



รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพ
การผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)
โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน ดำเนินการภายใต้การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BEC ประจำปีงบประมาณ 2568 สำหรับผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย ตำบลบางอ้อ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก

คณะผู้ดำเนินโครงการฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าการจัดทำรายงานฉบับนี้ จักเป็นประโยชน์ต่อวิสาหกิจชุมชนสามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ต่อยอดในการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนภายในชุมชน สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน และก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดอย่างคุ้มค่า

รองศาสตราจารย์ ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม

หัวหน้าโครงการ

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้ดำเนินโครงการฯ ขอขอบคุณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน ประจำปี 2568 ขอขอบคุณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ที่อำนวยความสะดวกและให้การสนับสนุนด้านบุคลากร สถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และขอบคุณสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย ที่ให้ความร่วมมือและรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ ทำให้โครงการสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

คณะผู้ดำเนินโครงการ

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน ดำเนินการภายใต้การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BEC ประจำปีงบประมาณ 2568 ดำเนินงานโครงการตามแผนกิจกรรม โดยเริ่มจากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อหาโจทย์ความต้องการหรือปัญหาของกลุ่ม สำหรับใช้ในการวางแผน วิเคราะห์ข้อมูลเตรียมความพร้อมในการดำเนินโครงการ ประกอบด้วย การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย การพัฒนาองค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา สอดคล้องกับความต้องการชุมชนแบบมีส่วนร่วม การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาการรักษาผลิตภัณฑ์องค์ความรู้ความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการเตรียมความพร้อมการขอรับรองมาตรฐาน ออย. การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร การพัฒนาออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคและสรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินโครงการตามตัวชี้วัดและสามารถนำไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไส้กรอกเวียนนาปลานิลและกุนเชียงปลานิล ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สามารถเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงปลา และสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ต่อยอดในการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิล ลดปัญหาจากการผลิตเพิ่มมูลค่าด้วยการแปรรูป อย่างไรก็ตาม การแก้ปัญหาในการลดต้นทุนการผลิต ยังต้องใช้เวลาในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของเกษตรกรให้เกิดความตระหนักและเห็นประโยชน์จากองค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรมที่ได้รับการถ่ายทอด นอกจากนี้ แล้วยังต้องเพิ่มทักษะวิชาชีพให้กับตัวแทนกลุ่มให้เกิดความชำนาญเชี่ยวชาญ สามารถบูรณาการความรู้ให้เกิดประโยชน์กับชุมชนต่อไป

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทสรุปผู้บริหาร	ค
สารบัญ	ง
บทที่ 1 แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินโครงการ	22
บทที่ 3 ผลการดำเนินการโครงการ	24
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินโครงการ	61
ภาคผนวก	68



แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
8

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 นำไปสู่การพัฒนา คุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิด และการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่1 มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรอง มาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มพช.
ปีที่ 2 โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทาง ออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ 3 ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อ สังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจ เพื่อสังคม

โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2 โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. **ชื่อหน่วยงาน** : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.....

2. **ชื่อโครงการ** : โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

ชื่อโครงการครุสรัน กระซิบ ปังบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. **ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain)** : เกษตรอินทรีย์ (ภาคกลาง) ปศุสัตว์และประมงพื้นบ้าน.....

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
รศ.ดร.บุญชริกา ทองดอนพุ่ม อีเมล: boontarika@rmutt.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 087-115 7791	หัวหน้าโครงการ	-การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ -การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	-หัวหน้าโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2565-2564: จำนวน 4 ตำบล -หัวหน้าโครงการ:แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567 -หัวหน้าโครงการ: ตามแนวทาง คูปองวิทย์เพื่อโอทอป ภายใต้ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า ชุมชน ปี 2566-2567
ผศ.ดร.กิตติมา วาณิชกุล อีเมล: kittima_v@rmutt.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 081-621 0782	ผู้ร่วมโครงการ	-การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ -มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์ น้ำ	-ผู้ร่วมโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2564 -ผู้ร่วมโครงการ:แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567
อาจารย์สงบ ศรีเมือง อีเมล: sangob_s@rmutt.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 3279 935-087	ผู้ร่วมโครงการ	-การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ -การขยายพันธุ์สัตว์น้ำ -การเพาะเลี้ยงไข่ม้วน	-ผู้ร่วมโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2564 -ผู้ร่วมโครงการ:แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567
ผศ.ประดิษฐ์ คำหนองไผ่ อีเมล: pradit_k@rmutt.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 063-091 7899	ผู้ร่วมโครงการ	-การแปรรูปผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ -ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	-ผู้ร่วมโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2565-2564: จำนวน 4 ตำบล -ผู้ร่วมโครงการ:แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community

			Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567 -ผู้ร่วมโครงการ: ตามแนวทาง คูปองวิทย์เพื่อโอทอป ภายใต้ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า ชุมชน ปี 2566-2567
ผศ.ภคารีย์ กิตติวัฒนวณิช อีเมลล์: phadaree_k@rmutt.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 063-935-6982	ผู้ร่วมโครงการ	-การออกแบบสถาปัตยกรรม ภายใน -การออกแบบและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ชุมชน -การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า	-หัวหน้าโครงการออกแบบ ผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่โดยใช้ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น วิชาทกกิจชุมชน กลุ่มหัตถกรรมจักสานพื้นบ้าน ตำบลดงบัง อำเภอบึงสามพัน จังหวัดพิจิตร -หัวหน้าโครงการการออกแบบ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนโดย ใช้ทุนหาปัญญาและวัฒนธรรม : ในพื้นที่จังหวัดนครนายก
นายทองมี เหมาะสม อีเมลล์: tongmee_m@rmutt.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 062-601 6961	ผู้ร่วมโครงการ	-ประสานงานกับชุมชน -บริการวิชาการแก่ชุมชน	-ผู้ร่วมโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2565-2564: จำนวน 4 ตำบล -ผู้ร่วมโครงการ:แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567 -ผู้ร่วมโครงการ: ตามแนวทาง คูปองวิทย์เพื่อโอทอป ภายใต้ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า ชุมชน ปี 2566-2567

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แบบประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดและแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือ
แผนการดำเนินโครงการ)
- 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ
.....)

☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*

- 5.4 เป็นโครงการใหม่(ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
 - เป็น (1ความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาทกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
 - 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
 - 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) .. โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
 - 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน

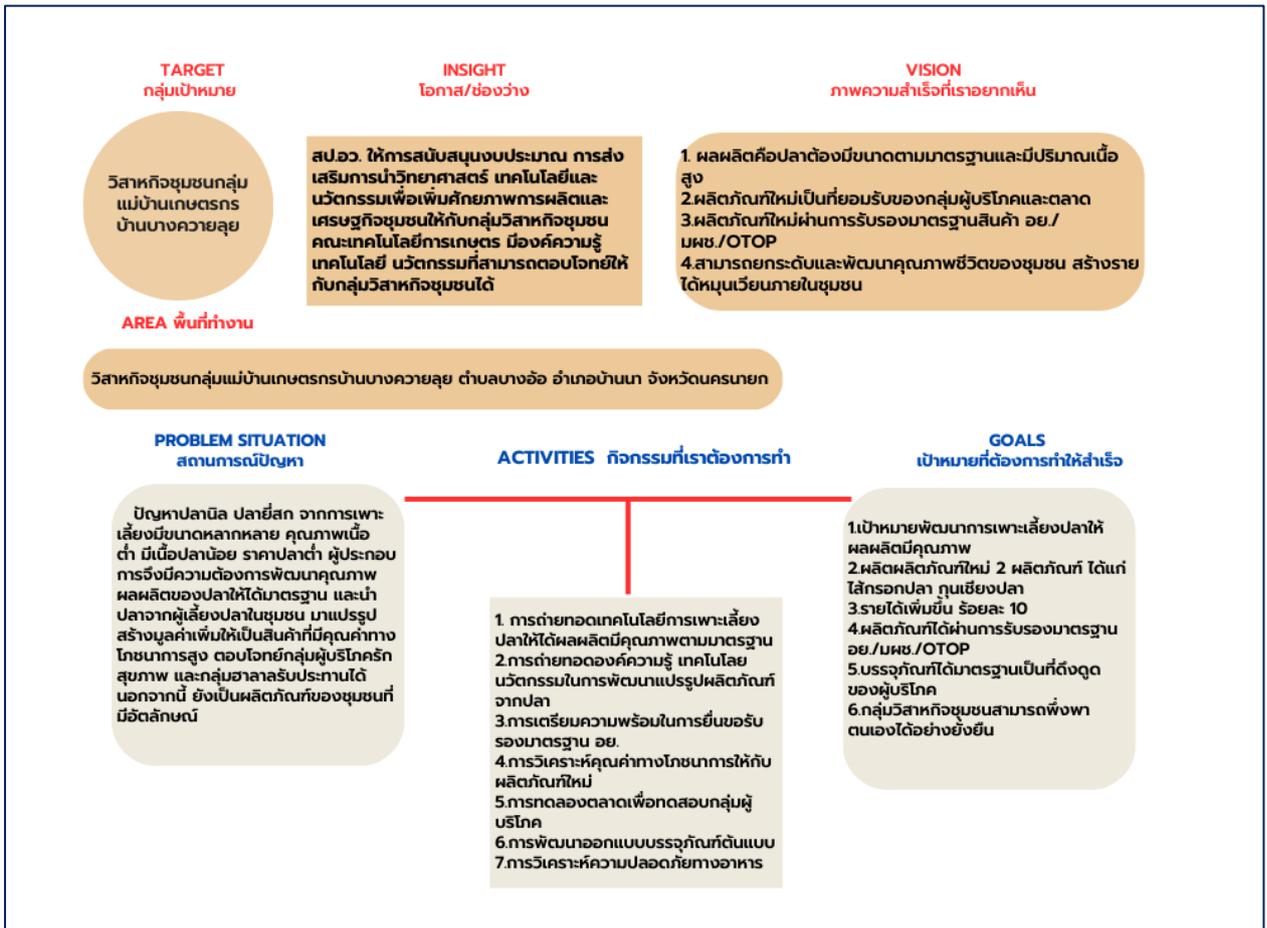
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....

หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ไม่เคยดำเนินการ

เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ .53

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)



กรณีโครงการใหม่

ชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ เช่น ระบุประเด็นหรือที่มาของปัญหา แนวคิดการแก้ไขหรือพัฒนา มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นๆ หรือไม่อย่างไร เป็นต้น

ข้อมูลผู้ประกอบการอธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริการจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน

จากข้อมูลแผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครนายก (พ.ศ.2566-2570) ฉบับทบทวน ปี พ.ศ.2567 พบว่า มีเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ จำนวน 3,928 ราย มีจำนวนเนื้อที่เพาะเลี้ยง 48,062.26 ไร่ สัตว์น้ำเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดนครนายก ได้แก่ ปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล ปลาดุกอุยเทศ ปลาดุกรัสเซีย ปลายี่สกเทศ ปลาดูชะเอม กุ้งขาวแวนนาไม กุ้งก้ามกราม และลูกพันธุ์ปลาดุก โดยแยกตามจำนวนเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยง ได้แก่ ปลานิล 2,386 ราย ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 23.50 บาท/กก. ปลาดุก 501 ราย ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 30.00 บาท/กก. ลูกพันธุ์ปลาดุก 287 ราย ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 0.50 บาท/ตัว กุ้งขาวแวนนาไม 622 ราย ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 100.00 บาท/กก. กุ้งก้ามกราม 132 ราย ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 300.00 บาท/กก. มีปริมาณผลผลิตรวมทั้งหมด 16,199.13 ตัน คิดเป็นมูลค่า 1,606.29 ล้านบาท (ที่มา:สำนักงานประมงจังหวัดนครนายก ข้อมูล ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2565 แผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครนายก (พ.ศ.2566-2570) ฉบับทบทวน ปี พ.ศ. 2567)

จากการสำรวจพื้นที่เป้าหมายชุมชนหมู่ที่ 1 ตำบลบางอ้อ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก พบว่า เกษตรกรมีการเพาะเลี้ยงปลานิล 263 ราย พื้นที่เพาะเลี้ยง 2,647.28 ไร่ ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 23.50 บาท/กก. โดยการสัมภาษณ์ คุณกนกภรณ์ ใจเพชร ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย กล่าวว่า ในชุมชนส่วนใหญ่มีการเพาะเลี้ยงปลาหลากหลายสายพันธุ์ เช่น ปลาดุก ปลานิล ปลาดูชะเอม ปลายี่สกเทศ เป็นต้น ทั้งเลี้ยงแบบธรรมชาติและเลี้ยงแบบการค้า โดยส่วนมากทำการเพาะเลี้ยงปลาและจำหน่ายปลาสด ยังไม่มีการแปรรูป ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จึงได้มีแนวความคิดต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า เพราะว่าประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ได้มีโอกาสประชุมร่วมกับผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายก จึงได้แจ้งความประสงค์ของกลุ่มที่ต้องการยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าให้มีความหลากหลายมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเป็นอาหารสุขภาพ ตอบโจทย์ผู้บริโภคทุกกลุ่ม และผู้บริโภคกลุ่มมุสลิมสามารถรับประทานได้อีกด้วย โดยประธานกลุ่ม กล่าวว่า ได้เสนอแนวความคิดที่ต้องการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาที่มีการเพาะเลี้ยงภายในชุมชนตำบลบางอ้อ ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบภายในชุมชนมาเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยการพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชน จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไข่กรอบปลา และกุนเชียงปลา เพราะว่าสามารถตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคโปรตีนจากปลาที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญ กรดไขมันที่ดี แร่ธาตุและวิตามินหลากหลายชนิด และมีส่วนช่วยส่งเสริมการทำงานของร่างกายให้มีสุขภาพดี และผู้ว่าราชการจังหวัด กล่าวว่า เป็นแนวความคิดที่สร้างสรรค์แปลกใหม่ น่าสนใจ ทางกลุ่มจึงได้ทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลายี่สก โดยมีหน่วยงานของจังหวัดนครนายก ประมงจังหวัด ประมงอำเภอบางอ้อ อุตสาหกรรมจังหวัด และสาธารณสุขจังหวัดให้คำแนะนำ สนับสนุน จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาเส้น ปลายอ เป็นต้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลายอ มียอดขายทดลองตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ ประมาณ 1,200 เส้น รายได้เฉลี่ย 18,000 บาท/เดือน ทางกลุ่มจึงมีแนวความคิดที่ต้องการขยายตลาดผู้บริโภคให้หลากหลายเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะตลาดผู้บริโภคกลุ่มผู้รักสุขภาพและตลาดฮาลาล

คุณกนกภรณ์ ใจเพชร จึงได้เสนอแนวความคิดโจทย์ความต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่อทีมคณะทำงานบริการวิชาการแก่สังคมของคณะเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ธัญบุรี ซึ่งจากการสัมภาษณ์ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ยังพบโจทย์ต้นน้ำของชุมชนที่ต้องการให้มหาวิทยาลัยฯ เข้าไปให้คำแนะนำ ตลอดจนการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เนื่องจากปัญหาวัตถุดิบ ได้แก่ ปลานิล ปลาเยือก ที่เกษตรกรภายในชุมชนเพาะเลี้ยงยังประสบปัญหาด้านคุณภาพเปอร์เซ็นต์เนื้อต่ำค่อนข้างมาก ปลานิล น้ำหนักประมาณ 2 กิโลกรัม ได้เนื้อประมาณ 600 กรัม ปลาเยือก 2 กิโลกรัม ได้เนื้อประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์ และขนาดปลาไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งจะเป็นโจทย์สำคัญที่ต้องการแก้ไขปัญหา เพื่อให้เกิดการหมุนเวียนของเศรษฐกิจภายในชุมชน ด้วยการส่งเสริมให้ชุมชนเพาะเลี้ยงปลาให้คุณภาพตามมาตรฐาน จากนั้น ทางกลุ่มรับวัตถุดิบมาแปรรูปผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าใหม่ นอกจากนี้ ยังมีแผนการตลาดและช่องทางการตลาดด้วยการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกบูชขายที่ตลาดนัดศาลากลางจังหวัด ร้านค้าของฝากจังหวัดนครนายก ได้แก่ สราญรมย์ของฝากนครนายก วงศธรของฝาก ร้านของฝาก ณ one หวาน เป็นต้น ผลิตสินค้าตาม Pre Order ร้านค้าตลาดชุมชน ร้านจำหน่ายสินค้า OTOP ออกบูชแสดงสินค้า และจำหน่ายออนไลน์ผ่าน Facebook Line รวมไปถึงจำหน่ายเป็นกระเช้าของที่ระลึกให้กับผู้ที่มาศึกษาดูงานตามสถานที่ราชการต่าง ๆ ของจังหวัด โดยมีแผนธุรกิจของผลิตภัณฑ์ใหม่ 2 ชนิด ได้กำหนดราคาขายปริมาณ 500 กรัม ราคา 150 บาท และ 1 กิโลกรัม ราคา 300 บาท และคาดว่าจะสามารถวางแผนการผลิตในปริมาณ 500 กิโลกรัมต่อเดือน เพื่อรองรับความต้องการของตลาดผู้บริโภคเพิ่มขึ้น แผนการตลาดจึงมุ่งขยายตลาดฐานล่างจากตลาดชุมชนสู่เชิงพาณิชย์ สร้างแบรนด์สินค้าให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของตลาดผู้บริโภคสุขภาพ ตลาดฮาลาล สามารถวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในซูเปอร์มาร์เก็ต Big C , Lotus , Makro และ ร้านสะดวกซื้อ 7-11 ที่ส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าของวิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความโดดเด่น จึงใช้น้ำมันรำข้าวทดแทนเนื้อหมู หนึ่งไก่ มาเป็นส่วนผสมของไส้กรอกปลา เนื่องจากน้ำมันรำข้าวอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ได้แก่ สารโคเอบเรทและวิตามินอีที่ช่วยลดการเกิดอนุมูลอิสระและช่วยลดการเกิดโรคมะเร็ง ช่วยบำรุงตับและระบบย่อยอาหาร ลดคอเลสเตอรอลในเลือด เพราะน้ำมันรำข้าวมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่ดีต่อสุขภาพ และช่วยป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด ปรับสมดุลระดับน้ำตาลในเลือด และทางวิสาหกิจชุมชนยังมีแนวความคิดที่จะนำ “มะดัน” ซึ่งเป็นพืช GI ของจังหวัดนครนายก เข้ามาเป็นส่วนผสมเพื่อสร้างความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนอีกด้วย

ดังนั้น จากความสำคัญดังกล่าว คณะเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ธัญบุรี มีความพร้อมทั้งด้านบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านการประมง ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และด้านการตลาดเพื่อส่งเสริมและยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนให้เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนภายในชุมชน สร้างงาน สร้างอาชีพ เกิดการกระจายรายได้ และตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคให้มีความหลากหลายทุกช่วงวัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค คณะเทคโนโลยีการเกษตร จึงมีแนวความคิดนำองค์ความรู้ ส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชนด้วยแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน ด้วยการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับกลุ่มผู้รักสุขภาพ กลุ่มฮาลาล สร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ใหม่มีความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน และยกระดับ

คุณภาพชีวิตมีความมั่นคงทางอาหาร และพึ่งพาตนเองได้ นอกจากนี้ เพื่อวางแผนการตลาดนำการผลิต การสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการ ระหว่าง คณะเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ธัญบุรี กับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ชุมชน อนึ่งคณะผู้ทำงานยังบูรณาการการทำงานร่วมกับสาธารณสุขจังหวัดนครนายก และวิสาหกิจชุมชน เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. จึงเป็นอีกปัจจัยหลักที่สำคัญ ทำให้โครงการบรรลุเป้าหมายประสบผลสำเร็จบรรลุวัตถุประสงค์ ก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อชุมชน สังคมอย่างยั่งยืนต่อไป

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
ปัญหาคุณภาพของเนื้อปลาได้เนื้อปลา ต่อตัวปริมาณน้อย ปลามีหลากหลายขนาด การเจริญเติบโตไม่สม่ำเสมอ และขายได้ราคาต่ำ	-เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
ปัญหากลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความโดดเด่นมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นที่ยอมรับของตลาดกลุ่มรักสุขภาพ	-เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์: การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ -การจัดการยื่นขอรับรองผลิตภัณฑ์ใหม่ให้ได้ มาตรฐาน อย./มผช.

กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
นำเสนอแผนการดำเนินงานในปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ(ทุกปี)	สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้	สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อส่งเสริมความรู้ด้าน วทน. ในการยกระดับการเพาะเลี้ยงปลาให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน
2. เพื่อส่งเสริมความรู้ในการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่พัฒนาได้รับรองมาตรฐาน อย.
3. เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ใหม่ที่พัฒนาขึ้นได้ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้า

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนางควายลุย ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก.....

ชื่อผู้ประสานงานนางกนกภรณ์..ใจเพชร เบอร์โทร 098-252-0030

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด14.18145..... ลองจิจูด.....101.09219.....

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ปีที่ 1 วันที่ 1 ตุลาคม 2567 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2568

ปีที่ 2 วันที่ 1 ตุลาคม 2568 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2569

ปีที่ 3 วันที่ 1 ตุลาคม 2569 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2570

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :



INFOGRAPHIC

โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา เพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย ตำบลบางอ้อ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก

กลุ่มเกษตรกร





ตลาด

- A. ร้านค้า อาหาร
- B. ตลาดออนไลน์
- C. RMUTT Farm Shop คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- D. ออภุขสินค้าเกษตร จ.นครนายก
- E. ออภุข Future
- F. กลุ่มผู้รักสุขภาพ/กลุ่ม ฮาลา

พัฒนาศักยภาพ การเพาะเลี้ยงปลา



การพัฒนา และการแปรรูป



ร้านค้า/ ตลาดออนไลน์



๔ P + รูปแบบ ปริมาณ คุณภาพ
(๔ P: Product, Price, Place, Promotion)



ต้นน้ำ

การพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพ การเพาะเลี้ยงปลา

มาตรฐาน GAP

เพิ่มคุณภาพ ผลิต ลดต้นทุนการผลิต ผลิตปลอดภัย

๒๓.๕๐-๒๕.๐๐ บาท/กก.
เพิ่ม เป็น ๑๕๐-๓๐๐ บาท/กก.

หน่วยงานที่สนับสนุน

- มทร.ธัญบุรี
- วิสาหกิจชุมชน
- ประมงจังหวัด
- ประมงอำเภอ
- สาธารณสุขจังหวัด
- อุตสาหกรรมจังหวัด

กลางน้ำ

พัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์

นวัตกรรม/ผลิตภัณฑ์โปรตีนสูง ไขมันต่ำ

การวิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการผลิตภัณฑ์จากปลา ผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย ผลิตภัณฑ์อาหารคุณค่าทาง โภชนาการสูง

รายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๑๐

ผลิต ผลลัพธ์

- New Product
- Processing method
- Brand
- Label
- Packaging

ปลายน้ำ

การตลาด

- Online Marketing
- ร้านของฝาก
- ตลาดชุมชน
- ออภุขสินค้าเกษตร จ.นครนายก

รายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๑๐

ตัวชี้วัด

- รายได้จำหน่าย ผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มขึ้น
- ผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรอง มาตรฐาน สินค้า อย./มพช./ OTOP
- การเพาะเลี้ยงปลาได้คุณภาพ มาตรฐาน เพิ่มขึ้น
- การจัดการทรัพยากร
- Zero Waste

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ(Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)

โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน				
Key Partner	Key Activities	Value Proposition	Customer Relationships	Customer Segments
<ul style="list-style-type: none"> - คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยบูรพา - วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย - ประมงจังหวัด - ประมงอำเภอ - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครนายก - สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 	<ul style="list-style-type: none"> - การพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อให้ได้ผลผลิตมีคุณภาพตามเกณฑ์ - การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้เป็นสินค้าที่มีอัตลักษณ์ของชุมชนตอบโจทย์กลุ่มรักสุขภาพ/ชาลาล - การส่งเสริมการขาย การตลาด และการประชาสัมพันธ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากปลา - ความหลากหลายของกิจกรรมและเทคโนโลยีที่เชื่อมโยงกับการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา - รายได้จากการเพาะเลี้ยงและขายผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น - สมาชิกมีความรู้และทักษะที่สามารถถ่ายทอดให้แก่ผู้สนใจได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - การให้บริการ/สนับสนุนลูกค้าผ่านชุมชน - การให้บริการลูกค้าผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ต่าง ๆ เช่น Facebook, Line, TikTok เป็นต้น - จัดโปรโมชั่นให้กับลูกค้าเดิม เช่น ลดราคา มีของแถม เป็นต้น 	<ul style="list-style-type: none"> - กลุ่มผู้บริโภคอาหารจากปลา - ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร - บุคลากรภาครัฐ/เอกชน - นักเรียน/นักศึกษา - ร้านค้าชุมชน ร้านของฝากจังหวัด - กลุ่มผู้บริโภครักสุขภาพ/กลุ่มชาลาล
	<p>Key Resources</p> <ul style="list-style-type: none"> - แรงงานจากสมาชิกในชุมชน - ผลผลิตจากการเพาะเลี้ยงปลาภายในชุมชนและเครือข่ายกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลา ได้แก่ ปลานิล ปลาดุก ปลาดูบ ปลาตะเพียน ปลาช่อนเทศ เป็นต้น - ข้อกำหนด/มาตรฐานผลิตภัณฑ์ 		<p>Channels</p> <ul style="list-style-type: none"> - สื่อต่าง ๆ เช่น Facebook, Line, Youtube, RMUTT marketplace - RMUTT Farm Shop - ร้านค้าชุมชน/ร้านอาหาร/ตลาดชุมชน การออกบูธตลาดสินค้าเกษตร จ.นครนายก/OTOP 	
<p>Cost Structure</p> <ul style="list-style-type: none"> - ค่าวัตถุดิบ วัสดุส่วนผสม วัสดุทางการเกษตร - ค่าวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี และข้อมูลโภชนาการ - ค่าบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า สติกเกอร์ และการทำการตลาด - ค่าแรงงานการผลิต ค่าต้นทุนการผลิต 		<p>Revenue Streams</p> <ul style="list-style-type: none"> - รายได้ต่อเดือน 15,000 บาท จากการขายผลิตภัณฑ์ใหม่ - รายได้เพิ่มขึ้น อย่างน้อย ร้อยละ 10 - ผลิตภัณฑ์ใหม่สร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตก่อนแปรรูป อย่างน้อย 6-12 เท่า 		

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1) การลงพื้นที่สำรวจความต้องการ ติดตามและประเมินผลโครงการ			✓	✓			✓	✓			✓	✓	79,920	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การระดมความคิด ให้คำปรึกษา
2) การถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย			✓										20,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา
3) การให้คำปรึกษาแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ				✓				✓				✓	90,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ให้คำปรึกษา

4) การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบโจทย์ผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ			✓			✓			✓		60,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา						
5) การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย./มผช./OTOP			✓			✓			✓		60,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา						
6) การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร			✓			✓			✓		60,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา						
7) การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ			✓			✓			✓		60,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา						
8) การทดลองตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ วิเคราะห์ผลและสรุปผล			✓			✓			✓		53,360	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา						
9) การพัฒนาระบบตลาดและส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ						✓			✓		50,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา						
10) การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า						✓			✓		50,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ประชุม ให้คำปรึกษา						
11) การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน						✓			✓		26,720	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ประชุม ให้คำปรึกษา						
12) การพัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา						✓			✓		60,000	รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การบรรยาย ให้คำปรึกษา						
สรุปงบประมาณ											170,000		250,000		250,000		670,000		

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	วิธีการดำเนินงาน
1) การลงพื้นที่สำรวจความต้องการ ติดตาม และ ประเมินผลโครงการ								✓	✓	✓	✓	✓	26,640	รศ.ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การระดมความคิด ให้คำปรึกษา
2) การให้คำปรึกษาแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ										✓	✓	✓	30,000	รศ.ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ให้คำปรึกษา
3) การถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลา เพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพ มาตรฐานปลอดภัย								✓	✓				20,000	รศ.ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา
4) การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบโจทย์ผู้บริโภค กลุ่มรักสุขภาพ										✓	✓		20,000	รศ.ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา
5) การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อม การยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย./มผช./OTOP										✓	✓		20,000	รศ.ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา
6) การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร										✓	✓	✓	20,000	รศ.ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา
7) การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ											✓	✓	20,000	รศ.ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา
8) การทดสอบตลาด วิเคราะห์ผล และสรุปผล											✓	✓	13,360	รศ.ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน	ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา
สรุปงบประมาณ									24,440		145,560		170,000		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	40	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	4	5

3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	5	7
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85	85	90
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	25	35	45
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	2	3	5
7. ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการนำ วทน.ไปใช้ เพิ่มขึ้น	ร้อยละ	10	15	20
8. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับการพัฒนาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม	ผลิตภัณฑ์	2	2	2
9. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย./มผช./OTOP	ผลิตภัณฑ์	2	2	2
10. รายได้ต่อเดือนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่	บาท	15,000	20,000	25,000
11.รายได้ผลิตภัณฑ์ใหม่สร้างมูลค่าเพิ่มมากกว่าการจำหน่ายผลผลิตสด	เท่า	6	8	12

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	การสนับสนุนวิทยากร งบประมาณ และการจัดกิจกรรม
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย	การสนับสนุนอาคารสถานที่ สนับสนุนวัตถุดิบ และการจัดกิจกรรม
สาธารณสุขจังหวัดนครนายก	ให้คำปรึกษาแนะนำ การยื่นขอรับรองมาตรฐานสินค้า อย. ข้อมูลตลาดผลิตภัณฑ์
ประมงจังหวัด/ประมงอำเภอ	การสนับสนุนวิทยากร และการจัดกิจกรรม
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	ให้คำปรึกษาแนะนำ การยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

การเพิ่มรายได้ด้วยการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไข่กรอกปลา และกุนเชียงปลา ด้วยการนำผลผลิตปลาภายในชุมชนนำมาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มจากเดิม ขายผลผลิตสด ราคา 23.50-25.00 บาทต่อกิโลกรัม เมื่อนำแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่แล้ว สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ 150-300 บาทต่อกิโลกรัม อันจะก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มขึ้น ประมาณ 6-12 เท่าของ

ราคาผลผลิตขายสด และประเมินผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ ด้วยการประเมินรายได้สุทธิจากการนำ วทน.ไปใช้ หักรายได้สุทธิก่อนการนำ วทน.ไปใช้.....

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการ ประกอบธุรกิจ) โปรดระบุ

ลดรายจ่ายในต้นทุนการเพาะเลี้ยงปลา โดยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการเพาะเลี้ยงปลาได้นำองค์ความรู้และนำวัตถุดิบภายในชุมชนมาทำ "แซนด์วิชปลา" ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารปลา และยังเป็น การนำบัตรรักษาตัวด้วยการสร้างระบบนิเวศที่เหมาะสม สร้างอาหารปลอดภัยจากสารเคมี ลดการเผาฟางข้าว ลดการปลดปล่อย CO₂ และก๊าซเรือนกระจก เป็นต้น

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวยั่งยืน เป็นต้น) โปรดระบุ

เกิดการจ้างงานภายในชุมชนอันก่อให้เกิดการลดการย้ายถิ่นฐาน ซึ่งจะส่งผลให้ครอบครัวมีความมั่นคง มีความสุข นอกจากนี้ ยังทำให้ชุมชนเกิดการรวมกลุ่มสร้างความเข้มแข็งภายในชุมชน พี่พวออาศัยซึ่งกันและกันทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง และยั่งยืนต่อไป

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

การลดปัญหามลพิษทางน้ำในการเลี้ยงปลา ด้วยวิธีการลด ละ เลิก สารเคมีที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และนำวิธีการเพาะเลี้ยงแบบพึ่งพาธรรมชาตินำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่ ลดการเผาฟางข้าว ลดการปลดปล่อย CO₂ และก๊าซเรือนกระจก ทำให้ระบบสิ่งแวดล้อมภายในชุมชนดีขึ้น

16.งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 670,000.- บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2568 จำนวน 170,000 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2569 จำนวน 250,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2570 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแจกแจงงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปีปัจจุบัน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 170,000 บาท ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	งบประมาณ (บาท)
1	ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปลงพื้นที่ ณ ชุมชนหมู่ที่ 1 ตำบลบางอ้อ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก	26,640
	- ค่าเบี้ยเลี้ยง 240 * 6 คน * 6 วัน = 8,640 บาท	
	- ค่าเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง 3,000 * 6 วัน = 18,000	
2	ค่าจ้างผู้เชี่ยวชาญ 1 คน * 10,000 บาท * 3 เดือน	30,000

3	ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย	20,000
4	ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย./มผช./OTOP	20,000
5	ค่าจ้างจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 2 ผลิตภัณฑ์ *10,000 บาท (ไส้กรอกปลา กุนเชียงปลา)	20,000
6	ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการอาหาร 2 ผลิตภัณฑ์ *10,000 บาท	20,000
7	ค่าจ้างออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ 2 ผลิตภัณฑ์ *10,000 บาท	20,000
8	ค่าจ้างทดสอบตลาด วิเคราะห์ผล และสรุปผล	13,360
		170,000

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถร่วมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- ค่าวัสดุการเกษตรค่าวัสดุวิทยาศาสตร์และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

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 ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงาน เป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม**ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วม จัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(รองศาสตราจารย์ ดร.บุณทริกา...ทองดอนพุ่ม)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**รองผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ 2568

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ นามสกุล).....รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม..... มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านบางควายลุย ที่ตั้งสถานประกอบการ 28/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก.....

พิกัดละติจูด :.....14.18145..... ลองจิจูด :..... 101.09219.....

ชื่อประธาน นางกนกภรณ์ ใจเพชร..... เบอร์โทร 098-252-0030.....

ชื่อผู้ประสานงาน นางกนกภรณ์ ใจเพชร..... เบอร์โทร 098-252-0030.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

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

จำนวนสมาชิก...30...คน ปีที่ก่อตั้ง...2560...ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ...8...ปี ทุนจดทะเบียน.....-.....บาท
 ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ปลายอ.....ยอดขายต่อเดือน.....1,200...เส้น.....รายได้ต่อเดือน...18,000.....บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์.....เห็ดสวรรค์.....ยอดขายต่อเดือน.....300...กล่อง.....รายได้ต่อเดือน...21,000.....บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ข้าวเหนียวหืด.....ยอดขายต่อเดือน.....500...ถุง.....รายได้ต่อเดือน.....13,500.....บาท

กลุ่มลูกค้า.....ลูกค้าทั่วไป กลุ่มวัยรุ่น วัยทำงาน ลูกค้ารักสุขภาพ และกลุ่มฮาลาล.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์).....ตลาดสินค้าชุมชน ออกบูธสินค้าเกษตรจังหวัดนครนายก และออกบูธงาน
 OTOP.....ร้านค้าชุมชน ร้านของฝากจังหวัดนครนายก.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
ปัญหาต้นทุนการผลิตสูง ราคาตลาดตกต่ำ	เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ : การเพาะเลี้ยงปลาแบบลดต้นทุนการผลิต
ปัญหาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังไม่หลากหลาย	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์: การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ลงชื่อ รศ.ดร.บุญศรีภา ทองดอนพุ่ม... (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์ 087-115 7791

ผู้สำรวจข้อมูล

ลงชื่อ.....นางกนกภรณ์ ใจเพชร... (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์ 098-252-0030

ผู้ให้ข้อมูล

หมายเหตุ 1. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

2. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ (BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านบางควายลุย.....

ที่อยู่ 28/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา.....

จ.นครนายก.....

วันที่ 22 เดือน เมษายน พ.ศ. 2568

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 นางกนกภรณ์ ใจเพชร ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านบางควายลุย...และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน.....30...คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้(ระบุได้มากกว่า 1 เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
1. เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	มาตรฐาน GAP
2. เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	เพิ่มรายได้ให้แก่ผลิตภัณฑ์ใหม่ประมาณ 6-12 เท่าของราคาผลผลิตขายสด
3. องค์ความรู้ด้านการรับรองมาตรฐานสินค้าอาหารและความปลอดภัยทางอาหาร	มาตรฐาน อย./มผช./OTOP

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(รศ.ดร.นุชทริกา ทองดอนพุ่ม....)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ



(นางกนกภรณ์ใจเพชร)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่
1	นางกนกภรณ์ ใจเพชร	28/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
2	นางมาริน โพธิ์บุบผา	28/3 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
3	นางสาวพิมพ์ิไล สุพร	28/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
4	นางสันทนา เขียวไพฑูรย์	66 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
5	นางสาววิไล ดึงไทยสงค์	40 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
6	นางทิพย์สุมาลี สุขเป้า	40 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
7	นางน้อม สุขสำราญ	47 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
8	นางเฉลียว สุวรรณกุล	48 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
9	นางสาวมะลิวัลย์ สุขสำราญ	51 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
10	นางสาวศิริวรรณ ใจทัศน์	91 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
11	นางลำพึง จันเหลือ	33 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
12	นางไม้ บัวเจริญ	39/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
13	นางสาวจำเรียง สุขสำราญ	28 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
14	นายประวิทย์ โภคสมบัติ	27 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
15	นางสาวบุญส่ง สุขสำราญ	28/2 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
16	นางกาญจนภรณ์ ดอกหอม	29 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
17	นางสังเวียน ชาญไชย	3 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
18	นางละเอียด ทิพนิม	38 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
19	นางสุชิน สุขสำราญ	28/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
20	นางนงเยาว์ สุขสำราญ	51 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
21	นางประเทือง อินเทศ	43/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
22	นางสาวอนงค์นารัฐ อินเทศ	43/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
23	นางสาวศิริณภัส วงษ์อำไพ	28/2 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
24	นางสาวยุภา จันเหลือ	33 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
25	นางสาวศิริพร จันเหลือ	33 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่
26	นางสาวสุรรัตน์ อาศัยสุข	33 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
27	นายชัยวัฒน์ ใจเพชร	28/1 หมู่ที่ 1 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
28	นายสมพงษ์ ใจเพชร	8 หมู่ที่ 5 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
29	นางสมนึก เมฆสุวรรณ	5 หมู่ที่ 5 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก
30	นายบุญสูง เมฆสุวรรณ	5 หมู่ที่ 5 ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก

บทที่ 2

แบบขอปรับแผนปฏิบัติงาน/ขอขยายเวลา

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

2.1 แผนปฏิบัติงาน (ที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ)

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.)	สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม		งบประมาณ ที่ใช้จ่ายไปแล้ว (บาท)
		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา	
1. การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย	1 ก.ค.-30 ก.ย. 2568	/		55,800
2. การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบโจทย์ผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ	1 ก.ค.-30 ก.ย. 2568	/		20,000
3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย./มผช./OTOP	1 ก.ค.-30 ก.ย. 2568	/		40,200
4. การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร	1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568	/		14,000
5. การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	1 ก.ค.-30 ก.ย. 2568		/	
6. การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค	1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568		/	
<u>แผนเงิน : ตามไตรมาส</u>				130,000

2.2 กิจกรรมที่ขอปรับ/ขอขยายเวลา (ยกมาจาก ข้อ 2.1)

กิจกรรมที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา	ระยะเวลาที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา (โปรดระบุ เช่น 1 ต.ค. - 31 ธ.ค.)	เหตุผลความจำเป็นที่ต้องปรับ แผน (ระบุทุกกิจกรรมที่ขอปรับแผน)	งบประมาณที่คาดว่าจะ ใช้จ่าย (บาท)
5. การพัฒนาออกแบบฉลาก สินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	1 ต.ค.- 31 ธ.ค. 2568	อยู่ระหว่างดำเนินการ ออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุ ภัณฑ์ต้นแบบ	20,000
6. การทดลองตลาดเพื่อ ทดสอบผู้บริโภค	1 ต.ค.- 31 ธ.ค. 2568	เนื่องจากต้องการให้สูตร ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่เหมาะสม ก่อนจึงทดลองตลาดเพื่อทดสอบ ผู้บริโภค	20,000
แผนเงิน : ตามไตรมาส			40,000

2.3 ปัญหา/อุปสรรคที่พบ พร้อมข้อเสนอแนะแนวทางการแก้ไข

1. การดำเนินงานในแต่ละกิจกรรมต้องสอดคล้องกับแผนงาน เนื่องจากในแต่ละกิจกรรมมีความสัมพันธ์
เกี่ยวข้องกัน
2. การยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. มีขั้นตอนใหม่เพิ่มมากขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการต้องได้รับการอบรม
ความรู้ใหม่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
3. กระบวนการทำงานภายในหน่วยงานมีหลายขั้นตอน ทำให้เกิดความล่าช้าในการดำเนินงานต่าง ๆ

บทที่ 3

ผลการดำเนินงาน

การรายงานผลการดำเนินงาน ประกอบด้วยข้อมูล ดังนี้

3.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. - 30 กย.)	สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา
1.การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย	1 ก.ค.-30 ก.ย. 2568	/	
2.การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบโจทย์ผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ	1 ก.ค.-30 ก.ย. 2568	/	
3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย./มผช./OTOP	1 ก.ค.-30 ก.ย. 2568	/	
4.การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร	1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568	/	
5. การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	1 ก.ค.-30 ก.ย.2568		/
6. การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค	1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568		/
แผนเงิน : ตามไตรมาส		130,000	40,000

3.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

ผลการดำเนินงานโครงการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี สป.อว. ภายใต้กิจกรรมการส่งเสริมนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2568 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

โครงการ: การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

หัวหน้าโครงการ: รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม

กิจกรรม: การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 9-11 กันยายน 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติมา วานิชกุล อาจารย์สงบ ศรีเมือง ดร.สุภาพร สัตตัง และนายทองมี เหมาะสม จัดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก ได้ดำเนินกิจกรรมบรรยาย เรื่อง การเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย การปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีสำหรับการผลิตสัตว์น้ำ (GAP) และมาตรฐานอินทรีย์ (มกษ. 9000) การตรวจสอบคุณภาพน้ำในบ่อเลี้ยงปลา และเทคนิคการเลี้ยงปลาอย่างมีประสิทธิภาพ และปฏิบัติการ เรื่อง: การผลิตอาหารปลาเพื่อลดต้นทุนด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น แชนด์วิชปลา การผลิตอาหารของสัตว์น้ำ การทดสอบคุณสมบัติของน้ำ ความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) และการตรวจปริมาณออกซิเจนที่ละลายในน้ำ (DO) และการทดสอบคุณสมบัติด้านอาหารในน้ำ (NO_2^- NH_3 NH_4^+)

ผลการดำเนินงาน

ผู้เข้าอบรมกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย จำนวน 30 คน โดยมีผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดแล้วนำไปใช้ประโยชน์ และผลลัพธ์ในทางบวก มีความพึงพอใจในภาพรวม คิดเป็นร้อยละ 96.00 รายละเอียด ดังนี้

ลำดับที่	เรื่อง	ผลลัพธ์
1	หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจ	
	1.1 การเตรียมบ่อและสภาพแวดล้อม	ได้องค์ความรู้และแนวทางการปฏิบัติด้านการเลือกสถานที่ การจัดการน้ำ และการควบคุมโรค
	1.2 การจัดการอาหารและการให้อาหาร	ได้องค์ความรู้และแนวทางการปฏิบัติด้านการเลือกอาหาร ความถี่ในการให้อาหาร การสังเกตการกิน เทคนิคและการสร้างอาหารธรรมชาติในบ่อเลี้ยงปลา หรือ "แซนวิชปลา"
	1.3 การคัดเลือกและอนุบาล	ได้องค์ความรู้และแนวทางการปฏิบัติด้านการคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์ และการอนุบาลลูกปลา
	1.4 การจัดการเพื่อความยั่งยืน	ได้องค์ความรู้และแนวทางการปฏิบัติด้านการเพาะเลี้ยงแบบผสมผสาน การจัดการของเสีย และการฟื้นฟูทรัพยากร
	1.5 การขนส่ง	ได้องค์ความรู้และแนวทางการปฏิบัติด้านการเตรียมสัตว์น้ำก่อนการขนส่ง และภาชนะที่เหมาะสมต่อการขนส่ง
2	คุณภาพน้ำสำหรับการเลี้ยงสัตว์น้ำ	
	2.1 คุณภาพน้ำที่สำคัญสำหรับการเลี้ยงสัตว์น้ำ	ได้องค์ความรู้และแนวทางการปฏิบัติด้านการตรวจวัดคุณภาพน้ำด้วยชุดคิด และคุณภาพน้ำที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงสัตว์น้ำ เช่น pH ออกซิเจนละลายในน้ำ (DO) แอมโมเนีย (NH ₃) ไนไตรต์ (NO ₂ ⁻) อุณหภูมิ ความเป็นด่าง (Alkalinity) ฯลฯ
	2.2 วิธีการรักษาคุณภาพน้ำ	ได้องค์ความรู้และแนวทางการปฏิบัติด้านวิธีการรักษาคุณภาพน้ำให้เหมาะสมต่อการเลี้ยงสัตว์น้ำเช่น การเติมออกซิเจน การปรับ pH การจัดการตะกอน และการควบคุมอาหาร
3	การผลิตอาหารปลาสดต้นทุนด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น (แซนด์วิชปลา แหนแดง หญ้าเนเปียร์ ค่ะน้า-แม่กชโก ฯลฯ)	
	3.1 การเตรียมวัตถุดิบท้องถิ่น	ได้องค์ความรู้ด้านคุณค่าทางโภชนาการ และการเตรียมวัตถุดิบท้องถิ่นแต่ละชนิด

	3.2 การผลิตอาหารปลาดต้นทุน	ได้องค์ความรู้ด้านขั้นตอนและแนวทางในการผลิตอาหารปลาดต้นทุนด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น
	3.2 การเก็บรักษาและการให้อาหาร	ได้องค์ความรู้และแนวทางในการปฏิบัติด้านการเก็บรักษาอาหารปลาไม่ให้เกิดความชื้นและคงคุณภาพ และวิธีการให้อาหารปลาที่ถูกต้อง ป้องกันคุณภาพน้ำเสีย
4	มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	
	4.1 การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice; GAP)	ได้องค์ความรู้ด้านกระบวนการเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อให้ได้มาตรฐาน ได้แก่ การเตรียมสถานที่ในการเลี้ยง การจัดการทั่วไป ปัจจัยการผลิต การดูแลสุขภาพสัตว์น้ำ สุขลักษณะฟาร์ม การเก็บเกี่ยวและการขนส่ง และการเก็บข้อมูล
	4.2 มาตรฐาน มกษ. 9000 เล่ม 1-2552 มาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ (เกษตรอินทรีย์) เล่ม 1: การผลิต การแปรรูป การแสดงฉลาก และการจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์	ได้องค์ความรู้ด้านข้อกำหนดวิธีการผลิตสัตว์น้ำอินทรีย์ การจัดการ การเก็บรักษา การขนส่ง การแปรรูปและการบรรจุหีบห่อ การแสดงฉลากและการกล่าวอ้าง
	4.3 การขึ้นทะเบียนผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	ได้องค์ความรู้ด้านความสำคัญและประโยชน์ของการขึ้นทะเบียนผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีแนวทางในการเตรียมเอกสารในการยื่นขอขึ้นทะเบียนฯ กับกรมประมงในพื้นที่
	4.4 การยื่นขอมาตรฐาน GAP และอินทรีย์ กับกรมประมง	ได้องค์ความรู้ด้านกระบวนการและขั้นตอนในการเตรียมเอกสารในการยื่นขอมาตรฐาน GAP และอินทรีย์

รูปภาพกิจกรรม



กิจกรรม: การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าตอบโจทย์ผู้ประกอบการรักสุขภาพ

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 8 กันยายน 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญชริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประดิษฐ์ คำหนองไผ่ และนายทองมี เหมาะสม จัดกิจกรรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าตอบโจทย์ผู้ประกอบการรักสุขภาพ ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไส้กรอกเวียนนาปลานิล และกุนเชียงปลานิล

ผลการดำเนินงาน

ขั้นตอนการผลิตไส้กรอกเวียนนาปลานิลและกุนเชียงปลานิล

ไส้กรอกเวียนนาปลานิล

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)
1	เนื้อปลานิลแช่เย็น (0-2 °C)	4,500
2	น้ำมันรำข้าวแช่เย็นจัด	600
3	เกลือป่น	22.5
4	ผงเพชร	15
5	พริกไทยป่น (พริกไทยขาว)	60
6	กระเทียม	60
7	เครื่องเทศเวียนนา	55
8	น้ำตาลทราย	45
9	พอสเฟต	25
10	รีกัลเบส	35
11	อบเชยป่น	5
12	ดอกจันทร์ป่น	5
13	ผงชูรส	15
14	ซอโยโปรตีน	90
15	ควันทเลว	5
16	น้ำแข็งป่น	1000*

ขั้นตอนการผลิต

1) เตรียมเนื้อปลานิล ควรใช้ปลานิลสดน้ำหนักมากกว่า 700 กรัม/ตัว เมื่อฆ่าปลาแล้ว ให้ทำการขูดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้/เครื่องในออกให้หมด แล้วเอาเฉพาะเนื้อติดหนังทั้ง 2 ข้างลำตัว



2) แยกหนังออกและหันเนื้อปลานิลเป็นชิ้น ๆ นำเนื้อปลาขนาดผสมกับเกลือและผงเพชรจนเหนียว จึงนำไปหมักที่อุณหภูมิต่ำ (ประมาณ 1-2 องศาเซลเซียส) นาน 8 ชั่วโมง ส่วนน้ำมันรำข้าวให้นำไปแช่ที่อุณหภูมิต่ำเดียวกัน



3) เตรียมเครื่องสับผสม โดยการใช้ น้ำแข็งป่น และแช่ไว้ในกระทะเครื่องสับผสม จนอุณหภูมิกระทะสับผสมเย็นจัด



4) บดเนื้อปลาเนื้อที่หมักแล้วให้ละเอียด (*เมื่อบดแล้วต้องเก็บในตู้เย็นเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ต่ำตลอดเวลา)



5) สับผสมเนื้อปลาบดในกระทะสับผสมที่เตรียมไว้ด้วยความเร็วต่ำ ใส่เครื่องปรุงทั้งหมดตามด้วยน้ำแข็งป่นครึ่งหนึ่งจากสูตร จากนั้น ให้ปรับใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องจนส่วนผสมละเอียดเข้ากัน



6) เติมน้ำมันรำข้าวลงไปทีละน้อย ตามด้วยน้ำแข็งอีกครั้งสูตรที่เหลือ ทำการสับผสมต่อจนส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกันมีลักษณะเหนียว ละเอียดยืดหยุ่นเป็นเนื้อเดียวกัน (ส่วนผสมเกิดอิมัลชัน)



7) นำมาเข้าเครื่องบรรจุและมัด (ปิด) ไส้โดยใช้ไส้คอลลาเจนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 26 มิลลิเมตร (หรืออาจใช้ไส้ชนิดอื่น ๆ เช่น ไส้เซลลูโลส ไส้แกะ ไส้หมู)



8) นำไส้กรอกที่ได้ไปทำการอบโดยใช้ความร้อนอุณหภูมิตั้งที่ 80 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง ตามด้วยการรมควันอีก 30 นาที (ระยะเวลาที่ใช้ในการอบและรมควันขึ้นกับปริมาณไส้กรอกที่อบในตู้อบต่อครั้ง)



9) นำไส้กรอกที่ได้ไปต้มที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส 5 นาที แช่ไส้กรอกในน้ำเย็น 20 นาที



10) นำมาตัดเป็นท่อนตามขนาดที่ได้มีตไว้ ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ จากนั้น นำมาบรรจุถุงแบบสุญญากาศ แล้วไปนำไปเก็บรักษาในตู้เย็นที่อุณหภูมิตั้งที่ 2 องศาเซลเซียส



การผลิตกุนเชียงปลานิล



ลำดับที่	ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)
1	เนื้อปลานิลสดหยาบ	4,800
2	แป้งมันสำปะหลัง	400
3	เกลือป่น	108
4	น้ำตาลทราย	1,200
5	ผงพะโล้	10
6	ซีอิ๊วขาว	48
7	พริกไทย	56
8	น้ำมันรำข้าว	720
9	น้ำเปล่า	480
10	ผงเพชร	4.8
11	ฟอสเฟต	8
12	ไส้หมูหรือไส้คอลลาเจน (สำหรับบรรจุไส้)	ประมาณ 6 เมตร

ขั้นตอนการผลิต

1) เตรียมเนื้อปลานิล ควรใช้ปลานิลสดน้ำหนักมากกว่า 700 กรัม/ตัว เมื่อฆ่าปลาแล้วให้ทำการขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้/เครื่องในออกให้หมด แล้วเอาเฉพาะเนื้อติดหนังทั้ง 2 ข้างลำตัว แยกหนังออกและหันเนื้อปลานิลเป็นชิ้น ๆ



2) บดเนื้อปลานิลด้วยตะแกรงขนาดตา 0.5 เซนติเมตร (*เมื่อบดแล้วต้องเก็บในตู้เย็นเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ต่ำตลอดเวลา)



3) ผสมแป้งมันสำปะหลัง น้ำตาลทราย ผงพะโล้และพริกไทย ให้เข้ากัน พักไว้

4) นำเนื้อปลานิลใส่อ่างผสมของเครื่องผสม ทำการนวดผสมเนื้อปลานิลกับเกลือป่นด้วยความเร็วต่ำ จนส่วนผสมมีลักษณะเหนียว



5) นวดผสมต่อไป แล้วค่อยเติมส่วนผสมของแป้ง (ส่วนผสมในข้อ 3) ลงไปเรื่อย ๆ จนหมดและเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน



6) ค่อย ๆ เติมส่วนผสมของน้ำมันรำข้าวและซีอิ๊วขาว ผสมต่อจนเข้ากันอย่างสม่ำเสมอ



7) นำส่วนผสมที่ได้เข้าเครื่องบรรจุไส้ บรรจุส่วนผสมในไส้หมูหรือไส้คอลลาเจน และมัดเป็นท่อนตามความยาวที่ต้องการ



8) แขนงกุนเชียงปลาแล้วนำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส (หรือแขวนตากแดด ตากในโรงอบแบบโดมพาราโบลา) ประมาณ 20 ชั่วโมง หรือจนกุนเชียงปลาแห้งสนิท (ระยะเวลาการทำแห้งขึ้นอยู่กับชนิด/ขนาดของไส้ อุณหภูมิ เครื่องมือ/อุปกรณ์ในการทำแห้ง)



9) ตัดกุนเชียงเป็นท่อน ๆ ตามที่มัดไว้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงสุญญากาศหรือถุงใสหนาเจาะรู



กิจกรรม: การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย./มผช./OTOP

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 12-13 กันยายน 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญชริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประดิษฐ์ คำหนองไผ่ และนายทองมี เหมาะสม จัดกิจกรรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. ผน้องปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้ดำเนินกิจกรรม บรรยาย เรื่อง: การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลเพื่อเพิ่มมูลค่า การเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย./มผช./OTOP การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าด้วยคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย และปฏิบัติการ เรื่อง: การผลิตไส้กรอกปลานิลและกุนเชียงปลานิล

ผลการดำเนินงาน

ผู้เข้าอบรมกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. จำนวน 30 คน โดยมีผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดแล้วนำไปใช้ประโยชน์ และผลลัพธ์ในทางบวก มีความพึงพอใจในภาพรวม คิดเป็นร้อยละ 96.00 รายละเอียด ดังนี้

รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



กิจกรรม: การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 18 พฤศจิกายน 2568 และวันที่ 4 ธันวาคม 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญชริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประดิษฐ์ คำหนองไผ่ และนายทองมี เหมาะสม ได้ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาปลา นิล และกุนเชียงปลา นิล ตรวจสอบวิเคราะห์ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการอาหาร ห้องปฏิบัติการสถาบันอาหาร รายละเอียดดังผลการดำเนิน

ผลการดำเนินงาน : ไส้กรอกเวียนนาปลา นิล



Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services,
National Food Institute
Ministry of Industry

Test Report

Report no.: 2504811-001-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เลขที่ 2 อ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ประเวศชัย อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2504811-001
Sample description: ไส้กรอกเวียนนาปลา นิล
 Tilapia Vienna Sausage
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 16 September 2025
Date tested: 18 - 25 September 2025 Page 1 of 3

Test item(s)	Test method	Units	Result	LOD	LOQ
Energy	Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1.5.6	kcal/100 g	160	-	-
Total Fat	AOAC (2023) 960.39	g/100 g	11.3	-	-
Saturated fat	In-house method T974 based on AOAC (2023) 996.06	g/100 g	2.5	-	-
Cholesterol	In-house method T992 based on Journal of AOAC International Vol.76, No.4, 1993	mg/100 g	27	-	-
Total Carbohydrate	Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1.5.6	g/100 g	3.1	-	-
Total Sugars	In-house method T997 based on AOAC (2023) 982.14	g/100 g	1.7	-	-
Protein (N x 6.25)	In-house method T9258 based on AOAC (2023) 992.15	g/100 g	11.4	-	-
Sodium	In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27	mg/100 g	940	-	-
Potassium	In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27	mg/100 g	96	-	-
Moisture	AOAC (2023) 950.468	g/100 g	71.60	-	-
Ash	AOAC (2023) 920.153	g/100 g	2.56	-	-

Remark : -

Date of Issue 26 September 2025

7-03-1988 Revision: 05 Date: 15-05-68

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
 This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

Approved by



Mrs. Mayuree Leelavachropas
Responsible for the Technical management

10000 Bld. 36, Arun Amarin Road, Bang Yai, Ron Subdistrict, Bang Phai District, Bangkok, 10700, Thailand
 Tel: +6621 4564 6661 Fax: +662125 2321 6750

ผลการดำเนินงาน : ไส้กรอกเวียนนาปลาเนื้



Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services

Test Report

Report no.: 2504811-001-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ประชาธิปัตย์ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2504811-001
Sample description: ไส้กรอกเวียนนาปลาเนื้
 Tilapia Vienna Sausage
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 16 September 2025
Date tested: 18 - 25 September 2025

Page 2 of 3

Nutrition labeling (THAI, RDI)

ฉลากโภชนาการสำหรับขนาดบรรจุ 500 กรัม
 หน่วยบริโภค 1/2 ซีน (42 กรัม)

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ 12 ครั้ง ต่อถุง	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง : 1/2 ซีน (42 กรัม)	
พลังงาน	60 กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด 4.5 ก.	7 %
ไขมันอิ่มตัว 1 ก.	5 %
คอเลสเตอรอล 10 มก.	3 %
โปรตีน 5 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 1 ก.	0 %
น้ำตาลทั้งหมด น้อยกว่า 1 ก.	
โซเดียม 390 มก.	20 %
โพแทสเซียม 40 มก.	1 %

*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

Date of Issue 26 September 2025

Approved by

Mrs. Mayuree Leelavachirapas
 Responsible for the Technical management

FCS-008 Revision: 05 Date: 15-05-68

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
 This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFL.

ผลการดำเนินงาน : ไส้กรอกเวียนนาปลานิล



Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services

Test Report

Report no.: 2504811-001-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ประชาธิปัตย์ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2504811-001
Sample description: ไส้กรอกเวียนนาปลานิล
 Tilapia Vienna Sausage
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 16 September 2025
Date tested: 18 - 25 September 2025

Page 3 of 3

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถูง

ควรแบ่งกิน 12 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
720	9	54	4,680
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* 36 %	* 14 %	* 83 %	* 234 %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

FCS-008 Revision: 05 Date: 15-05-68

Date of Issue 26 September 2025

Approved by


 Mrs. Mayuree Leelavachiropas
 Responsible for the Technical management

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
 This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

ผลการดำเนินงาน : กุนเชียงปลานิล



nfi Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services
national food institute
ministry of industry

Test Report

Report no.: 2504811-002-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ด.ประชาธิปไตย อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2504811-002
Sample description: กุนเชียงปลานิล
 Tilapia Chinese Sausage
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 16 September 2025
Date tested: 18 - 25 September 2025 Page 1 of 3

Test item(s)	Test method	Units	Result	LOD	LOQ
Energy	Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1,5,6	kcal/100 g	367	-	-
Total Fat	AOAC (2023) 960.39	g/100 g	17.7	-	-
Saturated fat	In-house method T974 based on AOAC (2023) 996.06	g/100 g	4.1	-	-
Cholesterol	In-house method T992 based on Journal of AOAC International Vol.76, No.4, 1993	mg/100 g	40	-	-
Total Carbohydrate	Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1,5,6	g/100 g	33.9	-	-
Total Sugars	In-house method T997 based on AOAC (2023) 982.14	g/100 g	27.2	-	-
Protein (N x 6.25)	In-house method T9258 based on AOAC (2023) 992.15	g/100 g	18.0	-	-
Sodium	In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27	mg/100 g	1125	-	-
Potassium	In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27	mg/100 g	331	-	-
Moisture	AOAC (2023) 950.46B	g/100 g	26.68	-	-
Ash	AOAC (2023) 920.153	g/100 g	3.69	-	-

Remark : -

Date of Issue 26 September 2025 **Approved by**


 Mrs. Mayuree Leelavachiropas
 Responsible for the Technical management

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
 This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

FCS-008 Revision: 05 Date: 15-05-68

2008 Soi 35, Arun Amarin Road, Bang Yi Khan Subdistrict, Bang Phai District, Bangkok 10700, Thailand
 Tel: +66(0) 2422 8688, Fax: +66(0) 2422 8545

ผลการดำเนินงาน : กุนเชียงปลานิล



Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services

Test Report

Report no.: 2504811-002-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ประชาอุทิศ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2504811-002
Sample description: กุนเชียงปลานิล
 Tilapia Chinese Sausage
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 16 September 2025
Date tested: 18 - 25 September 2025

Page 2 of 3

Nutrition labeling (THAI, RDI)

ฉลากโภชนาการสำหรับขนาดบรรจุ 500 กรัม

หนึ่งหน่วยบริโภค 1/2 ซีน (42 กรัม)

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ 12 ครั้ง ต่อถุง	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง : 1/2 ซีน (42 กรัม)	
พลังงาน	150 กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด 7 ก.	11 %
ไขมันอิ่มตัว 1.5 ก.	8 %
คอเลสเตอรอล 15 มก.	5 %
โปรตีน 8 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 14 ก.	5 %
น้ำตาลทั้งหมด 11 ก.	
โซเดียม 470 มก.	24 %
โพแทสเซียม 140 มก.	4 %

*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความเค็มการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

Date of Issue 26 September 2025

Approved by

Mrs. Mayuree Leelavachirapas
Responsible for the Technical management

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

F-C5-008 Revision: 05 Date: 15-05-68

ผลการดำเนินงาน : กุนเชียงปลานิล



Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services

national food institute
ministry of industry

Test Report

Report no.: 2504811-002-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ประชาธิปัตย์ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2504811-002
Sample description: กุนเชียงปลานิล
 Tilapia Chinese Sausage
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 16 September 2025
Date tested: 18 - 25 September 2025

Page 3 of 3

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถูง

ควรแบ่งกิน 12 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
1,800	132	84	5,640
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* 90 %	* 203 %	* 129 %	* 282 %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

F-05-008 Revision: 05 Date: 15-05-68

Date of Issue 26 September 2025

Approved by

Mrs. Mayuree Leelavachiropas
Responsible for the Technical management

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
 This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

กิจกรรม: การพัฒนาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 1-30 พฤศจิกายน 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุณชฎริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ได้ระดมแนวความคิด สอบถามความต้องการของชุมชนเพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์ความเป็นมาของชุมชน จุดเด่นของชุมชนและการเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบโลโก้ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

ผลการดำเนินงาน

1. ผู้รับผิดชอบกิจกรรมได้ข้อมูลความต้องการของชุมชนเพื่อนำมาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชนที่ต้องการคงความเป็นอัตลักษณ์ของชื่อแบรนด์ บ้านอิมรัก เป็นสัญลักษณ์ตราสินค้าหรือโลโก้
2. สมาชิกของชุมชนร่วมกันเลือกขนาด ลักษณะสัญลักษณ์ตราสินค้าของบรรจุภัณฑ์และการใช้สีสันทดลายนของฉลากที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ โดยเลือกตัวอย่างที่ 2 ทั้งสองผลิตภัณฑ์
3. ผู้รับผิดชอบโครงการร่วมกันตัดสินใจในการคัดเลือกรูปสัญลักษณ์โลโก้ ฉลากบรรจุภัณฑ์ คำอธิบายของผลิตภัณฑ์

รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



ตัวอย่างที่ 1



ตัวอย่างที่ 2

กิจกรรม: การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 18 ตุลาคม 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ดำเนินการทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค ด้วยการนำผลิตภัณฑ์มาทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ใช้การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบ 9-Point Hedonic Scale ใช้ผู้บริโภค จำนวน 30 คน นำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลคะแนนของผู้ทดสอบทั้งหมด เพื่อสรุปผลคะแนนทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อเสนอแนะชุมชน โดยมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

ผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 1 คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาปลานิล

พารามิเตอร์	คะแนน
สี (Color)	8.17±0.70
กลิ่น (Smell)	8.20±0.55
รสชาติ (Taste)	7.43±0.90
เนื้อสัมผัส (Texture)	7.13±0.82
ความชอบโดยรวม (Overall)	8.10±0.66

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาปลานิล พบว่า ได้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาปลานิลตามคุณลักษณะด้านต่าง ๆ ได้คะแนนความชอบมากกว่าเกณฑ์ยอมรับ ได้แก่ สี กลิ่น และความชอบโดยรวม ได้คะแนนเฉลี่ย 8.17±0.70, 8.20±0.55 และ 8.13±0.66 ตามลำดับ และได้คะแนนความชอบปานกลาง ได้แก่ รสชาติ และ เนื้อสัมผัส ได้คะแนนเฉลี่ย 7.43±0.90 และ 7.13±0.82 ตามลำดับ (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 2 คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กุ้งเชียงปลานิล

พารามิเตอร์	คะแนน
สี (Color)	7.67±0.92
กลิ่น (Smell)	7.90±0.61
รสชาติ (Taste)	7.30±0.88
เนื้อสัมผัส (Texture)	7.27±0.83
ความชอบโดยรวม (Overall)	7.43±0.86

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กุ้งเชียงปลานิล พบว่า ได้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กุ้งเชียงปลานิลตามคุณลักษณะด้านต่าง ๆ ได้คะแนนความชอบปานกลางสูงกว่าเกณฑ์ยอมรับ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ได้คะแนนเฉลี่ย 7.67 ± 0.92 , 7.90 ± 0.61 , 7.30 ± 0.88 , 7.27 ± 0.83 และ 7.43 ± 0.86 ตามลำดับ (ตารางที่ 2)

รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



3.3 การประเมินผลการดำเนินงานกิจกรรมของโครงการ

โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน จัดกิจกรรมอบรม จำนวน 2 กิจกรรม ได้แก่ 1. การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย และ 2. การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออ./มผช./OTOP เมื่อเสร็จสิ้นการอบรมแล้ว ผู้ตอบแบบประเมินตอบแบบสอบถาม โดยใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งมีการกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

คะแนน 5	หมายถึง	มากที่สุด
คะแนน 4	หมายถึง	มาก
คะแนน 3	หมายถึง	ปานกลาง
คะแนน 2	หมายถึง	น้อย
คะแนน 1	หมายถึง	น้อยที่สุด

จากนั้นในส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลจะใช้สูตรการคำนวณในการหาเกณฑ์แบ่งความกว้างของแต่ละระดับอันตรภาค เพื่อใช้ในการแปลความหมายจากค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ใช้เกณฑ์การแปลความหมายค่าคะแนน เกณฑ์การแบ่งช่วงระดับคะแนนด้วยวิธีการหาความกว้างของอันตรภาคชั้น ดังนี้

$$\begin{aligned}
 \text{อันตรภาคชั้น} &= \text{ค่าพิสัย/จำนวนชั้น} \\
 &= (\text{ค่าสูงสุด}-\text{ค่าต่ำสุด})/\text{จำนวนชั้น} \\
 &= (5-1)/5 \\
 &= 0.8
 \end{aligned}$$

4.21 – 5.00	หมายถึง	มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมากที่สุด
3.41 – 4.20	หมายถึง	มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมาก
2.61 – 3.40	หมายถึง	มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับปานกลาง
1.81 – 2.60	หมายถึง	มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับน้อย
1.00 – 1.80	หมายถึง	มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

การประเมินผลโครงการกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย และการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออ./มผช./OTOP โดยการบรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ

N = 30

รายการ	ระดับความคิดเห็น												(\bar{X})	ร้อยละ (%)	แปลผล
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พอใจ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1.การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ชับซ้อน	16	53.33	9	30	5	16.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.37	87.33	มากที่สุด
2.การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	19	63.33	8	26.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.53	90.67	มากที่สุด
3.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วย ยินดีความสุภาพ เต็มใจ	24	80.00	5	16.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.77	95.33	มากที่สุด
4.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	20	66.67	6	20.00	4	13.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.53	90.67	มากที่สุด
5.วิทยากรถ่ายทอดความรู้ได้อย่างเหมาะสม	23	76.67	7	23.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.77	95.33	มากที่สุด
6.ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้น จากเดิม	21	70.00	7	23.33	2	6.667	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.63	92.67	มากที่สุด
7.ข้อมูลที่ได้รับ ถูกต้อง และตรงตามความต้องการ	20	66.67	10	33.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.67	93.33	มากที่สุด
8.การนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ ประโยชน์	24	80	4	13.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.70	94.00	มากที่สุด
9.ความพึงพอใจในภาพรวม	24	80.00	6	20.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4.80	96.00	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน โดยมีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจในภาพรวม มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 รองลงมา คือ วิทยากรถ่ายทอดความรู้ได้อย่างเหมาะสม และเจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยยินดีความสุภาพ เต็มใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 คิดเป็นร้อยละ 95.33 การนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 คิดเป็นร้อยละ 94.00 ข้อมูลที่ได้รับ ถูกต้อง และตรงตามความต้องการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 คิดเป็นร้อยละ 93.33 ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากเดิม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 คิดเป็นร้อยละ 92.67 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว และเจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็วมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.53 คิดเป็นร้อยละ 90.67 และการให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 คิดเป็นร้อยละ 87.33 ตามลำดับ

3.4 ผลการติดตามการนำไปใช้ประโยชน์

จากการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ได้ ร้อยละ 100 ของผู้เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
การนำไปใช้ประโยชน์		
<input checked="" type="checkbox"/> สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
<input type="checkbox"/> ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	30	100.00
ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กึ่งบาทต่อเดือน		
รายได้หลัก	10	33.33
รายได้เสริม	17	56.67
รวม	27	90.00
ระบุจำนวนเงิน		
น้อยกว่า 1,000 บาท	26	86.67
1,000 – 2,500 บาท	1	3.33
2,501 – 5,000 บาท	0	0.00

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์ (ต่อ)

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
5,001 – 7,500 บาท	0	0.00
7,501 – 10,000 บาท	0	0.00
มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	27	90.00
ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน		
น้อยกว่า 1,000 บาท	3	10.00
1,000 – 2,500 บาท	0	16.67
2,501 – 5,000 บาท	0	0.00
5,001 – 7,500 บาท	0	0.00
7,501 – 10,000 บาท	0	0.00
มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	3	10.00
ด้านคุณภาพชีวิต		
สามารถระบุเป็นจำนวนเงิน	12	40.00
ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ	18	60.00
ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคม	0	0.00
รวม	30	100.00
ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด		
หลังการอบรมทันที	7	23.33
หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	23	76.67
หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	0	0.00
หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	0	0.00
รวม	30	100.00
ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้อย่างไร		
ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันในครอบครัว	8	26.67

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์ (ต่อ)

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
ใช้ภายในชุมชน/กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	22	73.33
ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
ใช้เมื่อมีโอกาส	0	0.00
รวม	30	100.00
ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด		
ประยุกต์ใช้เป็นองค์ความรู้ใหม่	27	90.00
เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้/เผยแพร่ต่อได้	3	10.00
ให้บริการ คำปรึกษาแนะนำ	0	0.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเพิ่มรายได้ จำนวน 27 คน หรือร้อยละ 90.00 โดยรวมรายได้ของแต่ละคนรวมเป็นเป็นจำนวน 18,000 บาทต่อเดือน เมื่อนำไปเทียบกับต้นทุนโครงการต่อคนอยู่ที่ 5,666.67 จะคิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ 1.27 เท่า โดยคิดจากสูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) ดังนี้

$$\begin{aligned}
 \text{สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า)} &= \frac{\text{รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน (ทั้งโครงการ)} \times 12 \text{ เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}} \\
 &= 7,200/5,666.67 \\
 &= 1.27 \text{ เท่า}
 \end{aligned}$$

ผลการดำเนินงาน

การวิเคราะห์โครงการการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขับเคลื่อนการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน ซึ่งได้รับงบประมาณสนับสนุนในการดำเนินโครงการปีหนึ่ง จำนวน 170,000 บาท โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้ด้าน วทน. ในการลดต้นทุนการเพาะเลี้ยงปลาและการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาที่มีคุณภาพ และเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน เพื่อส่งเสริมระบบตลาดชุมชน ตลาดออนไลน์ ให้ชุมชนมีกลไกในการขับเคลื่อนการเพาะเลี้ยงปลาปลอดภัย การแปรรูปผลผลิต การรักษาผลผลิต การจำหน่ายผลผลิต และสามารถพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

การดำเนินโครงการในปีหนึ่ง ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้ร่วมกันพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาและถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่

ปีหนึ่ง: 1) ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาปลานิล โดยกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาปลานิล 500 กรัม ถุงละ 150 บาท (ต้นทุน 89.92 บาท) และ 2) ผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลานิล โดยกำหนดราคาขาย 500 กรัม ถุงละ 150 บาท (ต้นทุน 83.37 บาท)

จากแผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย และการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้า เพื่อเผยแพร่ข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังลูกค้ากลุ่มเป้าหมายซึ่งส่วนใหญ่เป็นกลุ่มลูกค้าประจำ รวมถึงการจำหน่ายสินค้าผ่านตลาดชุมชน และแพลตฟอร์มออนไลน์ คาดว่าในแต่ละเดือนจะมียอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ดังนี้ 1) ไส้กรอกเวียนนาปลานิล 50 ถุง และ 2) กุนเชียงปลานิล 50 ถุง

การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางการเงินของการดำเนินโครงการฯ เป็นวิธีการวิเคราะห์โครงการว่าคุ้มค่าต่อการลงทุนหรือไม่ โดยวิเคราะห์รายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาเปรียบเทียบกับงบประมาณในการดำเนินโครงการ และกำหนดอัตราการคิดลดเท่ากับร้อยละ 0.25 ต่อปี (เท่ากับค่าดอกเบี้ยเงินฝากแบบออมทรัพย์ในปัจจุบัน) อายุโครงการประมาณ 5 ปี ดังนั้นต้องนำยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาตลอดอายุโครงการมาใช้ในการคำนวณ โดยยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาจะใช้ยอดจำหน่ายซึ่งคาดว่าจะขายได้ในอนาคต ซึ่งต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินการจึงจะเห็นผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมชัดเจน

การประมาณรายได้และค่าใช้จ่ายในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนทางการเงินของการดำเนินโครงการฯ

เมื่อโครงการดำเนินการตามแผนธุรกิจ การโฆษณาผลิตภัณฑ์ และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ให้กับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย โดยกำหนดอัตราการคิดลดเท่ากับร้อยละ 0.25 ต่อปี ซึ่งผลการดำเนินโครงการปีหนึ่ง ดังนี้

การดำเนินโครงการปีที่หนึ่ง

การดำเนินโครงการปีที่หนึ่ง ประมาณยอดขายของไส้กรอกเวียนนาปลานิล ได้เดือนละ 50 ถู และ กุนเชียงปลานิล ขายได้เดือนละ 50 ถู เป็นระยะเวลา 5 ปี สามารถคำนวณหาผลตอบแทนโครงการได้ดังตารางที่ 5 ซึ่งพบว่า NPV > 0 และ B/C ratio > 1 ซึ่งพบว่าโครงการนี้เป็นการลงทุนที่คุ้มค่า และผลตอบแทนคุ้มค่าการลงทุน โดยมีระยะเวลาคืนทุน (PP) 2 ปี 5.18 เดือน และอัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) = 21.02% ซึ่งเป็นโครงการที่ให้ผลตอบแทนคุ้มค่า ดังนี้

1. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ = มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน - มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย

$$NPV = 743,661.00 - 599,563.38 = 144,097.62 \text{ บาท มีค่ามากกว่า } 0 \text{ บาท}$$

2. อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน = มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน/มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย

$$B/C \text{ ratio} = 743,661.00 / 599,563.38 = 1.24 \text{ มีค่ามากกว่า } 1$$

3. ระยะเวลาคืนทุน PP = 2 ปี 5.18 เดือน

4. อัตราผลตอบแทนภายใน IRR = 21.02 %

ตารางที่ 5 รายได้และค่าใช้จ่ายเทียบเท่ามูลค่าปัจจุบันในการขายไส้กรอกเวียนนาปลานิล และกุนเชียงปลานิล

ปี	รายได้/ ผลตอบแทน (บาท)	ค่าใช้จ่าย (บาท)	อัตราคิดลด/ ดอกเบี้ย	ผลตอบแทน สุทธิ (บาท)	รายได้/ ผลตอบแทน ปัจจุบัน (บาท)	ค่าใช้จ่าย ปัจจุบัน (บาท)
-	-	170,000	1.0000	-170,000	-	170,000.00
1 (2 เดือน)	30,000.00	17,329.00	0.9975	12,671.00	29,925.00	17,285.68
2	180,000.00	103,974.00	0.9950	76,026.00	179,100.00	103,454.13
3	180,000.00	103,974.00	0.9925	76,026.00	179,100.00	103,194.20
4	180,000.00	103,974.00	0.9901	76,026.00	179,100.00	102,944.66
5	180,000.00	103,974.00	0.9876	76,026.00	179,100.00	102,684.72
รวม	750,000.00	603,225.00	-	146,775.00	743,661.00	599,563.38

การวิเคราะห์ความคุ้มค่าเชิงเศรษฐศาสตร์

การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางการเงินของการดำเนินโครงการฯ ได้แก่

1. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net present value, NPV) เป็นการหาความต่างระหว่างมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน และมูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่ายโครงการ เพื่อให้เห็นว่าโครงการให้ผลตอบแทนคุ้มค่าหรือไม่

NPV = มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน - มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย

NPV > 0 เป็นการลงทุนที่คุ้มค่า

NPV < 0 เป็นการลงทุนที่ไม่คุ้มค่า

2. อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (Benefit/Cost analysis, B/C ratio) เป็นการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนกับมูลค่าปัจจุบันของเงินลงทุนและค่าใช้จ่ายในโครงการ

B/C ratio = มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน/มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย

B/C ratio > 1 โครงการให้ผลตอบแทนคุ้มค่าการลงทุน

B/C ratio < 1 โครงการให้ผลตอบแทนไม่คุ้มค่าการลงทุน

3. ระยะเวลาคืนทุน (Payback period, PP) เป็นการพิจารณารายได้สุทธิที่เกิดขึ้นในแต่ละปีสะสมรวมจนกระทั่งรายได้สุทธิสะสมมีค่าเท่ากับเงินลงทุนในโครงการ ระยะเวลาที่ทำให้รายได้สุทธิสะสมมีค่าเท่ากับเงินลงทุน คือ ระยะเวลาคืนทุน

4. อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal rate of return, IRR) เป็นการหาอัตราคิดลดที่ให้มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่ายเท่ากับมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน ซึ่งเป็นค่าที่แสดงถึงความสามารถในการสร้างรายได้จากการลงทุน

$$IRR = \text{อัตราคิดลดค่าสูง} + \frac{(\text{อัตราคิดลดค่าต่ำ} - \text{อัตราคิดลดค่าสูง}) \times NPV \text{ ค่าสูง}}{(NPV \text{ ค่าสูง} - NPV \text{ ค่าต่ำ})}$$

IRR > ค่าเสียโอกาสในการลงทุน = โครงการให้ผลตอบแทนคุ้มค่า

IRR < ค่าเสียโอกาสในการลงทุน = โครงการให้ผลตอบแทนไม่คุ้มค่า

บทที่ 4

สรุปผลการดำเนินงาน

4.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี					
		ปีที่ 1		ปีที่ 2		ปีที่ 3	
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30		40		50	
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3		4		5	
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3		5		7	
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85		85		90	
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	25		35		45	
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	2		3		5	
7. ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการนำ วทน. ไปใช้ เพิ่มขึ้น	ร้อยละ	10		15		20	
8. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับการพัฒนาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม	ผลิตภัณฑ์	2		2		2	
9. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย./มผช./OTOP	ผลิตภัณฑ์	2		2		2	
10. รายได้ต่อเดือนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่	บาท	15,000		20,000		25,000	
11. รายได้ผลิตภัณฑ์ใหม่สร้างมูลค่าเพิ่มมากกว่าการจำหน่ายผลผลิตสด	เท่า	6		8		12	

หมายเหตุ : กรณีเป็นปีที่ 1 ระบุเฉพาะแผน / กรณีเป็นปีที่ 2 ระบุผลในปีที่ 1 / กรณีเป็นปีที่ 3 ระบุผลในปีที่ 1 และ 2

4.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (ปีที่ดำเนินการในปัจจุบัน)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85	96.00
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	25	30
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	เท่า	2	1.24
7. ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการนำ วทน.ไปใช้ เพิ่มขึ้น	ร้อยละ	10	10
8. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับการพัฒนาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม	ผลิตภัณฑ์	2	2
9. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย./มผช./OTOP	ผลิตภัณฑ์	2	N/A
10. รายได้ต่อเดือนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่	บาท	15,000	15,000
11. รายได้ผลิตภัณฑ์ใหม่สร้างมูลค่าเพิ่มมากกว่าการจำหน่ายผลผลิตสด	เท่า	6	6.2

สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต และผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำนวน 30 คน
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) จำนวน 3 เรื่อง
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ จำนวน 3 คน
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ร้อยละ 96.00
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ จำนวน 30 คน

6. มูลค่าทางเศรษฐกิจ สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น หรือค่าใช้จ่ายที่ลดลง เป็นตัวเลขไม่ต้องใส่ komma

การวิเคราะห์มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเปรียบเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ (B/C ratio > 1) เบื้องต้น ดังนี้

1. งบประมาณปี 2568 ที่ได้รับจัดสรร เท่ากับ 170,000 บาท
2. วิสาหกิจชุมชนจะมีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาปลานิลและกุนเชียงปลานิล เดือนละ 15,000 บาท และต้นทุนเดือนละ 8,664.50 บาท โดยมีกำไรเดือนละ 6,335.50 บาท
3. เมื่อเสร็จสิ้นโครงการ คาดว่าจะมีรายได้ต่อปี จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 180,000 บาท โดยมีต้นทุน 103,974 บาท และมีกำไร 76,026 บาท เมื่อคำนวณหาค่า B/C ratio = 1.24

4.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เช่น รายได้ที่เพิ่มขึ้น และต้นทุนที่ลดลง เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน

เพิ่มรายได้

คาดว่ารายได้ที่จะเกิดขึ้นในปี 2568 มาจากกำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่ของชุมชนที่ได้รับการพัฒนาในปี 2568 ดังนี้ คือ

-ไส้กรอกเวียนนาปลานิล ขนาด 500 กรัม จำนวน 600 ถุง

-กุนเชียงปลานิลแดดเดียว ขนาด 500 กรัม จำนวน 600 ถุง

ประมาณการกำไร เท่ากับ $(60.08 \times 600) + (66.63 \times 600) = 76,026$ บาท

ลดรายจ่าย

1. รวมกลุ่มเพื่อจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นให้แก่หน่วยงานภาครัฐที่จะช่วยสนับสนุน

2. ใช้วัตถุดิบภายในชุมชนนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตการเกษตร ลดการสิ้นเปลืองค่าน้ำมันเชื้อเพลิงจากขนส่งวัตถุดิบจากภายนอกชุมชน ตลอดจนเป็นการกระจายรายได้หมุนเวียนภายในชุมชน และลดการถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลางหรือตลาดแปปลา

(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

1. สนับสนุนการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นได้แก่ ฟางข้าว แหนแดง นำมาใช้ประโยชน์เป็นอาหารให้แก่ปลา นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยลดการเผาฟางข้าว ลดการปลดปล่อยก๊าซ CO₂ และ ลด PM 2.5

2. ส่งเสริมให้ชุมชนใช้หลัก BCG ใช้วัตถุดิบในชุมชน และเน้นการผสมผสานการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ โดยเพิ่มจุดขายให้เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนที่สามารถผลิตได้เอง

(3) ผลกระทบด้านสังคม เช่น สร้างความร่วมมือในชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิต เป็นต้น **โดยแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน**

1. สร้างความสามัคคีภายในชุมชน เกิดการรวมกลุ่มเพื่อประกอบอาชีพเสริม และแปรรูปผลผลิต การเกษตรให้มีมูลค่าสูง

2. จำนวนสมาชิกในชุมชนมีอาชีพเสริมเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 8 คน และผู้เข้าอบรม จำนวน 30 คน นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ภายในชุมชนและภายในครัวเรือน

4.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก - ปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป)

ปีที่ 1 พ.ศ.2568		
กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
1. การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพปลอดภัย	การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพและมาตรฐาน โดยการลงพื้นที่ชุมชนหมู่บ้านบางควายลุย ให้แก่เป้าหมายผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับผู้เข้าอบรม ดังนี้ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เศรษฐกิจ คุณภาพน้ำที่สำคัญสำหรับการเลี้ยงสัตว์น้ำ การผลิตอาหารปลาลดต้นทุนด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP มกษ. 9000 เล่ม 1-2552 มาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ การขึ้นทะเบียนผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และการยื่นขอ	ชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ภายในชุมชน และครัวเรือนของเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลา โดยการนำฟางข้าวที่มีภายในชุมชน นำมาทำเป็นแซนด์วิชปลา เป็นที่อยู่อาศัยของสิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก การย่อยสลายของฟางข้าวและวัสดุอินทรีย์ จะเป็นแหล่งอาหารของไรแดง แพลงก์ตอน หนอนน้ำ และสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่เป็นประโยชน์ที่ปลาสามารถกินเป็นอาหารได้อย่างดี จุลินทรีย์จะช่วยย่อยฟางและเศษ

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	<p>มาตรฐาน GAP และอินทรีย์ กับกรมประมง) นอกจากนี้ คณะฯ ยังได้บูรณาการทำงานร่วมกับประมงอำเภอบ้านนา เพื่อให้การช่วยเหลือสนับสนุนเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ อีกทั้งยังช่วยอำนวยความสะดวก การขึ้นทะเบียนช่วยเหลือภัยพิบัติน้ำท่วม และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน GAP</p>	<p>หญ้า ทำให้เกิดอาหารธรรมชาติขึ้นในน้ำโดยไม่ต้องซื้ออาหารสำเร็จรูป ช่วยลดต้นทุนการเลี้ยงปลาได้อย่างมาก</p>
<p>2.การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบโจทย์ผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ</p>	<p>การพัฒนาสูตรต้นแบบจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไส้กรอกเวียนนาปลานิล และกุนเชียงปลานิล เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบโจทย์ผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ ทางคณะวิจัย จึงได้นำน้ำมันรำข้าวมาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ต้นแบบทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งน้ำมันรำข้าวมีประโยชน์มาก ทั้งช่วยลดคอเลสเตอรอลและไขมันในเลือด, บำรุงหัวใจ, ควบคุมระดับน้ำตาล, ต้านอนุมูลอิสระด้วยสารสำคัญอย่างโอรีซานอลและวิตามินอี, ช่วยบำรุงผิวพรรณและเส้นผม, เหมาะกับการทำอาหารทอด/ผัดเพราะทนความร้อนสูง และช่วยให้รู้สึกอิ่มนานขึ้น จึงดีต่อการควบคุมน้ำหนัก</p>	<p>ชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไส้กรอกเวียนนาปลานิล และกุนเชียงปลานิล</p>
<p>3.การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย./มผช./OTOP</p>	<p>ภายหลังได้สูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบแล้ว จึงได้ถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาปลานิล และกุนเชียงปลานิล</p>	<p>ชุมชนได้ฝึกอบรมปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไส้กรอกเวียนนาปลานิล และกุนเชียงปลานิล เนื่องจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังไม่มีเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ การ</p>

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
		ผลิตภัณฑ์ หน่วยงานราชการในจังหวัด คือ ประมงจังหวัด ได้ให้การสนับสนุนงบประมาณเพื่อจัดเตรียมเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ สำหรับการผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา
	และการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน อย./มผช./OTOP นอกจากนี้ยังแนะนำทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จัดเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ครบถ้วนเพื่อดำเนินการผลิต และแจ้งข้อมูลไปยัง สสจ.นครนายก เพื่อลงพื้นที่ตรวจสอบเครื่องมือให้สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนต้องการผลิตออกจำหน่าย ทั้งนี้ เนื่องจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีความพร้อมทั้งสถานที่ผลิตผ่านการรับรองมาตรฐาน อย.จาก สสจ.เรียบร้อยแล้ว เมื่อดำเนินการจัดหาเครื่องมือ เครื่องจักร ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ทางกลุ่มพร้อมดำเนินการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคเป็นขั้นตอนต่อไป	ดังนั้นการยื่นขอจัดรับรองมาตรฐาน อย./มผช./OTOP จึงไม่บรรลุเป้าประสงค์ในปีที่ 1 อย่างไรก็ตาม ภายหลังจากได้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และได้ความรู้ต่าง ๆ ทั้งการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทางกลุ่มจึงมีความพร้อมขอยื่นรับรองมาตรฐาน อย./มผช./OTOP ในปี 2569
4.การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร	ส่งผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ให้สถาบันอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหารไว้สำหรับรองรับการขอรับรองมาตรฐาน อย. ต่อไป	ได้ข้อมูลทางโภชนาการอาหารของผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์
5.การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ โดยให้สมาชิกของวิสาหกิจชุมชน มีส่วนร่วมในการระดมความคิด และมีส่วนร่วมในการเลือกฉลากสินค้าและบรรจุ	ได้โลโก้ต้นแบบภายใต้ ตรายี่ห้อ บ้านอิมรัก และฉลากบรรจุภัณฑ์ จำนวน 2 แบบ

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	ภัณฑ์ต้นแบบสำหรับใส่กรอกเวียนนาปลานิลและกุนเชียงปลานิล จากกนั้นจึงจัดทำต้นแบบตามโจทย์ความต้องการของชุมชน	
6. การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค	การทดสอบตลาดผู้บริโภคด้วยการทดสอบประเมินความชอบ (Hedonic scaling test) โดยมีกลุ่มเป้าหมายร่วมทดลองผลิตภัณฑ์จำนวน 30 คน	ผลการทดสอบประเมินความชอบ (Hedonic scaling test) โดยมีกลุ่มเป้าหมายร่วมทดลองผลิตภัณฑ์จำนวน 30 คน พบว่า ผลิตภัณฑ์ใส่กรอกเวียนนาปลานิล และกุนเชียงปลานิล ได้คะแนนความชอบภาพรวมสูงกว่าเกณฑ์ยอมรับได้

4.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	กิจกรรม	งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน(บาท)	งบประมาณที่ ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ(บาท)	หมายเหตุ
ปี 2568	1) การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย	55,800	55,800	-	
	2) การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบโจทย์ผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ	20,000	20,000	-	
	3) การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา และการเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐานอย./มผช./OTOP	40,200	40,200	-	
	4) การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร	14,000	14,000	-	
	5) การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	20,000	20,000	-	
	6) การวางแผนทดลองตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่และประเมินความพึงพอใจของลูกค้า	20,000	20,000	-	
	รวม	170,000	170,000	-	

ภาคผนวก

แบบสอบถามวัดความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต
และเศรษฐกิจชุมชน

โครงการ
กิจกรรม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ประเด็น/หัวข้อ การพิจารณา	ระดับความคิดเห็น					
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)	ไม่พึงพอใจ (0)
1.การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ชับซ้อน						
2.การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว						
3.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยยินดีความสุภาพ เต็มใจ						
4.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว						
5.วิทยากรถ่ายทอดความรู้ได้อย่างเหมาะสม (มีความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน การตอบคำถามได้อย่างชัดเจน)						
6.ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากเดิม						
7.ข้อมูลที่ได้รับ ถูกต้อง และตรงตามความต้องการ						
8.การนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ สามารถนำไปแก้ไขปัญหาได้ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)						
9.ความพึงพอใจในภาพรวมของการรับบริการ						

10. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเรื่องใด

เพิ่มรายได้

ลดรายจ่าย

เพิ่มคุณภาพชีวิต

11. รายได้เพิ่มขึ้นกี่.....บาท

12. รายจ่ายลดลงกี่.....บาท

13. คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น คืออย่างไร อธิบาย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณครับ/ขอบคุณค่ะ

แบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์

แบบติดตามการนำไปใช้ประโยชน์ ใช้สำหรับในการติดตามผลการนำองค์ความรู้ด้าน วทน. ไปใช้กับ
กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการ(BCE) โดยจะวัดการนำไปใช้ประโยชน์และการสร้างการเปลี่ยนแปลงที่เกิด
ขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

โครงการ
ชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ความรู้ที่ได้จากโครงการท่านนำไปใช้ประโยชน์ในด้านใด

เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย เพิ่มคุณภาพชีวิต

2. กรณีเพิ่มรายได้ โครงการทำให้ท่านเพิ่มรายได้ "เพิ่มขึ้น" จากเดิมกี่บาท

.....

3. กรณีลดรายจ่าย โครงการทำให้ท่านสามารถลดรายจ่ายลงได้ จากเดิมกี่บาท

.....

4. กรณี คุณภาพชีวิต โครงการที่ท่านเข้าร่วมทำให้คุณภาพชีวิตท่านดีขึ้นอย่างไร

.....

5. โครงการส่งผลกระทบ หรือสร้างการเปลี่ยนแปลง ต่อชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม ในพื้นที่อย่างไร

.....

.....

.....

ขอบคุณครับ/ขอบคุณค่ะ

ใบรายงานผลการทดสอบความชอบ (Hedonic scaling test)

ตัวอย่าง

ผู้ทดสอบ.....วันที่.....

คำแนะนำ กรุณาทดสอบตัวอย่างที่ได้รับจากซ้ายไปขวา โดยทดสอบอย่างละหนึ่งส่วนสามของปริมาณตัวอย่างที่ได้รับ แล้วให้คะแนนความชอบ 1-9 (กรุณาตีมน้ำระหว่างตัวอย่าง)

สเกลความชอบ 1-9

1= ไม่ชอบมากที่สุด

2= ไม่ชอบมาก

3= ไม่ชอบปานกลาง

4= ไม่ชอบเล็กน้อย

5= เฉยๆ

6= ชอบเล็กน้อย

7= ชอบปานกลาง

8= ชอบมาก

9= ชอบมากที่สุด

คุณลักษณะ	สี	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส	ความชอบ โดยรวม
.....					
.....					

ข้อเสนอแนะ

.....

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ