รายงานฉบับสมบูรณ์
กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์

โครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา (ปีที่ 2)

หัวหน้าโครงการ : ดร.บุญร่วม คิดค้า
มหาวิทยาลัยพะเยา

เสนอต่อ
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้ดำเนินงาน ขอขอบคุณคลินิกเทคโนโลยี โครงการบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่อนุมัติงบประมาณสนับสนุนโครงการโครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา สำหรับไปดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย หมู่ 7 และ 8 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา ขอขอบคุณนายสว่าง ใจมิภัคดิ์ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กรรมการกลุ่มและสมาชิกกลุ่มทุกท่าน ในการให้ความช่วยเหลือและร่วมมือกันในการผลิตลิ้นจี่คุณภาพ ให้กับผู้บริโภค สร้างรายได้ เพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ เพื่อทำให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็ง มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และทำให้เกิดความยั่งยืน ขอขอบคุณเกษตรอำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา รวมทั้งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตร เกษตรตำบลแม่ใจ จังหวัดพะเยา ที่ให้การสนับสนุน ให้ความร่วมมือ และขอขอบคุณสถาบันนวัตกรรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยพะเยา อาจารย์จากคณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา นักศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และนิสิตระดับปริญญาโทสาขาวิทยาศาสตร์เกษตร ที่ช่วยเก็บข้อมูลและลงพื้นที่อย่างต่อเนื่อง และขอขอบคุณทางห้างสรรพสินค้า TOP SUPERMARKET ที่สนับสนุนและช่วยรับจำหน่ายลิ้นจี่คุณภาพของกลุ่มผลิตลิ้นจี่

บุญร่วม คิดค้า
หัวหน้าโครงการ

คำนำ

โครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา เป็นโครงการบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับการสนับสนุนงบประมาณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการเกษตรในการผลิตลิ้นจี่คุณภาพมาตรฐาน GI ให้กับกลุ่มวิสาหกิจประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย หมู่ 7 และ 8 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา โดยดำเนินการในปีงบประมาณ 2569 เป็นการนำเอาองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของนักวิจัยในมหาวิทยาลัยพะเยา โดยเฉพาะคณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ โดยมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ ตั้งแต่การจัดการดินและธาตุอาหารพืช การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน การตัดแต่งกิ่ง การห่อผล การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูปผลิตภัณฑ์ และระบบการตลาด สู่การรับรองมาตรฐานลิ้นจี่ GI เพื่อยกระดับมูลค่าทางเศรษฐกิจของลิ้นจี่ สร้างความเข้มแข็งให้เกษตรกร สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา **โดยดำเนินการผ่านกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา** มีสมาชิกทั้งหมด 66 คน ทำการปลูกลิ้นจี่ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 มีพื้นที่ปลูกลิ้นจี่ 250 ไร่ มีผลลิตเฉลี่ย 800 กิโลกรัมต่อไร่ ได้ผลผลิตทั้งหมดประมาณ 200 ตัน โดยส่วนใหญ่จะปลูกลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย เกษตรกรประสบปัญหาลิ้นจี่ได้แก่ การเข้าทำลายโรคและแมลง ผลผลิตไม่แน่นอน ต้นทุนการผลิตสูง รวมทั้ง พื้นที่ปลูกลิ้นจี่ลดลง มีการนำพืชอื่นมาปลูกเช่น ทุเรียน เงาะ รวมทั้งมีการปล่อยครั่งที่ต้นลิ้นจี่ ทำให้ต้นลิ้นจี่เสื่อมโทรม และให้ผลผลิตน้อย ผลผลิตที่ได้คุณภาพมาตรฐาน GI มีปริมาณน้อยไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด ทั้งๆ ที่ ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยมีรสชาติดี ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาก นอกจากนั้นยังมีปัญหาทางด้านหลังการเก็บเกี่ยว เนื่องจากลิ้นจี่มีอายุการเก็บรักษาสั้น การเกิดสีน้ำตาลที่ผิว บรรจุภัณฑ์สำหรับลิ้นจี่ผลสดในการวางจำหน่ายยังไม่เหมาะสม และผลิตภัณฑ์แปรรูปลิ้นจี่ยังมีน้อย **ทั้งนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการผลิตลิ้นจี่ มีปราชญ์ชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่จะช่วยพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่**

คณะวิจัยได้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนากลุ่มเกษตรเพื่อสร้างเป็นหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ต้นแบบ (Model) การผลิตลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา ตลอดห่วงโซ่อุปทาน **ทำการมุ่งพัฒนากระบวนการผลิตลิ้นจี่เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐาน GI** โดยดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรที่เหมาะสมเพื่อผลิตลิ้นจี่ GI โดยมีกิจกรรมตั้งแต่ การสร้างการรับรู้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกลิ้นจี่ให้ตระหนักถึงความสำคัญของสินค้าการเกษตรที่เป็นสิ่งบ่งชี้ภูมิศาสตร์ กระบวนการรับรองคุณภาพลิ้นจี่ GI เทคโนโลยีการจัดการดินและธาตุอาหารพืช การทำปุ๋ยหมักเพื่อลดต้นทุนการผลิตและลดการใช้ปุ๋ยเคมี เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน เทคโนโลยีการตัดแต่งกิ่ง การควั่นกิ่ง ระบบการให้น้ำ เทคโนโลยีการห่อช่อผลเพื่อป้องกันการเข้าทำลายของหนอนเจาะขั้วผลซึ่งเป็นแมลงศัตรูที่สำคัญ เทคโนโลยีเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว โดยยึดแนวปฏิบัติการผลิตลิ้นจี่เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานลิ้นจี่ GI พัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับลิ้นจี่ผลสดเพื่อเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ GI ทำแผนธุรกิจเพื่อจำหน่ายลิ้นจี่ GI พัฒนานวัตกรชุมชนเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตลิ้นจี่ GI จากการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2569 พบว่ากลุ่มสามารถส่งจำหน่ายลิ้นจี่ผลสดให้กับห้าง Top Supermarket ได้ตั้งแต่วันที่ 8-24 พฤษภาคม 2569 รวม 6 รอบ ปริมาณรวม 7,060 กิโลกรัม ราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 110 บาท คิดเป็นมูลค่ารวม 776,600 บาท และมีลิ้นจี่ GI ของแม่ใจที่เกษตรกรจำหน่ายเองผ่านช่องทางการจำหน่ายผ่านหน้าสวน หรือผ่านกิจกรรมส่งเสริมการขายของจังหวัด งานลิ้นจี่แม่ใจ และขายผ่านออนไลน์ อีกจำนวน 22.94 ตัน ก่อให้เกิดรายรายได้ 1.38 ล้านบาท

สารบัญ

เรื่อง **หน้า**

คำนำ ข
บทสรุปผู้บริหาร ค
บทที่ 1 บทนำ (ข้อมูลข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ) 1
บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน 40
กิจกรรมที่ 1 การถ่ายความรู้เพื่อการเพิ่มจำนวนเกษตรกรที่ได้การรับรองลิ้นจี่ GI 41
กิจกรรมที่ 2 ชื่อกิจกรรม การเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ด้วยการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 50
กิจกรรมที่ 3 การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI 59
กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา 66
การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ 72
บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน 76
บทที่ 4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ 80
ภาคผนวก

บทที่ 1

บทนำ (ข้อมูลข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ)

แบบฟอร์ม 2569

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์
Science Community Incubator : SCI

แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (Science Community Incubator : SCI) จัดทำขึ้นเพื่อให้ทีมนักวิจัยได้นำความรู้และประสบการณ์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปแก้ปัญหา โจทย์ของการการพัฒนาชุมชน/หมู่บ้าน เพื่อลดความเหลื่อมล้ำ เพิ่มโอกาสของการเข้าถึง วทน. ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม SCI จึงมุ่งเน้นการนำ วทน. ไปพัฒนาพื้นที่เพื่อสร้างชุมชนวิทยาศาสตร์ ชุมชนแห่งการเรียนรู้ โดยคนในชุมชนมีหลักคิดเชิงวิทยาศาสตร์ สามารถพึ่งพาตนเองได้ สร้างการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ และสร้างผู้นำการเปลี่ยนแปลง “นักวิทย์ชุมชน (STI changemakers)” เพิ่มขีดความสามารถของชุมชนและท้องถิ่นในการบริหารจัดการตนเอง มีความสามารถในการบริหารห่วงโซ่คุณค่าเพื่อเศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนมีการสร้างระบบข้อมูลและแพลตฟอร์มความรู้เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก โดยมีเป้าหมายสุดท้าย (ultimate goal) คือ การสร้างโอกาสให้ชาวบ้าน ได้ลุกขึ้นมาแก้ปัญหาของชุมชนเอง สร้างความความเข้มแข็งเพื่อสร้างรายได้ ลดความเหลื่อมล้ำ ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนในระยะยาวสู่การสร้าง “นวัตกรชุมชน” ต่อไป

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ 1 อยู่รอด สมาชิกในชุมชนสามารถรับองค์ความรู้และนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์	การให้ความรู้ เทคโนโลยีที่เหมาะสม ผ่านการอบรม บ่มเพาะ ให้คำปรึกษา สร้างต้นแบบ
ปีที่ 2 เข้มแข็ง ชุมชนสามารถเป็นต้นแบบและสามารถถ่ายทอดความรู้ไปยังชุมชนอื่น ๆ	จัดให้สมาชิกในชุมชนได้ฝึกถ่ายทอดความรู้ บ่มเพาะเพื่อให้เป็นผู้ประกอบการเพื่อสังคมในอนาคต
ปีที่ 3 เติบโต ชุมชนสามารถคิด สร้าง พัฒนานวัตกรรมของตนเอง เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่	เสริมทักษะที่จำเป็นต่อการสร้างนวัตกรรมชุมชนของตนเอง

☐ โครงการใหม่ ☑ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2 ☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน

: มหาวิทยาลัยพะเยา

2. ชื่อโครงการ

: โครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา ปีที่ 2

3. ห่วงโซ่คุณค่า(Value chain)

: เกษตรอินทรีย์ ขับเคลื่อนและสร้างระบบอาหารที่ยั่งยืน

ต้นทาง การจัดการระบบการผลิตลิ้นจี่ และยกระดับมาตรฐานการผลิตไม้ผลอัตลักษณ์ลิ้นจี่ GI

กลางทาง พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลิ้นจี่ผลสดและผลิตภัณฑ์แปรรูป

ปลายทาง การส่งเสริมการสร้างแบรนด์การค้า และพัฒนาช่องทางการตลาดลิ้นจี่ผลสดและผลิตภัณฑ์แปรรูป

4.รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ[1]	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการ ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับ โครงการ[2]
1) ดร.บุญร่วมคิดค้า ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา โทรศัพท์ 095 506 2548 Email: bkhitka@gmail.com	หัวหน้า โครงการ	เทคโนโลยีการจัดการดิน และธาตุอาหารพืช	15 ปี
2) ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล ตำแหน่งอาจารย์ประจำสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยาโทรศัพท์ 081 952 1574 Email: wasnan@yahoo.com	ผู้ร่วมโครงการ	เทคโนโลยีการผลิตไม้ผล การรับรองมาตรฐาน ปลอดภัย มาตรฐาน GI เทคโนโลยีการจัดการหลัง การเก็บเกี่ยวเกี่ยว	25 ปี
3) ผศ.ดร.วิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก ตำแหน่งอาจารย์ประจำสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยาโทรศัพท์ 086 728 9571 Email: wipornpannuangmek@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืช โรคพืชวิทยา เทคโนโลยี จุลินทรีย์ทางการเกษตร	20 ปี
4) รศ.ดร.มนัส ทิตย์วรรณ ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยาโทรศัพท์ 086 729 2230 Email: manas.ti@up.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การจัดการศัตรูพืชแบบ ผสมผสาน	50 ปี
5) ดร.รณกร สร้อยนาค ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากร ธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา โทรศัพท์ 081 882 1930 Email: ronnakornsr@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การแปรรูปผลผลิตเกษตร	24 ปี
6) นายสว่าง ใจมิภักดิ์ ตำแหน่ง ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนา คุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย หมู่ 7,8 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา โทรศัพท์ 091 302 2833	ตัวแทน ผู้ประกอบการ	การผลิตลิ้นจี่ การตลาดลิ้นจี่ ผู้ประสานงานกลุ่ม	50 ปี (การผลิต ลิ้นจี่)

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

[2]แนบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. <u>ลักษณะโครงการ</u> : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)

☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการมีความเชี่ยวชาญในทุกประเด็นปัญหาและครอบคลุมทุกห่วงโซ่คุณค่า (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)

☑ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกเทคโนโลยี หรือ โครงการที่เคยดำเนินการมาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ 2568)

☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*

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

☑ 1) เป็นความต้องการของชุมชน โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบฟอร์มแสดงเจตจำนงเข้าร่วมแพลตฟอร์ม SCI)

☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) ....โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)

☐ 3) เป็นข้อเสนอความต้องการของจังหวัด/ท้องถิ่น ผ่านทางหน่วยงาน อว. ในพื้นที่ เช่น อว.ส่วนหน้า หน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค

☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีความพร้อมในการนำไปแก้ไขปัญหาชุมชน/หมู่บ้าน

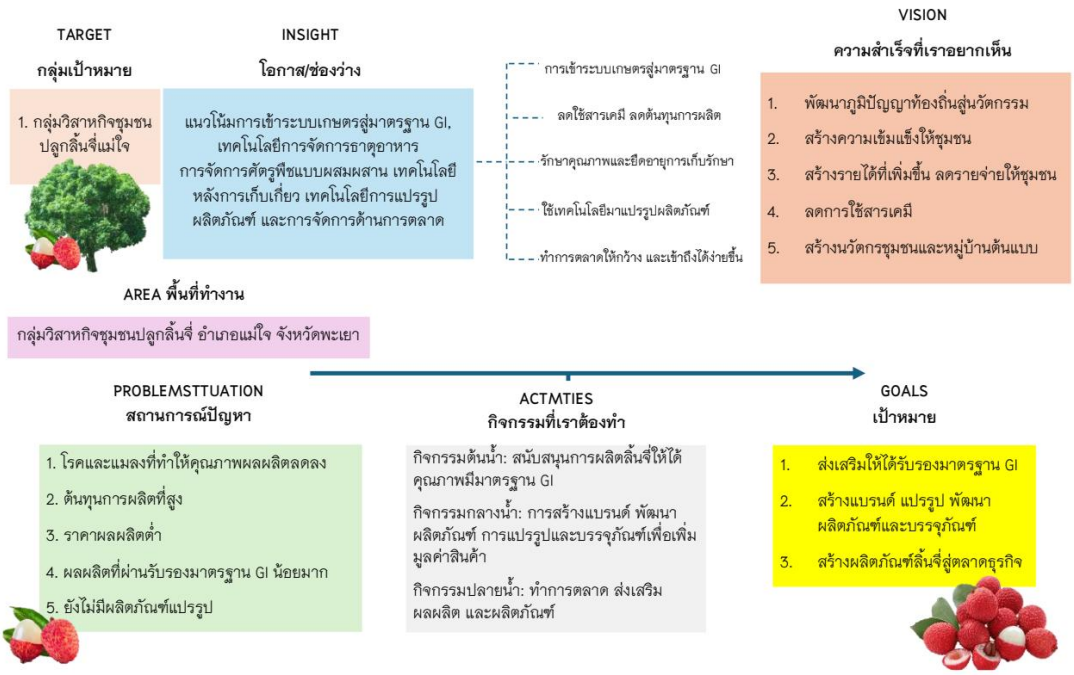
6.<u>หลักการและเหตุผล</u> :

ลิ้นจี่เป็นไม้ผลเศรษฐกิจหลักของจังหวัดภาคเหนือตอนบน โดยเฉพาะจังหวัดพะเยา มีความสำคัญเป็นลำดับที่ 4 มีพื้นที่ปลูก 15,987 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 12.1 ของพื้นที่ปลูกลิ้นจี่ทั้งประเทศ และลิ้นจี่ถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้จังหวัดพะเยาเป็นอันดับที่ 2 รองจากข้าว โดยอำเภอแม่ใจเป็นแหล่งผลิตที่สำคัญ มีพื้นที่และผลผลิตลิ้นจี่มากที่สุด และที่สำคัญคือ ลักษณะจำเพาะของลิ้นจี่พะเยา เป็นลิ้นจี่ที่มีสีสันน่ารับประทาน ผลใหญ่ รสชาติหวาน กลิ่นหอมโดยธรรมชาติ เนื้อผลหนา เนื้อแห้ง กรอบ จนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของลิ้นจี่ถิ่นนี้ และเป็นที่ยอมรับและนิยมของผู้บริโภค โดยเฉพาะพันธุ์ ฮงฮวยเมื่อสุกเต็มที่จะมี ผลทรงกลมรีถึงรูปหัวใจไหล่กว้าง หนามห่าง เปลือกค่อนข้างบาง ผิว สีแดงอมชมพู เนื้อสีขาวขุ่น รสหวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอมคุณภาพดี “พะเยาเป็นพื้นที่พิเศษ ที่มีความได้เปรียบในลักษณะภูมิประเทศ ก็คือพะเยา เป็นแหล่งต้นที่ได้น้ำจากต้นน้ำกว๊านพะเยา ทำให้รสชาติลิ้นจี่อร่อย โดยในปี 2562 ได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication : GI) คือ **ลิ้นจี่ GI แม่ใจ พะเยา** พันธุ์ลิ้นจี่ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์ฮงฮวยรองลงมาเป็นนครพนมและจักรพรรดิ์ มีพื้นที่ปลูกประมาณ 300 ไร่ ให้ผลผลิตประมาณ 40 ตัน โดยปัญหาของกลุ่มเกษตรกรในส่วน **ต้นน้ำ** คือ ปัญหาผลผลิตตกต่ำ ปัญหาต้นทุนการผลิตสูง ปัญหาการใช้สารเคมี ปัญหาด้านธาตุอาหาร โรคพืชและแมลงโดยเฉพาะหนอนเจาะขั้วผล รวมทั้งสภาพภูมิอากาศที่แปรปรวนเช่น ภัยแล้งที่ส่งผลกระทบต่อปริมาณและคุณภาพของผลผลิต ทำให้ผลผลิตไม่ได้คุณภาพ ส่งผลทำให้ลิ้นจี่ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GI มีปริมาณน้อยในปีการผลิต 2567 มีผลผลิตลิ้นจี่ที่ได้มาตรฐาน GI ประมาณ 5% ของผลผลิตลิ้นจี่ทั้งหมดที่กลุ่มผลิตได้ (ลิ้นจี่ GI ต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 3.40 เซนติเมตร มีน้ำหนักผลไม่น้อยกว่า 25 กรัมต่อผล และมีความหวานไม่น้อยกว่า 16 %Brix) โดยในกลุ่มมีผู้ผ่านการรับรอง GI เพียง 4 ราย (คิดเป็น 6%) นอกจากนั้นปัญหาทางด้านหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป **(กลางน้ำ)** โดยที่ลิ้นจี่เป็นผลไม้ประเภท Non-climacteric fruit คือต้องเก็บเกี่ยวในระยะสุกแก่พอดีเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ รวมทั้งมีช่วงเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาที่สั้น เนื่องจากผลลิ้นจี่เปลี่ยนแปลงสีผิวจากสีแดงเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว ดังนั้นการใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวทางด้านพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม นอกจากนั้นยังพบว่าทางกลุ่มยังไม่มีการแปรรูปลิ้นจี่ดังนั้นการใช้เทคโนโลยีทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารเกี่ยวกับการแปรรูปลิ้นจี่เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์

ที่หลากหลายจะช่วยเพิ่มมูลค่านอกจากนั้นยังมี**ปัญหาทางด้านการตลาด (ปลายน้ำ)** โดยที่ในกลุ่มส่วนใหญ่จะจำหน่ายลิ้นจี่ในรูปผลสดในตลาดในประเทศ (ร้อยละ 70) ทั้งนี้เนื่องจากข้อจำกัดของตัวผลลิ้นจี่เน่าเสียได้ง่าย และมีอายุการเก็บรักษาสั้น โดยจำหน่ายให้กับผู้บริโภคในตลาดท้องถิ่น (ลูกค้าหน้าสวน พ่อค้าคนกลาง และล้ง) อตก. และตลาดออนไลน์ตามคำสั่งซื้อจากลูกค้าออนไลน์ หน่วยงานราชการและหน่วยงานเอกชนในพื้นที่ โดยปริมาณลิ้นจี่ในปี 2567 พบว่ามีมีค่อนข้างน้อยไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค โดยเฉพาะลิ้นจี่ GI ซึ่งพบว่ามีราคาเพิ่มขึ้นเป็น 2 เท่าเมื่อเปรียบเทียบกับลิ้นจี่ที่ผ่านการรับรองลิ้นจี่ GI (ลิ้นจี่ GI ราคากิโลกรัมละ 150 บาท ลิ้นจี่เกรด AA ปกติ ราคา 80 บาท) รวมทั้งยังไม่มีการแปรรูปและช่องทางการตลาดที่แน่นอน

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
ต้นน้ำ	**ต้นน้ำ**
ระบบการผลิตลิ้นจี่ไม่ได้มาตรฐาน	1) อบรมและวางแผนการผลิตลิ้นจี่ด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมและพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ให้ได้มาตรฐาน GI 2) ลดต้นทุนการผลิต โดยให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการธาตุอาหาร การใช้ปุ๋ยหมัก การใช้สารชีวภัณฑ์ 3) อบรมการให้ความรู้ด้านเกษตรกรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ 4) ยื่นขอรับรองมาตรฐาน GI และ SDGPGSs
การเข้าทำลายของโรคและแมลง	
ผลผลิตลิ้นจี่ที่ได้มาตรฐาน GI มีน้อย	
ต้นทุนการผลิตสูง	
พื้นที่ปลูกลิ้นจี่ลดลง เนื่องจากมีการนำพืชอื่นมาปลูกเช่น ทุเรียน เงาะ รวมทั้งมีการปล่อยครั่งที่ต้นลิ้นจี่ ทำให้ต้นลิ้นจี่เสื่อมโทรมและให้ผลผลิตน้อย	
กลางน้ำ	**กลางน้ำ**
ผลผลิตมีหลายเกรด ไม่มีการคัดคุณภาพ	1) อบรมระบบการคัดคุณภาพตามมาตรฐาน GI 2) อบรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพ ยืดอายุการวางจำหน่าย และดึงดูดใจผู้บริโภค 3) อบรมและแปรรูปผลลิ้นจี่และพัฒนาผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่เพื่อเพิ่มมูลค่า
บรรจุภัณฑ์ๆไม่เหมาะสม	
ลิ้นจี่เน่าเสียง่าย มีอายุการวางจำหน่ายสั้น	
บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม	
การแปรรูปมีน้อย	
ปลายน้ำ	**ปลายน้ำ**
ราคาลิ้นจี่ผลสดไม่แน่นอน	1) วางระบบการจำหน่ายผลผลิตลิ้นจี่ 2) อบรมให้ความรู้ด้านการทำแผนธุรกิจผลสดและผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป 3) ส่งเสริมการตลาดทั้งระบบออนไลน์และออฟไลน์
ตลาดลิ้นจี่ส่วนใหญ่จำหน่ายในพื้นที่	
เกษตรกรไม่สามารถส่งลิ้นจี่ขายไปยังพื้นที่ห่างไกลได้	



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา มีสมาชิกทั้งหมด 66 คน ทำการปลูกลิ้นจี่ตั้งแต่ปี พศ.2527 มีพื้นที่ปลูกลิ้นจี่ 250 ไร่ มีผลลิตเฉลี่ย 800 กิโลกรัมต่อไร่ ได้ผลผลิตทั้งหมดประมาณ 200 ตัน โดยส่วนใหญ่จะปลูกลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย เกษตรกรประสบปัญหาลิ้นจี่ได้แก่ การเข้าทำลายโรคและแมลง ผลผลิตไม่แน่นอน ต้นทุนการผลิตสูง รวมทั้ง พื้นที่ปลูกลิ้นจี่ลดลง มีการนำพืชอื่นมาปลูกเช่น ทุเรียน เงาะ รวมทั้งมีการปล่อยครั่งที่ต้นลิ้นจี่ ทำให้ต้นลิ้นจี่เสื่อมโทรมและให้ผลผลิตน้อย ผลผลิตที่ได้คุณภาพมาตรฐาน GI มีปริมาณน้อยไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด ทั้งๆ ที่ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยรสชาติดี ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาก นอกจากนั้นยังมีปัญหาทางด้านหลังการเก็บเกี่ยว เนื่องจากลิ้นจี่มีอายุการเก็บรักษาสั้น การเกิดสีน้ำตาลที่ผิว บรรจุภัณฑ์สำหรับลิ้นจี่ผลสดในการวางจำหน่ายยังไม่เหมาะสม และผลิตภัณฑ์แปรรูปลิ้นจี่ยังมีน้อย **ทั้งนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการผลิตลิ้นจี่ มีปราชญ์ชุมชน และภูมปัญญาท้องถิ่นที่จะช่วยพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ มีสมาชิกจำนวนมากมีความตั้งใจในการยอมรับปรับใช้เทคโนโลยี ให้ความร่วมมือกับคณะนักวิจัยอย่างดี และยังไม่เคยทำโครงการบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์หรือคลินิกเทคโนโลยีมาก่อน** ดังนั้นการใช้วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนากลุ่มเกษตรเพื่อสร้างเป็นหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ต้นแบบ (Model) การผลิตลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยาตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่การผลิต การจัดการธาตุอาหารพืช การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การแปรรูป และการตลาด โดยจะเน้นกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่มีศักยภาพและกำลังซื้อสูงที่เน้นซื้อสินค้าที่มีคุณภาพดีจึงเป็นแนวทางที่จำเป็นอย่างยิ่งที่จะทำให้เกษตรกรผู้ปลูกลิ้นจี่มีรายได้เพิ่มขึ้น มีความยั่งยืนและสร้างความภาคภูมิใจของเกษตรกผู้ผลิตลิ้นจี่ที่สามารถผลิตลิ้นจี่คุณภาพพรีเมียม GI ให้เป็นไม้ผลอัตลักษณ์ของจังหวัดพะเยาได้ โดยมีแผนพัฒนาชุมชนด้วย วทน. ในสามปีนี้ ดังแสดงในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แผนพัฒนาชุมชนด้วย วทน. (STI plan) ในปี 2568-2570

7. <u>วัตถุประสงค์</u> :

1) เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการเกษตรในการผลิตลิ้นจี่คุณภาพมาตรฐาน GI ตั้งแต่การจัดการดินและธาตุอาหารพืช การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน การตัดแต่งกิ่ง การห่อผล การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูปผลิตภัณฑ์ และระบบการตลาด สู่การรับรองมาตรฐานลิ้นจี่ GI ผ่านกระบวนการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

2) เพื่อพัฒนานวัตกรชุมชนและศูนย์เรียนรู้ต้นแบบการผลิตลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา ทำให้ชุมชนมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่และเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่เพื่อเกิดการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

3) เพื่อสร้างหมู่บ้านต้นแบบการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาพัฒนาคุณภาพและเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและขยายองค์ความรู้สู่เครือข่ายหมู่บ้านอื่นได้

8. <u>กลุ่มเป้าหมาย</u> :

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย หมู่ที่ 7, 8 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา
ผู้ประสานงาน นายสว่าง ใจมิภักดิ์ โทร 091 302 2833
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 19.36353275...ลองติจูด 99.7763282.....

9. <u>ระยะเวลาดำเนินการ</u> : วันเริ่มต้น - สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

<u>ปีงบประมาณ 2568 วันที่ 1 ตุลาคม 2567 - 30 กันยายน 2568</u>
<u>ปีงบประมาณ 2569 วันที่ 1 ตุลาคม 2568 - 30 กันยายน 2569</u>
<u>ปีงบประมาณ 2570 วันที่ 1 ตุลาคม 2569 - 30 กันยายน 2570</u>

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :

โครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา		
กิจกรรมต้นน้ำ (ปีที่ 1)	**กิจกรรมกลางน้ำ (ปีที่ 2)**	**กิจกรรมปลายน้ำ (ปีที่ 3)**
๑) การใช้เทคโนโลยีทางการเกษตรที่เหมาะสมเพื่อผลิตลิ้นจี่ GI	1) การอบรมให้ความรู้ด้านการแปรรูปลิ้นจี่ ผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่	1) การอบรมแผนธุรกิจและการตลาด
๒) การอบรมด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ลิ้นจี่ผลสด และการตลาดสำหรับลิ้นจี่ผลสด	2) การอบรมด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป	2) การกระจายสินค้า การส่งเสริมการขายและขยายช่องการจัดจำหน่าย
3) การยื่นขอรับรองมาตรฐานลิ้นจี่ GI	3) การจัดทำมาตรฐานการแปรรูปโดยประสานงานกับผู้ประกอบการเพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน	3) พัฒนาศูนย์เรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา

ปีที่ 1 (พ.ศ.2568) ทำการมุ่งพัฒนากระบวนการผลิตลิ้นจี่เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐาน GI โดยดำเนินการดังต่อไปนี้

1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรที่เหมาะสมเพื่อผลิตลิ้นจี่ GI โดยมีกิจกรรมตั้งแต่ การสร้างการรับรู้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกลิ้นจี่ให้ตระหนักถึงความสำคัญของสินค้าการเกษตรที่เป็นสิ่งบ่งชี้ภูมิศาสตร์ กระบวนการรับรองคุณภาพลิ้นจี่ GI เทคโนโลยีการจัดการดินและธาตุอาหารพืช การทำปุ๋ยหมักเพื่อลดต้นทุนการผลิตและลดการใช้ปุ๋ยเคมี เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน เทคโนโลยีการตัดแต่งกิ่ง การควั่นกิ่ง ระบบการให้น้ำ เทคโนโลยีการห่อช่อผลเพื่อป้องกันการเข้าทำลายของหนอนเจาะขั้วผลซึ่งเป็นแมลงศัตรู ที่สำคัญ เทคโนโลยีเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว โดยยึดแนวปฏิบัติการผลิตลิ้นจี่เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานลิ้นจี่ GI
2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับลิ้นจี่ผลสดเพื่อเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ GI
3. ทำแผนธุรกิจเพื่อจำหน่ายลิ้นจี่ GI
4. พัฒนานวัตกรชุมชนเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตลิ้นจี่ GI

โดยจากผลการทำดำเนินงานในปีที่ 1 ได้ทำการอบรมให้ความรู้ให้กับเกษตรกรในด้านการผลิตลิ้นจี่ให้ได้มาตรฐาน GI และได้ทำการจำหน่ายลิ้นจี่ GI ให้กับตลาดโมเดิร์นเทรด คือ Top Supermarket

ภาพแสดงการถ่ายทอดเทคโนโลยี

กิจกรรมการอบรมการผลิตลิ้นจี่ GI











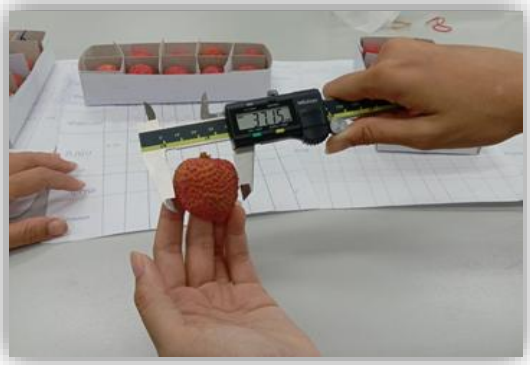





กิจกรรม การอบรมการตลาด และการตรวจคุณภาพลิ้นจี่ GI









กิจกรรมการสร้างแบรนด์สินค้า
ลักษณะบรรจุภัณฑ์และแบรนด์สินค้าของลิ้นจี่ของกลุ่ม

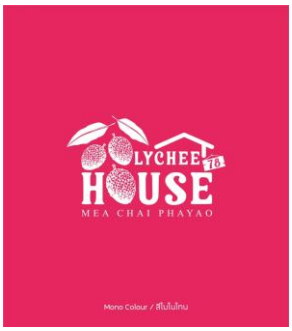


















กิจกรรมการตรวจคุณภาพและการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ให้กับ TOP Super market















topsfoodhallofficial






FRUIT & VEG
Premium Japanese Melon / kg.
แตงญี่ปุ่น / กก.
คัดสายพันธุ์พรีเมียม เนื้อกรอบ หอมฉ่ำน่า หอมโดดเด่น
Fresh from the orchard! A premium variety with sweet, juicy taste and lovely fragrance."
Normal price 119.-/kg
99.
Save 20.-
CENTRAL THAM
CENTRAL RETAIL
จริงใจ
FARMERS' MARKET
สนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง ช่วยคืนรายได้ให้กับชุมชนขนาดเล็ก
Jing Jai continues to support local growers to give back income to smaller communities
ลิ้นจี่แม่ใจ
อ.แม่ใจ จ.พะเยา
Mae Jai Phayao Lychee, Phayao
คุณสว่าง ใจมิกักดี่
Mr. Sawang Chaimiphak
Special! for new customer
FREE! Discount Coupon on-top total worth 50.-
Scan now
12
28 พ.ค. 2568 - 10 มิ.ย. 2568
Tops
Discover your exclusive privileges


ใบส่งของ
DELIVERY BILL
13-5-25


69
99
89
129

สรุปยอดจำหน่ายลิ้นจี่ GI ที่ส่งไปจำหน่ายให้กับ Top Super market

วันที่	จำนวนกล่อง (กล่อง)	น้ำหนักลิ้นจี่ (กิโลกรัม)	น้ำหนัก (กิโลกรัม)
12 พฤษภาคม 2568	139	1,390	1,538.87
14 พฤษภาคม 2568	141	1,410	1,524.11
16 พฤษภาคม 2568	124	1,240	1,353.44
19 พฤษภาคม 2568	158	1,580	1,743.14
21 พฤษภาคม 2568	160	1,600	1,772.69
23 พฤษภาคม 2568	100	1,000	1,088.08
รวมทั้งหมด	**822**	**8,220**	**9,021.08**

โดยจำหน่ายในราคา 90 บาท ต่อกิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าเงิน 739,800 บาท

สรุปผลการดำเนินงาน ปีที่ 1

สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

การดำเนินงานโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี “โครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา” ปีที่ 1 ดำเนินงานในพื้นที่ หมู่ที่ 7 และ 8 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โดยผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิต และ ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	50	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	5	5
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	30	30
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	2	2	2
7. จำนวนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา	ผลิตภัณฑ์	2	2	2
8. จำนวนศูนย์การเรียนรู้ที่ได้รับการพัฒนา	ศูนย์		1	1
9. จำนวนแปลงที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GI	แปลง	10	15	20

สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	5
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	5
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	81.11
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	50
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	2	4.40
7. จำนวนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา	ผลิตภัณฑ์	2	2
8. จำนวนศูนย์การเรียนรู้ที่ได้รับการพัฒนา	ศูนย์	-	-
9. จำนวนแปลงที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GI	แปลง	10	33

การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

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

เกษตรกรสามารถเพิ่มรายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายลิ้นจี่คุณภาพ GI และผลิตภัณฑ์แปรรูป คิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจรวมประมาณ 4.40 เท่าของงบประมาณที่ใช้ ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนและสร้างการจ้างงานในพื้นที่ เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปผลผลิต และการตลาดออนไลน์

โดยจากการดำเนินการจำหน่ายลิ้นจี่ผลสดให้กับ ห้างสรรพสินค้า ในวันที่ 12-28 พฤษภาคม 2568 โดยทำการจำหน่ายลิ้นจี่คุณภาพดีให้กับห้างสรรพสินค้า Top Supermarket จำนวน 8,220 กิโลกรัม คิดเป็นรายได้ 739,000 บาท ซึ่งเดิมเกษตรกรไม่มีการรวมกลุ่มในการขาย แต่มีการให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิต การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ การตรวจคุณภาพลิ้นจี่ และการตลาด สามารถเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรและสามารถทำรายได้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจได้

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

การส่งเสริมให้เกษตรกรลดการใช้สารเคมีและนำระบบเกษตรปลอดภัยมาใช้ในสวนลิ้นจี่ ช่วยลดผลกระทบต่อดิน น้ำ และสิ่งแวดล้อมโดยรอบ ส่งผลให้เกิดการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมตามแนวทาง BCG Economy (Bio-Circular-Green Economy) การผลิตปุ๋ยหมัก ใช้สารชีวภัณฑ์ในการกำจัดศัตรูพืช ทำให้เกิดความยั่งยืน

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

ชุมชนเกิดความร่วมมือและความภาคภูมิใจในท้องถิ่น ผ่านการสร้างแบรนด์ลิ้นจี่แม่ใจ GI และการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ถาวรของหมู่บ้าน ทำให้เกิดความเข้มแข็งของกลุ่มเกษตรกรและความสัมพันธ์อันดีระหว่าง

หน่วยงานรัฐ มหาวิทยาลัย และภาคเอกชน เกิดกระบวนการรวมกลุ่มในการต่อรองราคา สามารถจำหน่ายผลผลิตในราคาที่ดีขึ้น มีรายได้เพิ่มขึ้น ทำให้ช่วยยกระดับชีวิตของเกษตรกรให้ดีขึ้นได้

ปีที่ 2 (พ.ศ.2569)

ในปีที่ 2 (พ.ศ. 2569) โครงการมีแนวทางการดำเนินงานที่สอดคล้องกับกรอบทุน แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (Science Community Incubator : SCI) โดยมุ่งเสริมสร้างชุมชนผู้ผลิตลิ้นจี่ GI จังหวัดพะเยาให้เป็นหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ต้นแบบ ที่สามารถประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการเพิ่มมูลค่าไม้ผลอัตลักษณ์ และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงวิทยาศาสตร์สู่ชุมชนอื่นได้อย่างเป็นระบบ ภายใต้แนวคิด “ปีที่ 2 เข้มแข็ง : ชุมชนเป็นฐานการเรียนรู้และการขยายผล”

โครงการมุ่งพัฒนากระบวนการเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ GI ผ่านการแปรรูปโดยอาศัยองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีการแปรรูป และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม ควบคู่กับการจัดทำมาตรฐานการแปรรูปและการควบคุมคุณภาพ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์จากระดับชุมชนสู่มาตรฐานที่สามารถแข่งขันในตลาดได้ การสนับสนุนงบประมาณภายใต้แพลตฟอร์ม SCI มีความจำเป็นต่อการวางระบบการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ (learning by doing) ที่เชื่อมโยงวิทยาศาสตร์กับการใช้ประโยชน์จริงในพื้นที่

ในมิติการบ่มเพาะกำลังคน โครงการให้ความสำคัญกับการพัฒนาสมาชิกชุมชนให้เป็น “นวัตกรชุมชน” และ “ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้” ผ่านกระบวนการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการและการฝึกถ่ายทอดความรู้แบบ Training of Trainers (ToT) โดยบูรณาการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ การจัดทำมาตรฐาน การตลาดเชิงวิทยาศาสตร์ และการวางแผนธุรกิจ ทั้งนี้เพื่อบ่มเพาะชุมชนให้สามารถพัฒนาไปสู่การเป็นผู้ประกอบการเพื่อสังคม (Social Entrepreneur) ที่ขับเคลื่อนด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม

พร้อมกันนี้ โครงการมีแผนพัฒนาและยกระดับศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI จังหวัดพะเยา ให้เป็นกลไกหลักของแพลตฟอร์ม Science Community Incubator ในระดับพื้นที่ ทำหน้าที่เป็นแหล่งเรียนรู้ การทดลอง การถ่ายทอดองค์ความรู้ และการขยายเครือข่ายหมู่บ้านลูกข่าย โดยเชื่อมโยงกระบวนการผลิต การแปรรูป และการตลาดเข้าด้วยกันอย่างเป็นระบบ การสนับสนุนงบประมาณในปีที่ 2 จึงมีบทบาทสำคัญในการสร้างหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ต้นแบบที่สามารถขยายผลได้จริง และสอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (SCI) อย่างเป็นรูปธรรม

ปีที่ของปีที่ 3 (พ.ศ.2570)

ในปีที่ 3 (พ.ศ.2570) โครงการมุ่งเน้นการขับเคลื่อนสู่ระยะ “เติบโต” ภายใต้กรอบแพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (Science Community Incubator : SCI) โดยต่อยอดจากความเข้มแข็งที่ได้พัฒนาในปีที่ 2 สู่การสร้างศักยภาพของชุมชนในการคิด วิเคราะห์ สร้างสรรค์ และพัฒนานวัตกรรมของตนเอง เพื่อก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเชิงระบบในพื้นที่อย่างยั่งยืน ชุมชนจะมีบทบาทจากผู้รับการบ่มเพาะไปสู่การเป็นผู้ริเริ่ม (community-driven innovation) ที่สามารถใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเป็นฐานในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของตนเอง

แนวทางการดำเนินงานในปีที่ 3 ยังคงต่อเนื่องจากกิจกรรมในปีที่ 2 แต่ปรับบทบาทให้ชุมชนเป็นแกนหลักของการขับเคลื่อน โดยมุ่งเสริมทักษะที่จำเป็นต่อการสร้างนวัตกรรมชุมชน อาทิ การคิดเชิงออกแบบ (design thinking) การพัฒนานวัตกรรมจากโจทย์พื้นที่ การบริหารจัดการธุรกิจชุมชน และการขยายตลาด

เชิงกลยุทธ์ ทั้งตลาดออฟไลน์และตลาดออนไลน์ สำหรับลิ้นจี่ผลสดและผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและการพึ่งพาตนเองของชุมชน

โครงการมีแผนพัฒนาและยกระดับศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา ให้เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้และการสร้างนวัตกรรมของชุมชน ทำหน้าที่เป็นโมเดลต้นแบบด้านการผลิตลิ้นจี่ GI การแปรรูป และการตลาดที่ขับเคลื่อนด้วยวิทยาศาสตร์และนวัตกรรม พร้อมทั้งขยายพื้นที่การผลิตลิ้นจี่ GI ไปสู่หมู่บ้านลูกข่ายอย่างน้อย 2 หมู่บ้าน เพื่อขยายผลการพัฒนาในระดับพื้นที่และสร้างเครือข่ายหมู่บ้านวิทยาศาสตร์อย่างเป็นรูปธรรม

นอกจากนี้ จะมีการจัดทำแผนธุรกิจและการวางแผนการตลาดแบบบูรณาการ ครอบคลุมทั้งช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ โดยชุมชนมีส่วนร่วมในการกำหนดทิศทางและตัดสินใจเชิงกลยุทธ์ด้วยตนเอง ควบคู่กับการพัฒนานวัตกรชุมชนด้านการผลิตลิ้นจี่ GI การแปรรูป และการตลาด เพื่อเสริมสร้างผู้นำการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ (local change agents) ที่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ ขยายผล และขับเคลื่อนการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

การขอรับการสนับสนุนงบประมาณในปีที่ 3 จึงมีบทบาทสำคัญในการยกระดับชุมชนจากการเป็นต้นแบบที่เข้มแข็ง ไปสู่การเป็นหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ที่สามารถสร้างนวัตกรรมของตนเอง ขยายผลการพัฒนาและสร้างการเปลี่ยนแปลงเชิงพื้นที่ได้อย่างยั่งยืน สอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (Science Community Incubator : SCI) อย่างเป็นรูปธรรม

11. <u>แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ</u> :

แผนธุรกิจ (Business Model) ของโครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

แนวคิดและรูปแบบการบริหารจัดการโครงการ

โครงการดำเนินงานภายใต้รูปแบบ วิสาหกิจชุมชน โดยมุ่งพัฒนาศักยภาพสมาชิกให้สามารถบริหารจัดการองค์กรได้อย่างเป็นระบบ ครอบคลุมทั้งด้านการผลิต การแปรรูป การตลาด และการเงิน เพื่อสร้างความเข้มแข็งและความยั่งยืนของชุมชนในระยะยาว โดยมีรายละเอียดดังนี้

การจัดการ (Management)

ใช้รูปแบบการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมผ่านคณะกรรมการกลุ่ม มีการกระจายอำนาจการตัดสินใจอย่างเหมาะสม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน ความโปร่งใส และความเป็นธรรมในการแบ่งปันผลประโยชน์แก่สมาชิก

การผลิต (Production)

พัฒนากระบวนการผลิตลิ้นจี่ให้เป็นไปตามมาตรฐาน สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เพื่อยกระดับคุณภาพผลผลิตให้เป็นที่ยอมรับของตลาดทุกระดับ โดยเน้นคุณภาพ ความปลอดภัย และความสม่ำเสมอของผลผลิต

การตลาด (Marketing)

สร้างและพัฒนาแบรนด์ตราสินค้าของกลุ่ม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น การจดจำ และภาพลักษณ์ของลิ้นจี่คุณภาพพรีเมียมในตลาดเป้าหมาย

การเงินและบัญชี (Finance & Accounting)

พัฒนาระบบการเงินและบัญชีให้ได้มาตรฐาน มีความโปร่งใส ตรวจสอบได้ และสนับสนุนการบริหารจัดการรายได้–ค่าใช้จ่ายอย่างมีประสิทธิภาพ

รูปแบบธุรกิจ (Business Model) หรือ แผนธุรกิจ (Business Plan) (อ้างถึงเครื่องมือวิเคราะห์ Business Model Canvas)

1) Customer Segments : กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

กลุ่มที่ 1 (กลุ่มหลัก)

ลูกค้าในตลาดสมัยใหม่ (Modern Trade) ระดับพรีเมียม เช่น Lemon Farm, Rimping Supermarket หรือ Top Supermarket ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพสินค้า มาตรฐานการผลิต และยอมรับระดับราคาที่สูงกว่าสินค้าทั่วไป โดยต้องมีการทำสัญญาซื้อขายล่วงหน้าและระบบการส่งมอบที่ปลอดภัย

กลุ่มที่ 2 (กลุ่มรอง)

ผู้บริโภคทั่วไปที่สั่งซื้อผ่านช่องทางออนไลน์ ทั้งในรูปแบบขายส่งและขายปลีก ซึ่งเน้นสินค้าคุณภาพสูง จำเป็นต้องมีระบบการชำระเงินและการจัดส่งที่ชัดเจนและเชื่อถือได้

2) Customer Relationships : ความสัมพันธ์กับลูกค้า

1. การรักษามาตรฐานการผลิตลิ้นจี่ GI พรีเมียม เกรด A และ AA ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอในทุกรอบการผลิต
2. การจำหน่ายในรูปแบบ **Pre-order** เพื่อสร้างความมั่นใจร่วมกันระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค โดยเปิดโอกาสให้ลูกค้าได้ทดลองชิมก่อนตัดสินใจสั่งซื้อ
3. การรับคืนสินค้าในกรณีเกิดความผิดพลาดที่เกิดจากกระบวนการผลิตหรือการจัดส่ง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและความพึงพอใจในระยะยาว

3) Channels : ช่องทางการจัดจำหน่าย

1. ช่องทาง Modern Trade โดยใช้ระบบสัญญาซื้อขายล่วงหน้าและการจัดส่งผลผลิตโดยตรงจากกลุ่มเกษตรกร
2. ช่องทางร้านอาหาร โรงแรม และภัตตาคาร ซึ่งมีการสั่งซื้อในปริมาณมาก และควรจัดส่งโดยตรงเพื่อรักษาคุณภาพและสร้างความสัมพันธ์ที่ดี
3. ช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook, Instagram และ TikTok เพื่อสื่อสารภาพลักษณ์สินค้า “ลิ้นจี่พรีเมียม GI เกรด A, AA” และเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคระดับกลางถึงระดับบน
4. ช่องทางประชาสัมพันธ์ผ่านหน่วยงานภาครัฐ เช่น สำนักงานพาณิชย์จังหวัด โดยการจัดบูธแสดงสินค้าและกิจกรรมชิม พร้อมเชื่อมโยงสู่ระบบพรีออเดอร์

4) Value Propositions : คุณค่าที่ส่งมอบให้ลูกค้า

1. ลิ้นจี่ GI พรีเมียม เกรด A และ AA ที่มีมาตรฐานชัดเจน สามารถใช้เป็นจุดขายในการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและเมนูอาหาร
2. การรับประกันคุณภาพผลผลิต เช่น ปราศจากหนอนเจาะขั้วผล และผลไม่แห้งแตก สร้างความประทับใจและการซื้อซ้ำ
3. การยกระดับลิ้นจี่จังหวัดพะเยาในฐานะสินค้า GI ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น

5) Key Partners : พันธมิตรหลัก

1. สมาชิกวิสาหกิจชุมชนที่ร่วมกันใช้ปัจจัยการผลิต ลดต้นทุน และเพิ่มอำนาจต่อรอง
2. นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยพะเยา สนับสนุนองค์ความรู้ด้านการผลิตและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว
3. สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ใจและจังหวัดพะเยา สนับสนุนด้านมาตรฐาน การตรวจสอบคุณภาพและการขึ้นทะเบียน GI

6) Key Activities : กิจกรรมหลัก

1. ถ่ายทอดองค์ความรู้ระบบการผลิตลิ้นจี่ GI พรีเมียมให้กับเกษตรกร
2. ควบคุมกระบวนการผลิตและหลังการเก็บเกี่ยวอย่างเป็นระบบ
3. ควบคุมคุณภาพผลผลิตให้ได้มาตรฐานที่กำหนด
4. ทำการตลาดเชิงบูรณาการและการประชาสัมพันธ์เชิงรุก
5. ประสานความร่วมมือเพื่อการขึ้นทะเบียน GI อย่างเป็นทางการ

7) Key Resources : ทรัพยากรหลัก

1. เกษตรกรต้นแบบที่มีศักยภาพในการถ่ายทอดเทคโนโลยี
2. แปลงต้นแบบ วัสดุการผลิต ปุ๋ยอินทรีย์ และอุปกรณ์ตรวจสอบคุณภาพ
3. ผู้เชี่ยวชาญและวิทยากรจากการบูรณาการหลายภาคส่วน

8) Cost Structure : โครงสร้างต้นทุน

ต้นทุนการผลิตลิ้นจี่ GI คุณภาพเฉลี่ย 14,715 บาท/ไร่ โดยมีต้นทุนหลักคือค่าแรงงาน ซึ่งสะท้อนถึงการผลิตเชิงคุณภาพที่ต้องอาศัยการดูแลอย่างใกล้ชิด

ตารางที่ 1 ต้นทุนการปลูกลิ้นจี่ GI คุณภาพ

รายการค่าใช้จ่าย	**ต้นทุนต่อรอบการผลิต (บาท/ไร่)**
ค่าปุ๋ยเคมี	1,020
ค่าปุ๋ยคอก	340
ค่าสารปรับปรุงดิน (โดโลไมท์)	85
ค่าสารเคมีกำจัดแมลง	1,700
ค่าสารที่ช่วยบำรุงดอก ผล (ฮอร์โมน ปุ๋ยเกล็ด) จิบเบอเรลลิน หรือฮอร์โมนพืชชนิดอื่น ๆ	850
ค่ากระดาษห่อ	3,400
อุปกรณ์ที่ใช้รดน้ำ (สายยาง ท่อน้ำ สปิงเกอร์)	510
ค่าแรง	6,000
ค่าน้ำมันตัดหญ้า	300
ค่าน้ำมันสูบน้ำ	510
ต้นทุนรวม	**14,715 บาท/ไร่**

จากตารางต้นทุนการผลิตลิ้นจี่ GI คุณภาพ พบว่า ต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 14,715 บาทต่อไร่ ซึ่งประกอบไปด้วยต้นทุนประเภทต่างๆ และมีต้นทุนที่สูงสุดคือ ค่าแรง เพราะการทำเกษตรคุณภาพต้องอาศัยการเอาใจใส่จากเกษตรกรเป็นอย่างมาก

Revenue Streams (กระแสรายได้ของธุรกิจ)

ผลผลิตลิ้นจี่ GI คุณภาพ เกรด A, AA ของเกษตรกรเฉลี่ยอยู่ที่ 720 กิโลกรัมต่อไร่ สามารถขายในกิโลกรัมเฉลี่ย 80 บาท คิดเป็นรายได้รวมทั้งหมด (Total Revenue) รวม 57,600 บาท/ไร่

ผลผลิต 720 กก.	**รายได้** 720 กก. × 80 บาท = 57,600 **บาท/ไร่**
ผลตอบแทนสุทธิ (กำไร)	= 57,600 - 14,715 **= 42,885 บาท**

จากต้นทุนและรายได้รวม แสดงให้เห็นว่า ธุรกิจนี้มีความคุ้มค่าในการลงทุนสูง สามารถทำกำไรได้มากถึง 42,885 บาท ต่อไร่ โครงการมีความคุ้มค่าในการลงทุนสูง สร้างรายได้และกำไรอย่างชัดเจน มีศักยภาพในการขยายผลเชิงเศรษฐกิจและสังคมในระดับชุมชน

12. <u>แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)</u> :

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) ประชุมชี้แจงโครงการและอบรมกระบวนการผลิตลิ้นจี่คุณภาพ GI ตามมาตรฐานลิ้นจี่ GI - การพัฒนากระบวนการผลิตลิ้นจี่ GI ด้วยเทคโนโลยีการเกษตรที่เหมาะสม ได้แก่ - เทคโนโลยีการจัดการธาตุอาหารพืช - เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน - เทคโนโลยีการตัดแต่งกิ่ง - เทคโนโลยีการห่อผล - เทคโนโลยีการเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาลิ้นจี่ - เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์สำหรับลิ้นจี่ผลสด - ข้อปฏิบัติและข้อกำหนดในการขอรับรองมาตรฐานลิ้นจี่ GI													43,480	ดร บุญร่วม ดร.วิพรพรรณ์. ดร.วาสนา รศ.ดร.มนัส	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ

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			
2) ตรวจสอบคุณภาพลิ้นจี่ GI และตรวจสารเคมีตกค้าง และยื่นขอรับรองลิ้นจี่ GI													43,680	ดร.วาสนา ดร.วิพรพรรณ์	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
3. สร้างแบรนด์สินค้า และพัฒนาช่องทางการตลาดลิ้นจี่ผลสด และแปรรูปลิ้นจี่													46,180	ดร บุญร่วม ดร.วิพรพรรณ์ ดร.วาสนา	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
4. ประชุมกลุ่มวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาการพัฒนากลุ่ม ถอดบทเรียน ติดตามประเมินผล และสรุปผล (ปีที่ 1)													34,840	ดร บุญร่วม ดร.วิพรพรรณ์ ดร.วาสนา	ประชุมกลุ่ม focus group
5. เพิ่มจำนวนเกษตรกรที่ได้การรับรองลิ้นจี่ GI 5.1 ประชุมชี้แจงโครงการและการเตรียมความพร้อมเกษตรกรรายใหม่เพื่อการขอรับรอง GI (ด้านเอกสาร และ การปฏิบัติดูแลสวนลิ้นจี่) 5.2 ตรวจสอบคุณภาพลิ้นจี่ GI - ตรวจสารเคมีตกค้าง และยื่นขอรับรองลิ้นจี่ GI													134,840		
6. การเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ด้วยการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 6.1 เทคโนโลยีการแปรรูปการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มาตรฐานการแปรรูป และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป 6.2 การจัดทำแผนธุรกิจสำหรับผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป													100,000	ดร.บุญร่วม ดร.วาสนา ดร.รณกร	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
7. การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI 7.1 อบรมให้ความรู้ด้านการตลาดดิจิทัล และ การสร้างแบรนด์สินค้าลิ้นจี่ GI 7.2 การประชาสัมพันธ์และเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI ทั้งในรูปผลสดและผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป													76,760	ดร.บุญร่วม ดร.วาสนา ดร.วิพรพรรณ์	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
8. การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา 8.1 พัฒนาพื้นที่ศูนย์การเรียนรู้ 8.2 ขยายเครือข่ายและสร้างหมู่บ้านลูกข่าย													150,000	ดร บุญร่วม ดร.วิพรพรรณ์ ดร.วาสนา รศ.ดร.มนัส	การลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	**168,180**				**211,600**				**250,000**				**668,180**		

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ค 2568	พ.ย. 2568	ธ.ค. 2568	ม.ค. 2569	ก.พ. 2569	มี.ค. 2569	เม.ย. 2569	พ.ค. 2569	มิ.ย. 2569	ก.ค. 2569	ส.ค. 2569	ก.ย. 2569	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
กิจกรรม 1 เพิ่มจำนวนเกษตรกรที่ได้การรับรองลิ้นจี่ GI 1.1 ประชุมชี้แจงโครงการและการเตรียมความพร้อมเกษตรกรรายใหม่เพื่อการขอรับรอง GI (ด้านเอกสารและ การปฏิบัติดูแลสวนลิ้นจี่) 1.2 ตรวจสอบคุณภาพลิ้นจี่ GI - ตรวจสารเคมีตกค้าง และยื่นขอรับรองลิ้นจี่ GI													73,980.00	ดร. บุญร่วม ดร.วาสนา ดร.วิพรพรรณ์ รศ.ดร.มนัส	
กิจกรรมที่ 2 การเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ด้วยการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2.1 เทคโนโลยีการแปรรูปการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาตรฐานการแปรรูป และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับ													54,180.00	ดร บุญร่วม ดร.วาสนา ดร.รณกร	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ

ผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป 2.2 การจัดทำแผนธุรกิจสำหรับผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป															
กิจกรรมที่ 3 การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI 3.1 อบรมให้ความรู้ด้านการตลาดดิจิทัล และการสร้างแบรนด์สินค้าลิ้นจี่ GI 3.2 การประชาสัมพันธ์และเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI ทั้งในรูปผลสดและผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป													19,180.00	ดร บุญร่วม ดร.วาสนา ดร.วิพรพรรณ์	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา 4.1 พัฒนาพื้นที่ศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI 4.2 ขยายเครือข่ายและสร้างหมู่บ้านลูกข่าย													64,260.00	ดร. บุญร่วม ดร.วาสนา ดร.วิพรพรรณ์ รศ.ดร.มนัส	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ (บาท)													**211,600**		

13. <u>ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ</u> :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	50	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	5	5
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	30	30
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	2	2	2
7. จำนวนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (คอมบูชาลิ้นจี่ ผสมโพรไบโอติก)	ผลิตภัณฑ์	2	2	2
8. จำนวนศูนย์การเรียนรู้ที่ได้รับการพัฒนา	ศูนย์		1	3
9. จำนวนแปลงที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GI	แปลง	10	15	20

14. <u>หน่วยงานสนับสนุน</u> :

หน่วยงาน	**รูปแบบการสนับสนุน**
1) คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยกรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา	องค์ความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรมให้แก่เกษตรกร
2) วิสาหกิจชุมชนวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ตำบลศรีถ้อย	สวนลิ้นจี่ ปราชญ์ชุมชน และภูมิปัญญาในการผลิตลิ้นจี่
3) กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่ศรีถ้อยหมู่ 7,8	สวนลิ้นจี่ ปราชญ์ชุมชน และภูมิปัญญาในการผลิตลิ้นจี่
4) สถาบันนวัตกรรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยพะเยา	องค์ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำมาตรฐานการแปรรูป และการพัฒนาแผนธุรกิจ
5) สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ใจ และสำนักงานเกษตรจังหวัดพะเยา	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการขอมาตรฐาน GI และตลาดลิ้นจี่
6) สำนักงานพาณิชย์จังหวัดพะเยา	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการขอมาตรฐาน GI และตลาดลิ้นจี่
7) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพะเยา	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับตลาดลิ้นจี่ และตลาดลิ้นจี่
8) องค์การบริหารส่วนตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับตลาดลิ้นจี่
9) ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาแม่ใจและพะเยา	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเข้าถึงแหล่งทุนและตลาดลิ้นจี่
10) หอการค้าจังหวัดพะเยา	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับตลาดลิ้นจี่
11) ไปรษณีย์จังหวัดพะเยา	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับตลาดลิ้นจี่ และการกระจายสินค้า
12) ห้างสรรพสินค้าในจังหวัดพะเยา	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับตลาดลิ้นจี่ และการกระจายสินค้า

15. <u>ผลกระทบ</u>

15.1 เศรษฐกิจ

<u>เพิ่มรายได้</u> (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของของชุมชน/หมู่บ้าน) โปรดระบุ

ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 เมื่อสิ้นสุดโครงการในปีที่ 1 จากการจำหน่ายลิ้นจี่ผลสดและผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่ที่ผ่านการแปรรูปที่ได้รับการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการผลิตลิ้นจี่ GI โดยจะนำเทคโนโลยีทางการผลิตตามมาตรฐาน GI เทคโนโลยีด้านหลังการเก็บเกี่ยวและการบริหารจัดการมาช่วยในการรับรองมาตรฐาน โดยที่ผ่านมาลิ้นจี่ทั่วไปที่ไม่ได้รับมาตรฐาน GI จะมีราคาต่ำกว่าลิ้นจี่ที่ได้การรับรองมาตรฐาน GI เพิ่มขึ้น การทำให้ลิ้นจี่ได้รับรองมาตรฐาน GI การได้รับ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI: Geographical Indication) จะเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในการบริโภคลิ้นจี่ที่ได้คุณภาพ ส่งผลท าให้ผู้บริโภคยอมจ่ายในราคาสูงกว่าลิ้นจี่ทั่วไป เพราะเชื่อมั่นในคุณภาพและแหล่งผลิตเฉพาะถิ่น รวมทั้งการขยายช่องทางการตลาดและการวางแผนการตลาด โครงการช่วยเชื่อมโยงกับตลาดสมัยใหม่ เช่น Moden trade, ออนไลน์, การท่องเที่ยวเชิงเกษตร และสร้างเครือข่ายการจำหน่ายแบบกลุ่ม (Cluster) เพิ่มอำนาจการต่อรอง รวมทั้งมีการนำเทคโนโลยีการแปรรูปมาช่วยในการนำลิ้นจี่ตกเกรดมาแปรรูปเป็นลิ้นจี่แช่แข็ง แยมลิ้นจี่ลิ้นจี่ผงชงดื่ม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ

<u>ลดรายจ่าย</u> (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้เข้าร่วมโครงการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้) โปรดระบุ

ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 เมื่อสิ้นสุดโครงการในปีที่ 1 จากการจัดการระบบการผลิตลิ้นจี่ GI และผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูปที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GI โดยในโครงการนี้ จะมีการส่งเสริมให้เกษตรกรใช้เทคโนโลยีด้านการจัดการธาตุอาหารพืช การผลิตปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก การใช้ปุ๋ยในอัตราส่วนและระยะเวลาทีเหมาะสม และการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน โดยใช้สารชีวภัณฑ์ทดแทนสารเคมี ทำให้ลดต้นทุนในการใช้ปุ๋ยเคมีและสารกำจัดศัตรูพืชได้ รวมทั้งเกษตรกรมีการรวมกลุ่มในการทำปุ๋ยคอก ซื้อวัสดุอุปกรณ์ผ่านกลุ่ม ทำให้ลดรายจ่ายลดลงได้

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

1) มีผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น จำนวน 5 คน เมื่อสิ้นสุดโครงการในปีที่ 1

2) สร้างอาชีพใหม่ของคนในชุมชน จำนวน 2 อาชีพ เมื่อสิ้นสุดโครงการในปีที่ 1

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

1) มีพื้นที่ปลูกลิ้นจี่ GI เพิ่มขึ้น จำนวน 5 แปลง เมื่อสิ้นสุดโครงการในปีที่ 1

16. <u>งบประมาณขอรับการสนับสนุน</u> :

จำนวนทั้งสิ้น 629,780 บาท *(<u>รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ</u>)*

ปีที่ 1 พ.ศ. 2568 จำนวน 168,180 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2569 จำนวน 211,600 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2570 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

*(<u>คำอธิบาย</u> :แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ **<u>เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น]</u>** โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)*

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 เพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 211,600 บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน (บาท)
1. ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปลงพื้นที่ ณ ที่ตั้งของกลุ่มเป้าหมาย				**20,380**
	ค่าเบี้ยเลี้ยง	3 คน* 4 ครั้ง	240	2,880
	ค่าเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง 2,500 บาท * 7 วัน	1 คัน *7 วัน *1 ครั้ง	2,500	17,500
2. กิจกรรมครั้งที่ 1 เพิ่มจำนวนเกษตรกรที่ได้การรับรองลิ้นจี่ GI				**53,600**
	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน * 1 ครั้ง	120	6,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน*1 ครั้ง	35	3,500
	ค่าตอบแทนวิทยากร (แบ่งกลุ่มอภิปราย)	6 ชม.*3 คน * 1 ครั้ง	600	10,800
	ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	2 คน* 1 ครั้ง	240	480
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน 1 วัน* 1 ครั้ง	2,500	2,500
	ค่าเอกสารประกอบการอบรม	50 ชุด	100	5,000
	ค่าป้ายประชาสัมพันธ์โครงการ	1 งาน	500	500
	ค่าวัสดุจัดฝึกอบรมและสาธิต เช่น ตาข่าย ถุงห่อผล สารไล่แมลง สารกำจัดศัตรูพืช สารสกัดชีวภาพ สารชีวภัณฑ์	1 ชุด	14,820	14,820
	ค่าชุดตรวจสารเคมีตกค้าง	5 ชุด	2,000	10,000
3. กิจกรรมครั้งที่ 2 การเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ด้วยการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์				**54,180**
	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน * 1 ครั้ง	120	6,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน* 1 ครั้ง	35	3,500
	ค่าตอบแทนวิทยากร (แบ่งกลุ่มอภิปราย)	6 ชม.*2 คน * 1 ครั้ง	600	7,200
	ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	2 คน* 1 ครั้ง	240	480
	ค่าเอกสารการตรวจสอบคุณภาพ	50 ชุด	50	2,500
	ค่าวัสดุงานครัวสำหรับสาธิต (เช่น น้ำตาลทราย กรดซิตริก เกลือ มีดสแตนเลส เขียง กะละมัง ตะแกรงพักผลไม้ ถาดสแตนเลส ผ้าขาวบาง/ถุงกรองน้ำผลไม้ ไม้พาย ทัพพีสแตนเลส ถ้วยตวง/ช้อนตวง ขวดแก้วหรือขวด PET Food grade ฝาปิด คีมจับขวดร้อน เป็นต้น)	1 ชุด	9,000	9,000
	ค่าวัสดุฝึกอบรม เช่น วัสดุบรรจุภัณฑ์ลิ้นจี่ผลสด และแปรรูป	1 ชุด	25,500	25,500
4. กิจกรรมครั้งที่ 3 การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI				**19,180**
	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน * 1 ครั้ง	120	6,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน* 1 ครั้ง	35	3,500
	ค่าตอบแทนวิทยากร (แบ่งกลุ่มอภิปราย)	6 ชม.*2 คน * 1 ครั้ง	600	7,200
	ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	2 คน* 1 ครั้ง	240	480
	ค่าวัสดุสำนักงาน วัสดุคอมพิวเตอร์ ในการจัดอบรม	1 ชุด	2,000	2,000
5. กิจกรรมครั้งที่ 4 การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา				**64,260**
	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน * 1 ครั้ง	120	6,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน* 1 ครั้ง	35	3,500
	ค่าตอบแทนวิทยากร (แบ่งกลุ่มอภิปราย)	6 ชม.*2 คน * 1 ครั้ง	600	7,200
	ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	2 คน* 1 ครั้ง	240	480

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน (บาท)
	ค่าวัสดุฝึกอบรมและจัดทำแปลงสาธิต เช่น วัสดุการเกษตร (ปุ๋ยเคมี ปุ๋ยอินทรีย์ อุปกรณ์การให้น้ำเพื่อการเกษตร กับดักกาวเหนียว) วัสดุสารเคมี (เพื่อใช้ในการตรวจวิเคราะห์ดินเบื้องต้น)	1 ชุด	47,080	47,080
รวมงบประมาณ (สองแสนหนึ่งหมื่นหนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน)				**211,600.00**

17. <u>การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล</u> : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส

(2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์

(3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ

(4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

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

18. <u>การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ</u> :

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

.....

(<u>ดร.บุญร่วม คิดค้า</u>)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง รองคณบดี คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ

มหาวิทยาลัยพะเยา

แบบสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน/หมู่บ้าน
แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (SCI) ประจำปีงบประมาณ 2569

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อ/ที่อยู่ของสมาชิกในหมู่บ้าน/ชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วยข้าพเจ้านายสว่าง ใจมิภักดิ์ ตำแหน่งประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ ตำบลศรีถ้อยหมู่ที่ 7,8 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยาและสมาชิก 50 คน มีความต้องการจะนำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปแก้ปัญหาและพัฒนาชุมชน/หมู่บ้าน ดังนี้ (ระบุปัญหาความต้องการที่จะนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปใช้ในหมู่บ้าน/ชุมชน)

1. ผลผลิตลิ้นจี่ไม่ได้มาตรฐาน GI ต้องการองค์ความรู้และเทคโนโลยีระบบการผลิตลิ้นจี่ปลอดภัย และพัฒนาผ่านการรับรองมาตรฐาน GI
2. ปัญหาผลคุณภาพผลผลิตลิ้นจี่ ลิ้นจี่มีผลแตก ต้องการเทคโนโลยีการจัดการธาตุอาหาร
3. ปัญหาศัตรูพืชโดยเฉพาะการเข้าทำลายของหนอนเจาะขั้นผล ต้องการเทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืช การลดใช้สารเคมี ลดต้นทุนการผลิต และการห่อผล
4. ปัญหาการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว ต้องการเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว
5. ปัญหาผลลิ้นจี่ตกเกรด ต้องการสร้างมูลค่าเพิ่ม ต้องการเทคโนโลยีแปรรูปผลิตภัณฑ์
6. ปัญหาการจำหน่ายผลลิ้นจี่ ต้องการเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์สินค้า แผนธุรกิจและการจัดการด้านการตลาด

ทั้งนี้ทางหมู่บ้าน/ชุมชน/กลุ่ม ได้ ประสานงานในเบื้องต้นกับหน่วยงานในท้องถิ่น เช่น (โปรดระบุชื่อหน่วยงานและผู้ประสานงาน) ที่จะร่วมสนับสนุนฯ ในการดำเนินการ หากได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

1. หน่วยงาน มหาวิทยาลัยพะเยา ชื่อผู้ประสานงาน ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล
2. หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ใจ ผู้ประสานงาน นางสาวนริศรา กาวิวงศ์
3. หน่วยงาน สำนักงานเกษตรจังหวัด จังหวัดพะเยา ชื่อผู้ประสานงาน นางพัฒนา แสนโข

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

.....

(นายสว่าง ใจมิภักดิ์)

ผู้แสดงเจตจำนง

มือถือประธานกลุ่ม/ผู้นำชุมชนของผู้เสนอ โทร 091 302 2833

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ อย่างน้อย 50 คน

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด)	อาชีพ	รายได้ปัจจุบันต่อปี
1	นายสว่าง ใจมิภักดิ์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	50,000
2	นายเมธี โยธาวุธ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	60,000
3	นายคงฤทธิ์ ดิณราช	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
4	นายไชยรัตน์ ธิลาใจ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	45,000
5	นายณัฐพงษ์ ใจยเลิศ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	50,000
6	นายบูรณ์ ใจมิภักดิ์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
7	นายกวี ดิณราช	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
8	นายมูล เมืองคำ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	45,000
9	นายทวี ใจนันตา	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	45,000
10	นายมูล ใจยเลิศ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
11	นางทรงศรี วงลาจา	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
12	นางทองทิพ จันทร์ตะละ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
13	นายสมบูรณ์ ใจวงค์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
14	นายกี ใจวงค์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
15	นางกาบคำ ต๊ะมาธง	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	45,000
16	นายจำนง ใจมิภักดิ์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	45,000
17	นายสาคร ใจอาจ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
18	นางเพ็ญจันทร์ เดชมนต์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
19	นายพิชิต มูลยะเทพ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
20	นางจันทร์นวล มูลยะเทพ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
21	นายศักดิ์ ภาชนนท์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
22	นายอินเขียว ภาชนนท์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
23	นางคำเอ้ย อสุพล	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
24	นางสุภาพร มูลอัง	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
25	นายแก้ว ภาชะรส	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
26	นายเดช แก้วประภา	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
27	นายสุทัศน์ ปัญสุวรรณ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
28	นายอ้าย วงค์สีดา	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	50,000
29	นายประดุลย์ ศรีโลปา	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
30	นายปฐม ชมบุญ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
31	นางเอื้องคำ โลจันติ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
32	นายสายคำ ชัยชนะ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	50,000
33	นายประพันธ์ มูลยะเทพ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
34	นายชนะภัย เขื่อนขันติ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000
35	นางสาวศรัญญา ใจยเลิศ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
36	นางจันทร์หอม แสงอรุณ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
37	นายสมบูรณ์ เขียวดี	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
38	นายครองชีพ จันทร์คำ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	40,000

39	นางพนิดา วงค์กาวิน	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	45,000
40	ร.ต.อ สมชาย ศรีแปง	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
41	นางณัฐภัสสร ภาชะรส	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
42	นางประนอม บุญเรือง	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
43	นายพงษ์ มูลยะเทพ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	35,000
44	นางพลศรี อะทะษี	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
45	นายโผบุญ มาหลำ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
46	นายอินโพ พวรรณา	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
47	นางสุภาพร มูลอัง	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
48	นางเพียร เครื่องสนุก	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
49	นางนวลนภา เดชมนต์	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000
50	นายสมบัติ แสงอรุณ	กลุ่มแปลงใหญ่ลิ้นจี่หมู่7,8 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ	เกษตรกร	30,000

แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 18 หมู่ที่ 7 บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

วันที่..12..เดือน ธันวาคม พ.ศ 2568

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้านายสว่าง ใจมิภักดิ์ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาคุณภาพลิ้นจี่ ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน 50 คน ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า 1เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. เทคโนโลยีด้านการเกษตรที่เหมาะสมในการผลิตลิ้นจี่ ตั้งแต่การจัดการดินและธาตุอาหารพืช การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน การตัดแต่งกิ่ง การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อผลิตลิ้นจี่คุณภาพดีและขอรับรองมาตรฐาน GI	ผลิตลิ้นจี่คุณภาพ ลดรายจ่ายให้ชุมชน ลดการใช้สารเคมี และสร้างสมดุลให้ระบบนิเวศในพื้นที่ และได้รับการพัฒนาผ่านการรับรองมาตรฐาน GI พัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่นวัตกรรม และสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน
2. เทคโนโลยีการแปรรูป พัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับลิ้นจี่	สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ลิ้นจี่ เพิ่มรายได้
3.เทคโนโลยีทางด้านส่งเสริมและขยายช่องทางการตลาดลิ้นจี่ผลสดและผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป	เพิ่มรายได้ เพิ่มช่องทางการตลาดและขยายตลาดลิ้นจี่

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.บุญร่วม คิดค้า)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสว่าง ใจมิภักดิ์)
ผู้นำกลุ่ม

<u>ประวัติผู้ร่วมโครงการ</u>

ดร.บุญร่วม คิดค้า
Bunruam Khitka, Ph.D

ชื่อ-สกุล	ดร.บุญร่วม คิดค้า
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3150 095-506 2548
Email	bkhitka@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2551	วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีการผลิตพืช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา
พ.ศ. 2547	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการผลิตพืช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา
พ.ศ. 2542	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการผลิตพืช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา

ผลงานวิชาการ/ผลงานวิจัย

นัทธพงศ์ ยะแสง, **บุญร่วม คิดค้า** และ วิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก. (2563). การเปรียบเทียบคุณภาพปุ๋ยอินทรีย์โรงงานกับปุ๋ยอินทรีย์จากผักตบชวา. แก่นเกษตร 48 ฉบับพิเศษ 1: 1047-1052.

บุญร่วม คิดค้า, วิชญ์พล ปัญญายม และกชกร ชาวเวียง. (2562). การเจริญเติบโตและผลผลิตของผักกาดหอมที่ปลูกด้วยสารละลายอินทรีย์สำหรับปลูกพืชแบบไฮโดรโปนิกส์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 50(1) พิเศษ, 328-334.

บุญร่วม คิดค้า, เสฏฐวุฒิ พันธุ์ปั้น และกชกร ชาวเวียง. (2562). ผลของผักตบชวาต่อคุณภาพของปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 5 0(1) พิเศษ, 335-341.

กชกรชาวเวียง และ **บุญร่วม คิดค้า**. (2562). ผลของชนิดวัตถุดิบ และอัตราส่วนผสมต่อคุณภาพของเม็ดปุ๋ยอินทรีย์ และประสิทธิภาพในการผลิตด้วยจานปั้นเม็ด. การประชุมวิชาการดินและปุ๋ยแห่งชาติ ครั้งที่ 6. วันที่ 4-5 กรกฎาคม 2562. จังหวัดกรุงเทพมหานคร

บุญร่วม คิดค้า และ อภิชาต นุเสน. (2562). การเจริญเติบโตในปีที่หก และผลของการให้น้ำต่อการเจริญเติบโตของมะกอกโอลีฟที่ปลูกในพื้นที่อนุรักษ์พันธุกรรมพืช มหาวิทยาลัยพะเยา. งาน

ประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 11. วันที่ 23-24 พฤษภาคม 2562. จังหวัดกรุงเทพมหานคร. หน้า 563-569

บุญร่วม คิดค้า, รัชฎาพร โสภาเลิศ, วิจิตรา นามจิตร และ กชกร ชาวเวียง. (2562). การทดสอบพันธุ์ข้าวโพดหวานลูกผสมในพื้นที่จังหวัดพะเยา และเชียงราย. (2562). งานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 11. วันที่ 23-24 พฤษภาคม 2562. จังหวัดกรุงเทพมหานคร. หน้า 556-562

บุญร่วม คิดค้า และ อภิชาต นุเสน. (2562). การเจริญเติบโตในปีที่หก และผลของการให้น้ำต่อการเจริญเติบโตของมะกอกโอลีฟที่ปลูกในพื้นที่อนุรักษ์พันธุกรรมพืช มหาวิทยาลัยพะเยา. งานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 11. วันที่ 23-24 พฤษภาคม 2562. จังหวัดกรุงเทพมหานคร. หน้า 563-569

รัชดาภรณ์ โสภาเลิศ และ **บุญร่วม คิดค้า.** (2562). อัตราส่วนผสมและคุณสมบัติของวัตถุดิบชนิดต่าง ๆ ต่อคุณภาพของปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด. งานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 11. วันที่ 23-24 พฤษภาคม 2562. จังหวัดกรุงเทพมหานคร. หน้า 170-176.

นัทธพงศ์ ยะแสง, **บุญร่วม คิดค้า** และ วิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก. (2562). การปรับปรุงคุณภาพปุ๋ยอินทรีย์จากผักตบชวาโดยใช้เชื้อรายอ่อยสลาย *Mucor ellipsoideus* (UPPY06), *Rhizopus oryzae* (UPPY29) และ *Trichoderma harzianum* (UPPY19). การประชุมวิชาการระดับชาติวลัยลักษณ์วิจัย" ครั้งที่ 11 วันที่ 27-28 มีนาคม 2562. จังหวัดนครศรีธรรมราช. หน้า 1-6.

วิจิตรา นามจิตร, วิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก, มนัส ทิตย์วรรณ และ **บุญร่วม คิดค้า**. (2562). คุณสมบัติของวัตถุดิบและอัตราส่วนที่เหมาะสมต่อการผลิตปุ๋ยอัดเม็ดคุณภาพสูง. การประชุมวิชาการระดับชาติวลัยลักษณ์วิจัย"ครั้งที่ 11 วันที่ 27-28 มีนาคม 2562. จังหวัดนครศรีธรรมราช. หน้า 1-7.

กชกร ชาวเวียง, วิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก, มนัส ทิตย์วรรณ และ **บุญร่วม คิดค้า.** (2562). ผลของการปรับปรุงคุณภาพปุ๋ยหมักผักตบชวาด้วยไส้เดือนดิน *Pheretima peguana* ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด. การประชุมวิชาการระดับชาติวลัยลักษณ์วิจัย" ครั้งที่ 11 วันที่ 27-28 มีนาคม 2562. จังหวัดนครศรีธรรมราช. หน้า 1-7.

วิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก มนัส ทิตย์วรรณ และ**บุญร่วม คิดค้า.** (2562). การควบคุมผักตบชวาทางชีวภาพโดยใช้เชื้อราโรคพืช. งานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 11. วันที่ 23-24 พฤษภาคม 2562. จังหวัดกรุงเทพมหานคร. หน้า 533-539.

บุญร่วม คิดค้า. (2561). การติดตามการเขตกรรม และคุณภาพผลผลิตของถั่วเหลืองฝักสดในระดับแปลงปลูกโดยเกษตรกรมีส่วนร่วม. การประชุมวิชาการระดับชาติวลัยลักษณ์วิจัย" ครั้งที่ 11 วันที่ 27-28 มีนาคม 2562. จังหวัดนครศรีธรรมราช. หน้า 1-4.

วรวุฒิ อ้ายดวง, **บุญร่วม คิดค้า**, มนัส ทิตย์วรรณ และวิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก. (2561). ผลของปุ๋ยอินทรีย์ผักตบชวาหมักด้วยเชื้อรายอ่อยสลายต่อการควบคุมโรคเน่าคอดินของคะน้าสาเหตุจากเชื้อรา *Pythium aphanidermatum* ในระดับห้องปฏิบัติการและระดับโรงเรือน. การประชุมวิชาการระดับชาติวลัยลักษณ์วิจัยครั้งที่ 10 วันที่ 27-28 มีนาคม 2561. จังหวัดนครศรีธรรมราช. หน้า 1-7.

B. Khitka, B. Phanchaisri, A. Sutipatanasomboon, W. Nuangmek, L.D. Yu, J. Techarang. 2021. Low-energy heavy-ion-beam-induced mutation of novel high-yielding drought-tolerant Thai Jasmine rice. Nuclear Inst. and Methods in Physics Research. B 492: 34–42.

บทที่ 2
ผลการดำเนินงาน

2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.)	สถานะการดำเนินงานในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา
กิจกรรม 1 เพิ่มจำนวนเกษตรกรที่ได้การรับรองลิ้นจี่ GI	23 มีนาคม 2569 16 พฤษภาคม 2569 (ลงพื้นที่ตรวจประเมินสวนที่ขอรับรอง GI ร่วมกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัด และ สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ใจ และการตรวจคุณภาพลิ้นจี่ในห้องปฏิบัติการ ของคณะเกษตรศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยพะเยา)	☑	
กิจกรรมที่ 2 การเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ด้วยการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	26 พฤษภาคม 2569	☑	
กิจกรรมที่ 3 การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI	8-24 พฤษภาคม 2569	☑	
กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา	13 มิถุนายน 2569	☑	
<u>แผนเงิน : ตามไตรมาส</u>	**211,600**		

2.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

กิจกรรมที่ 1

(1) ชื่อกิจกรรม ประชุมชี้แจงโครงการ และ การถ่ายความรู้เพื่อการเพิ่มจำนวนเกษตรกรที่ได้การรับรองลิ้นจี่ GI

(2) **รายละเอียดกิจกรรม** (วิธีการดำเนินงาน ขั้นตอนการดำเนินงาน ระยะเวลาการดำเนินงาน ผู้ดำเนินกิจกรรม

วิทยากร 3 คน ดร.บุญร่วม คิดค้า ผศ.ดร.วิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล

ผู้ช่วยวิทยาการ 2 คน

สถานที่ บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

วันที่ดำเนินกิจกรรม 23 มีนาคม 2569

ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม

1.1 ประชุมชี้แจงโครงการและการเตรียมความพร้อมเกษตรกรรายใหม่เพื่อการขอรับรอง GI (ด้านเอกสาร และ การปฏิบัติดูแลสวนลิ้นจี่)

โดย เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2569 คณะผู้ดำเนินโครงการจัดประชุมชี้แจงโครงการและเตรียมความพร้อมเกษตรกรรายใหม่ ณ บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา มีเกษตรกรเข้าร่วมจำนวน 50 คน ดำเนินกิจกรรมโดยวิทยากร 3 คน ได้แก่ ดร.บุญร่วม คิดค้า ผศ.ดร.สันธิวัฒน์ พิทักษ์พล และ ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล พร้อมผู้ช่วยวิทยากร 2 คน

การดำเนินงานเริ่มจากชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ แนวทางการดำเนินงาน และบทบาทของเกษตรกรในการเตรียมความพร้อมเพื่อขอรับรองลิ้นจี่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) จากนั้นวิทยากรให้ข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการขอรับรองและการจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อมูลประจำตัวและข้อมูลแปลงปลูก แผนที่หรือพิกัดแปลง หลักฐานสิทธิหรือการใช้ประโยชน์ในพื้นที่ และข้อมูลการผลิตตามที่หน่วยงานผู้รับผิดชอบกำหนด พร้อมแนะนำให้เกษตรกรตรวจสอบความถูกต้องและจัดเก็บข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน

ในส่วนการปฏิบัติดูแลสวนลิ้นจี่ วิทยากรให้ความรู้และแลกเปลี่ยนแนวทางการจัดการสวนให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ GI และหลักการผลิตที่เหมาะสม ตั้งแต่การดูแลต้นและทรงพุ่ม การจัดการดินและน้ำ การใส่ปุ๋ย การป้องกันและจัดการศัตรูพืช การบันทึกกิจกรรมการผลิต ตลอดจนการเก็บเกี่ยวและการจัดการผลผลิต เกษตรกรได้ซักถามประเด็นเกี่ยวกับสภาพสวนและการจัดทำเอกสาร โดยมีผู้ช่วยวิทยากรสนับสนุนการอธิบายและรวบรวมข้อมูลเบื้องต้น

ภายหลังการชี้แจง คณะผู้ดำเนินกิจกรรมได้สรุปประเด็นสำคัญและแนวทางดำเนินการต่อไป ได้แก่ การตรวจสอบข้อมูลและเอกสารของเกษตรกรรายใหม่ การสำรวจหรือรวบรวมข้อมูลแปลงปลูก และการติดตามให้คำแนะนำด้านการจัดการสวน เพื่อให้เกษตรกรมีความพร้อมเข้าสู่กระบวนการขอรับรอง GI ตามหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง






กลุ่มเกษตรกรทำ
รีก้อย



ภาพกิจกรรมการประชุมชี้แจงโครงการและการเตรียมความพร้อมเกษตรกรรายใหม่เพื่อการขอรับรอง GI (ด้านเอกสาร และ การปฏิบัติดูแลสวนลิ้นจี่)

1.2 ตรวจสอบคุณภาพลิ้นจี่ GI - ตรวจสารเคมีตกค้าง และยื่นขอรับรองลิ้นจี่ GI

การตรวจสอบคุณภาพลิ้นจี่ GI และตรวจสารเคมีตกค้าง และยื่นขอรับรองลิ้นจี่ GI

ผู้ดำเนินกิจกรรม วิทยากร ผศ.ดร.ภาวินี จันทร์วิจิตร ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล และ ดร.บุญร่วม คิดค้า

สถานที่ บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา ห้องปฏิบัติการเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา

วันที่ดำเนินกิจกรรม 16 พฤษภาคม 2569

ผู้ร่วมกิจกรรม เกษตรกรชาวสวนลิ้นจี่ในพื้นที่ จำนวน 26 คน

เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2569 คณะผู้ดำเนินกิจกรรมได้ดำเนินงานตรวจสอบคุณภาพลิ้นจี่ GI และเตรียมยื่นขอรับรองลิ้นจี่ GI ณ บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา และห้องปฏิบัติการเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา มีเกษตรกรชาวสวนลิ้นจี่ในพื้นที่เข้าร่วมจำนวน 26 คน

กิจกรรมดำเนินการโดยวิทยากร ได้แก่ ผศ.ดร.ภาวินี จันทร์วิจิตร ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล และ ดร.บุญร่วม คิดค้า โดยลงพื้นที่สำรวจแปลงลิ้นจี่ที่ประสงค์ขอรับรองร่วมกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัดพะเยาและสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา เพื่อรวบรวมและตรวจสอบข้อมูลแปลงปลูก ตลอดจนความพร้อมของเกษตรกรและเอกสารประกอบการยื่นขอรับรอง

จากนั้นได้เก็บตัวอย่างลิ้นจี่จากเกษตรกรจำนวน 26 ราย เพื่อนำไปตรวจสารเคมีตกค้าง ณ ห้องปฏิบัติการของคณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา พร้อมตรวจวัดคุณภาพลิ้นจี่ตามเกณฑ์มาตรฐานลิ้นจี่ GI ของเกษตรกรทั้ง 26 ราย ผลการตรวจและข้อมูลที่รวบรวมได้ใช้ประกอบการพิจารณาความพร้อมและการจัดเตรียมเอกสารสำหรับยื่นขอรับรอง



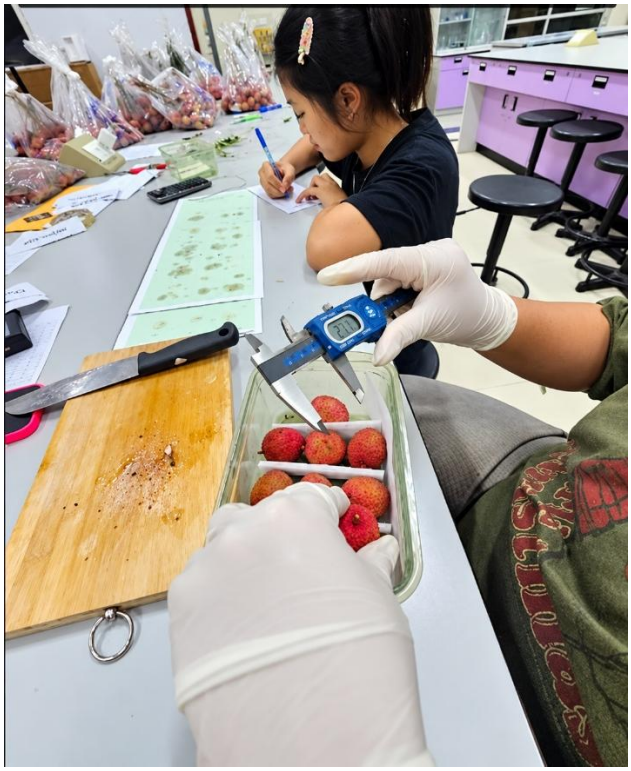

















SUNFORD
KAH5000S
612.4
kg



ภาพกิจกรรม

ผลการตรวจคุณภาพลิ้นจี่ GI แม่ใจ ของเกษตรกรในอำเภอแม่ใจ ได้ผลดังนี้

รายชื่อผู้ขอตรวจลิ้นจี่ GI แม่ใจพะเยา 2569

ดับที่	ชื่อเกษตรกร	น้ำหนัก ตัวอย่าง (g)	จำนวนผล	ขนาด (mm.)	น้ำหนัก/ ผล (g.)	น้ำตาล (%Brix)	หนอน	หมาย เหตุ
1	นางพลศรี อะทะษี	2,602.26	76	37.06	29.17	19.20	3	
2	นายจำนงค์ ใจมิภักดิ์	2,609.27	102	36.54	29.01	18.20	0	
3	นายครองชีพ จันทร์คำ	1,932.18	73	36.91	27.91	17.71	0	
4	นายสมบูรณ์ เขียวดี	2,000	81	36.56	27.72	17.39	2	
5	นายชนะชัย เขื่อนขันธ์	2,017	82	36.92	28.49	18.91	1	
6	นายสุทัศน์ ปัญสุวรรณ	2,113	78	36.87	29.02	17.42	1	
7	นายอ้าย วงค์ลีดา	2,315	84	36.94	28.27	17.66	0	
8	นายสว่าง ใจมิภักดิ์	2,038	76	37.14	31.06	19.18	0	
9	นายสายคำ ชัยชนะ	2,231	95	37.16	27.90	17.54	1	
10	นายพงษ์ มูลยะเทพ	2,017	71	37.07	28.12	17.47	2	
11	นายภัทรวุธ เมืองคำ	2,013	71	36.84	27.47	19.58	0	
12	นายยอดชัย มะโนใจ	1,715	61	37.54	30.91	16.47	3	
13	นางพนิดา วงค์ภาวิน	2,071	69	37.56	28.77	17.29	6	
14	นายประดุจย์ ศรีโลปา	2,166	101	35.84	27.07	19.94	2	
15	นายภูษิต ภาชนนท์	2,625	119	35.72	25.85	18.92	2	
16	นายสาคร ใจอาจ	2,496	94	36.18	28.26	19.29	1	
17	นายคงฤทธิ์ ตินราช	1,766	61	37.13	29.62	20.38	1	
18	นางรัตนา พรหมเผ่า	1,924	74	36.78	29.08	17.53	3	
19	นางประเทียบ อุดเฮ้ย	2,033	78	37.03	28.60	19.23	3	
20	นางอุดม แก้วเขียว	1,840	71	36.74	28.71	18.68	0	
21	นายสนิท อะสุพล	2,111	83	36.09	26.72	16.55	0	
22	นายศรีทน ติ๊บเมืองมา	2,157	104	35.63	25.49	18.70	4	
23	นายผัด มะรังษี	2,226	94	34.09	23.99	20.01	1	

24	นายอินปั่น ขัยก่ำ	1,952	86	36.56	29.18	19.40	0	
25	นางณัฐภัสสร ภาชะรส	2,043	71	36.60	29.19	19.14	1	
26	นายมูล ใจยเลิศ	1,068	39	36.70	29.10	19.0	5	

หมายเหตุ

ขนาดผล 34 mm. ขึ้นไป

น้ำหนักผล 25 กรัม/ผล ขึ้นไป

ค่าความหวาน 16 %Brix ขึ้นไป

(3) ผลการดำเนินงาน

เกษตรกรจำนวน 50 คนได้รับทราบวัตถุประสงค์และแนวทางการดำเนินโครงการ มีความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมเอกสารและการดูแลสวนลิ้นจี่เพื่อประกอบการขอรับรอง GI รวมทั้งสามารถระบุข้อมูลหรือเอกสารที่ต้องตรวจสอบและจัดเตรียมเพิ่มเติมได้ โดยมีคู่มือประกอบการถ่ายทอดเทคโนโลยีแสดงไว้ใน **ภาคผนวก ก** และประกาศเกี่ยวกับการขอใช้ตรา GI และการผลิตลิ้นจี่แม่ใจพะเยาแสดงไว้ใน **ภาคผนวก ข**

นอกจากนี้ คณะผู้ดำเนินกิจกรรมได้ลงพื้นที่สำรวจแปลงที่ประสงค์ขอรับรองร่วมกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัดพะเยาและสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา พร้อมเก็บตัวอย่างลิ้นจี่จำนวน 26 ตัวอย่าง เพื่อตรวจสารเคมีตกค้าง และตรวจวัดคุณภาพลิ้นจี่ตามเกณฑ์มาตรฐาน GI ของเกษตรกรจำนวน 26 ราย ณ ห้องปฏิบัติการคณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา ผลการดำเนินงานมีการจัดทำรายชื่อเกษตรกรและข้อมูลแปลงของผู้ที่เตรียมเอกสารและยื่นคำขอรับรอง GI อย่างถูกต้องจำนวน 26 ราย ครอบคลุมทั้งการยื่นขอรับรองรายใหม่และการต่ออายุการรับรอง

กิจกรรมที่ 2

(1) ชื่อกิจกรรม การเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ด้วยการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

(2) รายละเอียดกิจกรรม (วิธีการดำเนินงาน ขั้นตอนการดำเนินงาน ระยะเวลาการดำเนินงาน

ผู้ดำเนินกิจกรรม วิทยากร 3 คน นางสาวกัญญาณัฐ สุวรรโณ ผศ.ดร.วิพรพรรณ์ เนื่องเม็ก ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล

ผู้ช่วยวิทยาการ 2 คน

สถานที่ บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

วันที่ดำเนินกิจกรรม 26 พฤษภาคม 2569

ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม

1.1 เทคโนโลยีการแปรรูปการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มาตรฐานการแปรรูป และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป ซึ่งผู้ดำเนินโครงการได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คอมบูชะลิ้นจี่ น้ำลิ้นจี่เข้มข้น และลิ้นจี่ลอยแก้ว โดยสถาบันนวัตกรรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยพะเยา ก่อนนำองค์ความรู้มาถ่ายทอดให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ

1) วิเคราะห์วัตถุดิบและความพร้อมในการแปรรูปของชุมชน แลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณผลผลิตลิ้นจี่ ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว คุณภาพวัตถุดิบ และปัญหาการจำหน่ายผลผลิต รวมทั้งสำรวจความพร้อมด้านสถานที่ อุปกรณ์ และทักษะของผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อกำหนดแนวทางการแปรรูปที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน โดยมุ่งใช้ประโยชน์จากผลผลิตที่มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค แต่มีข้อจำกัดด้านขนาดหรือลักษณะภายนอกในการจำหน่ายผลสด

2) ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปและการควบคุมคุณภาพ บรรยายและสาธิตหลักการคัดเลือกวัตถุดิบ การทำความสะอาด การปอกเปลือกและแยกเมล็ด การลดการปนเปื้อนระหว่างการผลิต และการรักษาคุณภาพด้านสี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัส พร้อมอธิบายแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม เช่น น้ำลิ้นจี่เข้มข้นและเนื้อลิ้นจี่แกะเมล็ดแช่แข็ง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างกระบวนการผลิต คุณภาพผลิตภัณฑ์ และต้นทุนการแปรรูป

3) ฝึกปฏิบัติการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ แบ่งผู้เข้าร่วมเป็นกลุ่มเพื่อฝึกปฏิบัติภายใต้คำแนะนำของวิทยากรและผู้ช่วยวิทยากร โดยการผลิตน้ำลิ้นจี่เข้มข้นครอบคลุมการเตรียมเนื้อลิ้นจี่ การแยกน้ำและกรอง การทำให้เข้มข้น การตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น และการบรรจุตามกระบวนการที่วิทยากรกำหนด ส่วนการผลิตเนื้อลิ้นจี่แกะเมล็ดแช่แข็งครอบคลุมการเตรียมวัตถุดิบ การปอกเปลือกและแยกเมล็ดโดยรักษาสภาพเนื้อ การสะเด็ดน้ำ การบรรจุ การแช่แข็ง และการดูแลอุณหภูมิระหว่างการเก็บรักษา ทั้งนี้ ให้บันทึกปริมาณวัตถุดิบ ผลผลิตที่ได้ เวลา และวัสดุที่ใช้ เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับประเมินประสิทธิภาพการผลิตและคำนวณต้นทุน

4) ถ่ายทอดแนวทางมาตรฐานการผลิตและความปลอดภัยของอาหาร ให้ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล การทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ การแยกพื้นที่วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การควบคุมกระบวนการผลิต และการบันทึกข้อมูลเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ พร้อมชี้แจงประเด็นที่ต้องเตรียมความพร้อมก่อนผลิตเพื่อจำหน่าย เช่น การตรวจสอบข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพ และการศึกษาอายุการเก็บรักษา โดยไม่กำหนดอายุผลิตภัณฑ์จากการสังเกตลักษณะภายนอกเพียงอย่างเดียว

5) พัฒนาบรรจุภัณฑ์และแนวคิดฉลากผลิตภัณฑ์ ร่วมกันพิจารณารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สภาวะการเก็บรักษา และการขนส่ง โดยคำนึงถึงความปลอดภัยในการสัมผัสอาหาร ความสะดวกในการใช้งาน ขนาดบรรจุ และต้นทุน พร้อมฝึกออกแบบแนวคิดฉลากและตราสินค้าที่สื่อถึงอัตลักษณ์ลิ้นจี่และชุมชนศรีถ้อย โดยเตรียมข้อมูลผลิตภัณฑ์และตรวจสอบความถูกต้องของข้อความก่อนนำไปใช้จริง

6) ประเมินผลิตภัณฑ์ต้นแบบและสรุปแนวทางปรับปรุง ให้ผู้เข้าร่วมร่วมประเมินลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส และความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ พร้อมรวบรวมข้อเสนอแนะจากวิทยากร เพื่อนำไปปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิต สรุปเป็นแนวทางการผลิตเบื้องต้นและประเด็นที่ต้องทดสอบเพิ่มเติมก่อนขยายการผลิตเชิงพาณิชย์

1.2 การจัดทำแผนธุรกิจสำหรับผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป

1) กำหนดแนวคิดธุรกิจและจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ถ่ายทอดองค์ประกอบของแผนธุรกิจและให้ผู้เข้าร่วมร่วมกันกำหนดแนวคิดธุรกิจจากผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยวิเคราะห์จุดเด่นของวัตถุดิบในพื้นที่ คุณภาพผลิตภัณฑ์ ความสะดวกในการใช้ และเรื่องราวของชุมชน เพื่อกำหนดคุณค่าที่ส่งมอบให้ลูกค้าและความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์อื่นในตลาด

2) วิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมายและโอกาสทางการตลาด ฝึกจำแนกกลุ่มลูกค้าที่มีแนวโน้มใช้ผลิตภัณฑ์ เช่น ร้านเครื่องดื่ม ร้านอาหาร ผู้ประกอบการเบเกอรี โรงแรม และผู้บริโภคทั่วไป พร้อมวิเคราะห์ความต้องการด้านรสชาติ รูปแบบผลิตภัณฑ์ ขนาดบรรจุ ราคา และความถี่ในการซื้อ รวมทั้งเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์คู่แข่ง เพื่อเลือกกลุ่มลูกค้าหลักและกำหนดแนวทางทดสอบตลาดให้ชัดเจน

3) จัดทำแผนการผลิตและการบริหารจัดการวัตถุดิบ นำข้อมูลจากการฝึกแปรรูปมาวางแผนจัดซื้อและรวบรวมวัตถุดิบ กำหนดกำลังการผลิตต่อรอบ ความต้องการอุปกรณ์ แรงงาน บรรจุภัณฑ์ และพื้นที่เก็บรักษา รวมถึงการสำรองวัตถุดิบตามฤดูกาลและการขนส่งผลิตภัณฑ์ พร้อมกำหนดบทบาทผู้รับผิดชอบด้านการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดซื้อ การขาย และการบัญชีให้เหมาะสมกับการดำเนินงานของกลุ่ม

4) ฝึกคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และประเมินจุดคุ้มทุน ให้ผู้เข้าร่วมบันทึกและคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ค่าแรง ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าเก็บรักษา ค่าขนส่ง และค่าใช้จ่ายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยคำนึงถึงการสูญเสียระหว่างการผลิต จากนั้นคำนวณต้นทุนต่อหน่วย กำหนดราคาขายเบื้องต้นและประเมินจุดคุ้มทุน พร้อมฝึกจัดทำประมาณการรายรับ รายจ่าย และเงินทุนหมุนเวียน โดยระบุสมมติฐานที่ใช้ในการคำนวณอย่างชัดเจน

5) จัดทำแผนการตลาดและช่องทางจำหน่าย ร่วมกำหนดกลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางจำหน่าย และการส่งเสริมการขายให้สอดคล้องกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย เช่น การนำเสนอตัวอย่างแก่ร้านเครื่องดื่มและร้านอาหาร การจำหน่ายผ่านเครือข่ายชุมชน และช่องทางออนไลน์ พร้อมวางแผนการสื่อสารจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ การรับคำสั่งซื้อ การจัดส่ง และการเก็บข้อมูลความคิดเห็นของลูกค้าเพื่อนำมาปรับปรุงสินค้า

6) จัดทำร่างแผนธุรกิจและวิเคราะห์ความเสี่ยง ให้แต่ละกลุ่มสรุปข้อมูลเป็นร่างแผนธุรกิจเบื้องต้น ครอบคลุมแนวคิดธุรกิจ ลูกค้าเป้าหมาย แผนการผลิต แผนการตลาด แผนการเงิน และผู้รับผิดชอบ พร้อมวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านปริมาณและราคาวัตถุดิบ คุณภาพผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษา ยอดขาย และเงินทุนหมุนเวียน ตลอดจนกำหนดแนวทางรับมือที่เหมาะสมกับศักยภาพของกลุ่ม

7) นำเสนอแผนธุรกิจและกำหนดแนวทางดำเนินงานต่อเนื่อง ให้แต่ละกลุ่มนำเสนอร่างแผนธุรกิจเพื่อรับข้อเสนอแนะจากวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม แล้วปรับปรุงแผนให้มีความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ พร้อมกำหนดงานที่จะดำเนินการต่อ ผู้รับผิดชอบ และกรอบเวลา เช่น การปรับปรุงผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบคุณภาพ การจัดหาบรรจุภัณฑ์ และการทดลองจำหน่าย โดยใช้ข้อมูลต้นทุนจริง ยอดขายทดลอง และความคิดเห็นของลูกค้าเป็นฐานในการพัฒนาแผนธุรกิจต่อไป

(3) ผลการดำเนินงาน

Business Model Canvas (BMC): ผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูปของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
ผลิตภัณฑ์: คอมบูชะลิ้นจี่ น้ำลิ้นจี่เข้มข้น และลิ้นจี่ลอยแก้ว **พื้นที่ตลาดเป้าหมาย:** จังหวัดพะเยา เชียงใหม่ และเชียงราย **รูปแบบธุรกิจ:** การแปรรูปผลผลิตลิ้นจี่ในท้องถิ่นระดับวิสาหกิจชุมชน ผลิตในปริมาณจำกัด เน้นคุณภาพความสม่ำเสมอ และการจำหน่ายผ่านเครือข่ายในภูมิภาค

องค์ประกอบ BMC	แนวทางดำเนินธุรกิจของกลุ่ม
1. กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย (Customer Segments)	ลูกค้าธุรกิจ: ร้านกาแฟ ร้านเครื่องดื่ม ร้านอาหาร ร้านขนม และที่พักขนาดเล็กในพะเยา เชียงใหม่ และเชียงราย ที่ต้องการผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นหรือวัตถุดิบสำหรับสร้างเมนูเฉพาะร้าน โดยเริ่มจากร้านที่สามารถสั่งซื้อปริมาณน้อยแต่ต่อเนื่อง ผู้บริโภคทั่วไป: คนในพื้นที่ นักท่องเที่ยว และผู้ที่สนใจรสชาติลิ้นจี่หรือเครื่องดื่มหมัก ลูกค้าเป็นครั้งคราว: หน่วยงานและผู้จัดกิจกรรมที่สั่งผลิตภัณฑ์สำหรับจัดเลี้ยงหรือเป็นของฝากตามคำสั่งซื้อ
2. คุณค่าที่ส่งมอบให้ลูกค้า (Value Propositions)	ผลิตภัณฑ์จากลิ้นจี่ท้องถิ่นที่มีเรื่องราวของแหล่งผลิตและผู้ผลิตชุมชน แปรรูปเป็นสินค้าหลากหลายเพื่อเพิ่มโอกาสการใช้ประโยชน์จากผลผลิต คอมบูชะลิ้นจี่: เครื่องดื่มหมักที่มีรสชาติและกลิ่นลิ้นจี่เป็นจุดเด่น น้ำลิ้นจี่เข้มข้น: วัตถุดิบสำหรับร้านเครื่องดื่มและร้านขนม ช่วยให้เตรียมเมนูได้สะดวกและควบคุมรสชาติได้เมื่อใช้ตามสูตร ลิ้นจี่ลอยแก้ว: ของหวานพร้อมรับประทานหรือใช้ประกอบเมนูขนม ผลิตล็อตเล็กและรับคำสั่งซื้อขั้นต่ำที่เหมาะกับร้านค้าขนาดเล็ก
3. ช่องทางการจำหน่ายและสื่อสาร (Channels)	จำหน่ายตรง ณ จุดจำหน่ายของกลุ่มและตลาดชุมชน รับคำสั่งซื้อผ่าน Facebook และ LINE ของกลุ่ม เสนอขายโดยตรงแก่ร้านกาแฟ ร้านอาหาร และที่พัก รวมถึงออกบูธในงานที่เหมาะกับกลุ่มลูกค้า เริ่มตลาดหลักในพะเยา และขยายสู่เชียงใหม่–เชียงรายผ่านร้านคู่ค้าหรือผู้รวบรวมคำสั่งซื้อ โดยจัดส่งเป็นรอบตามเงื่อนไขการเก็บรักษาของแต่ละผลิตภัณฑ์
4. ความสัมพันธ์กับลูกค้า (Customer Relationships)	ให้ลูกค้าทดลองชิมก่อนสั่งซื้อ ให้ข้อมูลส่วนประกอบ วิธีใช้ และวิธีเก็บรักษาอย่างชัดเจน จัดทำตัวอย่างเมนูสำหรับร้านค้าที่ใช้น้ำลิ้นจี่เข้มข้น รับฟังความคิดเห็นหลังการซื้อ และติดตามการสั่งซื้อซ้ำ มีผู้ประสานงานหลักของกลุ่มเพื่อรับคำสั่งซื้อและจัดการข้อร้องเรียน พร้อมแจ้งรอบผลิตและรอบส่งล่วงหน้า
5. กระแสรายได้ (Revenue Streams)	รายได้จากการขายปลีกผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด รายได้จากการขายส่งแก่ร้านคู่ค้า และรายได้จากคำสั่งซื้อสำหรับงานประชุม งานจัดเลี้ยง หรือชุดของฝาก ผลิตภัณฑ์น้ำลิ้นจี่เข้มข้นมุ่งสร้างรายได้จากร้านค้าที่สั่งซื้อซ้ำ ส่วนคอมบูชะลิ้นจี่และลิ้นจี่ลอยแก้วสร้างรายได้จากการขายพร้อมบริโภคและคำสั่งซื้อเฉพาะรอบ กำหนดราคาปลีกและราคาส่งจากต้นทุนจริง ปริมาณสั่งซื้อ และค่าใช้จ่ายในการจัดส่ง

องค์ประกอบ BMC	แนวทางดำเนินธุรกิจของกลุ่ม
6. ทรัพยากรหลัก (Key Resources)	วัตถุดิบลิ้นจี่ที่มีคุณภาพและเครือข่ายเกษตรกร สมาชิกกลุ่มที่มีทักษะการผลิต สูตรและขั้นตอนการผลิตที่ทำซ้ำได้ สถานที่และอุปกรณ์แปรรูป ระบบเก็บรักษาที่เหมาะกับผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เงินทุน หมุนเวียน ตราสินค้าและเรื่องราวชุมชน รวมถึงข้อมูลต้นทุน บันทึกการผลิต และฐานข้อมูลร้านคู่ค้า
7. กิจกรรมหลัก (Key Activities)	วางแผนรับซื้อและสำรองวัตถุดิบตามฤดูกาล ผลิตและควบคุมคุณภาพแต่ละผลิตภัณฑ์ บันทึกรุ่นการผลิต ตรวจสอบคุณภาพและอายุการเก็บรักษา พัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลาก คำนวณต้นทุน รับคำสั่งซื้อและวางแผนผลิต จัดส่งสินค้า ติดตามความพึงพอใจและยอดซื้อซ้ำ โดยคอมบูชะต้องให้ความสำคัญกับความสม่ำเสมอของกระบวนการหมักและการตรวจสอบคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ก่อนจำหน่าย
8. พันธมิตรหลัก (Key Partners)	เกษตรกรและกลุ่มผู้ปลูกลิ้นจี่ในพื้นที่ ร้านกาแฟ ร้านอาหาร ร้านขนมและที่พักที่ร่วมทดลองตลาด ผู้จำหน่ายบรรจุภัณฑ์และวัตถุดิบ ผู้ให้บริการขนส่งที่รองรับเงื่อนไขผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยและผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปอาหาร ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ และหน่วยงานสนับสนุนวิสาหกิจชุมชน โดยพัฒนาความร่วมมือตามความจำเป็นและกำลังของกลุ่ม
9. โครงสร้างต้นทุน (Cost Structure)	ต้นทุนการผลิต: ลิ้นจี่ ส่วนประกอบอื่น บรรจุภัณฑ์ ฉลาก ค่าแรง ค่าน้ำ ค่าไฟ และการสูญเสียระหว่างผลิต ต้นทุนรักษาคุณภาพ: การเก็บรักษา การตรวจวิเคราะห์ การศึกษาอายุผลิตภัณฑ์ และการทำความสะอาด ต้นทุนการขาย: ค่าขนส่ง ค่าออกบูธ สื่อประชาสัมพันธ์ และส่วนแบ่งร้านคู่ค้า ต้นทุนคงที่: ค่าเสื่อมอุปกรณ์และค่าดูแลสถานที่ โดยบันทึกต้นทุนแยกแต่ละผลิตภัณฑ์เพื่อประเมินความคุ้มค่าได้ชัดเจน

บทบาททางธุรกิจของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด			
ผลิตภัณฑ์	ลูกค้าหลักที่ควรทดลองตลาด	จุดขายที่ควรสื่อสาร	รูปแบบจำหน่ายที่เหมาะสม
คอมบูชะลิ้นจี่	ร้านกาแฟที่มีเมนูเฉพาะและผู้บริโภคที่สนใจเครื่องดื่มหมัก	รสชาติของเครื่องดื่มหมักผสานกลิ่นลิ้นจี่และเรื่องราววัตถุดิบชุมชน โดยใช้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ตรวจสอบได้ในการสื่อสาร	ผลิตล็อตเล็ก เปิดรับจอง และจำหน่ายผ่านร้านคู่ค้าจำนวนน้อยในระยะแรก
น้ำลิ้นจี่เข้มข้น	ร้านเครื่องดื่ม ร้านขนม และร้านอาหาร	ความสะดวกในการนำไปสร้างเมนู พร้อมสูตรใช้งานและข้อมูลต้นทุนต่อเสิร์ฟจากการทดลองจริง	ขายตรงแก่ร้านค้า มีขนาดทดลองและขนาดใช้งานสำหรับร้านตามความต้องการ
ลิ้นจี่ลอยแก้ว	ผู้บริโภคทั่วไป ร้านอาหาร ผู้จัดเลี้ยง และนักท่องเที่ยว	ของหวานลิ้นจี่พร้อมรับประทาน สะดวกต่อการเสิร์ฟและใช้ประกอบเมนู	ขายปลีกเป็นหน่วยบริโภค รับผลิตตามคำสั่งซื้อ และขายส่งสำหรับงานจัดเลี้ยง

แนวทางเริ่มต้นให้เหมาะกับกำลังการผลิตของกลุ่ม

1) เริ่มตลาดใกล้แหล่งผลิตในจังหวัดพะเยา เพื่อให้ติดตามคุณภาพและความคิดเห็นของลูกค้าได้สะดวก แล้วจึงเพิ่มร้านคู่ค้าในเชียงใหม่และเชียงรายตามกำลังการผลิตและความพร้อมด้านขนส่ง
2) ใช้คำสั่งซื้อเป็นฐานในการวางแผนผลิต กำหนดรอบรับคำสั่งซื้อ รอบผลิต และรอบส่งที่ชัดเจน เพื่อลดสินค้าคงเหลือและภาระเงินทุนหมุนเวียน
3) ใช้วัตถุดิบและทรัพยากรร่วมกันอย่างเหมาะสม แต่แยกบันทึกต้นทุน ยอดขาย และการสูญเสียของแต่ละผลิตภัณฑ์ เพื่อทราบว่าสินค้าใดสร้างผลตอบแทนได้เหมาะกับแรงงานและเวลาของกลุ่ม
4) ทดสอบการซื้อซ้ำก่อนเพิ่มปริมาณการผลิต โดยติดตามจำนวนร้านที่สั่งซ้ำ กำไรหลังหักค่าจัดส่งสินค้าคงเหลือ และข้อร้องเรียนด้านคุณภาพ
5) จัดทำแผนเงินสดตามฤดูกาลลิ้นจี่ ให้ครอบคลุมการซื้อวัตถุดิบ การเก็บรักษา และค่าใช้จ่ายระหว่างรอรับเงินจากลูกค้า พร้อมกำหนดเงื่อนไขชำระเงินที่กลุ่มรับภาระได้














LYCHEE HOUSE
Lychee
KOMBUCHA
คอมบูชาลิ้นจี่
NATURAL & ORGANIC
150 ml.


LYCHEE HOUSE
Lychee
SYRUP
ไซรัปลิ้นจี่
150 ml.


LYCHEE HOUSE
MAE CHAI PHAYAO
ลิ้นจี่ลอยแก้ว
LYCHEE
IN SYRUP
ลิ้นจี่คุณภาพจากพะเยา
GI
THAI

กิจกรรมที่ 3

(1) ชื่อกิจกรรม การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI

(2) รายละเอียดกิจกรรม (วิธีการดำเนินงาน ขั้นตอนการดำเนินงาน ระยะเวลาการดำเนินงาน)

ผู้ดำเนินกิจกรรม

วิทยากร 2 คน ดร.บุญร่วม คิดค้า และ ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล

ผู้ช่วยวิทยาการ 2 คน

สถานที่ บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

วันที่ดำเนินกิจกรรม 8-24 พฤษภาคม 2569

ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม

1.1 อบรมให้ความรู้ด้านการตลาดดิจิทัล และ การสร้างแบรนด์สินค้าลิ้นจี่ GI

ดำเนินกิจกรรมระหว่างวันที่ 8–24 พฤษภาคม 2569 ณ บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา และพื้นที่จำหน่ายที่เกี่ยวข้อง โดยจัดอบรมถ่ายทอดความรู้ควบคู่กับการฝึกปฏิบัติด้านการตลาดดิจิทัล การสร้างแบรนด์ และการเชื่อมโยงช่องทางจำหน่าย เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดของลิ้นจี่ GI ทั้งผลสดและผลิตภัณฑ์แปรรูป ตลอดจนพัฒนาทักษะของเกษตรกรในการสื่อสารคุณค่าผลิตภัณฑ์ การรับคำสั่งซื้อ และการบริหารจัดการผลผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด การอบรมให้ความรู้ด้านการตลาดดิจิทัลและการสร้างแบรนด์สินค้าลิ้นจี่ GI รวมถึงการจำหน่ายออนไลน์และการจัดส่งผ่านบริษัทไปรษณีย์ไทย จำกัด

1) สำรวจความพร้อมและวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย รวบรวมข้อมูลปริมาณผลผลิตช่วงเวลาเก็บเกี่ยว คุณภาพและขนาดผลผลิต ต้นทุนเบื้องต้น และช่องทางจำหน่ายเดิมของเกษตรกร พร้อมประเมินทักษะการใช้สื่อออนไลน์ เพื่อออกแบบการอบรมให้เหมาะสมกับผู้เข้าร่วม จากนั้นร่วมกันวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย เช่น ผู้บริโภคทั่วไป ผู้ซื้อของฝาก ร้านค้า และผู้ประกอบการที่รับซื้อผลผลิตไปจำหน่ายต่อ

2) ถ่ายทอดความรู้ด้านการสร้างแบรนด์และการสื่อสารคุณค่าลิ้นจี่ GI อบรมแนวคิดการสร้างแบรนด์จากอัตลักษณ์ของแหล่งผลิต เรื่องราวของชุมชน และลักษณะเด่นของลิ้นจี่ในพื้นที่ พร้อมฝึกกำหนดชื่อหรือภาพลักษณ์ของกลุ่ม ข้อความแนะนำสินค้า และจุดขายที่ชัดเจน โดยตรวจสอบข้อมูลแหล่งที่มาและสิทธิการใช้ชื่อหรือตราสัญลักษณ์ GI ก่อนนำไปใช้ประชาสัมพันธ์ เพื่อให้การสื่อสารตรงกับสถานะของสินค้าและผู้ผลิตแต่ละราย

3) ฝึกปฏิบัติการจัดทำสื่อและนำเสนอสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ฝึกถ่ายภาพผลผลิตสวน และกระบวนการคัดบรรจุด้วยโทรศัพท์มือถือ รวมถึงการเขียนข้อความขายที่ระบุชนิดสินค้า ขนาดหรือเกรด น้ำหนักสุทธิ ราคา ค่าจัดส่ง รอบเก็บเกี่ยว และช่องทางติดต่ออย่างครบถ้วน พร้อมฝึกเผยแพร่ข้อมูลผ่าน Facebook และ LINE ของกลุ่ม และจัดทำเนื้อหาประชาสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงเรื่องราวผู้ปลูกกับคุณภาพของผลผลิต

4) พัฒนาระบบรับคำสั่งซื้อและบริหารจัดการการขายของกลุ่ม ฝึกบันทึกข้อมูลคำสั่งซื้อ ชื่อลูกค้า ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ รายการสินค้า จำนวน และสถานะการชำระเงิน พร้อมกำหนดผู้รับผิดชอบการตอบคำถาม ยืนยันคำสั่งซื้อ รวบรวมผลผลิต และประสานการจัดส่ง โดยวางแผนเปิดรับจองล่วงหน้าให้สัมพันธ์กับปริมาณผลผลิตที่พร้อมเก็บเกี่ยว เพื่อลดปัญหาการรับคำสั่งซื้อเกินกำลังและการจัดส่งล่าช้า

5) ประสานการจัดส่งผ่านบริษัท ไปรษณีย์ไทย จำกัด ประสานหน่วยบริการไปรษณีย์ในพื้นที่เพื่อรับทราบรูปแบบบริการ เงื่อนไขการรับฝาก อัตราค่าบริการ ระยะเวลาจัดส่งโดยประมาณ และ

แนวทางบรรจุผลไม้ที่เหมาะสม จากนั้นฝึกคัดคุณภาพ ชั่งน้ำหนัก บรรจุ ป้องกันความเสียหาย และติดข้อมูลผู้ส่ง–ผู้รับ พร้อมคำนวณราคาขายรวมค่าบรรจุและค่าขนส่ง และวางแผนรอบเก็บเกี่ยวให้สอดคล้องกับรอบรับฝากสินค้า

6) ทดลองจำหน่ายและติดตามคุณภาพหลังการจัดส่ง ทดลองรับคำสั่งซื้อออนไลน์และจัดส่งในปริมาณที่กลุ่มสามารถบริหารจัดการได้ ติดตามสถานะพัสดุและสอบถามสภาพผลผลิตเมื่อถึงมือลูกค้า พร้อมบันทึกระยะเวลาขนส่ง ความเสียหาย และข้อเสนอแนะ เพื่อนำมาปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ การแจ้งข้อมูลลูกค้า และขั้นตอนการจัดส่งในรอบต่อไป

1.2 การประชาสัมพันธ์ และเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI ทั้งในรูปผลสดและผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่แปรรูป

1) เตรียมข้อมูลสินค้าและแผนกระจายผลผลิตตามช่องทางจำหน่าย จัดทำข้อมูลผลผลิตที่พร้อมจำหน่าย ประกอบด้วยชนิดสินค้า ปริมาณ คุณภาพ ขนาดบรรจุ ราคา และช่วงเวลาส่งมอบ พร้อมรวบรวมข้อมูลแหล่งผลิตและเอกสารที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เสนอแก่ผู้ซื้อและประชาสัมพันธ์ โดยจัดสรรผลผลิตให้เหมาะกับช่องทาง Tops market งานลิ้นจี่แม่ใจ งานลิ้นจี่พะเยา การจำหน่ายหน้าสวน และคำสั่งซื้อออนไลน์

2) ประสานการเสนอขายและจัดส่งผลผลิตให้ Tops market ประสานผู้รับซื้อเพื่อเสนอข้อมูลและตัวอย่างสินค้า รวมทั้งหารือข้อกำหนดด้านคุณภาพ ขนาดผล น้ำหนักบรรจุ ปริมาณรับซื้อ ราคา สถานที่ส่งมอบ และเงื่อนไขการชำระเงิน เมื่อได้รับการยืนยันคำสั่งซื้อ จึงรวบรวมและคัดบรรจุผลผลิตตามข้อตกลง พร้อมตรวจสอบคุณภาพก่อนส่งมอบและบันทึกผลการรับสินค้า เพื่อนำข้อมูลมาพัฒนาการส่งขายในครั้งต่อไป

3) ประชาสัมพันธ์และจำหน่ายในงานลิ้นจี่แม่ใจและงานลิ้นจี่พะเยา ประสานพื้นที่จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าตามกำหนดการของแต่ละงาน จัดเตรียมผลสดและผลิตภัณฑ์แปรรูปที่พร้อมจำหน่าย พร้อมป้ายแสดงราคา ข้อมูลแหล่งผลิต และเรื่องราวของกลุ่ม จัดกิจกรรมแนะนำสินค้าและทดลองชิมตามความเหมาะสม รวมถึงแสดง QR Code สำหรับติดตามช่องทางออนไลน์และสั่งซื้อภายหลัง เพื่อเชื่อมโยงการขายภายในงานกับการสร้างฐานลูกค้าระยะยาว

4) พัฒนาการจำหน่ายหน้าสวนและการรับจองผลผลิตล่วงหน้า จัดจุดจำหน่ายหน้าสวนให้สะดวกต่อการเลือกซื้อ มีป้ายบอกทาง ราคา และข้อมูลติดต่อที่ชัดเจน พร้อมกำหนดเวลาเปิดจำหน่ายและระบบนัดหมายรับสินค้า ส่งเสริมการสื่อสารเรื่องราวของสวนและการคัดผลผลิตให้ลูกค้าเข้าใจคุณค่าของสินค้า รวมทั้งรับจองล่วงหน้าผ่านช่องทางออนไลน์เพื่อช่วยวางแผนเก็บเกี่ยวและลดผลผลิตคงเหลือ

5) เชื่อมโยงการจำหน่ายผลสดกับผลิตภัณฑ์แปรรูปของกลุ่ม นำเสนอคอมบูชะลิ้นจี่ น้ำลิ้นจี่เข้มข้น และลิ้นจี่ลอยแก้วควบคู่กับผลสด โดยพิจารณาความพร้อมด้านคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ ฉลาก และการเก็บรักษาของแต่ละผลิตภัณฑ์ จัดรูปแบบการขายเป็นสินค้ารายชนิดหรือชุดสินค้าตามความเหมาะสม พร้อมสำรวจความสนใจของผู้บริโภคและผู้ประกอบการ เพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาผลิตภัณฑ์และวางแผนตลาดหลังสิ้นสุดฤดูกาลผลสด

6) ประชาสัมพันธ์ช่องทางจำหน่ายผ่านเครือข่ายในพื้นที่ จัดทำและเผยแพร่สื่อระบุจุดจำหน่าย ช่วงเวลาจำหน่าย รอบจัดส่ง และช่องทางสั่งซื้อ ผ่านสื่อออนไลน์ของกลุ่ม เครือข่ายเกษตรกร หน่วยงานท้องถิ่น และหน่วยงานสนับสนุน โดยใช้ข้อมูลสินค้าและราคาให้สอดคล้องกันทุกช่องทาง พร้อมมอบหมายผู้รับผิดชอบปรับปรุงข้อมูลปริมาณสินค้าคงเหลือและตอบคำถามลูกค้าอย่างต่อเนื่อง

7) ติดตามและสรุปผลการจำหน่ายรายช่องทาง บันทึกปริมาณสินค้า ยอดขาย ค่าใช้จ่ายในการขายและขนส่ง สินค้าคงเหลือหรือเสียหาย และความคิดเห็นของลูกค้า แยกตามช่องทางจำหน่าย เพื่อนำมาเปรียบเทียบความคุ้มค่าและข้อจำกัดของแต่ละช่องทาง พร้อมสรุปรายชื่อคู่ค้าที่มีโอกาสซื้อซ้ำ ปัญหาที่พบ และแนวทางปรับปรุงการตลาดของกลุ่มในฤดูกาลถัดไป

(3) ผลการดำเนินงาน

การดำเนินกิจกรรมเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI ในปีงบประมาณ 2569 สามารถเชื่อมโยงการจำหน่ายผลผลิตของเกษตรกรสู่ตลาดค้าปลีกสมัยใหม่ ควบคู่กับการจำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค โดยกลุ่มสามารถส่งจำหน่ายลิ้นจี่ผลสดให้กับ Tops Supermarket ระหว่างวันที่ 8–24 พฤษภาคม 2569 จำนวน 6 รอบ ปริมาณรวม 7,060 กิโลกรัม ในราคากิโลกรัมละ 110 บาท คิดเป็นมูลค่าการจำหน่ายรวม 776,600 บาท

นอกจากนี้ เกษตรกรผู้ผลิตลิ้นจี่ GI แม่ใจสามารถจำหน่ายผลผลิตผ่านช่องทางหน้าสวน กิจกรรมส่งเสริมการขายของจังหวัด งานลิ้นจี่แม่ใจ และช่องทางออนไลน์ รวมปริมาณ 22.94 ตัน สร้างรายได้จากการจำหน่ายประมาณ 1,380,000 บาท

เมื่อรวมทั้งสองส่วน มีปริมาณลิ้นจี่ที่จำหน่ายได้ทั้งหมด 30 ตัน หรือ 30,000 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าการจำหน่ายรวมประมาณ 2,156,600 บาท หรือ 2.16 ล้านบาท ผลการดำเนินงานสะท้อนให้เห็นถึงการเชื่อมโยงช่องทางจำหน่ายที่หลากหลาย ทั้งตลาดค้าปลีกสมัยใหม่ ตลาดในพื้นที่ และตลาดออนไลน์ ซึ่งช่วยกระจายผลผลิตในช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่

ช่องทางการจำหน่าย	ปริมาณจำหน่าย (กิโลกรัม)	มูลค่าการจำหน่าย (บาท)
Tops Supermarket จำนวน 6 รอบ	7,060	776,600
หน้าสวน กิจกรรมส่งเสริมการขายของจังหวัด งานลิ้นจี่แม่ใจ และออนไลน์ (ข้อมูลจากสำนักงานพาณิชย์จังหวัดพะเยา)	22,940	ประมาณ 1,380,000
รวม	30,000	ประมาณ 2,156,600

หมายเหตุ: มูลค่าการจำหน่ายเป็นรายได้ก่อนหักต้นทุนและค่าใช้จ่าย โดยยอดรวมเป็นค่าประมาณ เนื่องจากรายได้จากช่องทางที่เกษตรกรจำหน่ายเองรายงานเป็นจำนวนประมาณ 1.38 ล้านบาท


Tops
จริงใจ


กลุ่มลิ้นจี่แปลงใหญ่ศรีถ้อย 7,8
253 หมู่ 6 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ จ.พะเยา
โทร. 091-3022833, 085-7149805
แพลตฟอร์ม
Tops
จริงใจ


SMART Agriculture
ไลฟ์สดจากชมรม AGRI UP:
ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
มาตรฐาน (GI)
เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวดและจำหน่าย
ลิ้นจี่แม่ใจพะเยามาตรฐาน GI ผ่านระบบออนไลน์
รายละเอียดการจัดงาน
ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
มาตรฐาน GI
พบกับ
"ไลฟ์สดจากชมรม
AGRI UP"
กิจกรรมถ่ายทอดสดเพื่อเข้าถึง
กลุ่มเป้าหมายในยุคดิจิทัล
12
พฤษภาคม
พ.ศ. 2569
เริ่มต้นกิจกรรมตั้งแต่เวลา
08.00 น. เป็นต้นไป
พบกับ
"ไลฟ์สดจากชมรม
AGRI UP"
กิจกรรมถ่ายทอดสดเพื่อเข้าถึง
กลุ่มเป้าหมายในยุคดิจิทัล
ไฮไลท์กิจกรรม
และคุณภาพสินค้า
ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
มาตรฐาน (GI)
สินค้าเกษตรคุณภาพสูงที่มีอกลักษณ์
เฉพาะตัวตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทาง
ภูมิศาสตร์
กิจกรรมหลักภายในงาน
การประกวดลิ้นจี่แม่ใจ
และการเปิดจำหน่ายลิ้นจี่ผ่าน
ช่องทางออนไลน์
คณะเกษตรศาสตร์และ
ทรัพยากรธรรมชาติ
มหาวิทยาลัยพะเยา


13:17
วันนี้
09:24


ลิ้นจี่ แม่ใจ พะเยา
นายสว่าง ใจมีภักดี


AFC
ลิ้นจี่ แม่ใจ พะเยา
ตลอดเดือน พฤษภาคมนี้
สินค้า GI ภูมิปัญญาไทย มรดกอัตลักษณ์แห่งพะเยา
"ไหลยก อกตั้ง หนามหยด กันป่าน"
หอม หวานอมเปรี้ยว อร่อยเป็นเอกลักษณ์
ลิ้นจี่ GI พันธุ์ฮวงฮวย
อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา
รสชาติเป็นเอกลักษณ์
หวานหอม เนื้อแห้ง กรอบ ไม่แฉะ
เมล็ดเล็ก เนื้อหนา
รับประทานง่าย อร่อยเต็มคำ
ปลูกในถิ่นอากาศดี
จากอำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา
ได้รับการรับรอง
สินค้า GI (สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์) จังหวัดพะเยา
ขึ้นทะเบียน สินค้า GI จังหวัดพะเยา
1 ปี มีครั้งเดียว
ผลผลิตคุณภาพ อัตลักษณ์ท้องถิ่น
พะเยา
ดินแดนแห่งลิ้นจี่คุณภาพ
ภูมิใจในผลผลิตคุณภาพ จากเกษตรกรชาวพะเยา
สนับสนุนสินค้า GI ไทย
สนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่น
#ลิ้นจี่แม่ใจ #GIพะเยา
ลิ้นจี่ แม่ใจ พะเยา
นายสว่าง ใจมีภักดี
ลิ้นจี่ แม่ใจ พะเยา
นายจำนงค์ ใจมีภักดี


ลิ้นจี่ แม่ใจ พะเยา
นายสว่าง ใจมีภักดี
ลิ้นจี่ แม่ใจ พะเยา
นายจำนงค์ ใจมีภักดี


ไหล่ยก อกตั้ง
หนามหด กันป่าม














MAELAI PAYAO LYCHEE
ลิ้นจี่แม่ใหม่เหยาเยา
159.-
KG.



กิจกรรมที่ 4

(1) ชื่อกิจกรรม การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา

(2) รายละเอียดกิจกรรม (วิธีการดำเนินงาน ขั้นตอนการดำเนินงาน ระยะเวลาการดำเนินงาน

ผู้ดำเนินกิจกรรม

วิทยากร 2 คน ดร.บุญร่วม คิดค้า และ ผศ.ดร.วาสนา พิทักษ์พล

ผู้ช่วยวิทยาการ 2 คน

สถานที่ บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

วันที่ดำเนินกิจกรรม 13 มิถุนายน 2569

ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม

1.1 พัฒนาพื้นที่ศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI

1) คัดเลือกและประเมินความพร้อมของสวนต้นแบบ ร่วมกับเกษตรกรและผู้เกี่ยวข้อง คัดเลือกสวนที่มีความเหมาะสมด้านพื้นที่ การเข้าถึง และความพร้อมของเจ้าของสวนในการถ่ายทอดความรู้ โดยสำรวจข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ พันธุ์ลิ้นจี่ อายุและจำนวนต้น สภาพดิน ระบบน้ำ วิธีจัดการสวน และข้อมูลผลผลิต เพื่อใช้กำหนดประเด็นการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับปัญหาของพื้นที่

2) จัดทำข้อมูลพื้นฐานและวิเคราะห์ดินรายแปลง สาธิตการเก็บตัวอย่างดินที่เป็นตัวแทนของพื้นที่ การระบุรหัสตัวอย่าง และการบันทึกตำแหน่งเก็บตัวอย่าง เพื่อนำส่งห้องปฏิบัติการวิเคราะห์สมบัติของดิน จากนั้นนำผลวิเคราะห์มาใช้ประกอบการถ่ายทอดความรู้เรื่องการจัดการธาตุอาหารและการเลือกใช้ปุ๋ยให้เหมาะสมกับสภาพสวน

3) กำหนดจุดเรียนรู้และสาธิตเทคโนโลยีการจัดการสวน จัดจุดเรียนรู้ตามความพร้อมของพื้นที่ ครอบคลุมการเก็บตัวอย่างดิน การอ่านผลวิเคราะห์ดิน การจัดการน้ำ การติดตามความชื้นดิน และการใช้เทคโนโลยีสนับสนุนการจัดการสวน พร้อมให้เกษตรกรฝึกปฏิบัติและแลกเปลี่ยนประสบการณ์เกี่ยวกับข้อดี ข้อจำกัด และต้นทุนของเทคโนโลยีแต่ละประเภท

4) พัฒนาสื่อและชุดความรู้ประจำศูนย์ รวบรวมองค์ความรู้จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีเป็นเอกสารประกอบการเรียนรู้ โดยใช้ข้อมูลและตัวอย่างจากสวนต้นแบบ เพื่อให้เกษตรกรสามารถนำกลับไปประยุกต์ใช้ในสวนของตนเอง รวมถึงจัดทำข้อมูลผู้ประสานงานและแนวทางเข้าศึกษาเรียนรู้ในพื้นที่

5) กำหนดแนวทางดูแลและติดตามสวนต้นแบบ ร่วมกับเจ้าของสวนวางแผนบันทึกการใช้ปุ๋ย น้ำ แรงงาน และปัจจัยการผลิต ตลอดจนข้อมูลผลผลิตและคุณภาพ เพื่อใช้ติดตามผลของการจัดการสวนและปรับปรุงเนื้อหาการเรียนรู้ในฤดูกาลถัดไป

1.2 การขยายเครือข่ายและสร้างหมู่บ้านลูกข่าย

1) สำรวจและเชื่อมโยงเกษตรกรที่สนใจเข้าร่วมเครือข่าย ประสานผู้นำชุมชน กลุ่มเกษตรกร และหน่วยงานในพื้นที่ เพื่อรวบรวมข้อมูลเกษตรกรและหมู่บ้านที่สนใจนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ พร้อมพิจารณาความพร้อมด้านพื้นที่ บุคลากร และประเด็นปัญหาที่ต้องการพัฒนา

2) พัฒนาเกษตรกรแกนนำในการถ่ายทอดความรู้ ส่งเสริมให้เกษตรกรที่มีความพร้อมเข้าร่วมฝึกปฏิบัติในสวนต้นแบบ โดยเน้นทักษะการเก็บตัวอย่างดิน การอ่านผลวิเคราะห์เบื้องต้น การบันทึกข้อมูลสวน และการติดตามผล เพื่อให้สามารถสื่อสารและขยายผลแก่สมาชิกในหมู่บ้านได้

3) ร่วมวางแผนการประยุกต์ใช้ความรู้ในพื้นที่ลูกข่าย ให้เกษตรกรแต่ละพื้นที่เลือกแนวทางที่เหมาะสมกับสวนของตน เช่น การปรับแผนใส่ปุ๋ยตามผลวิเคราะห์ดิน การจัดการน้ำ หรือการบันทึกข้อมูลการผลิต พร้อมกำหนดผู้รับผิดชอบ วิธีติดตาม และช่วงเวลาทบทวนผลร่วมกัน

4) จัดระบบสื่อสารและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ จัดทำช่องทางติดต่อระหว่างศูนย์การเรียนรู้ เกษตรกรแกนนำ และสมาชิกเครือข่าย เพื่อใช้สอบถามปัญหา ถ่ายทอดข้อมูล นัดหมายกิจกรรม และแลกเปลี่ยนผลการปฏิบัติ รวมถึงประสานผู้เชี่ยวชาญเมื่อพบปัญหาที่ต้องได้รับคำแนะนำเพิ่มเติม

5) ติดตามและสรุปผลการขยายเครือข่าย รวบรวมรายชื่อหมู่บ้านและเกษตรกรที่เข้าร่วม ประเด็นที่นำไปปฏิบัติ และหลักฐานการดำเนินงาน เพื่อประเมินความก้าวหน้าและกำหนดแนวทางสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันอย่างต่อเนื่อง

(3) ผลการดำเนินงาน

การดำเนินกิจกรรมได้คัดเลือก สวนนายสว่าง ใจมิภักดิ์ เป็นพื้นที่ต้นแบบสำหรับพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI แห่งที่ 1 ตั้งอยู่ในตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา พิกัดแปลง 19.366458, 99.776537 โดยใช้สวนเป็นพื้นที่ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติด้านการจัดการสวนลิ้นจี่บนพื้นฐานข้อมูลรายแปลง เชื่อมโยงประสบการณ์ของเกษตรกรกับองค์ความรู้ทางวิชาการ เพื่อพัฒนาแนวทางการผลิตที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับเกษตรกรในเครือข่าย

ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างดินเพื่อนำไปวิเคราะห์ และนำผลมาใช้ประกอบการเรียนรู้เรื่องสมบัติของดิน ความอุดมสมบูรณ์ และการจัดการธาตุอาหารพืช ผลวิเคราะห์พบว่า สวนต้นแบบมีเนื้อดินเป็นดินร่วน ค่า pH 5.97 และอินทรียวัตถุร้อยละ 2.58 ส่วนฟอสฟอรัสและโพแทสเซียมมีค่า 135.75 และ 186.63 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ เมื่อเทียบกับเกณฑ์ประเมินทั่วไปของกรมพัฒนาที่ดิน อินทรียวัตถุอยู่ในระดับค่อนข้างสูง ส่วนฟอสฟอรัสและโพแทสเซียมอยู่ในระดับสูงมาก ทั้งนี้ การแปลผลธาตุอาหารต้องตรวจสอบให้วิธีวิเคราะห์ของห้องปฏิบัติการสอดคล้องกับเกณฑ์ที่ใช้เปรียบเทียบ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 1

การถ่ายทอดความรู้ด้านธาตุอาหารมุ่งให้เกษตรกรใช้ผลวิเคราะห์ดินประกอบการวางแผนจัดการปุ๋ย โดยพิจารณาร่วมกับอายุต้น ขนาดทรงพุ่ม ความสมบูรณ์ของต้น ปริมาณผลผลิต และประวัติการใช้ปุ๋ย รวมถึงคำนึงถึงธาตุอาหารจากปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักที่ใส่เพิ่มเติม เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้ปัจจัยการผลิตเกินความจำเป็น สำหรับการกำหนดอัตราปุ๋ยรายต้น ยังต้องตรวจสอบความถูกต้องของหน่วยธาตุอาหารและยอดรวมอัตราแบ่งใส่ในแผนเดิมก่อนนำไปใช้เป็นคำแนะนำประจำแปลง

ด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี มีเกษตรกรเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 50 คน และฝึกปฏิบัติในแปลงสาธิต โดยมีการสาธิตการเก็บตัวอย่างดิน ระบบน้ำหยด เซนเซอร์ความชื้น โดรนเกษตร และแอปพลิเคชันที่ใช้สนับสนุนการวิเคราะห์และจัดการข้อมูลดิน พร้อมพัฒนาชุดความรู้เป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม จำนวน 3 เรื่อง เพื่อให้เกษตรกรใช้ทบทวนและประยุกต์ใช้ในสวนของตนเอง โดยเน้นการเลือกเทคโนโลยีตามความจำเป็นและความพร้อมของแต่ละสวน และใช้ผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการเป็นข้อมูลหลักในการประเมินธาตุอาหาร

นอกจากนี้ ได้จัดกิจกรรม ถอดบทเรียนด้านการผลิตลิ้นจี่ GI ร่วมกับสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ใจ เกษตรกรเจ้าของสวนต้นแบบ และเกษตรกรที่เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อทบทวนประสบการณ์การดำเนินงาน แลกเปลี่ยนวิธีปฏิบัติ และสะท้อนปัญหาอุปสรรคตลอดกระบวนการผลิตและจำหน่าย ครอบคลุมการดูแลต้น การจัดการดิน น้ำ และธาตุอาหาร การเก็บเกี่ยวและคัดคุณภาพ การบันทึกข้อมูลการผลิต ตลอดจนการ

สื่อสารคุณค่าของลิ้นจี่ GI โดยเปิดโอกาสให้เกษตรกรร่วมพิจารณาวิธีปฏิบัติที่เหมาะสม ประเด็นที่ควรปรับปรุง และความต้องการรับการสนับสนุนเพิ่มเติม

การถอดบทเรียนร่วมกันช่วยเชื่อมโยงประสบการณ์ระดับสวนกับงานส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่ และนำไปสู่การพิจารณาแนวทางพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการของเกษตรกร ทั้งเนื้อหาการเรียนรู้ รูปแบบการฝึกปฏิบัติ และแนวทางติดตามการนำความรู้ไปใช้ โดยมีสวนต้นแบบเป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนระหว่างเกษตรกร นักวิชาการ และเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร

ด้านการขยายผลไปยังหมู่บ้านลูกข่าย ได้เชื่อมโยงการเรียนรู้จากสวนต้นแบบกับการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ของเกษตรกรในเครือข่าย และร่วมพิจารณาแนวทางนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ตามปัญหาและความพร้อมของแต่ละพื้นที่ เช่น การเก็บตัวอย่างดิน การทบทวนแผนจัดการธาตุอาหาร การจัดการน้ำ และการบันทึกข้อมูลสวน โดยเน้นให้เกษตรกรเข้าใจหลักการและปรับใช้ให้เหมาะกับสภาพแปลงของตนเอง พร้อมเชื่อมโยงการส่งเสริมและการขยายผลกับสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ใจ

การดำเนินงานในระยะนี้จึงเป็นการพัฒนาฐานการเรียนรู้และวางแนวทางขยายผลระหว่างศูนย์ต้นแบบกับหมู่บ้านลูกข่าย สำหรับระยะต่อไป ควรจัดทำทะเบียนหมู่บ้านลูกข่ายและเกษตรกรแกนนำ พร้อมติดตามการนำความรู้ไปใช้จริง การเปลี่ยนแปลงต้นทุนปัจจัยการผลิต คุณภาพและปริมาณผลผลิต ผลตรวจสารตกค้าง และความก้าวหน้าของเกษตรกรในกระบวนการ GI เพื่อประเมินผลลัพธ์ของกิจกรรมและนำข้อมูลกลับมาปรับปรุงการดำเนินงานของเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง

ตารางที่ 1 ผลวิเคราะห์ดินของสวนต้นแบบและแนวทางใช้ประโยชน์จากข้อมูล

รายการ	ผลวิเคราะห์	เกณฑ์เปรียบเทียบ	การแปลผลและแนวทางจัดการ
เนื้อดิน	ดินร่วน	พิจารณาร่วมกับโครงสร้างดิน ความลึกหน้าดิน และการระบายน้ำ	สามารถใช้เป็นพื้นฐานในการจัดการสวนลิ้นจี่ แต่ต้องประเมินความแน่นทึบ การระบายน้ำ และความชื้นจริงของแปลงร่วมด้วย
ความเป็นกรด–ด่าง (pH)	5.97	เอกสารการผลิตลิ้นจี่ในออสเตรเลียที่เผยแพร่โดย FAO ระบุช่วงอ้างอิง pH 5.5–6.0 โดยต้องพิจารณาวิธีวัดร่วมด้วย	อยู่ในช่วงอ้างอิงดังกล่าว ควรติดตามค่า pH เป็นระยะ โดยเฉพาะเมื่อใช้ปุ๋ยไนโตรเจนต่อเนื่อง ไม่ควรสรุปความเป็นประโยชน์ของธาตุอาหารทั้งหมดจากค่า pH เพียงค่าเดียว
อินทรียวัตถุ (OM)	2.58%	เกณฑ์กรมพัฒนาที่ดินแบบ 7 ระดับ: ค่อนข้างสูง 2.5–3.5%	จัดอยู่ในระดับค่อนข้างสูง ควรรักษาระดับด้วยการจัดการเศษพืชและวัสดุคลุมดินอย่างเหมาะสม หากเพิ่มปุ๋ยอินทรีย์ควรคำนึงถึงธาตุอาหารและความเค็มของวัสดุร่วมด้วย

รายการ	ผลวิเคราะห์	เกณฑ์เปรียบเทียบ	การแปลผลและแนวทางจัดการ
ฟอสฟอรัส (P)	135.75 มก./กก.	เกณฑ์ทั่วไปของกรมพัฒนาที่ดินสำหรับฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์: สูงมากเมื่อมากกว่า 45 มก./กก. โดยต้องยืนยันว่าวิธีวิเคราะห์ตรงกับเกณฑ์	จัดอยู่ในระดับสูงมากเมื่อใช้เกณฑ์ที่สอดคล้องกับวิธีวิเคราะห์ จึงควรทบทวนความจำเป็นในการใส่ปุ๋ยฟอสฟอรัสเพิ่มเติม และพิจารณาผลวิเคราะห์ใบ ประวัติการใช้ปุ๋ย และสภาพต้นประกอบ
โพแทสเซียม (K)	186.63 มก./กก.	เกณฑ์ทั่วไปของกรมพัฒนาที่ดินสำหรับโพแทสเซียมที่เป็นประโยชน์: สูงมากเมื่อมากกว่า 120 มก./กก. โดยต้องยืนยันว่าวิธีวิเคราะห์ตรงกับเกณฑ์	จัดอยู่ในระดับสูงมากตามเกณฑ์ทั่วไป แต่ยังไม่สามารถกำหนดอัตราปุ๋ยหรือวินิจฉัยสถานะ K ของต้นได้จากค่านี้เพียงอย่างเดียว ควรใช้ผลวิเคราะห์ใบ ปริมาณผลผลิต และข้อมูลการจัดการสวนประกอบการตัดสินใจ








อำเภอแม้ใจ จังหวัดพะเยา





ภาพกิจกรรม

3.4 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ

การดำเนินงานโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี “**โครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพมาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา**” ปีที่ 2 ดำเนินงานในพื้นที่ หมู่ที่ 7 และ 8 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา มีการประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 4 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 เพิ่มจำนวนเกษตรกรที่ได้การรับรองลิ้นจี่ GI

กิจกรรมที่นี้มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 50 คน โดยพบประเมินความพึงพอใจในภาพรวมคิดเป็นร้อยละ 86.35 ระดับความพึงพอใจ อยู่ในระดับ มากที่สุด แสดงในตาราง

ที่	รายการ	ผลประเมินความพึงพอใจ (ร้อยละ)	ระดับความพึงพอใจ
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ			
1	มีขั้นตอนการให้บริการเช่น การแจ้งให้ทราบก่อน อบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่าน ได้รับความสะดวกแค่ไหน	82.55	มากที่สุด
2	วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้ม แจ่มใส เป็นกันเอง	90.84	มากที่สุด
3	สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการ อบรม	84.37	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร			
4	ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์เช่น ประกอบอาชีพหรือ ใช้ในชีวิตประจำวันได้มาก น้อยแค่ไหน	86.97	มากที่สุด
5	เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อย แค่ไหน	85.23	มากที่สุด

ที่	รายการ	ผลประเมินความพึงพอใจ (ร้อยละ)	ระดับความพึงพอใจ
6	วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและ ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	85.77	มากที่สุด
7	เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	85.65	มากที่สุด
8	ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	90.38	มากที่สุด
9	ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับ เวลาและค่าใช้จ่าย	85.42	มากที่สุด
ภาพรวม		86.35	มากที่สุด

เกณฑ์มาตรฐาน (81–100 = มากที่สุด, 61–80 = มาก, 41–60 = ปานกลาง, 21–40 = น้อย, 0–20 = น้อยที่สุด)

กิจกรรมที่ 2 การเพิ่มมูลค่าลิ้นจี่ด้วยการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

กิจกรรมที่นี้มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 50 คน โดยพบประเมินความพึงพอใจในภาพรวมคิดเป็นร้อยละ 86.09 ระดับความพึงพอใจ อยู่ในระดับ มากที่สุด แสดงในตาราง

ที่	รายการ	ผลประเมินความพึงพอใจ (ร้อยละ)	ระดับความพึงพอใจ
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ			
1	มีขั้นตอนการให้บริการเช่น การแจ้งให้ทราบก่อน อบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่าน ได้รับความสะดวกแค่ไหน	92.19	มากที่สุด
2	วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้ม แจ่มใส เป็นกันเอง	83.81	มากที่สุด
3	สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการ อบรม	82.62	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร			
4	ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์เช่น ประกอบอาชีพหรือ ใช้ในชีวิตประจำวันได้มาก น้อยแค่ไหน	84.53	มากที่สุด
5	เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อย แค่ไหน	81.39	มากที่สุด
6	วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและ ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	89.57	มากที่สุด
7	เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	86.61	มากที่สุด
8	ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	83.87	มากที่สุด
9	ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับ เวลาและค่าใช้จ่าย	90.22	มากที่สุด
ภาพรวม		86.09	มากที่สุด

เกณฑ์มาตรฐาน (81–100 = มากที่สุด, 61–80 = มาก, 41–60 = ปานกลาง, 21–40 = น้อย, 0–20 = น้อยที่สุด)

กิจกรรมที่ 3 การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายลิ้นจี่ GI

กิจกรรมที่นี้มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 50 คน โดยพบประเมินความพึงพอใจในภาพรวมคิดเป็นร้อยละ 90.49 ระดับความพึงพอใจ อยู่ในระดับ มากที่สุด แสดงในตาราง

ที่	รายการ	ผลประเมินความพึงพอใจ (ร้อยละ)	ระดับความพึงพอใจ
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ			
1	มีขั้นตอนการให้บริการเช่น การแจ้งให้ทราบก่อน อบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่าน ได้รับความสะดวกแค่ไหน	90.47	มากที่สุด
2	วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้ม แจ่มใส เป็นกันเอง	90.34	มากที่สุด
3	สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการ อบรม	95.63	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร			
4	ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์เช่น ประกอบอาชีพหรือ ใช้ในชีวิตประจำวันได้มาก น้อยแค่ไหน	95.12	มากที่สุด
5	เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อย แค่ไหน	90.99	มากที่สุด
6	วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและ ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	95.47	มากที่สุด
7	เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	85.34	มากที่สุด
8	ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	87.69	มากที่สุด
9	ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับ เวลาและค่าใช้จ่าย	83.37	มากที่สุด
	ภาพรวม	90.49	มาก

เกณฑ์มาตรฐาน (81–100 = มากที่สุด, 61–80 = มาก, 41–60 = ปานกลาง, 21–40 = น้อย, 0–20 = น้อยที่สุด)

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ลิ้นจี่ GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา

กิจกรรมที่นี้มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 50 คน โดยพบประเมินความพึงพอใจในภาพรวมคิดเป็นร้อยละ 88.78 ระดับความพึงพอใจ อยู่ในระดับ มากที่สุด แสดงในตาราง

ที่	รายการ	ผลประเมินความพึงพอใจ (ร้อยละ)	ระดับความพึงพอใจ
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ			
1	มีขั้นตอนการให้บริการเช่น การแจ้งให้ทราบก่อน อบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่าน ได้รับความสะดวกแค่ไหน	86.53	มากที่สุด
2	วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้ม แจ่มใส เป็นกันเอง	85.74	มากที่สุด

3	สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการ อบรม	90.39	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร			
4	ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์เช่น ประกอบอาชีพหรือ ใช้ในชีวิตประจำวันได้มาก น้อยแค่ไหน	90.22	มากที่สุด
5	เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อย แค่ไหน	82.74	มากที่สุด
6	วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและ ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	85.66	มากที่สุด
7	เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	86.75	มากที่สุด
8	ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	90.37	มากที่สุด
9	ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับ เวลาและค่าใช้จ่าย	95.18	มากที่สุด
	ภาพรวม	88.78	มากที่สุด

เกณฑ์มาตรฐาน (81–100 = มากที่สุด, 61–80 = มาก, 41–60 = ปานกลาง, 21–40 = น้อย, 0–20 = น้อยที่สุด)

บทที่ 3
สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

การดำเนินงานโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี “โครงการหมู่บ้านลิ้นจี่คุณภาพ มาตรฐาน GI ไม้ผลอัตลักษณ์จังหวัดพะเยา บ้านศรีถ้อย ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา” ปีที่ 2 ดำเนินงานในพื้นที่ หมู่ที่ 7 และ 8 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีใน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	50	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	5	5
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	30	30
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	2	2	2
7. จำนวนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา	ผลิตภัณฑ์	2	2	2
8. จำนวนศูนย์การเรียนรู้ที่ได้รับการพัฒนา	ศูนย์		1	3
9. จำนวนแปลงที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GI	แปลง	10	15	20

3.2 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 (ปีที่ดำเนินการในปัจจุบัน)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	5
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	5
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	87.93
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30	50
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	2	2.52
7. จำนวนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา	ผลิตภัณฑ์	2	2
8. จำนวนศูนย์การเรียนรู้ที่ได้รับการพัฒนา	ศูนย์	1	1
9. จำนวนแปลงที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GI	แปลง	10	26

3.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

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

เกษตรกรสามารถเพิ่มรายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายลิ้นจี่คุณภาพ GI และผลิตภัณฑ์แปรรูป คิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจรวมประมาณ 2.52 เท่าของงบประมาณที่ใช้ ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนและสร้างการจ้างงานในพื้นที่ เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปผลผลิต และการตลาดออนไลน์

จากการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2569 พบว่ากลุ่มสามารถส่งจำหน่ายลิ้นจี่ผลสดให้กับห้าง Top Supermarket ได้ตั้งแต่วันที่ 8-24 พฤษภาคม 2569 รวม 6 รอบ ปริมาณรวม 7,060 กิโลกรัม ราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 110 บาท คิดเป็นมูลค่ารวม 776,600 บาท และมีลิ้นจี่ GI ของแม่ใจที่เกษตรกรจำหน่ายเองผ่านช่องทางการจำหน่ายผ่านหน้าสวน หรือผ่านกิจกรรมส่งเสริมการขายของจังหวัด งานลิ้นจี่แม่ใจ และขายผ่านออนไลน์ อีกจำนวน 22.94 ตัน ก่อให้เกิดรายรายได้ 1.38 ล้านบาท

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

โครงการส่งเสริมให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนรูปแบบการผลิตตามแนวทาง BCG Economy (Bio-Circular-Green Economy) โดยมีกระบวนการดำเนินงาน 3 ด้านที่สำคัญ ด้านแรก คือการลดการใช้สารเคมีโดยจัดอบรมและถ่ายทอดความรู้เรื่องระบบเกษตรปลอดภัย ส่งเสริมให้เกษตรกรใช้สารชีวภัณฑ์ทดแทนสารเคมีในการกำจัดศัตรูพืช ส่งผลให้ลดการปนเปื้อนสารเคมีในดิน น้ำ และสิ่งแวดล้อมโดยรอบสวน ด้านที่สอง คือการหมุนเวียนของเสีย (Circular) โดยส่งเสริมการผลิตปุ๋ยหมักจากเศษพืชและวัสดุเหลือใช้ในสวน ช่วยลดของเสียจากกระบวนการผลิตและลดต้นทุนค่าปุ๋ยไปพร้อมกัน ด้านที่สาม คือการนำระบบเกษตรปลอดภัยมาใช้อย่างเป็นระบบ (Green) ทำให้เกิดการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

เมื่อเปรียบเทียบกับก่อนดำเนินโครงการ เกษตรกรเดิมใช้สารเคมีเป็นหลักในการกำจัดศัตรูพืช และจัดการเศษวัสดุในสวนด้วยวิธีการเผาทิ้ง ภายหลังดำเนินโครงการ เกษตรกรเปลี่ยนมาใช้สารชีวภัณฑ์เป็นหลักและผลิตปุ๋ยหมักหมุนเวียนใช้ในสวน ทั้งนี้ ข้อมูลอ้างอิงจากแบบบันทึกการใช้สารของเกษตรกรและรายงานกิจกรรมของกลุ่ม

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

โครงการก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในหลายมิติ ในด้านความร่วมมือในชุมชน โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างกลุ่มเกษตรกร หน่วยงานรัฐ มหาวิทยาลัย และภาคเอกชน นำไปสู่กระบวนการรวมกลุ่มเพื่อต่อรองราคา ทำให้เกษตรกรสามารถจำหน่ายผลผลิตได้ในราคาที่สูงขึ้น ในด้านอัตลักษณ์ท้องถิ่น การสร้างแบรนด์ลิ้นจี่แม่ใจ GI และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ทำให้ชุมชนเกิดความภาคภูมิใจในผลผลิตของตนเอง ในด้านแหล่งเรียนรู้ มีการพัฒนาแปลงต้นแบบเป็นแหล่งเรียนรู้ถาวรของหมู่บ้าน เพื่อให้เกษตรกรรายอื่นและผู้สนใจสามารถเข้าศึกษาดูงานได้อย่างต่อเนื่อง และในด้านคุณภาพชีวิต รายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผ่านหลายช่องทางในราคาที่ดีขึ้น ช่วยยกระดับความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือนเกษตรกร

3.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก – ปีปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป)

ปีที่ 1 (พ.ศ. 2568) สามารถดำเนินกิจกรรมทั้ง 4 กิจกรรมได้ตามแผน

ปีที่ 2 (พ.ศ. 2569) สามารถดำเนินกิจกรรมทั้ง 4 กิจกรรมได้ตามแผน

3.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	งบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณคงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
2568	168,180	168,180	**0**	
2569	211,600	211,600	**0**	
2570				
รวม	379,780	379,780		

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและ	62	38			
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	62	38			
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	62	38			
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	5	4	3	2	1
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	54	46			
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	48	52			
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	66	34			
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	46	54			
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	56	44			
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	54	46			

ในช่องสี ให้ท่านใส่สรุปผลเป็นร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม

แล้วนำผลที่สูงที่สุดในแต่ละหัวข้อไปใส่ในช่องผลการดำเนินงานของการรายงานความก้าวหน้า

บทที่ 4
ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

4.1 ปัญหา/อุปสรรค

การดำเนินโครงการพบปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญ ดังนี้

ประการแรก ปัญหาด้านผลผลิตกระจุกตัวในช่วงเวลาสั้น ลิ้นจี่เป็นผลไม้ที่ให้ผลผลิตมากในช่วงเดือนเมษายนถึงพฤษภาคม ทำให้ผลผลิตออกสู่ตลาดพร้อมกันในปริมาณมาก ส่งผลให้ราคาตกต่ำในช่วงกลางฤดู แม้จะมีช่องทางจำหน่ายผ่านห้าง Top Supermarket แล้ว แต่ปริมาณที่ห้างรับซื้อได้ (7,060 กิโลกรัม จาก 6 รอบ) ยังไม่เพียงพอที่จะรองรับผลผลิตทั้งหมดของกลุ่ม ทำให้เกษตรกรยังต้องพึ่งพาช่องทางจำหน่ายอื่นที่ได้ราคาต่ำกว่า

ประการที่สอง ปัญหาด้านอายุการเก็บรักษา ลิ้นจี่เป็นผลไม้ที่มีอายุหลังการเก็บเกี่ยวสั้น เปลือกเปลี่ยนสีเป็นน้ำตาลได้ภายใน 1–2 วัน หากไม่มีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม ทำให้เกิดข้อจำกัดในการขนส่งไปยังตลาดที่ไกลออกไปหรือการจำหน่ายออนไลน์ที่ต้องใช้เวลาในการขนส่ง

ประการที่สาม ปัญหาด้านกำลังการผลิตและการแปรรูป กลุ่มเกษตรกรยังขาดอุปกรณ์และสถานที่แปรรูปที่ได้มาตรฐาน ทำให้ไม่สามารถแปรรูปผลผลิตส่วนเกินเพื่อเพิ่มมูลค่าได้อย่างเต็มศักยภาพ ผลผลิตที่จำหน่ายเป็นผลสดไม่ทันจึงสูญเสียไป

ประการที่สี่ ปัญหาด้านความไม่แน่นอนของสภาพอากาศ การเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศส่งผลต่อการออกดอกและติดผลของลิ้นจี่ เนื่องจากลิ้นจี่ต้องการช่วงอากาศเย็นที่เพียงพอเพื่อกระตุ้นการออกดอก หากอุณหภูมิในฤดูหนาวไม่ต่ำเพียงพอ อาจทำให้ผลผลิตลดลงหรือไม่สม่ำเสมอในแต่ละปี

4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

จากปัญหาและอุปสรรคข้างต้น มีข้อเสนอแนะดังนี้

ประการแรก ควรส่งเสริมการแปรรูปลิ้นจี่เพื่อเพิ่มมูลค่าและรองรับผลผลิตส่วนเกินในช่วงที่ราคาตกต่ำ เช่น ลิ้นจี่อบแห้ง น้ำลิ้นจี่เข้มข้น ลิ้นจี่กระป๋อง หรือผลิตภัณฑ์สุขภาพจากลิ้นจี่ โดยพัฒนาสถานที่แปรรูปให้ได้มาตรฐาน อย. หรือ GMP เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายในช่องทางค้าปลีกสมัยใหม่ได้

ประการที่สอง ควรขยายช่องทางการตลาดและฐานลูกค้า โดยเจรจากับห้างค้าปลีกรายอื่นเพิ่มเติม เพื่อเพิ่มปริมาณการรับซื้อ พัฒนาระบบการจำหน่ายออนไลน์ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น และส่งเสริมการจำหน่ายแบบสั่งจองล่วงหน้า (pre-order) ซึ่งช่วยวางแผนการเก็บเกี่ยวและลดความเสี่ยงด้านราคา

ประการที่สาม ควรพัฒนาระบบจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้ห้องเย็นหรือระบบควบคุมอุณหภูมิเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลิ้นจี่สด รวมถึงพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยรักษาคุณภาพระหว่างการขนส่ง เพื่อเปิดโอกาสในการจำหน่ายไปยังตลาดที่ไกลขึ้นหรือส่งออก

ประการที่สี่ ควรสนับสนุนการวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการสวนที่ช่วยกระจายช่วงเวลาเก็บเกี่ยว เช่น การเลือกปลูกลิ้นจี่หลายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตต่างช่วงเวลากัน หรือเทคนิคการจัดการทรงพุ่มและธาตุอาหารที่ช่วยให้ออกดอกติดผลสม่ำเสมอแม้สภาพอากาศผันผวน

ประการที่ห้า ควรดำเนินโครงการอย่างต่อเนื่องเพื่อขยายผลไปยังเกษตรกรรายอื่นในพื้นที่ โดยใช้แปลงต้นแบบและแหล่งเรียนรู้ที่พัฒนาขึ้นเป็นศูนย์กลางในการถ่ายทอดความรู้ และส่งเสริมให้กลุ่มเกษตรกรสามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองอย่างยั่งยืน

ภาคผนวก (ถ้ามี) อาทิ เอกสารต่างๆ ที่ใช้ประกอบการดำเนินโครงการ รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ เป็นต้น

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

คู่มือการขอใช้ตรา GI และการผลิตลิ้นจี่แม่ใจพะเยา

ส่วนที่ 1 การขอใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยสำหรับลิ้นจี่แม่ใจพะเยา

การขอใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยเป็นการรับรองสิทธิการใช้ตราและฉลากของผู้ผลิตและผู้ค้าแต่ละราย (ระดับสวนหรือผู้ประกอบการ) โดยผู้ขอต้องปฏิบัติตามคู่มือปฏิบัติงานและอยู่ภายใต้ระบบควบคุมตรวจสอบที่กำหนด ก่อนยื่นคำขอ ทุกสวนและโรงคัดบรรจุต้องผ่านเงื่อนไขพื้นฐาน 4 ประการตามทะเบียน GI ดังนี้

1.1 พันธุ์และพื้นที่ผลิต

1) ต้องเป็นลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย
2) ต้องผลิตในพื้นที่ที่กำหนด ได้แก่ อำเภอแม่ใจ และตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา

1.2 คุณลักษณะของผลผลิต

เกณฑ์คุณภาพขั้นต่ำยึดตามทะเบียน GI ฉบับแก้ไข

ลักษณะ	เกณฑ์
ขนาดผล	ไม่น้อยกว่า 3.40 ซม.
น้ำหนักผล	ไม่น้อยกว่า 25 กรัมต่อผล
ความหวาน	ไม่น้อยกว่า 16 °Brix
ลักษณะทั่วไป	ผลใหญ่ทรงยาวรี เปลือกบางสีแดงอมชมพู หนามสั้นห่าง เนื้อแห้งกรอบสีขาวขุ่น ไม่แฉะน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอม

1.3 กระบวนการผลิต เก็บเกี่ยว และคัดบรรจุ

ทะเบียน GI กำหนดสาระสำคัญของกระบวนการตั้งแต่การปลูก การดูแล การห่อผล การเก็บเกี่ยว การคัดแต่ง การบรรจุ ไปจนถึงข้อความบนฉลาก ผู้ขอจึงต้องแปลงข้อกำหนดเหล่านี้เป็นเอกสารที่ตรวจสอบได้จริง ได้แก่ คู่มือปฏิบัติงาน ระบบควบคุมตรวจสอบ และระบบตรวจสอบย้อนกลับ

1.4 ระบบควบคุมตรวจสอบและการขึ้นทะเบียน

นายทะเบียนกำหนดให้มี

1) ระบบตรวจสอบและควบคุมทั้งระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
2) การขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่จะใช้ GI
3) คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสมาชิก

ส่วนที่ 2 เอกสาร ขั้นตอน และแนวปฏิบัติในการยื่นขอ

เพื่อให้การพิจารณาผ่านโดยไม่ต้องแก้ไขหลายรอบ ผู้ขอควรจัดแฟ้มเอกสาร 6 หมวด พร้อมไฟล์ดิจิทัล

2.1 โครงสร้างเอกสาร

หมวด	เนื้อหาหลัก	รายละเอียดที่ต้องมี
A ข้อมูลผู้ขอ	ข้อมูลระดับสวน กลุ่ม หรือผู้ประกอบการ	สำเนาบัตรประชาชนหรือหนังสือรับรองนิติบุคคล; แผนที่และพิกัดแปลงพร้อมหลักฐานว่าอยู่ในพื้นที่ GI; รูปแปลง โรงคัดบรรจุ และอุปกรณ์หลัก
B คู่มือปฏิบัติงาน (SOP)	ข้อกำหนดที่ตรวจสอบได้ ไม่ใช่คำบรรยายทั่วไป	ขอบเขต (พื้นที่ พันธุ์ ฤดูผลิต); SOP ตามระยะการผลิต (หลังเก็บเกี่ยว บำรุงต้น ชักนำดอก ติดผล เก็บเกี่ยว); SOP การห่อผล (ห่อเมื่อผลเริ่มเปลี่ยนสีหรือก่อนเก็บเกี่ยวไม่น้อยกว่า 20 วัน ตามทะเบียน); SOP การเก็บเกี่ยว (ช่วงแดดไม่จัด ทยอยเก็บทุก 2–3 วัน เก็บทั้งช่อ); SOP การคัดแต่งช่อ คัดผล และบรรจุ; เกณฑ์คุณภาพพร้อมวิธีตรวจวัด; ข้อห้ามและข้อควรระวัง เช่น การปนเปื้อนและการปะปนผลนอกพื้นที่
C แผนควบคุมคุณภาพ (Control Plan)	แผนตรวจสอบที่ปฏิบัติได้จริง	โครงสร้างผู้ตรวจ (กลุ่ม ตำบล อำเภอ จังหวัด); ตารางตรวจ 4 ช่วง (ก่อนออกดอก ติดผล ก่อนเก็บเกี่ยว คัดบรรจุ); แบบบันทึกการตรวจ; เกณฑ์ผ่านและไม่ผ่านพร้อมการแก้ไข (corrective action)
D ระบบตรวจสอบย้อนกลับ	ระบบที่เรียบง่ายแต่ครบถ้วน	รหัสสวนและแปลง; รหัสล็อตเก็บเกี่ยว (วันที่ แปลง ทีมเก็บ); บันทึกผลผลิตเข้าโรงคัดบรรจุ; บันทึกการคัดเกรดและผลคัดทิ้ง; รหัสกล่องและฉลากที่เชื่อมกลับถึงสวนและวันเก็บได้
E ฉลากและบรรจุภัณฑ์	การใช้ชื่อและตรา GI ให้ถูกต้อง	แบบฉลากที่ใช้ชื่อ "ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา / Phayao Lychee Mae Chai"; ตำแหน่งติดตรา GI ไทยตามระเบียบ; ข้อห้ามใช้ตรากับสินค้าที่ไม่เป็นไปตามคู่มือหรือไม่ผ่านการตรวจ
F หลักฐานสนับสนุนพื้นที่ GI	ความเชื่อมโยงระหว่างพื้นที่กับคุณลักษณะสินค้า	ข้อมูลภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ระดับความสูง และดินจากทะเบียน GI; ระดับสวนควรแนบรูปแปลงและสภาพพื้นที่ ผลตรวจคุณภาพรายล็อต (°Brix ขนาด น้ำหนัก) และมาตรฐานอื่น เช่น GAP (ถ้ามี)

แบบคำขอ GI (สช.01) และระบบ GI ของกรมทรัพย์สินทางปัญญากำหนดให้แนบคู่มือปฏิบัติงานและระบบควบคุมคุณภาพเป็นเอกสารประกอบ

2.2 ขั้นตอนการยื่นขอ

1) **ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า** ผ่านกลไกระดับจังหวัด (คณะทำงานระดับจังหวัดร่วมกับพาณิชย์จังหวัดหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง) และรับรหัสสมาชิกเพื่อเข้าสู่ระบบตรวจสอบ

2) **ยื่นแบบคำขออนุญาตใช้ตรา GI ไทย (GIC.01)** พร้อมเอกสารประกอบ ได้แก่ คู่มือปฏิบัติงาน แผนควบคุมตรวจสอบ ระบบตรวจสอบย้อนกลับ และตัวอย่างฉลากหรือสติกเกอร์
3) **รับการตรวจประเมิน** ใน 3 ด้าน ได้แก่ (1) เอกสาร (SOP บันทึกสวน บันทึกเก็บเกี่ยวและคัดบรรจุ ใบตรวจ °Brix) (2) พื้นที่จริง (แปลงอยู่ในเขต GI พันธุ์ถูกต้อง มีการแยกผลผลิตไม่ให้ปนกับผลนอกระบบ) และ (3) ฉลากและการใช้ตรา (ใช้กับสินค้าที่ผลิตตามคู่มือเท่านั้น)
4) **รับหนังสืออนุญาตและเริ่มใช้ตรา** โดยจัดทำสติกเกอร์หรือฉลากตามแบบที่กำหนดและติดบนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์
5) **คงสถานะสิทธิ** โดยยอมรับการตรวจติดตาม หากใช้ตราผิดสินค้าหรือไม่ปฏิบัติตามคู่มือ ผู้ใช้สิทธิอาจถูกเรียกชี้แจงและถูกเพิกถอนสิทธิ

2.3 ข้อปฏิบัติภาคสนามเพื่อลดข้อทักท้วง

จุดควบคุมวิกฤต 5 จุดในสวนและโรงคัดบรรจุ

1) ยืนยันพันธุ์ฮงฮวย (เอกสาร แผนที่แปลง รูปต้น)
2) ยืนยันพื้นที่ (แปลงอยู่ในอำเภอแม่ใจหรือตำบลบ้านใหม่ พร้อมแผนที่ พิกัด และรายชื่อสมาชิก)
3) ตรวจคุณภาพก่อนตัด (สุ่มวัด °Brix ให้ไม่น้อยกว่า 16 และวัดขนาดและน้ำหนักตามเกณฑ์)
4) แยกผลผลิต GI ออกจากผลนอกระบบ ด้วยโซนรับเข้า สี หรือรหัสที่ต่างกัน
5) ติดฉลากและรหัสล็อตให้ทุกกล่องย้อนกลับถึงสวน แปลง วันเก็บ และทีมเก็บได้

เอกสารขั้นต่ำต่อทุกล็อต: ใบสรุปการเก็บเกี่ยว (วัน แปลง ปริมาณ) ใบตรวจคุณภาพล็อต (°Brix ขนาด น้ำหนัก ผลคัดทิ้ง) และใบรับเข้าโรงคัดบรรจุพร้อมรหัสกล่องหรือฉลาก

2.4 ข้อกำหนดเพิ่มเติมกรณียื่นระดับกลุ่มหรือจังหวัด

กรณีกลุ่ม สหกรณ์ หรือแปลงใหญ่ที่ยื่นรวม ต้องมีองค์ประกอบเพิ่มเติม ดังนี้

1) คณะกรรมการควบคุมภายใน (Internal Control Committee)
2) แผนสุ่มตรวจสมาชิก เช่น ร้อยละ 20–30 ต่อฤดูกาล
3) มาตรการลงโทษหรือระงับสิทธิสมาชิกที่ไม่ผ่านการตรวจ
4) ระบบอบรมสมาชิกประจำปีพร้อมบันทึกการอบรม

2.5 แหล่งอ้างอิงทางการ

1) แบบฟอร์ม ตัวอย่าง และคู่มือการกรอกของกรมทรัพย์สินทางปัญญา
2) แบบคำขอ GI (สช.01)
3) ระเบียบการอนุญาตใช้ตรา GI ไทย (เงื่อนไข หน้าที่ และการเพิกถอน)
4) ทะเบียน GI "ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา" (พันธุ์ พื้นที่ คุณภาพ กระบวนการ และระบบควบคุม)

ส่วนที่ 3 การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน (IPM) ในสวนลิ้นจี่

การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน (Integrated Pest Management: IPM) คือการใช้หลายวิธีร่วมกันอย่างเป็นระบบ โดยอาศัยข้อมูลด้านนิเวศวิทยา เศรษฐศาสตร์ และชีววิทยาของศัตรูพืช เพื่อควบคุมความเสียหายให้ต่ำกว่าระดับเศรษฐกิจ (Economic Threshold Level) แทนการกำจัดให้หมดสิ้น แนวทางนี้ช่วย

ลดการใช้สารเคมี ต้นทุนการผลิต และสารตกค้าง และสอดคล้องกับระบบการผลิตคุณภาพสูง เช่น GAP เกษตรอินทรีย์ และ GI

3.1 ศัตรูพืชสำคัญ

การจำแนกชนิดศัตรูพืชอย่างถูกต้อง ทั้งลักษณะการเข้าทำลายและช่วงเวลาระบาด เป็นพื้นฐานของการเลือกวิธีควบคุมที่เหมาะสม

กลุ่ม	ชนิด	ความเสียหาย
แมลงดูดกินน้ำเลี้ยง	เพลี้ยไฟ	ทำลายดอกและผลอ่อน ทำให้ดอกร่วงและผิวผลเสียหาย
	เพลี้ยแป้ง เพลี้ยหอย	ทำให้ต้นอ่อนแอและเกิดราดำ
แมลงทำลายผล	หนอนเจาะผล แมลงวันผลไม้	ทำลายผลโดยตรง ลดคุณภาพทางการตลาด
ไร	ไรแดง ไรขาว	ใบเหลือง ประสิทธิภาพการสังเคราะห์แสงลดลง
โรคพืช	ราน้ำค้าง แอนแทรคโนส	เกิดแผลที่ใบ ดอก และผล โดยเฉพาะในสภาพอากาศชื้น
	รากเน่าโคนเน่า (Phytophthora)	สัมพันธ์กับดินที่ชื้นแฉะ
สัตว์ศัตรู	ค้างคาว นก สัตว์กัดแทะ	กัดกินผลโดยตรง

3.2 การเฝ้าระวังและสำรวจแปลง

การตัดสินใจควบคุมควรอาศัยข้อมูลจริงจากแปลง ไม่ใช่การพ่นสารตามปฏิทิน แนวทางที่แนะนำมีดังนี้

1) สำรวจแปลงทุก 7–10 วัน โดยเน้นใบอ่อน ดอก และผลอ่อน
2) ใช้กับดักเหนียวสีเหลืองหรือสีน้ำเงินสำหรับเพลี้ยไฟ และกับดักฟีโรโมนสำหรับแมลงวันผลไม้
3) บันทึกความหนาแน่นของแมลงและระดับความเสียหายทุกครั้ง เพื่อเปรียบเทียบแนวโน้มและกำหนดระดับเริ่มควบคุม (threshold)

3.3 วิธีควบคุม

การจัดการทางวัฒนธรรม (Cultural Control) ปรับสภาพแปลงให้ไม่เอื้อต่อการเพิ่มจำนวนของศัตรูพืช

1) ตัดแต่งกิ่งให้ทรงพุ่มโปร่ง เพิ่มการถ่ายเทอากาศและแสง ลดความชื้นสะสมและโรคเชื้อรา
2) เก็บผลร่วง ใบแห้ง และเศษพืชออกจากแปลงสม่ำเสมอ
3) ควบคุมการให้น้ำไม่ให้น้ำขัง เพื่อลดโรครากเน่าโคนเน่า
4) จำกัดปุ๋ยไนโตรเจน เพื่อลดการแตกใบอ่อนมากเกินไปซึ่งเป็นแหล่งอาหารของเพลี้ยและแมลงดูดกินน้ำเลี้ยง
5) จัดการสภาพอากาศในทรงพุ่ม (canopy microclimate) ด้วยการควบคุมความหนาแน่นของกิ่ง ระยะปลูก และทิศทางทรงพุ่ม

ชีววิธี (Biological Control) ใช้ศัตรูธรรมชาติหรือจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์

1) แมลงเต่าทอง (lady beetle) ควบคุมเพลี้ยแป้ง เพลี้ยอ่อน และแมลงดูดกินน้ำเลี้ยง
2) เชื้อรา *Beauveria bassiana* ควบคุมแมลงศัตรูหลายชนิด
3) เชื้อรา *Metarhizium anisopliae* ควบคุมหนอนและแมลงในดินบางกลุ่ม
4) เชื้อรา *Trichoderma* spp. ลดการเข้าทำลายของเชื้อสาเหตุโรครากเน่าโคนเน่าและส่งเสริมสุขภาพราก

ควรพ่นชีวภัณฑ์ในช่วงเช้าหรือเย็นเพื่อหลีกเลี่ยงแดดและความร้อนที่ลดประสิทธิภาพของจุลินทรีย์ รักษาความชื้นให้เหมาะสม และหลีกเลี่ยงสารเคมีที่มีฤทธิ์กว้างซึ่งทำลายศัตรูธรรมชาติ

วิธีกายภาพและกล (Mechanical & Physical Control) ลดการใช้สารเคมีและทำได้ในระดับแปลง

1) ห่อผลเพื่อลดความเสียหายจากแมลงวันผลไม้ หนอนเจาะผล นก และสัตว์กัดแทะ
2) ใช้ตาข่ายกันแมลงคลุมแปลงหรือทรงพุ่ม เพื่อลดการวางไข่
3) ใช้กับดักแสงไฟหรือกับดักฟีโรโมนเพื่อดักจับและติดตามประชากรแมลง
4) ล้างเพลี้ยแป้งและเพลี้ยอ่อนด้วยน้ำแรงดันปานกลาง ซึ่งไม่กระทบศัตรูธรรมชาติ

การใช้สารเคมีอย่างมีเหตุผล (Rational Chemical Control) ถือเป็นทางเลือกสุดท้าย (last resort) เมื่อวิธีอื่นควบคุมไม่ได้

1) ตัดสินใจพ่นเมื่อข้อมูลสำรวจแสดงว่าการระบาดเกินระดับเศรษฐกิจเท่านั้น
2) เลือกสารที่จำเพาะต่อศัตรูเป้าหมาย (selective pesticide) และสลับกลุ่มสารตามกลไกการออกฤทธิ์ (mode of action rotation) เพื่อป้องกันการดื้อสาร
3) พ่นในระยะที่ศัตรูพืชอ่อนแอ เช่น ระยะตัวอ่อน
4) ตัวอย่างสารที่ใช้ได้ภายใต้หลัก IPM ได้แก่ Spinosad (เพลี้ยไฟและแมลงบางชนิด ผลกระทบต่อแมลงที่ไม่ใช่เป้าหมายค่อนข้างต่ำ) Azadirachtin จากสะเดา (ยับยั้งการเจริญเติบโตของแมลง) และสารกลุ่มคอปเปอร์ (copper-based fungicide) สำหรับแอนแทรคโนสและราน้ำค้าง
5) ปฏิบัติตามฉลากอย่างเคร่งครัด คำนึงถึงช่วงเว้นระยะก่อนเก็บเกี่ยว (pre-harvest interval: PHI) และหลีกเลี่ยงการพ่นขณะดอกบานเพื่อปกป้องแมลงผสมเกสร

3.4 ระดับเริ่มควบคุม (Threshold)

การพ่นสารหรือควบคุมศัตรูพืชควรอิง threshold ไม่ใช่พ่นทันทีที่พบแมลง

ศัตรูพืช	ระยะที่ควรเฝ้าระวัง	ระดับเริ่มควบคุม	วิธีดำเนินการ
เพลี้ยไฟ	ใบอ่อนและดอก	พบมากกว่า 5 ตัวต่อช่อดอก	sticky trap และชีวภัณฑ์
เพลี้ยแป้ง	ผลอ่อน	พบมากกว่าร้อยละ 10 ของกิ่ง	ปล่อยแมลงห้ำ หรือฉีดน้ำแรงดัน
แมลงวันผลไม้	ผลเริ่มพัฒนา	พบในกับดักฟีโรโมนต่อเนื่อง 3 วัน	ห่อผลและ mass trapping
หนอนเจาะผล	ระยะติดผล	พบไข่หรือตัวอ่อนมากกว่าร้อยละ 3	ตัดผลเสียและใช้ Bt

โรคราน้ำค้าง	ช่วงความชื้นสูง	RH มากกว่าร้อยละ 85 ต่อเนื่อง	พ่นชีวภัณฑ์ป้องกัน

3.5 แผนรายฤดูกาลและปฏิทินศัตรูพืช

แผน IPM ควรสอดคล้องกับระยะการเจริญเติบโตและความเสี่ยงในแต่ละช่วง

1) **หลังเก็บเกี่ยว** ตัดแต่งกิ่งให้ทรงพุ่มโปร่ง กำจัดเศษพืชและผลร่วง และใช้ชีวภัณฑ์ เช่น ไตรโคเดอร์มา หรือเชื้อราก่อโรคแมลง เพื่อฟื้นสมดุลทางชีวภาพ
2) **แตกใบอ่อน** เพิ่มความถี่การสำรวจ โดยเฉพาะเพลี้ยไฟและแมลงดูดกินน้ำเลี้ยง ใช้กับดักเหนียวหรือกับดักฟีโรโมนติดตามประชากร
3) **ออกดอก** ควบคุมปุ๋ยไนโตรเจน เฝ้าระวังโรคเชื้อราในสภาพชื้น ใช้ชีวภัณฑ์หรือวิธีทางวัฒนธรรมร่วม
4) **ติดผล** ห่อผลป้องกันแมลงวันผลไม้ หนอนเจาะผล และสัตว์ศัตรู พร้อมเฝ้าระวังด้วยกับดักฟีโรโมนต่อเนื่อง
5) **ก่อนเก็บเกี่ยว** หลีกเลี่ยงสารเคมีที่ก่อให้เกิดสารตกค้าง เน้นชีววิธีและวิธีกายภาพ

เดือน	ระยะของลิ้นจี่	กิจกรรม IPM
มิถุนายน	หลังเก็บเกี่ยว	ตัดแต่งกิ่งใหญ่ เปิดทรงพุ่ม กำจัดผลร่วง ใส่ Trichoderma ป้องกันโรคราก
กรกฎาคม	ฟื้นฟูต้น	สำรวจเพลี้ยหอยและไรแดง ใส่อินทรียวัตถุ ปรับสมดุลธาตุอาหาร ติด sticky trap และเริ่ม monitoring
สิงหาคม	แตกใบชุดใหม่	ตรวจใบอ่อนทุก 7 วัน เฝ้าระวังเพลี้ยไฟ ใช้ชีวภัณฑ์หากพบการระบาดเริ่มต้น
กันยายน	พักต้น	ตรวจความหนาแน่นของทรงพุ่ม ลดความชื้นสะสม ตรวจโรครากเน่า ปรับระบบระบายน้ำ
ตุลาคม	สะสมอาหาร	ตัดแต่งกิ่งเล็ก ตรวจเพลี้ยหอย ใช้น้ำมันปิโตรเลียมเมื่อจำเป็น
พฤศจิกายน	เตรียมออกดอก	ลดการใส่ไนโตรเจน เพิ่ม sticky trap สำรวจแมลงศัตรูทุก 7 วัน
ธันวาคม	เริ่มพัฒนาตาดอก	เฝ้าระวังเพลี้ยไฟ ตรวจ RH ป้องกันโรคเชื้อรา เพิ่มการระบายอากาศในทรงพุ่ม
มกราคม	ช่อดอกเริ่มพัฒนา	สำรวจเพลี้ยไฟถี่ขึ้น (ทุก 5 วัน) ใช้ชีวภัณฑ์ก่อนสารเคมี
กุมภาพันธ์	ออกดอก	เฝ้าระวังราน้ำค้าง ตรวจความชื้น ใช้ชีววิธี ลดการพ่นสารที่กระทบแมลงผสมเกสร
มีนาคม	ติดผลอ่อน	ติดกับดักฟีโรโมน ตรวจแมลงวันผลไม้ เริ่มห่อผลเมื่อผลขนาด 2–3 ซม.
เมษายน	ขยายขนาดผล	ตรวจผลเสียทุก 3–5 วัน ใช้ mass trapping ลดแมลงวันผลไม้
พฤษภาคม	ก่อนเก็บเกี่ยว	หลีกเลี่ยงสารเคมีตกค้าง ใช้วิธีกลและชีวภาพ ตรวจคุณภาพผลผลิต

3.6 สรุป

IPM ช่วยลดการพึ่งพาสารเคมี ต้นทุนการผลิต และสารตกค้าง จึงเพิ่มความปลอดภัยของผลผลิตและความสามารถในการแข่งขันในตลาดคุณภาพสูง ขณะเดียวกันช่วยรักษาสมดุลระบบนิเวศ ลดการดื้อสาร ส่งเสริมสุขภาพดินและพืช และปรับปรุงขนาด สี และความสม่ำเสมอของผลผลิต อีกทั้งสอดคล้องกับข้อกำหนด GAP ด้านความปลอดภัยอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อม และการตรวจสอบย้อนกลับ

ส่วนที่ 4 การตัดแต่งกิ่งและการเตรียมต้นเพื่อการออกดอก

4.1 การตัดแต่งกิ่ง

เมื่อต้นแตกกิ่งใหม่จำนวนมากหลังตัดแต่ง ควรคัดเลือกและตัดกิ่งบางส่วนออกเพื่อควบคุมความหนาแน่นของทรงพุ่มและลดการแย่งทรัพยากร กิ่งใหม่มักแตกใบต่อเนื่อง 2–3 รอบก่อนเข้าสู่ระยะพัฒนาตาดอก และออกดอกได้ทั้งภายในทรงพุ่มและที่ปลายกิ่ง อย่างไรก็ตาม ผลที่อยู่ภายในทรงพุ่มมักมีคุณภาพดีกว่าผลที่ปลายทรงพุ่ม เพราะมีสภาพแวดล้อมเหมาะสมและสะสมอาหารเพียงพอ

หลังเก็บเกี่ยว ควรตัดกิ่งกระโดงและกิ่งภายในทรงพุ่มออกเพื่อกระตุ้นการแตกกิ่งใหม่ในทิศทางที่ต้องการ การปฏิบัติต่อเนื่องทุกปีช่วยควบคุมความสูงของต้นไม่ให้เกินประมาณ 3 เมตร ซึ่งเหมาะต่อการจัดการสวนและการเก็บเกี่ยว

4.2 การเตรียมต้นเพื่อการออกดอก

ความสม่ำเสมอในการออกดอกเป็นปัจจัยสำคัญของการผลิตลิ้นจี่เชิงการค้า และได้รับอิทธิพลจากสภาพอากาศ โดยเฉพาะอุณหภูมิต่ำในฤดูหนาว หากอากาศเย็นต่อเนื่องยาวนาน ต้นมีแนวโน้มออกดอกดี อย่างไรก็ตาม ต้นที่สมบูรณ์ แข็งแรง และสะสมอาหารเพียงพอ ยังเป็นปัจจัยพื้นฐานที่เพิ่มโอกาสการออกดอกและติดผล

การควบคุมระยะแตกใบอ่อนมีความสำคัญมาก หากต้นแตกใบอ่อนใกล้ฤดูหนาว โดยเฉพาะช่วงพฤศจิกายนถึงธันวาคม การออกดอกจะลดลงแม้อุณหภูมิต่ำเหมาะสม เพราะต้นยังอยู่ในระยะเจริญทางลำต้นและใบ (vegetative growth) มากกว่าเข้าสู่ระยะสืบพันธุ์ (reproductive phase) จึงควรหลีกเลี่ยงหรือชะลอการแตกใบอ่อนในช่วงดังกล่าว ด้วยการควบคุมการให้น้ำและการควั่นกิ่ง (girdling) ซึ่งปรับสมดุลการเคลื่อนย้ายอาหารในต้น ทั้งนี้การควั่นกิ่งต้องอาศัยความชำนาญและเวลาที่เหมาะสม มิฉะนั้นอาจทำให้กิ่งเสียหายหรือแห้งตาย

4.3 การควั่นกิ่ง

การควั่นกิ่งใช้ยับยั้งการแตกใบอ่อนในช่วงสำคัญและกระตุ้นการออกดอก ควรทำกับต้นที่สมบูรณ์ซึ่งใบอ่อนเริ่มพัฒนาเข้าสู่ระยะใบแก่

วิธีปฏิบัติ

1. เลือกกิ่งเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2–3 นิ้ว เปลือกเรียบ
2. ใช้เลื่อยหรือมีดคมกรีดผ่านชั้นเปลือกและเนื้อเยื่อเจริญ (cambium) โดยไม่ตัดลึกถึงเนื้อไม้
3. อาจพันลวดขนาดเหมาะสมบริเวณรอยควั่นเพื่อควบคุมการสมานตัว แต่ไม่ควรพันแน่นเกินไป
4. ถอดลวดออกหลังควั่นประมาณ 45 วัน รอยควั่นที่ถูกต้องมักมีด้านบนขยายใหญ่กว่าด้านล่าง
5. หากต้นได้รับอุณหภูมิต่ำเพียงพอในปลายฤดูหนาว จะออกดอกในช่วงต่อมา

ข้อควรระวัง

1) ไม่ควรควั่นหลายตำแหน่งบนต้นเดียวกันในเวลาเดียวกัน เพราะกระทบการลำเลียงอาหารและน้ำ ทำให้ต้นอ่อนแอหรือเสียหายรุนแรง
2) ไม่ควรควั่นขณะต้นอยู่ในระยะใบอ่อน เพราะการเจริญของยอดลดลงและอาจทำให้ออกดอกน้อยลง ควรทำเมื่อใบอยู่ในระยะเพสลาดหรือใบแก่
3) ต้องถอดวัสดุที่พันรอยควั่นตามเวลาที่เหมาะสม เพื่อป้องกันความเสียหายต่อเปลือก
4) **4.4 การจัดการหลังควั่นกิ่ง**
5) **ปุ๋ยทางใบ** ใช้สูตรที่มีฟอสฟอรัสและโพแทสเซียมสูง เช่น 0-52-34 (monopotassium phosphate) ในอัตราประมาณ 0.5 กิโลกรัมต่อน้ำ 200 ลิตร ผสมสารจับใบ ฉีดพ่น 4 ครั้ง ห่างกันครั้งละประมาณ 7 วัน เพื่อส่งเสริมการพัฒนาตาดอก
6) **เวลาพ่น** ช่วงเช้า เพื่อเพิ่มการดูดซึม
7) **ใบอ่อนปลายปี** หากต้นแตกใบอ่อนในช่วงปลายปี เช่น พฤศจิกายน อาจตัดใบอ่อนออกเพื่อให้ต้นเข้าสู่ระยะสะสมอาหารและออกดอกได้ดีขึ้น

ส่วนที่ 5 การดูแลระยะออกดอกและติดผล

5.1 ระยะออกดอก

ต้นลิ้นจี่เริ่มออกดอกโดยทั่วไปในช่วงปลายเดือนธันวาคมถึงมกราคม เมื่อพบการพัฒนาของช่อดอก ควรจัดการน้ำและธาตุอาหารเพื่อสนับสนุนการเจริญของดอกและการติดผล

1) **การให้น้ำ** เริ่มให้น้ำสม่ำเสมอเมื่อช่อดอกยาวประมาณ 10 ซม. และแตกกิ่งช่อดอกต่อเนื่อง ระบบสปริงเกลอร์ช่วยกระจายน้ำทั่วถึง โดยปรับหัวจ่ายให้ครอบคลุมทรงพุ่ม ปริมาณทั่วไปคือ 1 ชั่วโมงต่อครั้ง ทุก 3–5 วัน และปรับตามสภาพดินและอากาศ
2) **การให้ปุ๋ย** ใช้สูตรสมดุล เช่น 15-15-15 ในอัตราที่เหมาะสมร่วมกับการติดตามสภาพต้น หลีกเลี่ยงการใส่เกินจำเป็นซึ่งอาจลดการออกดอก
3) **สารบำรุงเสริม** เตรียมโดยผสมวัสดุอินทรีย์กับสารจับใบในน้ำ หมักไว้ประมาณ 1 คืน แล้วฉีดพ่นหรือราดบนพื้นดินรอบทรงพุ่ม ห่างจากโคนต้นประมาณ 1.5 เมตร ในอัตราประมาณ 5 ลิตรต่อต้น ปรับตามขนาดต้นและความหนาแน่นของแปลง
4) **การป้องกันโรคและแมลง** สำรวจแปลงสม่ำเสมอ และใช้สารป้องกันกำจัดเฉพาะเมื่อพบศัตรูพืชในระดับที่เสี่ยงต่อผลผลิต ควรหลีกเลี่ยงสารฆ่าแมลงขณะดอกบาน เพราะกระทบแมลงผสมเกสรซึ่งสำคัญต่อการติดผล

5.2 ระยะติดผล

หัวข้อ	แนวปฏิบัติ
การให้น้ำ	ให้น้ำในลักษณะเดียวกับระยะออกดอกและรักษาความชื้นดินให้เหมาะสม ลดหรือหยุดให้น้ำเมื่อใกล้เก็บเกี่ยวประมาณ 20 วัน เพื่อลดความเสี่ยงผลแตก
ปุ๋ยระยะผลเล็ก	เมื่อผลมีขนาดประมาณปลายนิ้วก้อย ใส่สูตรฟอสฟอรัสและโพแทสเซียมสูง เช่น 8-24-24 แบ่งใส่ 3 ครั้ง ห่างกันครั้งละประมาณ 7 วัน

ปุ๋ยก่อนเก็บเกี่ยว	ก่อนเก็บเกี่ยวประมาณ 20 วัน เปลี่ยนเป็นสูตรเน้นโพแทสเซียม เช่น 13-13-21 เพื่อเพิ่มสี เปลือก และความหวาน
การปลิดผล	ลดความหนาแน่นของผลในช่อ โดยเฉพาะพันธุ์ที่ติดผลมาก เช่น จักรพรรดิ

เหตุผลของการปลิดผล หากติดผลหนาแน่นเกินไป ผลจะแข่งขันกันภายในช่อ ทำให้ขนาดเล็ก คุณภาพลดลง และเบียดกันจนผิวผลเสียหาย ซึ่งเปิดโอกาสให้แมลงเข้าทำลาย การปลิดผลช่วยกระจายทรัพยากรไปยังผลที่เหลือ ได้ผลขนาดใหญ่และคุณภาพดีขึ้น จำหน่ายได้ราคาสูงขึ้น และลดความเสี่ยงจากโรคและแมลงในทรงพุ่มที่หนาแน่น

ส่วนที่ 6 เทคโนโลยีการห่อผล

6.1 หลักการและประโยชน์

การห่อผล (fruit bagging) เป็นการป้องกันผลผลิตด้วยวิธีกายภาพ ใช้แพร่หลายในไม้ผลคุณภาพสูง เช่น ลิ้นจี่ ลำไย แอปเปิล และมะม่วง โดยสร้างสภาพแวดล้อมระดับจุลภาค (microclimate) รอบผลที่ลดความร้อนจากแสงแดดโดยตรง ลดการสูญเสียน้ำ และลดอาการผิวไหม้ (sunburn) และผิวแตก ประโยชน์หลักคือ

1) ลดการเข้าทำลายของแมลง เช่น หนอนเจาะผล เพลี้ยไฟ และแมลงวันผลไม้
2) ลดโรคเชื้อรา โดยเฉพาะโรคผลเน่า
3) ป้องกันความเสียหายจากลม ฝน และแสงแดดจัด
4) ลดการใช้สารเคมีร้อยละ 20–50 ตามผลการวิจัยและการใช้จริง
5) ทำให้สีผิวสม่ำเสมอ ลดตำหนิ และเพิ่มมูลค่าทางการตลาด

6.2 ช่วงเวลาที่เหมาะสม

ควรห่อหลังติดผลเมื่อผลมีขนาดประมาณ 2–3 ซม. หรือราว 3–4 สัปดาห์หลังดอกบาน เพราะผลผ่านระยะผลร่วงทางสรีรวิทยา (physiological drop) แล้ว และลดแรงงานที่ไม่จำเป็น สำหรับการยื่นขอใช้ตรา GI ให้ตรวจสอบเงื่อนไขการห่อผลตามทะเบียน GI ควบคู่กัน (ดูส่วนที่ 2)

6.3 วัสดุห่อผล

วัสดุ	ข้อดี	หมายเหตุ
ถุงกระดาษ	ระบายอากาศดี ลดความร้อนสะสม	เหมาะกับพื้นที่ร้อน เช่น ภาคเหนือของไทย
ถุงกระดาษเคลือบ (waxed paper)	กันน้ำฝน ลดโรค	
ถุงตาข่าย (mesh bag)	ป้องกันแมลง ระบายอากาศดี	
พลาสติกใส	ไม่แนะนำ	ความร้อนสะสมสูง เกิดเชื้อราง่าย

6.4 ขั้นตอนมาตรฐาน

1) **คัดเลือกช่อผล** เลือกช่อสมบูรณ์ และปลิดผลให้เหลือความหนาแน่นเหมาะสม
2) **ตรวจแมลงก่อนห่อ** หากพบแมลงต้องกำจัดก่อน
3) **ห่อผล** ครอบทั้งช่อ ผูกที่ก้านช่อ ไม่รัดแน่น

4) **ตรวจหลังห่อ** ถุงต้องระบายอากาศได้และไม่มีน้ำขัง

6.5 ข้อควรระวัง

1) ไม่ควรห่อเร็วเกินไป เพราะผลร่วงสูง
2) ถุงต้องระบายอากาศได้
3) ตรวจสอบถุงหลังฝนหนัก

6.6 คำแนะนำเฉพาะสำหรับฮงฮวยในพื้นที่พะเยา

1) การห่อช่วยลดผลแตก (cracking) จากฝนปลายฤดู
2) ใช้ถุงกระดาษสองชั้น โดยด้านนอกสีขาวเพื่อลดความร้อน
3) ห่อเฉพาะช่อเกรด AA และพรีเมียม เพื่อลดค่าแรงงาน

ส่วนที่ 7 การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังเก็บเกี่ยว และการเก็บรักษา

ลิ้นจี่เสื่อมคุณภาพเร็วหลังเก็บเกี่ยว เพราะมีอัตราการหายใจสูง สูญเสียน้ำง่าย และเปลือกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเร็ว ผลกระทบคือสี ความสด และรสชาติลดลง ราคาจำหน่ายต่ำลง ดังนั้นลำดับ **เก็บเกี่ยว ⟶ ลดอุณหภูมิ ⟶ เก็บรักษา** ต้องทำให้เร็วที่สุด การจัดการที่เหมาะสมช่วยลดความสูญเสีย ยืดอายุการเก็บรักษา และเพิ่มมูลค่า โดยเฉพาะฮงฮวยซึ่งมีศักยภาพสูงในตลาดคุณภาพ

7.1 การเตรียมก่อนเก็บเกี่ยว

1) ผลที่พร้อมเก็บควรมีสีแดงมากกว่าร้อยละ 80–90 เนื้อผลเต็ม และรสหวานตามมาตรฐาน
2) เตรียมกรรไกรตัดกิ่งที่คม ตะกร้าพลาสติกสะอาด และวัสดุรองเพื่อลดการกระแทก
3) วางแผนแรงงานล่วงหน้า เพื่อลดเวลาที่ผลสัมผัสแดดและความร้อน

7.2 เทคนิคการเก็บเกี่ยว

1) ตัดทั้งช่อด้วยกรรไกรคม ไม่ดึงผลออกจากก้าน เพื่อลดแผลและการสูญเสียน้ำ
2) เก็บในช่วงเช้าที่อากาศเย็น (06:00–10:00 น.) เพื่อลดอัตราการหายใจ และหลีกเลี่ยงช่วงแดดจัด
3) วางผลในภาชนะรองรับที่ลดการกระแทก ไม่วางบนพื้นดินหรือตากแดด

7.3 การจัดการทันทีหลังเก็บเกี่ยว

1. นำผลเข้าที่ร่มภายใน 30 นาที
2. ลดอุณหภูมิ (pre-cooling) ให้ถึง 2–5 °C ด้วยห้องเย็นหรือพัดลมเป่าลมเย็น (ในบางกรณีอาจพรมน้ำเย็น)
3. คัดแยกตามขนาด สี และตำหนิ เพื่อให้ได้มาตรฐานเดียวกันก่อนบรรจุ

ภาคผนวก ข
ประกาศลิ้นจี่ GI พะเยา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์ **วันที่ประกาศโฆษณา** **20 มีนาคม 2566**

ประกาศโฆษณาการแก้ไขทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
Phayao Lychee Mae Chai

(1) เลขที่คำขอ	58100118	**วันที่ยื่นคำขอแก้ไขทะเบียน**	22 กุมภาพันธ์ 2565
(2) ทะเบียนเลขที่	สช 62100120	**วันที่ขึ้นทะเบียน**	25 กุมภาพันธ์ 2558
(3) วันที่ประกาศโฆษณาการแก้ไขทะเบียน	20 มีนาคม 2566		

(4) รายการที่คณะกรรมการมีคำสั่งให้แก้ไข

(4.1) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

แก้ไข เพิ่มเติม เป็น

คำนิยาม

ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา หรือ Phayao Lychee Mae Chai หมายถึง ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย ที่มีลักษณะผลใหญ่ทรงยาวรี เปลือกบางสีแดงอมชมพู หนามสั้นและห่าง เนื้อผลแห้งกรอบสีขาวขุ่น ไม่แฉะน้ำ รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอม ที่ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอแม่ใจ และตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ทรงผลยาวรีคล้ายรูปไข่หรือรูปหัวใจ ขนาดผลไม่น้อยกว่า 3.40 เซนติเมตร น้ำหนักผลไม่น้อยกว่า 25 กรัมต่อผล
- รสชาติ หวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอม

(2) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานไม่น้อยกว่า 16 องศาบริกซ์

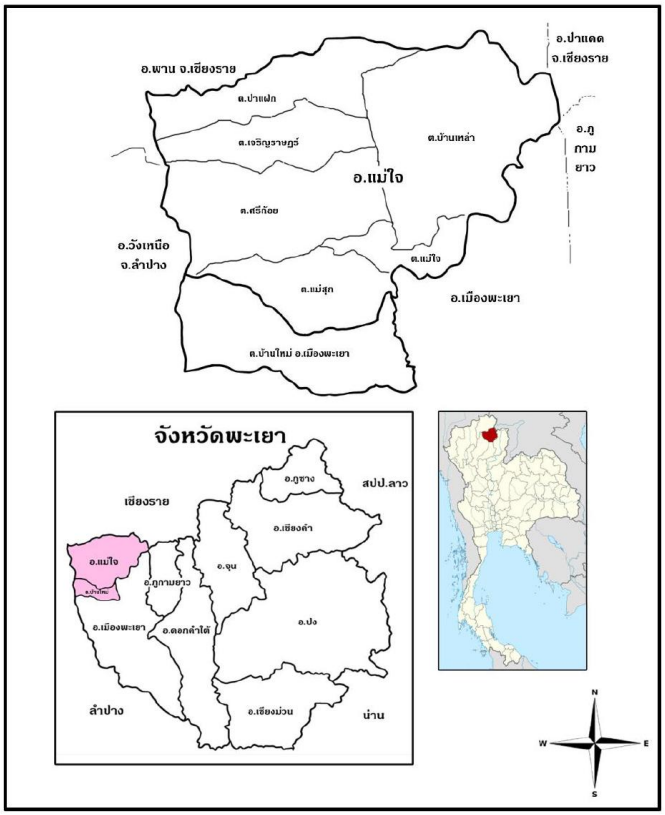
กระบวนการผลิต

การปลูก

ควรห่อผลเมื่อผลลิ้นจี่เริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีแดงเรื่อๆ หรือก่อนเก็บเกี่ยวไม่น้อยกว่า 20 วัน เพื่อป้องกันศัตรูพืชของลิ้นจี่และทำให้ช่อผลสวยงามโดยห่อช่อผล ผูกปากถุงกับโคนก้านช่อให้แน่น

(4.2) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตลิ้นจี่แม่ใจพะเยา ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอแม่ใจ และตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา รายละเอียดตามแผนที่



(5) รายการอื่นที่นายทะเบียนเห็นสมควร

ไม่มี

หมายเหตุ ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ฉบับแก้ไข รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบ

ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา

Phayao Lychee Mae Chai

(1) เลขที่คำขอ	58100118	**ทะเบียนเลขที่**	สช 62100120
(2) วันที่ยื่นคำขอ	25 กุมภาพันธ์ 2558	**วันที่ขึ้นทะเบียน**	25 กุมภาพันธ์ 2558
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดพะเยา		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดพะเยา ถนนพหลโยธิน ตำบลบ้านต่อม อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา 56000		
(4) รายการสินค้า	ลิ้นจี่		

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติ หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา หรือ Phayao Lychee Mae Chai หมายถึง ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย ที่มีลักษณะผลใหญ่ ทรงยาวรี เปลือกบางสีแดงอมชมพู หนามสั้นและห่าง เนื้อผลแห้งกรอบสีขาวขุ่น ไม่แฉะน้ำ รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอม ที่ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอแม่ใจ และตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ลิ้นจี่ : พันธุ์ฮงฮวย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ทรงผลยาวรีคล้ายรูปไข่หรือรูปหัวใจ ขนาดผลไม่น้อยกว่า 3.40 เซนติเมตร น้ำหนักผลไม่น้อยกว่า 25 กรัมต่อผล
- เปลือกผิว บาง สีแดงอมชมพู ผิวขรุขระไม่เรียบ หนามสั้นและห่าง
- เนื้อ เนื้อผลแห้งกรอบ มีสีขาวขุ่น ไม่แฉะน้ำ
- รสชาติ หวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอม

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานไม่น้อยกว่า 16 องศาบริกซ์

กระบวนการผลิต

<u>การปลูก</u>

(1) ขุดหลุมกว้างยาวลึก 50 x 50 x 50 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างต้น 8 - 12 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ แบ่งดินเป็น 2 ชั้น นำส่วนของดินชั้นบนผสมคลุกเคล้ากับปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักเพื่อรองก้นหลุม แล้วกลบทับหลุมด้วยส่วนของดินชั้นล่างให้สูงกว่าปากหลุมปลูกประมาณ 1 ฝ่ามือ

(2) นำกิ่งพันธุ์ลงปลูกกลางหลุม โดยโคนต้นควรอยู่ระดับปากหลุม นำดินกลบโดยรอบให้แน่น ใช้ไม้หลักปักผูกป้องกันต้นโยก รดน้ำให้ชุ่ม แล้วใช้วัสดุคลุมหน้าดินเพื่อรักษาความชุ่มชื้นและเพิ่มอินทรียวัตถุให้กับดิน

(3) รดน้ำให้ซึมลงดินที่ความลึกประมาณ 40 เซนติเมตรขึ้นไป ให้ปุ๋ยตามความเหมาะสมของแต่ละช่วงการผลิต

(4) ควรห่อผลเมื่อผลลิ้นจี่เริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีแดงเรื่อๆ หรือก่อนเก็บเกี่ยวไม่น้อยกว่า 20 วัน เพื่อป้องกันศัตรูพืชของลิ้นจี่และทำให้ช่อผลสวยงามโดยห่อช่อผล ผูกปากถุงกับโคนก้านช่อให้แน่น

<u>การเก็บเกี่ยว</u>

(1) ควรเก็บในช่วงแดดไม่จัด โดยใช้พะองหรือบันไดพาดกิ่งแล้วปีนขึ้นไปเก็บช่อลิ้นจี่ทั้งถุงที่ห่อ และควรทยอยเก็บทุก 2 - 3 วันต่อครั้ง

(2) หลังเก็บผลลิ้นจี่จากต้นแล้ว จะนำไปรวมไว้ในที่ร่ม เพื่อนำไปทำการคัดขนาด ตัดแต่งช่อและผลที่ไม่สมบูรณ์ออก จึงบรรจุลงหีบห่อต่อไป

<u>การบรรจุหีบห่อ</u>

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา” หรือ “Phayao Lychee Mae Chai”

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพะเยา ตั้งอยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย ละติจูดที่ 18 องศา 44 ลิปดาเหนือ ถึง 19 องศา 44 ลิปดาเหนือ และลองติจูดที่ 99 องศา 40 ลิปดาตะวันออก ถึง 100 องศา 40 ลิปดาตะวันออก ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปมีเทือกเขาสูงล้อมรอบอยู่ทางทิศตะวันตก ทิศะวันออกเฉียงเหนือ และทิศตะวันออกเฉียงใต้ ลักษณะเทือกเขาทอดตัวเป็นแนวยาวจากทิศเหนือลงทิศใต้ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบติดเชิงเขา บางส่วนเป็นภูเขาสูง มีเทือกเขาผีปันน้ำอยู่ทางทิศตะวันตก ซึ่งเป็นต้นกำเนิดแหล่งน้ำธรรมชาติ มีพื้นที่ราบลุ่มเหมาะแก่การทำนาและมีพื้นที่ราบติดเชิงเขาเหมาะแก่การทำสวน มีอากาศเย็นเกือบตลอดทั้งปี ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางระหว่าง 300 - 1,550 เมตร

อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของจังหวัดพะเยา เป็นต้นกำเนิดลำน้ำหลายสายที่ไหลรวมกันลงไปสู่กว๊านพะเยาซึ่งเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญของจังหวัดพะเยา สภาพดินมีปริมาณธาตุโพแทสเซียมสูง อุดมไปด้วยแร่ธาตุจากธรรมชาติ

ลักษณะภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศ แบ่งเป็น 3 ฤดูกาลอย่างชัดเจน มีอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 35.72 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 16.94 องศาเซลเซียส ฤดูร้อนอยู่ในช่วงเดือนมีนาคม - เมษายนมีอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุดประมาณ 39.09 องศาเซลเซียส ฤดูฝนอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคม - ตุลาคมมีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยประมาณร้อยละ 71.89 ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,262 มิลลิเมตรต่อปี ฤดูหนาวอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ มีอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุดประมาณ 13.72 องศาเซลเซียส จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวส่งผลทำให้อำเภอแม่ใจมีความเหมาะสมเป็นแหล่งปลูกลิ้นจี่ที่มีลักษณะเด่นแตกต่างจากลิ้นจี่ของแหล่งอื่น

ประวัติความเป็นมา

เริ่มปลูกลิ้นจี่ เมื่อปี พ.ศ.2512 โดยอาจารย์ทองคำ สารถ้อย ครูโรงเรียนทุ่งป่าข่า มีแนวความคิดที่จะหาพืชเศรษฐกิจมาปลูกในพื้นที่อำเภอแม่ใจ จึงได้ทำการหารือกับนายอำเภอและเกษตรอำเภอแม่ใจ ได้จัดทำโครงการขอสนับสนุนกิ่งพันธุ์ลิ้นจี่ “พันธุ์ฮงฮวย” จากสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย จำนวน 30 ต้น มาปลูกในโรงเรียนบ้านทุ่งป่าข่า หมู่ที่ 6 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ เพื่อเป็นจุดสาธิตและขยายพันธุ์ให้กับเกษตรกร ปรากฏว่าให้ผลผลิตดี รสชาติอร่อย สามารถจำหน่ายได้ราคาดี เกษตรกรบ้านทุ่งป่าข่าจึงเริ่มขยายพันธุ์ปลูกกันมากขึ้น และได้แพร่หลายไปยังหมู่บ้านอื่นๆ โดยมีการจัดงาน “เทศกาลลิ้นจี่ และของดีจังหวัดพะเยา” ขึ้นเป็นประจำทุกปี เพื่อเผยแพร่ชื่อเสียงลิ้นจี่แม่ใจของจังหวัดพะเยา ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากยิ่งขึ้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตลิ้นจี่แม่ใจพะเยา ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอแม่ใจ และตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ลิ้นจี่แม่ใจพะเยาจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกลิ้นจี่แม่ใจพะเยา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

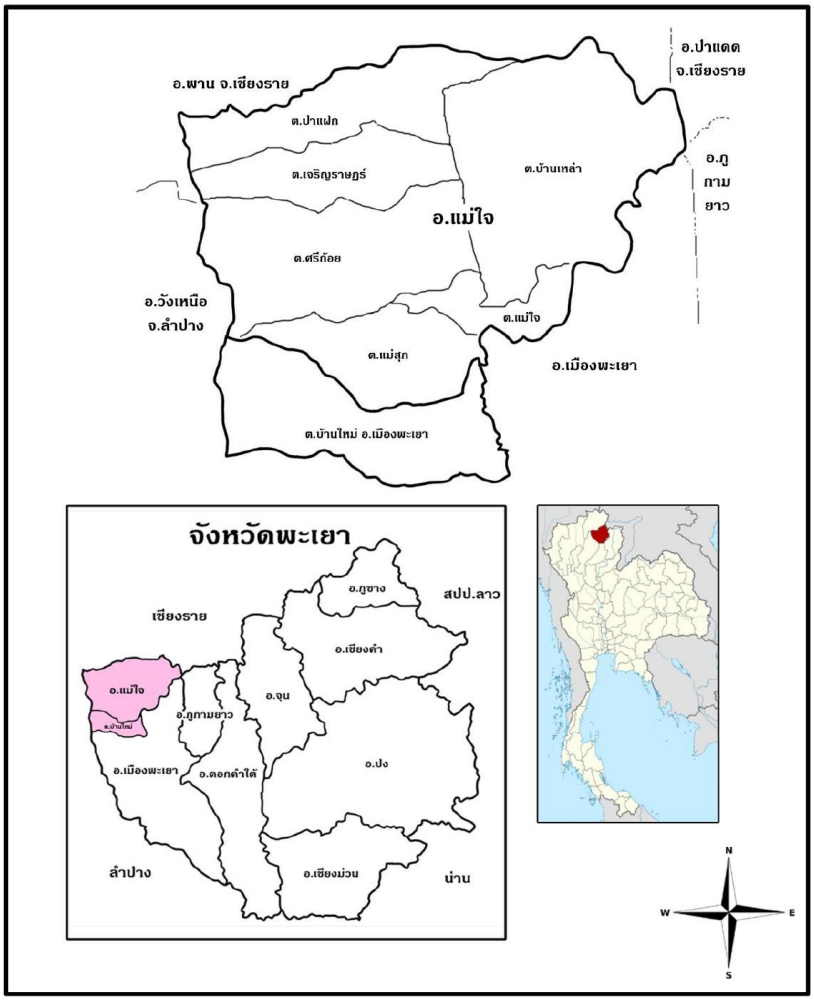
(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา



ขอบเขตพื้นที่การผลิตลิ้นจี่แม่ใจพะเยา ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอแม่ใจ และตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา