



แบบฟอร์ม

2 5 6 8

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้ง ตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริม วิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มพข.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์ และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

☐ โครงการใหม่

☒ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยแม่โจ้ แพร่เฉลิมพระเกียรติ

2. ชื่อโครงการ : การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหาร
บ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดิล (ปีที่ 2)

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : NO-04 : นวัตกรรมเพื่อเกษตรปลอดภัย

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรม ที่รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
---	--	---	---

1. ผศ.ดร.อิสรา วัฒนนาเกษม ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตร โทรศัพท์ 082-9352263 E-mail: w_isara@hotmail.com	หัวหน้าโครงการ	- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ทางการเกษตร และมาตรฐาน การผลิต primary GMP	เอกสารแนบท้าย
ผศ.ดร. วรศิลป์ มาลัยทอง	ผู้ร่วมโครงการ	- มาตรฐานทางการเกษตรของ วัตถุดิบปลอดภัย/อินทรีย์	เอกสารแนบท้าย
ดร. รชนีวรรณ คำตัน	ผู้ร่วมโครงการ	- ช่องทางการจัดจำหน่าย / คำนวณมูลค่าความคุ้มทุน	เอกสารแนบท้าย
นางสุรลัษณา มะโนเนื่อง	ผู้ร่วมโครงการ	- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ทางการเกษตร	เอกสารแนบท้าย

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ : โปรตุสเครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☒ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีดำเนินการ ปีงบประมาณ 2567)
☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย
- ☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบ หนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบ หนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ○ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ
☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

ผู้เสนอโครงการต้องนำเสนอข้อมูลสำคัญ 2 ส่วน คือ (1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และ (2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ เช่น SWOT, fishbone, Dream it Do it (DIDI), Problem situation, Problem research planning, Empathise form, Crazy's 8, Icsberg model, Theory of Change, Stakeholder Analysis, Impact Value Chain, Value Proposition, Gantt Chart เป็นต้น อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 สถานที่ตั้งศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ทะเบียนเลขที่ 6-54-01-11/1-0037 มีสมาชิกจำนวน ทั้งหมด 18 ท่าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เกิดจากการรวมตัวของแม่บ้านเกษตรกร ที่ว่างจากการทำสวน ทำนา ปลุกผักและกลุ่มผู้สูงอายุ ที่ไม่ได้ประกอบอาชีพแล้ว โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองแพร่ ตามโครงการเกษตรต่อยอด ในการส่งเสริมแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองแพร่ มีลักษณะคล้าย

น้ำพริกจากหมู กินกับขนมจีน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ได้ดำเนินการปรับปรุงสูตร น้ำพริกน้ำย้อยให้แตกต่างจากต้นตำหรับ โดยปรับให้เข้ากับลักษณะการทานของชุมชน ที่ทานขนมจีนน้ำใสหมู แบบใส่ กระเทียมเจียวผสมหอมแดงเจียวแบบแห้งๆ เมื่อสินค้าเริ่มได้รับการตอบรับที่ดี ประกอบกับหมู่บ้านโป่งศรีได้รับ คัดเลือกให้เป็น “หมู่บ้าน OTOP นวัตกรรม” ในปี 2562 จึงได้รับการเชิญชวนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอเมือง แพร่ให้นำผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย้อยหมูกระเจกไปจดทะเบียน สินค้า OTOP ในปี 2565 ได้รับคัดเลือกให้เป็น “หมู่บ้าน D-HOPE” ตามโครงการส่งเสริมส่งเสริมผู้ประกอบการชุมชน โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ได้รับคัดเลือกเป็นฐานแชมป์ 2 ใน 10 ฐาน คือ ฐานน้ำพริกน้ำย้อยและฐานขนมไทยไร้น้ำตาล ส่งผลให้ผลการ ดำเนินกิจการการแปรรูปน้ำพริกน้ำย้อยของกลุ่มวิสาหกิจฯ เริ่มเป็นที่รู้จักและมียอดการผลิตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลตำบลบ้านถิ่นในการใช้ศาลาอเนกประสงค์ และทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชุมชน และมีกิจกรรมดำเนินการผลิตอาหารและน้ำพริก น้ำย้อย ที่ก่อให้เกิดรายได้ สร้างอาชีพ และการกระจายรายได้ให้แก่สมาชิก ทำให้ทางเทศบาลตำบลบ้านถิ่นได้เห็นถึง ความเป็นไปได้ในการสร้างอาชีพอย่างยั่งยืนให้แก่สมาชิกและชุมชนบ้านโป่งศรี

จากสำรวจข้อมูลทางด้านการผลิต การตลาด และการรวมกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่ง ศรี หมู่ 10 เพื่อนำมาวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนของกลุ่มเพื่อเปิดโอกาสในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ โดยใช้ฐานเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อก่อให้เกิดการสร้างและการกระจายรายได้ อย่างยั่งยืน โดยข้อมูลเบื้องต้นของ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่มีการรวมตัวของแม่บ้านเกษตรกร ที่ว่างจากการทำสวน ทำนา ปลุกผัก และกลุ่มผู้สูงวัยที่ไม่ได้ประกอบอาชีพแล้ว มารวมกลุ่มสร้างอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริก เช่น น้ำพริกน้ำ ย้อย น้ำพริกลาบ และน้ำพริกข่า ที่เป็นน้ำพริกที่เป็นจุดเด่นของล้านนา โดยเน้นการใช้วัตถุดิบสมุนไพรในท้องถิ่นของ ชุมชน และชุมชนใกล้เคียง จึงสามารถนำมาวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ในด้านจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT analysis) ได้ดังนี้

จุดแข็ง (Strength)

1. มีการรวมกลุ่มของชุมชนอย่างเข้มแข็ง ในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพร เช่น น้ำพริกน้ำ ย้อย น้ำพริกลาบ และน้ำพริกข่า
2. การใช้วัตถุดิบเกษตรที่ปลูกในพื้นที่ โดยปลูกแบบเกษตรปลอดภัย ซึ่งเหมาะแก่การนำมาเป็นวัตถุดิบหลักใน การผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพร
3. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 มีเป้าหมายในการสร้างอาชีพให้แก่แม่บ้านเกษตรกร และกลุ่มผู้สูงอายุของชุมชน อย่างชัดเจน

จุดอ่อน (Weakness)

1. ขาดความรู้และทักษะ การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกสมุนไพร
2. ขาดกระบวนการสร้างการรับรู้ให้กับผู้บริโภค

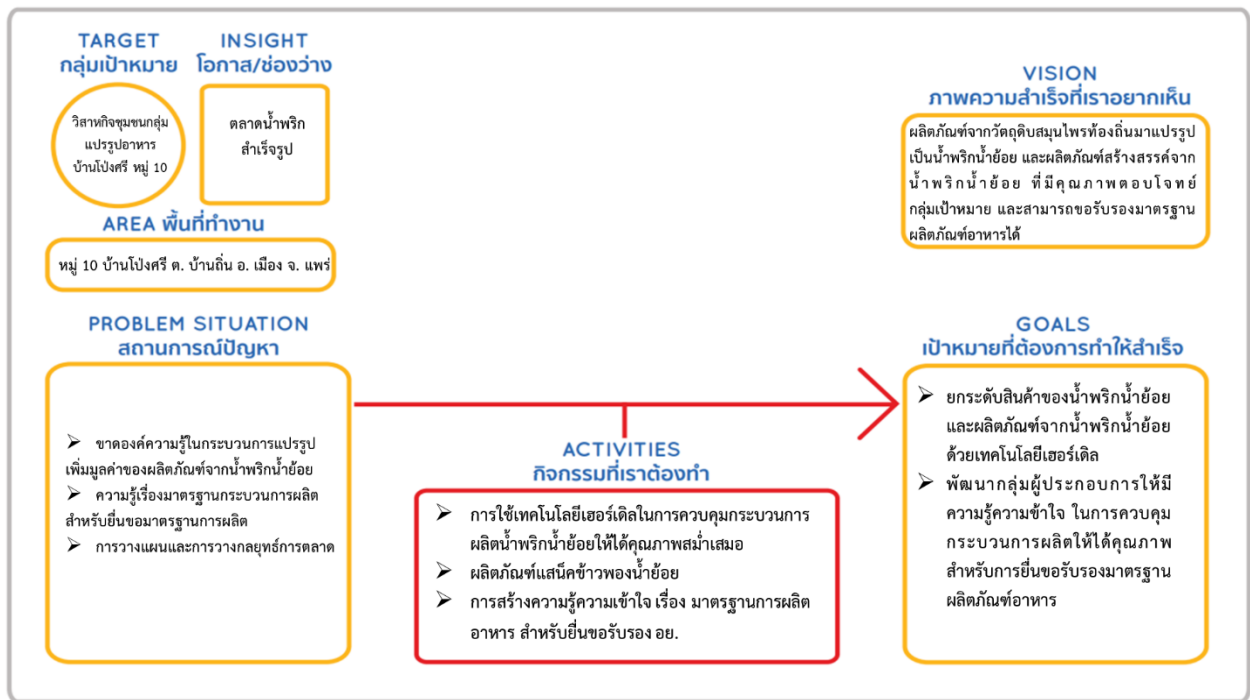
โอกาส (Opportunity)

1. รัฐบาลมีโครงการสนับสนุน เพื่อให้ประชาชนมีความตระหนักและใส่ใจเรื่องสุขภาพ ซึ่งน้ำพริกถือเป็น อาหารคู่ครัวของคนไทย และมักได้รับการแนะนำในการรับประทานเพื่อสุขภาพ
2. ปัจจุบันผู้บริโภคมีแนวโน้มความนิยมที่ใส่ใจสุขภาพ โดยเฉพาะเรื่องอาหาร ที่เน้นเพื่อสุขภาพเป็นสำคัญ
3. น้ำพริกเป็นอาหารแห้ง น้ำหนักเบา และมักรับประทานเคียงกับทุกมื้ออาหาร
4. มีสถานที่ผลิต อาคารแปรรูป ที่มีโอกาสในการรองรับรองรับมาตรฐานอาหาร

อุปสรรค (Threats)

1. คู่แข่งในตลาดข้าวหมกมีมากมาย และหลากหลาย
2. สภาวะทางเศรษฐกิจ ด้านหนี้สินครัวเรือนของประชาชนยังมีแนวโน้มไม่ลดลง ดังนั้น จึงทำให้ผู้บริโภค ตระหนักในเรื่องการใช้จ่ายใช้สอย

จากการวิเคราะห์ SWOT analysis โดยรวมของสถานการณ์ปัญหา (วิเคราะห์ข้อมูลและสรุปความเห็นของทีมวิจัย) โดยจุดเด่นที่ค้นพบของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เป็นกลุ่มวิสาหกิจที่เข้มแข็ง โดยใช้วัตถุดิบสมุนไพรของท้องถิ่นที่ปลูกแบบปลอดภัย นำมาเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย อย่างไรก็ตามวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ยังขาดทักษะในการพัฒนาและผลิตภัณฑ์ในการสร้างคุณค่าให้แก่สินค้า รวมทั้งองค์ความรู้ทางด้านการเตรียมข้อมูล กระบวนการผลิต ในการขอรับรองมาตรฐานอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและสร้างโอกาสในการขยายสินค้าต่อไปในอนาคต



โดยผลการดำเนินงานในปี 2567

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
เป้าประสงค์ของแผนงาน “การถ่ายทอดเทคโนโลยีเฮลธ์ตี้สำหรับควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานให้แก่กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10” ประกอบไปด้วยกิจกรรม 1) การพัฒนาและยกระดับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยด้วยเทคโนโลยีเฮลธ์ตี้	การจัดกิจกรรมกลุ่มเรื่อง การสร้างความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีเฮลธ์ตี้ในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย โดยเริ่มตั้งแต่วัตถุดิบ โดยเน้นการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การล้างทำความสะอาด เพื่อลดการปนเปื้อนที่มาจากวัตถุดิบ รวมทั้งการใช้ความร้อนและระยะเวลาที่เหมาะสมในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ทางทีมที่ปรึกษาลงพบกลุ่มย่อยของทางผู้นำวิสาหกิจฯ ในการจัดทำกิจกรรมกลุ่มย่อย ทางด้านการวัดและวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์	สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น ผลผลิต ผู้ประกอบการมีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เกณฑ์คุณภาพผลิตแบบเกษตรปลอดภัย และทักษะในการควบคุมกระบวนการผลิต ด้วยเทคโนโลยีเฮลธ์ตี้ ผลลัพธ์ 1) ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ไปควบคุมกระบวนการผลิต และจัดทำเอกสารประกอบการต่างๆ สำหรับใช้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารได้ 2) ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาเพื่อยื่นรับรองคุณภาพของมาตรฐาน

2) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำ ย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นแน็คข้าว พองน้ำพริกน้ำย่อย มีการทดสอบชิม ผ่านการสร้างมูลค่าของข้าวพองและ น้ำพริกน้ำย่อย	ผลกระทบ การใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่มของ ผลิตภัณฑ์ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ที่เพิ่มขึ้นของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ
3) การควบคุมคุณภาพ การตรวจ วิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นผลิตภัณฑ์	นำสแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อยที่ ผลิตได้ มาทำการตรวจสอบคุณภาพ ตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน เทียบเคียง (เนื่องจากไม่มีมผช. ของผลิตภัณฑ์นี้) มผช. 130/2556 (น้ำพริกป่นแห้ง) และ มผช. 743/2562 (ข้าวพอง) ได้แก่ ค่า aw (ต้องไม่เกิน 0.6) ความชื้นไม่เกินร้อยละ 20 ห้ามใช้ วัตถุกันเสียทุกชนิด	มูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลิตผลของ ผู้ประกอบการ/ชุมชน สร้างโอกาสและ รายได้เพิ่มขึ้น วิสาหกิจชุมชน สามารถแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยได้ราคาสูงขึ้น จากเดิมขายกิโลกรัมละ 400 บาท เมื่อผ่าน กระบวนการเพิ่มมูลค่าโดยใช้ข้าวพองร่อนน้ำ มาผสม ทำให้ลดส่วนผสมของน้ำพริกน้ำ ย่อย แต่เมื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทานเล่น จะขายได้ไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 600 บาท (ลักษณะบรรจุซอง) โดยต่อเดือนผลิตได้ ประมาณ 100 กิโลกรัม คิดต่อปีได้ เป็น มูลค่าเพิ่มขึ้นได้ 20,000 บาท ซึ่งเป็นรายได้ ที่เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำ ย่อยเพียงอย่างเดียว
4) ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสถานที่ และไลน์ในการวางอุปกรณ์สำหรับผลิต น้ำพริกน้ำย่อย	ให้คำแนะนำ และการจัดทำเกี่ยวกับ การวางแผนผังกระบวนการผลิต รวมทั้ง การข้อมูลที่ใช้สำหรับการเขียนแบบ แปลนสำหรับเตรียมยื่นขอรับรอง สถานที่ผลิตอาหาร	

ข้อมูลเพิ่มเติมโดยละเอียด

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 สถานที่ตั้งศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบล
บ้านถิ่น อำเภอมะนัง จังหวัดแพร่ ทะเบียนเลขที่ 6-45-01-11/1-0037 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี
หมู่ 10 น้ำพริกน้ำย่อย ได้ดำเนินการปรับปรุงสูตรน้ำพริกน้ำย่อยให้แตกต่างจากต้นตำหรับ โดยปรับให้เข้ากับลักษณะ
การทานของชุมชน ที่ทานขนมจีนน้ำใสหมู แบบใส่กระเทียมเจียวผสมหอมแดงเจียวแบบแห้งๆ การดำเนินกิจการการ
แปรรูปน้ำพริกน้ำย่อยของกลุ่มวิสาหกิจฯ เริ่มเป็นที่รู้จักและมียอดการผลิตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งทางกลุ่มวิสาหกิจฯ
ได้ตระหนักถึงการสร้างมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีความต้องการในการยื่นขอรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อ
ทำให้เกิดความเชื่อมั่นในแก่ผู้บริโภค และการกระจายสินค้าสู่ต่างพื้นที่ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ สร้างอาชีพ และการ
กระจายรายได้ให้แก่สมาชิก โดยในปี 2567 มีกิจกรรมที่สนับสนุนในการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจสู่ความสำเร็จด้านการเป็น
ผู้ประกอบการ ประกอบไปด้วย

การพัฒนาและยกระดับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยด้วยเทคโนโลยีฮาร์ดแวร์

สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีฮาร์ดแวร์มาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย
ซึ่งเทคโนโลยีฮาร์ดแวร์ (Hurdle technology) เป็นเทคโนโลยีที่มีมานานแล้ว โดยใช้วิธีการต่างๆ มากกว่าหนึ่งวิธีในการ
ถนอมรักษาอาหาร หรือยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยผลจากการใช้วิธีต่างๆ ร่วมกันจะทำให้สภาวะการเจริญของ
จุลินทรีย์ไม่เหมาะสม ซึ่งดีกว่าการใช้วิธีการถนอมอาหารเพียงวิธีเดียวที่อาจไม่เพียงพอ หรือมีผลในการป้องกันการ
เจริญของจุลินทรีย์ต่างๆ ได้น้อยกว่าการใช้หลายๆ วิธีร่วมกัน



ภาพที่ 1 กิจกรรมกลุ่มการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีเฮอร์เดลในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย

การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์

การศึกษาเพื่อสร้างสูตรต้นแบบ ใช้ น้ำพริกน้ำย่อยสูตรต้นตำรับ/สูตรอ้างอิงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากการนำข้าวหอมมะลิที่หุงสุกแล้ว (อัตราส่วนน้ำต่อข้าว คือ 2 : 1) ไปแช่ในตู้เย็น อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 12 ชั่วโมง เมื่อครบกำหนดเวลาให้นำข้าวออกมาปิ้งให้ร้อนจนแยกเป็นเม็ดไม่เกาะติดกัน จากนั้นให้เกลี่ยลงบนตะแกรงสแตนเลส แล้วนำไปอบด้วยตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 5 ชั่วโมง เมื่อได้ข้าวที่อบแห้งแล้ว (ความชื้นสุดท้ายไม่เกินร้อยละ 8) ให้นำมาทอดด้วยน้ำมันปาล์ม (ปริมาณ 1 ถ้วยตวงต่อน้ำมัน 1 ลิตร) ใช้ไฟแรงปาน แล้วนำข้าวพองไปใช้ในการศึกษาส่วนประกอบเพื่อสร้างสูตรต้นแบบผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย แล้วนำตัวอย่างสแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย ไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยการประเมินคุณภาพความพอดี (Just about right) ในคุณลักษณะด้านความกรอบ รสชาติเค็ม รสชาติเผ็ด และความชอบโดยรวม ใช้กลุ่มผู้ทดสอบชิมทั่วไป จำนวน 30 คน

สร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ/ชุมชน สร้างโอกาสและรายได้เพิ่มขึ้น วิสาหกิจชุมชน สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยได้ราคาสูงขึ้น จากเดิมขายกิโลกรัมละ 400 บาท เมื่อผ่านกระบวนการเพิ่มมูลค่าโดยใช้ข้าวพองโร้น้ำมาผสม ทำให้ลดส่วนผสมของน้ำพริกน้ำย่อย แต่เมื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทานเล่น จะขายได้ไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 600 บาท (ลักษณะบรรจุซอง) โดยต่อเดือนผลิตได้ประมาณ 100 กิโลกรัม คิดต่อปีได้ เป็นมูลค่าเพิ่มขึ้นได้ 20,000 บาท ซึ่งเป็นรายได้ที่เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยเพียงอย่างเดียว



ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์

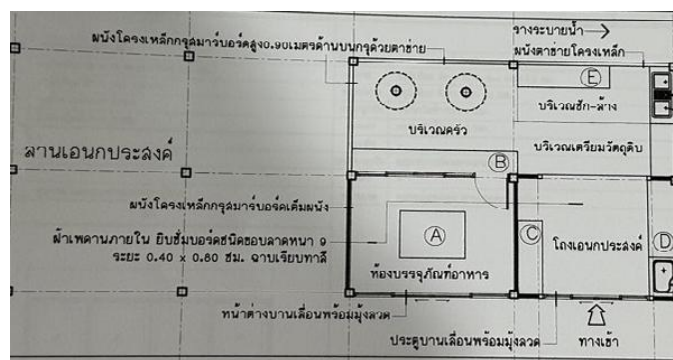
การควบคุมคุณภาพ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นผลิตภัณฑ์

นำสแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อยที่ผลิตได้ มาทำการตรวจสอบคุณภาพ ตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เทียบเคียง (เนื่องจากไม่มีมผช.ของผลิตภัณฑ์นี้) มผช. 130/2556 (น้ำพริกป่นแห้ง) และ มผช. 743/2562 (ข้าว

พอง) ได้แก่ ค่า a_w (ต้องไม่เกิน 0.6) ความชื้นไม่เกินร้อยละ 20 ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (ต้องน้อยกว่า 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม) ยีสต์และ รา (ต้องไม่เกิน 100 CFU/g) *Staphylococcus aureus* (ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม) *Salmonella* spp. (ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม) *Clostridium perfringens* (ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม) *Bacillus cereus* (ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม) และ *Escherichia coli* โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม) พร้อมทั้งค่าสี (L^* , a^* , b^*) ปริมาณความชื้น (AOAC., 2000) และค่าเพอร์ออกไซด์ต้องไม่เกิน 30 มิลลิกรัมสมมูลเพอร์ออกไซด์ออกซิเจนต่อกิโลกรัม

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสถานที่ และไลน์ในการวางอุปกรณ์สำหรับผลิตน้ำพริกนํ้าย้อย

มีการให้คำแนะนำ และการจัดทำเกี่ยวกับการวางแผนผังกระบวนการผลิต รวมทั้งการข้อมูลที่ใช้สำหรับการเขียนแบบแปลนสำหรับเตรียมยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร



ภาพที่ 3 ลงพื้นที่ให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสถานที่ และไลน์ในการวางอุปกรณ์สำหรับผลิตน้ำพริกนํ้าย้อย

จากการดำเนินงานในการสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีฮาร์ดแวร์ ในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอ รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น รวมทั้งการจัดเตรียมสถานที่ สำหรับการยื่นของสถานที่ผลิตอาหาร จากหน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ ดังนั้นในการดำเนินงานในปี 2568 จะเป็นการดำเนินการเตรียมเอกสาร ข้อมูลการผลิต ผังการผลิต วัสดุอุปกรณ์ สถานที่ สำหรับการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐานตามที่สาธารณสุขกำหนด เพื่อเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ออย. ของกลุ่มวิสาหกิจ

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีฮาร์ดแวร์ สำหรับควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำพริกนํ้าย้อยสำหรับการจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์
3. เพื่อสร้างความรู้/ความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์

4. เพื่อพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ไปสู่การสร้างอาชีพอย่างยั่งยืน

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

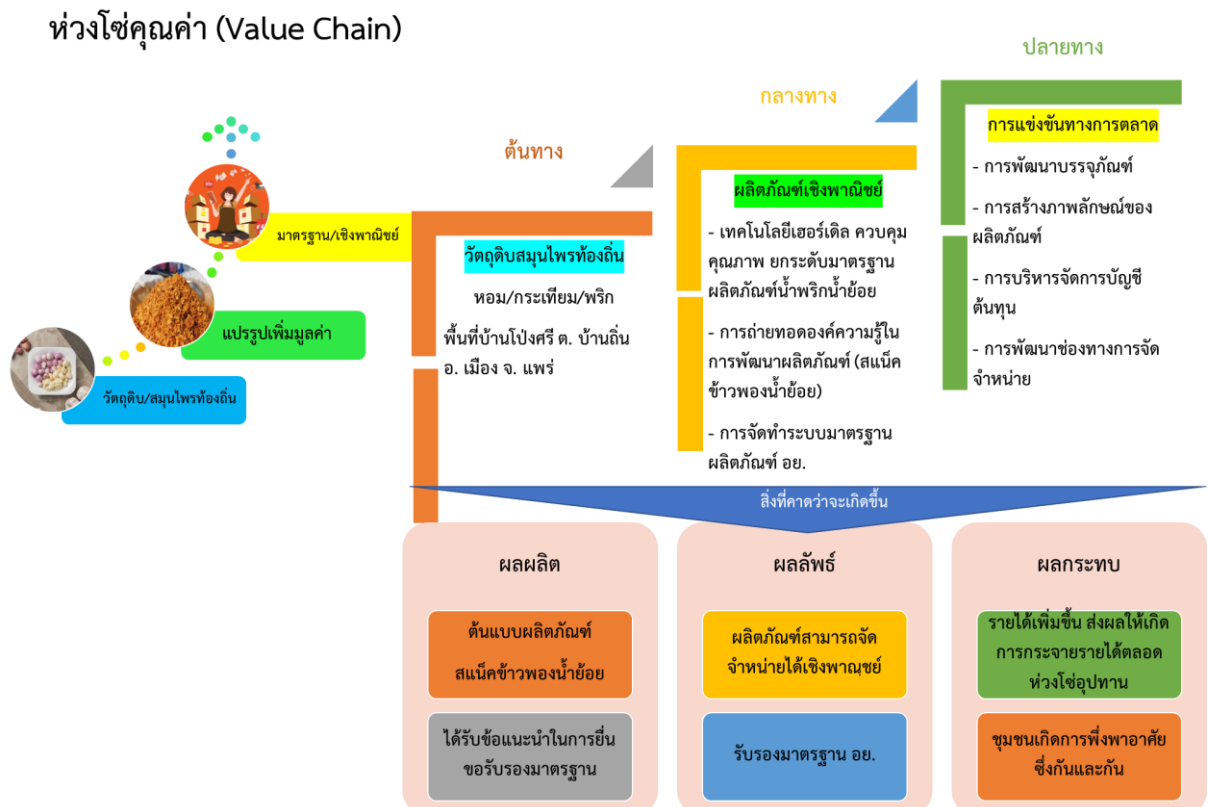
ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวชัชสรีย์ จิวแดง เบอร์โทร 098-6791691

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย พิกัดละติจูด : 18.13109512354961 ลองจิจูด: 100.21531655053666

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ตุลาคม พ.ศ. 2567- ตุลาคม พ.ศ. 2569

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :



ภาพที่ 4 ห่วงโซ่คุณค่า การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเออร์เคิล

ปัจจัยนำเข้า

1. สถานที่ผลิตอาหาร / อาคารแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร : เทศบาลตำบลบ้านถิ่นสนับสนุน
2. วัตถุดิบเกษตร หอม กระเทียม พริก ปลอดภัย
3. การควบคุมกระบวนการผลิตและการทดสอบคุณภาพเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์ เพื่อขอรับรองมาตรฐาน อย. : มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ สนับสนุน

ต้นทาง

1. การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เน้นการผลิตแบบเกษตรปลอดภัย
2. การใช้เทคโนโลยีในการควบคุมกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย เพื่อให้ได้คุณภาพผลิตภัณฑ์ที่สม่ำเสมอ โดยควบคุมตั้งแต่กระบวนการของวัตถุดิบ แปรรูป และบรรจุ

กลางทาง

3. การพัฒนาและสร้างคุณค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
4. การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการจัดทำระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร

ปลายทาง

5. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และให้เกิดการแข่งขันทางการตลาด สร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน
6. การพัฒนาช่องทางการตลาดเชิงพาณิชย์

ผลผลิต ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์

1. ผู้ประกอบการมีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เกณฑ์คุณภาพผลิตภัณฑ์แบบเกษตรปลอดภัย
2. ผู้ประกอบการได้ทักษะความรู้ในการจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ผู้ประกอบการได้ทักษะในการควบคุมกระบวนการผลิต ด้วยเทคโนโลยีฮาร์ดแวร์
4. การลดปริมาณของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย

ผลลัพธ์

1. ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ไปควบคุมกระบวนการผลิต และจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารได้
2. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาผ่านการรับรองมาตรฐาน

ผลกระทบ

1. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10
3. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1)

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

Business Model Canvas				
Key Partners	Key Activities	Value Propositions	Customer Relationships	Customer Segments
○ ผู้ปลูกพริก กระเทียม ○ ร้านขายหอมแดง หอมแขก ○ ร้านขายเครื่องปรุง ○ เทศบาลตำบลบ้านถิ่น ○ สนง.พัฒนาชุมชน แพร่ ○ สนง.เกษตรอำเภอเมืองแพร่ ○ ม.แม่ใจ เฉลิมพระเกียรติ แพร่	○ ผลิตน้ำพริกน้ำย่อย ○ ผลิตหมูกระจก ○ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ○ เปิดตลาดออนไลน์	○ มีหลากหลายรสชาติให้เลือก ○ เป็นสูตรลับเฉพาะ ○ เน้นน้ำมันน้อย ○ น้ำหนักเบา ได้ปริมาณเยอะ ○ อร่อย ดีต่อสุขภาพ ○ เพิ่มรสชาติให้อาหาร	○ มีเพจ Facebook ○ จัดโปรโมชั่นช่วงเทศกาลต่างๆ ○ ติดตามการส่งของให้ลูกค้า ○ มีข้อความตอบกลับอัตโนมัติ ○ Line	คนในพื้นที่ จังหวัดแพร่ ○ คนที่ไปทำงานต่างจังหวัด ○ คนที่อยู่หอพัก ○ กลุ่มวัยทำงาน, ทัวไป ○ กลุ่มคนที่ทานอาหารเดิม ๆ ที่รสชาติไม่จำเจ ○ วัยรุ่นที่ชอบลองของแปลกใหม่ ○ คนที่ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ
	Key Resources		Channels	
	○ คนทอดที่มีความชำนาญ ○ ห้องผลิตและบรรจุที่มีมาตรฐาน ○ กระเทียมปลอดสาร ○ สูตรลับเฉพาะ ○ การพัฒนาสูตรและออกผลิตภัณฑ์ใหม่		○ ปากต่อปาก ○ งานแสดงสินค้าของหน่วยงาน ○ Line, Facebook Page ○ ตลาดนัด	
Cost Structure		Revenue Streams		
○ ค่าแรง ○ ค่าวัตถุดิบ, บรรจุภัณฑ์ ○ ค่ารับรองมาตรฐาน ○ ค่าฝึกอบรม, เบี้ยเลี้ยง ○ ค่าขนส่ง ○ ค่าสินค้าตัวอย่าง	○ ค่าพัฒนาสินค้า ○ ค่าหุ้น และปันผลสมาชิก ○ ค่าใช้จ่ายในการผลิต	○ น้ำพริกน้ำย่อยสูตรหมูกระจก 65% ○ หมูกระจก 20% ○ น้ำพริกสูตรอื่นๆ 5% ยอดขายประมาณ 20,000-40,000 บาท กำไรประมาณ 40%		

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. กิจกรรมที่ 1 ประชุม ชี้แจง การสร้างเวที ความเข้าใจ กับวิสาหกิจ ชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหาร บ้านโป่งศรี หมู่ 10													9,960	วรศิลป์/ อิศรา/ รัชนีวรรณ	การให้ คำปรึกษา
2. กิจกรรมที่ 2 การ พัฒนาและยกระดับ คุณภาพมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดล													7,130	อิศรา	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
3. กิจกรรมที่ 3 การแปร รูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริก น้ำย่อยสำหรับการเพิ่ม มูลค่าของผลิตภัณฑ์													52,090	อิศรา/ สุรลชนา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
4. กิจกรรมที่ 4 การ ควบคุมคุณภาพ การ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพ เบื้องต้นผลิตภัณฑ์													42,260	อิศรา/ สุรลชนา/	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
5. กิจกรรมที่ 5 การ จัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ สแน็คน้ำพริกน้ำย่อย													37,130	อิศรา/ สุรลชนา/	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
6. กิจกรรมที่ 6 ข้อเสนอแนะในการ ปรับปรุงสถานที่ และไลน์ ในการวางอุปกรณ์ สำหรับผลิตน้ำพริกน้ำ ย่อย													14,260	อิศรา/ วรศิลป์/	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
7. กิจกรรมที่ 7 การ ติดตามให้คำปรึกษาการ ปรับปรุงผลิต การจัดทำ มาตรฐานการผลิต													12,170	อิศรา/ วรศิลป์	การให้ คำปรึกษา
ค่าจ้างจัดกิจกรรม ถ่ายทอดความรู้การ จัดทำข้อมูลฉลากและ โภชนาการ													21,130	อิศรา/ สุรลชนา	การ บรรยาย
ค่าจ้างเตรียมสารเคมี													10,000	อิศรา/	การ

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			
และวิเคราะห์คุณภาพ ผลิตภัณฑ์														สุรธนา	บรรยาย
ค่าจ้างจัดกิจกรรม ถ่ายทอดความรู้กฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อาหาร													14,260	อิสรา/ วรศิลป์	
ค่าจ้างออกแบบและผลิต ฉลากบรรจุภัณฑ์ตาม มาตรฐาน อย.													25,000	อิสรา/ วรศิลป์	การให้ คำปรึกษา
ค่าจ้างวิเคราะห์คุณค่า ทางโภชนาการ													15,000	อิสรา/ วรศิลป์	
ค่าจ้างจัดกิจกรรมการให้ คำปรึกษา การติดตาม เพื่อผลักดัน การขึ้น ทะเบียนมาตรฐาน อย.													24,642	อิสรา/ รัชนิวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
ค่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ ต้นแบบเพื่อขอรับรอง มาตรฐาน อย.													15,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
ค่าจ้างจัดกิจกรรม ถ่ายทอดความรู้การ บริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผน การตลาด													25,260	อิสรา/ วรศิลป์	
ค่าจ้างจัดกิจกรรม ทดสอบตลาดสำหรับทำ ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ													15,000	อิสรา/ วรศิลป์	
13. กิจกรรมที่ 13 การ ถ่ายทอดองค์ความรู้การ วิเคราะห์ตลาด และ ต้นทุนการตลาด การ สร้างช่องทางการรับรู้ และช่องทางการจำหน่าย สินค้า													50,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 14 การ ถ่ายทอดความรู้ด้านการ สร้างมูลค่าสินค้าด้วย บรรจุภัณฑ์ที่ เป็นอัตลักษณ์ชุมชน													50,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ

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			
กิจกรรมที่ 15 การสร้าง แบรนด์สินค้าและการรับรู้ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ชุมชน													150,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ/ วรศิลป์	ลงมือ ปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	175,000				165,292				250,000				625,000		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน 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 ดำเนินงาน
ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอด ความรู้การจัดทำข้อมูล ฉลากและโภชนาการ													21,130	อิสรา/ สุรธนา	
ค่าจ้างเตรียมสารเคมี และ วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์													10,000	อิสรา/ สุรธนา	
ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอด ความรู้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง กับการผลิตอาหาร													14,260	อิสรา/ สุรธนา	
ค่าจ้างออกแบบและผลิต ฉลากบรรจุภัณฑ์ตาม มาตรฐาน อย.													25,000	อิสรา/ วรศิลป์	
ค่าจ้างวิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการ													15,000	อิสรา/ วรศิลป์	
ค่าจ้างจัดกิจกรรมการให้ คำปรึกษา การติดตาม เพื่อ ผลักดันการขึ้นทะเบียน มาตรฐาน อย.													24,642	อิสรา/ วรศิลป์	
ค่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ ต้นแบบเพื่อขอรับรอง มาตรฐาน อย.													15,000	อิสรา/ วรศิลป์	
ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอด ความรู้การบริหารจัดการ บัญชี ต้นทุน และการ วางแผนการตลาด													25,260	อิสรา/ รัชนิวรรณ	
ค่าจ้างจัดกิจกรรมทดสอบ ตลาดสำหรับทำผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ													15,000	อิสรา/ วรศิลป์	
สรุปงบประมาณ	40,130				53,581				71,581				165,292		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	25	25	25
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	2	2
1) เทคโนโลยีเฮอร์เบิลในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์				

2) การแปรรูปผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย				
3) มาตรฐานอาหาร				
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	3	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15	15	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	เท่า	1.5	1.5	1.5
อื่น ๆ				

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
เทศบาลตำบลบ้านถิ่น	อาคารสถานที่
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ	วิทยากร อุปกรณ์ทางการตรวจสอบคุณภาพทางกายเคมี และจุลินทรีย์

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ)

สร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลิตผลของผู้ประกอบการ/ชุมชน สร้างโอกาสและรายได้เพิ่มขึ้น

- วิสาหกิจชุมชน สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยได้ราคาสูงขึ้น จากเดิมขายกิโลกรัมละ 400 บาท เมื่อผ่านกระบวนการเพิ่มมูลค่าโดยใช้ข้าวพองไร้น้ำมาผสม ทำให้ลดส่วนผสมของน้ำพริกน้ำย่อย แต่เมื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทานเล่น จะขายได้ไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 600 บาท (ลักษณะบรรจุซอง) โดยต่อเดือนผลิตได้ประมาณ 100 กิโลกรัม คิดต่อปีได้ เป็นมูลค่าเพิ่มขึ้นได้ 20,000 บาท ซึ่งเป็นรายได้ที่เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยเพียงอย่างเดียว

- สามารถนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานการรับรองจาก ออย วางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ เพื่อเพิ่มยอดขายให้แก่อีสานค้าของกลุ่มวิสาหกิจฯ

ลดรายจ่าย(แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ

แม่บ้านเกษตรกร ในกลุ่มสามารถนำผลผลิตทางการเกษตร เช่น หอม กระเทียม พริก มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย ที่ถือว่าเป็นกระบวนการถนอมอาหาร ลดค่าใช้จ่ายค่าอาหารในครัวเรือน รวมทั้งเมื่อข้าวเหนียวที่เหลือจากงานบุญ สามารถนำมาผลิตเป็นข้าวพอง เพื่อใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำย่อยได้ ซึ่งเป็นการลดค่าใช้จ่ายประจำวันได้

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรตรระบุ

- เกิดการจ้างงานในชุมชน
- ลดการย้ายแรงงานเข้าทำงานในเมือง
- เกิดการสร้างอาชีพให้กับชุมชนมีความเข้มแข็งและใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดความคุ้มค่า

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น)

การให้ความรู้เรื่องการจัดการแปลงปลูกพืชสมุนไพร (หอม กระเทียม พริก) เพื่อนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักของการแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย โดยการทำเกษตรแบบเกษตรปลอดภัยจะ ช่วยในดูแลพื้นที่แปลง ลดการใช้สารเคมี ที่ก่อให้เกิดมลพิษ ต่อสิ่งแวดล้อม

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 590,292.บาท (รวมทุกปีที่ขอร้งงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ.2567	จำนวน	175,000	บาท
ปีที่ 2 พ.ศ.2568	จำนวน	165,292	บาท
ปีที่ 3 พ.ศ.2569	จำนวน	250,000	บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

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

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 165,292 บาท ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	งบประมาณ (บาท)
1	ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้การจัดทำข้อมูลตลาดและโภชนาการ	21,130
2	ค่าจ้างเตรียมสารเคมี และวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์	10,000
3	ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร	14,260
4	ค่าจ้างออกแบบและผลิตฉลากบรรจุภัณฑ์ตามมาตรฐาน อย.	25,000
5	ค่าจ้างวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ	15,000
6	ค่าจ้างจัดกิจกรรมการให้คำปรึกษา การติดตาม เพื่อผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย.	24,642
7	ค่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อขอรับรองมาตรฐาน อย.	15,000
8	ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้การบริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผนการตลาด	25,260
9	ค่าจ้างจัดกิจกรรมทดสอบตลาดสำหรับทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	15,000
งบประมาณรวม		165,292

หมายเหตุ

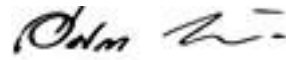
- ค่าใช้จ่ายสามารถถัวเฉลี่ยได้ทุกรายการ

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์
จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย
และนวัตกรรม**ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัด
แสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการ
ดำเนินงานฯ ทุกประการ



.....
(นางสาวอิศรา วัฒนนภาเกษม)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ 2567

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย นางสาวชัชสรณ์ จีวแดง มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

ที่ตั้งสถานประกอบการ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านดิน อำเภอมะนัง จังหวัดแพร่ 54000

พิกัดละติจูด : 18.13109512354961 ลองจิจูด : 100.21531655053666

ชื่อประธาน นางสาวสมศรี มะโนไธสง เบอร์โทร 081-7647255

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวชัชสรณ์ จีวแดง เบอร์โทร 098-6791691

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP
☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก 15 คน ปีที่ก่อตั้ง 2561 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 5 ปี ทุนจดทะเบียน.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำพริกน้ำยอยหมูกระเจก ยอดขายต่อเดือน 20,000 บาท รายได้ต่อเดือน 8,000 บาท



กระปุก 60 กรัม ราคา 39 บาท



กระปุก 125 กรัม ราคา 79 บาท



ซองซีป 180 กรัม ราคา 109 บาท

กลุ่มลูกค้า คนในพื้นที่ชุมชนที่ทำงานต่างจังหวัด, คนในชุมชนและใกล้เคียง เพื่อนหรือคนรู้จักของสมาชิก
แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์) Page Facebook: พริกน้ำยอยโป่งศรี by วสข.แปรรูปโป่งศรี

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบน้ำพริกน้ำยอย	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวพองน้ำพริกน้ำยอย

ขั้นตอน ระบบ และกระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานการผลิต	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย.
ต้องการตลาดที่กว้างขึ้น	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์

ลงชื่อ ผศ.ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม
หมายเลขโทรศัพท์ 0996196941
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่ 25 /สิงหาคม /2567

ลงชื่อ นางสาวรัชฎาญ์ ใจแดง
หมายเลขโทรศัพท์ 098-6791691
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่ 25 /สิงหาคม /2567

หมายเหตุ

๑. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10
เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่

54000

วันที่ 25 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2567

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

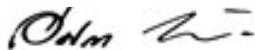
ข้าพเจ้า นางสาวชัชสรณ์ จี๊แดง...กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10...และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน 18 คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า 1 เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
1. เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย	เพิ่มรายได้
2. การขอรับรองมาตรฐานการผลิต	เพิ่มรายได้
3. การตลาดออนไลน์	เพิ่มรายได้

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(ผศ.ดร. อิศรา วัฒนนาภาเกษม)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ นางสาวชัชสรณ์ จี๊แดง

หมายเลขโทรศัพท์ 098-6791691

รายชื่อสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารโป่งศรี หมู่ 10

ชื่อ-สกุล	บ้านเลขที่
1 นางสาวสมศรี มะโนไธสง	210 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
2 นางสาวสายฝน กองโกย	168 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
3 นางจันทร์คำ โป่งคำ	219 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
4 นางสาวชัชสรณ์ จี๊แดง	202 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
5 นางสาวพรนภัส จี๊แดง	202 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

6	นางแสงเลย สมอูน	218 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
7	นางอินทร์ธร วัลยา	183/1 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
8	นางประไพ เขียวบุตร	213 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
9	นางจันทร์ฉาย โป่งแยง	209 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
10	นางสมพล สมอูน	219/1 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
11	นางปราณี เรือนมัน	214 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
12	นางอรพรรณ กันตะนา	205 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
13	นางสมหมาย โปร่งสุริยา	167 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
14	นางสุมาริกา ศรีอินทร์	199 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
15	นางอัญญา เรือนมัน	214/1 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
17	นางศิริพร ขุนลาด	174 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
18	นางสาวพรพรรณ กันตะนา	176 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง(ประเทศไทย)จำกัด
Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.

สาขาเชียงใหม่ : 164/86 หมู่ 3 ตำบลดอนแก้ว อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ 50180 ประเทศไทย
 Chiangmai Branch : 164/86 Moo 3 Donkaew, Maerim, Chiangmai 50180 Thailand
 Tel : (66) 0 5389 6131 , 0 5389 6133 , 0 5389 6284 Fax : (66) 0 5389 6052 E-mail : lcf_a_cm@yahoo.com

Update 08-10-2563

Special Package : Thai Nutrition Labeling

Test Items	Method	Thai Labeling		Remarks
		ฉบับเต็ม & GDA	ฉบับย่อ & GDA	
1.Calories	Compendium	✓	✓	
- Calories from Fat	Compendium	✓	-	
- Total Fat	AOAC	✓	✓	
- Protein	AOAC	✓	✓	
- Ash	AOAC	✓	✓	
- Moisture	AOAC	✓	✓	
- Total Carbohydrate	Compendium	✓	✓	
2.Total Sugars	HPLC	✓	✓	
3.Sodium (Na)	ICP	✓	✓	
4.Calcium (Ca)	ICP	✓	-	
5.Iron (Fe)	ICP	✓	-	
6.Dietary Fiber	AOAC	✓	-	
7.Vitamin A	HPLC	✓	-	
8.Vitamin B1	HPLC	✓	-	
9.Vitamin B2	HPLC	✓	-	
10. Saturated Fat	GC	✓	-	
11.Cholesterol	GC	✓	✓	
ราคา (บาท) (ยังไม่รวมภาษี 7 %)		11,500.00	5,600.00	

หมายเหตุ :

1. ปริมาณตัวอย่างที่ใช้ 12 หน่วยบรรจุ หรือ ไม่น้อยกว่า 1-2 Kg
2. ระยะเวลาทดสอบ : 15-20 วันทำการ
3. ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม Vat 7%
4. ขอข้อมูลการออกฉลากโภชนาการดังนี้
 - 1) น้ำหนักสุทธิ (Net Weight)
 - 2) ขนาดหนึ่งหน่วยบริโภค (Serving Size)
 - 3) ชนิดของภาชนะบรรจุ