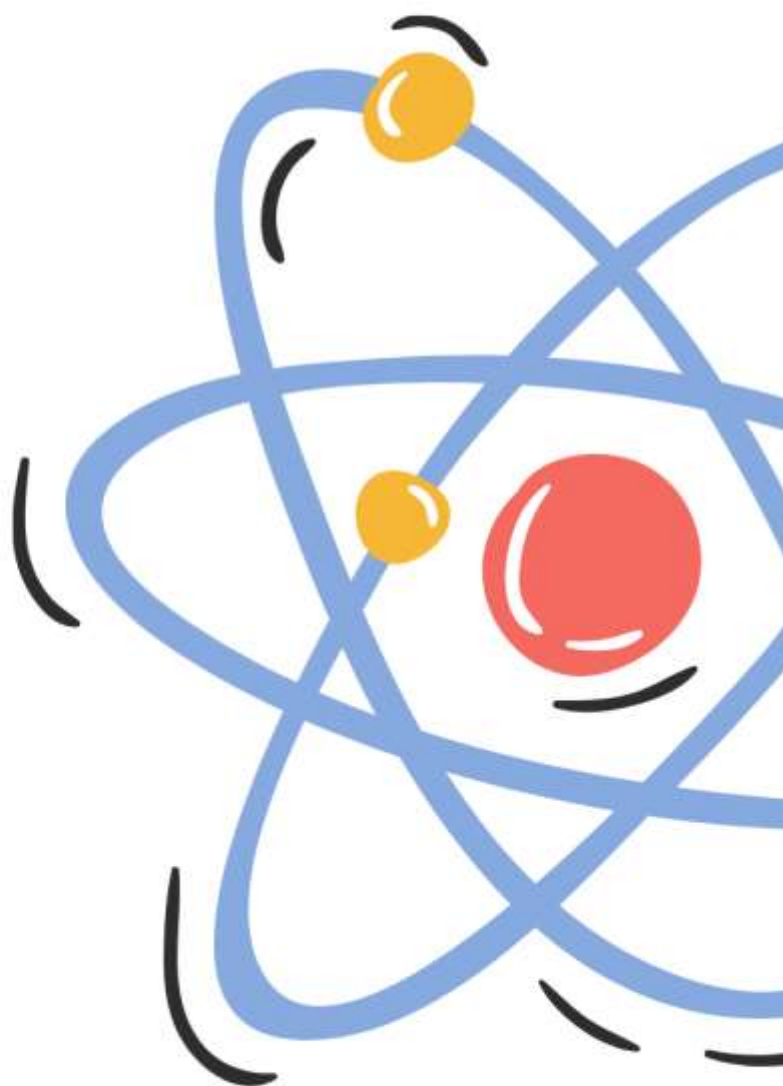




รายงานผลการพัฒนา
และยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์
ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน
กรมวิทยาศาสตร์บริการ ปี พ.ศ. 2564



จัดทำโดย
กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ให้ความสำคัญกับการนำโจทย์ปัญหาที่ได้รับจากผู้ประกอบการโอท็อป มาศึกษาวิจัยและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งหวังให้ผลงานวิจัยสามารถแก้ปัญหา และตอบโจทย์ตรงตามความต้องการของผู้ประกอบการโอท็อป ส่งเสริมให้เกิดการสร้างนวัตกรรมสินค้า OTOP ให้มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีจำนวนผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ จำนวน 80 ผลิตภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด จำนวน 25 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 31.25) รองลงมาคือผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 19 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 23.75) ผลิตภัณฑ์ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 18 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 22.50) ผลิตภัณฑ์ประเภทของใช้ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก จำนวน 9 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 11.25) และการพัฒนาเครื่องกรองน้ำเพื่อใช้ในกระบวนการผลิต จำนวน 9 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 11.25)

การดำเนินงานพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ มีส่วนสำคัญที่ช่วยสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจโดยสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน และมีการจ้างงานในชุมชนท้องถิ่นทั่วประเทศ รวมทั้งการสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ ให้กับผู้ประกอบการและชุมชนในท้องถิ่นอย่างมั่นคงและยั่งยืน

กองเทคโนโลยีชุมชน
กรมวิทยาศาสตร์บริการ

2564



สารบัญ

ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม	หน้า
1. กล้วยอบกรอบไส้มะขามหวาน (นางนงนภัส แดนขุนทด อ.เมือง จ.นครราชสีมา)	2-3
2. แป้งชุบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ 105 (วิสาหกิจชุมชนผลิตแป้งข้าวหอมมะลิ 105 อ.เมือง จ.ร้อยเอ็ด)	4-5
3. เครื่องแกงส้ม (วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา อ.ควนขนุน จ.พัทลุง)	6-7
4. เครื่องแกงกะทิ (วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา อ.ควนขนุน จ.พัทลุง)	8-9
5. เครื่องแกงเผ็ด (วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา อ.ควนขนุน จ.พัทลุง)	10-11
6. ข้าวเกรียบกล้วย (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชน อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต)	12
7. เฟรนช์ฟรายส์กล้วย (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชน อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต)	13
8. แยมกล้วย (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชน อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต)	14
9. เฟรนช์ฟรายส์กล้วย (วิสาหกิจชุมชนรวบรวมผลผลิตทางการเกษตร อ.กะปอง จ.พังงา)	15
10. แยมกล้วย (วิสาหกิจชุมชนรวบรวมผลผลิตทางการเกษตร อ.กะปอง จ.พังงา)	16
11. กาแฟอาราบิก้าแท้คั่ว ชนิดเม็ด (วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปไทยล้วนบ้านสะแกเย็ง อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.น่าน)	17-18
12. กาแฟอาราบิก้าแท้คั่ว ชนิดบด (วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปไทยล้วนบ้านสะแกเย็ง อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.น่าน)	19-20
13. กาแฟอาราบิก้าแท้คั่ว กาแฟดริป (วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปไทยล้วนบ้านสะแกเย็ง อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.น่าน)	21-22
14. แหนมปลาสาม (วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่ อ.เมือง จ.พะเยา)	23-24
15. แหนมปลาสามท้องปลา (วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่ อ.เมือง จ.พะเยา)	25-26
16. แหนมปลาสามไส้ก้างไ้หนัง (วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่ อ.เมือง จ.พะเยา)	27-28
17. ปลาสามนวลจันทร์(ปลาเจ้า) (วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่ อ.เมือง จ.พะเยา)	29-30
18. แหนมปลาสามปัก (วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่ อ.เมือง จ.พะเยา)	31-32
19. น้ำพริกกุ้งเสียบ (นางสาวกัญญารัตน์ เชิดโชติเพ็ชร อ.เมือง จ.นนทบุรี)	33-34
20. เห็ดทอดปรุงรส (นางพรพิมล เลขวิทย์ อ.เมือง จ.นนทบุรี)	35-36
21. เครื่องแกงส้ม (นางวรวรรณ เมฆทวีกุล อ.เมือง จ.นนทบุรี)	37
22. น้ำซิงผสมน้ำผึ้งมะนาว (นายวัฒนา เสมอใจ เขตทวีวัฒนา จ.กรุงเทพฯ)	38-39
23. น้ำพริกไตปลาแห้ง (วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา อ.ควนขนุน จ.พัทลุง)	40-41
24. ไข่เค็ม (สุพัตราไข่เค็ม เขตสายไหม จ.กรุงเทพฯ)	42-43
25. แหนมไก่ (นายทวิช สุวรรณ อ.บ้านค่าย จ.ระยอง)	44

ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	หน้า
1. เจลล้างหน้าสมุนไพร (วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแม่คำ อ.ท่าตูม จ.สุรินทร์)	46-47
2. โลชั่นบำรุงผิว (วิสาหกิจชุมชนกาญจนาสมุนไพรไทย อ.พระนครศรีฯ จ.พระนครศรีอยุธยา)	48-49
3. แชมพูสมุนไพร (บ้านเทวินทร์สมุนไพร อ.บ้านฉาง จ.ระยอง)	50-51
4. สบู่ก้อนสมุนไพร (บจก.ไม่จำกัดความสุข อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์)	52-53
5. แชมพูสมุนไพร (บจก.ไม่จำกัดความสุข อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์)	54-55
6. ครีมนวดผสมสมุนไพร (บจก.ไม่จำกัดความสุข อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์)	56-57
7. ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมผสมสมุนไพร (กลุ่มสมุนไพรโพล็ค 101 อ.เมือง จ.ร้อยเอ็ด)	58-59
8. ผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร (สรียา อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี)	60-61
9. เจลแอลกอฮอล์ล้างมือ (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสมุนไพรลำเพยบ้านเวียงสวรรค์ อ.แม่เมาะ จ.ลำปาง)	62-63
10. แชมพูสมุนไพร (กลุ่มสมุนไพรจุฑาธารา อ.กันตัง จ.ตรัง)	64-65
11. ลูกประคบสมุนไพร (วิสาหกิจชุมชนบ้านน้ำตัน อ.แมริม จ.เชียงใหม่)	66-67
12. ลูกประคบสมุนไพร (บริษัทดลพักพิงจำกัด อ.สรรคบุรี จ.ชัยนาท)	68-69
13. สบู่เหลวสมุนไพรทองพันชั่ง (วิสาหกิจชุมชนปารวีสมนไพร อ.ขามสะแกแสง จ.นครราชสีมา)	70-71
14. การสกัดสมุนไพรด้วยการแช่ในตัวทำละลายโพรพิลีนไกลคอล (วิสาหกิจชุมชนแพทย์แผนไทยและสมุนไพรตำบลหินลาด อ.ด่านขุนทด จ.นครราชสีมา)	72-73
15. ผลิตภัณฑ์ล้างหน้าผสมสมุนไพร (บจก.ไม่จำกัดความสุข อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์)	74-75
16. โฟมล้างหน้าสูตรใบบัวบก (บจก.ไม่จำกัดความสุข อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์)	76-77
17. แชมพูสมุนไพรดอกอัญชัน (นางจรรยา ฤทธิบำรุง อ.เมือง จ.นครสวรรค์)	78-79
18. แชมพูสมุนไพรประคำดีควาย (นางจรรยา ฤทธิบำรุง อ.เมือง จ.นครสวรรค์)	80-81

ผลิตภัณฑ์ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก (จักสาน)	หน้า
1. เสื่อกก (นางสมดี เรืองราม อ.สหัสขันธ์ จ.กาฬสินธุ์)	83-84
2. กระติ๊บข้าวจากกก (นางคำเพียร ไชยพิศ อ.รัตนวาปี จ.หนองคาย)	85-86
3. พัดจากไม้ไผ่ (กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านหนองแก้ว อ.รัตนวาปี จ.หนองคาย)	87-88
4. เสื่อกก (กลุ่มบ้านโพนแพง อ.รัตนวาปี จ.หนองคาย)	89-90
5. เสื่อกก (กลุ่มทอเสื่อกกบ้านป่าดัว อ.เมือง จ.อำนาจเจริญ)	91-92
6. เสื่อกก (กลุ่มทอเสื่อกกบ้านไร่สีสุก อ.เสนานิคม จ.อำนาจเจริญ)	93-94
7. เสื่อกก (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรทอเสื่อกกบ้านหนองนกหอ อ.ลืออำนาจ จ.อำนาจเจริญ)	95-96

ผลิตภัณฑ์ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก (เซรามิก)	หน้า
--	------

- | | |
|--|----|
| 1. เบ้าอะลูมินาสำหรับใช้เผาพลอย (นายชาติชาย โรจน์พาณิชย์ เขตบางบอน จ.กรุงเทพฯ) | 98 |
|--|----|

ผลิตภัณฑ์ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก (ถ่าน)	หน้า
---	------

- | | |
|--|---------|
| 1. ถ่านไม้ไผ่ดัดกลิ้ง (นายปัญญา เบญจปัญญาวงศ์ อ.วังชัน จ.แพร่) | 100-101 |
|--|---------|

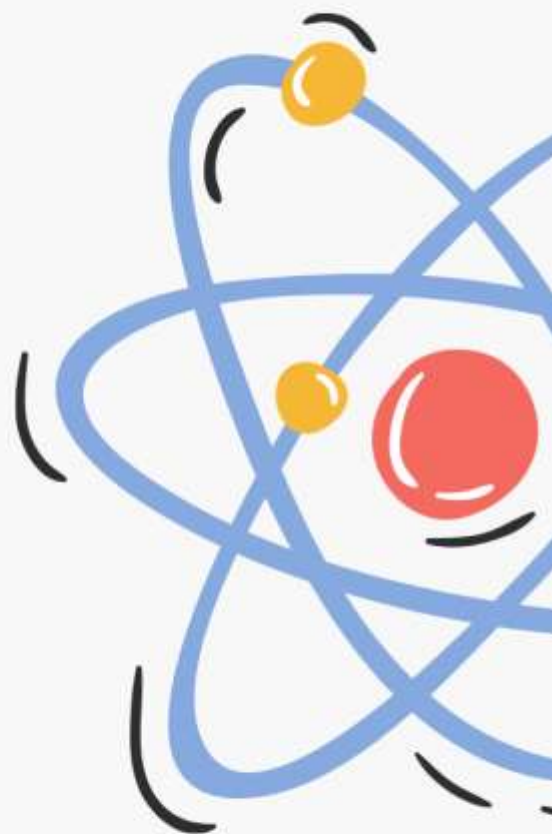
ผลิตภัณฑ์ผ้าและเครื่องแต่งกาย	หน้า
-------------------------------	------

- | | |
|---|---------|
| 1. ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติจากสีเปลือกแสม (นางสาววรรณิ อีสลามนกุล อ.เกาะลันตา จ.กระบี่) | 103-104 |
| 2. ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติ (นางสาวทิม เวลาดี อ.เกาะลันตา จ.กระบี่) | 105-106 |
| 3. ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์ (กลุ่มต้นทั้งบาติก อ.เกาะลันตา จ.กระบี่) | 107-108 |
| 4. ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกคราม (กลุ่มต้นทั้งบาติก อ.เกาะลันตา จ.กระบี่) | 109-110 |
| 5. ผ้าบาติกย้อมดินแดง (กลุ่มคลองท่อมลายคราม อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 111-112 |
| 6. ผ้าบาติกย้อมสีครามน้ำทะเล (กลุ่มเกาะบาติก อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 113-114 |
| 7. ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟ (กลุ่มเกาะบาติก อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 115-116 |
| 8. เสื้อบาติกย้อมครามน้ำทะเล (กลุ่มเกาะบาติก อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 117-118 |
| 9. ผ้าคลุมไหล่ย้อมคราม (กลุ่มเกาะบาติก อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 119-120 |
| 10. ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟ (กลุ่มสตรีคลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 121-122 |
| 11. ผ้าบาติกย้อมสีจากเพกา (กลุ่มสตรีคลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 123-124 |
| 12. ผ้าพันตัวย้อมสีจากกาแฟ (กลุ่มสตรีคลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 125-126 |
| 13. ผ้ามัดย้อมสีจากเพกา (กลุ่มสตรีคลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 127-128 |
| 14. ผ้ามัดย้อมสีจากใบหูกวาง (กลุ่มสตรีคลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 129-130 |
| 15. ผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจากใบหูกวาง (กลุ่มสตรีคลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 131-132 |
| 16. ผ้าบาติกย้อมสีจากใบมังคุด (กลุ่มสตรีคลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่) | 133-134 |
| 17. ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์ (กลุ่มอ่าวลึกบาติก อ.อ่าวลึก จ.กระบี่) | 135-136 |
| 18. ผ้าบาติกย้อมสีใบหูกวาง (กลุ่มมารีลันตา อ.เกาะลันตา จ.กระบี่) | 137-138 |
| 19. ผ้าบาติกย้อมสีเปลือกแสม (กลุ่มมารีลันตา อ.เกาะลันตา จ.กระบี่) | 139-140 |

อื่นๆ (การพัฒนาเครื่องกรองน้ำเพื่อใช้ในกระบวนการผลิต)	หน้า
---	------

- | | |
|---|---------|
| 1. ปลาส้ม (นายชัยยันต์ ศรีนุกูล อ.เซกา จ.บึงกาฬ) | 142-143 |
| 2. ปลาร้า (นายชัยยันต์ ศรีนุกูล อ.เซกา จ.บึงกาฬ) | 144-145 |
| 3. แจ่วบองปลาร้า (นางกรมลี แสนยศคำ อ.พรเจริญ จ.บึงกาฬ) | 146-147 |
| 4. น้ำพริกนรก (นางกรมลี แสนยศคำ อ.พรเจริญ จ.บึงกาฬ) | 148-149 |
| 5. น้ำพริกปลาร้าไข่ทรงเครื่อง (นางกรมลี แสนยศคำ อ.พรเจริญ จ.บึงกาฬ) | 150-151 |
| 6. แจ่วบองปลาร้าดิบ (นางกรมลี แสนยศคำ อ.พรเจริญ จ.บึงกาฬ) | 152-153 |
| 7. น้ำพริกตาแดง (นางกรมลี แสนยศคำ อ.พรเจริญ จ.บึงกาฬ) | 154-155 |
| 8. ปลาร้าสุกแมงดา (นางกรมลี แสนยศคำ อ.พรเจริญ จ.บึงกาฬ) | 156-157 |
| 9. น้ำพริกปลาย่าง (นางกรมลี แสนยศคำ อ.พรเจริญ จ.บึงกาฬ) | 158-159 |

ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม



ชื่อเทคโนโลยี : การทำแห้งกล้วยอบกรอบไส้มะขามกวน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : กล้วยอบกรอบไส้มะขามกวน
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางนงนภัส แดนขุนทด
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางปริญญญา จิยพงศ์
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นเหม็นหืน กรอบแข็ง และอมน้ำมัน
5. ประเด็นการพัฒนา : ต้องการควบคุมปริมาณความชื้นและลดปัญหาการอมน้ำมันของผลิตภัณฑ์กล้วยอบกรอบไส้มะขามกวน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น และลดการเหม็นหืน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อศึกษาการทำแห้งผลิตภัณฑ์กล้วยอบกรอบไส้มะขามกวนและยืดอายุการเก็บรักษา
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : พฤศจิกายน 2563 - มกราคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ศึกษาสภาวะการอบแห้งโดยใช้ตู้อบลมร้อน
 - 9.2 ทดสอบปริมาณความชื้น
 - 9.3 ให้คำปรึกษาแนะนำแก่ผู้ประกอบการ
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ศึกษาทดลองสภาวะการอบแห้ง โดยใช้ตู้อบลมร้อน	แผน		↔										
	ผล		↔										
2. ทดสอบปริมาณความชื้นและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค	แผน			↔									
	ผล			↔									
3) ให้คำปรึกษาแนะนำแก่ผู้ประกอบการ	แผน			↔	↔								
	ผล			↔	↔								

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ศึกษาการทำแห้งผลิตภัณฑ์กล้วยอบกรอบไส้มะขามกวน โดยศึกษาสภาวะการอบที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและลดการเกิดกลิ่นเหม็น

ในการศึกษาได้ทดสอบปริมาณความชื้นของวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ ก่อนการปรับปรุงคุณภาพด้วยเครื่องวัดความชื้น (Moisture Analyzer) และวัดปริมาณความชื้นของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ หลังการทดลองอบที่สภาวะและเวลาต่าง ๆ ร่วมกับการบรรจุสารดูดซับออกซิเจน (Oxygen absorber) ทั้งนี้ผู้ประกอบการได้ทดลองอบกล้วยที่ 125 °C นาน 10 นาที แต่ยังไม่ประสบปัญหาผลิตภัณฑ์รักษาความกรอบได้ไม่นาน ทช. จึงได้ศึกษาข้อมูลจากงานวิจัยว่าสภาวะการอบแห้งที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์กล้วยอบกรอบไส้มะขามกวน โดยใช้การอบที่อุณหภูมิ 60 °C เป็นเวลา 4 ชั่วโมง และ 80 °C นาน 10 นาที (จารุวรรณ และคณะ, 2550) จึงได้ทดลองนำวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการมาทดลองอบที่ 60 °C เป็นเวลา 4 ชั่วโมง 80 °C นาน 10 นาที เปรียบเทียบกับการอบที่ 125 °C นาน 10 นาที

ซึ่งเป็นสภาวะการอบแห้งของผู้ประกอบการจากการทดลองพบว่าการอบที่อุณหภูมิ 60 °C เป็นระยะเวลา 4 ชั่วโมง สามารถลดความชื้นลงได้มากที่สุดและมีระยะเวลาในการเก็บรักษาได้นานขึ้น นอกจากนี้ผลการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส ผู้ทดสอบให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ในระดับชอบมาก

ภาพประกอบผลการดำเนินการ



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ 105

- ชื่อผลิตภัณฑ์ : แป้งชูบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ 105
- ชื่อผู้ประกอบการ : นายรังสรรค์ ยิ่งกำแหง (วิสาหกิจชุมชนผลิตแป้งข้าวหอมมะลิ 105)
ที่ตั้ง : 30 หมู่ 3 ต.หนองแก้ว อ.เมือง จ.ร้อยเอ็ด 45000
โทรศัพท์ : 08-1049-8837 อีเมล : -
- ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางปัทมญา จิยพงศ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 0-2201-7416
อีเมล : patinya@dss.go.th
- ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแป้งชูบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิที่ปราศจากกลูเตน เพื่อทดลองผลิตออกจำหน่าย ช่วยสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน
- ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
- วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแป้งชูบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิที่ปราศจากกลูเตน
- ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - มีนาคม 2564
- งบประมาณ : -
- วิธีดำเนินงาน :
 - ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ 105 ภายในห้องปฏิบัติการ
 - วิเคราะห์ปริมาณกลูเตนในผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ 105
 - ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์
 - สรุปและจัดทำรายงาน

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ติดต่อประสานงานเพื่อ สำรวจข้อมูลปัญหา/ความ ต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	←	→										
	ผล	←	→										
2. การพัฒนาสูตรและ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ แป้งชูทอดกรอบจากแป้ง ข้าวหอมมะลิ 105 ภายใน ห้องปฏิบัติการ	แผน		←	→									
	ผล		←	→									
3. วิเคราะห์ปริมาณกลูเตน ในผลิตภัณฑ์แป้งชูทอด กรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ 105	แผน				←	→							
	ผล				←	→							

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
4. ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์	แผน					←→							
	ผล					←- - - - -→							
5. สรุปและจัดทำรายงาน	แผน					←→							
	ผล					←- - - - -→							

11. สรุปผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้สำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนผลิตแป้งข้าวหอมมะลิ 105 ซึ่งพบว่าผู้ประกอบการต้องการให้ วศ. พัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ 105 ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และปราศจากกลูเตน วศ. จึงได้พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบภายในห้องปฏิบัติการขึ้น โดยการใช้แป้งข้าวหอมมะลิ 105 ทดแทนแป้งข้าวสาลีซึ่งมีกลูเตนเป็นองค์ประกอบ ผสมกับแป้งมันสำปะหลัง และแป้งถั่วเหลืองในอัตราส่วนที่เหมาะสม ได้ผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบที่มีสีขาวนวล ไม่จับตัวเป็นก้อน และช่วยเพิ่มคุณค่าทางอาหาร จากนั้นส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบที่พัฒนาขึ้น เพื่อวิเคราะห์ปริมาณกลูเตนโดยใช้วิธี ELISA Test Kit ซึ่งผลการวิเคราะห์ไม่พบปริมาณกลูเตนในผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ 105 จึงจัดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ปราศจากกลูเตน (Gluten-free) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 384) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน ที่กำหนดให้อาหารที่ปราศจากกลูเตน ต้องมีปริมาณสารก่อภูมิแพ้จากกลูเตนต่ำกว่า 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เหมาะอย่างยิ่งสำหรับผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนกลูเตน วศ. ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบ เพื่อให้ผู้ประกอบการนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ รวมทั้งติดต่อประสานงานสถาบันรหัสสากลสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เพื่อให้ผู้ประกอบการยื่นขอ Barcode ของผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดกรอบ ตลอดจนติดตาม ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค นำมาซึ่งความมั่นคงก้าวหน้าของกิจการต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การยืดอายุการเก็บรักษาสลัดผักเครื่องแกงโดยใช้เทคโนโลยีเฮอร์เดล

- ชื่อผลิตภัณฑ์ : เครื่องแกงส้ม
- ชื่อผู้ประกอบการ : นายอนนท์ พงศาปาน (วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา)
ที่ตั้ง : 136 ม.3 ต.ชะมวง อ.ควนขนุน จ.พัทลุง
โทรศัพท์ : 080-8744631 อีเมล :
- ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
- ปัญหา/ความต้องการ : ผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านมาตรฐาน และต้องการยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น
- ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต และการผลักดันให้ยื่นขอมาตรฐาน
- วัตถุประสงค์ : พัฒนาระบบการผลิตเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และยืดอายุการเก็บรักษาสลัดผักเครื่องแกง
- ระยะเวลาดำเนินงาน : ปี 2562 - 2564
- งบประมาณ : -
- วิธีดำเนินงาน :
 - ลงพื้นที่รวบรวมข้อมูลขั้นตอนการผลิต เพื่อนำมาวิเคราะห์ และควบคุมจุดที่สามารถเกิดการปนเปื้อนทั้งทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์
 - ศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้เทคนิคเฮอร์เดล
 - ศึกษาอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง
 - ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง
 - สรุปและจัดทำรายงาน
 - ติดตามผลการดำเนินงาน
- แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2562			2563			2564		
		1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12
1) ลงพื้นที่รวบรวมข้อมูลขั้นตอนการผลิต เพื่อนำมาวิเคราะห์ และควบคุมจุดที่สามารถเกิดการปนเปื้อนทั้งทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์	แผน	↔								
	ผล	↔								
2) ศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้เทคนิคเฮอร์เดล	แผน	↔								
	ผล	↔								
3) ศึกษาอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง	แผน		↔							
	ผล		↔							
4) ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง	แผน			↔						
	ผล			↔						

กิจกรรม		2562			2563			2564		
		1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12
5) สรุปและจัดทำรายงาน	แผน				←→					
	ผล				←- - - - ->					
6) ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน				←-----→					
	ผล				←- - - - ->					

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านศาลาตำเสา ก่อนการดำเนินงาน พบว่าผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีอายุการเก็บได้ไม่เกิน 7 วัน และตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน มผช 129/2556 เนื่องจากตรวจพบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด เกินมาตรฐานกำหนด นอกจากนี้กลุ่มฯ ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ได้นานอย่างน้อย 3 เดือน หลังจาก วศ. ได้เข้าไปแนะนำเรื่องการบริหารจัดการวัตถุดิบ (การคัดเลือก การเตรียม การล้าง การจัดเก็บวัตถุดิบ) และปรับปรุงกระบวนการผลิต ร่วมกับการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่อุณหภูมิน้ำเดือดประมาณ 100 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที พบว่าผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้คุณภาพตามมาตรฐาน มผช. 129/2556 และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานอย่างน้อย 3 เดือน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงโดยใช้เทคโนโลยีเฮอร์เดล

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เครื่องแกงกะทิ
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายอนนท์ พงศาปาน (วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา)
ที่ตั้ง : 136 ม.3 ต.ชะมวง อ.ควนขนุน จ.พัทลุง
โทรศัพท์ : 080-8744631 อีเมล :
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านมาตรฐาน และต้องการยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต และการผลักดันให้ยื่นขอมาตรฐาน
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาระบบการผลิตเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปี 2562 - 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ลงพื้นที่รวบรวมข้อมูลขั้นตอนการผลิต เพื่อนำมาวิเคราะห์ และควบคุมจุดที่สามารถเกิดการปนเปื้อนทั้งทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์
 - 9.2 ศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้เทคนิคเฮอร์เดล
 - 9.3 ศึกษาอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง
 - 9.4 ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง
 - 9.5 สรุปและจัดทำรายงาน
 - 9.6 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2562			2563			2564		
		1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12
1) ลงพื้นที่รวบรวมข้อมูลขั้นตอนการผลิต เพื่อนำมาวิเคราะห์ และควบคุมจุดที่สามารถเกิดการปนเปื้อนทั้งทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์	แผน	↔								
	ผล	↔								
2) ศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้เทคนิคเฮอร์เดล	แผน	↔	↔							
	ผล	↔	↔							
3) ศึกษาอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง	แผน		↔	↔						
	ผล		↔	↔						
4) ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง	แผน			↔						
	ผล			↔						

กิจกรรม		2562			2563			2564		
		1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12
5) สรุปและจัดทำรายงาน	แผน				↔					
	ผล				↔					
6) ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน				←					→
	ผล				←					→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา ก่อนการดำเนินงาน พบว่าผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีอายุการเก็บได้ไม่เกิน 7 วัน นอกจากนี้นักกลุ่มฯ ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ได้นานอย่างน้อย 3 เดือน หลังจาก วศ. ได้เข้าไปแนะนำเรื่องการบริหารจัดการวัตถุดิบ (การคัดเลือก การเตรียม การล้าง การจัดเก็บวัตถุดิบ) และปรับปรุงกระบวนการผลิต ร่วมกับการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่อุณหภูมิน้ำเดือดประมาณ 100 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที พบว่าผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้คุณภาพตามมาตรฐาน มผช. 129/2556 และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานอย่างน้อย 3 เดือน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงโดยใช้เทคโนโลยีเฮอร์เดล

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เครื่องแกงเผ็ด
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายอนนท์ พงศาปาน (วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา)
ที่ตั้ง : 136 ม.3 ต.ชะมวง อ.ควนขนุน จ.พัทลุง
โทรศัพท์ : 080-8744631 อีเมล :
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านมาตรฐาน และต้องการยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต และการผลักดันให้ยื่นขอมาตรฐาน
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาระบบการผลิตเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปี 2562 - 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ลงพื้นที่รวบรวมข้อมูลขั้นตอนการผลิต เพื่อนำมาวิเคราะห์ และควบคุมจุดที่สามารถเกิดการปนเปื้อนทั้งทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์
 - 9.2 ศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้เทคนิคเฮอร์เดล
 - 9.3 ศึกษาอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง
 - 9.4 ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง
 - 9.5 สรุปและจัดทำรายงาน
 - 9.6 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2562			2563			2564		
		1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12
1) ลงพื้นที่รวบรวมข้อมูลขั้นตอนการผลิต เพื่อนำมาวิเคราะห์ และควบคุมจุดที่สามารถเกิดการปนเปื้อนทั้งทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์	แผน	↔								
	ผล	↔								
2) ศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้เทคนิคเฮอร์เดล	แผน	↔	↔							
	ผล	↔	↔							
3) ศึกษาอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง	แผน		↔	↔						
	ผล		↔	↔						
4) ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง	แผน			↔						
	ผล			↔						
5) สรุปและจัดทำรายงาน	แผน				↔					
	ผล				↔					

กิจกรรม		2562			2563			2564		
		1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12	1 - 4	5 - 8	9 - 12
6) ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน				←					→
	ผล				←					→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา ก่อนการดำเนินงาน พบว่าผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีอายุการเก็บได้ไม่เกิน 7 วัน นอกจากนี้กลุ่มฯ ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ได้นานอย่างน้อย 3 เดือน หลังจาก วศ. ได้เข้าไปแนะนำเรื่องการบริหารจัดการวัตถุดิบ (การคัดเลือก การเตรียม การล้าง การจัดเก็บวัตถุดิบ) และปรับปรุงกระบวนการผลิต ร่วมกับการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่อุณหภูมิน้ำเดือดประมาณ 100 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที พบว่าผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้คุณภาพตามมาตรฐาน มผช. 129/2556 และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานอย่างน้อย 3 เดือน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การแปรรูปกล้วยน้ำว้า

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ข้าวเกรียบกล้วย
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวสว่างจิต จินนารี (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชน)
ที่ตั้ง : 112/325 ม.6 ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
โทรศัพท์ : 091-18255329 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวณิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการแปรรูปกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้า และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มและชุมชน
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าและสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ในชุมชน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : สิงหาคม 2563
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน : ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563					2564								
		ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน	↔													
	ผล	↔													

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าจากกรมวิทยาศาสตร์บริการไปถ่ายทอดในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ให้แก่ผู้ประกอบการ จ.ภูเก็ต โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมจำนวนทั้งหมด 25 ราย ทั้งนี้ผู้ประกอบการได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปต่อยอด และพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การแปรรูปกล้วยน้ำว้า

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เฟรนช์ฟรายส์กล้วย
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวสว่างจิต จินนารี (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชน)
ที่ตั้ง : 112/325 ม.6 ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
โทรศัพท์ : 091-18255329 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวณิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการแปรรูปกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้า และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มและชุมชน
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าและสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ในชุมชน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : สิงหาคม 2563
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน : ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563					2564								
		ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน	↔													
	ผล	↔													

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าจากกรมวิทยาศาสตร์บริการไปถ่ายทอดในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ให้แก่ผู้ประกอบการ จ.ภูเก็ต โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมจำนวนทั้งหมด 25 ราย ทั้งนี้ผู้ประกอบการได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปต่อยอด และพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การแปรรูปกล้วยน้ำว้า

- ชื่อผลิตภัณฑ์ : แยมกล้วย
- ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวสว่างจิต จินนาริ (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชน)
ที่ตั้ง : 112/325 ม.6 ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
โทรศัพท์ : 091-18255329 อีเมล : -
- ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
- ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการแปรรูปกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้า และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มและชุมชน
- ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์
- วัตถุประสงค์ : พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าและสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ในชุมชน
- ระยะเวลาดำเนินงาน : สิงหาคม 2563
- งบประมาณ : -
- วิธีดำเนินงาน : ถ่ายทอดเทคโนโลยี
- แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563					2564									
		ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
1) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน	↔														
	ผล	←---														

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าจากกรมวิทยาศาสตร์บริการไปถ่ายทอดในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ให้แก่ผู้ประกอบการ จ.ภูเก็ต โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมจำนวนทั้งหมด 25 ราย ทั้งนี้ผู้ประกอบการได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปต่อยอด และพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การแปรรูปกล้วยน้ำว้า

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เฟรนช์ฟรายส์กล้วย
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกัลยา โสภารัตน์ (ชุมชนรมณีย์)
ที่ตั้ง : หมู่ 1 ต.รมณีย์ อ.กะปง จ.พังงา
โทรศัพท์ : 084-744610 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการแปรรูปกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้า และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มและชุมชน
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาสูตร กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์
6. วัตถุประสงค์ : แปรรูปกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า ด้วย วทน. และถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : มกราคม - กุมภาพันธ์ 2562
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน : ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2561			2562								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน				←→								
	ผล				←--→								

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การแปรรูปกล้วยน้ำว้า ให้แก่ผู้ประกอบการ จ.พังงา โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมจำนวนทั้งหมด 25 ราย ทั้งนี้ ผู้ประกอบการได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปต่อยอด และพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การแปรรูปกล้วยน้ำว้า

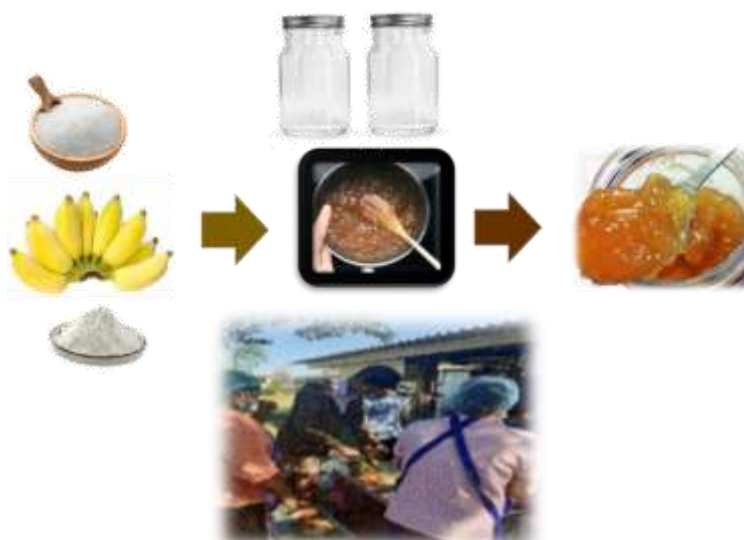
- ชื่อผลิตภัณฑ์ : แยมกล้วย
- ชื่อผู้ประกอบการ : นางกัลยา โสภารัตน์ (ชุมชนรมณีย์)
ที่ตั้ง : หมู่ 1 ต.รมณีย์ อ.กะปง จ.พังงา
โทรศัพท์ : 084-744610 อีเมล : -
- ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
- ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการแปรรูปกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้า และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มและชุมชน
- ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาสูตร กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์
- วัตถุประสงค์ : แปรรูปกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า ด้วย วทน. และถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน
- ระยะเวลาดำเนินงาน : มกราคม - กุมภาพันธ์ 2562
- งบประมาณ : -
- วิธีดำเนินงาน : ถ่ายทอดเทคโนโลยี
- แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2561			2562								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน				↔								
	ผล				↔								

- สรุปผลการดำเนินงาน :

กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การแปรรูปกล้วยน้ำว้า ให้แก่ผู้ประกอบการ จ.พังงา โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมจำนวนทั้งหมด 25 ราย ทั้งนี้ ผู้ประกอบการได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปต่อยอด และพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟเพื่อเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : กาแฟอาราบิก้าแท้คั่ว ชนิดเม็ด
2. ชื่อผู้ประกอบการ : วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปไทยลัวบ้านสะแกแย้ง
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและวิเคราะห์ทดสอบผลิตภัณฑ์กาแฟเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการยื่นขอเลขสารบบอาหาร
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตและวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟเบื้องต้น
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อการรับรองมาตรฐานและวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟเบื้องต้น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 ให้คำแนะนำปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร
 - 9.3 วิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ
 - 9.4 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	↔											
	ผล	↔											
2. ให้คำแนะนำปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	แผน		↔										
	ผล		↔										
3. วิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ	แผน			↔	↔	↔	↔						
	ผล			↔	↔	↔	↔						
4. ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แผน				↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
	ผล				↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ลงพื้นที่สำรวจข้อมูล ปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและได้รวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ เช่น ถั่ว กาแฟอิน ปริมาณจุลินทรีย์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 197 พ.ศ. 2543 เรื่อง กาแฟ เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟเพื่อเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : กาแฟอาราบิก้าแท้คั่ว ชนิดบด
2. ชื่อผู้ประกอบการ : วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปไทยลัวบ้านสะแกเยิง
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและวิเคราะห์ทดสอบผลิตภัณฑ์กาแฟเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการยื่นขอเลขสารบบอาหาร
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตและวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟเบื้องต้น
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อการรับรองมาตรฐานและวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟเบื้องต้น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 ให้คำแนะนำปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร
 - 9.3 วิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ
 - 9.4 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	←→											
	ผล	←→											
2. ให้คำแนะนำปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	แผน		←→										
	ผล		←→										
3. วิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ	แผน			←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→
	ผล			←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→
4. ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แผน				←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→
	ผล				←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและได้รวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ และให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ เช่น ถั่ว กาแฟอิน ปริมาณจุลินทรีย์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 197 พ.ศ. 2543 เรื่อง กาแฟ เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟเพื่อเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : กาแฟอาราบิก้าแท้คั่ว กาแฟดริป
2. ชื่อผู้ประกอบการ : วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปไทยลัวบ้านสะแกแย้ง
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและวิเคราะห์ทดสอบผลิตภัณฑ์กาแฟเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการยื่นขอเลขสารบบอาหาร
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตและวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟเบื้องต้น
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อการรับรองมาตรฐานและวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟเบื้องต้น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 ให้คำแนะนำปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร
 - 9.3 วิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ
 - 9.4 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	↔											
	ผล	↔											
2. ให้คำแนะนำปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	แผน		↔										
	ผล		↔										
3. วิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ	แผน			↔	↔	↔	↔						
	ผล			↔	↔	↔	↔	↔					
4. ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แผน					↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
	ผล					↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและได้รวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ และให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ เช่น แก้ว กาแฟอื่น ปริมาณจุลินทรีย์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 197 พ.ศ. 2543 เรื่อง กาแฟ เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แหนมปลาสาม
2. ชื่อผู้ประกอบการ : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตปลาสามที่มีคุณภาพลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามให้ลดการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนากระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์
 - 9.3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ กระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
 - 9.4 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	↔											
	ผล	↔											
2. พัฒนากระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	แผน	↔	↔	↔	↔								
	ผล	↔	↔	↔	↔								
3. ถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	แผน				↔								
	ผล				↔								
4. ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แผน				↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
	ผล				↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ลงพื้นที่สำรวจสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและได้รวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการมาพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และนำเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสามถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทปลาสามและการแปรรูปปลา)” เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานกำหนดและสามารถลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ รวมทั้งพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาในรูปแบบใหม่ เช่น ปลาสามหยอง ผงโรยข้าวจากปลาสาม ปลาจืด เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายในการบริโภค ส่งผลให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แหนมปลาต้มห้องปลา
2. ชื่อผู้ประกอบการ : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตปลาต้มที่มีคุณภาพลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้ลดการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์
 - 9.3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ กระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
 - 9.4 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ติดต่อประสานงานเพื่อ สำรวจข้อมูลปัญหาและความ ต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	↔											
	ผล	↔											
2. พัฒนาระบวนการผลิต ปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์	แผน	↔	↔	↔	↔								
	ผล	↔	↔	↔	↔	↔							
3. ถ่ายทอดองค์ความรู้ กระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อ ลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	แผน				↔	↔							
	ผล				↔	↔							
4. ติดตาม และผลักดันให้ ผู้ประกอบการยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน	แผน					↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
	ผล					↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ลงพื้นที่สำรวจสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและได้รวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการมาพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตปลาแห้งเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และนำเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาแห้งถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทปลาแห้งและการแปรรูปปลา)” เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ปลาแห้งให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานกำหนดและสามารถลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ รวมทั้งพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแห้งแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาในรูปแบบใหม่ เช่น ปลาแห้งหยอง ผงโรยข้าวจากปลาแห้ง ปลาจืด เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายในการบริโภค ส่งผลให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แหนมปลาต้มไร้ก้างไร้หนัง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตปลาต้มที่มีคุณภาพลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้ลดการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนากระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์
 - 9.3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ กระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
 - 9.4 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564									
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
1. ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	↔												
	ผล	↔												
2. พัฒนากระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	แผน	←	→											
	ผล	←	→											
3. ถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	แผน				↔									
	ผล				↔									
4. ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แผน					→								
	ผล					←								→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ลงพื้นที่สำรวจสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและได้รวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ มาพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และนำเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสามถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทปลาสามและการแปรรูปปลา)” เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานกำหนดและสามารถลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ รวมทั้งพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาในรูปแบบใหม่ เช่น ปลาสามหยอง ผงโรยข้าวจากปลาสาม ปลาจืด เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายในการบริโภค ส่งผลให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ปลาต้มนวลจันทร์ (ปลาเจ้า)
2. ชื่อผู้ประกอบการ : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตปลาต้มที่มีคุณภาพลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้ลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์
 - 9.3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ กระบวนการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
 - 9.4 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	↔											
	ผล	↔↔											
2. พัฒนาระบบการผลิตปลาต้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	แผน	↔↔↔											

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ลงพื้นที่สำรวจสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและได้รวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ มาพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และนำเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสามถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทปลาสามและการแปรรูปปลา)” เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานกำหนด และสามารถลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ รวมทั้งพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาในรูปแบบใหม่ เช่น ปลาสามหยอง ผงโรยข้าวจากปลาสาม ปลาจืด เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายในการบริโภค ส่งผลให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แหนมปลาสามปัก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตปลาสามที่มีคุณภาพลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามให้ลดการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนากระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์
 - 9.3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ กระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
 - 9.4 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564									
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
1. ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ	แผน	↔												
	ผล	↔												
2. พัฒนาระบบการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	แผน	↔												
	ผล	↔												
3. ถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	แผน				↔									
	ผล				↔									
4. ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แผน					↔								
	ผล					↔								

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) ได้ลงพื้นที่สำรวจสำรวจข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและได้รวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ มาพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตปลาสามเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และนำเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสามถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทปลาสามและการแปรรูปปลา)” เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานกำหนดและสามารถลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ รวมทั้งพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาในรูปแบบใหม่ เช่น ปลาสามหยอง ผงโรยข้าวจากปลาสาม ปลาจืด เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายในการบริโภค ส่งผลให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การปรับปรุงกระบวนการผลิตน้ำพริกกุ้งเสียบ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : น้ำพริกกุ้งเสียบ
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวกัญญารัตน์ เชิดโชติเพ็ชร
ที่ตั้ง : 60 ซ.ประชานิเวศน์ 3 ซ.10 ต.ท่าทราย อ.เมือง จ.นนทบุรี
โทรศัพท์ : 083-7155095 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวณิชฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาสูตร กระบวนการผลิต การยืดอายุ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ ให้มีอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นานขึ้น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : กรกฎาคม - กันยายน 2563
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ
 - 9.2 ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563							
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
1) พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ	แผน							↔	
	ผล							↔	
2) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน								↔
	ผล								↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้มีการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ ปรับปรุงกระบวนการผลิต และการยืดอายุการเก็บรักษา โดยแนะนำเรื่องการจัดการวัตถุดิบ (การคัดเลือก การเตรียม การล้าง การจัดเก็บวัตถุดิบ) ร่วมกับการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อนในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบว่า ผลิตภัณฑ์สามารถยืดอายุการเก็บได้นานขึ้น

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การแปรรูปเห็ดทอดปรุงรส

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เห็ดทอดปรุงรส
2. ชื่อผู้ประกอบการ : คุณพรพิมล เลขวิทย์
ที่ตั้ง : 121 ซ.เลียงเมือง 15 ต.บางกระสอ อ.เมือง จ.นนทบุรี
โทรศัพท์ : 088-2687930 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการเทคโนโลยีการแปรรูปเห็ด
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาผลิตภัณฑ์ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เห็ดแปรรูป และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : มีนาคม - กรกฎาคม 2563
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 รวบรวมข้อมูลปัญหาและความต้องการ
 - 9.2 ศึกษาทดลอง และพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เห็ดทอดปรุงรส
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563								
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) รวบรวมข้อมูลปัญหาและความต้องการ	แผน			↔						
	ผล			↔						
2) ศึกษาทดลอง และพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เห็ดทอดปรุงรส	แผน			↔	→					
	ผล			↔	↔					
3) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน							↔		
	ผล							↔		

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมกับเทศบาลนครนนทบุรี ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปเห็ดในการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การแปรรูปเห็ดทอดปรุงรสและการควบคุมน้ำมันใช้ซ้ำให้กับผู้ประกอบการ จ.นนทบุรี โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมทั้งหมด 25 ราย พบว่าผู้ประกอบการในพื้นที่ จ.นนทบุรีได้นำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่นได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงส้ม

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เครื่องแกงส้ม
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางวรวรรณ เมฆทวีกุล
ที่ตั้ง : 19/111 หมู่ที่ 5 ต.สวนใหญ่ อ.เมือง จ.นนทบุรี
โทรศัพท์ : 095-8892329 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวณิชฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงส้มได้นานขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาระบวนการผลิต การยืดอายุ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ให้มีอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : กรกฎาคม - กันยายน 2563
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงส้ม
 - 9.2 ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563								
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงส้ม	แผน							↔		
	ผล							↔		
2) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน								↔	↔
	ผล								↔	↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงส้ม โดยแนะนำเรื่องการจัดทำวัตถุดิบ (การคัดเลือก การเตรียม การล้าง การจัดเก็บวัตถุดิบ) ร่วมกับการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อนในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบว่า ผลิตภัณฑ์สามารถยืดอายุได้นานขึ้น

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การแปรรูปน้ำซังผสมน้ำผึ้งมะนาว

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : น้ำซังผสมน้ำผึ้งมะนาว
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายวัฒนา เสมอใจ (บริษัท มายด์จัส จำกัด)
ที่ตั้ง : 91/64 ถนนสุวินทวงศ์ แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ : 092-2654188 อีเมล : watana.samer@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาสูตร และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำซังผสมน้ำผึ้งมะนาว
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : สิงหาคม 2563 - ตุลาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์น้ำซังผสมน้ำผึ้งมะนาว
 - 9.2 ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563									2564
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.
1) พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์น้ำซังผสมน้ำผึ้งมะนาว	แผน								↔		
	ผล								↔		
2) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน									↔	↔
	ผล									↔	↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. เข้าไปช่วยให้คำปรึกษาแนะนำเรื่องการพัฒนาสูตรและปรับปรุงด้านเนื้อสัมผัสให้มีความคงตัวและด้านกลิ่นรสของผู้ประกอบการให้ผู้บริโภคยอมรับมากขึ้น พบว่า ผู้ประกอบการได้นำผลิตภัณฑ์น้ำซังผสมน้ำผึ้งมะนาวมาผลิตและวางจำหน่ายเรียบร้อยแล้ว

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การแปรรูปน้ำพริกไต่ปลาแห้ง

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : น้ำพริกไต่ปลาแห้ง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายอนนท์ พงศาปาน (วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา)
ที่ตั้ง : 136 ม.3 ต.ชะมวง อ.ควนขนุน จ.พัทลุง
โทรศัพท์ : 080-8744631 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต่ปลาแห้ง
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาสูตร กระบวนการผลิต การยืดอายุ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต่ปลาแห้ง ให้มีอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นานขึ้น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : กรกฎาคม 2563 - ตุลาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 รวบรวมข้อมูลความต้องการและประเด็นปัญหา
 - 9.2 ศึกษาทดลอง พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต่ปลาแห้ง
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563									2564
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.
1) รวบรวมข้อมูลความต้องการและประเด็นปัญหา	แผน							↔			
	ผล							↔			
2) ศึกษาทดลอง พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต่ปลาแห้ง	แผน							↔			
	ผล							↔			
3) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน										↔
	ผล										↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้มีการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต่ปลาแห้ง ปรับปรุงกระบวนการผลิต และการยืดอายุการเก็บรักษา โดยแนะนำเรื่องการจัดการวัตถุดิบ (การคัดเลือก การเตรียม การล้าง การจัดเก็บวัตถุดิบ) ร่วมกับการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อนในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบว่า ผลิตภัณฑ์สามารถยืดอายุได้นานขึ้น

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : กรรมวิธีการลดระยะเวลาการผลิตไข่เค็มด้วยวิธีซูสวีด (Sous-Vide)

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ไข่เค็ม
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายสมชาย ฉัตรแก้วบริบูรณ์ (สุพัตราไข่เค็ม)
ที่ตั้ง : 217/309 ซ.พหลโยธิน 50 แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ : 089-4993115 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการลดระยะเวลาการดองไข่เค็มให้น้อยกว่า 21 วัน
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อลดระยะเวลาการดองไข่เค็มให้น้อยกว่า 21 วัน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : มีนาคม - มิถุนายน 2563
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 วางแผนการทดลองสภาวะเร่งการดองไข่เค็มด้วยวิธีซูสวีด (Sous -vide)
 - 9.2 ศึกษาทดลองสภาวะเร่งการดองไข่เค็มด้วยวิธีซูสวีด (Sous -vide)
 - 9.3 ศึกษาพัฒนาระบบการเร่งการดองไข่เค็มด้วยวิธีซูสวีด (Sous -vide)
 - 9.4 วิเคราะห์ทดสอบทางด้านกายภาพ เคมี และการยอมรับของผลิตภัณฑ์
 - 9.5 ถ่ายทอดเทคโนโลยี
 - 9.6 สรุปและจัดทำรายงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563								
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) วางแผนการทดลองสภาวะเร่งการดองไข่เค็มด้วยวิธีซูสวีด (Sous -vide)	แผน			←→						
	ผล			←→						
2) ศึกษาทดลองสภาวะเร่งการดองไข่เค็มด้วยวิธีซูสวีด (Sous -vide)	แผน				←→					
	ผล				←→					
3) ศึกษาพัฒนาระบบการเร่งการดองไข่เค็มด้วยวิธีซูสวีด (Sous -vide)	แผน				←→					
	ผล				←→					
4) วิเคราะห์ทดสอบทางด้านกายภาพ เคมี และการยอมรับของผลิตภัณฑ์	แผน				←→					
	ผล				←→					
5) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน					←→				
	ผล					←→				

กิจกรรม		2563								
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
6) สรุปและจัดทำรายงาน	แผน					←→	→←			
	ผล					←---	---→			

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ศึกษาทดลองกรรมวิธีการลดระยะเวลาการผลิตไข่เค็มด้วยวิธีซูสวีด (Sous-Vide) พบว่าสามารถลดระยะเวลาการดองไข่เค็มจาก 21 วัน เป็นใช้ระยะเวลาการดอง 4 วัน สำหรับผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดิบ และใช้ระยะเวลาการดอง 6 วัน สำหรับผลิตภัณฑ์ไข่เค็มต้ม ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มที่ผลิตมีลักษณะปรากฏและคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ 27/2550 เรื่องไข่เค็ม

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การปรับปรุงเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์แฮมไกโดยใช้วิธีซูสวีด (Sous-vide)

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แฮมไก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายทวิช สุวรรณ (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงและพัฒนาไก่ชนบ้านหนองซ้อ)
ที่ตั้ง : 79/1 ม.7 ต. หนองบัว อ. บ้านค่าย จ. ระยอง
โทรศัพท์ : 094-9217527 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน โทรศัพท์ : 02-2017188
อีเมล : khanittha@dss.go.th
4. ปัญหา/ความต้องการ : ต้องการปรับปรุงเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์แฮมไกให้นุ่มขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาและปรับปรุงเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์แฮมไกโดยใช้วิธีซูสวีด (Sous-vide)
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : พฤศจิกายน 2562
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน : ถ่ายทอดเทคโนโลยี
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2562			2563								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) ถ่ายทอดเทคโนโลยี	แผน		↔										
	ผล		↔										

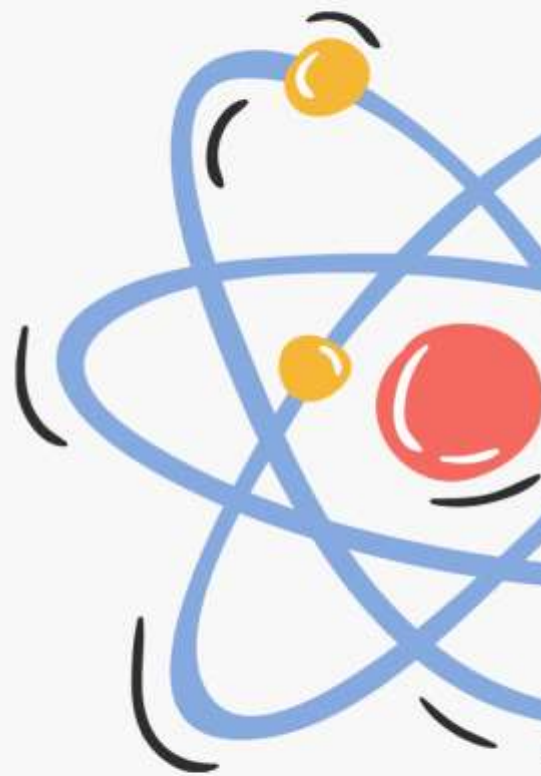
11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้มีการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้ศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ : Molecular Gastronomy พบว่าผู้ประกอบการนำองค์ความรู้ด้านเทคนิคซูสวีดไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์แฮมไก โดยนำผลิตภัณฑ์แฮมไกที่บรรจุสุญญากาศไปแช่ในน้ำร้อนเป็นเวลานาน 15 - 20 นาที เพื่อปรับปรุงเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์แฮมไกให้นุ่มขึ้น ก่อนนำไปทอดเพื่อรับประทาน

รูปภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เจลล้างหน้าสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายบุญล้วน ธรรมนาม (วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแม่คำ)
ที่ตั้ง : 369 หมู่ที่ 9 ตำบลท่าตูม อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์
โทรศัพท์ : 0862631176 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแม่คำ ได้นำขมิ้นชันที่ปลูกโดยสมาชิกกลุ่มมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าแต่ผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้น สีของผลิตภัณฑ์ไม่สม่ำเสมอ และยังขาดความรู้ในการเตรียมสารสกัดสมุนไพร กลุ่มฯ จึงขอรับคำปรึกษาและมีความประสงค์ให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ มาช่วยให้ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตาม มผช.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพร ให้สามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช. 173/2554)
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - ธันวาคม 2563
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพรของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง
 - 9.3 สรุปและประเมินผล

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพรของผู้ประกอบการ	แผน	←→											
	ผล	←→											
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง	แผน		←→										
	ผล		←→										
3) สรุปและประเมินผล	แผน		←→										
	ผล			←→									

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและพัฒนาปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าแล้ว และจดแจ้งในระบบใหม่เรียบร้อยแล้วเมื่อเดือนธันวาคม 2563

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผิว

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : พัฒนาสูตรโลชั่นบำรุงผิว
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกาญจนา อิศรพันธ์ (วิสาหกิจชุมชนกาญจนาสมุนไพรไทย)
ที่ตั้ง : 9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
โทรศัพท์ : 0819462421 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179
อีเมล : jutaratisonpun@hotmail.com
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิว เพื่อเตรียมการจัดแจ้ง อย.
กลุ่มจึงมีความประสงค์ให้ วศ. ช่วยพัฒนาสูตรการผลิตให้
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสมุนไพรให้มีคุณภาพ สามารถยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – สิงหาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสมุนไพรให้กับผู้ประกอบการ
 - 9.2 ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่น จัดแจ้ง อย.
 - 9.3 สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน
10. รายละเอียดการพัฒนาผลิตภัณฑ์

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ	มี.ค	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสมุนไพรให้กับผู้ประกอบการ	แผน	←						→					
	ผล						←-----→						
2) ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดทะเบียน.	แผน	←						→					
	ผล						←-----→						
3) สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน	แผน						←						→
	ผล										←-----→		

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ. ได้ให้คำปรึกษา เรื่องการการพัฒนาสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสมุนไพร และยื่นขอ
ต่ออายุใบจดแจ้งต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แชมพูสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางอภิญญา ตระกูลเทวินทร์ (บ้านเทวินทร์สมุนไพร)
ที่ตั้ง : 12/4 ม.6 ต.บ้านฉาง อ.บ้านฉาง จ.ระยอง
โทรศัพท์ : 087-5969334 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : กลุ่มบ้านเทวินทร์สมุนไพร ได้ผลิตแชมพูสมุนไพรแต่พบว่าค่าความเป็นกรด - ด่าง ไม่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด กลุ่มจึงมีความประสงค์ให้ วิศว. เข้ามาช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด เพื่อให้ยื่นขอการรับรองตาม มผช. ต่อไป
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรของผู้ประกอบการ เพื่อให้สามารถยื่นจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – มิถุนายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพรของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ	มี.ค	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพรของผู้ประกอบการ	แผน		←————→										
	ผล		←-----→										
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.	แผน			←————→									
	ผล					←-----→							
3) สรุปและประเมินผล	แผน						←————→						
	ผล						←-----→						

11. สรุปผลการดำเนินงาน

ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการวัดค่าความเป็นกรด – ด่าง ให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดแล้ว และได้ดำเนินการยื่นขอ มพช.แล้ว

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : สบู่ก้อนสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : สบู่ก้อนสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายวันนวัติ ดวงพัตรา (บจก.ไม่จำกัดความสุข)
ที่ตั้ง : 71 ถนนสามัคคีชัย ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์
โทรศัพท์ : 081-8885555 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการผลิตสบู่ก้อน แต่ผลิตภัณฑ์ยังผ่านมาตรฐาน มผช. จึงขอให้ วศ. ช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิตให้ได้มาตรฐาน มผช.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : นำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปรับปรุงสูตรการผลิต และทดสอบผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน มผช.
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – มีนาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพรของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง
 - 9.3 สรุปและประเมินผล

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพรของผู้ประกอบการ	แผน			←→									
	ผล			←---→									
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง	แผน				←→								
	ผล				←---→								
3) สรุปและประเมินผล	แผน					←→							
	ผล					←---→							

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ.ได้พัฒนาสูตรสบู่ก้อนสมุนไพรให้กับผู้ประกอบการ บจก.ไม่จำกัดความสุข คุณวันนิวัติ ดวงพัตรา อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์ แบรนด์ GREENIQUE โดยผู้ประกอบการได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและพัฒนาปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์สบู่ก้อน พร้อมทั้งผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มฟช. ต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : แคมพัสมุนไพร

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ.ได้ให้คำปรึกษา ให้เชิญผู้ประกอบการเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ทำให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจ ในการผลิตโดยแนะนำให้ผู้ประกอบการผลิตตามสูตรมาตรฐานของ วศ. เทคนิคการสกัดสารสำคัญในสมุนไพร การวัดค่าความเป็นกรด - ด่าง และความคงสภาพของผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองในเบื้องต้น เพื่อยื่นขอ มผช. แชมพู (มผช. 92/2552) โดยผลิตภัณฑ์แชมพูผสมขิงกระชายดำที่ผ่าน มผช. แล้ว เมื่อวันที่ 21 เมษายน 2564

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : ครีมนวดผมผสมสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ครีมนวดผมผสมสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายวันนวัติ ดวงพัตรา (บจก.ไม่จำกัดความสุข)
ที่ตั้ง : 71 ถนนสามัคคีชัย ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์
โทรศัพท์ : 081-8885555 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการผลิตครีมนวดผมผสมสมุนไพร แต่ผลิตภัณฑ์ยังผ่านมาตรฐาน มผช. จึงขอให้ วกศ. ช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิตให้ได้มาตรฐาน มผช.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาระบบการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ครีมนวดผมผสมสมุนไพรของผู้ประกอบการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง และ มผช. ต่อไป
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - มีนาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนาระบบการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ครีมนวดผมผสมสมุนไพรของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง และ มผช. ต่อไป
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564							
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
1) การพัฒนาระบบการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ครีมนวดผมผสมสมุนไพรของผู้ประกอบการ	แผน			←→								
	ผล			←→								
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง	แผน				←→							
	ผล				←→							
3) สรุปและประเมินผล	แผน					←→						
	ผล					←→						

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ.ได้ให้คำปรึกษา ให้เชิญผู้ประกอบการเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ทำให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจ ในการผลิตโดยแนะนำให้ผู้ประกอบการผลิตตามสูตรมาตรฐานของ วศ. เทคนิคการสกัดสาระสำคัญ ในสมุนไพรการวัดค่าความเป็นกรด – ด่าง และความคงสภาพของผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองในเบื้องต้น เพื่อยืนยันขอ มผช.ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม (มผช. 93/2553) โดยผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมผสมมะกรูดและว่านหาง จระเข้ ที่ผ่าน มผช. แล้ว เมื่อวันที่ 21 เมษายน 2564

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การปรับปรุงผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมผสมสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมผสมสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางละอองทิพย์ เนติรัตน์ (กลุ่มสมุนไพรโพล์ค 101)
ที่ตั้ง : 40 หมู่ 2 ตำบลหนองแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด
โทรศัพท์ : 092-7249315 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมผสมสมุนไพร แต่พบว่าผลิตภัณฑ์ยังมีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐาน มผช. กำหนด คือ ผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ต่ำกว่ามาตรฐานกำหนด จึงมีความประสงค์ให้ วศ. ช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิตให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานกำหนด ให้สามารถจัดแจ้ง อย. และนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่กระบวนการยื่นขอมาตรฐาน มผช. ต่อไป
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมให้มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ตามมาตรฐานกำหนด
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – กรกฎาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาการผลิตผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม ให้แก่ ผปก.
 - 9.2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องของกระบวนการผลิต การปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม
 - 9.3 ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจัดแจ้ง อย. และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอ มผช.
 - 9.4 สรุปและรายงานผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ	มี.ค	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาการผลิตผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมให้แก่ ผปก.	แผน	←	→										
	ผล		←	→									
2. ถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องของกระบวนการผลิต การปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม	แผน	←	→										
	ผล			←	→								
3. ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้งอย. และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอ มผช.	แผน					←	→						
	ผล					←	→						

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ. ได้พัฒนาและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมผสมสมุนไพร ให้กับผู้ประกอบการ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรด - ด่าง ในช่วงที่ มผช. 93/2553 กำหนดมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอจดแจ้ง อย. เรียบร้อยแล้ว และเตรียมยื่นขอ มผช. ในปีงบประมาณ 2564 ต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การปรับปรุงผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวสรียา ศรีวิบูลย์ศักดิ์
ที่ตั้ง : 92/59 ม. 3 ถ.รังสิต-นครนายก ต.บึงยี่โถ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี
โทรศัพท์ : 083-2321034 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการผลิตแชมพูสมุนไพร แต่พบว่าผลิตภัณฑ์ยังมีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐาน มผช. กำหนด คือ ผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้น จึงมีความประสงค์ให้ วศ. ช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิต ให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานกำหนด และสามารถนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่กระบวนการยื่นขอมาตรฐาน มผช. ต่อไป
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรให้มีความคงสภาพตามมาตรฐานกำหนด
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – กรกฎาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูให้แก่ ผปก.
 - 9.2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องของกระบวนการผลิต การปรับปรุงผลิตภัณฑ์แชมพู
 - 9.3 ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดทะเบียน และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอ มผช.
 - 9.4 สรุปและรายงานผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1.การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูให้แก่ ผปก.	แผน	←→											
	ผล		←→										
2.ถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องของกระบวนการผลิต การปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์แชมพู	แผน		←→										
	ผล			←→									
3.ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดทะเบียน และเข้าสู่กระบวนการยื่นขอ มผช.	แผน					←→							
	ผล					←→							

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ. ได้พัฒนาและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์แชมพูผสมสมุนไพรให้กับผู้ประกอบการ ทำให้ผลิตภัณฑ์แชมพูผสมสมุนไพรมีความคงสภาพ ไม่เกิดการแยกชั้น ตาม มพช. 92/2552 กำหนด มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอจดแจ้ง อย. เรียบร้อยแล้ว และเตรียมยื่นขอ มพช. ในปีงบประมาณ 2564 ต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์เจลแอลกอฮอล์ล้างมือผสมว่านหางจระเข้

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เจลแอลกอฮอล์ล้างมือ
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางรำเพย ผ่านสุวรรณ (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสมุนไพรลำเพยบ้านเวียงสุวรรณ)
ที่ตั้ง : 324 ม.9 ต.แม่เมาะ อ.แม่เมาะ จ.ลำปาง
โทรศัพท์ : 093-2345746 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขอคำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการสกัดว่านหางจระเข้ เพื่อที่จะนำมาใส่ในเจลแอลกอฮอล์ล้างมือ แต่ไม่ทราบถึงวิธีการสกัดที่ถูกต้องลักษณะ จึงขอคำปรึกษากับ วศ.
5. แนวทางการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : การพัฒนากระบวนการผลิตเจลล้างมือแอลกอฮอล์ล้างมือผสมว่านหางจระเข้
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - เมษายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์เจลแอลกอฮอล์ล้างมือผสมว่านหางจระเข้ของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามผลการสกัดว่านหางจระเข้

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพรของผู้ประกอบการ	แผน				←→								
	ผล				←---→								
2) การติดตามผลการสกัดว่านหางจระเข้	แผน					←→							
	ผล						←---→						

11. สรุปผลการดำเนินงาน

ผู้ประกอบการสามารถสกัดว่านหางจระเข้เพื่อที่จะนำมาเป็นส่วนผสมในการทำเจลแอลกอฮอล์ล้างมือได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาสูตรการผลิตแชมพูสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แชมพูสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายภานุ ชูติภานุ (กลุ่มสมุนไพรดุจธารา)
ที่ตั้ง : 40/366 ต.ควนธานี อ.กันตัง จ.ตรัง 92000
โทรศัพท์ : 089-6815916 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : กลุ่มสมุนไพรดุจธารา ได้ผลิตแชมพูสมุนไพรทางจระเข้ กลุ่มจึงมีความประสงค์ให้ วศ. เข้ามาช่วยพัฒนาวิธีการสกัดสมุนไพรทางจระเข้ และปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด เพื่อให้ยื่นขอจดแจ้ง อย.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรของผู้ประกอบการ เพื่อให้สามารถยื่นจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – มีนาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนาวิธีการสกัดสมุนไพรทางจระเข้และปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการจดแจ้ง อย.
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนาวิธีการสกัดสมุนไพรทางจระเข้และปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร	แผน	←		→									
	ผล	←		→									
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการจดแจ้ง อย.	แผน			←						→			
	ผล							←		→			
3) สรุปและประเมินผล	แผน								←		→		
	ผล										←		→

11. สรุปผลการดำเนินงาน

ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการสกัดว่านหางจระเข้ และการปรับปรุงสูตรการผลิตแล้ว ติดตามและ
ผลักดันให้ผู้ประกอบการจัดแจง อย. ต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนากระบวนการผลิตลูกประคบสมุนไพรให้มีคุณภาพ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ลูกประคบสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางลัดดา แก้ววรา (วิสาหกิจชุมชนบ้านน้ำตัน)
ที่ตั้ง : 71 ม.1 ต.เหมืองแก้ว อ.แมริม จ.เชียงใหม่ 50180
โทรศัพท์ : 081-8815140 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านน้ำตัน ต้องการพัฒนาศูนย์การผลิตลูกประคบสมุนไพร เพื่อจัดจำหน่ายแต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มาตรฐานที่กำหนด กลุ่มจึงมีความประสงค์ให้ วศ. เข้ามาช่วยปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด เพื่อให้ยื่นขอ มผช.ต่อไป
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาคุณภาพลูกประคบสมุนไพรแก่ผู้ประกอบการ ให้สามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การปรับปรุงสูตรการผลิตและวิธีการผลิตลูกประคบสมุนไพรให้ผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การปรับปรุงสูตรการผลิตและวิธีการผลิตลูกประคบสมุนไพรให้ผู้ประกอบการ	แผน	←		→									
	ผล	←		→									
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.	แผน				←				→				
	ผล							←		→			
3) สรุปและประเมินผล	แผน								←		→		
	ผล										←		→

11. สรุปผลการดำเนินงาน

ได้ปรับปรุงสูตรการผลิตลูกประคบสมุนไพร แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะให้ผู้ประกอบการ และติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. ต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนากระบวนการผลิตลูกประคบสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ลูกประคบสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางดลฤดี อิศวภา (บริษัท ดล แพคเกจจิ้ง จำกัด)
ที่ตั้ง : 185 ม.3 ต.เที่ยงแท้ อ.สรรคบุรี จ.ชัยนาท 17140
โทรศัพท์ : 088-2093308 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขอคำปรึกษาเรื่องการพัฒนาสูตรการผลิตลูกประคบเพื่อการส่งออก USA มีความประสงค์ให้ วศ. เข้ามาช่วยปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด เพื่อให้ยื่นขอ มผช.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาคุณภาพลูกประคบสมุนไพรแก่ผู้ประกอบการ ให้สามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – พฤษภาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การปรับปรุงสูตรการผลิตและวิธีการผลิตลูกประคบสมุนไพรให้ผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ	มี.ค	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การปรับปรุงสูตรการผลิตและวิธีการผลิตลูกประคบสมุนไพรให้ผู้ประกอบการ	แผน												
	ผล												
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.	แผน												
	ผล												
3) สรุปและประเมินผล	แผน												
	ผล												

11. สรุปผลการดำเนินงาน

ได้ปรับปรุงสูตรการผลิตลูกประคบสมุนไพร แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะให้ผู้ประกอบการ และติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. ต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สบู่เหลวสมุนไพรทองพันชั่งให้มีคุณภาพ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สบู่เหลวสมุนไพรทองพันชั่ง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางปารวี สมัยกลาง (วิสาหกิจชุมชนปารวีสมุนไพร)
ที่ตั้ง : 385/3 หมู่ 5 ตำบลหนองหัวฟาน อำเภอขามสะแกแสง จังหวัดนครราชสีมา
โทรศัพท์ : 092 857 5749 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017111 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สบู่เหลวสมุนไพรทองพันชั่ง เพื่อจัดจำหน่ายแต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มาตรฐานที่กำหนด ทางกลุ่มฯ จึงมีความประสงค์ให้ วศ. เข้ามาช่วยปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด และให้คำปรึกษาเรื่องบรรจุภัณฑ์ เพื่อเตรียมการจดทะเบียน อย. ต่อไป
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนากกระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์สบู่เหลวสมุนไพรทองพันชั่งของผู้ประกอบการ และให้คำปรึกษาเรื่องบรรจุภัณฑ์ พร้อมทั้งผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดทะเบียน อย. ต่อไป
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งให้คำแนะนำเรื่องบรรจุภัณฑ์สบู่เหลวสมุนไพรทองพันชั่งแก่ผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดทะเบียน อย.
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563				2564							
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งให้คำแนะนำเรื่องบรรจุภัณฑ์สบู่เหลวสมุนไพรทองพันชั่งแก่ผู้ประกอบการ	แผน	←			→								
	ผล	←-----→											
2) ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ จดแจ้ง อย.	แผน				←						→		
	ผล						←					→	
3 สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน	แผน										←		→
	ผล											←	→

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ. ได้ให้คำปรึกษาแก่กลุ่มปารวิสมุนไพร เรื่องการพัฒนาสูตรการผลิต ผลิตภัณฑ์สบู่เหลวสมุนไพร
ทองพันชั่ง และบรรจุภัณฑ์ เพื่อจัดแจ้งและยื่นขอ มผช. ต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนากระบวนการสกัดสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การสกัดสมุนไพรด้วยการแช่ (Maceration) ในตัวทำละลายโพรพิลีน ไกลคอล
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางจำลอง กิจขุนทด (วิสาหกิจชุมชนแพทย์แผนไทยและสมุนไพรตำบลหินดาด)
ที่ตั้ง : 375 หมู่ 3 ตำบลหินดาด อำเภอด่านขุนทด จังหวัดนครราชสีมา
โทรศัพท์ : 085 628 8163 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017111 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการต้องการสกัดสมุนไพรด้วยการแช่ (Maceration) ในตัวทำละลายโพรพิลีน ไกลคอล เพื่อนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร ทางกลุ่มฯ จึงมีความประสงค์ให้ วนศ. เข้ามาช่วยเรื่อง การสกัดสมุนไพรที่ถูกต้อง และมีคุณภาพ
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาการสกัดสมุนไพรของผู้ประกอบการ เพื่อนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก เทคโนโลยีการสกัดสมุนไพรด้วยตัวทำละลาย โพรพิลีน ไกลคอล ให้กับผู้ประกอบการ
 - 9.2 ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการนำสารสกัดที่ได้ไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563				2564							
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก เทคโนโลยีการสกัดสมุนไพรด้วยตัวทำละลาย โพรพิลีน ไกลคอล ให้กับผู้ประกอบการ	แผน												
	ผล												
2) ติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการนำสารสกัดที่ได้ไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร	แผน												
	ผล												
3) สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน	แผน												
	ผล												

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ. ได้ให้คำปรึกษาแก่วิสาหกิจชุมชนแพทย์แผนไทยและสมุนไพรตำบลหินดาด เรื่องการสกัดสมุนไพรด้วยการแช่ (Maceration) ในตัวทำละลายโพรพิลีน ไกลคอล เพื่อนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรต่างๆ ต่อไป

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : ผลิตภัณฑ์ล้งหน้าผสมสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์ล้งหน้าผสมสมุนไพร
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายวันวิจิตร ดวงพัตรา (บก.ไม่จำกัดความสุข)
ที่ตั้ง : 71 ถนนสามัคคีชัย ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์
โทรศัพท์ : 081-8885555 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ล้งหน้าผสมสมุนไพร แต่ผลิตภัณฑ์ยังผ่านมาตรฐาน มผช. จึงขอให้ วจศ. ช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิตให้ได้มาตรฐาน มผช.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาระบบการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ล้งหน้าสมุนไพรของผู้ประกอบการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง และ มผช. ต่อไป
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - มีนาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนาระบบการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ล้งหน้าสมุนไพรของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง และ มผช. ต่อไป
 - 9.3 สรุปและประเมินผล

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ	มี.ค	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนาระบบการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ล้งหน้าสมุนไพรของผู้ประกอบการ	แผน			←→									
	ผล			←-----→									
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง	แผน				←→								
	ผล				←-----→								
3) สรุปและประเมินผล	แผน					←→							
	ผล					←-----→							

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ.ได้ให้คำปรึกษา ให้เชิญผู้ประกอบการเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ทำให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการผลิตโดยแนะนำให้ผู้ประกอบการผลิตตามสูตรมาตรฐานของ วศ. เทคนิคการสกัดสารสำคัญในสมุนไพร การวัดค่าความเป็นกรด - ด่าง และความคงสภาพของผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองในเบื้องต้น ทั้งนี้ผู้ประกอบการได้จัดแจ้งผลิตภัณฑ์กับสาธารณสุขจังหวัดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน

GREENIQUE
กรีนิก | 1688-88 | 3-1-2-0-0-0



แทมเมรินด์ ไบรท์อัพ คลีนซิง มูส Tamarind Brightup Cleansing Mousse

(free of Paraben, SLS/SLES)
(for Face, combination to oily skin)

มูสโฟมล้างหน้า มะขาม
สูตรผิวเลดูกระจ่างใส
สำหรับผิวผสม-ผิวมัน

ส่วนผสมจากธรรมชาติ มะขาม สับปะรด สับปะรด และมะนาว ทำความสะอาดอย่างอ่อนโยน ช่วยลดสิวและจุดด่างดำบนใบหน้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยไม่ทำให้ผิวแห้ง

ขนาด 100 ml
เลขที่ขึ้นทะเบียน (FDA) 10-1-6200028147
เลขที่ บพข 173/2554

ชื่อเทคโนโลยี : สบู่เหลวสูตรไบบับก

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : สบู่เหลวสูตรไบบับก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายวันนวัติ ดวงพัตรา (บจก.ไม่จำกัดความสุข)
ที่ตั้ง : 71 ถนนสามัคคีชัย ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์
โทรศัพท์ : 081-8885555 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการผลิตสบู่เหลวสูตรไบบับก แต่ผลิตภัณฑ์ยังผ่านมาตรฐาน มผช. จึงขอให้ วศ. ช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิตให้ได้มาตรฐาน มผช.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : พัฒนาระบบการผลิตและปรับปรุงสบู่เหลวไบบับกของผู้ประกอบการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง และ มผช. ต่อไป
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - มีนาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนาระบบการผลิตและปรับปรุงสบู่เหลวไบบับกของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ	มี.ค	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์สบู่เหลวไบบ๊วบกของผู้ประกอบการ	แผน				↔								
	ผล				↔								
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง	แผน						↔						
	ผล						↔						
3) สรุปและประเมินผล	แผน							↔					
	ผล							↔					

11. สรุปผลการดำเนินงาน

วศ.ได้ให้คำปรึกษา ให้เชิญผู้ประกอบการเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ทำให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจ ในการผลิตโดยแนะนำให้ผู้ประกอบการผลิตตามสูตรมาตรฐานของ วศ. เทคนิคการสกัดสารสำคัญในสมุนไพร การวัดค่าความเป็นกรด - ด่าง และความคงสภาพของผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองในเบื้องต้น เพื่อยื่นขอ มผช.สบู่เหลว (มผช. 95/2552) โดยผลิตภัณฑ์สบู่เหลว (โฟมล้างมือ สูตรไบบิวบก) ผ่าน มผช. แล้ว เมื่อวันที่ 21 เมษายน 2564

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แชมพูสมุนไพรดอกอัญชัน
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางจรรยา ฤทธิ์บำรุง (วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแปรรูปปิดผนึก อัญชันแฮร์)
ที่ตั้ง : 8/1014 หมู่ 2 ต.นครสวรรค์ออก อ.เมือง จ.นครสวรรค์
โทรศัพท์ : 087 841 3188, 062 589 9728 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแปรรูปปิดผนึก อัญชันแฮร์ ได้ผลิตแชมพูจากดอกอัญชันขึ้น และต้องการให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด กลุ่มจึงมีความประสงค์ให้ วศ. เข้ามาช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานเพื่อให้ยื่นขอการรับรองตาม มผช.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรอัญชันของผู้ประกอบการ เพื่อให้ยื่นขอการรับรองตาม มผช.
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 – มิถุนายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
 - 9.3 สรุปและประเมินผล

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ	มี.ค	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรของผู้ประกอบการ	แผน		←————→										
	ผล			←-----→									
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.	แผน			←————→									
	ผล					←-----→							
3) สรุปและประเมินผล	แผน						←————→						
	ผล						←-----→						

11. สรุปผลการดำเนินงาน

ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปรับปรุงผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรอัญชัน ได้รับ มผช. 92/2552 แล้ว

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : แชมพูสมุนไพรประจำดีควาย
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางจรรยา ฤทธิ์บำรุง (วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแปรรูปปิดผนึก อัญชันแฮร์)
ที่ตั้ง : 8/1014 หมู่ 2 ต.นครสวรรค์ออก อ.เมือง จ.นครสวรรค์
โทรศัพท์ : 087 841 3188, 062 589 9728 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาสมุนไพร (สพ.)
โทรศัพท์ : 022017179 อีเมล : -
4. ปัญหา : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแปรรูปปิดผนึก อัญชันแฮร์ ได้ผลิตแชมพูสมุนไพรประจำดีควาย และต้องการให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด กลุ่มจึงมีความประสงค์ให้ วศ. เข้ามาช่วยพัฒนาและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานเพื่อให้ยื่นขอการรับรองตาม มผช.
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรประจำดีควายของผู้ประกอบการ เพื่อให้ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 2563 - มิถุนายน 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรของผู้ประกอบการ
 - 9.2 การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
 - 9.3 สรุปและประเมินผล
10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1) การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรของผู้ประกอบการ	แผน		←		→								
	ผล			←	→								
2) การติดตามและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.	แผน			←	→								
	ผล					←	→						
3) สรุปและประเมินผล	แผน						←	→					
	ผล						←	→					

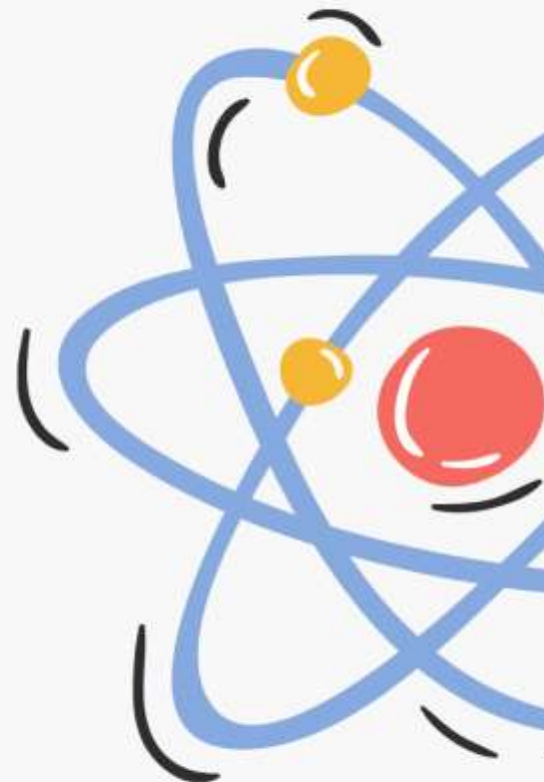
11. สรุปผลการดำเนินงาน

ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปรับปรุงผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรประจำตีควาย ได้รับ มผช.
92/2552 แล้ว

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ผลิตภัณฑ์ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก (จักสาน)



ชื่อเทคโนโลยี : การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เสื่อกก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวสมิตี เรืองราม กลุ่มทอเสื่อกกลายซิด
ที่ตั้ง : ศูนย์เรียนรู้กลุ่มทอเสื่อกกลายซิด หมู่ 3 ตำบลโนนศิลา อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดกาฬสินธุ์
โทรศัพท์ : 062 - 5066866 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายสุพะไชย จินดาอุฒิกุล
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017305
อีเมล : supachai@dss.go.th
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์จักสานจากกก เช่น เสื่อกก กระเป๋า หมวก ที่รองแก้ว มีปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อราโดยเฉพาะในฤดูฝน และมีความสนใจเปลี่ยนการย้อมสีผลิตภัณฑ์จากสีเคมีเป็นสีธรรมชาติ
5. ประเด็นการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การย้อมสีธรรมชาติและป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 16 - 18 พฤศจิกายน 2563 ณ ศูนย์เรียนรู้กลุ่มทอเสื่อกกลายซิด หมู่ 3 ตำบลโนนศิลา อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดกาฬสินธุ์
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน
7. ระยะเวลาการดำเนินงาน : ตุลาคม – ธันวาคม 63
8. งบประมาณ : -
9. วิธีการดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากกก
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากกกเพื่อเพิ่มมูลค่า
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การย้อมสี ธรรมชาติและป้องกันเชื้อ ราในผลิตภัณฑ์จักสาน”	แผน		↔										
	ผล		↔										

11. สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการใช้สีธรรมชาติในการย้อมผลิตภัณฑ์และการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาคุณภาพด้วยเทคโนโลยีที่มีความปลอดภัยต่อคน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : กระติบข้าวจากกก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางคำเพียร ไชยพิศ กลุ่มจักสานกระติบข้าวบ้านรัตนวาปี
ที่ตั้ง : เลขที่ 73 หมู่ 11 ตำบลรัตนวาปี อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย
โทรศัพท์ : 063 - 0387642 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายสุพะไชย์ จินดาวุฒิกุล
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017305
อีเมล : supachai@dss.go.th
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์จักสานกระติบข้าวจากกก มีปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา โดยเฉพาะในฤดูฝน และมีความสนใจการย้อมสีผลิตภัณฑ์ด้วยสีธรรมชาติ
5. ประเด็นการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การย้อมสีธรรมชาติและป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 23 – 25 ธันวาคม 2563
ณ ศาลาประชาคม หมู่ 11 ตำบลรัตนวาปี อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม – ธันวาคม 63
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากกก
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากกกเพื่อเพิ่มมูลค่า

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การย้อมสี ธรรมชาติและป้องกันเชื้อ ราในผลิตภัณฑ์จักสาน”	แผน			↔									
	ผล			↔									

11.สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการใช้สรีระชาติในการย้อมผลิตภัณฑ์และการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อราส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาคุณภาพด้วยเทคโนโลยีที่มีความปลอดภัยต่อคน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : พัดจากไม้ไผ่
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางประคอง รัตนมงคล กลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองแก้ว
ที่ตั้ง : เลขที่ 153 หมู่ 4 ตำบลรัตนวาปี อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย
โทรศัพท์ : 087 - 3747479 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายสุพะไชย์ จินดาวุฒิกุล
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017305
อีเมล : supachai@dss.go.th
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์จักสานพัดจากไม้ไผ่ มีปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา โดยเฉพาะในฤดูฝน และมีความสนใจการย้อมสีผลิตภัณฑ์ด้วยสีธรรมชาติ
5. ประเด็นการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การย้อมสีธรรมชาติและป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 23 – 25 ธันวาคม 2563
ณ ศาลาประชาคม หมู่ 11 ตำบลรัตนวาปี อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม – ธันวาคม 63
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.4 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.5 พัฒนาการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากไผ่
 - 9.6 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากไผ่เพื่อเพิ่มมูลค่า
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การย้อมสี ธรรมชาติและป้องกันเชื้อ ราในผลิตภัณฑ์จักสาน”	แผน			↔									
	ผล			↔									

11. สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการใช้สัณฐานชาติในการย้อมผลิตภัณฑ์และการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาคุณภาพด้วยเทคโนโลยีที่มีความปลอดภัยต่อคน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เสื่อกก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางวงเดือน ชันตรี
ที่ตั้ง : เลขที่ 131 หมู่ 1 ตำบลโพนแพง อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย
โทรศัพท์ : 095 - 8046632
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายสุพะไชย์ จินดาภูมิกุล
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017305
อีเมล : supachai@dss.go.th
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์จักสานเสื่อจากกก มีปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา โดยเฉพาะในฤดูฝน และมีความสนใจการย้อมสีผลิตภัณฑ์ด้วยสีธรรมชาติ
5. ประเด็นการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การย้อมสีธรรมชาติและป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 23 - 25 ธันวาคม 2563 ณ ศาลาประชาคม หมู่ 11 ตำบลรัตนวาปี อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกก
7. ระยะเวลาดำเนินการ : ตุลาคม - ธันวาคม 63
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากกก
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากกกเพื่อเพิ่มมูลค่า

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การย้อมสี ธรรมชาติและป้องกันเชื้อ ราในผลิตภัณฑ์จักสาน”	แผน			↔									
	ผล			←---→									

11. สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการใช้สื่อธรรมชาติในการย้อมผลิตภัณฑ์และการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาคุณภาพด้วยเทคโนโลยีที่มีความปลอดภัยต่อคน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เสื่อกก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางติ๋ว พูลเอี่ยม
ที่ตั้ง : เลขที่ 140 หมู่ 6 ตำบลกุดปลาตุก อำเภอเมือง จังหวัดอำนาจเจริญ
โทรศัพท์ : 064 - 9516855
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายสุพะไชย์ จินดาวงศ์กุล
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017305
อีเมล : supachai@dss.go.th
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกก มีปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา โดยเฉพาะในฤดูฝน
5. ประเด็นการพัฒนา : ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีธรรมชาติและป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ในวันที่ 7 เมษายน 2564 ณ ที่ทำการกลุ่มทอเสื่อกกบ้านป่าติ้ว เลขที่ 140 หมู่ 6 ตำบลกุดปลาตุก อำเภอเมือง จังหวัดอำนาจเจริญ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกก
7. ระยะเวลาดำเนินการ : ตุลาคม 63 – เมษายน 64
8. งบประมาณ :-
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากกก
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากกกเพื่อเพิ่มมูลค่า

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีธรรมชาติ และป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน	แผน							↔					
	ผล							↔					

11. สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการใช้สิทธิรวมชาติในการย้อมผลิตภัณฑ์และการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาคุณภาพด้วยเทคโนโลยีที่มีความปลอดภัยต่อคน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อผลิตภัณฑ์ : การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เสื่อกก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางเกษมณี อุปจันทร์ กลุ่มทอเสื่อกกบ้านไร่สีสุก
ที่ตั้ง : เลขที่ 58 หมู่ 1 ตำบลไร่สีสุก อำเภอเสนานิคม จังหวัดอำนาจเจริญ
โทรศัพท์ : 085 - 3045547 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายสุพะไชย์ จินดาวิมกุล
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017305
อีเมล : supachai@dss.go.th
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกก มีปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา โดยเฉพาะในฤดูฝน และมีความสนใจการย้อมสีผลิตภัณฑ์ด้วยสีธรรมชาติ
5. ประเด็นปัญหาการพัฒนา : ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีธรรมชาติและป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ในวันที่ 9 เมษายน 2564 ณ ที่ทำการกลุ่มทอเสื่อกกบ้านไร่สีสุก เลขที่ 58 หมู่ 1 ตำบลไร่สีสุก อำเภอเสนานิคม จังหวัดอำนาจเจริญ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ตุลาคม 63 – เมษายน 64
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากกก
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากกกเพื่อเพิ่มมูลค่า

10 แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีธรรมชาติ และป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน	แผน							↔					
	ผล							↔---					

11. สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการใช้สืธรรมชาติในการย้อมผลิตภัณฑ์และการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาคุณภาพด้วยเทคโนโลยีที่มีความปลอดภัยต่อคน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อผลิตภัณฑ์ : การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เสื่อกก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกนก ฝาศรี วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรทอเสื่อกกบ้านหนองนกหอ
ที่ตั้ง : เลขที่ 131 หมู่ 2 ตำบลดงมะยาง อำเภอเสลภูมิ จังหวัดอำนาจเจริญ
โทรศัพท์ : 097 – 0756597 (นางอมร บุญมาลี) อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายสุพชาติ จินดาวุฒิกุล
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017305
อีเมล : supachai@dss.go.th
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกก มีปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา โดยเฉพาะในฤดูฝน และมีความสนใจการย้อมสีผลิตภัณฑ์ด้วยสีธรรมชาติ
5. ประเด็นการพัฒนา : ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีธรรมชาติและป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ในวันที่ 8 เมษายน 2564 ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรทอเสื่อกกบ้านหนองนกหอ เลขที่ 131 หมู่ 2 ตำบลดงมะยาง อำเภอเสลภูมิ จังหวัดอำนาจเจริญ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกก
7. ระยะเวลา : ตุลาคม 63 – เมษายน 64
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานจากกก
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากกกเพื่อเพิ่มมูลค่า

10. แผนปฏิบัติงาน

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีธรรมชาติ และป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน	แผน							↔					
	ผล							↔					

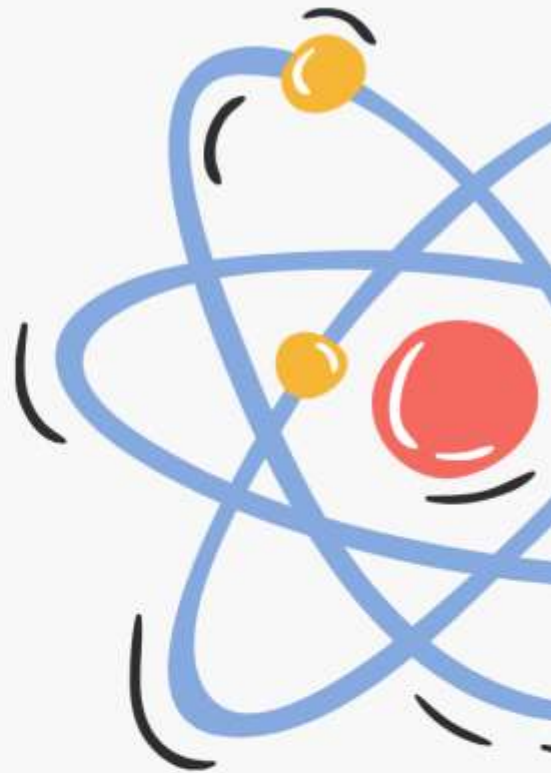
11. สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการใช้สัณฐานชาติในการย้อมผลิตภัณฑ์และการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาคุณภาพด้วยเทคโนโลยีที่มีความปลอดภัยต่อคน

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ผลิตภัณฑ์ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก (เซรามิก)



ชื่อเทคโนโลยี : การทำเบ้าอะลูมินาสำหรับใช้เผาพลอย

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เบ้าอะลูมินาสำหรับใช้เผาพลอย
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายชาติชาย โรจน์พาณิชย์
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวสายจิต ดาวสุโข
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการไม่สามารถหาซื้อวัตถุดิบในการผลิตเบ้าอะลูมินาได้
5. ประเด็นการพัฒนา : ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการผลิตเบ้าอะลูมินาและให้ข้อมูลบริษัทที่จำหน่ายวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาเบ้าอะลูมินาสำหรับใช้เผาพลอย
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : พฤศจิกายน 2563
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ให้คำปรึกษาในการผลิตเบ้าอะลูมินา และสาธิตวิธีการหล่อแบบพิมพ์ สำหรับใช้เผาพลอย
 - 9.2 ให้คำปรึกษาวิธีการเตรียมน้ำสลิบ และแนะนำบริษัทที่จำหน่ายวัตถุดิบในการผลิตเบ้าอะลูมินา
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ให้คำปรึกษาในการผลิต อะลูมินาสำหรับใช้ เผาพลอย	แผน		↔										
	ผล		↔-->										

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยกองเทคโนโลยีชุมชน ได้ให้คำแนะนำในการผลิตเบ้าอะลูมินาสำหรับใช้เผาพลอย และให้คำแนะนำวิธีการเตรียมน้ำสลิบอะลูมินา และสาธิตวิธีการหล่อแบบให้แก่ผู้ประกอบการ รวมถึงได้ประสานหาข้อมูลบริษัทจำหน่ายวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ไปพัฒนาและปรับปรุงการผลิตเบ้าอะลูมินาได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ผลิตภัณฑ์ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก (दान)



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ถ่านตุกกลิ้นและถ่านอัดแท่ง

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ถ่านไม้ไผ่ตุกกลิ้น
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายปัญญา เบญจปัญญาวงศ์
ที่อยู่ : 4/1 หมู่ที่ 9 ตำบลป่าสัก อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา 54160
โทรศัพท์ : 099-5464145
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ถ่านไม้ไผ่ให้มีความหลากหลายมากขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตถ่านไม้ไผ่ให้มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาถ่านไม้ไผ่ให้มีคุณภาพ และทำผลิตภัณฑ์ได้หลายรูปแบบ
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : เมษายน – สิงหาคม 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูล ปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาสูตร และกระบวนการผลิตถ่านไม้ไผ่ให้มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
 - 9.3 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้หลายรูปแบบ
 - 9.4 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2563			ปี 2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูล ปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ	แผน							←→					
	ผล							←→					
2. พัฒนาสูตร และกระบวนการผลิตถ่านไม้ไผ่ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	แผน							←→					
	ผล							←→					
3. ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์	แผน							←→					
	ผล							←→					
4. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน								←→				
	ผล								←→				

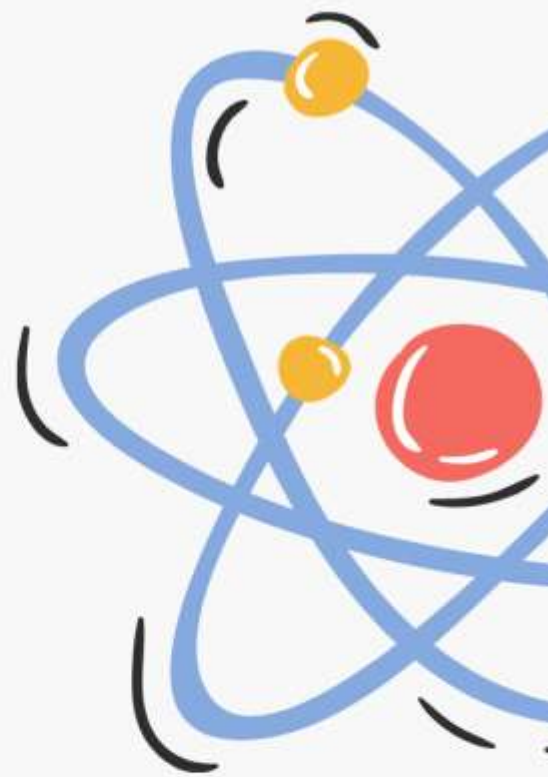
11. สรุปผลการดำเนินงาน :

จากประเด็นความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน (พค.) ได้ให้คำปรึกษาและแนะนำในการพัฒนากระบวนการผลิตถ่าน รูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน หลังจากทีผู้ประกอบการนำองค์ความรู้ที่ได้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์จนสามารถวางจำหน่ายในท้องตลาด แต่เมื่อจำหน่ายไปสักระยะ เกิดการระบาดของโรคโควิด19 ทำให้ยอดขายไม่ดีเท่าที่ควร เพราะกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยว จึงขอคำปรึกษาแนะนำเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปถ่านไม้ให้เป็นถ่านอัดแท่งที่มีชี้ใ้ถ่านน้อย ซึ่ง พค. ได้ให้คำแนะนำจนสามารถผลิตเป็นถ่านอัดแท่งได้แล้ว แต่ผู้ประกอบการประสบปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมในการผลิตถ่านอัดแท่ง จึงหยุดการผลิตชั่วคราว

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ผลิตภัณฑ์ผ้าและเครื่องแต่งกาย



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติ (เปลือกแสม)
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาววรรณิ อีสลามนกุล
ที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ 2 ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 9790822 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสธญา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ประเด็นปัญหา : สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายให้ทันสมัยใหม่
5. แนวทางการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 17 – 19 มีนาคม 2564 ณ กลุ่มต้นทั้งบาติก ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ด้วยวิธี
 - การสกัดสีจากธรรมชาติ และการใช้สารช่วยติดสีที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
 - การออกแบบลวดลายผ้าบาติกที่สื่อถึงอัตลักษณ์ประจำถิ่น หรือวิถีชุมชน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อม จากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณ ทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีเปลือกแสมให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีเปลือกแสมเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีเปลือกแสม
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						←---→						

11. สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการได้รับความรู้เรื่องการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายให้เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นสามารถผลิตสินค้าที่หลากหลายรูปแบบ

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

- ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติ
- ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวทิม เวลาดี
ที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ 2 ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 9790822 อีเมล : -
- ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
- ประเด็นปัญหา : สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายให้ทันสมัยใหม่
- แนวทางการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 17 – 19 มีนาคม 2564 ณ กลุ่มต้นทั้งบาติก ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ด้วยวิธี
 - การสกัดสีจากธรรมชาติ และการใช้สารช่วยติดสีที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
 - การออกแบบลวดลายผ้าบาติกที่สื่อถึงอัตลักษณ์ประจำถิ่น หรือวิถีชุมชน
- วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อมด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
- ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
- งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนากรรมวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
- วิธีดำเนินงาน :
 - ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติให้มีคุณภาพ
 - ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติ
 - ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการได้รับความรู้เรื่องการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายให้เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นสามารถผลิตสินค้าที่หลากหลายรูปแบบ

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวสุภาวดี กิ่งเล็ก กลุ่มต้นทั้งบาติก
ที่ตั้ง : เลขที่ 72 หมู่ 7 ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 098 - 7061530 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัญา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ประเด็นปัญหา : สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ
5. แนวทางการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์ให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์เพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีแนวคิดด้านออกแบบลวดลายที่ร่วมสมัย นำวิถีชีวิตในชุมชนมาสร้างเป็นลวดลายที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น และได้รับความรู้เรื่องวิธีการใช้สารช่วยติดสีสำหรับย้อมสีธรรมชาติ

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกคราม
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาวสุภาวดี กิ่งเล็ก กลุ่มต้นทั้งบาติก
ที่ตั้ง : เลขที่ 72 หมู่ 7 ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 098 - 7061530 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัญา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ประเด็นปัญหา : สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ
5. แนวทางการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกครามให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาลักษณะผ้าบาติกย้อมสีจากลูกครามเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาลักษณะผ้าบาติกย้อมสีจากลูกคราม
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีแนวคิดด้านออกแบบลวดลายที่ร่วมสมัย นำวิถีชีวิตในชุมชนมาสร้างเป็นลวดลายที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น และได้รับความรู้เรื่องวิธีการใช้สารช่วยติดสีสำหรับย้อมสีธรรมชาติ

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

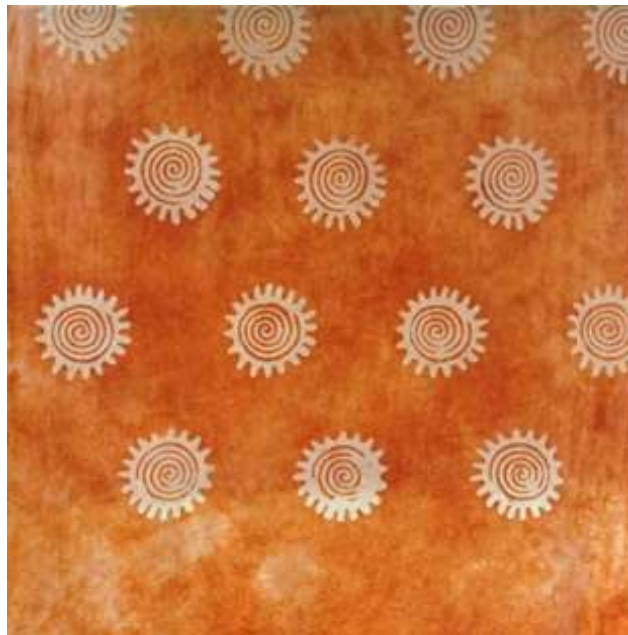
1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมดินแดง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางขวัญยืน บุตรครุฑ กลุ่มคลองท่อมลายคราม
ที่ตั้ง : เลขที่ 290 หมู่ 2 ตำบลคลองท่อมใต้ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 094 - 1469890 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ประเด็นปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในการเลือกใช้วัสดุย้อมสีและกระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ติดสีและการสร้างลวดลาย
5. แนวทางการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมดินแดงและดูกรามให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมดินแดงเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมดินแดง
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่มีเฉดสีหลากหลายและการสร้างลวดลายให้เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ลดต้นทุนการผลิต เช่น ใช้วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่นมาทำเป็นสีย้อม

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีครามน้ำทะเล
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายสนธยา ชลธิ์ (เก่าบาติก)
ที่ตั้ง : เลขที่ 75/4 หมู่ 10 ตำบลคลองพน อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 0826928 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์บาติกย้อมสีเคมี มีการออกแบบลวดลายอย่างง่าย จึงเกิดปัญหาการลงทุนและการแข่งขันทางการตลาดสูง
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิถีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีครามน้ำทะเลให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีครามน้ำทะเลเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีครามน้ำทะเล
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						←---→						

11. สรุปผลการดำเนินงาน

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต ลดต้นทุนจากการซื้อสีเคมี เช่น ใช้วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่นมาทำเป็นสีย้อมและเทคนิคกระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ปลอดภัยและสร้างสีสันได้หลากหลาย

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟ
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายสนธยา ชลธิ์ (เก่าบติก)
ที่ตั้ง : เลขที่ 75/4 หมู่ 10 ตำบลคลองพน อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 0826928 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฏฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์บาติกย้อมสีเคมี มีการออกแบบลวดลายอย่างง่าย จึงเกิดปัญหาการลงทุนและการแข่งขันทางการตลาดสูง
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟ
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						←---→						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต ลดต้นทุนจากการซื้อสีเคมี เช่น วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่นมาทำเป็นสีย้อมและเทคนิคกระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ปลอดภัยและสร้างสีสันได้หลากหลาย

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : เสื้อบาติกย้อมสีครามน้ำทะเล
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายสนธยา ชลธิ์ (เก็บบาติก)
ที่ตั้ง : เลขที่ 75/4 หมู่ 10 ตำบลคลองพน อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 0826928 อีเมล : thanyporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์บาติกย้อมสีเคมี มีการออกแบบลวดลายอย่างง่าย จึงเกิดปัญหาการลงทุนและการแข่งขันทางการตลาดสูง
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์เสื้อบาติกย้อมสีครามน้ำทะเลให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เสื้อบาติกย้อมสีครามน้ำทะเลเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เสื้อบาติกย้อมสีครามน้ำทะเล
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต ลดต้นทุนจากการซื้อสีเคมี เช่น ใช้วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่นมาทำเป็นสีย้อมและเทคนิคกระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ปลอดภัยและสร้างสีสันได้หลากหลาย

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าคลุมไหล่ย้อมคราม
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายสนธยา ชลธิ์ (เก๋บาติก)
ที่ตั้ง : เลขที่ 75/4 หมู่ 10 ตำบลคลองพน อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 0826928 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการเป็นผลิตภัณฑ์บาติกย้อมสีเคมี มีการออกแบบลวดลายอย่างง่าย จึงเกิดปัญหาการลงทุนและการแข่งขันทางการตลาดสูง
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าคลุมไหล่ย้อมครามให้มีความเหมาะสม
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าคลุมไหล่ย้อมครามเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าคลุมไหล่ย้อมคราม
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต ลดต้นทุนจากการซื้อสีเคมี เช่น ใช้วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่นมาทำเป็นสีย้อมและเทคนิคกระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ปลอดภัยและสร้างสีสันได้หลากหลาย

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟ
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางธัญพร เกิดทรัพย์ สตรีคลองท่อมเหนือ
ที่ตั้ง : เลขที่ 60/8 หมู่ 3 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 4168150 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : กลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้กระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ดีสี การสร้างลวดลาย และขาดวัสดุ เช่น ปูนขาว
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพ วัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐาน กระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณ ทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากกาแฟ
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายของกลุ่ม และสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรวมถึงการใช้พืชในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุนการผลิต

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีจากเพกา
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางธัญพร เกิดทรัพย์ สตรีคลองท่อมเหนือ
ที่ตั้ง : เลขที่ 60/8 หมู่ 3 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 4168150 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : กลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้กระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ติดสี การสร้างลวดลาย และชาววัสดุ เช่น ปูนขาว
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีย้อมจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากเพกาให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากเพกาเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากเพกา
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายของกลุ่ม และสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรวมถึงการใช้พืชในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุนการผลิต

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าพันตัวย้อมสีจากกาแฟ
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางธัญพร เกิดทรัพย์ สตรีคลองท่อมเหนือ
ที่ตั้ง : เลขที่ 60/8 หมู่ 3 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 4168150 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : กลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้กระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ดีสี การสร้างลวดลาย และชาววัสดุ เช่น ปูนขาว
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าพันตัวย้อมสีจากกาแฟให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าพันตัวย้อมสีจากกาแฟเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าพันตัวย้อมสีจากกาแฟ
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						←---						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายของกลุ่ม และสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรวมถึงการใช้พืชในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุนการผลิต

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : นวัตกรรมกระบวนการพัฒนากรรมวิธีการย้อมสีธรรมชาติเพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิต และการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้ามัดย้อมจากสีเพกา
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางธัญพร เกิดทรัพย์ สตรีคลองท่อมเหนือ
ที่ตั้ง : เลขที่ 60/8 หมู่ 3 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 4168150 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฏฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : กลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้กระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ดีสี การสร้างลวดลาย และขาดวัสดุ เช่น ปูนขาว
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพ วัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสี จากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนากรรมวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐาน กระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณ ทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีจากเพกาให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีจากเพกาเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีจากเพกา
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายของกลุ่ม และสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรวมถึงการใช้พืชในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุนการผลิต

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้ามัดย้อมสีจากใบหูกวาง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางธัญพร เกิดทรัพย์ สตริคลองท่อมเหนือ
ที่ตั้ง : เลขที่ 60/8 หมู่ 3 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 4168150 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฏฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : กลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้กระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ติดสี การสร้างลวดลาย และชาววัสดุ เช่น ปูนขาว
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีจากใบหูกวางให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีจากใบหูกวางเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสีจากใบหูกวาง
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายของกลุ่ม และสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรวมถึงการใช้พืชในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุนการผลิต

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจากใบหูกวาง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางธัญพร เกิดทรัพย์ สตรีคลองท่อมเหนือ
ที่ตั้ง : เลขที่ 60/8 หมู่ 3 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 4168150 อีเมล : thanyaporn8150@gmail.com
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฏฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : กลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้กระบวนการย้อมสีธรรมชาติที่ดีสี การสร้างลวดลาย และขาดวัสดุ เช่น ปูนขาว
5. ประเด็นการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนากรรมวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าคลุมไหล่สีจากใบหูกวางให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจากใบหูกวางเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจากใบหูกวาง
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายของกลุ่ม และสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรวมถึงการใช้พืชในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุนการผลิต

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีใบมังคุด
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางฉันทพร เกิดทรัพย์ สตรีคลองท่อมเหนือ
ที่ตั้ง : เลขที่ 60/8 หมู่ 3 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 4168150 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสรัฏฐา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ปัญหา : สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายให้ทันสมัยใหม่
5. ประเด็นการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 17 - 19 มีนาคม 2564 ณ กลุ่มต้นทั้งบาติก ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ด้วยวิธี
 - การสกัดสีจากธรรมชาติ และการใช้สารช่วยติดสีที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
 - การออกแบบลวดลายผ้าบาติกที่สื่อถึงอัตลักษณ์ประจำถิ่น หรือวิถีชุมชน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณ ทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีใบมังคุดให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีใบมังคุดเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีใบมังคุด
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่”	แผน						↔						
	ผล						←---						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ในการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายของกลุ่ม และสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรวมถึงการใช้พืชในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุนการผลิต

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางอุบล สงวนทรัพย์ กลุ่มอ่าวลึกบาติก
ที่ตั้ง : เลขที่ 43/7 หมู่ 1 ตำบลอ่าวลึกเหนือ อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 086 - 9566451 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสธรา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ประเด็นปัญหา : สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ
5. แนวทางการพัฒนา : พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ออกแบบกระบวนการผลิต ระบบมาตรฐาน และคุณภาพวัตถุดิบ
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์ และลูกรามให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์ และลูกรามเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีจากลูกเบร์
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการมีแนวคิดด้านออกแบบลวดลายที่ร่วมสมัย นำวิถีชีวิตในชุมชนมาสร้างเป็นลวดลายที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น และได้รับความรู้เรื่องวิธีการใช้สารช่วยติดสีสำหรับย้อมสีธรรมชาติ

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีใบहुกวาง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาววรรณิ อีสลามนุกุล
ที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ 2 ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 9790822 อีเมล : -
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสธญา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
4. ประเด็นปัญหา : สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายให้ทันสมัยใหม่
5. แนวทางการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 17 – 19 มีนาคม 2564 ณ กลุ่มต้นทั้งบาติก ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ด้วยวิธี
 - การสกัดสีจากธรรมชาติ และการใช้สารช่วยติดสีที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
 - การออกแบบลวดลายผ้าบาติกที่สื่อถึงอัตลักษณ์ประจำถิ่น หรือวิถีชุมชน
6. วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
8. งบประมาณ : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อมจากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - 9.2 พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีใบहुกวางให้มีคุณภาพ
 - 9.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีใบहुกวางเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - 9.4 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีใบहुกวาง
 - 9.5 ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้า บาติกย้อมสีธรรมชาติด้วย รูปแบบและลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของจังหวัด กระบี่”	แผน						↔						
	ผล						↔						

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการได้รับความรู้เรื่องการย้อมสีธรรมชาติและการออกแบบลวดลาย ให้เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สามารถผลิตสินค้าได้หลากหลายรูปแบบ

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่

- ชื่อผลิตภัณฑ์ : ผ้าบาติกย้อมสีเปลือกแสม
- ชื่อผู้ประกอบการ : นางสาววรรณิ อีสลามนุกุล
ที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ 2 ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ : 081 - 9790822 อีเมล : -
- ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวโสธญา รอดประเสริฐ
หน่วยงาน : กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : 02 - 2017108
อีเมล : soraya@dss.go.th , oilscicu@yahoo.com
- ประเด็นปัญหา : สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ การออกแบบลวดลายให้ทันสมัยใหม่
- แนวทางการพัฒนา : ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่” ให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 17 – 19 มีนาคม 2564 ณ กลุ่มต้นทั้งบาติก ตำบลคลองยาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ด้วยวิธี
 - การสกัดสีจากธรรมชาติ และการใช้สารช่วยติดสีที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
 - การออกแบบลวดลายผ้าบาติกที่สื่อถึงอัตลักษณ์ประจำถิ่น หรือวิถีชุมชน
- วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจาก (Covid-19) มีรายได้จากการทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม ด้วยสีจากวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
- ระยะเวลาดำเนินงาน : 1 ปี (1 ก.ค. 63 - 30 เม.ย. 64)
- งบประมาณ : : โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาระบบวิธีการย้อมสีธรรมชาติ เพื่อให้เกิดมาตรฐานกระบวนการผลิตและการกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบในการย้อม จากธรรมชาติสำหรับผ้าบาติก งบประมาณทั้งโครงการ 870,000 บาท
- วิธีดำเนินงาน :
 - ติดต่อประสานงานเพื่อสำรวจข้อมูลปัญหา/ความต้องการของผู้ประกอบการ
 - พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีเปลือกแสมให้มีคุณภาพ
 - ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีเปลือกแสมเพื่อเพิ่มมูลค่า
 - ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกย้อมสีเปลือกแสม
 - ติดตาม และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		2563			2564								
		ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตร “การพัฒนาผ้าบาติกย้อมสีธรรมชาติด้วยรูปแบบและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่”	แผน						↔						
	ผล						←---→						

11 . สรุปผลการดำเนินงาน :

สมาชิกของกลุ่มผู้ประกอบการได้รับความรู้เรื่องการย้อมสีธรรมชาติและการออกแบบลวดลาย ให้เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สามารถผลิตสินค้าได้หลากหลายรูปแบบ

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



อื่นๆ (การพัฒนาเครื่องกรองน้ำ เพื่อใช้ในระบบการผลิต)



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสาม
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายชัยยันต์ ศรีนุกูล
ที่อยู่ : 51 หมู่ที่ 12 ตำบลท่าสะอาด อำเภอเซกา จังหวัดบึงกาฬ 38150
โทรศัพท์ : 089-5736749
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตปลาสาม ต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในกระบวนการผลิตปลาสาม
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มีน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2560 - 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	↔				
	ผล	↔				
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน		←			→
	ผล		←	←	←	→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในกระบวนการผลิตปลาสดให้สะอาดมีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสดได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้า
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นายชัยยันต์ ศรีนุกูล
ที่อยู่ : 51 หมู่ที่ 12 ตำบลท่าสะอาด อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ 38150
โทรศัพท์ : 089-5736749
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตปลาร้า
ต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในกระบวนการผลิตปลาร้า
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มือน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2560 - 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	↔				
	ผล	↔				
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน	←				→
	ผล	←	→	→	→	→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในกระบวนการผลิตปลาร้าให้สะอาดมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แฉะบองปลาว่า
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกรมลี แสนยศคำ
ที่อยู่ : 119 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ 38180
โทรศัพท์ : 080-1918621, 093-4943776
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตแฉะบองปลาว่า ต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในกระบวนการผลิตแฉะบองปลาว่า
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มือน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2559-2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	←→					
	ผล	←→					
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน	←					→
	ผล	←					→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนถึงติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในระบบการผลิตแจวของปลาร้าให้สะอาด มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้ในระบบการผลิตผลิตภัณฑ์แจวของปลาร้าได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรก
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกรรณิ์ แสนยศคำ
ที่อยู่ : 119 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ 38180
โทรศัพท์ : 080-1918621, 093-4943776
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในระบบการผลิตน้ำพริกนรก ต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในระบบการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในระบบการผลิตน้ำพริกนรก
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในระบบการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มีน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในระบบการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2559 - 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	↔					
	ผล	↔					
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน	←					→
	ผล	↔					↔

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกนรกให้สะอาดมีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าไขทรงเครื่อง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกรรณิ์ แสนยศคำ
ที่อยู่ : 119 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ 38180
โทรศัพท์ : 080-1918621, 093-4943776
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาร้าไขทรงเครื่อง ต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาร้าไขทรงเครื่อง
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มีน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2559-2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	↔					
	ผล	↔					
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน	←					→
	ผล	←					→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาร้าไข่ทรงเครื่องให้สะอาดมีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าไข่ทรงเครื่องได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แจ่วบองปลาร้าดิบ
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกรรณิ์ แสนยศคำ
ที่อยู่ : 119 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ 38180
โทรศัพท์ : 080-1918621, 093-4943776
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตแจ่วบองปลาร้าดิบต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในกระบวนการผลิตแจ่วบองปลาร้าดิบ
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มีน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2559 - 2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน

10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	↔					
	ผล	↔					
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน	←					→
	ผล	←					→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนถึงติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในกระบวนการผลิตแจวของปลาร้าดิบให้สะอาดมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แจวของปลาร้าดิบได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกตาแดง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกรมลี แสนยศคำ
ที่อยู่ : 119 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ 38180
โทรศัพท์ : 080-1918621, 093-4943776
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกตาแดง ต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกตาแดง
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มีน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2559-2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	←→					
	ผล	←→					
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน	←					→
	ผล	←	→	→	→	→	→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกตาแดงให้สะอาดมีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกตาแดงได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าสุกแมงดา
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกรมลี แสนยศคำ
ที่อยู่ : 119 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ 38180
โทรศัพท์ : 080-1918621, 093-4943776
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตปลาร้าสุกแมงดาต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในกระบวนการผลิตปลาร้าสุกแมงดา
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มีน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2559-2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	←→					
	ผล	←→					
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน	←					→
	ผล	←	→	→	→	→	→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในกระบวนการผลิตปลาร้าสุกแมงดาให้สะอาด มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าสุกแมงดาได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน



ชื่อเทคโนโลยี : การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ : การผลิตเครื่องกรองน้ำเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาย่าง
2. ชื่อผู้ประกอบการ : นางกรมลี แสนยศคำ
ที่อยู่ : 119 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ 38180
โทรศัพท์ : 080-1918621, 093-4943776
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอรุณ คงแก้ว
หน่วยงาน : กลุ่มวิจัยและพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ชุมชน
โทรศัพท์ : 02-2017306
อีเมล : arun@dss.go.th
4. ปัญหา : ผู้ประกอบการขาดแคลนน้ำสะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาย่าง ต้องซื้อน้ำสะอาดที่ผ่านมาตรฐานมาใช้ในการกระบวนการผลิต ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
5. ประเด็นการพัฒนา : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อให้มีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานไว้ใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาย่าง
6. วัตถุประสงค์ :
 - 6.1 ให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถดูแล บำรุงรักษาระบบกรองน้ำและผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
 - 6.2 ช่วยเหลือผู้ประกอบการที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้มีน้ำสะอาดได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
 - 6.3 ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่ไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
7. ระยะเวลาดำเนินงาน : ปีงบประมาณ 2559-2564
8. งบประมาณ : -
9. วิธีดำเนินงาน :
 - 9.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
 - 9.2 ติดตามผลการดำเนินงาน
10. แผนปฏิบัติงาน :

กิจกรรม		ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP	แผน	←→					
	ผล	←→					
2. ติดตามผลการดำเนินงาน	แผน	←					→
	ผล	←	←	←	←	←	→

11. สรุปผลการดำเนินงาน :

วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อน ตลอดจนติดตามผลการดำเนินงาน และให้คำปรึกษาแนะนำการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีน้ำที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาย่างให้สะอาด มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำสะอาดมาใช้ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาย่างได้

ภาพประกอบผลการดำเนินงาน





กองเทคโนโลยีชุมชน
Division of Community Technology



Facebook กรมวิทยาศาสตร์บริการ



Facebook กองเทคโนโลยีชุมชน

