก	**ปีงบประมาณ 2565** - ร้านค้าชุมชน **ปีงบประมาณ 2566** - Fan page บ้านวังคล้าย - Line@ - TikTok **ปีงบประมาณ 2566** - IG - Shopee - Promotion ใหม่ ๆ	**ปีงบประมาณ 2565** - B2C 90 % * ออฟไลน์ B2B (Domestic) 10 % **ปีงบประมาณ 256** - B2C 70 % * ออนไลน์, ออฟไลน์ B2G 30 % **ปีงบประมาณ 2567** - B2C 50 % * ออนไลน์, ออฟไลน์ - B2G 20 % - OEM 20 % - Co-Branding 10 %
	Key resource **ปีงบประมาณ 2565-2567** - ผู้บริหารมีความ เชี่ยวชาญ - พนักงานมีทักษะ - เทคโนโลยีการผลิตใหม่ๆ - ทีมงานวิจัยและพัฒนา - มาตรฐาน (อย./มผช./ GMP/HALAL) - ทีมงานควบคุมคุณภาพ - สูตรการแปรรูปเฉพาะ		*Channels* **ปีงบประมาณ 2565-2567** - หน้าร้าน - ออนไลน์ - ออกบูธในงานแสดงสินค้า - วางจำหน่ายในร้านต่าง ๆ - ขนส่งสาธารณะ	

Cost structure		*Revenue streams*	
ปีงบประมาณ 2565-2567 - วัตถุดิบ - ค่าแรง - ค่าใช้จ่ายการผลิต มาตรฐาน (อย./GHP) - ฉลาก - บรรจุภัณฑ์ - ค่าใช้จ่ายในการขอ	- ค่าใช้จ่ายการตลาด/ขาย - ค่าส่งเสริมการตลาด - ค่าใช้จ่ายการบริหาร - ค่าใช้อื่น ๆ	**ปีงบประมาณ 2565-2567** - มะม่วงกวน - น้ำมะม่วงพร้อมดื่ม - เยลลีมะม่วง - รายได้จากการรับจ้างผลิต	- จำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่ (แปรรูป) - รายได้จากการท่องเที่ยว เชิงเกษตร - รายได้จากการจัด กิจกรรมต่างๆ - รายได้จากการขายผลสด - รายได้อื่นๆ

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ[4]	วิธีการ[5]
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์													37,000	พรดรัล	บรรยายและลงมือปฏิบัติ
2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วย ความร้อน													267,100	พรดรัล	บรรยายและลงมือปฏิบัติ
3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)													50,000	พรดรัล	บรรยายและลงมือปฏิบัติ
4. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP													105,000	ญาณิศา/ศรัณญา	ทดสอบในห้องปฏิบัติการ
5. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์													85,000	ญาณิศา/ศรัณญา	ทดสอบในห้องปฏิบัติการ
6. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร													33,000	ญาณิศา/ศรัณญา	บรรยายและลงมือปฏิบัติ
7. การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า													30,000	พรดรัล	การให้คำปรึกษา/บรรยายออนไลน์
8. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด													50,000	พรดรัล	การให้คำปรึกษา/บรรยายออนไลน์
9. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์													50,000	พรดรัล	การให้คำปรึกษา/บรรยายออนไลน์
สรุปงบประมาณ	223,000				234,100				250,000				**707,100**		

[4]ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

[5]วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ค	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์													9,000	พรดรัล	บรรยายและลงมือปฏิบัติ
2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน													55,250	พรดรัล	บรรยายและลงมือปฏิบัติ
3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)													28,000	พรดรัล	บรรยายและลงมือปฏิบัติ
4. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP													40,000	ญาณิศา/ศรัณญา	ทดสอบในห้องปฏิบัติการ
5. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์													30,000	ญาณิศา/ศรัณญา	ทดสอบในห้องปฏิบัติการ
6. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร													9,350	ญาณิศา/ศรัณญา	บรรยายและลงมือปฏิบัติ

7. การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า													10,100	พรดรัล	การให้คำปรึกษา/บรรยายออนไลน์
8. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด													17,800	พรดรัล	การให้คำปรึกษา/บรรยายออนไลน์
9. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์													34,600	พรดรัล	การให้คำปรึกษา/บรรยายออนไลน์
สรุปงบประมาณ	**64,100**			**49,550**			**64,000**			**56,450**			**234,100**		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	**หน่วย**	**ค่าเป้าหมายในแต่ละปี**		
		ปีที่ 1	**ปีที่ 2**	**ปีที่ 3**
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	15	15	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) <u>ปีที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565</u> *เทคโนโลยี* 2.1 การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2 กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน 2.3 การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP 2.4 การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนแปรรูปและผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป *องค์ความรู้* 2.5 การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ 2.6 การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การออกแบบฉลาก และการแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า 2.7 การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด 2.8 การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ <u>ปีที่ 2 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566</u> *เทคโนโลยี* 2.1 การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2 กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน 2.3 การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives) 2.4 การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP 2.5 การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ *องค์ความรู้* 2.6 การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร	เรื่อง	8	9	6

2.7 การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า 2.8 การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด 2.9 การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ <u>ปีที่ 3 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567</u> *เทคโนโลยี* 2.1 กระบวนการแปรรูปอาหารด้วยความร้อนและการผลิตเชิงพาณิชย์ 2.2 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 2.3 การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ *องค์ความรู้* 2.4 การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร 2.5 การตลาด 2.6 แผนธุรกิจ				
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	2	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85	90	90
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	2	2	3
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	5,000 - 10,000 บาท ต่อเดือน	10,000 - 15,000 บาท ต่อเดือน	15,000 - 20,000 บาท ต่อเดือน

14. หน่วยงานสนับสนุน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือวิเคราะห์คุณภาพพื้นฐาน ห้องปฏิบัติการ/ห้องฝึกอบรม ในกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (บางกิจกรรม)
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร	ผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำด้านมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดพิจิตร	ผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำด้านผลิตภัณฑ์
สำนักงานเกษตรจังหวัดพิจิตร	ผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำด้านสายพันธุ์ของมะม่วง

15. ผลกระทบ

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโครงการ ซึ่งเป็นการใช้องค์ความรู้และเทคโนโลยีทุกหัวข้อจากโครงการ จะทำให้กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย มีผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 2 ผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานตามกฎหมาย และสามารถวางจำหน่ายได้จริงในตลาด ซึ่งจากการดำเนินการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ทำให้กลุ่มฯ มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโครงการคิดเป็นประมาณ 5,000-10,000 บาท ต่อเดือน

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโครงการ จะเป็นการใช้ประโยชน์จากผลผลิตที่ตกเกรด ไม่สามารถจำหน่ายแบบผลสดได้ ซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบของกลุ่มฯ และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มฯ ได้อีกแนวทางหนึ่ง

ลดรายจ่าย

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานตามกฎหมายจากโครงการ ซึ่งเป็นการใช้องค์ความรู้และเทคโนโลยีทุกหัวข้อจากโครงการ จะทำให้วิสาหกิจชุมชนฯ สามารถลดค่าใช้จ่ายจากการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากระบบการผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้นและเป็นไปตามอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ควรเป็นตามกฎหมาย

15.2 สังคม

องค์ความรู้และเทคโนโลยีทุกหัวข้อจากโครงการ จะทำให้วิสาหกิจชุมชนฯ สามารถยกระดับมาตรฐานกระบวนการแปรรูปผลผลิตทางเกษตรในท้องถิ่นให้ได้ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมาตรฐานที่ได้รับการพัฒนาจากโครงการจะสามารถจำหน่ายและเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มฯ และผลจากรายได้ที่เพิ่มขึ้นจะเป็นปัจจัยที่มีความเป็นไปได้ที่จะทำให้เกิดการจ้างงานทั้งเพื่อการผลิตวัตถุดิบและเพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้ายนั้นเป็นการรวมกลุ่มของประชาชนในพื้นที่ ดังนั้นผลจากการดำเนินโครงการจะช่วยให้ลดการย้ายถิ่นฐานลงได้ เนื่องจากประชาชนจะมีรายได้ และไม่จำเป็นต้องอพยพย้ายถิ่นเพื่อเป็นแรงงานและหารายได้

15.3 สิ่งแวดล้อม

องค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีและองค์ความรู้ทุกหัวข้อจากโครงการ จะทำให้กลุ่มฯ สามารถยกระดับมาตรฐานกระบวนการแปรรูปผลผลิตทางเกษตรในท้องถิ่นให้ได้ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยความต้องการวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปอย่างต่อเนื่องตลอดปีอาจจะมีผลให้เกิดการเพิ่มพื้นที่การปลูก และจากกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยังเป็นการใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตที่ตกเกรดและไม่สามารถจำหน่ายแบบผลสดได้ นอกจากนั้นจะสามารถลดปัญหาการจัดการของเหลือซึ่งอาจส่งผลต่อสิ่งแวดล้อมได้ด้วย

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น 707,100 บาท *(รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)*

ปีที่ 1 พ.ศ. 2565 จำนวน 223,000 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2566 จำนวน 234,100 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2567 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ.....2566..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน .....234,100..... บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
1. การคัดเลือกและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์	- วัตถุดิบ (มะม่วง)	150 กิโลกรัม	20 (150 x 20 = 6,000)	9,000
	- ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพด้านกายภาพและด้านเคมี (ค่าสี ความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณของแข็งทั้งหมด ปริมาณน้ำตาล เป็นต้น)	6 ตัวอย่าง	500 (500 x 6 = 3,000)	

2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในท้องถิ่นด้วยความร้อน (การพัฒนาสูตรและการทดลองผลิตเชิงพานิชย์)	- วัตถุดิบ (มะม่วง) - ค่าตอบแทนวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ - ค่าอาหารกลางวันและอาหารว่าง (อาหารกลางวัน 1 มื้อ อาหารว่าง 2 มื้อ) - ค่าเช่าเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง - ค่าบรรจุภัณฑ์ - ค่าวัสดุสิ้นเปลือง (ถุงมือ หมวก น้ำยาทำความสะอาด ทิชชู เป็นต้น)	350 กิโลกรัม 5 ครั้ง x 1 คน x 6 ชม 5 ครั้ง x 15 คน 1 คัน x 5 ครั้ง 1 งาน 1 งาน	20 (350 x 20 = 7,000) 600 (600x6x1x5= 18,000) 150 (150 x 15 x 5 =11,250) 2,300 (2,300 x 5 = 11,500) 5,000 (1 x 5,000 = 5,000) 2,500 (1 x 2,500 = 2,500)	55,250
3. การเลือกใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute) และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)	- ค่าตอบแทนวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ - ค่าอาหารกลางวันและอาหารว่าง (อาหารกลางวัน 1 มื้อ อาหารว่าง 2 มื้อ) - ค่าเช่าเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง - ค่าบรรจุภัณฑ์ - ค่าวัสดุสิ้นเปลือง (ถุงมือ หมวก น้ำยาทำความสะอาด ทิชชู เป็นต้น)	2 ครั้ง x 2 คน x 6 ชม 2 ครั้ง x 15 คน 1 คัน x 2 ครั้ง 1 งาน 1 งาน	600 (600x6x2x 2 = 14,400) 150 (150 x 15 x 2 = 4,500) 2,300 (2,300 x 2 = 4,600) 3,500 (1x 3,500 = 3,500) 1,000 (1 x 1,000 = 1,000)	28,000
4. การประเมินคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตตามหลักการ GMP	- ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ (ค่าสี ความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณของแข็งทั้งหมด ปริมาณน้ำตาล และจุลินทรีย์ก่อโรค ตามประกาศ เป็นต้น) - ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ (ฉลากโภชนาการ)	10 ตัวอย่าง 2 ตัวอย่าง	1,000 (1,000 x 10 = 10,000) 15,000 (15,000 x 2 = 30,000)	40,000
5. การประเมินอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	- ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ค่าสี ความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณของแข็งทั้งหมด ปริมาณน้ำตาล และจุลินทรีย์ก่อโรค ตามประกาศ เป็นต้น)	10 ตัวอย่าง	3,000 (3,000 x 10 = 30,000)	30,000
6. การผลิตอาหารตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร	- ค่าตอบแทนวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ - ค่าอาหารกลางวันและอาหารว่าง (อาหารกลางวัน 1 มื้อ อาหารว่าง 2 มื้อ) - ค่าเช่าเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	1 ครั้ง x 2 คน x 4 ชม 1 ครั้ง x 15 คน 1 คัน x 1 ครั้ง	600 (600 x 4 x 2 = 4,800) 150 (150x1x15 = 2,250) 2,300 (2,300x1 = 2,300)	9,350

7. การแสดงข้อมูลสำคัญให้มีเอกลักษณ์และการสร้างตราสินค้า	- ค่าตอบแทนวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ - ค่าอาหารกลางวันและอาหารว่าง (อาหารกลางวัน 1 มื้อ อาหารว่าง 2 มื้อ) - ค่าเช่าเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง - วัสดุประกอบการสร้างตราสินค้า	1 ครั้ง x 2 คน x 4 ชม 1 ครั้ง x 10 คน 1 คัน x 1 ครั้ง 1 งาน	600 (600 x 4 x 2 = 4,800) 150 (150x1 x 15 = 2,250) 2,300 (2,300 x 1 = 2,300) 750 (1 x 750 = 750)	10,100
8. การตลาดและการวิเคราะห์ทิศทางตลาด	- ค่าตอบแทนวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ - ค่าอาหารกลางวันและอาหารว่าง (อาหารกลางวัน 1 มื้อ อาหารว่าง 2 มื้อ) - ค่าเช่าเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง - วัสดุประกอบการวิเคราะห์ทิศทางตลาด	2 ครั้ง x 1 คน x 6 ชม 2 ครั้ง x 15 คน 1 คัน x 2 ครั้ง 1 งาน	600 (600x6x2x1 = 7,200) 150 (150 x 2 x 15 = 4,500) 2,300 (2,300 x 2 = 4,600) 1,500 (1 x 1,500 = 1,500)	17,800
9. การจัดทำแผนธุรกิจและการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์	- ค่าตอบแทนวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ - ค่าอาหารกลางวันและอาหารว่าง (อาหารกลางวัน 1 มื้อ อาหารว่าง 2 มื้อ) - ค่าเช่าเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง - ค่าใช้สอยประกอบการจัดทำแผนธุรกิจ	4 ครั้ง x 1 คน x 6 ชม 4 ครั้ง x 15 คน 1 คัน x 4 ครั้ง 1 งาน	600 (600x6x4x1 = 14,400) 150 (150x4x15 = 9,000) 2,300 (2,300x4x1 = 9,200) 2,00 (1 x 2,000 = 2,000)	34,600
รวม				**234,100**

หมายเหตุ: ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส

(2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน google form https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9

(3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน google form https://forms.gle/gciEhebxRfiRMWhV7

(4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ

(5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

(6) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

พรดรัล จุลกัลป์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกัลป์)
ผู้เสนอโครงการ
ตำแหน่งพนักงานมหาวิทยาลัย (สายวิชาการ)

แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....2566.....

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ-นามสกุล).....นางสาวจตุพร แก่นพล.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย

ที่ตั้งสถานประกอบการ 30/1 หมู่. 11 ตำบลหนองปลาไหล อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร 66180

พิกัดละติจูด : 16°27'28.8"N ลองติจูด : 100°32'01.8"E

ชื่อประธาน/ตัวแทน นางสาวจตุพร แก่นพล เบอร์โทร 098-756-6245

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวจตุพร แก่นพล เบอร์โทร 098-756-6245

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วนจำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☑ ผู้ประกอบการOTOP ☐ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☑ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก....15.....คน ปีที่ก่อตั้ง....2562...ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ...4..ปี ทุนจดทะเบียน.....บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนเบรกแตก ยอดขายต่อเดือน 10 กิโลกรัม รายได้ต่อเดือน 2,000 บาท

ผลิตภัณฑ์เยลลีมะม่วง ยอดขายต่อเดือน 400 ถ้วย รายได้ต่อเดือน 4,000 บาท

กลุ่มลูกค้า.....ผู้บริโภคทั่วไปในพื้นที่ หน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ และประชาชนในพื้นที่ที่ประกอบอาชีพในต่างจังหวัด

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์)....ร้านค้าชุมชน.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
การตลาดของผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนเบรกแตกยังไม่ชัดเจน ยอดจำหน่ายยังไม่มากนัก ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักเฉพาะคนในพื้นที่ และยังไม่เป็นที่รู้จักสำหรับผู้บริโภคทั่วไป ส่วนเยลลีมะม่วงยังเป็นสูตรที่ใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสม อาจไม่ตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพและกังวลเรื่องน้ำหนัก	การจัดทำแผนธุรกิจ การตลาด และการวิเคราะห์ทิศทางตลาด สำหรับผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนเบรกแตกและเยลลีมะม่วง
ผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนเบรกแตกและเยลลีมะม่วงยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และยังเป็นสูตรที่ใช้น้ำตาล จึงอาจยังไม่ตอบโจทย์ผู้บริโภครักสุขภาพและกังวลเรื่องน้ำหนัก	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์กล้วยกวนเบรกแตกและเยลลีมะม่วงลดน้ำตาลหรือน้ำตาลต่ำหรือใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล

ลงชื่อ พรชัย พุกกิ่ม (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์ 089-811-8854

ผู้สำรวจข้อมูล

วันที่ 28/07/2565

ลงชื่อ จตุพร แก่นพล (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์ 098-756-6245

ผู้ให้ข้อมูล

แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย
ที่อยู่ 30/1 หมู่ 11 ตำบลหนองปลาไหล อำเภอ
วังทรายพูน จังหวัดพิจิตร 66180

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปถ่ายทอด บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า นางสาวจตุพร แก่นพล ชื่อกลุ่ม กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน.....15....คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า 1 เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี
1. การจัดทำแผนธุรกิจ การตลาด และการวิเคราะห์ทิศทางตลาด สำหรับผลิตภัณฑ์มะม่วงกวนเบรกแตกและเยลลีมะม่วง	เพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ
2. การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์กล้วยกวนเบรกแตกและเยลลีมะม่วงลดน้ำตาลหรือน้ำตาลต่ำหรือใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล	ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนเบรกแตก หรือผลิตภัณฑ์เยลลีมะม่วงลดน้ำตาลหรือน้ำตาลต่ำหรือใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ที่ได้รับรองมาตรฐานตามกฎหมาย

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

พรดรัล จุลกัลป์

((ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกัลป์)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

จตุพร แก่นพล

(นางสาวจตุพร แก่นพล)
ประธานกลุ่ม/ตัวแทนกลุ่ม
หมายเลขโทรศัพท์.....098-756-6245.....

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จ		
1	นางจินดา อินวิชัย	28/5 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
2	นางสาวบุญช่วย สุเดชะ	21/2 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
3	นางอุทัย สุเดชะ	21/1 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
4	นางสาวจตุพร แก่นพล	30/1 ม.11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
5	นางสาวอรุณี อรุณพูลทรัพย์	23 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
6	นางสุมณฑา ปารักษา	22 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
7	นางขนิษฐา หลักนาราม	24/1 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
8	นางสำเนียง รัตนจันทร์	24/2 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
9	นางจิตาภา สนามทอง	19 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	รับจ้าง	มะม่วงกวน
10	นางอนันต์ บุญเที่ยง	23/2 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
11	นางหวานเย็น ชัยสี	3 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	รับจ้าง	มะม่วงกวน
12	นางยุพิน เรืองกรุณา	25/2 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	รับจ้าง	มะม่วงกวน
13	นางสาวสมจิตร์ เกษมทรง	27 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ค้าขาย	มะม่วงกวน
14	นางลำดวน สุขเจริญ	25 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	ทำสวนมะม่วง	มะม่วงกวน
15	นางจำเนียร อุกอาจ	29/3 ม. 11 ต.หนองปลาไหล อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	รับจ้าง	มะม่วงกวน

นางสาวพรดรัล จุลกัลป์ (Miss Phondaran Chunlakan)

เลขหมายประจำตัวบัตรประชาชน 3 8411 00005 88 6

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ที่อยู่ที่ทำงาน สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม อ. เมือง จ. พิษณุโลก
โทรศัพท์ 055-267080 โทรสาร 055-267081
มือถือ 089-811-8854
E-mail: porndarun1975@gmail.com

ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญาและชื่อเต็ม	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา	ประเทศ
ตรี	วท.บ. วิทยาศาสตรบัณฑิต	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	ไทย
โท	วท.ม. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ไทย
เอก	ปร.ด. ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ไทย

สาขาวิชาการที่มีเชี่ยวชาญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรทั้งที่เป็นอาหารและไม่ใช่อาหาร การประเมินคุณภาพทางจุลินทรีย์ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

งานวิจัยที่ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว

1) การพัฒนาผงปรุงรสจากถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคเหนือเพื่อผู้บริโภคคนไทย ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2555 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

2) สูตรและกรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตโดนัทเค้กจากกากถั่วเหลือง ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประจำปีงบประมาณ 2555 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

3) การใช้ประโยชน์ของถั่วเหลืองหมักจากภูมิปัญญาท้องถิ่นทดแทนเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2556 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเสริมโปรตีนจากถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2557 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

5) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเช้าสำเร็จรูปแบบผสมเสริมโปรตีนจากถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2558 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

6) วิวัฒนาการของบรรจุภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลกและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อมูลค่าเพิ่ม ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประจำปีงบประมาณ 2558 (หัวหน้าโครงการวิจัยย่อย ใน “แผนงานวิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นพิษณุโลกสู่อาเซียน”)

7) การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับนวดตัวจากสมุนไพรท้องถิ่นชุมชนจอมทอง ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประจำปีงบประมาณ 2558 (หัวหน้าโครงการวิจัยย่อย ใน “ชุดโครงการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม”

8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสมะขามปรุงรสสำเร็จรูปจากมะขามหวานตกเกรด ได้รับทุนสนับสนุนสำนักงานวิจัยแห่งชาติ (วช) ประจำปีงบประมาณ 2559 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

9) การพัฒนาขนมปังที่มีใยอาหารและแคลเซียมสูงจากแป้งถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2559 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

10) การพัฒนาซอสมะขามสำหรับอาหารจานผัดชนิดปรุงสำเร็จที่ลดปริมาณโซเดียมและน้ำตาลจากมะขามหวานตกเกรด
ได้รับทุนสนับสนุนสำนักงานวิจัยแห่งชาติ (วช) ประจำปีงบประมาณ 2560 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

11) การพัฒนาซอสมะขามเข้มข้นสำเร็จรูปที่ลดปริมาณโซเดียมและน้ำตาลจากมะขามหวานตกเกรดเพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์
ได้รับทุนสนับสนุนสำนักงานวิจัยแห่งชาติ (วช) ประจำปีงบประมาณ 2561 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

12) การพัฒนากระบวนการแปรรูปน้ำเห็ดหูหนูเพื่อยกระดับสินค้าให้มีมาตรฐานตามหลัก GMP ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2561 (ผู้ร่วมโครงการวิจัย)

13) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและเครื่องสำอางจากสารสกัดเปลือกหุ้มเมล็ดกาแฟบ้านรักไทย ได้รับทุนสนับสนุนสำนักงานวิจัยแห่งชาติ (วช) ประจำปีงบประมาณ 2562 (ผู้ร่วมโครงการวิจัย)

14) การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อการสร้างองค์ความรู้พื้นฐานในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันและคุณภาพชีวิตที่ดีของคนในชุมชน ได้รับทุนสนับสนุนสำนักงานวิจัยแห่งชาติ (วช) ประจำปีงบประมาณ 2563 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

15) การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เยลลี่ (Jelly) พลังงานต่ำจากมัลเบอร์รี่เพื่อเป็นทางเลือกใหม่สำหรับการสร้างอาชีพในชุมชน ภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community) ได้รับทุนสนับสนุนอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2563 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

งานวิจัยและงานบริการวิชาการที่อยู่ระหว่างดำเนินการ

1) การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตสับปะรดกวนลดน้ำตาลตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน ได้รับทุนสนับสนุนจากกองทุนพัฒนาการวิจัยและบริหารจัดการงานวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้านอนุมูลอิสระจากผักพื้นบ้านจังหวัดพิษณุโลก ได้รับทุนสนับสนุนจาก สกสว. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ผลงานตีพิมพ์

Junlakun, P. V. Haruthaithanasan., P. Chompreeda and W. Chantarapanont 2010. Effects of Hom Mali Brown Rice Flour Extract on *Aspergillus niger* Growth. KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE, 044 (1): 100-106.

Junlakun, P. V. Haruthaithanasan., P. Chompreeda and W. Chantarapanont 2010. Study of Physico-Chemical Properties of Hom Mali Brown Rice Flour Extract Powder and Optimum Concentration in *Aspergillus niger* Culture Media. KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE, 044 (2): 262-270.

พรดรัล จุลกัลป์ และ ธนพล กิจพจน์ 2556. การผลิตเทมเป้ถั่วเหลืองด้วยผงกล้าเชื้อ *Rhizopus oligosporus* TISTR 3098 ในระดับห้องปฏิบัติการ. Rajabhat J. Sci. Humanit. Soc. Sci.14 (1): 32-41.

ขวัญดาว มากจีน และ พรดรัล จุลกัลป์. 2559. การพัฒนาฟิล์มเคลือบบริโภคได้เพื่อปรับปรุงอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กล้วยตาก. *ใน* รายงานสืบเนื่อง การประชุมสัมมนาวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติเครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 16 และ การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ครั้งที่ 3 “งานวิจัยเพื่อพัฒนา ท้องถิ่น” วันที่ 22 กรกฎาคม 2559 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ หน้า 480-489.

เปรมนภา สีโสภา พรดรัล จุลกัลป์ กนกวรรณ พรมจีน และชุติมา พูลยอด. 2559. การศึกษาวิธีสกัดขิงและขมิ้นชัน เพื่อใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นวดตัว. *ใน* รายงานสืบเนื่อง การประชุมสัมมนาวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติเครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 16 และการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ครั้งที่ 3 “งานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น” วันที่ 22 กรกฎาคม 2559 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ หน้า 1553-1562.

พรดรัล จุลกัลป์ และ ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล. 2560. การผลิตเทมเป้ถั่วเหลืองด้วยผงเชื้อ *RHIZOPUS OLIGOSPORUS* TISTR 3089 ในระดับครัวเรือนและการนำไปใช้ประโยชน์. Rajabhat J. Sci. Humanit. Soc. Sci. 18 (1): 201-208.

พรดรัล จุลกัลป์ และ พัชรี ไพโรจน์. 2561. การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์แกงหยวกพร้อมบริโภคในถุงรีทอร์ทเพาซ์. *ใน* รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 7 วันที่ 25-26 มกราคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยพะเยา. หน้า 700-707.

Changchai, S., T. Sumrit, P. Chunlakan and P. Inrirai. 2020. Improving plant layout and processing flow of jelly mushroom drink to reduce microbial contamination. Food Research 4 (4): 1060-1065.

Chunlakan, P., K. Promjeen and S. Sae-tan. 2021. Process development for reduced sodium and sugar of ready-to-use concentrated tamarind sauce for commercialization. Life Sciences and Environment Journal 2021; 22(1): 72-82.

การเสนอผลงานในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

Junlakun, P. V. Haruthaithanasan., P. Chompreeda and W. Chantarapanont. 2007. Effects of Jasmine Brown Rice Flour Extract on the Growth Rate of *Aspergillus niger*. The 9th Agro - Industrial Conference Food Innovation Asia 2007.

Chaumchaitrakun , P., P. Chompreeda., T. Suwanchichon., V. Haruthaithanasan., and P. Junlakun. 2008. Development of Cake Mixed from Thai Hom mali Rice Flour and It's Acceptability by Thai Consumer. The 14th World Congress of Food Science and Technology 2008. Shanghai, China.

Junlakun, P. V. Haruthaithanasan., P. Chompreeda and W. Chantarapanont. 2008. Effect of Powder from Hom Mali Brown Rice Extract on The Growth of *Aspergillus niger*, 34th Congress on Science and Technology of Thailand 2008.

Junlakun, P. V. Haruthaithanasan., P. Chompreeda and W. Chantarapanont 2009. Hom Mali Brown Rice Extract Agar (HREA) as Culture Media for Edible Mushroom Cultivation. Food Innovation 2009.

Chunlakan, P. V. Haruthaithanasan., P. Chompreeda and W. Chantarapanont. 2012. Optimization of Culture media formula from Hom mali brown rice flour extract powder for Fungi growth. Food Innovation Asia Conference 2012. Bangkok Thailand.

Chunlakan, P and P. Chueamchaitrakun. 2013. Production of fermented soybean with

starter powder in a cottage industrial scale. Food Innovation Asia Conference 2013. Bangkok Thailand.

Chunlakan, P and T. Kitpot. 2013. The utilization of fermented soybean powder to substitute meat protein in seasoning powder for Thai consumer. Food Innovation Asia Conference 2013. Bangkok Thailand.

Chunlakan, P and P. Chueamchaitrakun. 2014. The utilization of fermented soybean as puffing rice substitution in cereal bar. 12-13 June 2014. Food Innovation Asia Conference 2014. BITEC Bangna, Bangkok Thailand.

Chunlakan, P and P. Chueamchaitrakun. 2015. The Proportion of Binder and Temperature on Physical properties of Fermented Soybean Snack. 18-19 June 2015. Food Innovation Asia Conference 2014. BITEC Bangna, Bangkok Thailand.

Chueamchaitrakun, P. and P. Chunlakan. 2015. Formulation of Fermented Soybean Snack Using Linear Programming. 18-19 June 2015. Food Innovation Asia Conference 2014. BITEC Bangna, Bangkok Thailand.

Chunlakan, P. 2016. Effects of roasted peanut on physical and chemical properties of ready-to-use tamarind flavored sauce. 16-18 June 2016. Food Innovation Asia Conference 2014. BITEC Bangna, Bangkok Thailand.

Chunlakan, P., K. Promjeen and P. Chueamchaitrakun. 2016. Effects of fermented soybean (tempeh) flour on physical and chemical properties in breakfast cereal. 16-18 June 2016. Food Innovation Asia Conference 2014. BITEC Bangna, Bangkok Thailand.

การเสนอผลงานในงานประชุมวิชาการระดับชาติ

แบบโปสเตอร์

พรดรัล จุลกัลป์ และ ธนพล กิจพจน์ 2556. การพัฒนาผงปรุงรสจากถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคเหนือเพื่อผู้บริโภคคนไทย. *ใน* งานประชุมใหญ่โครงการส่งเสริมการวิจัยใน อุดมศึกษา ครั้งที่ 1 The First Higher Education Research Promotion Congress (HERP CONGRESS I) ระหว่างวันที่ 21 - 23 มกราคม 2556 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ. พิษณุโลก

กัญญา น้อยฉลาด และ พรดรัล จุลกัลป์. 2557. ผลของถั่วเหลืองหมักต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพในผลิตภัณฑ์ธัญพืชแบบแท่ง. *ใน* การประชุมทางวิชาการ “นเรศวรวิจัย” ครั้งที่ 10 ระหว่างวันที่ 22-23 กรกฎาคม 2557 ณ มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

พรดรัล จุลกัลป์ และธนพล กิจพจน์. 2558. ผลของผงถั่วเหลืองหมักต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพในผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส. *ใน* การประชุมทางวิชาการ “พิบูลสงครามวิจัย” ประจำปี 2558. ระหว่างวันที่ 13-14 กุมภาพันธ์ 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิลูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก

พรดรัล จุลกัลป์ และปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล. 2558. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ถั่วเหลืองหมักทดแทนเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส. *ใน* การประชุมทางวิชาการ “พิบูลสงครามวิจัย”ประจำปี 2558. ระหว่างวันที่ 13-14 กุมภาพันธ์ 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิลูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก

พรดรัล จุลกัลป์ กนกวรรณ พรมจีน ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล และเปรมนภา สีโสภา. 2559. การพัฒนาขนมปังที่มีใยอาหารและแคลเซียมสูงจากแป้งถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น. *ใน* งานประชุมวิชาการโครงการบูรณาการวิจัยจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสูนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ ๓ (CHEINNO Congress III). ระหว่างวันที่ 24-25 สิงหาคม 2559. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

พรดรัล จุลกัลป์ กนกวรรณ พรมจีน และวรลักษณ์ สุริวงษ์. 2563. Creating value added of Phitsanulok indigenous foods by designing packaging. The 12th NPRU National Academic Conference Nakhon Pathom Rajabhat University, Nakhon Pathom, Thailand, 9-10 July 2020

การเสนอผลงานในงานประชุมวิชาการระดับชาติ

แบบบรรยาย

พรดรัล จุลกัลป์ กนกวรรณ พรมจีน และ ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเช้าสำเร็จรูปแบบผสมเสริมโปรตีนจากถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น. *ใน* งานประชุมใหญ่โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ครั้งที่ 4 The Fourth Higher Education Research Promotion Congress (HERP CONGRESS IV) ระหว่างวันที่ 8-10 กุมภาพันธ์ 2559 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี

พรดรัล จุลกัลป์ และ ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเสริมโปรตีนจากถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น. *ใน* งานประชุมใหญ่โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ครั้งที่ 3 The Third Higher Education Research Promotion Congress (HERP CONGRESS III) ระหว่างวันที่ 9-11 มีนาคม 2558 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช

พรดรัล จุลกัลป์ และ ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล 2557. การใช้ประโยชน์ของถั่วเหลืองหมักจากภูมิปัญญาท้องถิ่นทดแทนเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส. *ใน* งานประชุมใหญ่โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ครั้งที่ 2 The Second Higher Education Research Promotion Congress (HERP CONGRESS II) ระหว่างวันที่ 22 - 24 มกราคม 2557 ณ โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพฯ

พรดรัล จุลกัลป์ และ ธนพล กิจพจน์ 2556. การพัฒนาผงปรุงรสจากถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคเหนือเพื่อผู้บริโภคคนไทย. งานประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยในโครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ๗๐ แห่ง (HERP) The First Higher Education Research Promotion Congress (HERP CONGRESS 1) ระหว่างวันที่ 21 - 23 มกราคม 2556 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ. พิษณุโลก

วิทยากร/บรรยายและฝึกอบรม

1) โครงการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร ระหว่างวันที่ 28-29พฤษภาคม 2555 อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ จัดโดยศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 3 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ร่วมกับ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครสวรรค์

2) โครงการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง โครงการการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำแบบบูรณาการ ระหว่างวันที่ 22-23 กรกฎาคม 2555 อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ จัดโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย อ. เมือง จ. แพร่

3) โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง เพิ่มทักษะการประกอบการด้วยการถ่ายทอดความรู้เชิงเทคนิค ในวันที่ 2 มีนาคม 2556 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ. พิษณุโลก

4) โครงการบริการวิชาการเรื่อง การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำผึ้งเพื่อมูลค่าเพิ่ม ในวันที่ 6 กรกฎาคม 2556 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ. พิษณุโลก

5) โครงการพัฒนาและสร้างผู้ประกอบการโดยใช้ความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาเป็นฐานในหลักสูตร “การทำธุรกิจเบเกอรี่” ระหว่างวันที่ 16-18 สิงหาคม 2557 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ. พิษณุโลก

6) โครงการฝึกอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตเกษตรกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร วิสาหกิจชุมชนจังหวัดพิจิตร เรื่อง การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริก ระหว่างวันที่ 25-128 สิงหาคม 2557 ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน จังหวัดพิจิตร

7) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเสริมโปรตีนจากถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น” วันที่ 26 มกราคม 2558 ณ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

8) โครงการฝึกอบรมในหลักสูตร “Food Security-Postharvest, Processing and Quality Assurance of Selected Agro-Industrial Products” ระหว่างวันที่ 14-15 กรกฎาคม 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก

9) โครงการพัฒนาและเสริมสร้างผู้ประกอบการโดยใช้ความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาเป็นฐาน ปี 2559 “หลักสูตรธุรกิจการผลิตและจำหน่ายซอสมะขามปรุงรสและน้ำจิ้มซอสมะขาม” วันที่ 20 มีนาคม 2559 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ จังหวัดเพชรบูรณ์

10) โครงการอบรมผลิตภัณฑ์นวดตัว โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2560

11) โครงการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การทำผงปรุงรสจากถั่วเหลืองหมัก ณ ศาลาประชาคมวัดปลวกง่าม ตำบลชมพู อำเภอเนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2560

12) โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อเสริมสุขภาพ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 24 มิถุนายน 2561

13) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาผลิตภัณฑ์น้ำองุ่นพร้อมดื่ม ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ

(นางมุทิตา นามสิมมา) อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์ วันที่ 21 พฤษภาคม 2561

14) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาแนะนำเทคนิคการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นางสาวศิรัญญา หิรัญพานิช) อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ วันที่ 27 พฤษภาคม 2561

15) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาแนะนำเทคนิคการผลิตแปรรูปกล้วย ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นางมุทิตา นามสิมมา) อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์ วันที่ 21 พฤษภาคม 2561

16) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาแนะนำเทคนิคการผลิตแปรรูปเห็ด ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นายสมจิต ทิพนัส) อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์ วันที่ 23 พฤษภาคม 2561

17) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาแนะนำเทคนิคการผลิตข้าวเม่า ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นางสาวณฐกร กองพล) อ.หล่มเก่า จ.เพชรบูรณ์

18) โครงการฝึกอบรมผลิตภัณฑ์กันยุงจากสมุนไพรท้องถิ่นสำหรับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 28เมษายน 2561

ที่ปรึกษาโครงการ

ที่ปรึกษาทางเทคนิค (ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์) โครงการกิจกรรมบ่มเพาะผู้ประกอบการ ภายใต้โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ ประจำปีงบประมาณ 2557

ที่ปรึกษาทางเทคนิค (ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์) โครงการกิจกรรมการเชื่อมโยงงานวิจัยสู่การผลิตเชิงพาณิชย์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ครั้งที่ 7 ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ประจำปีงบประมาณ 2557

ที่ปรึกษาทางเทคนิค (ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์) โครงการกิจกรรมบ่มเพาะผู้ประกอบการ ภายใต้โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ ประจำปีงบประมาณ 2558

ที่ปรึกษาโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วย วทน ประจำปี 2563 : นายอ๋อ เบเกอรี่ อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร

ที่ปรึกษาโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วย วทน ประจำปี 2563 : แสงตะวัน คูลลิ่งกรีน อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร

ที่ปรึกษาโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วย วทน ประจำปี 2563 : กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านวังคล้าย อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

ชื่อ-สกุล นางสาวญาณิศา จินดาหลวง

Miss Yanisa Chindaluang

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

ที่อยู่ที่ทำงาน สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม 156 หมู่ 5 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

การติดต่อ โทรศัพท์ 055-267080 โทรสาร 055-267081

มือถือ 086-914-6291

e-mail: yanisa.ch@psru.ac.th

ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
2557	ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2555	ปริญญาตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตรบัณฑิต)	เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สาขาวิชาการที่มีเชี่ยวชาญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม การวิจัยทางการตลาดและศึกษาผู้บริโภค การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ประวัติการอบรม

ปี	ระยะเวลา	ชื่อหลักสูตร	ชื่อหน่วยงานที่จัด/ประเทศ
2564	3 มีนาคม	ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตและแนวทางการตรวจประเมินสถานที่ผลิตเครื่องสำอาง	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม/ไทย

2564	17 กุมภาพันธ์	From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle เพื่อสร้างบัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม/ไทย
2564	27 มกราคม	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนความรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ด้านการเรียนการสอนหัวข้อเทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21 และด้านการวิจัยหัวข้อการบูรณาการวิจัยกับการบริการวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม/ไทย
2563	27-29 ตุลาคม	การพัฒนากระบวนการวิจัยของผู้ประกอบการ (Industrial Research and Development Capacity Building)	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่/ไทย
2563	28 เมษายน	เสวนาออนไลน์ในหัวข้อ ทางออกอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มไทยในวิกฤติ COVID-19	**Pro Pak Asia & Fi Asia 2020**
2563	2 พฤษภาคม	อัพเดทตลาดออนไลน์หมวดความงามและแฟชั่นช่วงวิกฤติ COVID-19	North Star Digital/ไทย
2563	1 กันยายน	การออกแบบบรรจุภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) และผลกระทบของทรัพย์สินทางปัญญาต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม/ไทย
2563	27-29 ตุลาคม	การพัฒนากระบวนการวิจัยของผู้ประกอบการ สำหรับที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญด้าน Technology and Innovation Management	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่/ไทย
2563	9-11 พฤศจิกายน	**Food Innopolis International Symposium 2020 (FIIS); The Quest for Sustainability Food System (Online Conference)**	Food Innopolis/ไทย
2562	27-29 ตุลาคม	การพัฒนากระบวนการวิจัยของผู้ประกอบการ สำหรับที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญด้าน Technology and Innovation Management	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่/ไทย
2562	11-13 กันยายน	Food Ingredients Asia 2019	Fi Asia
2561	15-16 กันยายน	Thailand Food Innovation Regional Boot Camps 2018 (ภาคเหนือ)	สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร เทคโนโลยีและนวัตกรรมแหงชาติ/ไทย
2560	25-28 กรกฎาคม	Design Thinking Boot camp	กระทรวงวิทยาศาสตร และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, IDE center และพันธมิตรหลายภาคสวน/ไทย
2560	18-19 พฤษภาคม	การอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร "การพัฒนากระบวนการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์"	โครงการศูนย์ออกแบบและนวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม/ไทย

2560	29-30 มิถุนายน	การพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การต่อยอดเชิงพาณิชย์	สถาบันวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม/ไทย
2560	17 กุมภาพันธ์	มาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครในงานวิจัย (Human Subject Protection – Standard Course)	มหาวิทยาลัยนเรศวร ร่วมกับสถาบันวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม/ไทย
2559	9-11 ธันวาคม	The 3th International Conference on Bioresources towards World Class Products (BWCP2016)	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ(วช.)/ไทย
2559	4-5 สิงหาคม	Sodium Reduction Technology in Foods: Relationship Among Sensory Liking, Emotion and Purchase Intent as Affected by Health Benefit Statement	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร/ไทย
2558	23-24 กันยายน	ข่อกำหนดระบบคุณภาพมาตรฐานสากล GMP กิจกรรมพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการแปรรูปขั้นต่นเพื่อให่สามารถเชื่อมโยงกับการ ผลิตเพื่อการสงออก	สถาบันอาหาร/ไทย
2558	23-24 กุมภาพันธ์	ข่อกำหนดระบบคุณภาพมาตรฐานสากล GMP: กิจกรรมพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการ แปรรูปขั้นตนเพื่อใหสามารถเชื่อมโยงกับการผลิตเพื่อการสงออก	สถาบันอาหาร/ไทย
2558	1 ธันวาคม	Trends of Innovative Health Food in Food Services & Food Industry	สถาบันอาหาร/ไทย
2557	29 กันยายน	CLMV อุตสาหกรรมอาหารไทยบุกอย่างไรพิชิตใจผู้บริโภค	สถาบันอาหาร/ไทย
2557	1-5 เมษายน	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น (30 ชั่วโมง) วิชาขนมไทยและอาหารไทย	สำนักงานคณะกรรมการการ อาชีวศึกษา วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่/ไทย
2557	19 พฤษภาคม - 29 กรกฎาคม	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น - วิชางานเพ้นท์ มัดย้อมและบาติก - วิชาเย็บกระเป๋าเบื้องต้น	สำนักงานคณะกรรมการการ อาชีวศึกษา วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่/ไทย
2557	22-24 สิงหาคม	Work Shop - Do 0r Die: Creative Methodologies for Business Survival	Thailand Creative and Design Center (TCDC)/ไทย
2556	29-30 สิงหาคม	บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารพื้นถิ่น	ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่/ไทย
2555	12-16 มีนาคม	การจัดการสุขลักษณะ (GMP) และการจัดการระบบ HACCP	สถาบันอาหาร/ไทย

งานวิจัย

ปี	ชื่อโครงการ/งานวิจัย	แหล่งทุน	สถานะผู้วิจัย	สถานะโครงการ

2564	การสร้างงานจาก นิสิต/นักศึกษา ภายใต้ หลักสูตร/วิชา “การจัดการและการตลาดในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร”	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	หัวหน้าโครงการวิจัย	กำลังดำเนินการ
2564	การจัดตั้งหน่วยวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับวิจัยผู้บริโภคเพื่อเพิ่มศักยภาพในการวิจัย	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	หัวหน้าโครงการวิจัย	กำลังดำเนินการ
2563	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งกล้วยน้ำว้าแก่ชุมชนบ้านทุ่งโคราช ตำบลแหลมรัง อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	หัวหน้าโครงการวิจัย	แล้วเสร็จ
2563	การปรับการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับพฤติกรรมของนักศึกษาเจนเนอร์เรชันซีและรูปแบบการใช้ชีวิตวิถีใหม่ในรายวิชาศึกษาทั่วไป	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	หัวหน้าโครงการวิจัย	แล้วเสร็จ
2562	การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อการสร้างองค์ความรู้พื้นฐานในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันและคุณภาพชีวิตที่ดีของคนในชุมชน	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	ผู้ร่วมโครงการวิจัย	แล้วเสร็จ
2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์บาล์มนวดตัวและแชมพูผสมสารสกัดสิรินธรวัลลี	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	ผู้ร่วมโครงการวิจัย	แล้วเสร็จ
2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมอิมัลชันบีดบรรจุสารสกัดขลู่และสารสกัดเมล็ดอะโวคาโด	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	ผู้ร่วมโครงการวิจัย	แล้วเสร็จ

ผลงานตีพิมพ์

Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Pongsirikul, I., Utama-ang, N., Surawang, S., Decharatanang koon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanatchariya, W., Angeli, S., Thakeow, P. (2015). Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 14(2), 175-188.

Chindaluang, Y. and Sriwattana, S. 2014). Comparison of ultrasonic extraction with conventional extraction methods of phenolic compounds in longan (*Euphoria longana* Lamk.) seeds. CMUJ NS Special Issue on Food and Applied Bioscience, 13(1), 439-448.

การเสนอผลงานในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

Chindaluang, Y. and Sriwattana, S. 2014. Comparison of ultrasonic extraction with conventional extraction methods of phenolic compounds in longan (Euphoria longana Lamk.) seeds. International conference “Food and Applied Bioscience” The Empress Hotel, Chiangmai,

Thailand. 6-7 February, 2014.

การเสนอผลงานในงานประชุมวิชาการระดับชาติ

จิรศิต อินทร, ญาณิศา จินดาหลวง และเปรมนภา สีโสภา. 2564. ฤทธิ์ยับยั้งแบคทีเรียและขจัดกลิ่นของสเปรย์ขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์สำหรับผ้าฝ้ายและผ้าไหม. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ เกษตรศาสตร์ และเทคโนโลยี ครั้งที่ 1*. มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. 23 สิงหาคม 2564.

จิรศิต อินทร, ญาณิศา จินดาหลวง และศนิพร จันทร์บุรี. 2562. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเส้นผมผสมสารสกัดสิรินธรวัลลี ใน *การประชุมทางวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัยครั้งที่ 5*. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.

จิรศิต อินทร, ญาณิศา จินดาหลวง และเปรมนภา สีโสภา. 2561. การพัฒนาเม็ดบีดอิมัลชันเพื่อใช้เป็นส่วนผสมผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง. ใน *การประชุมทางวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัยครั้งที่ 4*. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.

อัศพงษ์ อุประวรรณา , ญาณิศา จินดาหลวง, นุชรี นราแก้ว , จาธินี พลหนา และณัชฌา พันธุ์วงษ์. (2561). อิทธิพลของการทดแทนเนื้อหมูด้วยโปรตีนเกษตรในผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว. ใน *การประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 7* (น. 529-537). พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

อริสรา คงมา, ญาณิศา จินดาหลวง และกนกวรรณ พรมจีน. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมมใบบัวบก ใน *การประชุมทางวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัยครั้งที่ 3*. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.

วิทยากร/ที่ปรึกษา/บรรยายและฝึกอบรม

1) วิทยากรด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร ในหลักสูตร กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด ภายใต้แผนงานการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีของบุคลากรภาคอุตสาหกรรม (Brain Power Skill Up) โดยอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ
2) วิทยากรในโครงการแก้ปัญหาความยากจนด้วยการส่งเสริมทักษะการประกอบอาชีพ ภายใต้โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย (U2T) ประจำปี 2563 ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ชาดาวอินคา ให้แก่ตำบลท่าตาล จังหวัดพิษณุโลก
3) วิทยากรในโครงการแก้ปัญหาความยากจนด้วยการส่งเสริมทักษะการประกอบอาชีพ ภายใต้โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย (U2T) ประจำปี 2563 ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำตาลมะพร้าวอัดก้อน และน้ำตาลมะพร้าวพาสเจอร์ไรส์ ให้แก่นครป่าหมาก ตำบลบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4) ที่ปรึกษาในโครงการการพัฒนากระบวนการวิจัยของผู้ประกอบการ (Industrial Research and Development Capacity Building) ให้กับ บริษัท กราเซียส จีพีเอสกรุ๊ป จำกัด

5) ที่ปรึกษาในโครงการการพัฒนากระบวนการวิจัยของผู้ประกอบการ (Industrial Research and Development Capacity Building) ให้กับ บริษัท ธนพร ไรซ์มิลล์ จำกัด
6) ที่ปรึกษาโครงการกิจกรรมเพิ่มศักยภาพวิสาหกิจชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปภายใต้โครงการส่งเสริมเกษตรอุตสาหกรรมครบวงจร ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์มะนาวผงบรรจุซองพร้อมปรุง ให้กับวิสาหกิจชุมชนตลาดเกษตรกรมีสุขปากปู่
7) ที่ปรึกษาโครงการกิจกรรมเพิ่มศักยภาพวิสาหกิจชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปภายใต้โครงการส่งเสริมเกษตรอุตสาหกรรมครบวงจร ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์มะม่วงผสมอินทผาลัมเสริมคอลลาเจน ชนิดผงชงดื่ม ให้กับหจก. พี.เอ็น.พี มาร์เก็ตติ้ง (2015)
8) วิทยากรถ่ายทอดความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อเพิ่มรายได้ในครัวเรือนให้แก่เกษตรกรในพื้นที่ ภายใต้โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจฐานรากสู่หมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง วันที่ 17-19 มีนาคม 2564 ณ ศาลาหมู่บ้าน หมู่ที่ 9 ตำบลเกาะตาเลี้ยง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
9) การให้คำปรึกษาเชิงลึกในโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปี 2563 : โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ชุดอาหารว่างจากข้าวไทย ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ผงชงดื่ม กระยาสารทข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ขนาดชิ้นพอดีคำ
10) การให้คำปรึกษาเชิงลึกในโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปี 2563 : โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตลำไยอบแห้งสีทองและไซรัปลำไย
11) การให้คำปรึกษาเชิงลึกในโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปี 2563 : โครงการ การพัฒนากระบวนการผลิตปลาร้าก้อนให้ถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์การผลิตที่ดี
12) การให้คำปรึกษาเชิงลึกในกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปและอาหารแปรรูป ภายใต้ โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับเทคโนโลยีอุตสาหกรรม พื้นที่จังหวัดสุโขทัย ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มโปรตีนจิ้งหรีดผงชงดื่ม ให้แก่ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟาร์มจิ้งหรีดชุติกาญจน์ ระยะเวลาดำเนินงาน 6 เดือน
13) การให้คำปรึกษาเชิงลึกในกิจกรรมการพัฒนาผลิตภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ด้วยนวัตกรรมอุตสาหกรรมอุตสาหกรรมแปรรูปและอาหารแปรรูป (Flag Ship) โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับเทคโนโลยีอุตสาหกรรมฯ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบสายบัว เพื่อเพิ่มมูลค่าและลดของเสีย ให้แก่บริษัท ข้าวธรรมชาติ จำกัด ระยะเวลาดำเนินงาน 6 เดือน
14) การให้คำปรึกษาเชิงลึกในกิจกรรมการพัฒนาผลิตภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ด้วยนวัตกรรมอุตสาหกรรมอุตสาหกรรมแปรรูปและอาหารแปรรูป (Flag Ship) โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับเทคโนโลยีอุตสาหกรรมฯ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมรูปแบบใหม่โดยปรับปรุงเนื้อสัมผัสและคุณค่าทางอาหาร รวมถึงปรับกระบวนการผลิตให้เหมาะสม การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ ให้แก่ ห้างหุ้นส่วนจำกัด แอคจัมโบ้ ไอศกรีม ระยะเวลาดำเนินงาน 6 เดือน

15) โครงการพัฒนาและจับคู่ธุรกิจสำหรับกลุ่ม OTOP ภาคเหนือเพื่อตลาดอาหารผู้สูงอายุ AEC ประจำปีงบประมาณ 2562 โดยศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ผักสลัดผสมผลไม้สำหรับผู้สูงอายุ เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สร้างรายได้และมูลค่าเพิ่มให้กับผักในท้องถิ่น ของวิสาหกิจชุมชนผักปลอดภัยจากสารพิษ อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย ระยะเวลาดำเนินงาน 4 เดือน
16) กิจกรรมการพัฒนาเพื่อเพิ่มผลิตภาพให้แก่วิสาหกิจชุมชน ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเป้าหมาย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ประจำปีงบประมาณ 2561 โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์กระยาสารทรูปแบบใหม่ที่สามารถลดของเสียจากกระบวนการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ของวิสาหกิจชุมชนกระยาสารทบ้านปางค้อ จังหวัดอุตรดิตถ์ ระยะเวลาดำเนินงาน 7 เดือน
17) กิจกรรมการพัฒนาเพื่อเพิ่มผลิตภาพให้แก่วิสาหกิจชุมชน ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเป้าหมาย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ประจำปีงบประมาณ 2561 โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมผิงรูปแบบใหม่ที่สามารถลดของเสียจากกระบวนการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผาแก่น จังหวัดอุตรดิตถ์ ระยะเวลาดำเนินงาน 7 เดือน
18) กิจกรรมการพัฒนาเพื่อเพิ่มผลิตภาพให้แก่วิสาหกิจชุมชน ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเป้าหมาย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ประจำปีงบประมาณ 2561 โดยพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่จากของเหลือในกระบวนการผลิตเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านวิสาหกิจชุมชนตำบลขุนฝาง จังหวัดอุตรดิตถ์ ระยะเวลาดำเนินงาน 7 เดือน
19) โครงการสร้างทักษะและส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตร รุ่น 1, 2 และ 3 เรื่อง การทำข้าวเกรียบข้าวโพดและน้ำนมข้าวโพด ณ ชุมชนตำบลแม่ระกา อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ระหว่างวันที่ 27 มิถุนายน ถึง 6 กรกฎาคม 2561
20) โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อเสริมสุขภาพ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 24 มิถุนายน 2561
21) โครงการบริการวิชาการการผลิตอาหารผงชงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 17 มิถุนายน 2561
22) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาผลิตภัณฑ์น้ำองุ่นพร้อมดื่ม ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นางมุทิตา นามสิมมา) อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์ วันที่ 21 พฤษภาคม 2561
23) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาแนะนำเทคนิคการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นางสาวศิรัญญา หิรัญพานิช) อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ วันที่ 27 พฤษภาคม 2561

24) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาแนะนำเทคนิคการผลิตแปรรูปกล้วย ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นางมุทิตา นามสิมมา) อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์ วันที่ 21 พฤษภาคม 2561
25) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาแนะนำเทคนิคการผลิตแปรรูปเห็ด ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นางสมจิต ทิพนัส) อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์ วันที่ 23 พฤษภาคม 2561
26) กิจกรรมปรึกษาแนะนำเชิงลึกการเริ่มต้นธุรกิจ ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP รุ่นใหม่ (New OTOP Entrepreneur) ในการให้คำปรึกษาแนะนำเทคนิคการผลิตข้าวเม่า ณ ที่ทำการผู้ประกอบการ (นางสาวณฐกร กองพล) อ.หล่มเก่า จ.เพชรบูรณ์
27) โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปีงบประมาณ 2561 ในการให้คำปรึกษาด้านการพัฒนาสแนคน้ำพริกนรกที่มีส่วนผสมของธัญพืชอบแห้ง เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค ของบ้านน้ำพริกเผาเจ๊แมท อำเภอตากฟ้า จังหวัดนครสวรรค์ ระยะเวลาดำเนินงาน 6 เดือน
28) โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปีงบประมาณ 2561 ในการให้คำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชงร้อนจากผลพลอยได้ในกระบวนการผลิตข้าวไรซ์เบอรี่เพื่อสร้างมูลค่า ของ บริษัท กองทองอินเตอร์เทรด จำกัด อำเภอท่าตะโก จังหวัดนครสวรรค์ ระยะเวลาดำเนินงาน 6 เดือน
29) โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปีงบประมาณ 2561 ในการให้คำปรึกษาด้านการพัฒนากระบวนการผลิต คัดเลือกบรรจุภัณฑ์ และวิธีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกตาแดงปลาแรดฟู ของวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนลูกแชมป์ อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี ระยะเวลาดำเนินงาน 6 เดือน
30) โครงการฝึกอบรมผลิตภัณฑ์กันยุงจากสมุนไพรท้องถิ่นสำหรับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 28 เมษายน 2561
31) โครงการอบรมผลิตภัณฑ์นวดตัว โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2560
32) การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำผงปรุงรสจากถั่วเหลืองหมัก ณ ศาลาประชาคมวัดปลวกง่าม ตำบลชมพู อำเภอเนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2560

งานที่ปรึกษาให้นักศึกษาในการประกวดแข่งขันต่างๆ

1) ที่ปรึกษาให้นักศึกษาในการแข่งขัน Research to Market (R2M) 2021 จำนวน 2 ทีม ซึ่งได้รับรางวัลในระดับมหาวิทยาลัย
    - Beauty Beads เซรั่มเม็ดบีดส์จากสารสกัดฟักข้าว ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
    - Future Pro เครื่องดื่มโปรตีนจิ้งหรีดผงชงดื่ม ได้รับรางวัลชมเชย
2) ที่ปรึกษาให้นักศึกษาในการแข่งขัน Startup Thailand League 2018 จำนวน 4 ทีม ซึ่งได้รับการคัดเลือกในระดับภาคกลางและภาคตะวันออก
    - Hang Chewer กัมมี่เยลลี่ลดอาการเมาค้าง
    - Cushino หมอนรองนวดสมุนไพร
    - Power Plus อาหารเสริมโภชนาการครบถ้วนสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง
    - Repell Insect สเปรย์ไล่แมลงจากสารสกัดธรรมชาติ

1. ประวัติ

1.1 ชื่อ นางสาวศรัณญา สอนมณี

1.2 Miss Saranya Sonmanee

1.3 หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 1669900160153

1.4 ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

1.5 สถานที่ทำงาน สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เลขที่ 156 หมู่ที่ 5 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65000

1.6 โทรศัพท์ 055267080, 0850490846

1.7 โทรสาร 055267081

1.8 Email: saranya.zom@gmail.com

2. ประวัติการศึกษา

1. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต 2561 มหาวิทยาลัยนเรศวร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
2. วิทยาศาสตรบัณฑิต 2555 มหาวิทยาลัยนเรศวร (อุตสาหกรรมเกษตร)

3. ผลงานวิจัยที่พิมพ์ออกเผยแพร่

ศรัณญา สอนมณี วิภารัตน์ เชื้อชวด ชัยสิทธิ์ มนฑณา วีระวัฒนากร เสาวลักษณ์ รุ่งแจ้ง. 2558. ปริมาณพลวงในเครื่องดื่มบรรจุขวด PET. การประชุมทางวิชาการเกษตรนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร ครั้งที่ 13

ศรัณญา สอนมณี วิภารัตน์ เชื้อชวด ชัยสิทธิ์ มนฑณา วีระวัฒนากร เสาวลักษณ์ รุ่งแจ้ง. 2559. ผลของอุณหภูมิและแสงอัลตร้าไวโอเลตต่อการแพร่กระจายของพลวงจากขวดโพลีเอทิลีนเทเรฟทาเลตที่บรรจุเครื่องดื่ม.

การประชุมทางวิชาการเกษตรนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร ครั้งที่ 14

สุกัญยา แตงโม สิริพร ห้าวหาญ ประภาศิริ ใจผ่อง พัทธนันท์ โกธรรม Tuan Nguyen Ngoc ศรัณญา สอนมณี และสุภาวดี แหยมคง. 2562. การวิเคราะห์หาสาระสำคัญและสารสีจากดอกไม้กินได้บางชนิดเพื่อใช้ในอาหารสัตว์ปีก. เกษตรนเรศวร 16

สุภาวดี แหยมคง สุกัญยา แตงโม สิริพร ห้าวหาญ พัทธนันท์ โกธรรม ประภาศิริ ใจผ่อง ต๋วน เหงียน ง๊อก และศรัณญาสอนมณี. 2563. องค์ประกอบทางเคมี ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฟลาโวนอยด์ แคโรทีนอยด์ และฟีนอลิคทั้งหมดของดอกไม้บางชนิด. แก่นเกษตร 48 ฉบับพิเศษ 1

ศรัณญา สอนมณี และจิรศิต อินทร. 2565. ผลของตัวทำละลายที่มีต่อการสกัดสารต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของสารสกัดว่านตาลเดี่ยว. การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่7

4. ผลงานวิจัย

4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดตัวจากน้ำมันรำข้าว คูปองวิทย์เพื่อโอทอปปี 2563

4.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนอะมิโนจากสารสกัดสับปะรด คูปองวิทย์เพื่อโอทอปปี 2563

5. ประสบการณ์เป็นวิทยากร

5.1 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูและครีมนวดผมจากสมุนไพรของชุมชน อำเภอวังทอง บ้านสบู่วังทอง ปี 2562

5.2 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสารสกัดใบบัวบก โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง ปี 2562

5.3 อบรมเชิงปฏิบัติการสบู่เหลว ศูนย์บ่มเพาะรัฐวิสาหกิจ ปี 2562

5.4 การพัฒนาเม็ดบีดอัลจิเนตบรรจุสารสกัดฟักข้าวเพื่อเป็นสารสำคัญในผลิตภัณฑ์ดูแลผิว บริษัท พิชยาเบสท์ โปรดักท์ จำกัด ปี 2562

5.5 งานพัฒนาความสามารถทางเทคโนโลยีของบุคลากรภาคอุตสาหกรรม (Brain Power Skill Up) หลักสูตร “การสกัดสมุนไพรและการนำมาประยุกต์ใช้เป็นสารสำคัญในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง” อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ปี 2563

5.6 งานพัฒนาความสามารถทางเทคโนโลยีของบุคลากรภาคอุตสาหกรรม (Brain Power Skill Up) หลักสูตร “การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพของสมุนไพรและการนำมาประยุกต์ใช้เป็นสารสำคัญในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง” อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ปี 2564