



103 ปี เทพสตรี

มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น



โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as a Market Place
ปีงบประมาณ 2566 มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

“...อยากให้ทุกคนมีกำลังใจที่จะทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏของเรา เป็นประโยชน์กับประชาชน เป็นประโยชน์ต่อภูมิภาค และท้องถิ่นจริงๆ จังๆ ในเรื่องการดำรงชีวิต ในเรื่องความรู้ทั่วไป และข้อสำคัญคือผลิตคนดี ผลิตคนดีที่เห็นประโยชน์ต่อชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และสังคม คิดว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏเป็นสถาบันที่เป็นประโยชน์และเป็นกลไกที่พัฒนาประเทศได้อย่างยิ่ง ถ้าหากตั้งใจ ร่วมกันและคุยกันมากๆ จะเป็นสถาบันหลักที่พัฒนาประเทศและประชาชนได้อย่างมาก...”

พระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว

พระราชทานแก่อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏ 38 แห่ง

เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน





เทพสตรี มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

ที่ปรึกษา

ผศ.ดร.กัญญา บาร์นนท์	อธิการบดี
อ.ดร.สมชาย วัชรปัญญาวงศ์	รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและวิจัย
ผศ.ศศิวิมล สุทธิสาร	รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาและพัฒนาท้องถิ่น
ผศ.ดร.พรพจน์ จุลสวัสดิ์	รองอธิการบดีฝ่ายกิจการสภามหาวิทยาลัย
ผศ.ดร.สุธาสินี ศิริโกศาภิรมย์	รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา
ผศ.ดร.กัณฑ์พัฒน์ กิตติอัฐวาลัย	รองอธิการบดีฝ่ายบริหารจัดการ
ผศ.พรพรรณนิภา เดชพล	คณบดีคณะวิทยาการจัดการ
รศ.ดร.รัชดาภรณ์ อมรชีวิน	คณบดีคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

บรรณาธิการ

ผศ.ดร.ณัฐชยา หน่อทอง

กองบรรณาธิการ

ผศ.ดร.อุษณี จิตติมณี	ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี
ผศ.ดร.จิราวรรณ สมหวัง	ผศ.ดร.สุรยุทธ ทองคำ
อ.ดร.สาวิตรี จูเจีย	อ.เพ็ญนภา จุ่มพลพงษ์
อ.อรวรรณ แท่งทอง	อ.ดร.พันธ์ศักดิ์ พึ่งงาม
อ.กานต์ เชื้อวงศ์	นางสาวสุจิตรา สาหา

เจ้าของ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี 321 ถนนนารายณ์มหาราช อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
โทร.036 427 485 โทรสาร 036 422 610 www.tru.ac.th

จำนวนพิมพ์ 500 เล่ม

พิมพ์ที่

บริษัท พี.เอ.สีฟวิง จำกัด เลขที่ 4 ซอยสีรินธร 7 ถนนสีรินธร แขวงบางบำหรุ
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 1070 โทร.02 881 9890 อีเมล paliving@gmail.com

สารจากอธิการบดี

โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as a Market Place ปีงบประมาณ 2566 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี มีวัตถุประสงค์สำคัญเพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมถึงการตลาดอย่างเป็นระบบให้กับชุมชนและนักศึกษา เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เพิ่มรายได้ผ่านช่องทางการตลาด ซึ่งจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่บริการของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดสระบุรี ให้ดียิ่งขึ้นต่อไป



ขอขอบคุณ คณะวิทยาการจัดการและคณะเทคโนโลยีสารสนเทศที่เป็นแม่ข่ายในการบริหารจัดการโครงการ โดยเน้นการมีส่วนร่วมจากทุกคณะ มีกระบวนการในการดำเนินงานที่เป็นระบบ ชุมชนได้รับประโยชน์จากการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยอย่างแท้จริง ขอชื่นชมและเป็นกำลังใจให้กับผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร นักศึกษาทุกท่าน และทุกหน่วยงานที่มีส่วนร่วมดำเนินงานโครงการนี้ให้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กันยา บาร์นท์
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้ดำเนินการตาม ยุทธศาสตร์การเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนา ท้องถิ่นมาอย่างต่อเนื่อง ภายใต้โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้บริการวิชาการครอบคลุมพื้นที่รับผิดชอบ 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดสระบุรี หรือ “สามบุรี” เพื่อ 1) พัฒนาผู้ประกอบการเศรษฐกิจฐานรากให้มีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง 2) พัฒนาศักยภาพของผู้ผลิตและผู้ประกอบการให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน 3) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐานที่สูงขึ้น

4) เพื่อส่งเสริมช่องทางการตลาด และ

5) เพื่อเป็นศูนย์รวมสินค้าชุมชนโดยมหาวิทยาลัยเป็นศูนย์กลางในการดำเนินการทางการตลาด



ในปีงบประมาณ 2566 มหาวิทยาลัยได้มอบหมายให้คณะวิทยาการจัดการและคณะเทคโนโลยีสารสนเทศดำเนินการ**โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as a Market Place** มีคณาจารย์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีดำเนินโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จำนวน 30 โครงการ จำแนกเป็นพื้นที่จังหวัดลพบุรี 21 โครงการ จังหวัดสิงห์บุรี 5 โครงการ และจังหวัดสระบุรี 4 โครงการ ภายใต้ความร่วมมือจากหน่วยงานและภาคีเครือข่ายทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยที่เข้มแข็ง จึงขอขอบคุณทุกภาคส่วนทุกชุมชนในทุกความร่วมมือ มา ณ โอกาสนี้

หนังสือ “**103 ปี เทพสตรี มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น**” เล่มนี้ จึงเป็นการนำเสนอผลการดำเนินโครงการในปีงบประมาณ 2566 ทั้ง 30 โครงการ เพื่อรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาเชิงพื้นที่ตามศักยภาพของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ให้เกิดประสิทธิภาพต่อชุมชนอย่างยั่งยืนและยึดโยงกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีสืบไป

พรพรรณ เดชพล

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพรรณ เดชพล

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

จังหวัดลพบุรี

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลุ่ย สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
ท่องเที่ยววิถีชุมชนเชิงเกษตร บ้านมหาสอน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี
ผศ.กรรณิการ์ อ่อนสำลี และคณะ 10
- การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว หมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก
อำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี
ผศ.ดร.ณัฐฐา หน่อทอง และคณะ 15
- การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิต
ข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
ผศ.ดร.นันทนา แจ้งสว่าง และคณะ 21
- การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนหน้าพันธุ์พระที่นั่งเย็น
ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
ผศ.ดร.บุญญเลขา มากบุญ และ ผศ.ดร.วันวิสาข์ ลิจจวน 26
- การพัฒนากระบวนการอบแห้งฟ้าทะลายโจรโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์
ผศ.ดร.สรารุณี แนบเนียร และคณะ 35
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซร์ปน้ำอ้อยอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร
ตำบลเกาะรัง อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี
ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน และคณะ 40
- การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
สู่เชิงพาณิชย์ ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ของวิสาหกิจชุมชน
โรงสีข้าวบ้านหนองกระดี่ ตำบลบางลี่ อำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี
ผศ.ดร.สุนทรีย์ วิพัฒน์ครุฑ และคณะ 45
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์
รศ.ดร.อรรรณ นิ่มตลุง และ อ.ดร.ชนม์ชกรณั วรอินทร์ 53

สารบัญ

59

การออกแบบและพัฒนาลวดลายผลิตภัณฑ์ผ้าทอเมืองละโว้ เพื่อเพิ่มมูลค่าผ้าทอและส่งเสริมเชิงวัฒนธรรมตามอัตลักษณ์ ความเป็นราชภัฏเทพสตรี ของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว

ผศ.ดร.อุษณี จิตติมณี และคณะ

65

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด สำหรับวิสาหกิจชุมชน คนหัวใจอินทรีย์บ้านน้ำซับ อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

ผศ.ศิริลดา ศรีกอก และคณะ

71

การสร้างมูลค่าเพิ่มและการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งทางการ เกษตร เพื่อพัฒนาเป็นวัสดุปรับปรุงและเพิ่มธาตุอาหารในดิน

ผศ.สุชาติดา สวัสดิ์ และคณะ

77

การพัฒนามูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวบ้านโปรงเกตุ ตำบล ชับสมบูรณ์ อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

รศ.ดร.ศศิธร วชิรปัญญาพงศ์ และคณะ

88

การพัฒนาคุณภาพและการสร้างมูลค่าเพิ่มปุ๋ยมูลไส้เดือนสมุนไพรร ของวิสาหกิจชุมชนสุรตติกาล (ชีพ) ฟาร์ม ตำบลป่าตาล อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

อ.กานต์ เชื้อวงศ์ และคณะ

95

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต ตำบลหลุมข้าว อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี

อ.ดร.ดวงพร ไม้ประเสริฐ และคณะ

99

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก ตำบลดิลัง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

อ.ดร.สจิวรรณ ปราชญ์ศรี และคณะ

103

การพัฒนาดินพร้อมปลูกจากพืชเกษตรอินทรีย์วิสาหกิจชุมชน เกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคูเพื่อต่อยอด เศรษฐกิจในชุมชน อย่างยั่งยืน ตำบลบางคู อำเภอบำเหน็จ จังหวัดลพบุรี

อ.ดร.สุธิษา เชญชาญ และคณะ

สารบัญ

การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูที่ทองสำหรับ
วิสาหกิจชุมชนอาหารปลอดภัยอำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี
อ.ดร.สุวรรณี ปานเจริญ และคณะ

109

การพัฒนาคุณภาพสีของลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” และการแปรรูป
ผลิตภัณฑ์ผ้าทอของกลุ่มสตรีผ้าทอ ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่
จังหวัดลพบุรี
อ.นุชจรรยา บุญถนอม และคณะ

114

โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนและเพิ่มศักยภาพการตลาด
ออนไลน์ เครื่องจักสาน ตำบลบ้านหมี่ ภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน
อ.ดร.ชนม์ชกรณัฏ วรอินทร์ และ รศ.ดร.อรวรรณ นิมตลุง

119

การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแฟชั่น กลุ่มผู้ผลิตเสื้อผ้า
แบรนด์ “สลุง” ตำบลโคกสลุง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี
อ.นิเวศ เผื่อนทิม และคณะ

124

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน
ตำบลโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
อ.เสาวพร สุขเกิด และคณะ

128

จังหวัดสิงห์บุรี

135

การแปรรูปผลิตภัณฑ์พืชสมุนไพรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของวิสาหกิจ
ชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี
ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี และคณะ

141

การพัฒนารูปแบบและบรรจุภัณฑ์กระยาสารทสติก เพื่อเพิ่มมูลค่า
ทางเศรษฐกิจชุมชน กลุ่มสัมมาชีพกระยาสารทสติก ตำบลบางน้ำ
เขียว อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี
อ.ปัญญาชสิทธิ์ เต่าทอง และคณะ

สารบัญ

148

การพัฒนาศักยภาพการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชวา
บ้านทุ่งกลับน้อย

อ.กิตติวัลย์ ทองอร่าม และ อ.ศักดิ์ชัย อินจู

153

การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากกล้วย
ตำบลโพประจักษ์ อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

อ.ศักดิ์ชัย อินจู และ อ.กิตติวัลย์ ทองอร่าม

157

การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการเพาะเห็ด
เพื่อสร้างมูลค่าธุรกิจชุมชนอย่างมั่นคงและยั่งยืน

อ.ศุภขวัญ งามยิ่ง และ อ.กิตติวัลย์ ทองอร่าม

จังหวัดสระบุรี

ศึกษาการเตรียมเชื้อกถ้ำน้ำว่าย้อมสีธรรมชาติ
โดยใช้สารเคลือบกันน้ำไมโครเวกซ์ สำหรับงานหัตถกรรม

ผศ.ดร.ภาวิณี เทียมดี และคณะ

164

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์กลุ่มขนมกง
บ้านต้นตาล ตลาดต้นน้ำโบราณบ้านต้นตาล ตำบลต้นตาล
อำเภอเสาไห้ จังหวัดสระบุรี

อ.ชวลิต ศุภศักดิ์จรัส และคณะ

172

การเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบของ
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหเทพ
อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

อ.จิระ ประสพธรรม และคณะ

177

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำซอสเกรวี่จากมัลเบอร์รี่ วิสาหกิจชุมชน
เพื่อพืชผักผลไม้ปลอดภัย (GAP) ตำบลหนองย่างเสือ
อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

อ.ญาณพัฒน์ ลาภพานิชยกุล และคณะ

184

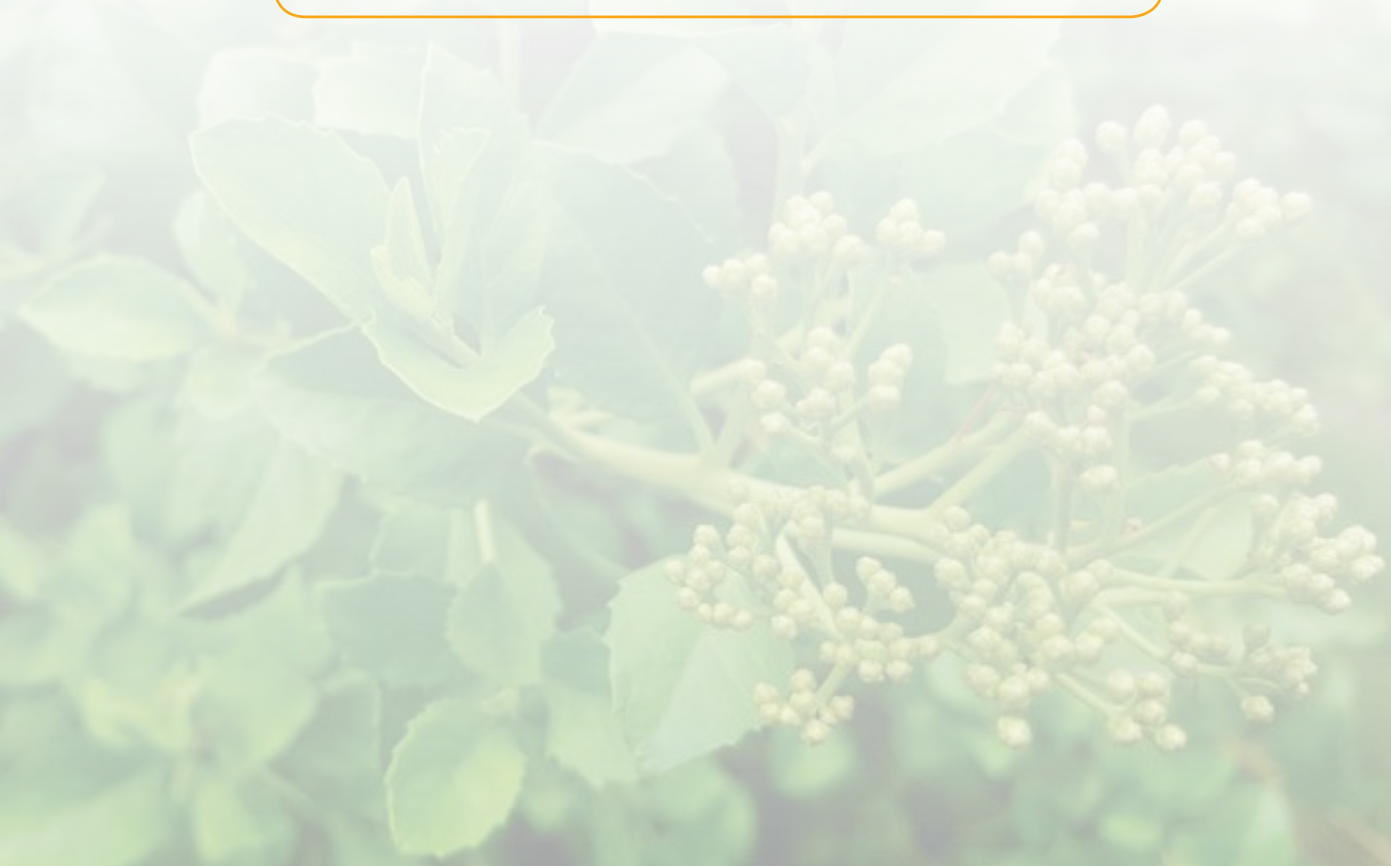


โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
สู่ University as a Market Place

จังหวัดลพบุรี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมคบเคี้ยวจากใบชู่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ท้องเที่ยววิถีชุมชนเชิงเกษตร บ้านมหาสอน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ผศ.กรรณิการ์ อ่อนสำลี	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ผศ.ศิริลดา ศรีกอก	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
อ.ดร.สุวรรณี ปานเจริญ	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
อ.ดร.ดวงพร ไม้ประเสริฐ	สาขาวิชาเทคโนโลยีมีลติมีเดีย



บทนำ

จากงบประมาณปี 2565 ภายใต้โครงการ U2T ยกระดับเศรษฐกิจและสังคม ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้มีการยกระดับผลิตภัณฑ์สมุนไพรจากใบขลุ่ย ซึ่งต้นขลุ่ยพบได้ทั่วไปในตำบลมหาสอนและใบมีสรรพคุณทางยาและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง การลงพื้นที่โดยตัวแทนสาขาวิชา ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพ ได้แก่ ใบขลุ่ย เป็นผลิตภัณฑ์ชาใบขลุ่ย ชงกับน้ำร้อน เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และยังต้องการการแปรรูปให้เกิดความหลากหลายของตัวผลิตภัณฑ์ โดยใบขลุ่ยนั้นมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพกลุ่มที่สำคัญ คือ กลุ่มฟีนอลิกและ ฟลาโวนอยด์ ใบขลุ่ย 100 กรัม มีกรดคลอโรจีนิค 20 มิลลิกรัม กรดคาเฟอิก 8.65 มิลลิกรัม และเคอร์ซิติน 5.21 มิลลิกรัม พบเกลือแร่ โซเดียมคลอไรด์ คุณประโยชน์เปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหาร อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามินเอ วิตามินซี ธาตุเหล็ก วิตามินเค วิตามินอี และโพแทสเซียม โยอาหารแบบละลายน้ำและไม่ละลายน้ำ และยังพบสารเบต้าแคโรทีน ทำให้เริ่มมีงานวิจัยเกี่ยวกับประสิทธิภาพของสมุนไพรชนิดนี้ต่อการรักษาและป้องกันโรคต่าง ๆ มากขึ้น

ขนมขบเคี้ยวเป็นผลิตภัณฑ์ที่คนไทยนิยมรับประทานเป็นอาหารว่าง ทานได้ทุกเพศทุกวัย หรือใช้เป็นกับแกล้มรวมเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้แป้งเป็นส่วนผสมประสานวัตถุดิบให้กลืน สีและอื่นๆ รวมเป็นเนื้อเดียวกัน และให้การคงรูปผลิตภัณฑ์ ขนมขบเคี้ยวมีการวางขาย ในรูปแบบ ต่างๆ เช่น ผักแผ่น ได้มีการพัฒนาเป็นผักแผ่นจากกระเจี๊ยบเขียว หรือใบผักหวานบ้านแผ่นอบกรอบปรุงรส เป็นต้น ขนมอบกรอบ ข้าวเกรียบ ทั้งสำเร็จรูปและแบบกึ่งสำเร็จรูป รวมถึงลักษณะเป็นขนมขบเคี้ยวที่เป็นแผ่นเรียบ หรือแผ่นหยัก จากพืชซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าและการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อประโยชน์ในเชิงพาณิชย์

จากการลงพื้นที่สำรวจเบื้องต้น พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ท้องเที่ยววิถีชุมชนเชิงเกษตร บ้านมหาสอน มีการปลูกผลผลิตทางการเกษตรสมุนไพรขลุ่ยใบเตย ผักพื้นบ้าน ข้าว กล้วย เป็นต้น ขณะที่ชุมชนต้องการความหลากหลายผลิตภัณฑ์เพื่อเกิดประโยชน์ในทางพาณิชย์มากขึ้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากใบขลุ่ย รวมถึงต้องการบรรจุภัณฑ์ที่มีฉลากสินค้าที่มีมาตรฐาน มีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีโดยประมาณเพื่อทราบโภชนาการอาหารในการรับประทาน คณะผู้วิจัยมีองค์ความรู้ด้านการพัฒนาและวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานกฎหมายอาหาร สามารถบูรณาการในการแก้ปัญหาในด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

ผู้วิจัยจึงมีแนวทางบริการวิชาการร่วมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) ในการวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ โดยใช้องค์ความรู้ที่บูรณาการหลายศาสตร์ พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ให้คำแนะนำเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยใบขลุ่ยมาพัฒนาเป็นขนมขบเคี้ยวในรูปแบบที่เป็นอาหารว่าง และมีการร่วมมือโดยสาขาเทคโนโลยีมีเดีย บูรณาการศาสตร์ออกแบบสร้างโลโก้ผลิตภัณฑ์ ฉลากสินค้า เพื่อรองรับการตลาดยุคใหม่ที่ทันสมัย โดยผู้วิจัยถ่ายทอดการพัฒนากระบวนการผลิตจนถึงผลิตภัณฑ์สุดท้าย ส่งผลให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลู่
2. เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเคมีโดยประมาณทางอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลู่
3. เพื่อพัฒนาและเผยแพร่องค์ความรู้ โลโก้และฉลากอาหารบนบรรจุภัณฑ์ ขนมขบเคี้ยวจากใบขลู่
4. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลู่ตามหลักและวิธีการผลิตอาหารที่ดี (GMP: Good Manufacturing Practice) เพื่อสร้างมาตรฐานเบื้องต้นในการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ท้องเที่ยววิถีชุมชนเชิงเกษตร บ้านมหาสอน ตำบลมหาสอน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากใบขลู่โดยการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) เพื่อให้ตอบโจทย์อาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่ การหาความเหมาะสมของปริมาณสารอาหารที่เข้ามาตรฐานอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น การลดพลังงาน การหาความเหมาะสมของความหวาน การเพิ่มใยอาหารในผลิตภัณฑ์โดยผ่านกระบวนการวิจัยเทคโนโลยีการอาหาร โดยดำเนินการ ดังนี้

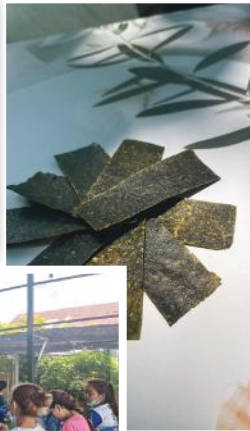
1) การหาสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์จากใบขลู่ 2) การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของส่วนผสมวัตถุดิบเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลู่ 3) การศึกษาปริมาณความหวานที่เหมาะสม 4) การศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ การทดสอบทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์สุดท้าย และ 5) การศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข



กิจกรรมที่ 2 การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี คุณภาพทางกายภาพ และคุณภาพจุลินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลุ่ยที่ได้สูตรที่เหมาะสมมาตรฐานอาหารเพื่อสุขภาพคุณภาพเป็นไปตามกฎหมายอาหาร



กิจกรรมที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้การถ่ายทอดสูตรวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลุ่ย การอบรมหลักวิธีการผลิตที่ดี (GMP: Good Manufacturing Practice) เพื่อเตรียมระบบในการสร้างมาตรฐานไปสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และการพัฒนาและถ่ายทอดโดยอบรมเชิงปฏิบัติการออกแบบและโลโก้สินค้า ออกแบบฉลากสินค้า ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลุ่ย สร้างความน่าสนใจต่อผลิตภัณฑ์





ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

1. ได้สูตรและอัตราส่วนที่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามมาตรฐานกฎหมายอาหารและรสชาติเป็นที่ยอมรับและพึงพอใจของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข
2. ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิต ผ่านการอบลมร้อน การแปรรูปที่ถูกหลักอาหารปลอดภัย เป็นไปตามกฎหมายอาหารในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ได้แก่ มีปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินมาตรฐาน มีความชื้นที่เหมาะสม มีคุณลักษณะทางกายภาพ และการทดสอบชิมที่ผ่านการคัดเลือก ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ และมีการใช้สารดูดออกซิเจนที่อนุญาตใช้กับอาหาร และมีความปลอดภัย
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีความเข้าใจในกระบวนการผลิตอาหารที่ต้องตามหลัก GMP และได้รับองค์ความรู้การเตรียมการเบื้องต้นเพื่อขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ส่งผลให้การผลิตอาหารปลอดภัย สามารถบรรจุผลิตภัณฑ์ปรุงสุกลงในบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น
4. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีโลโก้สินค้า ฉลากสินค้าผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากใบขลุ่ยสร้างความน่าสนใจต่อผลิตภัณฑ์และมีอัตลักษณ์ของชุมชน

การนำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ท่องเที่ยววิถีชุมชนเชิงเกษตร บ้านมหาสอน ลพบุรี สามารถนำผลิตภัณฑ์จากใบขลุ่ยที่เป็นขนมผักแผ่นทอดกรอบจากผักพื้นบ้าน (ใบขลุ่ย/กระเจี๊ยบ/ผักบุ้ง) ไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้จริง เป็นอาหารเพื่อสุขภาพเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตและการลดต้นทุนการผลิต เพราะวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นอยู่แล้ว และยังเป็นการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับกลุ่ม

ข้อเสนอแนะจากการดำเนินโครงการ

กระบวนการผลิตผักแผ่นใช้เวลาในการผลิตโดยตู้อบลมร้อนอุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 4 ชั่วโมง ถ้าเปลี่ยนกระบวนการผลิตเป็นแบบการตากแดดโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์จะใช้ระยะเวลาสั้น 2-3 วัน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์แห้งและมีความชื้นที่เหมาะสมตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว หมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก อำเภอกำแพง จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.ณัฐฐา หน่อทอง สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

ผศ.พรรณนิภา เดชพล สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

ผศ.กรรณิการ์ อ่อนสำลี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



บทนำ

กลุ่มไส้อ้ว หมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก อำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี เริ่มก่อตั้งขึ้นอย่างไม่เป็นทางการเมื่อปลายปี 2564 เป็นการรวมตัวของสมาชิกในหมู่บ้านซึ่งส่วนใหญ่เป็นแม่บ้าน โดยมีจุดเริ่มต้นจาก นางสาวกฤษณา ทองยิ่ง สมาชิกบ้านเลขที่ 158 ที่มีความชื่นชอบรับประทานไส้อ้ว จึงทดลองทำรับประทานเองโดยดูสูตรจากยูทูป เมื่อทำหลาย ๆ ครั้ง จึงเกิดแนวคิดในการทำเป็นอาชีพเสริมและงานอดิเรก จึงโพสต์ผ่านเฟซบุ๊กหรือออดิโอรในแวดวงเพื่อนฝูงและคนสนิท โดยการนำสมุนไพรและเครื่องเทศต่าง ๆ ที่ตนปลูกไว้ในสวนมาเป็นวัตถุดิบและส่วนผสม เช่น ขิง ขมิ้น มะกรูด พริก ตะไคร้ ฯลฯ และชักชวนเพื่อนบ้านที่มีความสนใจมารวมกลุ่มกันทดลอง

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากไส้อ้วมีใช้อาหารหลักของคนภาคกลางโดยเฉพาะในชุมชนตำบลบ้านเบิกและพื้นที่ใกล้เคียง และทางกลุ่มยังไม่ได้มีการค้นหาเอกลักษณ์ไส้อ้วของกลุ่ม โดยเฉพาะเรื่องการปรับปรุงรสชาติที่สอดคล้องกับบริบทไส้อ้วภาคกลางและชุมชนในพื้นที่ ประกอบกับยังไม่เคยได้ศึกษาเรียนรู้หรือได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานใด ๆ อย่างเป็นทางการ เป็นการทดลองทำรับประทานในครอบครัวและจำหน่ายในกลุ่มเพื่อนเท่านั้น โดยมีนางสาวแสงเดือน สิงาม ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก ที่ต้องการให้ลูกบ้านโดยเฉพาะผู้สูงอายุมีอาชีพและมีรายได้เสริมจากหลากหลายช่องทางนอกจากอาชีพหลักคือเกษตรกรรมและรับจ้าง จึงให้การสนับสนุนและอำนวยความสะดวกเรื่องสถานที่มาอย่างต่อเนื่องหากลูกบ้านต้องการ

ก่อนหน้านี้ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีจะเข้าไปดำเนินโครงการการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว ทางกลุ่มมีการผลิตโดยใช้วัตถุดิบหลักคือน้ำอ้ว ไส้หมูจริง มันหมู โดยซื้อจากท้องตลาดทั่วไป ซื้อพริกแกงสำเร็จรูป ยกเว้นสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีอยู่ในสวนจำหน่าย 380 บาท/กิโลกรัม โดยจะได้กำไรประมาณ 40% ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ประสบปัญหาเนื่องจากยังไม่มีพิธีการขออนุญาต ไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานทั้งการยืดอายุ การเก็บรักษา การป้องกันกลิ่น ทำให้ไม่สามารถจำหน่ายผ่านขนส่งไปยังต่างจังหวัดได้ ส่วนตราสินค้าทางกลุ่มได้ทำขึ้นเอง โดยใช้ชื่อว่า “บ้านสวน” เมื่อมีผู้สั่งซื้อจึงพรีนทร์นำมาติดกับถุง และเนื่องจากผลิตภัณฑ์ยังไม่สามารถพัฒนารสชาติให้เป็นเอกลักษณ์หรือตรงตามความต้องการของตลาด จึงยังมีได้ทำการตลาด ส่วนออดิโอรจากต่างจังหวัด (ซึ่งมีผู้สั่งซื้อ) ทางกลุ่มยังไม่รับเนื่องจากมีปัญหาบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาในกรณีต้องขนส่งและยังไม่มั่นใจในเรื่องรสชาติ

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ผู้รับผิดชอบโครงการและคณะทำงานจึงได้สำรวจความต้องการในการได้รับการส่งเสริมสนับสนุน สมาชิกกลุ่มและผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 10 มีความต้องการและยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะได้รับการส่งเสริมจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี อันดับแรก คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และตรงตามความต้องการของท้องตลาด รองลงมาคือต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถขนส่งไปยังต่างจังหวัดได้ การพัฒนาตราสินค้าให้มีความโดดเด่นสวยงาม และช่วยทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วของกลุ่ม 10 เป็นที่รู้จัก จึงเป็นที่มาของการดำเนินโครงการในครั้งนี้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้อ้วให้มีรสชาติตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
2. เพื่อพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว
3. เพื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ไส้อ้วให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายผ่านช่องทางต่าง ๆ

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

สมาชิกกลุ่มไส้อ้วหมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก อำเภอบางบาล จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม – สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

1. การอบรมให้องค์ความรู้การผลิตไส้อ้ว เป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อให้ความรู้ สร้างความเข้าใจในการผลิตไส้อ้ว เช่น ลักษณะสำคัญของไส้อ้ว การเลือกวัตถุดิบ เครื่องเทศ สมุนไพร ส่วนผสม วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น การบรรจุ การอบ/นึ่ง/ปิ้งย่าง/ทอด ในการอบรมมีการทดลองทำ 4 สูตร จากนั้นให้สมาชิกได้ทดลองชิมเพื่อประเมินรสชาติของทั้ง 4 สูตร เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ว่าต้องการรสชาติแบบใดมากที่สุด ผลปรากฏว่าเลือกได้ 2 สูตร คือสูตร 2 (รสชาติกลาง ไม่ใส่ชูรส) และสูตร 3 (เพิ่มความเผ็ดและเครื่องเทศใส่ผงชูรส)



2. ทดสอบคุณภาพและรสชาติ นำ 2 สูตรที่ได้รับคัดเลือกไปผลิตเป็นตัวอย่างกระจายให้สมาชิกนำไปแบ่งไปให้คนรู้จักได้ชิมเพื่อทดสอบรสชาติและคุณภาพ และขอคำแนะนำสำหรับการปรับปรุงเพิ่มเติม จากนั้น จึงเลือกสูตรที่ผู้ชิมชอบมากที่สุด โดยเน้นรสชาติที่เหมาะสมสำหรับคนภาคกลาง สร้างเอกลักษณ์ของตนเอง ไม่ต้องเลียนแบบภาคเหนือ ภาคอีสาน เพื่อให้ทุกคนสามารถรับประทานได้ทั่วประเทศตลอดจนเพื่อขอรับคำแนะนำ ข้อเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อนำข้อมูลใช้ในการพัฒนาคุณภาพและรสชาติในกรอบครั้งต่อไป



3. อบรมพัฒนารสชาติและคุณภาพไส้อั่ว เป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการภายหลังจากเก็บรวบรวมข้อมูลจากการนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบรสชาติและคุณภาพเรียบร้อยแล้ว จึงนำข้อมูลมาสรุปให้สมาชิกรับทราบ เช่น ความเผ็ด การเลือกใช้พริก ปริมาณเครื่องเทศ คุณภาพของเนื้อหมู/มันหมูที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบ การเลือกใช้ไส้เทียมหรือไส้จริง โดยแนะนำสมาชิกให้ปรับปรุงรสชาติได้เองหากทำรับประทานในครอบครัว เช่น เพิ่ม/ลดความเผ็ด/เครื่องเทศได้ตามใจชอบ จากนั้นจึงปฏิบัติการอบรมผลิตไส้อั่วสูตร 2 (รสชาติกลาง ไม่ใส่ชูรสและสารกันบูด) แจกจ่ายให้แก่สมาชิกนำไปรับประทานในครอบครัว และนำไปเป็นของฝากให้แก่ผู้บริหารมหาวิทยาลัย ผู้นำชุมชน

4. ผลิตภัณฑ์โฆษณาประชาสัมพันธ์ หลังจากได้ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วตามรสชาติที่ต้องการแล้ว ผู้รับผิดชอบโครงการได้จัดทำสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการตลาด ดังนี้

4.1 โลโก้ไส้อ้วหมู 10 เพื่อนำไปใช้เป็นสัญลักษณ์ในการผลิตสื่อต่าง ๆ เพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วหมู 10 บ้านเบิก

4.2 สติกเกอร์รูปวงกลม ขนาด 10 x 10 เซนติเมตร เป็นสติกเกอร์ป้องกันน้ำสำหรับติดถุงซีลกล่องพลาสติกทรงกลมจำหน่ายตลาดนัด/ออกร้าน

4.3 ฉลากผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว ขนาด 10 x 22 เซนติเมตร เพื่อนำไปใช้ติดกล่องบรรจุภัณฑ์สำหรับกรณีสั่งซื้อกลับบ้านและส่งให้ลูกค้าที่อยู่ห่างด้วยระยะทาง

4.4 กล่องบรรจุภัณฑ์ เป็นกล่องลูกฟูกพรีเมียม เจาะหน้าต่าง ทรงสี่เหลี่ยมขนาด 25 เซนติเมตร x 25 เซนติเมตร x 7.6 เซนติเมตร พร้อมติดฉลากผลิตภัณฑ์

4.5 ชุดสื่ออินโฟกราฟิกเพื่อการโฆษณาผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย 5 ภาพ ขนาด A4 เพื่อใช้โฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ และนำไปพิมพ์เผยแพร่ได้



๑ รสชาติเอกลักษณ์ ถูกปากคนไทย
 ๒ รับประทานได้ทุกภูมิภาค ทุกฤดูกาล
 ๓ คัดสรรเนื้อหมูชั้นดี สะอาด ปลอดภัย
 ๔ เครื่องเทศ สมุนไพรปลูกเองในสวน
 ๕ พริกแกงทำเอง วัตถุดิบใหม่ ไม่ขึ้นรา
 ๖ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่มีสารกันบูด

สั่งซื้อ
 ☎ 083 491 6928
 📍 T Kritsana Thongying

วิธีรับประทาน
 บึ่ง ย่าง อบ ทอด

อายุการรับประทาน (แพ็คเกจสุญญากาศ)
 - บอกดูฮีน 5-7 วัน
 - แฮดูฮีน (ช่องธรรมชาติ) 1-2 สัปดาห์
 - แฮดูฮีน (ช่องแข็ง) 3-4 สัปดาห์
 นายเหตุ สินค้าในกล่องนี้ ผ่านการดึงมาแล้ว



4.6 คลิปวิดีโอ จัดทำคลิปวิดีโอแนะนำกลุ่มไส้อ้วหมู 10 จำนวน 1 คลิป ความยาว 7 นาที เนื้อหาแนะนำกลุ่มและผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว

5. ทดลองจำหน่าย หลังจากพัฒนาสูตร ทางกลุ่มได้ทดลองจำหน่ายโดยใช้วิธีการโพสต์ในเฟซบุ๊กส่วนตัว (ลักษณะ pre-order) มีลูกค้าที่เป็นเพื่อนในเฟซบุ๊กสั่งซื้อ โดยใช้วิธีนำไปส่งให้



ลูกค้าที่อยู่ในรัศมีไม่เกิน 20 กิโลเมตร ส่วนใหญ่อยู่ในเมืองลพบุรี และขอความร่วมมือจากหน่วยงานในพื้นที่และจังหวัดเพื่อขอความอนุเคราะห์พื้นที่ได้ทดลองเปิดตัวผลิตภัณฑ์ โดยได้ออกจำหน่ายนอกสถานที่ เช่น โครงการ หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน จังหวัดลพบุรี ปี 2566 ณ วัดบ้านลาด ตำบลบ้านเปิก อำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี ออกจำหน่ายที่ห้างสรรพสินค้า Big C ลพบุรี จัดโดยสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลพบุรี ออกจำหน่ายในการประชุมประจำเดือนหัวหน้าหน่วยงานอำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี ณ ที่ว่าการอำเภอท่าม่วง

ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

1. สมาชิกกลุ่มได้องค์ความรู้ในการผลิตไส้อ้วไว้รับประทานในครอบครัว
2. ได้สูตรและผลิตภัณฑ์ไส้อ้วรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนเพื่อจำหน่าย
3. มีการใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดประโยชน์และมีมูลค่า เช่น เครื่องเทศ สมุนไพรที่สามารถปลูกเองได้ในสวน
4. มีตราสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์ สติ๊กเกอร์ กล่องบรรจุภัณฑ์ไส้อ้วสำหรับการจำหน่ายในรูปแบบต่าง ๆ
5. มีสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วหมู 10 บ้านเปิก
6. การได้มาทำกิจกรรมร่วมกันส่งผลให้เกิดความรักสามัคคีในชุมชน เห็นศักยภาพ คุณค่า และเกิดความภาคภูมิใจในชุมชน
7. การมีส่วนร่วมระหว่างหน่วยงาน ได้แก่ อบต.บ้านเปิก พัฒนาชุมชนอำเภอท่าม่วง กศ.น.ตำบลหัวสำโรง

ข้อเสนอแนะ

1. คุณภาพของเนื้อหมู จะต้องเลือกซื้อร้านจำหน่ายเนื้อหมูที่มีคุณภาพจริงๆ โดยต้องบดละเอียดจำนวน 2 ครั้ง เพื่อให้เนื้อหมูมีความนุ่ม และต้องเป็นร้านที่ไว้วางใจได้ว่าจะไม่นำส่วนผสมอื่นบดใส่เพื่อลดต้นทุน (เช่นเนื้อไก่ หรือเพิ่มชิ้นส่วนมันหมู)
2. พริกแกง พริกแห้งที่นำมาใช้แต่ละครั้งจะมีความเผ็ดและการให้สีของพริกแกงแตกต่างกัน เนื่องจากแต่ละแหล่งผลิตและชนิดของพริกไม่เหมือนกัน ดังนั้น จึงต้องซื้อหรือเลือกพริกแกงที่เป็นแหล่งผลิตเดิม
3. เครื่องปรุงรส เช่น ซีอิ้ว ซอส น้ำปลา น้ำตาลทราย เกลือ ฯลฯ แต่ละยี่ห้อมีความเค็มหรือรสชาติแตกต่างกัน จึงต้องใช้เครื่องปรุงรস্যี่ห้อเดิม สูตรเดิม
4. เครื่องเทศ/สมุนไพร เช่น ขิง มีรสชาติความเผ็ดแตกต่างกัน หากเป็นไปได้ต้องขิงสายพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับนำมาใช้ในการปรุงอาหาร ส่วนขมิ้น ส่งผลต่อสีของไส้อ้วด้วย บางครั้งต้องใส่ผงขมิ้นเพื่อช่วยทำให้สีของไส้อ้วมีความเหลืองส้ม นำรับประทานมากยิ่งขึ้น
5. การเก็บรักษา เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอายุสั้น จึงต้องแนะนำผู้บริโภคให้ละเอียดถึงวิธีเก็บรักษาสำหรับบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ และการนำไปปรุงสุกอีกครั้ง เช่น ปิ้ง ย่าง อบ ทอด

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.นันทนา แจ้งสว่าง สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
รศ.ดร.ดวงใจ บุญกุศล สาขาวิชาชีววิทยา





บทนำ

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry) เป็นข้าวที่เกิดขึ้นใหม่ จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลและข้าวขาวดอกมะลิ 105 มีลักษณะเป็นข้าวเจ้าสีม่วงเข้ม เกิดขึ้นตามธรรมชาติมีส่วนประกอบเป็นสารแอนโทไซยานิน ซึ่งก็คือรงควัตถุหรือสารสี ที่สามารถละลายน้ำได้ดี และจัดอยู่ในกลุ่มของฟลาโวนอยด์หรือสารต้านอนุมูลอิสระที่มีคุณค่าทางอาหาร โดยมีจุลินทรีย์โปรไบโอติกกระตุ้นให้มีการสร้างสารในการต้านอนุมูลอิสระ กระตุ้นให้มีการสร้างภูมิคุ้มกัน ช่วยป้องกันมะเร็ง และผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการเพิ่มมูลค่าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้รับการวิจัยและพัฒนาไปในอีกหลากหลายรูปแบบ (Ito and Ishikawa, 2004) จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดสารพิษ พันตรี พิจิตร ประคองศรี ผู้ก่อตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดสารพิษ ซึ่งได้รับการจดทะเบียนเมื่อวันที่ 17 ตุลาคม 2548 ได้รวบรวมชาวบ้านที่อยู่ในเขตพื้นที่ ตำบลเขาพระงาม จัดตั้งกลุ่มเพื่อผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการต่างๆ เช่น เทศบาลตำบลเขาพระงาม พัฒนาชุมชนจังหวัดลพบุรี เกษตรและสหกรณ์จังหวัดลพบุรี และดำเนินการตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1) การปลูกข้าวและพืชผักได้ตามมาตรฐานการผลิต GAP และใช้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเกษตรปลอดภัยจากสารพิษ

2) การแปรรูปผลผลิตจากข้าวเปลือกเป็นข้าวสารขัดขาว ข้าวกล้อง ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ข้าวกล้องหอมนิล ข้าวไรซ์เบอร์รี่

3) ผลิตสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น ข้าวกล้องงอก น้ำข้าวกล้องงอก ขนมเปีย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยทางกลุ่มมีความเข้มแข็งในด้านการผลิตเพื่อบริโภคภายในชุมชน ขยายสู่นอกชุมชน ภายในจังหวัดและต่างจังหวัด สามารถแก้ไขปัญหาผลิตข้าวราคาตกต่ำ ยังทำให้สมาชิกมีรายได้เพิ่ม สินค้าผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ปัจจุบันตลาดข้าวไรซ์เบอร์รี่มีจำนวนผู้ประกอบการภายในท้องถิ่นจังหวัดลพบุรีและภายนอกจังหวัดลพบุรีเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดการแข่งขันสูงในด้านของราคา ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จึงได้มีแนวคิดในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้มีความทันสมัยตามวิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่ และยังคงคุณภาพและประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยต้องการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและเพิ่มมูลค่าจากการใช้วัตถุดิบจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ด้วยกระบวนการผลิตที่ยังคงคุณค่าของวัตถุดิบ พร้อมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยตามความต้องการของลูกค้าเป้าหมาย จึงต้องการได้รับการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีความเพิ่มขึ้น เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่
2. เพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์จากไรซ์เบอร์รี่
3. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์จากไรซ์เบอร์รี่

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการได้กำหนดวิธีดำเนินการตามกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการแปรรูปข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่
2. อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ
3. อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการออกแบบ การคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์
4. ส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่ และอาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบเข้าสู่กระบวนการตรวจเพื่อรับรองคุณค่าทางโภชนาการ
5. ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ
6. รายงานผลการดำเนินโครงการและติดตามการใช้ประโยชน์





ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผู้ประกอบการและสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ได้รับความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามวัตถุประสงค์ของโครงการ รวมถึงนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้เข้าร่วมโครงการ โดยนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานจริงและได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง โดยมีรายละเอียดของแผนและผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ ดังนี้

พูนจิต PUNJIT

ข้าวแต่นไร่ไช้เบอร์รี่ Rice Cracker

วิสาหกิจชุมชนการเกษตรข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
ถ.5 ต.เขาพระชนม อ.เมือง จ.ลพบุรี 18160

099-5369828
บ้านสวนพูนจิต

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง
พร้อมแป้งกิน ประมาณ 8 ครั้ง

พลังงาน	ไขมัน	โปรตีน	ใยอาหาร
1,200 กิโลแคลอรี	30 กรัม	7%*	30%*
< 6%*	< 6%*	< 11%*	< 1.6%*

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ส่วนผสมของข้าว
หุงสุกแช่เย็น 3 ถัง (30 กิโลกรัม)
ส่วนผสมแป้งโรตีสาย : ประมาณ 8
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด 100 กิโลแคลอรี

ปริมาณต่อปริมาณที่แนะนำต่อวัน*

ไขมันทั้งหมด	9 ก.	14 %
โปรตีน	1 ก.	0 %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	19 ก.	0 %
น้ำตาล	4 ก.	0 %
ใยอาหาร	40 มก.	2 %

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

น้ำหนักสุทธิ 250 กรัม
ปริมาณสุทธิ :

ลดความเสี่ยงโรคไขมันอุดตันในหลอดเลือดหัวใจ

พูนจิต PUNJIT

ไร้ไช้เบอร์รี่ กราโนล่า Riceberry Granola

วิสาหกิจชุมชนการเกษตรข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
ถ.5 ต.เขาพระชนม อ.เมือง จ.ลพบุรี 18160

099-5369828
บ้านสวนพูนจิต

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง
พร้อมแป้งกิน 5 ครั้ง

พลังงาน	ไขมัน	โปรตีน	ใยอาหาร
1,250 กิโลแคลอรี	45 กรัม	6%*	35%*
< 6%*	< 6%*	< 13%*	

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

เป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ
อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

น้ำหนักสุทธิ 250 กรัม
ปริมาณสุทธิ :

ปริมาณต่อหน่วยบริโภค : 1/5 ถุง (50 กรัม)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อวัน : 5
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด 100 กิโลแคลอรี

ปริมาณต่อปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด	19 ก. 20 %
โปรตีน	2.5 ก. 12 %
คาร์โบไฮเดรต	0 มก. 0 %
น้ำตาล	0 มก. 0 %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	34 ก. 8 %
ไขมัน	2 ก. 8 %
น้ำตาล	0 ก. 0 %
โปรตีน	50 มก. 2 %

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ไขมันอิ่มตัว 0 % ไขมันทรานส์ 0 %
โซเดียม 2 0 % โพแทสเซียม 4 %
เหล็ก 15 %

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

การนำไปใช้ประโยชน์ของวิสาหกิจชุมชน

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณสุข กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวไร้ไช้เบอร์รี่และส่งเสริมการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษให้กับผู้ที่สนใจ
2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษสามารถนำข้าวไร้ไช้เบอร์รี่ไปทำการแปรรูปและจำหน่าย
3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ พร้อมบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปจำหน่าย ทราบต้นทุนผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาขายที่เหมาะสมเพื่อให้ได้กำไรที่ต้องการ สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
4. การใช้ประโยชน์ด้านสุนทรีย์ภาพ สร้างความสุข กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมตามความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
5. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับความรู้เชิงวิชาการเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไร้ไช้เบอร์รี่ คุณค่าทางโภชนาการของข้าวไร้ไช้เบอร์รี่ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายจากการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวไร้ไช้เบอร์รี่

ข้อเสนอแนะ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังคงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวปลอดภัย ซึ่งมหาวิทยาลัยควรดำเนินโครงการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง เพื่อประโยชน์ต่อชุมชน



การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์สับูน้อยหน้า
พันธุ์พระที่นั่งเย็น ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง
จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.บุญญเลขา มากบุญ สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล
ผศ.ดร.วันวิสาข์ ลิจ้วน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไป

บทนำ

ทิศทางการพัฒนาประเทศในปัจจุบัน มุ่งเป้าไปที่การส่งเสริมศักยภาพให้ชุมชนท้องถิ่นมีความเข้มแข็งเพื่อกระตุ้นให้เกิดการสร้างงานสร้างอาชีพให้กับสมาชิกในชุมชนที่มีความยั่งยืน และสามารถพึ่งพาตนเองได้ ผ่านการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม รวมไปถึงการพัฒนาความสามารถของประชาชนในชุมชน เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นแนวคิดการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างสร้างสรรค์ (Creative economy) เพื่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศให้มีความมั่นคงยั่งยืนและมีความสมดุล เนื่องจากการพัฒนาจากฐานราก และอยู่บนพื้นฐานของการนำเอาวัฒนธรรมและทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาต่อยอดในเชิงสร้างสรรค์ โดยนำมาดัดแปลงและพัฒนา สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างมูลค่าเพิ่ม สามารถตอบสนองโจทย์ผู้บริโภคได้มากขึ้น

ปัจจุบันชุมชนท้องถิ่นจำนวนมากเกิดความตื่นตัวเข้ารับแนวทางการส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างสร้างสรรค์ หนึ่งในนั้นคือกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี เป็นการรวมตัวของสมาชิกในชุมชนบ้านทะเลชุบศร เพื่อพัฒนาและส่งเสริมอาชีพให้สมาชิกภายในกลุ่ม ผลักดันให้สมาชิกกลุ่มเป็นผู้ประกอบการรายย่อย โดยเน้นการนำทรัพยากรในชุมชนมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนและต่อยอดทางธุรกิจ โดยปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ชุมชนของที่ได้รับการพัฒนา ได้แก่ สบู่ก้อนหนา ซึ่งความพิเศษของสบู่ก้อนหนาของกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น ได้แก่ ส่วนผสมจากสารสกัดจากใบน้อยหน่าพันธุ์พระที่นั่งเย็น หรือบางคนเรียกน้อยหน่าพระนารายณ์ เป็นน้อยหน่าสายพันธุ์ดั้งเดิมของจังหวัดลพบุรีที่ชาวชุมชนทะเลชุบศรปลูกมาช้านานตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์ จวบจนถึงปัจจุบันน้อยหน่าพระที่นั่งเย็นมีอายุกว่า 300 ปีแล้ว ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ พระองค์ทรงมีพระราชดำริให้น้อยหน่าพันธุ์ดั้งเดิมนี้ไว้ โดยให้นำมาปลูกบริเวณพระที่นั่งเย็นและบริเวณโดยรอบ จำนวน 40 ไร่ รสชาติของน้อยหน่าพระที่นั่งเย็นเป็นน้อยหน่าฝ้ายฝ้ายผลใหญ่ เมล็ดฟูขาวเหมือนบวบฝ้าย รสชาติหวานหอมเป็นเอกลักษณ์ ออกผลผลิตช่วงเดือนมิถุนายนจนถึงสิงหาคม เป็นที่นิยมของตลาดมาก ปัจจุบันจังหวัดลพบุรีจึงได้ส่งเสริมให้การอนุรักษ์น้อยหน่าพันธุ์พระที่นั่งเย็นให้เป็นสินค้าของดีประจำจังหวัดลพบุรี

สำหรับกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็นได้นำน้อยหน่าพระที่นั่งเย็นซึ่งเป็นผลผลิตในพื้นที่มาต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนหนา เป็นสินค้าที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเนื่องจากในทางตำรายาโบราณ น้อยหน่ามีสารที่ช่วยยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย และเป็นยารักษาปัญหาผิวหนัง (เช่น ลดอาการคันจากแบคทีเรีย ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย กลากเกลื้อน เป็นต้น) กลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็นจึงผสมสารสกัดจากใบน้อยหน่าพระที่นั่งเย็น โดยได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำสบู่ก้อนหน่าจากการศึกษานอกโรงเรียนและผู้ประกอบการเครื่องสำอางสมุนไพรในชุมชนทะเลชุบศร โดยคาดหวังจะผลักดันให้เป็นสินค้าชุมชนที่สื่อสารถึงอัตลักษณ์ของชุมชน แต่อย่างไรก็ตามสูตรและกระบวนการ

ผลิตสบู่นั้นยังไม่ได้มาตรฐานแต่อย่างใด นอกจากนั้น ชุมชนยังได้รับการสนับสนุนด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับสบู่หน้าพระที่นั้งเย็น จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี จังหวัดลพบุรี ซึ่งเป็นโครงการการวิจัย เรื่อง การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อสารตราสินค้าสบู่สมุนไพรหน้าพระของกลุ่มอาชีพทำสบู่ทะเลชุบศร จังหวัดลพบุรี ทำให้ปัจจุบันชุมชนบ้านทะเลชุบศรมีผลิตภัณฑ์ชุมชน “สบู่หน้าพระที่นั้งเย็น” ที่สามารถสื่อสารอัตลักษณ์ของชุมชน เนื่องจากผลิตโดยคนในชุมชน และใช้วัสดุในท้องถิ่น เป็นรูปแบบการพัฒนาอย่างยั่งยืน

เมื่อพิจารณาโอกาสทางการตลาดของสบู่หน้าพระที่นั้งเย็น ที่ผลิตโดยกลุ่มบำเพ็ญประโยชน์ชุมชนทะเลชุบศรนั้น พบว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีจุดเด่นสำคัญที่สามารถพัฒนาเป็นจุดขายทางการตลาดได้ โดยเฉพาะการมีส่วนผสมสารสกัดจากใบน้มน้อยหน้าสายพันธุ์พื้นเมืองของบ้านทะเลชุบศร ซึ่งชาวบ้านปลูกมาช้านานตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์ เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีอัตลักษณ์ที่ไม่ซ้ำแบบใคร อย่างไรก็ตาม ในการรับรู้ของผู้อุปโภคบริโภค คุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นองค์ประกอบสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อและทดลองใช้ หากยังไม่สามารถทำให้ผู้บริโภค



เกิดความเชื่อในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ ธุรกิจก็มีโอกาสสูงที่จะไม่ประสบความสำเร็จ ดังนั้น จึงเป็นที่มาของโครงการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์สบู่หน้าพระที่นั้งเย็นของกลุ่มสตรีพระที่ นั้งเย็น ซึ่งเป็นการต่อยอดจากโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับสบู่หน้าพระที่นั้งเย็น ซึ่งได้รับงบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ประจำปี พ.ศ. 2565 โดยโครงการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์สบู่หน้าพระที่นั้งเย็น จะนำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เข้ามาใช้ในการพัฒนากระบวนการผลิตสบู่หน้าพระที่นั้งเย็นให้ได้มาตรฐาน โดยจะมีการพัฒนาสูตรและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามหลักวิทยาศาสตร์ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพของสบู่แก่ผู้บริโภคบริโภคได้ว่าสบู่หน้าพระที่นั้งเย็นมีกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน และตัวผลิตภัณฑ์มีคุณสมบัติ/สรรพคุณเป็นไปตามที่ได้กล่าวอ้างไว้ และมีความปลอดภัยต่อผู้ใช้จริง สามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค โดยเมื่อดำเนินโครงการแล้วเสร็จ จะทำการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการผลิตสบู่หน้าพระที่นั้งเย็นแก่ชุมชน โดยคำนึงถึงกระบวนการที่มีความเหมาะสมกับศักยภาพของชุมชน เพื่อให้ชุมชนสามารถทำได้และนำไปสร้างธุรกิจได้จริง กล่าวโดยสรุป โครงการนี้จะเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ตัวผลิตภัณฑ์ซึ่งจะเป็นปัจจัยสำคัญต่อการตัดสินใจของผู้อุปโภคบริโภค รวมทั้งสร้างภาพลักษณ์ที่ดีแก่ชุมชนและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดและสร้างรายได้ให้ท้องถิ่นอย่างแท้จริง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ศึกษาความต้องการต่อผลิตภัณฑ์สบู่ร้อยละน้อยหน้าของผู้บริโภค
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ร้อยละน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น
 - 2.1 การวิเคราะห์องค์ประกอบสารสกัดจากใบน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น
 - 2.2 การพัฒนาสูตรสบู่ร้อยละน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น
 - 2.3 การทดสอบคุณภาพสบู่ด้านคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมี
3. พัฒนาระบบจรรยาบรรณสบู่ร้อยละน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น
4. ทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อสบู่ร้อยละน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น หมู่ 8 ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม - สิงหาคม 2566

วิธีการดำเนินโครงการ

1. สำรวจความต้องการผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์สบู่และประชาสัมพันธ์ข้อมูลการศึกษาแก่ชุมชน

มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์สบู่สมุนไพร ผลการศึกษาจะนำมาเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์สบู่สมุนไพรน้อยหน้าพระที่นั่งเย็นของกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น ให้สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้

ประเด็นที่ทำการสำรวจ ได้แก่ 1) ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม 2) พฤติกรรมการใช้สบู่ของผู้ตอบแบบสอบถาม และ 3) ทักษะคิดของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยการเลือกใช้สบู่สมุนไพร

การประชาสัมพันธ์ข้อมูลการสำรวจความต้องการผู้บริโภค ผู้วิจัยจัดการประชุมย่อยกับชุมชนและภาคีที่เกี่ยวข้องเพื่อคืนข้อมูลการศึกษา ดังนี้

1) มีการระบุสรรพคุณของสบู่ที่ชัดเจน โดยเน้นที่คุณสมบัติการฆ่าเชื้อแบคทีเรียและเชื้อโรคอื่นๆ บนผิวหนัง เพื่อสุขอนามัยของร่างกาย ส่วนคุณสมบัติอื่นๆ ที่มาจากส่วนผสมอื่น เช่น วิตามินซี ผิวกระจ่างใส เป็นคุณสมบัติรองและจะไม่แสดงไว้เพื่อให้สบู่สมุนไพรน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น ตราบ้านเย็น มีตำแหน่งทางการตลาดที่ชัดเจนในการรับรู้ของผู้บริโภค

2) มีการระบุสรรพคุณของสบู่ที่ชัดเจน โดยเน้นที่คุณสมบัติการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย

และเชื้อโรคอื่นๆ บนผิวหนัง เพื่อสุขอนามัยของร่างกาย ส่วนคุณสมบัติอื่นๆ ที่มาจากส่วนผสมอื่น เช่น วิตามินซี ผิวกระจ่างใส เป็นคุณสมบัติรองและจะไม่แสดงไว้เพื่อให้สบู่สมุนไพรน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น ตราบ้านเย็น มีตำแหน่งทางการตลาดที่ชัดเจนในการรับรู้ของผู้บริโภค

3) สบู่สมุนไพรน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น ตราบ้านนั่งเย็น จะเน้นรูปลักษณะความเป็นธรรมชาติและปลอดภัยมากที่สุด โดยจะมีการปรุงแต่งเพียงเล็กน้อย ได้แก่ แต่งกลิ่นอ่อนๆ อาจมีเศษตะกอนของสบู่บางซึ่งดูเป็นธรรมชาติ มีปริมาณฟองปานกลาง

4) ขนาดสบู่ 100 กรัม ราคา 50 บาท ตามที่กลุ่มกำหนดไว้

5) พัฒนาสูตรสบู่โดยการทดลองปรับปริมาณส่วนผสม วิธีการสกัดส่วนผสม และการนำไปตรวจในห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งจะตรวจสอบสารสกัดที่พบในสบู่ ค่า PH และประสิทธิภาพในการขจัดเชื้อแบคทีเรีย



2. การอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ให้ได้มาตรฐาน

ในวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2566 ผู้วิจัยจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ให้ได้มาตรฐาน ให้กับกลุ่มเป้าหมายจำนวน 20 คน ซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี โดยได้รับความรู้จากวิทยากรจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลพบุรี และสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลพบุรี ประเด็นที่เกี่ยวข้อง อบรม 2 ประเด็น ได้แก่ การขอรับรองมาตรฐานสินค้าโอท็อป และการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช) ซึ่งวิทยากรให้ความรู้เรื่องหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนในการดำเนินเรื่อง รวมถึงข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

สำหรับการยกระดับคุณภาพให้แก่สบู่หน้าพระที่นั่งเย็น ตราบ้านนั่งเย็น เพื่อที่ชุมชนจะสามารถนำไปขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ว่าได้ผ่านกระบวนการรับรองมาตรฐาน

กระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพของสบู่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งเป็นเงื่อนไขประการสำคัญในการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สามารถนำไปเป็นจุดขายเพื่อยกระดับการแข่งขันในอนาคต

3. การพัฒนาต้นแบบสบู่

การพัฒนาต้นแบบสบู่สมุนไพรน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น ตราบ้านนั่งเย็น ชุมชนได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการทำสบู่สมุนไพรน้อยหน้าจากผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์เวชสำอางค์แบรนด์ “ผ่อง” ซึ่งเป็นแบรนด์เวชสำอางสมุนไพรที่ได้รับมาตรฐานโอท็อป โดยสมาชิกกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็นได้ทดลองผลิตสบู่สมุนไพรน้อยหน้าผสมสารสกัดจากใบน้อยหน้าพระที่นั่งเย็นด้วยกรรมวิธีแบบพื้นบ้าน และคณะผู้วิจัยสนับสนุนในเรื่องการทดลองทางวิทยาศาสตร์

1) คณะผู้วิจัยได้นำสารสกัดจากสมุนไพรที่เป็นส่วนผสมในสบู่มาสกัดเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบสารสกัด ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเคมีของสารสกัดพืชสมุนไพรที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการทำสบู่ ซึ่งประกอบด้วย ใบน้อยหน้า ไบยานาง ไบระรุม และว่านหางจระเข้ ที่สกัดด้วยน้ำและแอลกอฮอล์ 95เปอร์เซ็นต์ ด้วยวิธี Gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) ผลการวิเคราะห์ พบว่า

ผลสารสกัดด้วยน้ำ พบสารทั้งหมด 9 ชนิด โดยสารที่พบมากที่สุด ได้แก่ adipic acid, cyclic tetramethylene ester เท่ากับ 7.102 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ cyclopentanecarboxylic acid, 2-oxo-, ethyl ester เท่ากับ 3.514 เปอร์เซ็นต์ และ beta sitosterol เท่ากับ 3.345 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

ผลสารสกัดด้วยแอลกอฮอล์ 95เปอร์เซ็นต์ พบสารทั้งหมด 21 ชนิด โดยสารที่พบมากที่สุด ได้แก่ Phytol เท่ากับ 20.118 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา ได้แก่ Ethy 9,12,15-octadecatrienoate เท่ากับ 10.608 เปอร์เซ็นต์ และ Stigmast-5-en-3-ol เท่ากับ 8.911 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ซึ่งสารดังกล่าวเป็นสารในกลุ่มที่สามารถพบได้ในพืชสมุนไพร ไม่มีอันตรายในการนำมาใช้เป็นสบู่



2) พัฒนาสูตรสบู่โดยการทดลองสกัดด้วยน้ำและแอลกอฮอล์ 95 เปอร์เซ็นต์ พบว่า ไม่มี เมื่อตรวจคุณสมบัติทางเคมี โดยสบู่สูตรสกัดด้วยน้ำ มีค่าความเป็นกรด-เบส เท่ากับ 9.80 ± 0.03 มีปริมาตรฟอง เท่ากับ 74 มิลลิลิตร ค่าสี L^* (ความสว่าง), a^* ($-a^*$ แสดงสีเขียว และ $+a^*$ แสดงสีแดง) และ b^* ($-b^*$ แสดงสีน้ำเงิน และ $+b^*$ แสดงสีเหลือง) เท่ากับ 12.94 ± 2.22 , -1.23 ± 0.26 และ 7.94 ± 1.35 ตามลำดับ และสบู่สูตรสกัดด้วยแอลกอฮอล์ 95 เปอร์เซ็นต์ พบว่า มีค่าความเป็นกรด-เบส เท่ากับ 9.77 ± 0.01 มีปริมาตรฟอง เท่ากับ 73 มิลลิลิตร ค่าสี L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 24.86 ± 0.98 , -3.12 ± 0.33 และ 16.04 ± 1.75 ตามลำดับ

จากนั้น ทำการทดลองเพิ่ม ชื่อสบู่สูตร 1 A และ 1B โดยทำโดยการลดปริมาตรสารสกัดให้เหลือ 10% ตามสูตรของกลุ่ม และเพิ่มปริมาณใบน้อยหน้าจำนวน 5 เท่า และทำการตรวจคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมี

ผลพบว่า เมื่อทำการทดสอบโดยการตรวจพินิจและการดม พบว่า สบู่ทั้งสูตร 1A และ 1B มีกลิ่นหอมอ่อนๆ และไม่มีสิ่งแปลกปลอม เช่น ฟูน เส้นผม ชิ้นส่วนของแมลง

เมื่อทำการทดสอบคุณสมบัติทางเคมี พบว่า สบู่สูตร 1A มีค่าความเป็นกรด-เบส เท่ากับ 9.93 ± 0.07 มีปริมาตรฟอง เท่ากับ 70 มิลลิลิตร ค่าสี L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 27.28 ± 0.54 , -0.60 ± 0.54 และ 0.23 ± 0.22 ตามลำดับ ส่วนสบู่สูตร 1B มีค่าความเป็นกรด-เบส เท่ากับ 9.87 ± 0.07 มีปริมาตรฟอง เท่ากับ 70 มิลลิลิตร ค่าสี L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 24.53 ± 2.69 , -0.37 ± 0.16 และ 3.37 ± 1.92 ตามลำดับ

จากนั้น ทำการทดลองฤทธิ์การยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย *Staphylococcus aureus* พบว่า สบู่สูตร 1A มีความสามารถในการยับยั้งเชื้อ *Staphylococcus aureus* โดยมีวงใสการยับยั้ง เท่ากับ 11.07 มิลลิเมตร ส่วนสบู่สูตร 1B มีความสามารถในการยับยั้งเชื้อ *Staphylococcus aureus* โดยมีวงใสการยับยั้ง เท่ากับ 11.33 มิลลิเมตร สรุปจากผลการศึกษา พบว่า สบู่ทุกสูตร มีคุณสมบัติทางกายภาพและเคมี ได้แก่ ค่ากรด - เบส อยู่ในช่วง 8 - 10 ซึ่งเป็นค่ามาตรฐานของสบู่ และปริมาตรฟองมีปริมาณเพียงพอในการชำระล้าง ค่าสีที่ได้ เป็นสีเขียว เหลือง ซึ่งเป็นสีธรรมชาติที่ได้จากพืชสมุนไพรที่นำมาใช้ โดยค่าของสีจะลดลงเมื่อลดปริมาตรของสารสกัดลง แต่จะทำให้สบู่มีความแข็งตัวเพิ่มขึ้น รวมทั้งสบู่ทุกสูตรยังสามารถยับยั้งเชื้อ *Staphylococcus aureus* ซึ่งเป็นแบคทีเรียก่อโรคที่สามารถพบได้บริเวณผิวหนังได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากนั้น นำสบู่จากสูตรที่พัฒนาแล้วไปตรวจหาค่าการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ โดยอ้างอิงเกณฑ์มาตรฐานอุตสาหกรรม มอก. เอส 13-2561 (สบู่ก้อนผสมสมุนไพร) ซึ่งผลการตรวจสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการต่อยอดเพื่อจดทะเบียนผลิตภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป็นที่เชื่อถือ เป็นที่ยอมรับ และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ ผลการตรวจพบว่า สบู่ทุกสูตรไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ได้แก่ ซูโดโมแนส แอรูจิโนซา (*Pseudomonas aeruginosa*) สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) แคนดิดา อัลบิ

แคนดิดา (Candida albicans) คลอสทริเดียม (Clostridium spp.) และแบคทีเรีย ยีสต์ และรา สบู่สมุนไพรน้อยหน่าที่ได้รับการพัฒนาโดยคณะผู้วิจัยมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค และมี ประสิทธิภาพที่ยั่งยืนต่อแบคทีเรีย

4. การอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตสบู่หน่าพระที่นั่งเย็น

คณะผู้วิจัยได้เชิญวิทยากร 2 ท่าน ได้แก่ ผศ.ดร.วันวิสาข์ ลิจ้จวัน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี และอาจารย์เสาวพร สุขเกิด อาจารย์ ประจำสาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี มาถ่ายทอดวิธีการผลิตสบู่สมุนไพรผสม สารสกัดจากใบน้อยหน่าพระที่นั่งเย็นและสมุนไพรอื่นๆ เป็นสูตรที่ได้จากการพัฒนาในข้อที่ 3 เพื่อให้ชุมชนได้ความรู้ในการผลิตสบู่หน่าพระที่นั่งที่ได้มาตรฐานคุณภาพ

5. พัฒนาบรรจุภัณฑ์

เป็นการประชุมแบบมีส่วนร่วมระหว่างชุมชนและคณะผู้วิจัยเพื่อวางแผนพัฒนา บรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุสบู่สมุนไพรน้อยหน่าพระที่นั่งเย็น ผ่านกระบวนการระดมสมองและทำแผนที่ ความคิด (Mind mapping) จากนั้นได้นำไปออกแบบบรรจุภัณฑ์

6. การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาคุณภาพบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สบู่สมุนไพร

เป็นการอบรมเพื่อให้ความรู้เรื่องบทบาทและความสำคัญบรรจุภัณฑ์เพื่อการเพิ่มขีดความสามารถ การแข่งขันทางการตลาดให้แก่สินค้า รวมทั้งลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่ได้ และทำการวิพากษ์ บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ และนำไปปรับปรุงแก้ไขเพื่อใช้งานต่อไป

7. การผลิตสบู่เพื่อจำหน่าย กลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็นทำการผลิตสบู่และจำหน่ายในงาน

สถาปนามหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ระหว่างวันที่ 18-22 กันยายน พ.ศ. 2566





ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ได้สูตรสบู่สมุนไพรผสมสารสกัดจากใบน้อยหน้าพระที่นั่งเย็นและสมุนไพรอื่น ที่ได้มาตรฐานสามารถต่อยอดเพื่อจดทะเบียนผลิตภัณฑ์โอท็อป และ มผช ชุมชนสามารถนำไปผลิตเพื่อเป็นสินค้าชุมชน สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ ได้แก่ อาชีพทำสบู่ เพาะปลูกสมุนไพรที่ใช้เป็นส่วนประกอบในสบู่
2. สมาชิกกลุ่มได้รับองค์ความรู้เรื่องการผลิตสบู่สมุนไพรผสมสารสกัดจากใบน้อยหน้าพระที่นั่งเย็นและสมุนไพรอื่นๆ
3. มีบรรจุภัณฑ์ที่แสดงตราสินค้า โลโก้ รายละเอียดสินค้า และเรื่องราวของสินค้า การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า โดยสินค้ามีมาตรฐานความปลอดภัย สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดเนื่องจากมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและเรื่องราวที่ดึงดูดใจ
4. การมีส่วนร่วมในการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าระหว่างชุมชน มหาวิทยาลัย และหน่วยงานภายนอก เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน ชุมชนเป็นที่รู้จัก

ข้อเสนอแนะ

1. การช่วยชุมชนวางแผนการกระบวนการผลิตในอนาคต โดยเฉพาะเรื่องการหารวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ น้อยหน้า ย่านาง มะรุม และว่านหางจระเข้ โดยชุมชนต้องวางแผนการส่งเสริมอาชีพในชุมชนให้เกิดการเพาะปลูกสมุนไพรเพื่อนำมาผลิตสบู่ เกิดการหมุนเวียนรายได้ในชุมชนและควบคุมต้นทุนการผลิต
2. การส่งเสริมการตลาดแก่ชุมชน โดยต้องให้ความรู้เพื่อวางระบบการตลาดและการประชาสัมพันธ์การตลาด เน้นที่การสร้างบุคลากรที่สามารถดูแลเรื่องการตลาดแก่ชุมชน
3. การศึกษาเพื่อพัฒนาสินค้าอื่นๆ ประเภทเดียวกัน เพื่อขยายตลาด

การพัฒนาระบบการอบแห้งฟ้าทะลายโจร โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์

ผศ.ดร.สรารุณี แนนเนียร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ วิชาเอกฟิสิกส์
อ.ดร.เพ็ญพร นิ่มนวล สาขาศึกษาทั่วไป คณะศิลปศาสตร์
ม.เทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
อ.ดร.เขมาวดี อุดมพันธ์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ วิชาเอกเคมี



บทนำ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น โดยมีพื้นที่ที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีดูแลจำนวน 3 จังหวัด คือ จังหวัดลพบุรี จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดสระบุรี ซึ่งทั้ง 3 พื้นที่นี้ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีการปลูกและแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจำนวนมาก เช่น ข้าว ผลไม้ สมุนไพร เป็นต้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการแปรรูปสมุนไพร ซึ่งเป็นสมุนไพรประจำถิ่น เช่น ขิง ข่า ขมิ้นชัน ฟ้าทะลายโจร เป็นต้น จากข้อมูลการสำรวจพื้นที่ชุมชน และวิสาหกิจชุมชน ใน 3 จังหวัด พบว่าจังหวัดลพบุรีมีการปลูกและแปรรูปสมุนไพรค่อนข้างมาก โดยเฉพาะขมิ้นชัน และฟ้าทะลายโจร ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการสำรวจพื้นที่วิสาหกิจชุมชนในจังหวัดลพบุรีหลายแห่งพบว่า วิสาหกิจชุมชนวิชาชีพเกษตรอินทรีย์ไร่ทหารสวนประชา เป็นแหล่งรวบรวมสมุนไพรเพื่อนำมาทำแห้งและจำหน่ายไปยังผู้บริโภค และวิสาหกิจชุมชนวิชาชีพเกษตรอินทรีย์ไร่ทหารสวนประชาได้มีการปลูกและทำการแปรรูปสมุนไพรด้วยวิธีการทำแห้งหลักๆอยู่ 2 ชนิด คือ ขมิ้นชัน และฟ้าทะลายโจร โดยเฉพาะการปลูกและแปรรูปฟ้าทะลายโจร จากข้อมูลที่ทำการศึกษาพบว่าฟ้าทะลายโจรที่แปรรูปด้วยวิธีการทำแห้งโดยการตากแห้งตามธรรมชาติทำให้ปริมาณสารสำคัญในฟ้าทะลายโจรแห้งที่ได้มีปริมาณน้อย สารสำคัญของต้นฟ้าทะลายโจรจะอยู่ทั้งภายในใบและลำต้น ซึ่งเป็นสารที่อยู่ในกลุ่มจำพวกแลคโตน (lactones) ได้แก่ แอนโดรกราโฟไลด์ (andrographolide) ซึ่งเป็นสารสำคัญที่แพทย์ใช้ในการรักษา และยับยั้งการระบาดของโรคติดต่อ COVID-19 โดยมีการระบาดไปในหลายทวีป หรือทั่วโลกจนถึงในปัจจุบัน ดังนั้นจึงมีทั้งหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน ที่มีความต้องการและรับซื้อฟ้าทะลายโจรแห้งดังกล่าว โดยเฉพาะฟ้าทะลายโจรแห้งจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนวิชาชีพเกษตรอินทรีย์ไร่ทหารสวนประชา ที่มีการปลูกฟ้าทะลายโจรแบบอินทรีย์ซึ่งไม่ใช้สารเคมีในการปลูก ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นฟ้าทะลายโจรที่มีคุณภาพ จากผลการทดสอบปริมาณสารสำคัญนี้พบว่าปริมาณน้อยดังที่กล่าวมาข้างต้น จึงทำให้เกิดอุปสรรคในการขายฟ้าทะลายโจรแห้งของกลุ่ม ทำให้ทางกลุ่มขาดรายได้ รวมถึงต้นทุนของการปลูกฟ้าทะลายโจร ดังนั้นในโครงการนี้ ผู้ดำเนินโครงการจะทำการศึกษา และปรับปรุงกระบวนการอบแห้งฟ้าทะลายโจรเพื่อให้คงเหลือปริมาณสารสำคัญของฟ้าทะลายโจรให้สูงกว่าการตากแห้งตามธรรมชาติ เพื่อเป็นแนวทางในการอบแห้งสมุนไพรฟ้าทะลายโจร ก่อให้เกิดการเพิ่มรายได้ของกลุ่มเกษตรกรผู้แปรรูปฟ้าทะลายโจร และได้ฟ้าทะลายโจรที่มีคุณภาพ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาการแปรรูปฟ้าทะลายโจรด้วยการอบแห้งด้วยระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์
2. เพื่อสนับสนุนการอบแห้งฟ้าทะลายโจรให้ได้คุณภาพโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนวิชาชีพเกษตรอินทรีย์ไร่ทหารสวนประชา สถานที่ตั้ง เลขที่ 9 หมู่ที่ 5 ตำบลนิคมสร้างตนเอง อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีการในการดำเนินการ

เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ ขั้นตอนการดำเนินงานมีดังนี้

1. ผู้วิจัยได้ทำการลงพื้นที่สำรวจการแปรรูปฟ้าทะลายโจรแห้ง
2. ผู้วิจัยจะทำการพัฒนาการแปรรูปฟ้าทะลายโจร
3. ทำการออกแบบ และสร้างอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้ต้นแบบ
4. ทำการทดสอบอบแห้งฟ้าทะลายโจร และนำไปวิเคราะห์สี ค่าปริมาณน้ำอิสระ และปริมาณสารสำคัญ
5. ทำการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในการแปรรูปฟ้าทะลายโจร



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การศึกษา ออกแบบ และสร้างอุปกรณ์ต้นแบบสำหรับอบแห้งฟ้าทะลายโจร เป็นการศึกษาค้นคว้าข้อมูลการอบแห้งฟ้าทะลายโจร และการอบแห้งฟ้าทะลายโจรด้วยเครื่องอบแห้งเพื่อให้ได้ฟ้าทะลายโจรแห้งที่มีคุณภาพ รวมถึงการออกแบบและสร้างอุปกรณ์ต้นแบบสำหรับอบแห้งฟ้าทะลายโจร เพื่อเป็นตัวอย่างให้กับชุมชนและใช้สำหรับพัฒนาต่อยอดงานวิจัยต่อไปได้

จากการลงพื้นที่สำรวจการแปรรูปฟ้าทะลายโจรแห้งโดยที่วิสาหกิจชุมชนวิชาชีพเกษตรอินทรีย์ไร่ทหารสวนประชา ได้ใช้วิธีการตากแห้งตามธรรมชาติ ซึ่งวิธีนี้จะมีต้นทุนต่ำสำหรับการผลิตฟ้าทะลายโจรแห้ง ถ้าใช้ไฟฟ้า หรือก๊าซ LPG เพื่อให้ความร้อนกับระบบอบแห้งในการอบ

แห้งฟ้าทะเลลายโจรก็จะทำให้มีต้นทุนสูงขึ้น ดังนั้นกลุ่มคนที่เข้าถึงตัวยาที่จะรักษาจะทำได้ยาก ดังนั้นการแปรรูปด้วยพลังงานแสงอาทิตย์จึงมีความเหมาะสมที่สุด แต่ลักษณะการตากแห้งตามธรรมชาติจะส่งผลให้ฟ้าทะเลลายโจรแห้งมีความชื้นสูงเป็นผลให้เกิดเชื้อราระหว่างกระบวนการเก็บรักษา ปั่นเปื้อนฝุ่นละอองต่าง ๆ ในอากาศ เป็นต้น ทำให้ฟ้าทะเลลายโจรแห้งที่ได้ไม่มีคุณภาพ ส่งผลให้ไม่สามารถส่งจำหน่ายได้ และไม่เพียงพอกับความต้องการ ซึ่งฟ้าทะเลลายโจรแห้งเป็นส่วนสำคัญในการรักษาผู้ติดเชื้อไวรัส COVID-19 จากนั้นผู้วิจัยได้ทำการศึกษาระบบอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ รวมถึงลักษณะพื้นที่ของวิสาหกิจชุมชนนี้ที่จะใช้ในการดำเนินการออกแบบและสร้างอุปกรณ์ต้นแบบเพื่อใช้ในการอบแห้งฟ้าทะเลลายโจร

ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาระบบอบแห้งฟ้าทะเลลายโจรแห้งและทำการออกแบบ และสร้างระบบอบแห้งเพื่อใช้ในการแปรรูปฟ้าทะเลลายโจรแห้งที่ได้ให้มีคุณภาพ จากนั้นได้ทำการทดสอบสี ปริมาณน้ำอิสระ และปริมาณสารสำคัญคือปริมาณสารแอนโดรกราโฟไลด์ (andrographolide) พบว่ามีปริมาณที่สูงกว่าการตากแห้งตามธรรมชาติ และฟ้าทะเลลายโจรแห้งที่ได้มีคุณภาพ



กิจกรรมที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับการแปรรูปฟ้าทะเลลายโจรด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ เป็นการฝึกอบรมให้ความรู้กับกลุ่มผู้แปรรูปฟ้าทะเลลายโจร และผู้สนใจ โดยเป็นการฝึกอบรมตั้งแต่ทฤษฎีเกี่ยวกับระบบอบแห้งต่าง ๆ และการออกแบบอุปกรณ์ต้นแบบการอบแห้งฟ้าทะเลลายโจรด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ จากนั้นเป็นการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการอบแห้งฟ้าทะเลลายโจรด้วยอุปกรณ์ต้นแบบที่สร้างขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมได้รับความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ฟ้าทะเลลายโจรที่มีคุณภาพ

จากการศึกษาระบบอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ รวมถึงลักษณะพื้นที่ของวิสาหกิจชุมชนนี้ที่จะใช้ในการดำเนินการออกแบบและสร้างอุปกรณ์ต้นแบบเพื่อใช้ในการอบแห้งฟ้าทะเลลายโจร และดำเนินการสร้างอุปกรณ์ต้นแบบเพื่อใช้ในการอบแห้งฟ้าทะเลลายโจร เพื่อให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้แปรรูปฟ้าทะเลลายโจรและสมุนไพรร่วมถึงกลุ่มผู้สนใจให้ได้รับความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการอบแห้งโดยใช้อุปกรณ์ต้นแบบ เพื่อให้ได้ฟ้าทะเลลายโจรแห้งที่มีคุณภาพ



ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ ผู้วิจัยได้ทำการฝึกอบรมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้แปรรูปฟ้าทะลายโจรและสมุนไพร รวมถึงกลุ่มผู้ที่สนใจให้ได้รับความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการอบแห้งโดยใช้อุปกรณ์ต้นแบบ เพื่อให้ได้ฟ้าทะลายโจรแห้งที่มีคุณภาพ โดยมีการอบรมทั้งภาคทฤษฎีและการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมได้มีความรู้ และเข้าใจในกระบวนการอบแห้งสมุนไพรฟ้าทะลายโจรให้มากขึ้น โดยได้ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับการแปรรูปฟ้าทะลายโจรด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ เมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2566 โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมในครั้งนี้นี้มากกว่า 30 คน ซึ่งเกินกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้

การนำไปใช้ประโยชน์

จากการศึกษา ออกแบบ และสร้างอุปกรณ์ต้นแบบสำหรับการอบแห้งฟ้าทะลายโจรด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ สามารถอบแห้งฟ้าทะลายโจรได้อย่างมีประสิทธิภาพและได้ฟ้าทะลายโจรแห้งที่มีปริมาณสารสำคัญมากกว่าการตากแห้งตามธรรมชาติ ส่งผลให้ฟ้าทะลายโจรแห้งที่ได้จากการอบแห้งด้วยอุปกรณ์ ต้นแบบโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์มีคุณภาพ สามารถจำหน่ายได้ในเชิงพาณิชย์ และสามารถนำอุปกรณ์ต้นแบบไปต่อยอดได้ให้สามารถอบแห้งได้ปริมาณที่มากขึ้นในระดับอุตสาหกรรม และสามารถนำไปทดลองใช้ร่วมกับการอบแห้งสมุนไพรชนิดอื่นได้

ข้อเสนอแนะ

สำหรับการดำเนินการในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมอบรมสนใจเป็นจำนวนมาก และมีความต้องการที่จะพัฒนาต่อยอดไปยังผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น โดยใช้กระบวนการอบแห้งด้วยระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ที่สามารถประหยัดต้นทุนในการผลิตได้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใช้รีปน้ำอ้อยอินทรีย์ ของกลุ่มเกษตรกร ตำบลเกาะรัง อำเภอยะบะดา จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

รศ.ดร.ดวงใจ บุญกุศล สาขาวิชาชีววิทยา

อ.ภาณุวัฒน์ หุ่นพงษ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม



บทนำ

ในพื้นที่ อำเภอย้ายบาดาล จังหวัดลพบุรี มีพื้นที่การเกษตรทั้งหมด 203,220 ไร่ แบ่งเป็นการเพาะปลูกพืชชนิดต่างๆ โดยมีการเพาะปลูกอ้อยถึง 42,378 ไร่ ซึ่งในส่วนนี้การเพาะปลูกอ้อยในตำบลเกาะรัง อำเภอย้ายบาดาล จังหวัดลพบุรี มีพื้นที่ปลูกอ้อยจำนวน 21,461 ไร่ (สำนักงานเกษตรอำเภอย้ายบาดาล, 2564)

ด้วยในปีงบประมาณ 2565 มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี จ.ลพบุรี ได้ให้การสนับสนุนให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากอ้อยคั้นน้ำอินทรีย์ในพื้นที่ ตำบลเกาะรัง อำเภอย้ายบาดาล จังหวัดลพบุรี ให้มีคุณภาพและมีการเพิ่มมูลค่าให้แก่อ้อยคั้นน้ำอินทรีย์ แก่กลุ่มเกษตรกร ซึ่งได้แก่ผลิตภัณฑ์น้ำอ้อยคั้นสด และไซร์น้ำอ้อยอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ฯ ดังกล่าวได้รับการตรวจรับรองคุณค่าทางโภชนาการและมีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้แก่ชุมชนเพิ่มมากขึ้น และในปีงบประมาณ 2566 ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ยังได้มีนโยบายสนับสนุน ต่อยอดการพัฒนาในพื้นที่อย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มความยั่งยืนให้แก่ชุมชนท้องถิ่น และส่งเสริมชุมชนให้มีการเพิ่มทักษะในการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ภายในชุมชนเพื่อการเพิ่มรายได้และการต่อยอดความเป็นมาตรฐานในทุกกระบวนการผลิตจนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เพื่อขอรับมาตรฐานในระดับที่ยอมรับได้ต่อไปในอนาคตให้แก่ชุมชน ทางคณะผู้รับผิดชอบโครงการจึงได้เล็งเห็นความสำคัญและเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคให้มีผลิตภัณฑ์จากน้ำอ้อยอินทรีย์ที่มีความหลากหลายเพิ่มขึ้น การนำวัตถุดิบภายในชุมชน มาร่วมในการผลิตเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ภายในชุมชนด้วยเกษตรกรผู้ปลูกอ้อยคั้นน้ำอินทรีย์ ตำบลเกาะรัง อำเภอย้ายบาดาล จังหวัดลพบุรี มิได้เพียงปลูกอ้อยอินทรีย์เพียงอย่างเดียวภายในชุมชน แต่ยังมีปลูก พริก หอมแดง กระเทียม มะนาว และพืชสวนอินทรีย์อื่นๆ เพิ่มเติม จึงทำให้คณะผู้รับผิดชอบโครงการได้เล็งเห็นการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จึงได้นำเอาวัตถุดิบภายในชุมชนมาพัฒนาให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคและตอบโจทย์การพัฒนาชุมชนท้องถิ่นตามนโยบายของมหาวิทยาลัยฯ ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซร์น้ำอ้อยอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร ตำบลเกาะรัง อำเภอย้ายบาดาล จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อวิเคราะห์คุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์ไซร์น้ำอ้อยอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร ตำบลเกาะรัง อำเภอย้ายบาดาล จังหวัดลพบุรี
3. เพื่อเพิ่มนวัตกรรมกระบวนการผลิตไซร์น้ำอ้อยอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร ตำบลเกาะรัง อำเภอย้ายบาดาล จังหวัดลพบุรี
4. รวบรวมองค์ความรู้และเทคโนโลยีจากชุดโครงการวิจัย และถ่ายทอดสู่ชุมชน

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกอ้อยคั้นน้ำอินทรีย์ ตำบลเกาะรัง อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีการในการดำเนินการและผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์ไซร้ปน้ำอ้อยอินทรีย์ เป็นการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) บทสรุปที่ได้จากการร่วมสนทนากลุ่ม ได้มาซึ่งสภาพปัญหา อุปสรรค และบริบทวัตถุดิบภายในชุมชนและความต้องการของกลุ่มเกษตรกร แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซร้ปน้ำอ้อยอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร แนวทางการวิเคราะห์คุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มนวัตกรรมกระบวนการผลิตไซร้ปน้ำอ้อยอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร ตำบลเกาะรัง อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี ได้ร่วมเรียนรู้ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คิดค้นสูตรผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ เพื่อให้ได้รสชาติที่ทางกลุ่มพึงพอใจ โดยอยู่ภายใต้มาตรฐานอาหารปลอดภัยตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ผลที่เกิดจากการดำเนินกิจกรรม พบว่าภายในชุมชนมีการปลูก กระเทียม และหอมแดง เสริมนอกจากอ้อย เพื่อการบริโภคภายในครัวเรือนและการส่งขายตามสัญญาในการปลูก จึงทำให้มีกระเทียมและหอมแดงที่ตกเกรดหลงเหลืออยู่ในชุมชนเมื่อถึงเวลาเก็บเกี่ยว จึงนำมาซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ของไซร้ปน้ำอ้อยอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร ตำบลเกาะรัง อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี ได้ผลิตภัณฑ์ที่นอกเหนือจากการพัฒนาและได้สูตรการทำผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีรสชาติตรงตามความต้องการของกลุ่มฯ ได้แก่ น้ำปลากหวานไซร้ปน้ำอ้อยอินทรีย์และน้ำยำไซร้ปน้ำอ้อยอินทรีย์



กิจกรรมที่ 2 วิเคราะห์คุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์ไซร้ปน้ำอ้อยอินทรีย์
 มีการทำสูตรผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่พอใจของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ นำผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์
 คุณภาพด้านต่างๆ ได้แก่ คุณภาพทางเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัส

ผลที่ได้จากการดำเนินกิจกรรม การพัฒนาจากโครงการในครั้งก่อนเพื่อให้เกษตรกร
 และกลุ่มฯ มีสินค้าประจำชุมชนเพิ่มมากขึ้นรวมถึงการพิจารณาวัตถุดิบภายในท้องถิ่นที่มีการ
 ปลูกเพิ่มเติมนอกเหนือจากอ้อย โดยใช้ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการมาร่วมในการพัฒนาสูตรของ
 ผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มฯ โดยมีกิจกรรมการเพิ่มมูลค่าไซร้ปน้ำอ้อย (น้ำปลา
 หวาน, น้ำยำ) การบริหารการขนส่ง การบริหารสินค้าคงคลัง การลงบัญชีชุมชน และการคิด
 ต้นทุนผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิต ผ่านกระบวนการผลิต การแปรรูปที่ถูกหลัก
 อาหารปลอดภัย ด้วยการวิเคราะห์คุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไซร้ป
 น้ำอ้อยอินทรีย์ประกอบด้วยวิเคราะห์ 2 ส่วน คือ การวิเคราะห์คุณภาพ และการวิเคราะห์
 คุณค่าทางโภชนาการ

1. การวิเคราะห์คุณภาพ ได้แก่ ค่าความเป็นกรดต่าง และการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์
2. การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ ปริมาณโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล
 โซเดียม และพลังงานทั้งหมด ตามวิธีการ Association of Official Analytical Chemists
 A.O.A.C. (1990)



**กิจกรรมที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้การถ่ายทอดสูตรกระบวนการ
 ผลิตไซร้ปน้ำอ้อยอินทรีย์**

กลุ่มเป้าหมายได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่การปฏิบัติการแปรรูปที่เป็นไปตามหลัก
 การและมาตรฐานที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และการเตรียมการเบื้องต้นเพื่อขอมาตรฐาน
 ผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)



ผลที่เกิดจากการดำเนินกิจกรรม กลุ่มฯ มีทักษะและมีความเข้าใจตั้งแต่กระบวนการเลือกวัตถุดิบกระบวนการผลิต แปรรูป เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามมาตรฐานการผลิตอาหาร เพื่อการเตรียมการสำหรับการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น

การนำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกอ้อยอินทรีย์ ได้รับประโยชน์จากการเพิ่มทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายในชุมชนให้มีความหลากหลายเพิ่มขึ้นจากการเผยแพร่และถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจแก่เกษตรกรเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและโอกาสในการสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ประจำชุมชน จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำให้เกิดการเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต และการลดต้นทุนการผลิต การนำวัตถุดิบภายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบหลัก ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ยังเป็นการสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มในเชิงพาณิชย์ต่อไปในอนาคต และผู้มีส่วนได้เสียที่มีบทบาทในการผลักดันต่อยอดผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้เป็นที่ยอมรับต่อผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะ

ผลผลิตอ้อยมีเวลาในการเก็บเกี่ยวทำให้ขาดช่วงของวัตถุดิบในการผลิตอาจส่งผลกระทบต่อการผลิตผลิตภัณฑ์

การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด
เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสู่เชิงพาณิชย์ ภายใต้แนวคิด
เศรษฐกิจหมุนเวียน ของวิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าว
บ้านหนองกระดี่ ตำบลบางลี่ อำเภอกำแพง
จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.สุนทรีย์ วิพัฒน์ครุฑ สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
ผศ.รัชชนก สนวนสีดา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ดิจิทัล
อ.เพ็ญนภา จุ่มพลพงษ์ สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

บทนำ

จังหวัดลพบุรีมีพื้นที่เกษตรกรรม จำนวน 1,738,695.25 ไร่ ประกอบด้วย พืชไร่มากที่สุด จำนวน 1,178,988 ไร่ รองลงมา คือ นาข้าว มีการเพาะปลูกข้าว 766,813 ไร่ การทำนาในจังหวัดลพบุรี ส่วนใหญ่จะทำนาในเขตชลประทาน ซึ่งกระจายอยู่ในอำเภอบ้านหมี่ อำเภอโคกสำโรง และอำเภอท่าเรือ (สำนักงานจังหวัดลพบุรี, 2563, หน้า 7) การทำนาในแต่ละปีส่งผลทำให้มีฟางข้าวจำนวนมาก โดยฟางข้าว (Rice straw) เป็นส่วนของต้นข้าวที่เหลือหลังการเก็บเกี่ยว และนำเมล็ดข้าวออกแล้ว ฟางข้าวที่มีสภาพสมบูรณ์จะประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ใบข้าว ปล้องข้าว และรวงข้าว ส่วนฟางข้าวที่ได้จากการเก็บด้วยการตัดในแปลงนาจะมีส่วนประกอบของตอซังหรือกอข้าวรวมด้วย แต่จะอยู่ในลักษณะที่เป็นฟางแตกแยกแยะได้ยากกว่าเป็นส่วนใด โดยทั่วไปฟางข้าวแบ่งได้เป็น 3 ประเภท จากวิธีการรวบรวม ได้แก่ 1. ฟางข้าวจากการเกี่ยวมือ และนวดมือ 2. ฟางข้าวจากการเกี่ยวมือ และนวดด้วยรถนวด 3. ฟางข้าวจากรถอัดฟางข้าว ฟางข้าว ประกอบไปด้วย เซลลูโลส 37.4% เฮมิเซลลูโลส 44.9% ลิกนิน 4.9% silicon ash 13.1% อีกทั้งในฟางข้าวมีจุลินทรีย์และเส้นใยเพื่อใช้ในการดูดซับและการแลกเปลี่ยนไอออน กับโลหะหนักที่อยู่ในรูปสารละลายได้ (นพวรรณ ขจรกิตติกุล และคณะ, 2548; สุพรรณษา มีถาวร, 2556) ฟางข้าวเหล่านี้ ถือเป็นผลพลอยได้ทางการเกษตรจากนาข้าวที่มีประโยชน์ในหลายด้าน และใช้เป็นวัตถุดิบสำคัญสำหรับการผลิตทางเกษตรอื่นๆ เช่น นำไปเลี้ยงสัตว์ ใช้คลุมหน้าดินเพื่อป้องกันการสูญเสียน้ำ หรือใช้ในการเพาะเห็ด แต่เกษตรกรในพื้นที่ทำนาส่วนใหญ่มักใช้วิธีการเผาฟางข้าวเพื่อเตรียมพื้นที่สำหรับการทำนาครั้งต่อไปที่เร็วที่สุด

ถึงแม้เกษตรกรจะทราบว่าการเผาฟางข้าวก่อให้เกิดมลพิษทางอากาศและภาวะโลกร้อน แต่เกษตรกรก็ไม่มีศักยภาพที่จะลงทุนเพิ่มเพื่อกำจัดฟางข้าว การเผาในพื้นที่การเกษตรส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนและเศรษฐกิจของประเทศเป็นอย่างมาก ทั้งยังส่งผลกระทบต่อการทำอาชีพการเกษตรโดยตรง ทำให้ดินเสื่อมโทรม สูญเสียอินทรีย์วัตถุ และขาดความอุดมสมบูรณ์ จึงต้องใส่ปุ๋ยเคมีและสารเคมีมากขึ้น ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ได้ผลผลิตต่ำกว่าที่ต้องการ และเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดสภาวะโลกร้อน ผ่นไม่ตกตามฤดูกาล และผ่นแล้งเป็นเวลายาวนาน (วีรัตน์ นาคเอี่ยม และคณะ, 2557) นอกจากนี้การเผาในพื้นที่การเกษตร หากทำการเผาจนเกิดอันตรายมีความผิดตามกฎหมายมีโทษทั้งจำและปรับทั้งมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ปัญหาการเผาทำให้เกิดสถานการณ์ฝุ่น PM2.5 ที่ทวีความรุนแรงในช่วงเดือนธันวาคมถึงมีนาคมของทุกปี ทั้งนี้ข้อมูลจากกรมควบคุมมลพิษ พบว่าพื้นที่ที่มีการปลูกข้าวและมีการเผาฟางข้าวมากที่สุดในประเทศไทยมีถึง 13 จังหวัดซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ในภาคกลาง เช่น ชัยนาท ลพบุรี สุพรรณบุรี อยุธยา เป็นต้น

ดังนั้น หากสามารถเพิ่มมูลค่าจากการใช้ประโยชน์ของฟางข้าวได้ จึงน่าจะเป็นแรงจูงใจให้เกษตรกรหยุดเผาฟางข้าว และเป็นการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้อีกทางหนึ่ง (ลัดดาวัลย์

กรรณนุช, 2550) นอกจากนี้ยังเกิดการหมุนเวียนเศษวัสดุธรรมชาติให้เกิดประโยชน์สูงสุด สอดคล้องกับโมเดลเศรษฐกิจใหม่ “BCG” เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ระบบเศรษฐกิจที่มุ่งเน้นการนำทรัพยากรกลับมาใช้ประโยชน์อย่างสูงสุด เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาการขาดแคลน และสร้างมูลค่าเพิ่มจากการนำทรัพยากรกลับมาใช้ประโยชน์ตลอดจนกระบวนการที่ทำให้ลดขยะหรือของเสียเหลือศูนย์ (Zero Waste) เกิดการหมุนเวียนเศรษฐกิจภายในประเทศ เกิดนวัตกรรมใหม่ เป็นกลไกการขับเคลื่อนสู่ความยั่งยืน จากการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นการพัฒนาให้เกิดการสมดุลระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ ให้มีการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างฉลาด

วิสาหกิจชุมชนในจังหวัดลพบุรี มีการรวมกลุ่มส่งเสริมอาชีพเพื่อประกอบกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่หลากหลาย อาทิ เกษตรอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ผ้าทอ เลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจ ท่องเที่ยวเชิงเกษตร เครื่องปั้น แปรรูปสมุนไพร แปรรูปอาหาร เครื่องจักรสาน เครื่องประดับ เป็นต้น กลุ่มผู้ผลิตข้าวปลอดภัย (โรงสีชุมชน) บ้านหนองกระดี่ จดทะเบียนในชื่อ วิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวบ้านหนองกระดี่ ตำบลบางลี่ เมื่อวันที่ 21 มกราคม 2558 ตั้งอยู่ เลขที่ 53 หมู่ที่ 16 ตำบลบางลี่ อำเภอบำรุง จังหวัดลพบุรี (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2565) ดำเนินการปลูกข้าว และให้บริการรับสีข้าว รับซื้อข้าว จำหน่ายข้าวสาร รำ ปลายข้าว เป็นหลัก จากการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน นายมานัส บัวหอม ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 16 บ้านหนองกระดี่ ตำบลบางลี่ อำเภอบำรุง ได้ให้ข้อมูลว่า กลุ่มวิสาหกิจมีรายได้หลักจากการทำนา ปีละ 2 ครั้ง โดยหลังการเก็บเกี่ยวและนำเมล็ดข้าวออกแล้วจะเหลือฟางข้าว เกษตรกรบางส่วนจะจำหน่ายฟางข้าวให้กับพ่อค้าเพื่ออัดฟางข้าวเป็นก้อน ในราคา 100บาท/ไร่ ซึ่งได้ราคาค่อนข้างถูก และเกษตรกรบางส่วนใช้วิธีการเผาฟางแทนการไถกลบตอซึ่งเพราะเร่งทำนา ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาดังกล่าวข้างต้น

จากปัญหาดังกล่าว คณะผู้ร่วมโครงการจึงสนใจในการทำโครงการบริการวิชาการ เรื่อง การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสู่เชิงพาณิชย์ ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ของวิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวบ้านหนองกระดี่ ตำบลบางลี่ อำเภอบำรุง จังหวัดลพบุรี เพื่อยกระดับเศรษฐกิจท้องถิ่นให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น และเกิดการหมุนเวียนเศษวัสดุธรรมชาติให้เกิดประโยชน์สูงสุด และลดปัญหาการเผาฟางของเกษตรกรในพื้นที่ตำบลท่าม่วง อำเภอบำรุง จังหวัดลพบุรี โดยอาศัยกลไกการมีส่วนร่วมของชุมชนสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสู่เชิงพาณิชย์ให้กับฟางข้าวภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวบ้านหนองกระดี่ ตำบลท่าม่วง อำเภอบำรุง จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อพัฒนาบรรณทัศน์และตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ดด้วยกลไกการ



มีส่วนร่วมของชุมชน ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวบ้านหนองกระดี่ ตำบลท่าวุ้ง อำเภอท่าวุ้ง จังหวัดลพบุรี

3. เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวบ้านหนองกระดี่ ตำบลท่าวุ้ง อำเภอท่าวุ้ง จังหวัดลพบุรี

4. เพื่อยกระดับเศรษฐกิจท้องถิ่นให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น เกิดการหมุนเวียนเศรษฐกิจในชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุด และลดปัญหาการเผาฟางของเกษตรกรในพื้นที่ อำเภอท่าวุ้ง จังหวัดลพบุรี

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวบ้านหนองกระดี่ ตำบลบางลี่ อำเภอท่าวุ้ง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีการในการดำเนินการและผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การศึกษาปัญหาและความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฟางข้าว

เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับฟางข้าว เก็บข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์เกษตรกรและผู้นำชุมชนที่เกี่ยวข้อง เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม โดยมีแนวทางในการแก้ไขปัญหาที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจ ดังนี้

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฟางข้าว โดยศึกษาส่วนผสมกระบวนการในการผลิตและการตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติผลิตภัณฑ์

2. การศึกษาบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด

3. การศึกษาช่องทางการตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด

ผลที่เกิดจากกิจกรรม ได้ทราบถึงปัญหาราคาในการจำหน่ายฟางข้าวอัดก้อนทั้งแบบเหมาไรและแบบอัดก้อนเองมีราคาค่อนข้างต่ำ และหากมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฟางข้าวเพื่อจำหน่ายทางกลุ่มวิสาหกิจยังขาดบรรจุภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์ รวมทั้งช่องทางการตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์ กลุ่มวิสาหกิจจึงมีความต้องการในประเด็นดังต่อไปนี้

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฟางข้าวของกลุ่มวิสาหกิจ โดยการผลิตฟางข้าวเป็นแบบอัดเม็ด (เพื่อความสะดวกในการใช้งาน) โดยใช้สำหรับเป็นวัสดุรองกรงสัตว์เลี้ยงชนิดต่าง ๆ ทั้ง นก หนู กระต่าย แกสบี แฮมสเตอร์ เม่นแคระ แมว เป็นต้น รวมทั้งส่วนผสม กระบวนการในการผลิตและการตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์ว่ามี

ความปลอดภัยต่อสัตว์เลี้ยง

2. บรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด
3. ช่องทางการตลาดออนไลน์เพื่อจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด



กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด โดยการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้วิสาหกิจได้รับการถ่ายทอดความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด ส่วนผสมในการผลิต และ ขั้นตอนกระบวนการในการผลิต รวมทั้งคุณสมบัติของฟางข้าวอัดเม็ด

ผลที่เกิดจากกิจกรรม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีความรู้ความเข้าใจและมึองค์ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์และขั้นตอนกระบวนการในการผลิตฟางข้าวอัดเม็ด รวมทั้งคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ดที่ได้



อุปกรณ์ในการผลิตและส่วนผสมในการผลิตฟางข้าวอัดเม็ด



ภาพขั้นตอนกระบวนการผลิตฟางข้าวอัดเม็ด

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์และช่องทางการตลาดออนไลน์
 ของผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ดด้วยกลไกการมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อให้วิสาหกิจได้รับการ
 ถ่ายทอดความรู้ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์และช่องทางการตลาดออนไลน์ของ
 ผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด

ผลที่เกิดจากกิจกรรม

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีองค์ความรู้เกี่ยวกับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์และ
 ช่องทางการตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์ฟางข้าวอัดเม็ด

2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้รับการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์และช่อง
 ทางการตลาดออนไลน์ ที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามความต้องการของกลุ่มดังนี้

2.1 บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมมีลักษณะเป็นถุงพลาสติกใสชนิด ซิปล็อก ก้นตั้ง ขยาย
 ข้าง ฐานเรียบ มีหูหิ้ว ขนาด 29x18x8 cm ขนาดบรรจุภัณฑ์บรรจุ 500 กรัม ซึ่งชุมชนให้เหตุผล
 ที่เลือกกว่าเป็นขนาดที่เหมาะสมกับการทดสอบตลาดในช่วงเริ่มต้น และเพื่อให้สามารถจัดส่งใน
 รูปแบบต่าง ๆ ได้ อีกทั้งมีราคาต้นทุนไม่แพง

2.2 ตราสัญลักษณ์โดยโลโก้มีรูปสัตว์ต่าง ๆ และชื่อผลิตภัณฑ์ใช้ชื่อ “Enjoy Pet”
 สีที่ต้องการให้อยู่ในตราสินค้า ได้แก่ สีส้ม สีแดง สีเหลือง และสีเขียวเพื่อสื่อถึงความความ
 สนุกสนานของสัตว์เลี้ยงที่ได้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ ปลอดภัยต่อทั้งสัตว์เลี้ยงและ
 คนเลี้ยงและมีความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

2.3 ช่องทางการตลาดออนไลน์ผ่าน Facebook Fan Page ของวิสาหกิจโรงสีชาวบ้านหนองกระดี่



การอบรมผลิตตราสินค้าและสร้างช่องทางการตลาดออนไลน์

การนำไปใช้ประโยชน์

ด้านเศรษฐกิจ สร้างรายได้ให้แก่ท้องถิ่นและสร้างโอกาสในการแข่งขันด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชน ยกกระดับเศรษฐกิจในท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวบ้านหนองกระดี่ ตำบลบางลี่ อำเภอกำแพง จังหวัดลพบุรี



ด้านสังคม

1. ชุมชนมีการบริหารจัดการตนเองได้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งแก่ท้องถิ่น
2. มีการเผยแพร่องค์ความรู้ภายในชุมชนเกิดกระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน มีการพัฒนาองค์ความรู้เรื่องการผลิตฟางข้าวอัดเม็ดทำให้ชุมชนเกิดการเรียนรู้ การจัดการและการจัดเก็บองค์ความรู้ที่เป็นระบบ รวมทั้งการส่งต่อความรู้จะส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงที่ยั่งยืนของคนในชุมชน
3. เป็นข้อมูลพื้นฐานในการนำไปขยายผลในพื้นที่เศรษฐกิจหลักชนิดอื่น ๆ เช่น ชังข้าวโพด ใบบ่อ เป็นต้น

ด้านสิ่งแวดล้อม

1. นำวัสดุในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับฟางข้าว เกิดการหมุนเวียนเศษวัสดุธรรมชาติให้เกิดประโยชน์สูงสุด
2. ลดปัญหาการเผาฟางข้าวในพื้นที่อำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี คุณภาพอากาศดีขึ้นได้ในอนาคต
3. คนในชุมชนเห็นความสำคัญของการรักษาสิ่งแวดล้อมและตระหนักถึงการใช้ประโยชน์จากฟางข้าวอย่างคุ้มค่า ด้วยแนวคิด Circular Economy หรือเศรษฐกิจหมุนเวียน

ข้อเสนอแนะ

กระบวนการผลิตฟางข้าวอัดเม็ดโดยใช้เครื่องตีป่น และเครื่องอัดเม็ด ใช้พลังงานไฟฟ้า อาจส่งผลกระทบต่อต้นทุนในการผลิตกรณีค่าไฟปรับขึ้นราคา หากเครื่องจักรที่ใช้สามารถใช้พลังงานจากแสงอาทิตย์จะทำให้ลดต้นทุนได้ในระยะยาว

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2565). ระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร. สืบค้นเมื่อ 20 ธันวาคม, 2565, จาก <https://smce.doae.go.th/index.php>
- นพวรรณ ขจรกิตติกุล, ปาริชาติ บรรลือชิต และวรรณวรางค์ ชูประเสริฐ. (2548). การดูดซับโลหะตะกั่วโดยใช้ฟางข้าว. ปรินญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต ภาควิชาเคมี มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วิรัตน์ นาคเอี่ยม สุนันท์ สีสังข์ และพรชุลย์ นิลวิเศษ. (2557). การผลิตข้าวและการจัดการของขี้ข้าวของเกษตรกร เขตชลประทานในอำเภอดำรงวิทยะจันทน์จังหวัดพิษณุโลก. ใน การจัดการประชุมเสนอมผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 4. วันที่ 26-27 พฤศจิกายน 2567 (หน้า 1-10). นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สำนักงานจังหวัดลพบุรี กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด. (2563). แผนพัฒนาจังหวัดลพบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561-2565 (ฉบับทบทวน พ.ศ. 2565). ลพบุรี.
- สุพรรณษา มีถาวร. (2556). การศึกษาความสามารถในการดูดซับสีของฟางข้าวในระหว่างการย้อมผ้า. ปรินญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต.ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสม จากเห็ดเชื้อไฟอินทรีย์

รศ.ดร.อรรวรรณ นิ่มตลุง
อ.ดร.ชนม์ชกรณั์ วรอินทร์
อ.ดร.ฐิติรัตน์ คล่องดี
อ.เกตุวดี ทิรัญพงษ์
ผศ.ดร.วันวิสาข์ ลิจ้จวน

สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน
สาขาวิชาวิจัยและประเมินผล
สาขาวิชาจิตวิทยาและการแนะแนว
สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไป



บทนำ

เห็ด (mushroom) ในเมืองไทยมีหลายชนิด เช่น เห็ดถั่งเช่า เห็ดหลินจือ เห็ดฟาง เห็ดไมตาเกะ เห็ดหัวลิง เห็ดกระถิน พิฆาน ฯลฯ รวมทั้งเห็ดเยื่อไผ่ หรือ เห็ดร่างแห (Dictyophora indusiata) เห็ดเยื่อไผ่ ซึ่งในงานนี้จะขอใช้คำว่าเห็ดเยื่อไผ่ และเห็ดร่างแห ร่วมกันไปทั้ง 2 คำ ซึ่งมีถิ่นกำเนิดอยู่ตามพื้นที่เขตร้อนชื้น เช่น ในประเทศไทยที่มักจะพบเจอแทบทุกภาคของประเทศ มีชื่อสามัญในภาษาอังกฤษหลากหลายมาก ได้แก่ Bamboo mushroom, Bamboo fungus, Veiled lady, Long net stinkhorn หรือ Basket stinkhorn ชื่อเหล่านี้ตั้งตามลักษณะเด่นที่เห็นทั่วไปของเห็ด เช่น เห็ดเยื่อไผ่ (Bamboo mushroom) เพราะต้องเพาะเห็ดบนเยื่อไผ่ โดยนำเอาไผ่มาทำให้เปียกชุ่ม แล้วนำมากองเพื่อใช้เพาะเห็ด หรือพบเห็ดชนิดนี้ในป่าไผ่ หรือชื่อที่เรียกว่า เห็ดร่างแห (Veiled lady) หรือ (Long net stinkhorn) หรือ (Basket stinkhorn) เนื่องจากส่วนของหมวกเห็ดมีรูปร่างเหมือนกระโปรงหรือตะกร้าหรือส้อม ที่สานกันเป็นร่างแห เป็นต้น สำหรับประเทศจีนนั้นเป็นแหล่งกำเนิดในการเพาะเลี้ยงเห็ดชนิดนี้ มีชื่อเรียกหลากหลาย ได้แก่ เห็ดตางแห เห็ดวิญญานถั้วร่ม เห็ดราชา เห็ดราชินี เห็ดราชาแห่งยา หรือเห็ดดอกไม้ คำว่า “Stinkhorn” ที่ใช้ต่อชื่อข้างท้ายของเห็ดสายพันธุ์นี้ บ่งชี้คุณลักษณะของเห็ดเหล่านี้ว่ามีกลิ่นเหม็น เนื่องจากส่วนบนสุดของดอกทำหน้าที่ผลิตสปอร์ที่เปรียบได้กับเมล็ดพันธุ์ของเห็ด ส่วนบนสุดนอกจากจะผลิตสปอร์แล้วยังผลิตกลิ่นรุนแรงออกมาเรียกแมลงอีกด้วย ซึ่งแมลงเหล่านี้จะเป็นตัวช่วยในการกระจายพันธุ์ของเห็ดในธรรมชาติเป็น

เห็ดที่มีสรรพคุณทางยาและคุณค่าทางโภชนาการสูง เห็ดเยื่อไผ่ หรือเห็ดร่างแห มีทั้งสายพันธุ์จีน และสายพันธุ์ไทย ก่อนนั้นประเทศไทยได้มีการนำเข้าเห็ดเยื่อไผ่แห่งจากประเทศจีนมาบริโภคภายในประเทศปีละไม่ต่ำกว่า 6,500 ตัน คิดเป็นมูลค่าไม่ต่ำกว่า 1,500 ล้านบาท เห็ดเยื่อไผ่สายพันธุ์ไทยที่มีคุณภาพดีกว่าสายพันธุ์จีนในเรื่องของกลิ่นที่ดีกว่า ราคาขายของเห็ดเยื่อไผ่ในท้องตลาดขายกิโลกรัมละ 3,000 - 5,000 บาท ขึ้นอยู่กับคุณภาพของเห็ด (กรมวิชาการเกษตร, 2562) เห็ดเยื่อไผ่สด 14 -16 กิโลกรัม ทำเห็ดแห้งได้ 1 กิโลกรัม และหากประเทศไทยสามารถส่งเสริมการเพาะเห็ดเยื่อไผ่สายพันธุ์ไทยบริโภคภายในประเทศ และส่งขายตลาดต่างประเทศจะสามารถประหยัดเงินตราอย่างมหาศาลและเป็นการสร้างอาชีพใหม่ให้เกษตรกรไทย มีรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอนาคตเห็ดเยื่อไผ่ หรือเห็ดร่างแหมีประโยชน์ คือ เห็ดมีส่วนประกอบของกรดอะมิโนที่ร่างกายสร้างเองไม่ได้ (essential amino acid) 7 ชนิด และพบสารสำคัญคือ สาร Phosphatidylcholine, สาร Dictyophorine A and B ซึ่งช่วยกระตุ้นการทำงานของเซลล์ประสาทและป้องกันโรคสมองเสื่อม และสารโพลีฟีนอล (Polyphenol) ซึ่งเป็นสารสำคัญในการต่อต้านอนุมูลอิสระ ในส่วนของสรรพคุณทางยา หากรับประทานเห็ดในระยะดอกตูมจะมีฤทธิ์เป็นยาชูกำลังหรือยาไป๋ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้เมื่อกเห็ดยังมีคุณสมบัติในการบำรุงผิวพรรณ ลดการระคายเคือง เพิ่มความชุ่มชื้น ช่วยลดเลือนริ้วรอยก่อน เมื่อกหุ้มดอกเห็ด

จะมีลักษณะเป็นเจลเข้มข้นที่อุดมไปด้วยกรดไฮยาลูรอนิก (Hyaluronic Acid) และอัลลันโทอิน (Allantoin) ซึ่งมีฤทธิ์ต้านการอักเสบ ลดการระคายเคืองของผิว เพิ่มความชุ่มชื้นฟื้นฟูเซลล์ผิวที่เสื่อมสภาพ และยังพบกรดกลูโคนิก (Gluconic Acid) ที่สามารถเร่งการผลิตเซลล์ผิวที่ชั้นผิวหน้ากำพวดจะเสริมการกระตุ้นการสร้างคอลลาเจน ซึ่งทำให้ผิวหน้าชุ่มชื้น นุ่มนวล มีความยืดหยุ่นดี ลดริ้วรอยและช่วยเติมเต็มผิวที่หย่อนคล้อยโดยสารอัลลันโทอินจาก

ชุมชนตำบลบ้านหม้อ อำเภอรอบบึง จังหวัดสิงห์บุรี เป็นชุมชนที่ผลิตเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์จำหน่ายให้แก่ผู้สนใจในประเทศและต่างประเทศ พร้อมทั้งผู้ว่าราชการจังหวัดสิงห์บุรีเห็นความสำคัญของการสร้างรายได้เสริมให้กับเกษตรกร โดยส่งเสริมให้เกษตรกรเพาะเห็ดเนื่องจากเป็นกิจกรรมที่ให้ผลตอบแทนเร็ว และใช้พื้นที่บริเวณรอบบ้านได้ โดยมีเป้าหมายส่งเสริมและพัฒนาให้เกษตรกรผลิตเห็ดให้มีคุณภาพและมาตรฐาน สามารถแปรรูปได้ทั้งเพื่อการบริโภคและเวชสำอาง มีการเชื่อมโยงการตลาดแบบครบวงจรเพื่อให้เกษตรกรมีรายได้อย่างยั่งยืน อีกทั้งชุมชนตำบลท่าศาลา ตำบลโคกลำพาน มีผู้ผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีมาตรฐานทั้งที่เป็นเวชสำอางและอาหารหลายกลุ่มพร้อมทั้งมีแรงงานในท้องถิ่นที่พร้อมจะดำเนินการผลิตสินค้าใหม่ๆออกมารองรับตลาดหลังยุคโควิด-19

จากเหตุผลดังกล่าว คณะที่มิวิจัยจึงมีความสนใจร่วมโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประเภทโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as a Market place ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยการนำองค์ความรู้และนวัตกรรมเกี่ยวกับการนำสารสกัดจากเห็ดเหื่อไผ่ในจังหวัดสิงห์บุรีมาผลิตเป็นสินค้าเวชสำอางในการดูแลผิวพรรณให้มีความชุ่มชื้นและยืดหยุ่นดี และนำมาผลิตเป็นเครื่องสำอางเพื่อบำรุงร่างกายและสมองของผู้สูงอายุที่มีคุณภาพสูงและมีราคาไม่แพงเพื่อก่อให้เกิดรายได้จากการจ้างแรงงานและผู้บริโภคมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาความต้องการผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์
3. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์
4. ทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์

กลุ่มเป้าหมาย

ชุมชนตำบลท่าศาลา, กลุ่มบ้านขึ้น บาโทนี ตำบลท่าศาลา อำเภอมือง จังหวัดลพบุรี
 ชุมชนตำบลโคกลำพาน ตำบลโคกลำพาน อำเภอมือง จังหวัดลพบุรี



พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนตำบลท่าศาลา และ โรงเรียนโคกพาน อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินการโครงการ

ธันวาคม 2565 – กันยายน 2566

วิธีดำเนินโครงการ

การดำเนินการในครั้งนี้จะใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม พร้อมทั้งบูรณาการหลายหน่วยงานเข้าด้วยกัน ได้แก่ 1) มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี โดยบูรณาการหน่วยงานภายในองค์กรจำนวน 3 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม 2) ชุมชนตำบลท่าศาลา อำเภอเมือง จ.ลพบุรี และชุมชนตำบลโคกลำพาน ตำบลโคกลำพาน อำเภอเมือง จ.ลพบุรี 3) กลุ่มบ้านขึ้น บาโทนี หน่วยงานต่างๆ เข้ามามีส่วนร่วมทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยมีขั้นตอนและวิธีการศึกษาดังรายละเอียดต่อไปนี้

ขั้นตอน		วิธีการศึกษา
1. การศึกษาความต้องการ	1.1 สสำรวจความต้องการของผู้บริโภคต่อการใช้ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์	-แบบสอบถาม -แบบสัมภาษณ์
	1.2 ประชาพิจารณ์ความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์	-เวทีประชาพิจารณ์
	1.3 อบรมการให้ความรู้เกี่ยวกับเห็ดเหื่อไผ่ อินทรีย์ การสกัดสารสำคัญ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์	-การอบรมเชิงบรรยาย
2. การพัฒนาครีมบำรุงผิวหน้า	2.1 การสกัดสารจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์ และวิเคราะห์องค์ประกอบจากสารสกัด	การทดลองทางวิทยาศาสตร์
	2.2 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้า และวิเคราะห์ทางเคมีและทางกายภาพ (ตัวอย่างครีมบำรุงผิวหน้าต้นแบบ 2 สูตร)	การทดลองทางวิทยาศาสตร์
	2.3 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับครีมบำรุงผิวหน้า	-การอบรมเชิงปฏิบัติการ
3. การผลิตต้นแบบและการประเมินผล	3.1 อบรมเชิงปฏิบัติการผลิตครีมบำรุง	-การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
	3.2 การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้	Home use test และแบบสอบถาม
	3.3 การวิพากษ์ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	การสนทนากลุ่ม
	3.4 ผลิตครีมบำรุงผิวหน้าจากเห็ดเหื่อไผ่อินทรีย์ และจัดจำหน่าย	จัดแสดงนิทรรศการและออกบูทจำหน่าย



วิธีเพาะเห็ดเชื้อไฟในแปลง และในกะละมัง



สกัดสารจากเห็ดเชื้อไฟอินทรีย์ และวิเคราะห์องค์ประกอบ

ดอกเห็ดเชื้อไฟที่เกิดจากการเพาะเลี้ยง ได้นำมาสกัดด้วยน้ำเมือกจากดอกเห็ดเพื่อนำมาเป็นส่วนประกอบของ การผลิตเครื่องสำอาง



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ต้นแบบผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวหน้าที่มีส่วนผสมแตกต่างกันจำนวน 4 รูปแบบ บรรจุลงในวัสดุที่เป็นขวดใสและได้รับการออกแบบให้เหมาะสมกับผู้ใช้จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์
2. ต้นฉบับบทความวิจัย 1 บทความ
3. ชุมชนเกิดความรู้เกี่ยวกับการเพาะเห็ดเชื้อไม้ เพื่อนำมาผลิตเครื่องสำอางได้



การนำไปใช้ประโยชน์

หน่วยงาน ชุมชน

1. ชุมชนตำบลโคกลำพาน และโรงเรียนโคกลำพาน เกิดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพาะเห็ดเชื้อไม้อินทรีย์ การผลิตครีม และการทำบรรจุภัณฑ์
2. เกิดความต้องการขยายผลนำไปลงสู่แปลงเกษตรของตนเอง
หน่วยงาน อบต. โคกลำพาน
1. ต้องการนำไปขยายผลในระดับตำบลโคกลำพานต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการสั้น แต่กิจกรรมต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินการนาน โดยเฉพาะการขอทราบผลการวิเคราะห์ทางเคมี การออกแบบผลิตภัณฑ์ เป็นต้น
2. การทำงานร่วมกับชุมชนเป็นเรื่องที่ดี ควรมีการต่อยอดร่วมกับหน่วยงานราชการในท้องถิ่นเพื่อให้เกิดความยั่งยืนกับชุมชน

การออกแบบและพัฒนาลวดลายผลิตภัณฑ์
ผ้าทอเมืองละโว้เพื่อเพิ่มมูลค่าผ้าทอและส่งเสริม
เชิงวัฒนธรรมตามอัตลักษณ์ความเป็น
ราชภัฏเทพสตรี ของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว

ผศ.ดร.อุษณี จิตติมณี

สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์

ผศ.ดร.จิราวรรณ สมหวัง

สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์

ผศ.ดร.พรพจน์ จุลสวัสดิ์

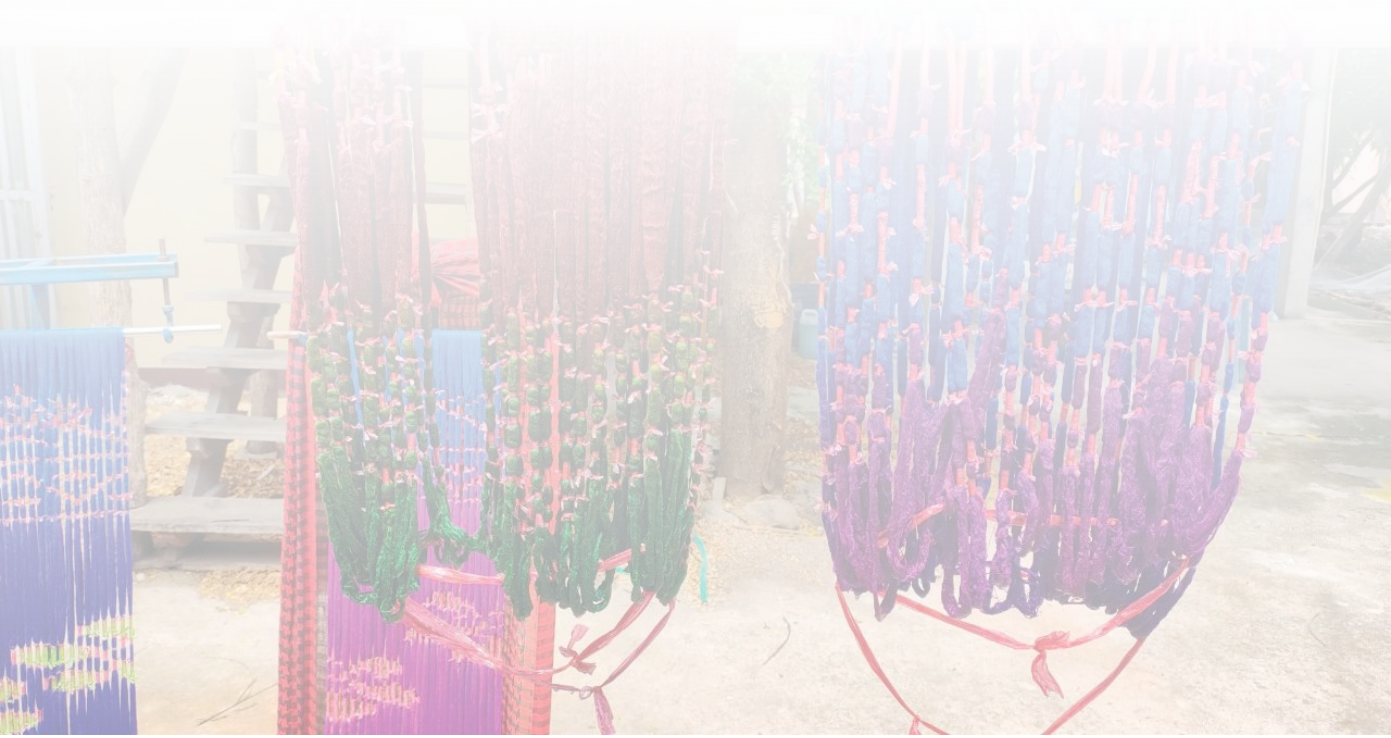
สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

ผศ.ดร.จตุริช อนุกุล

สาขาวิชาศิลปกรรม

อ.เกตุวดี หิรัญพงษ์

สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม



บทนำ

จังหวัดลพบุรีเป็นอีกหนึ่งจังหวัดที่มีวัฒนธรรมการทอผ้าที่สืบต่อกันมาอย่างยาวนาน โดยในอดีตนั้นได้มีการอพยพของประชากรจากหลายเชื้อชาติเข้ามาตั้งถิ่นฐานในแต่ละพื้นที่ของจังหวัดลพบุรี ดังนั้น จึงมีรูปแบบการทอผ้าที่แตกต่างกันไป ซึ่งผ้ามัดหมี่หอมมือของจังหวัดลพบุรีเป็นหนึ่งในผ้าทอที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก โดยการผลิตผ้าทอมัดหมี่ใช้วิธีการที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งลักษณะที่โดดเด่นของผ้าทอมัดหมี่ในจังหวัดลพบุรีในปัจจุบันอำเภอโคกเจริญเป็นแหล่งทอผ้าที่สำคัญในจังหวัดลพบุรี เนื่องจากยังมีจำนวนของครัวเรือนทอผ้ามากที่สุดจังหวัดลพบุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อชุมชน มุ่งวิจัยสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมให้มีคุณภาพเพื่อพัฒนาท้องถิ่น และสร้างความร่วมมือกับชุมชนทั้งในด้านการวิจัย และการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏมุ่งเน้นให้ชุมชนในพื้นที่ได้รับการพัฒนาอย่างยั่งยืนภายใต้ได้บริบทของท้องถิ่นและศักยภาพของมหาวิทยาลัย ถือเป็นยุทธศาสตร์สำคัญ โดยโครงการวิจัยนี้ได้ดำเนินโครงการในพื้นที่จังหวัดลพบุรี ถือเป็นหนึ่งในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดสิงห์บุรี จังหวัดสระบุรี หรือ 3 บุรี

กลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว ตำบลโคกแสมสาร อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี เป็นกลุ่มที่สมาชิกรวมตัวกันเพื่อผลิตผ้าทอมัดหมี่ลพบุรี ซึ่งเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนและครัวเรือน อีกทั้งใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ รวมถึงเป็นการสืบสานและอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาในการทอผ้ามัดหมี่ที่สืบทอดกันมาจากรบรรพบุรุษ ทั้งนี้ คำว่า “ผ้ามัดหมี่” เป็นชื่อที่เรียกวิธีการทอผ้าที่นำเอาเส้นด้ายมามัดเป็นเปลาะ ๆ ตามลายแล้วนำไปย้อมสีให้เกิดสีสันทัน และลวดลายตามที่ต้องการ ซึ่งความสวยงามและความเป็นเอกลักษณ์ของผ้ามัดหมี่นั้น คือ รอยสีที่ค่อย ๆ ซึมในเนื้อผ้าที่ติดกับลวดลาย ทำให้ได้ลวดลายที่แปลกตาผ้ามัดหมี่เป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่ลูกหลานชาวอีสานอพยพได้สืบทอดศิลปวัฒนธรรมมาจากปู่ย่าตายาย ที่แสดงถึงเรื่องราว ความเชื่อ วิถีชีวิต ประเพณี และวัฒนธรรมของวิถีการทอผ้าที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น

จากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจพบว่า ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว คณะผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้นำและสมาชิกกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว ถึงการทอผ้าที่มีรูปแบบ เทคนิค ลวดลายแบบเดิม ๆ ทำให้ส่งเสริมการขายได้ยาก ผ้าที่ทอได้จึงต้องนำส่งคนกลางในการรับซื้อและถูกรับซื้อแบบตัดราคาทำให้เกิดความท้อถอยนำมาสู่ปัญหาการเลิกทอผ้าไปในที่สุด อีกทั้งความยากในการทอผ้าเนื่องจากผ้า 1 ผืน มีกระบวนการทอที่ยากและใช้ระยะเวลา แต่ไม่สามารถขายได้ในราคาที่เหมาะสม และต้องขายผูกขาดให้กับคนกลางผู้รับซื้ออย่างช้านาน กลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้วเป็นกลุ่มทอผ้าขนาดเล็กที่สมาชิกเป็นผู้สูงอายุจึงขาดโอกาสในการได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานราชการ

จากโจทย์ปัญหาและความต้องการดังกล่าว ทางผู้วิจัยฯจึงมีแนวคิดในการพัฒนา ออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์ผ้าทอลายต่าง ๆ ที่สำคัญและเป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ราชภัฏเทพสตรี เพื่อขยายช่องทางการจำหน่ายทางตรงให้กับกลุ่ม เนื่องจากบุคลากรใน มหาวิทยาลัยให้ความร่วมมือในการแต่งกายผ้าไทยกับทางจังหวัดจึงจำเป็นต้องสวมใส่ผ้าไทย ตลอดทั้งปี อีกทั้งต้องการพัฒนาทักษะการออกแบบลวดลาย พัฒนาทักษะเทคนิคการย้อมสี เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมของผ้าทอ และสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับ ชุมชนอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อการออกแบบและพัฒนาลวดลายผลิตภัณฑ์ผ้าทอของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว ให้ตรงกับอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
2. เพื่อประเมินความเป็นอัตลักษณ์และความพึงพอใจเกี่ยวกับลวดลายผลิตภัณฑ์ผ้าทอ จากการพัฒนาให้กับมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
3. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และจัดทำสื่อเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีเพื่อส่งเสริมอัตลักษณ์เชิงวัฒนธรรมและเพิ่มมูลค่าผ้าทอเมืองละโว้

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว ตำบลโคกแสมสาร อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี

วิธีดำเนินโครงการ

กิจกรรม	ผลที่คาดว่าจะได้รับ
1. การวางแผนดำเนินการ (PLAN) 1.1 วางแผนการลงพื้นที่ประสานงานทำความเข้าใจแบบมีส่วนร่วมกับกลุ่มและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง 1.2 แต่งตั้งคณะกรรมการ/ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	แผนการดำเนินโครงการ
2. การดำเนินการ (DO) กิจกรรมที่ 1 ดำเนินกิจกรรมการสร้างแนวทางการออกแบบและพัฒนา ลวดลายผลิตภัณฑ์ผ้าทอของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี กิจกรรมย่อยที่ 1.1 ลงพื้นที่เป้าหมายดำเนินการเก็บข้อมูลโดยวิธี การศึกษาสำรวจ (survey) สนทนากลุ่ม (focus group) สัมภาษณ์ (interview) กับผู้นำและสมาชิกกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว ประชุมทำความเข้าใจในการดำเนินงานกิจกรรมให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ	ได้แนวทางในการจัดทำลวดลาย อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย

กิจกรรม	ผลที่คาดว่าจะได้รับ
<p>กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ</p> <p>กิจกรรมย่อยที่ 2.1 กิจกรรมออกแบบและพัฒนาลวดลายผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่เป็นเอกลักษณ์และร่วมสมัยตามอัตลักษณ์ความเป็นราชภัฏเทพสตรี</p> <ul style="list-style-type: none"> - สนทนากลุ่มในการระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับลวดลายผ้าที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสนทนากลุ่มเพื่อออกแบบลายผ้าโดยนักออกแบบลายผ้า - ถอดบทเรียนเพื่อออกแบบลายผ้าในระบบคอมพิวเตอร์เพื่อเป็นต้นแบบในการมัดลาย <p>กิจกรรมย่อยที่ 2.2 กิจกรรมการฝึกอบรมและพัฒนาทักษะการออกแบบลายผ้าทอมัดหมี่และเทคนิคการย้อมสี</p> <ul style="list-style-type: none"> - สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน - นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม 15 คน - ระยะเวลาการฝึกอบรม 2 วัน <p>กิจกรรมที่ 3 การประเมินความเป็นอัตลักษณ์และความพึงพอใจเกี่ยวกับลวดลายผลิตภัณฑ์ผ้าทอของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี</p>	<p>ได้แนวทางในการจัดทำลวดลายอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย</p> <p>ได้ระดมความคิดตามหลักการมีส่วนร่วมกับสมาชิกในกลุ่มเพื่อนำไปสู่การทำต้นแบบลายเพื่อใช้ในการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในการทำผ้าทอ</p> <p>ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะการออกแบบ การมัดและเทคนิคการย้อมสี และได้ลวดลายผ้าทอซึ่งแสดงอัตลักษณ์ความเป็นราชภัฏเทพสตรี</p> <p>ได้ผลขอความพึงพอใจในลวดลายอัตลักษณ์ที่ใช้ทอจริงในมหาวิทยาลัย</p>
<p>1. สรุปและประเมินผล (CHECK)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดผลผลิต (Outputs) 1.2 สรุปรายงานผลการดำเนินโครงการตามแบบฟอร์มเสนอมหาวิทยาลัย 1.3 ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcomes) 	<p>รายงานผลการดำเนินโครงการ</p>
<p>2. นำผลการประเมินไปปรับปรุง (ACT)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 รายงานผลการดำเนินงาน ปัญหาอุปสรรคแก่คณะกรรมการหน่วยงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนา/ปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป 2.2 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถอดบทเรียน สู่การจัดการความรู้ภายในหน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี 	<p>องค์ความรู้เรื่อง การออกแบบและพัฒนาลวดลายผลิตภัณฑ์ผ้าทอของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีเพื่อส่งเสริมอัตลักษณ์เชิงวัฒนธรรมและเพิ่มมูลค่าผ้าทอเมืองละโว้</p>

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

หลังจากปิดโครงการ ทางสมาชิกกลุ่มๆ ได้มีโอกาสได้รับยอดการสั่งซื้อจากทางมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่อง รวมถึงวิทยาลัยเปิดโอกาสให้เข้ามาจำหน่ายสินค้าอื่นๆ ของกลุ่มในงานเทศกาลต่าง ๆ ของทางมหาวิทยาลัยเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิก เกิดองค์ความรู้ในการพัฒนาต่อยอดยกระดับพัฒนาผลผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าทอเพื่อเพิ่มมูลค่าผ้าทอและส่งเสริมความเข้มแข็งเชิงวัฒนธรรมให้กับชุมชน อีกทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายตามความต้องการของตลาดเฉพาะกลุ่ม เป็นการต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจและชุมชนแบบบูรณาการและคงคุณค่าแห่งอัตลักษณ์และคงคุณค่าทางมรดกทางวัฒนธรรม โดยมีหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ลงนามโดยพัฒนาการอำเภอโคกเจริญ

ผลกระทบที่เกิดจากโครงการ

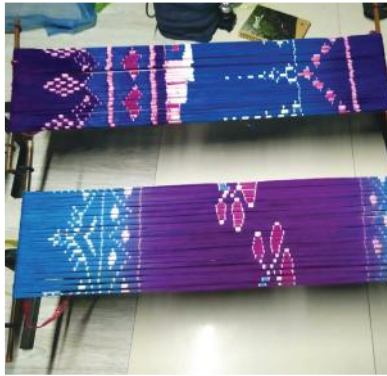
ด้านนโยบาย ใช้ในการวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอลวดลายใหม่ที่แสดงอัตลักษณ์เชิงวัฒนธรรมและมีมูลค่าเพิ่มขึ้น

ด้านเศรษฐกิจ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนและชุมชน และมีช่องทางจำหน่ายที่ชัดเจน

ด้านสังคม อนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมการทอผ้ามัดหมี่เมืองละโว้ การถ่ายทอดองค์ความรู้และคุณค่าของผ้าทอ

ด้านสิ่งแวดล้อม การสร้างบรรยากาศการมีส่วนร่วมในการทำงานร่วมกัน





การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด
สำหรับวิสาหกิจชุมชนคนหัวใจอินทรีย์บ้านน้ำซับ
อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

ผศ.ศิริลดา ศรีกอก สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ผศ.ภรณ์กมล อ่อนสำลี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
อ.ดร.สุวรรณี ปานเจริญ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
อ.เจนจิรา เตชรักษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ แขนงวิชาชีววิทยา



บทนำ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อชุมชน มุ่งวิจัยสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมให้มีคุณภาพเพื่อพัฒนาท้องถิ่น และสร้างความร่วมมือกับชุมชนทั้งในด้านการวิจัย และการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏมุ่งเน้นให้ชุมชนในพื้นที่ได้รับการพัฒนาอย่างยั่งยืนภายใต้บริบทของท้องถิ่นและศักยภาพของมหาวิทยาลัย ถือเป็นยุทธศาสตร์สำคัญ โดยโครงการวิจัยนี้ได้ดำเนินโครงการในพื้นที่จังหวัดลพบุรี ถือเป็นหนึ่งในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดสิงห์บุรี จังหวัดสระบุรี หรือ 3 บุรี

วิสาหกิจชุมชนคนหัวใจอินทรีย์บ้านน้ำซับ อำเภอพัฒนานิคม เกิดจากการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี โดยมีสมาชิกประกอบอาชีพเกษตรกรรมทั้งหมด 19 ครัวเรือน ทางกลุ่มฯ โดยมีจุดมุ่งหมายในการทำการเกษตรที่ไม่ใช้สารเคมี และใช้ปุ๋ยจากธรรมชาติ เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้สมาชิกในกลุ่มฯ มีการนำพืชผลทางการเกษตรของกลุ่มฯ ที่เหลือจากการจำหน่ายสดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้เพิ่มให้กับครอบครัว มีการออกบูทเพื่อจำหน่ายในโรงพยาบาล ตลาด งานเทศกาลต่างๆ และมีหน้าร้านเพื่อจำหน่ายผลผลิต และผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปด้วย

จากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจพบว่า สมาชิกกลุ่มฯ มีการปลูกพืชผักอินทรีย์ อาทิเช่น ผักสลัด ต้นอ่อนทานตะวัน ต้นอ่อนผักบุ้ง มะนาว พริก แพง คื่นช่าย กวางตุ้ง ผักกาดขาว พริก ขี้เหล็ก หน่อไม้ บวบ มะม่วง มะละกอ ฟักทอง และมะกรูด เป็นต้น และพบว่าผลผลิตส่วนใหญ่สามารถจำหน่ายได้ดี และมีความต้องการให้ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่ค่อยมีราคา ได้แก่ ผลมะกรูด โดยพบว่า สมาชิกกลุ่มฯ ทุกครัวเรือน มีการปลูกต้นมะกรูดเพื่อตัดใบและเก็บผลมะกรูดจำหน่าย โดยมีต้นมะกรูดรวมกันมากกว่า 200 ต้น ซึ่งใบมะกรูดจะจำหน่ายได้ง่ายและมีราคาดีกว่าลูกมะกรูด ซึ่งส่วนใหญ่ขายไม่ได้และราคาตกต่ำ

จากโจทย์ปัญหาและความต้องการดังกล่าว ทางผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะนำผลมะกรูดสดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลมะกรูด รวมทั้งพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากให้มีความสวยงาม ทันสมัย โดยนำองค์ความรู้ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมาใช้ในการแก้ปัญหาในด้านการผลิต ด้านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน และสร้างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ผลสำเร็จโครงการนี้จะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กลุ่มวิสาหกิจฯ เป็นการสร้างรายได้เพิ่มให้กับสมาชิกฯ และเพื่อให้กลุ่มฯ มีสินค้าจำหน่ายเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่มีความนิยมในการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารจากเกษตรอินทรีย์

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแยมมะกรูด
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด
3. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แยมมะกรูดที่ได้มาตรฐานการผลิตที่ดีสู่ชุมชน

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนคนหัวใจอินทรีย์บ้านน้ำซับ อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

วิธีดำเนินโครงการ

1. การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด
2. เลือกรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม และออกแบบฉลากของผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด
3. การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในการผลิต การบรรจุ และการเก็บรักษาตามหลักการและมาตรฐานที่ดีในการผลิตอาหาร

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด

การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ผู้วิจัยได้ทำการพัฒนาสูตรและปรับสูตรผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด โดยให้สมาชิกกลุ่มฯ มีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ทดลองชิม จนได้สูตรที่ดีที่สุด คือ

สูตรแยมมะกรูด

1. เนื้อมะกรูด	100	กรัม
2. น้ำเปล่า	300	กรัม
3. น้ำตาล	160	กรัม
4. เพคติน	1	กรัม
5. กรดซิตริก	4	กรัม
6. เกลือ	3	กรัม
7. สารสกัดจากหญ้าหวาน	0.2	กรัม

วิธีการผลิต

1. นำลูกมะกรูดมาปอกเปลือกเขียวออก
2. ผ่าครึ่งลูกมะกรูด คั้นน้ำออก
3. แกะเนื้อด้านในออก ใช้แต่เปลือกขาว

4. นำเปลือกขาวไปขยำกับเกลือ คั้นจนมีเมือกขาว จากนั้นล้างน้ำให้สะอาด
5. นำไปต้มแล้วเทน้ำทิ้ง ทำซ้ำจนกว่าเปลือกมะกรูดจะจัด
6. นำเปลือกมะกรูดที่ได้สะอาดแล้วปั่นให้ละเอียดเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในการผลิต

แยมมะกรูด

7. ชั่งส่วนผสมทุกอย่างตามสูตรการผลิต
8. แบ่งน้ำตาลทรายส่วนหนึ่งเพื่อใช้ผสมกับเพคติน
9. นำเนื้อมะกรูด ผสมกับน้ำตาลทรายที่เหลือ น้ำเปล่า กรดซิตริก สารสกัดจากหญ้าหวาน คนให้เข้ากันแล้วนำขึ้นตั้งไฟอ่อน พอน้ำตาลละลายหมดให้ใส่เกลือลงไป
10. เคี่ยวส่วนผสมต่อไปเรื่อย ๆ คอยวัดปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำทั้งหมด (TSS) จนได้ 55 องศา บริกซ์ แล้วใส่กรดลงไป

11. เมื่อปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำทั้งหมด (TSS) มากกว่าหรือเท่ากับ 65 องศาบริกซ์ ให้ปิดไฟ แล้วบรรจุแยมลงในภาชนะ ด้วยวิธีการบรรจุร้อน

จากนั้น ทำการวิเคราะห์คุณภาพทางด้านต่างๆ ได้แก่ 1) คุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด 2) คุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด 3) คุณภาพทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด และ 4) คุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด



2. คัดเลือกรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม และออกแบบฉลากของผลิตภัณฑ์แยมมะกรูด

การเลือกรูปแบบที่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ ดำเนินการโดย ผู้วิจัยทำการสำรวจตลาดผลิตภัณฑ์แยมเพื่อเก็บข้อมูลรูปแบบของภาชนะบรรจุว่า ผลิตภัณฑ์แยมที่จำหน่ายในท้องตลาดมีรูปแบบเป็นอย่างไร ราคาจำหน่าย ปริมาณบรรจุ ฯลฯ นอกจากนี้ก็ทำการสำรวจความต้องการกับกลุ่มผู้บริโภคในเรื่องรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการ

ผู้วิจัยทำการรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจแล้วนำเสนอข้อมูลให้กับทางสมาชิกกลุ่มเพื่อร่วมกันคิดและตัดสินใจในการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

ฉลากของผลิตภัณฑ์ ผู้วิจัยได้ทำการสำรวจ และระดมความคิดเห็นในเรื่องลวดลายบนฉลาก สีที่ต้องการ และรายละเอียดที่ต้องการให้ระบุลงบนฉลาก จากนั้นดำเนินการออกแบบและปรับแก้ไขตามความต้องการของกลุ่มฯ จนได้รูปแบบที่ดีที่สุด





3. การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในการผลิต การบรรจุ และการเก็บรักษาตามหลักการและมาตรฐานที่ดีในการผลิตอาหาร

ดำเนินการจัดอบรมในวันที่ 24-25 มิถุนายน 2566 ณ กัลปพฤกษ์ฟาร์ม โดยมีสมาชิกและผู้สนใจเข้าร่วมอบรมจำนวน 35 คน ทำการอบรมในหัวข้อเรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย, มาตรฐานผลิตภัณฑ์แยม และขั้นตอนการขอ อย., ปฏิบัติการ การเตรียมมะม่วงสำหรับการผลิตแยม การชั่งตวงส่วนผสมต่างๆ ในการผลิตแยมมะม่วง และปฏิบัติการแยมมะม่วง และการบรรจุผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม โดยวิทยากรกลุ่ม ผู้ช่วยศาสตราจารย์กรณิการ์ อ่อนสำลี และ อาจารย์ ดร.สุวรรณี ปานเจริญ

หลังการอบรม ผู้เข้าอบรมจำนวน 35 คน ได้ทำแบบประเมินผลหลังการอบรมโดยมีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยจาก 19 ประเด็น เท่ากับ 4.82 อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด ข้อเสนอแนะจากผู้เข้าร่วมอบรมคือ อยากให้มีการให้ความรู้เรื่องการมะม่วงไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีก และอยากให้ช่วยแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรอื่นๆ เช่น มะม่วง มะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นต้น

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

หลังจากปิดโครงการ ทางสมาชิกกลุ่มฯ ได้มีการวางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์แยมมะม่วงจำหน่าย เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิก และเพิ่มการนำมาใช้ประโยชน์ของผลผลิตในชุมชนต่อไป

การสร้างมูลค่าเพิ่มและการใช้ประโยชน์ จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร เพื่อพัฒนาเป็น วัสดุปรับปรุงและเพิ่มธาตุอาหารในดิน

ผศ.สุชาติ สวัสดิ์

สาขาวิชาเคมี (ค.บ.)

อ.กัลย์สุดา ดวงศรีแก้ว

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ แขนงวิชาชีววิทยา

อ.อรอนงค์ เสนาะจิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ แขนงวิชาฟิสิกส์

นายอำพล พุ่มไพจิตร

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ วทน.



บทนำ

ปัญหาที่พบในพื้นที่ทำการเกษตรของจังหวัดลพบุรี ส่วนมากเกิดจากดินมีปริมาณธาตุอาหารต่ำและส่งผลกระทบต่อผลผลิตของเกษตรกร ทำให้เกษตรกรต้องเสียค่าใช้จ่ายในการซื้อวัสดุปรับปรุงดินเพื่อเพิ่มปริมาณธาตุอาหารในดินแต่ละครั้งจำนวนมาก และจากปัญหาปุ๋ยแพงและปุ๋ยขาดแคลนจากผลกระทบของสงครามรัสเซีย-ยูเครน ทำให้เกษตรกรมีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นมาก จากปัญหาดังกล่าวทำให้รัฐบาลมีการส่งเสริมให้มีการทำวัสดุปรับปรุงดินหรือปุ๋ยจากวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาทดแทน และสอดคล้องกับการทำการเกษตรแบบสมัยใหม่ที่เป็นเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ที่เป็นการขับเคลื่อนภาคเกษตรด้วยโมเดลเศรษฐกิจ BCG Model (Bio-Circular-Green Economy) โดยเป็นการผสมผสานระหว่างการพัฒนาเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว เพื่อปรับเปลี่ยนระบบการเกษตรของประเทศ คือ ประสิทธิภาพสูง มาตรฐานสูง และรายได้สูง โมเดลเศรษฐกิจหมุนเวียน จึงเป็นการเพิ่มมูลค่าและใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

จังหวัดลพบุรีมีการทำเกษตรกรรมในพื้นที่ปริมาณมาก เนื่องจากประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ได้แก่ ทำไร่ ทำนา และการเลี้ยงสัตว์ เช่น เลี้ยงไก่และสุกรเป็นต้น ทำให้มีวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรจำนวนมาก มูลไก่แกลบที่เป็นวัสดุเหลือใช้จากการเลี้ยงไก่ของฟาร์มไก่เนื้อบุญช่วย (ปริมาณไก่ 60,000 ตัว) เนื่องจากจะต้องใช้แกลบเป็นวัสดุรองพื้นในการขับถ่าย ในแต่ละรอบของการเลี้ยงไก่เนื้อจะใช้เวลาประมาณ 3 เดือน รวมระยะเวลาการพักเล้าใน 1 ปี จึงสามารถเลี้ยงไก่เนื้อได้ประมาณ 3-4 ครั้ง ในแต่ละรอบของการเลี้ยงจะมีมูลไก่แกลบที่ใช้แกลบเป็นวัสดุรองพื้นโรงเรือน ทำให้เกิดมูลไก่แกลบปนเปื้อนอยู่เป็นจำนวนมากที่ต้องกำจัดทิ้งออกจากพื้นที่โรงเลี้ยงไก่ เนื่องจากกลิ่นแอมโมเนียจากมูลไก่เป็นตัวดึงดูดแมลงวันมาวางไข่และทำให้เกิดเป็นพาหะของเชื้อโรคในไก่หลายชนิด จากข้อมูลงานวิจัยพบว่ามูลไก่แกลบมีปริมาณอินทรีย์วัตถุ ไนโตรเจนและฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์ในดินสูง ดังนั้นจึงเป็นที่นิยมอย่างมากที่จะนำมูลไก่แกลบมาพัฒนาเป็นปุ๋ยเพื่อใช้ในพื้นที่เกษตรกรรม

ถ่านชีวภาพ เป็นถ่านที่ผลิตจากวัตถุดิบชีวมวล นิยมผลิตจากวัสดุเหลือทิ้ง เช่น แกลบ ฟางข้าว กากอ้อย ข้าวโพด จาวปาล์ม เศษไม้ เหง้ามันสำปะหลัง เป็นต้น (สุนันทา เศรษฐ์บุญสร้าง, 2562) คุณสมบัติของถ่านชีวภาพที่ได้ก็จะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาใช้ ถ่านชีวภาพมีคุณสมบัติที่เก็บความชื้นในดินที่สามารถเป็นที่อยู่ของจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อพืชและทำให้เกิดการย่อยสลายอินทรีย์วัตถุในดินที่เป็นประโยชน์ต่อพืชได้เร็ว สามารถกักเก็บธาตุอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อพืชโดยไม่มีการสูญเสียจากการพัดพาของน้ำ เนื่องจากถ่านชีวภาพ มีความเป็นรูพรุนและพื้นผิวอีกทั้งของถ่านชีวภาพมีหมู่ฟังก์ชันที่หลากหลายทำให้สามารถกำจัดสารปนเปื้อนที่อยู่ในดินและน้ำได้

จากเหตุผลข้างต้นจึงมีแนวคิดที่จะลดและสร้างมูลค่าเพิ่มวัสดุเหลือทิ้งจากการฟาร์มเลี้ยงไก่ โดยนำมูลไก่กลับมาพัฒนาเป็นปุ๋ยอินทรีย์และถ่านชีวภาพ และนำมาประยุกต์เพื่อใช้ฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ในดินและเพิ่มปริมาณธาตุอาหารในดินเพาะปลูกบริเวณพื้นที่เกษตรกรรม ซึ่งจะเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการใส่ปุ๋ยและส่งผลต่อผลผลิตที่มากขึ้นและนำมาสู่การมีรายได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมให้ผลผลิตของเกษตรกรปลอดภัยและเกษตรกรอินทรีย์ โครงการเริ่มต้นในการทำการเกษตรแบบสมัยใหม่ที่เป็นเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ โครงการนี้นอกจากจะเป็นการขับเคลื่อนภาคเกษตรด้วยโมเดลเศรษฐกิจ BCG เพื่อปรับเปลี่ยนระบบการเกษตรของชุมชนแล้ว ยังเป็นการสร้างความเข้มแข็งและความมั่นคงให้กับชุมชน-ครัวเรือนที่สามารถสร้างความมั่นคงทางอาหารที่ปลอดภัย และสร้างแนวคิดให้ชุมชนสามารถดำเนินชีวิตตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อลดปริมาณวัสดุเหลือทิ้งจากการทำเกษตรกรรมและเลี้ยงสัตว์
2. เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุเหลือทิ้งจากการทำเกษตรกรรมและเลี้ยงสัตว์
3. เพื่อลดค่าใช้จ่ายและสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนและชุมชนอย่างยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

1. ฟาร์มไก่เนื้อบุญช่วยฟาร์ม 107 หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี
2. กลุ่ม 9 พอเพียงฟาร์ม ตำบลหัวปลวก อำเภอเสนาห์ จังหวัดสระบุรี
3. กลุ่มเกษตรกรหมู่บ้านเกษตรอินทรีย์ทำเด็อน้อย ตำบลนิคมสร้างตนเอง อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

1. ตัวอย่างวัสดุเหลือทิ้งจากการเลี้ยงสัตว์และเกษตรกรรม
 - 1.1 วัสดุเหลือทิ้งจากการเลี้ยงสัตว์ มูลไก่กลบ จากฟาร์มไก่เนื้อบุญช่วย 107 หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี และนำมาตากแดดให้แห้ง
 - 1.2 วัสดุเหลือทิ้งจากการเกษตรกรรม ก้อนเห็ดเก่า จากกลุ่ม 9 พอเพียงฟาร์ม ตำบลหัวปลวก อำเภอเสนาห์ จังหวัดสระบุรี และนำมาตากแดดให้แห้ง

2. การเตรียมปุ๋ยอินทรีย์มูลไก่เกลบ

2.1 นำมูลไก่เกลบมาตากแดดให้แห้ง

2.2 นำมูลไก่เกลบ มาผสมกับก้อนเห็ดเก่า รำข้าว

และสาร พด 1. มาผสมในอัตราส่วนที่เหมาะสม และทิ้งไว้ในระยะเวลา 1 เดือน



3. การเตรียมถ่านชีวภาพมูลไก่เกลบ

นำมูลไก่เกลบที่แห้ง มาเผาในเตาเผาถ่าน

ระยะเวลาประมาณ 3 ชั่วโมง

4. ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุปรับปรุงดิน 2 ชนิด

ได้แก่ ปุ๋ยหมักมูลไก่เกลบ และถ่านชีวภาพมูลไก่เกลบ พารามิเตอร์ที่ศึกษาคือ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ความชื้น ปริมาณอินทรีย์วัตถุในดิน ปริมาณฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์ในดิน ปริมาณไนโตรเจนทั้งหมด และปริมาณคาร์บอนในดิน



ปุ๋ยหมักมูลไก่เกลบ



ถ่านชีวภาพมูลไก่เกลบ

5. ออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์

ทำการออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ 2 ชนิด ได้แก่ ปุ๋ยหมักมูลไก่เกลบ และถ่านชีวภาพมูลไก่เกลบ



ผลที่เกิดกลุ่มเป้าหมาย

ฟาร์มไก่เนื้อบุญช่วยฟาร์ม ลดปริมาณวัสดุเหลือทิ้งมูลไก่แกลบ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมูลไก่แกลบ

กลุ่ม 9 พอเพียงฟาร์ม ลดปริมาณวัสดุเหลือทิ้งก้อนเห็ดเก่า และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับก้อนเห็ดเก่า

กลุ่มเกษตรกรหมู่บ้านเกษตรอินทรีย์ทำเด็อน้อย ช่วยปรับปรุงคุณภาพดิน เพิ่มปริมาณธาตุอาหารในดิน และลดค่าใช้จ่ายจากการซื้อปุ๋ยและสารปรับปรุงดิน

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

การนำวัสดุเหลือทิ้งจากการเกษตร ได้แก่ มูลแกลบไก่ แกลบ ก้อนเห็ดเก่าและนำหินภูเขาไฟ มาใช้การทำปุ๋ยหมัก และนำมูลแกลบไก่มาเผาเป็นถ่านชีวภาพ พบว่าได้วัสดุปรับปรุงดินจำนวนผลิตภัณฑ์ 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปุ๋ยหมักมูลไก่แกลบ และถ่านชีวภาพมูลไก่แกลบ นำวัสดุปรับปรุงดินมาวิเคราะห์คุณภาพดังตาราง พบว่าวัสดุปรับปรุงดินมีปริมาณธาตุอาหารจำเป็นต่อพืชที่มีคุณภาพสูง

ปริมาณธาตุอาหารในปุ๋ยหมักมูลไก่แกลบและถ่านชีวภาพมูลไก่แกลบ

พารามิเตอร์	วัสดุปรับปรุงดิน	
	ปุ๋ยหมักมูลไก่แกลบ	ถ่านชีวภาพมูลไก่แกลบ
ความเป็นกรด-ด่าง (pH meter)	8.71	9.82
ฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์ในดิน (มก/กก.) (Molybdovanadophosphate method)	22.5	48.8
% ปริมาณคาร์บอนในดิน (Walkley-Black method)	16.36	13.43
% ปริมาณอินทรีย์วัตถุในดิน (Walkley-Black method) (ไม่น้อยกว่า 20%)	28.20	23.15
% N (Kjeldahl method) (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.0 ของน้ำหนัก)	1.58	8.78

- มาตรฐานปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง



การพัฒนามูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์
กะลามะพร้าวของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์
จากกะลามะพร้าวบ้านโปรงเตตุ ตำบลชัยสมบูรณ์
อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

รศ.ดร.ศศิธร วชิรปัญญาพงศ์ สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
อ.ดร.ทศพร พิษะระ สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
อ.อรวรรณ แห่งทอง สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
อ.พัชรี ชีวะคำนวน สาขาวิชาการศึกษาศิลปะ



บทนำ ชุมชนซัพสมบурณ อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี ประกอบอาชีพทางการเกษตร เช่น ทำนา ทำไร่ พืชเศรษฐกิจที่สำคัญของตำบล ได้แก่ ข้าวโพด อ้อย มันสำปะหลัง และสวนมะพร้าว ซึ่งการเพาะปลูกต้องพึ่งพาสภาพดินฟ้าอากาศเป็นสำคัญ ทำให้ราคาสินค้าเกษตรมีความอ่อนไหวกระทบต่อรายได้ที่ไม่แน่นอน ส่งผลให้ประชาชนบางส่วนขาดรายได้นอกเหนือจากฤดูกาลเพาะปลูก โดยพบว่าประชาชนบางส่วนมีการนำกะทิจากการคั้นเนื้อมะพร้าวมา นำมาปรุงอาหาร ทำขนมหวาน เพื่อการบริโภคในครัวเรือน หรือจำหน่าย จึงทำให้เกิดการของเหลือในกระบวนการซึ่งของดังกล่าวนี้ คือ กะลามะพร้าว

วิสาหกิจชุมชน ก่อตั้งครั้งแรกเมื่อปี 2546 โดยเริ่มทำขนมดอกจอก มะพร้าวแก้ว และกล้วยกวน แรกเริ่มรวมตัวของแม่บ้าน ทำกิจกรรมร่วมกัน ทำขนมร่วมกัน โดยยังไม่มี การลงหุ้นร่วมกัน ทั้งนี้เนื่องจากในหมู่บ้านมีมะพร้าวจำนวนมาก มะพร้าวเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวาน เมื่อใช้ประโยชน์จากเนื้อมะพร้าวแล้วจะเหลือเศษวัสดุ คือ กะลามะพร้าว ประกอบกับได้รับคำแนะนำและเห็นตัวอย่างจากชุมชนในจังหวัดอื่นที่มีมะพร้าวจะนวนมากเช่นกัน และได้นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าว กลุ่มมีความสนใจจึงได้ติดต่อ ศูนย์ กศน. เพื่อขอความช่วยเหลือ โดยเชิญเป็นวิทยากรให้ความรู้ทางด้านกะลามะพร้าว สอนพื้นฐานเบื้องต้นในการแปรรูป เช่น วิธีการเจาะ วิธีการถักร้อย ฝึกทำให้เป็นรูปทรงต่างๆ ต่อมาเริ่มมีความชำนาญ และฝึกฝนตนด้วยตนเองจากสมาชิกแรกเริ่มราว 10 คน สมาชิกทุกคนเริ่มมีความชำนาญเพิ่มมากขึ้น ช่วงแรกมาช่วยกันผลิตไม่สม่ำเสมอ เพราะสมาชิกส่วนใหญ่ประกอบอาชีพหลักในการทำไร่ทำนา ปัจจุบันมีสมาชิกราว 20 คน จนเมื่อปี 2547 กลุ่มผ่านการคัดสรรจากอำเภอ และได้จดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวบ้านโป่งเกตุ ตำบลซัพสมบурณ อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ดังนั้น ในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้จึงเป็นการศึกษาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากกะลามะพร้าว ที่เหมาะสมกับบริบทสังคมที่เปลี่ยนแปลง รวมทั้งเพิ่มโอกาสทางการตลาดในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวบ้านโป่งเกตุ ตำบลซัพสมบурณ อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าว ผลักดันให้ชุมชนมีรายได้ที่เพิ่มขึ้นนำไปสู่ความก้าวหน้าทางเศรษฐกิจบนรากฐานของชุมชน ตอบสนองตามพระบรมราชาบาย รัชกาลที่ 10 เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้เข้มแข็งบนฐานของการมีส่วนร่วม และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติในการขับเคลื่อนประเทศของรัฐบาล นอกจากนั้น ยังเป็นไปตามพันธกิจด้านการบริการวิชาการสู่ท้องถิ่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าว ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลซับสมบูรณ์ อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลซับสมบูรณ์ อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี
3. เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตจากการมีรายได้เพิ่ม ของชุมชนในตำบลซับสมบูรณ์ อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี
4. เพื่อสร้างและเผยแพร่องค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน เป็นแหล่งเรียนรู้แก่เยาวชนและผู้สนใจทั่วไป

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลซับสมบูรณ์ อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มีนาคม - กรกฎาคม 2566

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ศึกษา รวบรวมข้อมูล ด้วยการวิจัยเชิงสำรวจ
2. ออกแบบ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และ บรรจุภัณฑ์ ต้นแบบ จากผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ลูกค้า ชุมชนผู้ผลิต หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น
3. ศึกษา สำรวจข้อมูลจากชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้องจากผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ
4. ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ
5. จัดอบรมผลิตภัณฑ์ใหม่แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้สนใจทั่วไป
6. จัดทำสื่อเพื่อเผยแพร่ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์
7. เผยแพร่องค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์
8. ติดตามประเมินผลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

ผลที่เกิดขึ้นกับการดำเนินโครงการ

การดำเนินการ ได้แบ่งเป็น ระยะแรกสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์จากกะลา แล้วนำผลสำรวจมาพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ จนได้ผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ แล้วนำไปสำรวจความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสียอีกครั้ง เพื่อพัฒนาเป็น



ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม รวมถึงมีการทำสื่อเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเผยแพร่ในช่องทางของมหาวิทยาลัย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ดำเนินการสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์จากกะลา เก็บรวบรวมด้วยการใช้แบบสอบถามออนไลน์ และแจกแบบสอบถามด้วยตนเอง รวมจำนวน 400 ชุด ได้ผลการสำรวจสรุปประเด็นสำคัญ ๆ ดังนี้

ด้านพฤติกรรมในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์จากกะลา ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เคยใช้ผลิตภัณฑ์จากกะลา และเหตุผลในการตัดสินใจซื้อส่วนใหญ่ตัดสินใจซื้อเพราะต้องการสนับสนุนสินค้าชุมชน รองลงมาชื่นชอบในสินค้าจากธรรมชาติ และซื้อเพื่อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก

ด้านผลิตภัณฑ์

ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ ใน 3 อันดับแรก ดังนี้

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ (4.69)
2. สินค้าจากกะลามาไปใช้ประโยชน์ได้จริงและใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง (4.59)
3. ตราสินค้าสื่อความหมายได้ดี (4.53)

ด้านที่ควรปรับปรุง โดยพิจารณาจากด้านที่มีระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด 3 อันดับสรุปได้ดังนี้

1. ความแข็งแรง ทนทาน ใช้ได้นาน (4.571)
2. ความสัมพันธ์กลมกลืนระหว่าง สินค้าจากกะลา บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า (4.37)
3. ความปลอดภัยสอดคล้องตามมาตรฐาน (4.38)

ด้านบรรจุภัณฑ์

ความพึงพอใจต่อบรรจุภัณฑ์ ใน 3 อันดับแรก ดังนี้

1. บรรจุภัณฑ์ช่วยส่งเสริมให้สินค้าที่อยู่ด้านในดูดีมีคุณค่าเพิ่มขึ้น (4.56)
2. บรรจุภัณฑ์มีความสวยงามเหมาะสมสำหรับเป็นของฝาก (4.53)
3. บรรจุภัณฑ์สามารถใส่สินค้าได้ในปริมาณที่พอเหมาะใช้งานง่าย (4.50)

ด้านที่ควรปรับปรุง โดยพิจารณาจาก ด้านที่มีระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด 3 อันดับสรุปได้ดังนี้

1. บรรจุภัณฑ์ยังไม่สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์/สินค้าให้ปลอดภัยจากแรงกระแทกจากภายนอกได้ (4.06)
2. บรรจุภัณฑ์ยังไม่สามารถป้องกันสินค้า ไม่ให้สัมผัสกับ น้ำ ความชื้นหรืออากาศภายนอก (4.25)
3. บรรจุภัณฑ์ยังไม่มีขนาดที่พกพาได้สะดวก เคลื่อนย้าย พกพาได้ถือง่าย (4.28)

2. นำผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ดังนี้

2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์

จากผลการสำรวจสรุปได้ว่าผู้บริโภคต้องการพัฒนาสินค้าจากกะลาให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง และใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง และตราสินค้าสื่อความหมายได้ดี โดยด้านที่ควรปรับปรุง คือให้สินค้ามีความแข็งแรง ทนทาน ใช้ได้นาน มีความสัมพันธ์กลมกลืนระหว่างสินค้าจากกะลา บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า และมีความปลอดภัยสอดคล้องตามมาตรฐาน

ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว คณะทำงานร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวบ้านโปรงเกตุ ได้ร่วมกันพิจารณาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบโจทย์จากผลการสำรวจดังกล่าว ในการวิเคราะห์ร่วมกัน พบประเด็นดังนี้

1. ปัจจุบันอยู่ในสภาวะผ่านพ้นสถานการณ์วิกฤตจากโรคระบาด รัฐบาลเร่งพัฒนาฟื้นฟูประเทศ ทางหนึ่งคือรณรงค์ให้ประชาชนพึ่งพาตนเอง
2. รัฐบาลรณรงค์ให้ประชาชนพึ่งพาตนเองใช้ชีวิตที่ถูกสุขลักษณะตามหลักสาธารณสุข ให้มีชีวิตมีความปลอดภัย ปลอดภัยจากภาวะความเสี่ยงต่างๆ
3. แม้ว่าปัจจุบันอยู่จะผ่านพ้นสถานการณ์วิกฤตจากโรคระบาดไวรัสโคโรนา แต่ก็ยังมีการเจ็บป่วยจากเชื้อดังกล่าว รัฐบาลจึงสนับสนุนให้ประชาชนรักษาความปลอดภัยตนเอง ด้วยการสวมใส่แมส เมื่อต้องพบปะผู้อื่นหรืออยู่ในที่สาธารณะ

จากการวิเคราะห์สถานการณ์ดังกล่าว จะเห็นจุดสำคัญคือการพึ่งพาตนเองให้ปลอดภัย การรักษาความปลอดภัยให้ตนเอง ทั้งทางลมหายใจ และการรับประทานอาหารที่ปลอดภัย อาหารที่ปลอดภัยมาจากการสร้างอาหารด้วยตนเอง ทางหนึ่งคือการปลูกพืชเพื่อเป็นอาหาร จึงพิจารณานำกะลามะพร้าวมาพัฒนาเป็นกระถางต้นไม้ อันเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนปลูกพืชเพื่อการบริโภคด้วยตนเอง และสร้างอาหารสุขภาพให้ตนเองครอบครัว

ประกอบกับนำผลการศึกษาที่พบว่า ผู้บริโภคต้องการสินค้าที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง และใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง ให้สินค้ามีความแข็งแรง ทนทาน ใช้ได้นาน



จากผลการวิเคราะห์ดังกล่าว จึงได้ร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้ 2 ผลิตภัณฑ์ ดังนี้
ผลิตภัณฑ์ที่ 1 กระถางต้นไม้จากผลมะพร้าวแห้ง

นำผลมะพร้าวแห้งพร้อมเปลือก มาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ และเพิ่มมูลค่าด้วยการตกแต่งที่สวยงามจึงได้ดำเนินการพัฒนาได้



ผลิตภัณฑ์ที่ 2 สายแสมจากกะลา

นำผลมะพร้าวแห้ง หรือกะลาแห้ง ตัดและเจียรให้เป็นลักษณะกลมแบบลูกปัด แล้วให้ผิวมีความมัน วาว สวย หรือย้อมสีอื่น แล้วนำต่างๆ ให้สวยงาม ส่วนปลายร้อยกับตะขอเพื่อใช้ในการใช้แสมมีความสะดวก มั่นใจไม่เลือนหลุด สามารถปรับรูปแบบและสีสันทันให้เหมาะกับแฟชั่น



2.2 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

จากผลการสำรวจ สามารถสรุปได้ว่า ด้านความพึงพอใจ คือ บรรจุภัณฑ์ช่วยส่งเสริมให้สินค้าที่อยู่ด้านในดูดีมีคุณค่าเพิ่มขึ้น มีความสวยงามเหมาะสมสำหรับเป็นของฝาก และสามารถใส่สินค้าได้ในปริมาณที่พอเหมาะใช้งานง่าย ด้านที่ควรปรับปรุง คือ บรรจุภัณฑ์ควรปกป้องผลิตภัณฑ์/สินค้าให้ปลอดภัยจากแรงกระแทกจากภายนอกได้ สามารถป้องกันสินค้าไม่ให้สัมผัสกับ น้ำ ความชื้นหรืออากาศภายนอก และมีขนาดที่พกพาได้สะดวก สามารถเคลื่อนย้าย พกพาได้ถือง่าย

ดังนั้น จากลักษณะดังกล่าวจึงได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นกล่อง เพื่อให้สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์/สินค้าให้ปลอดภัยจากแรงกระแทกจากภายนอกได้ สามารถป้องกันสินค้าไม่ให้สัมผัสกับ น้ำ ความชื้นหรืออากาศภายนอก ได้ โดยออกแบบเป็นกล่องกระดาษขึ้นกระแทก โดยมีข้อมูลเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิต ประวัติความเป็นอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์กับชุมชน และมีสีที่สวยงาม แต่เมื่อออกแบบแล้ว พบปัญหาด้านต้นทุนการผลิตกล่องสูงมาก และโรงพิมพ์รับ

จำนวนการพิมพ์ที่ไม่ต่ำกว่า 500 ใบ ทำให้ต้องใช้งบประมาณที่สูงมาก ซึ่งไม่คุ้มค่างับราคาผลิตภัณฑ์ที่พึงจะจำหน่ายได้ จึงได้ปรับปรุงและออกแบบเป็นถุงผ้า ซึ่งยังคงตอบโจทย์จากผลการสำรวจ ด้าน “มีขนาดที่พกพาได้สะดวก สามารถเคลื่อนย้าย พกพาได้ถือง่าย” จึงนำมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ใน 2 ผลิตภัณฑ์ใหม่ ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ที่ 1 กระจ่างต้นไม้จากผลมะพร้าวแห้ง
ออกแบบครั้งที่ 1



ด้านหน้า



กระชายดำ 260 กรัม

หิ้วเชือกถักสีขาว

ผลิตภัณฑ์ที่ 2 สายแม่สจากกะลา
ออกแบบครั้งที่ 1



หลังจากที่ได้ออกแบบครั้งที่ 1 ได้ทำการ ศึกษา สำรวจข้อมูลจากชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้องจากผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบที่ได้ออกแบบไว้ ด้วยการสำรวจความคิดเห็น ได้ผลการสำรวจดังนี้

ผลิตภัณฑ์ต้นแบบกระจ่าง มีข้อสรุปดังนี้

มีระดับความพึงพอใจสูงสุด 3 อันดับแรก ดังนี้ สามารถสะท้อนอัตลักษณ์หรือวัฒนธรรม ของชุมชนได้ชัดเจน (4.69) สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง และใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง (4.59) และตราสินค้าสื่อความหมายได้ดี (4.41)

มีระดับความพึงพอใจต่ำสุด 3 อันดับแรก ดังนี้ ความแข็งแรง ทนทาน ใช้ได้นาน (4.31) มีคุณภาพ ปลอดภัย เป็นมิตรกับสุขภาพ สิ่งแวดล้อม (4.34) และมีรูปแบบที่ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า (4.38)

ผลิตภัณฑ์ต้นแบบสายแมส มีข้อสรุปดังนี้

มีระดับความพึงพอใจสูงสุด 3 อันดับแรก ดังนี้ แข็งแรง ทนทาน ใช้ได้นาน (4.59) มีรูปแบบที่ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า (4.54) และ トラสินค้าสื่อความหมายได้ดี (4.50)

มีระดับความพึงพอใจต่ำสุด 3 อันดับแรก ดังนี้ มีคุณภาพ ปลอดภัย เป็นมิตรกับสุขภาพ สิ่งแวดล้อม (4.34) มีอัตลักษณ์ ความโดดเด่น สวยงาม น่าใช้ (4.38) และสามารถสะท้อนอัตลักษณ์หรือวัฒนธรรม ของชุมชนได้ชัดเจน (4.41)

บรรจุภัณฑ์ต้นแบบกระดาษ มีข้อสรุปดังนี้

มีระดับความพึงพอใจสูงสุด 3 อันดับแรก ดังนี้ บรรจุภัณฑ์ช่วยส่งเสริมให้สินค้าที่อยู่ด้านในดูดีมีคุณค่าเพิ่มขึ้น (4.56) บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงามเหมาะสมสำหรับเป็นของฝาก (4.53) และบรรจุภัณฑ์สามารถใส่สินค้าได้ในปริมาณที่พอเหมาะใช้งานง่าย (4.50)

มีระดับความพึงพอใจต่ำสุด 3 อันดับแรก ดังนี้ บรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน แข็งแรง ทนทาน ป้องกันไม่ให้สินค้าเสียหาย (4.25) มีความสัมพันธ์กลมกลืนระหว่างสินค้าจากกะลา บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า (4.28) และบรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการจัดเก็บ (4.34)

บรรจุภัณฑ์ต้นแบบสายแมส มีข้อสรุปดังนี้

มีระดับความพึงพอใจสูงสุด 3 อันดับแรก ดังนี้ บรรจุภัณฑ์ช่วยส่งเสริมให้สินค้าที่อยู่ด้านในดูดีมีคุณค่าเพิ่มขึ้น (4.59) บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการจัดเก็บ (4.53) และบรรจุภัณฑ์สามารถนำไปใช้ประโยชน์อื่นได้อีก(4.41)

มีระดับความพึงพอใจต่ำสุด 3 อันดับแรก ดังนี้ บรรจุภัณฑ์มีขนาดพอดี และเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์/สินค้าที่บรรจุ (4.25) มีความสัมพันธ์กลมกลืนระหว่าง สินค้าจากกะลา บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า (4.28) และบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงามเหมาะสมสำหรับเป็นของฝาก (4.31)

จึงได้ทำการปรับปรุง ผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ดังนี้

1. ด้านผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่ 1 กระดาษต้นไม้จากผลมะพร้าวแห้ง เปลี่ยนชื่อเป็น กระดาษกะลา

ข้อสังเกต ความแข็งแรง ทนทาน ใช้ได้นาน (4.31) **สิ่งที่ปรับปรุง** ผลมะพร้าวแห้งเป็นวัสดุที่มีความแข็งแรงตามธรรมชาติ ดังนั้น หากทางยึดอายุการใช้งาน ด้วยการเลือกผลที่มีเนื้อเปลือกที่แน่น

ข้อสังเกต มีคุณภาพ ปลอดภัย เป็นมิตรกับสุขภาพ สิ่งแวดล้อม (4.34) **สิ่งที่ปรับปรุง** ผลมะพร้าวแห้งเป็นวัสดุธรรมชาติ จึงมีความปลอดภัย เป็นมิตรกับสุขภาพ สิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ ในกระบวนการผลิตไม่มีการปรุงแต่งใดใด ทำให้ไม่มีสารใดใดปนเปื้อน

ข้อสังเกต มีรูปแบบที่ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า (4.38) **สิ่งที่ปรับปรุง** ปรับรูปแบบให้สวยงามยิ่งขึ้น ให้ใช้ได้หลายรูปแบบ เช่น กระดาษแบบแขวน แบบห้อยกับผนังต่างๆ และแบบวางประดับบนจุดวางที่รับพื้นที่แบบโค้ง

ผลิตภัณฑ์ที่ 2 สายแมสจากกะลา เปลี่ยนชื่อเป็น กะลาสายแมส

ข้อสังเกต มีคุณภาพ ปลอดภัย เป็นมิตรกับสุขภาพ สิ่งแวดล้อม (4.34) **สิ่งที่ปรับปรุง** คือปรับสายเชือกที่ใช้ในการร้อยสายแมส จากเชือกเทียนที่เปราะขาดง่าย เป็นเส้นเอ็นขนาดเล็ก และทดลองใช้เชือกจากผ้าแบบต่างๆ

ข้อสังเกต มีอัตลักษณ์ ความโดดเด่น สวยงาม น่าใช้ (4.38) **สิ่งที่ปรับปรุง** คือปรับรูปแบบให้ทันสมัย สวยงาม และเพิ่มชาสวมแว่น เพื่อให้สามารถปรับใช้ป็นสายแว่นได้ด้วย

ข้อสังเกต สามารถสะท้อนอัตลักษณ์หรือวัฒนธรรมของชุมชนได้ชัดเจน (4.41) **สิ่งที่ปรับปรุง** คือสร้างสตอรี่ให้กับวัตถุดิบกะลาที่ใช้ว่ามาจากการปลูกในท้องถิ่น

2. ด้านบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ที่ 1 กระดาษต้นไม้จากผลมะพร้าวแห้ง

ข้อสังเกต บรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน แข็งแรง ทนทาน ป้องกันไม่ให้สินค้าเสียหาย (4.25) **สิ่งที่ปรับปรุง** ด้วยข้อจำกัดในการผลิตบรรจุภัณฑ์จากกล่องกระดาษ ด้านต้นทุนการผลิต จึงได้ปรับเป็นถุงผ้าซึ่งใช้ถุงผ้าที่ขยายข้าง รองรับขนาดผลมะพร้าวที่มีขนาดต่างกันตามธรรมชาติ

ข้อสังเกต มีความสัมพันธ์กลมกลืนระหว่าง สินค้าจากกะลา บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า (4.28) **สิ่งที่ปรับปรุง** บรรจุภัณฑ์จากถุงผ้า จะเพิ่มรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ไว้ที่ถุง เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ภาพผลิตภัณฑ์ แหล่งผลิต ช่องทางการติดต่อ

ข้อสังเกต บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการจัดเก็บ (4.34) **สิ่งที่ปรับปรุง** บรรจุภัณฑ์จากถุงผ้า สามารถพับเก็บได้หลังการใช้งาน และสามารถนำไปปรับใช้ความต้องการอื่นๆ ได้

บรรจุภัณฑ์ที่ 2 สายแมสจากกะลา

ข้อสังเกต บรรจุภัณฑ์มีขนาดพอดี และเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์/สินค้าที่บรรจุ (4.25) **สิ่งที่ปรับปรุง** ด้วยข้อจำกัดในการผลิตบรรจุภัณฑ์จากกล่องกระดาษ ด้านต้นทุนการผลิต จึงได้ปรับเป็นถุงผ้า โดยมีขนาดที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

ข้อสังเกต มีความสัมพันธ์กลมกลืนระหว่าง สินค้าจากกะลา บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า (4.28) **สิ่งที่ปรับปรุง** บรรจุภัณฑ์จากถุงผ้า จะเพิ่มรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ไว้ที่ถุง เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ภาพผลิตภัณฑ์ แหล่งผลิต ช่องทางการติดต่อ

ข้อสังเกต บรรจุภัณฑ์มีความสวยงามเหมาะสมสำหรับเป็นของขวัญ (4.31) **สิ่งที่ปรับปรุง** บรรจุภัณฑ์จากถุงผ้าที่มีภาพสีสันทันสวยงาม สามารถพับเก็บได้หลังการใช้งาน และสามารถนำไปปรับใช้ความต้องการอื่นๆ ได้

3. ด้านตราผลิตภัณฑ์

ได้ดำเนินการทบทวนเรื่องตราสินค้า มีความเห็นร่วมกันว่า ควรตั้งชื่อสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้เกิดอัตลักษณ์และสร้างความน่าสนใจให้กับสินค้าตามหลักการทางการตลาด ในการจัดอบรมให้ความรู้และการพัฒนาร่วมกัน โดยได้ชื่อดังนี้

บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ที่ 1 กระถางต้นไม้จากผลมะพร้าวแห้ง ใช้ชื่อว่า **กระถางกะลา**

บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ที่ 2 สายแอมสจากกะลา ใช้ชื่อว่า **กะลาสายแอมส**

ดังปรากฏในภาพบรรจุภัณฑ์



4. ได้ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบใน 2 ผลิตภัณฑ์ คือ กระถางต้นไม้ และ สายแอมสจากกะลา

5. จัดอบรมผลิตภัณฑ์ใหม่แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้สนใจทั่วไป

ได้ดำเนินการจัดอบรมอบรมผลิตภัณฑ์ใหม่แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้สนใจทั่วไป เพื่อการสร้างมูลค่า เพิ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวบ้านโปรงเกตุ

ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ได้ผลิตภัณฑ์ที่ 1 กระถางต้นไม้จากผลมะพร้าวแห้ง ใช้ชื่อว่า กระถางกะลา พร้อมบรรจุภัณฑ์เป็นถุงผ้า พิมพ์รายละเอียดผลิตภัณฑ์ จำหน่ายราคา ขึ้นละ 69-89 บาท (ตามขนาดสินค้า)

2. ได้ผลิตภัณฑ์ที่ 2 สายแอมสจากกะลา ใช้ชื่อว่า กะลาสายแอมส พร้อมบรรจุภัณฑ์เป็นถุงผ้า พิมพ์รายละเอียดผลิตภัณฑ์ จำหน่ายราคา ขึ้นละ 49-89 บาท

3. ได้สื่อออนไลน์เพื่อเผยแพร่ความรู้ในการผลิตกระถางต้นไม้จากผลมะพร้าวแห้ง ความยาว 15 นาที และได้เผยแพร่ในช่อง you tube ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี



ผลลัพธ์ (Outcome)

1. ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มขึ้น ที่เหมาะสมกับสภาพชีวิตคนรุ่นใหม่ตามยุคนิวนอร์มอล
2. ได้บรรจุกัญท์ ที่เป็นไปตามมาตรฐาน ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ได้แนวคิดใหม่ในการพัฒนาวิสาหกิจให้เกิดความเข้มแข็ง

ผลกระทบ (Impact)

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชน มียอดขายเพิ่มมากขึ้น
2. สมาชิกในวิสาหกิจชุมชนได้รับความรู้ใหม่ และเกิดความตื่นตัวในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

ข้อเสนอแนะ

ส่งเสริมให้มีแผนงานสำรอง กรณีเกิดเหตุไม่คาดคิดในการดำเนินการ เช่น ภัยธรรมชาติ ที่ทำให้ไม่สามารถดำเนินงานได้ตามแผน

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ โดยมีผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ เพื่อการจำหน่าย 2 รูปแบบ คือ กระถางกะลา และ กะลาสายแอมส พร้อมบรรจุกัญท์รูปแบบใหม่ที่สวยงามและใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ทำให้กลุ่มฯ ทำให้มีรายได้จากการจำหน่ายเพิ่มขึ้น

การพัฒนาคุณภาพและการสร้างมูลค่าเพิ่ม
ปุ๋ยมูลไส้เดือนสุมุไพร ของวิสาหกิจชุมชน
สุรัตติกา (ซีพ) ฟาร์ม ตำบลป่าตาล
อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

นายกานต์ เชื้อวงศ์

สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

ผศ.พรรณนิภา เดชพล

สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

ผศ.ดร.ณัฐรฐา หน่อทอง

สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ



บทนำ

ปัจจุบันการทำการเกษตรอินทรีย์กำลังเป็นที่นิยมในการผลิตทางการเกษตร สืบเนื่องมาจากผู้บริโภคต้องการอาหารที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพปราศจากการตกค้างของสารพิษ ต่าง ๆ แนวทางการทำ เกษตรอินทรีย์ หรือปลูกผักปลอดสารเคมี จึงเป็นทางเลือกของคนรักสุขภาพ และเป็นโอกาสของเกษตรกรในการผลิตผลผลิตทางการเกษตรที่ได้ราคาดี ช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร

สุรตติกาล (ซีฟ) ฟาร์ม เป็นศูนย์การเรียนรู้วิสาหกิจชุมชน ตั้งอยู่ที่ตำบลป่าตาล อำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี เป็นแหล่งสร้างอาชีพเกษตรกรให้แก่ชุมชนป่าตาล โดยมุ่งเน้นการทำเกษตรแบบพึ่งวิถีธรรมชาติ สร้างผลผลิตที่ปลอดภัยต่อสุขภาพโดยไม่ใช้สารเคมี นอกจากนี้ยังแบ่งปันพื้นที่ให้คนในชุมชนได้เข้ามาประกอบอาชีพโดยไม่เก็บค่าใช้จ่าย จึงเป็นแหล่งสร้างอาชีพให้แก่ชุมชนตำบลป่าตาล อำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี ผลผลิตในฟาร์มแห่งนี้ ได้แก่ พืชผักสวนครัว และพืชสมุนไพรปลอดสารพิษ อาทิ ต้นอ่อนทานตะวัน ผักสลัดสด นอกจากนี้ยังผลิตสินค้าแปรรูป เช่น สลัดโรล ไข่เค็มอินทรีย์ ต้นอ่อนข้าวสาลี วางจำหน่ายตามตลาดต่าง ๆ และซูเปอร์มาเก็ตในจังหวัดลพบุรี

ปุ๋ยมูลไส้เดือน (vermicompost) เป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผลิตจากการย่อยสลายของวัสดุอินทรีย์โดยไส้เดือน ซึ่งมีประโยชน์ต่อการปรับปรุงโครงสร้างและความอุดมสมบูรณ์ของดิน และเพิ่มผลผลิตของพืช ปุ๋ยที่ได้ถูกนำไปใช้ในการเจริญเติบโตของพืช ปรับปรุงโครงสร้างของดินให้มีช่องว่างของอากาศ การระบายน้ำดี รวมทั้งเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในดิน

ปัจจุบันสุรตติกาล (ซีฟ) ฟาร์ม ได้ผลิตปุ๋ยอินทรีย์ ได้แก่ ปุ๋ยมูลไส้เดือน ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตปุ๋ยหมักซึ่งเป็นปุ๋ยอินทรีย์ เกิดจากการเปลี่ยนวัสดุอินทรีย์ที่เป็นส่วนเหลือทิ้งมาผ่านขั้นตอนการหมักตามธรรมชาติด้วยจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ร่วมกับการทำงานของไส้เดือนดินสายพันธุ์ที่เหมาะสม สภาพทั่วไปของผลิตภัณฑ์ยังขาดจุดเด่นของผลิตภัณฑ์หรือสิ่งที่แตกต่างจากผู้ผลิตอื่น ๆ จากการสำรวจสภาพปัจจุบันผู้ดำเนินโครงการพบว่า ภายในท้องถิ่นตำบลป่าตาลซึ่งเป็นพื้นที่เป้าหมาย มีองค์ความรู้ท้องถิ่นที่ใช้น้ำหมักและสมุนไพรบางชนิดเป็นส่วนผสมในการผลิตปุ๋ย เช่น น้ำหมักจากฟ้าทะลายโจร น้ำหมักจากขมิ้นชัน และน้ำหมักจากใบกัญชา ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาให้ปุ๋ยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว นอกจากนี้ทางกลุ่มยังขาดการออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งส่งเสริมการจัดจำหน่ายเช่นการสื่อสารการตลาด ทำให้สินค้ายังไม่เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น คณะผู้จัดทำโครงการจึงมีความสนใจจัดทำโครงการ พัฒนาคุณภาพปุ๋ยมูลไส้เดือนสมุนไพร ของวิสาหกิจชุมชน สุรตติกาล (ซีฟ) ฟาร์ม ตำบลป่าตาล อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี เพื่อพัฒนาคุณภาพของปุ๋ยมูลไส้เดือน และพัฒนาการสื่อสารทางการตลาดไปยังกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายผ่านช่องทางการสื่อสารต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการรับรู้ เกิดความเข้าใจ เห็นคุณค่า ของผลิตภัณฑ์ส่งผลให้เกิดความน่าเชื่อถือ และเชื่อมั่นในประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์



นำมาสู่การตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ไปใช้ รวมทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรตลอดห่วงโซ่การผลิต สนับสนุนการผลิตและการบริการของชุมชนในการสร้างมูลค่าสินค้าเกษตร ทำให้ช่วยลดต้นทุนในการผลิตของเกษตรกร และช่วยให้ผลผลิตทางการเกษตรปลอดภัยจากสารเคมี ทำให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและประชาชนในชุมชนมีอาชีพ มีรายได้เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งและยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาคุณภาพปุ๋ยมูลไส้เดือนสมุนไพรมะพร้าว ของวิสาหกิจชุมชน สุรตติกาล (ซีพี) ฟาร์ม ตำบลป่าตาล อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ปุ๋ยมูลไส้เดือนสมุนไพรมะพร้าว ของวิสาหกิจชุมชน สุรตติกาล (ซีพี) ฟาร์ม ตำบลป่าตาล อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนสุรตติกาล (ซีพี) ฟาร์ม ตำบลป่าตาล อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

1. กระบวนการวิเคราะห์สภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์ ชุมชนมีส่วนร่วมในการค้นหาสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การศึกษาและร่วมพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ในด้านแนวความคิด กลวิธีการออกแบบ ขั้นตอนการผลิต ภูมิปัญญาชาวบ้าน ทัศนคติ สภาพแวดล้อม ต้นทุนทางธรรมชาติที่ส่งผลกระทบต่อรูปแบบผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการจัดการความรู้ด้านการออกแบบพัฒนาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน และการจัดการความรู้เพื่อการวิเคราะห์ศักยภาพด้านการจัดการ การตลาด การผลิต และการดำเนินงานด้านธุรกิจชุมชนบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

2. กระบวนการพัฒนาคุณภาพปุ๋ยมูลไส้เดือนโดยชุมชนมีส่วนร่วม สมาชิกชุมชนได้มีส่วนร่วม ค้นหาแนวทางในการพัฒนาคุณภาพปุ๋ยมูลไส้เดือน การให้ธาตุอาหารที่จำเป็นกับผลผลิตทางการเกษตรที่ปลอดภัยจากสารเคมี การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ที่สอดคล้องกับการสื่อสาร ร่วมมือกับคณะผู้จัดทำโครงการ ออกแบบตราสินค้ารูปแบบใหม่ทั้งในด้านโครงสร้างและกราฟิก รวมถึงการประเมินความคุ้มค่าของบรรจุภัณฑ์ โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านการเกษตร ด้าน

การตลาด และด้านออกแบบร่วมประเมินความเหมาะสมของการใช้งาน

3. กระบวนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการโดยชุมชนมีส่วนร่วม สมาชิกชุมชนได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และวางแผนการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการแบบเป็นระบบช่องทางสื่อสารทางการตลาดที่เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า ซึ่งการสื่อสารทางการตลาดอย่างสม่ำเสมอช่วยให้ลูกค้าตัดสินใจได้ง่ายขึ้น โดยนำช่องทางสื่อสารมาใช้มาใช้แบบผสมผสานร่วมกันตามความเหมาะสมของกลุ่มลูกค้า และกลุ่มผู้มุ่งหวัง การจัดบันทึกข้อมูล สถิติต้นทุน ยอดขาย ค่าใช้จ่าย และกำไร เพื่อได้ทราบถึงช่องทางสื่อที่เข้าถึงลูกค้ามากที่สุด และการทำการสื่อสารตลาดอย่างมีความต่อเนื่อง

สมาชิกชุมชนได้รับการอบรมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตสื่อ (Production) ผ่านการให้ความรู้จากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ โดยเฉพาะการผลิตเนื้อหาจากโทรศัพท์มือถือ หลังจากนั้นจะเข้าไปมีส่วนร่วมกับคณะผู้ดำเนินโครงการในการผลิตและถ่ายทำเนื้อหา (Content) จะนำเข้าสู่ช่องทางออนไลน์ รวมถึงการประเมินสื่อ

การอบรมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop)

โครงได้จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ (workshop) ให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ เพื่อให้พัฒนาทักษะและความรู้ในด้านต่าง ๆ เกี่ยวกับการผลิตปุ๋ยอินทรีย์จากมูลไส้เดือน และการตลาดและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มีสมาชิกเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 20 คน การอบรมเชิงปฏิบัติการประกอบด้วย 3 หัวข้อหลัก ได้แก่

1. การปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพและการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปุ๋ยมูลไส้เดือน

ขั้นตอนแรกเตรียมวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ ไส้เดือน ต้นกล้วยที่ตัดแล้ว ต้นกล้วยา ต้นฟ้าทะลายโจรมูลวัว ขมิ้นชัน จุลินทรีย์สังเคราะห์แสงและน้ำหมักมูลไส้เดือน ไส้มูลวัวลงไปกะละมังผสม จากนั้นก็ใส่ต้นกล้วยที่ตัดไว้ ตามด้วยต้นกล้วยากับต้นฟ้าทะลายโจรที่ตามด้วยมูลวัวอีกครั้ง จากนั้นก็เอาไส้เดือนมาใส่ไว้ด้านบน และปิดท้ายด้วยน้ำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสงและน้ำหมักมูลไส้เดือน หลังจากนั้นเราจะใช้ระยะเวลาประมาณหนึ่งเดือนก็จะได้ปุ๋ยที่ทั้งมีประโยชน์และมีคุณภาพ จากนั้น ผู้ดำเนินโครงการได้ประสานงานกับสำนักงานพัฒนาที่ดินจังหวัดลพบุรีเพื่อเข้ากระบวนการตรวจสอบธาตุอาหาร

2. การอบรมเชิงปฏิบัติการสื่อสารการตลาดปุ๋ยไส้เดือนโดยชุมชนมีส่วนร่วม

โดยการเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านการสื่อสารการตลาดมาถ่ายทอดความรู้ด้านสื่อ และวิธีการสื่อสารให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายด้วยโซเชียลมีเดีย ด้วยอุปกรณ์พื้นฐานอย่างโทรศัพท์มือถือ การถ่ายภาพ ตกแต่งภาพ และเขียนคอนเทนต์และช่องทางโซเชียลมีเดีย โดยใช้แนวคิดการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ มาใช้ในการส่งข้อมูลข่าวสารของสินค้าและบริการไปสู่ผู้บริโภคเป้าหมาย



3. การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาฉลาดและบรรจุก้นท์ปุ๋ยไส้เดือน

โดยการเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุก้นท์ การออกแบบรูปปลั๊กซ์ณ์ของฉลาดสินค้า การระบุข้อมูลต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์กับลูกค้า แนวคิดด้านรูปแบบหีบห่อที่น่าสนใจและปกป้องผลิตภัณฑ์จากการเสื่อมสภาพ สร้างการจดจำและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์กิจกรรมประกอบด้วย 9 ขั้นตอนประกอบด้วย

ขั้นตอนที่ 1 ทำการจัดการสนทนากลุ่ม (Focus Group)ซึ่งประกอบไปด้วย นักออกแบบบรรจุก้นท์ ผู้ผลิต และผู้บริโภคเพื่อทำการศึกษาคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมที่จะทำการออกแบบบรรจุก้นท์



ขั้นตอนที่ 2 นักออกแบบสร้างภาพปัจจัยทางด้านการออกแบบ เพื่อทำการจัดการ
สนทนากลุ่ม (Focus Group ทำการคัดเลือกปัจจัยทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์และเสนอ
แนะแนวทางเพื่อนำผลมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 3 นักออกแบบสรุปผลแล้วนำแนวทางที่ได้จากขั้นตอนที่ 2 มาทำการ
ออกแบบแบบร่างบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (Sketch Design)

ขั้นตอนที่ 4 ทำการจัดการสนทนากลุ่มทำการคัดเลือกแบบร่างบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ
(Sketch Design)

ขั้นตอนที่ 5 ทำการผลิตบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

ขั้นตอนที่ 6 ประเมินคุณภาพบรรจุภัณฑ์ต้นแบบโดยผู้เชี่ยวชาญและปรับปรุงแก้ไข

ขั้นตอนที่ 7 ผลิตบรรจุภัณฑ์



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

สมาชิกกลุ่มมีความรู้ความเข้าใจและสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้รับในพัฒนาคุณภาพพัฒนาคุณภาพและการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปุ๋ยมูลไส้เดือน สร้างรายได้ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผ่านการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่าง ๆ เช่น จำหน่ายด้วยตนเอง ร้านค้าชุมชน หรือผ่านช่องทางออนไลน์



การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ โดยสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริมความรู้และฝึกทักษะ ในการพัฒนาคุณภาพและการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปุ๋ยมูลไส้เดือน

2. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ โดยการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบและผลิตโดยชุมชนมีส่วนร่วมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้สินค้า เพื่อประโยชน์สื่อสารทางการตลาดและการประชาสัมพันธ์ ในการส่งเสริมการจัดจำหน่าย

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการดำเนินการในพื้นที่ดังกล่าวอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการพัฒนาต่อยอดอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะส่งผลดีทำให้กลุ่มสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้ด้วยตนเองและสามารถนำไปจัดจำหน่ายและสร้างรายได้ให้กับสมาชิกของกลุ่มได้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์

ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต

ตำบหลุมข้าว อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี

อ.ดร.ดวงพร ไม้ประเสริฐ	สาขาวิชาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย
ผศ.กรรณิการ์ อ่อนสำลี	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
อ.ดวงทิพย์ รับพรดี	สาขาวิชาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย
อ.ญาณพัฒน์ ลากพานิชยกุล	สาขาวิชาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย
อ.ดร.สจิวรรณ ปราชญ์ศรี	สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล
ผศ.ดร.สัมฤทธิ์ เสนกาศ	สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ศึกษา
อาจารย์สายสุนี โพธิ์ตุ่น	สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ศึกษา





บทนำ

ชุมชนบ้านหลุมข้าว เป็นกลุ่มที่เริ่มจากการทอผ้า และเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการจักสาน โดยได้งบประมาณจาก กศน. โคกสำโรง ส่งเสริมการเรียนรู้การทำตะกร้า เริ่มแรกจะเป็นตะกร้าปอปาน และพัฒนามาเป็นตะกร้าหวายเทียม และในพื้นที่ตำบลหลุมข้าวมีพื้นที่ประมาณ 48 ตารางกิโลเมตร หรือ 25,912 ไร่ มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่ม การใช้ประโยชน์จากที่ดินส่วนใหญ่ใช้ในการเกษตรกรรม ตำบลหลุมข้าว มีจำนวนหมู่บ้านทั้งหมด 11 หมู่บ้าน ครัวเรือนทั้งหมด 728 ครัวเรือน ครัวเรือนเกษตรกร 526 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 25,192 ไร่ พื้นที่ทำการเกษตร 23,945 ไร่ พื้นที่ทำนา 23,685 ไร่ ไม้ผล 230 ไร่ พืชผัก 30 ไร่ พื้นที่อื่น ๆ 1,967 ไร่ ประชากรส่วนใหญ่มีอาชีพทำการเกษตร ซึ่งอาศัยน้ำฝนทำให้ผลผลิตที่ได้ไม่แน่นอน ประสบปัญหาภัยธรรมชาติอยู่เป็นประจำ แนวทางการพัฒนาการเกษตร ของตำบลหลุมข้าว จึงมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนโดยการจัดเวทีชุมชน เพื่อเสนอปัญหาความต้องการของประชาชน ในด้านการเกษตร และเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากการเกษตรโดยเฉพาะข้าวที่ปลูกทั้งหมู่บ้าน

ดังนั้น ทางทีมงานได้เล็งเห็นการพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว คือ ผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต และทางชุมชนมีความต้องการร่วมในการแปรรูป เพื่อเสริมรายได้ให้กับคนในชุมชนบ้านหลุมข้าว

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต
2. เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. เพื่อออกแบบและจัดทำโลโก้ของผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต
4. เพื่อออกแบบและจัดทำ Packaging ผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต

กลุ่มเป้าหมายที่ได้รับผลประโยชน์โดยตรงจากโครงการ

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนบ้านหลุมข้าว ตำบลหลุมข้าว อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี

วิธีการดำเนินการโครงการ

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการของชุมชนบ้านหลุมข้าว
2. ร่วมดำเนินการทำผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต
3. ถ่ายทอดความรู้ในการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน



อบรมพัฒนาสูตร
ผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต

4. ร่วมให้ข้อเสนอแนะในการออกแบบและจัดทำโลโก้ของผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต

5. ร่วมให้ข้อเสนอแนะในการออกแบบและจัดทำ Packaging ของผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต



ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

ชุมชนมีความรู้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต โดยชุมชนได้ผลิตผลิตภัณฑ์ 1 ผลิตภัณฑ์ คือ ข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต สามารถเป็นรายได้เสริมให้ครอบครัว และสร้างอาชีพในชุมชนเพิ่มขึ้น และชุมชนได้รับความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำให้ทางชุมชนได้รับแนวทางในการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ ชุมชนบ้านหลุมข้าวสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และส่งเสริมการผลิตข้าวพองคาราเมลช็อกโกแลตให้กับผู้ที่สนใจได้
2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย ชุมชนบ้านหลุมข้าวสามารถนำข้าวมาแปรรูปและจำหน่ายได้
3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ สามารถจำหน่ายได้ทั้งในและนอกชุมชน เพิ่มรายได้ให้ชุมชนบ้านหลุมข้าว
4. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ ชุมชนบ้านหลุมข้าวได้รับความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว เป็นข้าวพองธัญพืชคาราเมลช็อกโกแลต ความรู้ด้านแนวทางมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คุณค่าทางโภชนาการ การออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ และการคำนวณต้นทุน

ข้อเสนอแนะ

ทางชุมชนบ้านหลุมข้าว มีความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องร่วมกับทางมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี และให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก ตำบลดัลัง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

อ.ดร.สจิวรรณ ปราชญ์ศรี สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล
ดร.ดวงพร ไม้ประเสริฐ สาขาวิชาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย
ผศ.อรุณี เจริญทรัพย์ สาขาศิลปกรรม
ดร.กอรวิ ศิริโกคาภิรมย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล





บทนำ

ชุมชนบ้านดีลัง เป็นกลุ่มที่เริ่มจากการทอผ้า และเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการจักสาน โดยได้งบประมาณจากศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุบ้านดีลัง ในการทำตะกร้าสานเริ่มแรก จากตะกร้าปอปาน และในพื้นที่ตำบลดีลัง มีจำนวนหมู่บ้านทั้งหมด 7 หมู่บ้าน ประชากรประมาณร้อยละ 80 ประกอบอาชีพเกษตรกรรม พืชสำคัญที่ปลูก ได้แก่ นาข้าว ไร้งา ข้าวโพด กระเจี๊ยบ ทานตะวัน อ้อย มันสำปะหลัง อาชีพที่ทำรายได้รองลงมา ได้แก่ การเลี้ยงสัตว์ เช่น การเลี้ยงโคนม โคเนื้อ สุกร และไก่ จึงมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนโดยการจัดเวทีชุมชน เพื่อเสนอปัญหาความต้องการของประชาชน ในด้านการเกษตร และเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากการเกษตรและยามว่างจากการทำเกษตรกรรมและการเลี้ยงสัตว์ กลุ่มผู้สูงอายุในหมู่บ้านจะมีการรวมตัวกันและหากิจกรรมทำกันในกลุ่ม เช่น การทำตะกร้าสานจากเชือกปอปาน

ดังนั้น ทางทีมงานได้สังเกตเห็นการส่งเสริม และพัฒนาผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก และทางชุมชนมีความต้องการพัฒนาของใช้จากเส้นพลาสติก ด้วยลายต่างๆ ที่ทันสมัย และนำไปใช้ประโยชน์ได้ เพื่อเสริมรายได้ให้กับคนในชุมชน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก
2. เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. เพื่อออกแบบและจัดทำป้ายแท็กห้อยผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

ศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุบ้านดีลัง ตำบลดีลัง อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี

วิธีการดำเนินการโครงการ

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการของชุมชนบ้านดีลัง
2. ร่วมดำเนินการทำผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก
3. ร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้ในการออกแบบลายกระเป๋าสาน
4. ถ่ายทอดความรู้ในการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
5. ร่วมให้ข้อเสนอแนะในการออกแบบและจัดทำโลโก้ของผลิตภัณฑ์
6. ร่วมให้ข้อเสนอแนะในการออกแบบและจัดทำ Packaging ของผลิตภัณฑ์
7. ประเมินความพึงพอใจในการให้บริการวิชาการ และการนำไปใช้ประโยชน์





ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

ชุมชนมีความรู้ในการทำผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก องค์ความรู้ในการออกแบบลายกระเป๋าสาน การออกแบบและจัดทำโลโก้ การออกแบบและจัดทำ Packaging และชุมชนได้รับความรู้เกี่ยวกับการขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาขายที่เหมาะสม สามารถนำไปสร้างอาชีพเสริม มีรายได้เพิ่มจากอาชีพหลักได้ อีกทั้งยังทำให้ชุมชนมีผลิตภัณฑ์ของตำบลมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วไป

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก และส่งเสริมการพัฒนาตลาดของเครื่องจักสานให้กับผู้ที่สนใจได้
2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย ชุมชนสามารถออกแบบ จัดทำและจำหน่ายได้
3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ มีผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติกจำหน่ายในชุมชน มีบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปจัดจำหน่าย เพิ่มรายได้ให้แก่ของชุมชนบ้านดีลัง
4. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ ชุมชนได้รับความรู้เชิงวิชาการเกี่ยวกับการออกแบบตลาดและพัฒนาเครื่องใช้จากเส้นพลาสติก มีความรู้ด้านแนวทางมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ และการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายจากการผลิตผลิตภัณฑ์ของใช้จากเส้นพลาสติก

ข้อเสนอแนะ

ทางชุมชนบ้านดีลัง ผู้สูงอายุตำบลดีลัง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี มีความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องร่วมกับทางมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี และให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

การพัฒนาดินพร้อมปลูกจากพืชเกษตรอินทรีย์ วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู เพื่อต่อยอดเศรษฐกิจในชุมชนอย่างยั่งยืน ตำบลบางคู อำเภอกำแพง จังหวัดลพบุรี

อ.ดร.สุธิษา เชนุชาญ

ผศ.ไชยพล กลิ่นจันทร์

อ.ปัญญาชลิ เต่าทอง

ผศ.ดร.พรพจน์ จุลสวัสดิ์

สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย

สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล

สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต



บทนำ

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำริชี้แนะแนวทางในการดำเนินชีวิตแก่พสกนิกรชาวไทยในเรื่องเศรษฐกิจพอเพียง เป็นปรัชญาที่ชี้ถึงแนวการดำรงอยู่และปฏิบัติตนของประชาชน ในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับชุมชนจนถึงระดับรัฐ โดยคำนึงถึงความพอเพียง ความพอประมาณ ความมีเหตุผล รวมถึงความจำเป็นที่จะต้องมีระบบภูมิคุ้มกันในตัวที่ดีต่อการมีผลกระทบใด ๆ อันเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทั้งภายนอกและภายใน ทั้งนี้ต้องอาศัยความรอบรู้ ความรอบคอบ และความระมัดระวัง ดำเนินชีวิตด้วยความอดทน ความเพียร มีสติ ปัญญา เพื่อให้สมดุลและพร้อมต่อการรองรับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและกว้างขวางทั้งด้านวัตถุ สังคม และสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจพอเพียงแบบพึ่งพาตนเอง

ปัจจุบันตำบลบางคู อำเภอบางบาล จังหวัดลพบุรี มีประชาชนส่วนมากประกอบอาชีพเกษตรกรรม และมีการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู ทำการปลูกผักอินทรีย์จนได้รับหนังสือรับรองแปลงเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม SDGsPGS จังหวัดลพบุรี มีสมาชิกในกลุ่มกว่า 20 คน รวมพื้นที่ปลูกประมาณ 40 ไร่ ซึ่งผักสวนครัวที่ปลูกนั้นเป็นพืชผักที่ปลูกง่าย และมีสรรพคุณทางยา เป็นพืชสมุนไพรไทย มีคุณค่าทางโภชนาการ เริ่มจากการปลูกผักสวนครัวที่ใช้บริโภคภายในครัวเรือนนอกจากจะช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนแล้วยังช่วยให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดี ส่วนที่เหลือยังจัดจำหน่ายในนามของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตามพื้นที่ตลาดนัดอำเภอบางบาล อำเภอบางบาล ศาลากลางจังหวัด เป็นต้น การปลูกผักสวนครัวเป็นแบบธรรมชาติ ปลูกพืชผักขนาดเล็ก และใช้เวลาสั้น ที่ปลูกในบริเวณบ้านใช้พื้นที่ไม่มาก มีการทำดินเพาะ และดินปลูกที่เหมาะสมกับผักระยะสั้นด้วยตนเอง ภายหลังประสบปัญหาเรื่องดินคุณภาพเสื่อม ขาดแร่ธาตุอาหาร พืชผักเจริญเติบโตได้ไม่สมบูรณ์

คณะผู้ร่วมโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as a Market place ได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการในการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของตำบลบางคู พบความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจฯ ดังกล่าว ที่มีความต้องการในการพัฒนาดินเพื่อการเพาะปลูกโดยใช้วัสดุดีที่เหลือใช้ในพื้นที่ เช่น ฟางข้าว ใบไม้ ต้นหญ้า ต้นกล้วย มูลสัตว์ ฯลฯ เพื่อการนำมาเพาะปลูกพืชวิถีเกษตรธรรมชาติตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง หากผลิตได้เพียงพอเหลือใช้สามารถจำหน่ายในรูปของดินปลูกที่ใส่บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพร้อมขาย อีกทั้งเพื่อเรียนรู้หลักการใช้ดินให้มีคุณภาพเหมาะกับการเพาะปลูก พืชระยะสั้น (ผักอายุสั้น) ในช่วงน้ำน้อยสามารถดำเนินชีวิตให้เข้ากับสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ในสภาวะปัจจุบันได้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจแนวทางการทำเกษตรแบบพึ่งพาตนเองโดยน้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

2. เพื่อสร้างความปลอดภัยในการบริโภคผักปลอดสารพิษโดยวิถีธรรมชาติและการใช้ดินเพาะและดินปลูกที่เหมาะสมกับผักระยะสั้น
3. ลดรายจ่ายในการดำรงชีวิตและสร้างรายได้ในครัวเรือนจากการจำหน่ายผักอินทรีย์และดินพร้อมปลูก

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู ตำบลบางคู อำเภอบางบาล จังหวัดลพบุรี
2. กศน.ตำบลบางคู ตำบลบางคู อำเภอบางบาล จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1

1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานและสัมภาษณ์ตัวแทนชุมชนเกี่ยวกับการปลูกผักอินทรีย์โดยวิถีธรรมชาติ และการใช้ดินเพาะและดินปลูกที่เหมาะสมกับผักระยะสั้นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู โดยทำศึกษาปัญหาของเกษตรกร การสำรวจราคาต้นทุนของการผลิต และการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผักอินทรีย์

2. ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการเพาะปลูกผักอินทรีย์ ประสิทธิภาพของดินปลูก โดยมีการสำรวจและประเมินราคาของผลผลิตตามมาตรฐานตลาดในปัจจุบัน ทำการสำรวจและหาเส้นทางการจำหน่าย พร้อมทั้งจัดหาวิธีการจัดจำหน่ายโดยใช้หลักห่วงโซ่อุปทานมาสนับสนุนเส้นทางการจำหน่ายอย่างสมบูรณ์

3. ประชาสัมพันธ์กลุ่มประชาชนในพื้นที่ เพื่อแจ้งวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานและรวบรวมข้อมูลพื้นฐานเพื่อกำหนดแนวทางในการดำเนินงาน



ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการตามขั้นตอนที่ 1

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู ต้องการดินปลูก และพัฒนาประสิทธิภาพของดิน เพื่อทำการเพาะปลูกผักอินทรีย์ของตนเอง และหากได้คุณภาพ หรือมีเพียงพอกับการจัดจำหน่าย จะทำการจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเพื่อสร้างรายได้ต่อไป

ขั้นตอนที่ 2

4. นำข้อมูลจากขั้นตอนที่ 1 มาใช้เป็นพื้นฐานในการพัฒนาดินปลูกที่มีมาตรฐานเหมาะสมกับพืชผักแต่ละชนิด ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บางคูมาทำการทดสอบ

5. เมื่อได้ดินที่ทำการทดสอบนำดินไปส่งตรวจสอบคุณภาพของของดินเพื่อหาค่าของปุ๋ยอินทรีย์

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการตามขั้นตอนที่ 2

ได้ดินปลูกที่มีประสิทธิภาพตามสูตรอาจารย์ลุง (แม่ใจ) มีธาตุอาหารในดินที่สมบูรณ์เหมาะสมแก่การเพาะปลูกพืชเกษตร

ขั้นตอนที่ 3

6. ทดลองนำดินที่ได้จากการหาคุณภาพนำไปเพาะปลูก

7. สรุปผลในการทดลองดินสำหรับการปลูกเกษตรของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการตามขั้นตอนที่ 3

เมื่อนำดินไปเพาะปลูกต้นกล้า หวานในแปลงผัก หรือคลุกกับดินเดิมที่ปลูกทำให้พืชผักเจริญเติบโตได้สมบูรณ์ขึ้นเมื่อเทียบกับแปลงที่ไม่ได้ใช้ดินปลูกที่พัฒนาขึ้น



ขั้นตอนที่ 4

8. ผลิตตัวผลิตภัณฑ์ต้นแบบ เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า พร้อมทั้งทำโฆษณาเผยแพร่ โดยการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์และนำไปเผยแพร่ตามช่องทางต่าง ๆ

9. ประชุมสรุปผลการดำเนินโครงการ พร้อมทั้งมอบเทคนิค รูปแบบ วิธีผลิต บรรจุภัณฑ์ ที่ออกแบบเสร็จให้ประชาชน ชุมชนกลุ่มเป้าหมาย

10. เผยแพร่องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรม สู่สาธารณชน

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการตามขั้นตอนที่ 4

- ได้ผลิตภัณฑ์ดินปลูก 2 ชนิด คือ ดินปลูกสูตรเข้มข้น และดินผสมพร้อมปลูก
- จัดจำหน่ายในเพจของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู้ พร้อมแชร์ไปยังเพจอื่นๆ จำหน่ายในกลุ่มสมาชิกเกษตรกรที่ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) พร้อมออกตลาดตามจังหวัดจัดพื้นที่ในการจำหน่ายให้ และจำหน่ายที่ปั้มน้ำมันปตท.ท่าม่วง (ทุกวันเสาร์-อาทิตย์)
- ประชุม และเผยแพร่องค์ความรู้ในการจัดทำดินปลูกให้กับพื้นที่ของตำบลบ้านเบิก ร่วมกับ สสส.





ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

1. สมาชิกกลุ่มได้องค์ความรู้ในการพัฒนาดินปลูก
2. ได้สูตรและผลิตภัณฑ์ดินปลูกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู
3. มีตราสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์ (LOGO) สติ๊กเกอร์ บรรจุภัณฑ์สำหรับการจำหน่ายดินปลูกในรูปแบบต่าง ๆ
5. การมีส่วนร่วมพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนระหว่างหน่วยงาน

ผลลัพธ์ (Outcome)/ผลกระทบ (Impact) ที่เกิดกับชุมชน

1. สมาชิกในกลุ่มและชุมชนนำดินไปเพาะปลูกพืชเกษตรอินทรีย์
2. กลุ่มมีอาชีพเสริมและรายได้เสริมจากการจำหน่ายดินปลูก
3. การได้มาทำกิจกรรมร่วมกันส่งผลให้เกิดความรักสามัคคีในชุมชน เห็นศักยภาพคุณค่าและเกิดความภาคภูมิใจในชุมชน
3. ชุมชนและหน่วยงานในพื้นที่มีผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพิ่มขึ้น ส่งผลให้
4. เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานเพื่อช่วยกันพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี กับ วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์มีดีที่บางคู กรมส่งเสริมการเรียนรู้ตำบลบางคู (สกร.บางคู) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

ข้อเสนอแนะ

1. ในการผลิตดินปลูกแต่ละครั้งอาจใช้เวลาในการหมักดินที่แตกต่างกันเพื่อการย่อยสลายไปไม่ วัชพืช มูลสัตว์ ดังนั้นเกษตรกรควรสังเกตจากการรดน้ำในกองในแต่ละครั้ง
2. การเก็บรักษาดินปลูก หลังล้ามกองควรตากให้แห้ง ประมาณ 80-90 % เพื่อไม่ให้เกิดเชื้อราจากความชื้นก่อนบรรจุถุงเพื่อการจัดจำหน่าย
3. กรณีจำหน่ายเป็นดินผสมพร้อมปลูก หากมีเครื่องจักรในการตี/คลุกดิน จะช่วยให้เกิดความละเอียดและผสมให้เข้ากันมากกว่าการคลุกด้วยมือ

การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ขนมด้วยฟู้ฟักทองสำหรับวิสาหกิจชุมชน อาหารปลอดภัยอำเภอพัฒนานาไหม

อ.ดร.สุวรรณี ปานเจริญ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ผศ.กรรณิการ์ อ่อนสำลี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ผศ.ศิริลดา ศรีกอก สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
รศ.ดร.ดวงใจ บุญกุศล สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ แขนงวิชาชีววิทยา
อ.เกตุวดี หิรัญพงษ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม





บทนำ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีเป็นมหาวิทยาลัยที่ได้น้อมนำพระราชโบาย ในสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว พระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลที่ 10 ด้านโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ตามแผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาการศึกษาเพื่อความยั่งยืน โดยขับเคลื่อนและดำเนินงานภายใต้ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีจึงได้ให้ความสำคัญกับอาหารปลอดภัย โดยครอบคลุมตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร กระบวนการผลิตอาหาร การจัดจำหน่าย ไปจนถึงสถานที่ประกอบหรือจำหน่ายอาหารที่มีความปลอดภัย

วิสาหกิจชุมชนอาหารปลอดภัยอำเภอพัฒนานิคม เป็นกลุ่มที่เกิดจากความร่วมมือกันของชาวบ้านและเกษตรกรอำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี ที่เพาะปลูกพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัย โดยอาศัยหลักของเกษตรกรอินทรีย์ เพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับชาวบ้านและเกษตรกรอำเภอพัฒนานิคม ผลิตภัณฑ์ที่ทางวิสาหกิจชุมชนอาหารปลอดภัยอำเภอพัฒนานิคมทำการผลิตมีหลายอย่าง ได้แก่ การเพาะปลูกผักและสมุนไพรอินทรีย์ ได้แก่ ฟักทอง ผักเชียงดา ผักคะน้าชงาย เป็นต้น ผลิตภัณฑ์แปรรูป ได้แก่ น้ำพริกต่างๆ หน่อไม้ดองอินทรีย์ ถัวยัพูฟักทอง คุกกี้ธัญพืช สลัดโรล เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ของทางวิสาหกิจชุมชนฯ ได้มีการสร้างรายได้และเป็นที่ยึดมั่นในอำเภอพัฒนานิคม จากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจบริบทและความต้องการของวิสาหกิจชุมชนอาหารปลอดภัยอำเภอพัฒนานิคม พบว่าฟักทองเป็นผลิตผลทางเกษตรกรอินทรีย์ที่มีการเพาะปลูกและมีผลผลิตจำนวนมาก โดยทางวิสาหกิจชุมชนฯ นำฟักทองมาแปรรูปเป็นขนมถัวยัพูฟักทองเพื่อจำหน่ายในชุมชน แต่ขนมถัวยัพูมีอายุการเก็บรักษาที่ค่อนข้างสั้นสามารถเก็บรักษาได้เพียงแค่ 2-3 วัน ทำให้ไม่สามารถส่งไปจำหน่ายในพื้นที่ต่างๆหรือจัดส่งไปยังต่างจังหวัดได้ ทางวิสาหกิจชุมชนฯ มีความต้องการให้สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารนำองค์ความรู้มาช่วยยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมถัวยัพูฟักทอง

จากการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ร่วมกันในเบื้องต้น พบว่าการยืดอายุการเก็บรักษาขนมถัวยัพูฟักทองจะต้องมีการปรับสูตรส่วนผสมและกระบวนการผลิต การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และโลโก้สินค้าที่เหมาะสม การทดลองเก็บรักษาในสภาวะแช่เย็นหรือแช่แข็งเพื่อประเมินอายุของผลิตภัณฑ์ และการวัดคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัสกับผู้บริโภคให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงมีแนวทางบริการวิชาการร่วมกับการวิจัย โดยใช้องค์ความรู้ที่บูรณาการหลายศาสตร์ร่วมกันระหว่างวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารกับชีววิทยา และอุตสาหกรรมศิลป์ เพื่อให้เกิดการพัฒนาทั้งกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมถัวยัพูฟักทอง รวมถึงถ่ายทอดการองค์ความรู้สู่ชุมชน ส่งผลให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุงและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทอง
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทอง
3. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาเบื้องต้นในสภาวะการเก็บรักษาแบบแช่เย็นและแช่แข็งของผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทอง
4. เพื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสกับผู้บริโภค และวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทอง
5. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และโลโก้สินค้า อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และมาตรฐานคุณภาพอาหารต่างๆของผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทอง ที่ได้มาตรฐานการผลิตที่ดีสู่ชุมชน

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนอาหารปลอดภัย อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินการและผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทอง และวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ ได้สูตรและกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทองสูตรที่เหมาะสมที่เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของวิสาหกิจชุมชนฯ และทราบคุณภาพทางเคมี กายภาพ คະแนนความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์



กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ โลโก้ และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทอง

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ ได้บรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทองภายใต้ข้อกำหนดที่เป็นกฎหมายอาหาร



กิจกรรมที่ 3 การศึกษาอายุการเก็บรักษาเบื้องต้นผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทอง และวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ ทราบอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทองที่เก็บรักษาแบบแช่เย็น (4 องศาเซลเซียส) มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 2 สัปดาห์ ส่วนผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูฟักทองที่เก็บรักษาแบบแช่แข็ง (-18 องศาเซลเซียส) มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 4 สัปดาห์ โดยไม่เสื่อมเสียจากเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขนมไทย (มพช.1/2546)





กิจกรรมที่ 4 การอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ชุมชนเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมด้วยฟู้กทอง

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ ชุมชนและผู้ประกอบการของวิสาหกิจชุมชนฯ ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ ถ่ายทอดสูตร และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมด้วยฟู้กทอง อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ขนมด้วยฟู้กทอง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า และฉลากสินค้า ที่ได้มาตรฐานการผลิตที่ดีสู่ชุมชน ทำให้สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจได้รับความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ในอนาคตได้ โดยจัดอบรมเมื่อวันที่ 22-23 พฤษภาคม 2566 ณ ไร่สบายจิต ของวิสาหกิจชุมชนอาหารปลอดภัยอำเภอพัฒนานิคม จ.ลพบุรี

การนำไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนอาหารปลอดภัยอำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากจากอบรมไปใช้ในการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมด้วยฟู้กทองต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้จริง วิสาหกิจชุมชนฯ สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไปยังพื้นที่ห่างไกลหรือต่างจังหวัดได้โดยที่ผลิตภัณฑ์ยังไม่เสื่อมเสีย

ข้อเสนอแนะ

ควรบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมด้วยฟู้กทองแบบสุญญากาศโดยพยายามเอาอากาศออกให้มากที่สุดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บที่ยาวนานขึ้น และจัดส่งแบบแช่เย็นหรือแช่แข็งในกรณีที่ต้องใช้ระยะเวลาการจัดส่งหลายวัน

การพัฒนาคุณภาพสีของลวดลาย
“รวงข้าวสีทอง” และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าทอ
ของกลุ่มสตรีผ้าทอ ตำบลบ้านทราย
อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

อ.นุชจรา บุญถนอม สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
ผศ.ดร.โสพิศ คำนวนชัย สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
อ.เกตุวดี ทิรัญพงษ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม



บทนำ การทอผ้าเป็นหัตถกรรมและศิลปะอย่างหนึ่งที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เนื่องจากการทอผ้าเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของมนุษย์ เพราะถือเป็นการผลิตเครื่องนุ่งห่มซึ่งเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต ของมนุษย์ นอกจากนี้การทอผ้าถือเป็นศิลปะประเภทหนึ่ง เนื่องจากการทอผ้าในแต่ละกลุ่มชนล้วนมีรูปแบบลวดลายของผืนผ้าที่แตกต่างกัน ซึ่งรูปแบบลวดลายของผืนผ้าจะบ่งบอกเรื่องเล่าหรือเหตุการณ์ต่างๆ ที่ผ่านระยะเวลามายาวนาน รวมทั้งยังบอกถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ความเชื่อ ความเป็นมาของกลุ่มชนนั้นๆ (จิวรรณ จัยพลา และคณะ, 2559 หน้า 85)

กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2527 โดยมี นางปราณี ต้นเทียน เป็นประธานกลุ่ม ได้ทำการรวบรวมสมาชิกได้ประมาณ 20 คน เพื่อทำผ้าทอไว้ใช้สวมใส่ โดยผ้าทอได้สืบสานมาจากบรรพบุรุษไทยพรวนที่อพยพมาจากประเทศลาว นานมากกว่า 200 ปี ซึ่งสมัยก่อนการทอผ้าไม่ได้เป็นอาชีพหลัก แต่จะทอผ้าในช่วงว่างเว้น จากการทำนา ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการทอผ้าเพื่อไว้สวมใส่ในวันประเพณีของชาวไทยพรวน อาทิเช่น ประเพณีบุญสามเดือน ประเพณี กำฟ้า ประเพณีบุญข้าวจี่ ประเพณีบุญเทศมหาชาติ เป็นต้น โดยจะมีการรวมกลุ่มเพื่อทอผ้าบริเวณใต้ถุนวัดบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ต่อมาวัดบ้านทรายได้ทำการสร้างโบสถ์ใหม่ ชาวบ้านต่างแยกย้ายออกมาทอผ้าที่บ้านตนเอง หลังจากนั้นจึงเกิดการรวมกลุ่มแม่บ้านเพื่อทอผ้า ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อหารายได้ โดยมีชื่อกลุ่มว่ากลุ่มสตรีผ้าทอ ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ในส่วนของการผลิตนั้น จะมีการกำหนดให้สมาชิกร่วมไปผลิตเองในแต่ละบ้าน ด้านการจำหน่าย มีการจำหน่ายโดยลูกค้ามาซื้อที่บ้านของประธานกลุ่ม และมีการออกร้านที่เมืองทองธานี และงานของดีบ้านหมี่ รายได้ประมาณเดือนละ 15,000 บาท อย่างไรก็ตาม กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ยังมีปัญหาในเรื่องของผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่มีอยู่เป็นจำนวนมากขายไม่ได้ จึงมีความต้องการในการจัดการผ้าทอที่มีอยู่ เพื่อนำไปพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์อื่นที่มีรูปแบบลวดลายที่ทันสมัยตรงกับความต้องการของลูกค้า (พัชรินทร์ ภูเทียมศรี, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2565)

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการบริการวิชาการได้ลงพื้นที่เพื่อดำเนินการสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี พบปัญหาและความต้องการ จำนวน 2 เรื่อง คือ 1) ผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่มีอยู่ขายไม่ได้เป็นจำนวนมาก เนื่องจากมีรูปแบบลวดลายผ้าทอไม่ทันสมัย สีของผ้าทอไม่เด่นชัด ทำให้ไม่ตรงกับความต้องการของลูกค้าในปัจจุบัน จึงทำให้ผ้าทอที่มีอยู่คงเหลือเป็นจำนวนมาก จึงมีความต้องการในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของผ้าทอที่มีอยู่ เพื่อนำผ้าทอไปพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นรูปแบบผลิตภัณฑ์ ที่ทันสมัยตรงกับความต้องการของลูกค้า เช่น นำไปทำกระเป๋าถือ กระเป๋าสะพาย



ของใส่โทรศัพท์ เนคไทด์ ของสุภาพบุรุษ เป็นต้น และ 2) มีความต้องการ ในการพัฒนาคุณภาพของสี ของลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” ให้มีความหลากหลายสีของลายผ้าคมชัดมากขึ้น เนื่องจากผู้รับผิดชอบโครงการได้เคยลงพื้นที่ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอ ลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” มาแล้ว ในปีงบประมาณ 2565 และทำให้มียอดขายเพิ่มขึ้น ซึ่งต่อยอดจากลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” เดิมที่ได้พัฒนามาแล้วในปีงบประมาณ 2565 เนื่องจากปัจจุบันลวดลายดังกล่าวเป็นที่นิยมของลูกค้าย่างมาก แต่ลูกค้าต้องการให้คุณภาพสีของผ้าทอนั้น มีความคมชัด และมีสีของผ้าทอหลากหลายมากขึ้น จึงต้องการให้มีการพัฒนาคุณภาพสีของผ้าทอให้มีความหลากหลายของสี และคมชัด ตรงกับความต้องการของลูกค้ามากขึ้น

จากปัญหาและความต้องการของกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ดังกล่าวข้างต้น คณะผู้จัดทำโครงการบริการวิชาการ จึงเห็นความจำเป็นและต้องการทำโครงการบริการวิชาการ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพสีของลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าทอ ของกลุ่มสตรีผ้าทอ ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี อันจะช่วยให้สมาชิกของกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี การพัฒนาคุณภาพสีของลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าทอ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่คงเหลืออยู่เป็นจำนวนมาก ให้มีรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และสีของผ้าทอมีความคมชัด และมีสีที่หลากหลาย ตรงกับความต้องการของลูกค้า ให้สามารถส่งเสริมการขาย มีรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืนต่อไป นอกจากนี้ การจัดทำโครงการฯ ดังกล่าวจะช่วยให้นักศึกษา คณะวิทยาการจัดการ ได้นำเอาประสบการณ์ที่ได้รับจากการลงพื้นที่ดังกล่าว ไปบูรณาการกับศาสตร์ของตนเอง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาคุณภาพสีของลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” ของกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าทอ ของกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566



วิธีดำเนินโครงการ

1. สำรวจภาคสนาม/สำรวจกลุ่มผู้ผลิต กลุ่มผู้บริโภค และกลุ่มผู้เกี่ยวข้อง/สร้างความสัมพันธ์กับชุมชน/สังเกตการณ์/สัมภาษณ์เชิงลึก
2. ศึกษาปัญหาและความต้องการ ในการพัฒนาคุณภาพสีของลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าทอของกลุ่มสตรีผ้าทอ
3. จัดกิจกรรมสนทนากลุ่มหารูปแบบการพัฒนาคุณภาพสีของลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าทอของกลุ่มสตรีผ้าทอที่เหมาะสม
4. อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพสีของลวดลาย “รวงข้าวสีทอง” และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าทอของกลุ่มสตรีผ้าทอ ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี
5. รายงานผลการดำเนินโครงการและติดตามผลการดำเนินงาน

ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

1. ได้ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปผ้าทอ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ผ้าทอมัดหมี่ 4 ตะกอลวดลาย รวงข้าวสีทอง มี 2 โทนสี คือ โทนเครื่องสีแดง และโทนเครื่องสีกรม ผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่แก้วเยติผลิตจากผ้าทอมัดหมี่ ผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือสตรีผ้าทอมัดหมี่ ที่มีรูปแบบสีและผลิตภัณฑ์จากผ้าทอที่มีความทันสมัยตรงกับความต้องการของลูกค้า ซึ่งสามารถนำไปขอรับทรัพย์สินทางปัญญาได้ต่อไป
2. กลุ่มมีกำลังคนหรือหน่วยงาน ที่ได้รับการพัฒนาทักษะด้านการย้อมสี การออกแบบลายผ้า ฯลฯ
3. มีเครื่องมือ อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับการย้อมที่สามารถช่วยทุ่นแรงและมีประสิทธิภาพในการนำไปใช้งาน

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านทราย หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านทราย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี มีผลิตภัณฑ์ที่มีลวดลายสวยงามเอกลักษณ์ และมีผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบเพิ่มขึ้น สามารถนำไปจำหน่ายสร้างรายได้เพิ่มให้แก่กลุ่ม



โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน และเพิ่มศักยภาพการตลาดออนไลน์ เครื่องจักสาน ตำบลบ้านหมี่ ภายใต้แนวคิดการพัฒนายั่งยืน

อ.ดร.ชนม์ชกรณั์ วรอินทร์ สาขาวิชาวิจัยและประเมินผล
รศ.ดร.อรรวรรณ นิ่มตลุง สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน



บทนำ

สืบเนื่องจากโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิด ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG and Regional Development) ของตำบลเทศบาลเมืองบ้านหมี่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้ให้ความอนุเคราะห์เป็นที่ปรึกษาแนะนำในการขับเคลื่อนงานไปสู่เป้าหมาย ตั้งแต่ร่วมกันระดมสมอง กำหนดแผน สร้างและส่งเสริมกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชุมชนจักสานที่มีจุดเด่นรักษาสีโลก ไว้ใช้ประโยชน์ในครัวเรือนและจัดจำหน่ายอันก่อให้เกิดรายได้แก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไปทั้งในและนอกชุมชน ตามเป้าหมายของการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เป้าหมายดังกล่าวนี้ ประเทศไทยได้เข้ารับในรูปแบบ BCG Model ตามที่รัฐบาลได้กำหนดนโยบายเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจ โดยการส่งเสริมให้มีการกระตุ้นเศรษฐกิจในระดับฐานราก ผ่านกลไกต่างๆ เพื่อให้มีเศรษฐกิจที่ดีขึ้น ลดความเหลื่อมล้ำทางรายได้ของประชาชน ดังนั้นการสร้างและพัฒนาส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือ OTOP เป็นการขับเคลื่อนแนวทางหนึ่ง ที่ก่อให้เกิดรายได้ของชุมชน แต่กระบวนการดังกล่าวยังต้องเชื่อมโยงกับเครือข่ายหลายส่วน เช่น การผลิตให้ได้มาตรฐาน การจัดจำหน่าย การตลาดและการประชาสัมพันธ์ ซึ่งกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้มีนโยบายการสนับสนุนโดยกำหนดให้มหาวิทยาลัยขับเคลื่อนการดำเนินงานที่สำคัญ 4 เรื่อง ได้แก่ 1) มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ 2) การพลิกโฉมมหาวิทยาลัย (Reinventing University) 3) มหาวิทยาลัย : ชั่วความเจริญ เศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) และ 4) อว. ส่วนหน้า สำหรับการขับเคลื่อนมหาวิทยาลัย : ชั่วความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) เป็นการผลักดันให้เกิดการกระตุ้นเศรษฐกิจและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลการดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิด ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG and Regional Development) ของตำบลเทศบาลเมืองบ้านหมี่ ในปีงบประมาณ 2565 ที่ผ่านมาได้รับผลตอบรับจากกลุ่มเป้าหมายของชุมชนเป็นอย่างดี ประกอบกับได้รับความสนใจจากที่ปรึกษารัฐมนตรีกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อครั้งลงพื้นที่เยี่ยมชมผลิตภัณฑ์ชุมชนตำบลบ้านหมี่ ส่งผลให้โรงเรียนเทศบาลบ้านหมี่ และสำนักงานเทศบาลเมืองบ้านหมี่ให้ความสนใจสนองนโยบายการพัฒนาและพร้อมให้การส่งเสริมสนับสนุนต่อยอดร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีอย่างเต็มตามศักยภาพ ด้วยการพัฒนาและ/หรือยกระดับทักษะ ฝีมือในการจักสานของเยาวชนและนักเรียน จึงได้แสดงเจตจำนงร่วมพัฒนากับมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีนับแต่นั้นมา ดังนั้นเพื่อให้ชุมชนเกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นงานอันเป็นประโยชน์อย่างต่อเนื่อง มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีและโรงเรียนเทศบาลบ้านหมี่ จึงร่วมกันจัด “โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนและเพิ่มศักยภาพการตลาดออนไลน์ เครื่องจักสาน ตำบลบ้านหมี่ ภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน” เพื่อให้สอดคล้องและสอดคล้องกับการขับเคลื่อนของมหาวิทยาลัยตามโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as Marketplace ประจำปีงบประมาณ 2566

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนเครื่องจักสาน เทศบาลเมืองบ้านหมี่ อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อเผยแพร่/ขยายผลองค์ความรู้ที่เกิดจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเครื่องจักสาน เทศบาลเมืองบ้านหมี่ อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ให้กับเยาวชน
3. เพื่อเพิ่มศักยภาพการตลาดออนไลน์ จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน และสร้างรายได้ในภาพรวมของชุมชนให้มากขึ้น
4. เพื่อบูรณาการการดำเนินโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as Market place กับการจัดการเรียนรู้ในรายวิชา

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนและเยาวชน เทศบาลเมืองบ้านหมี่ ตำบลบ้านหมี่ อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

พื้นที่ดำเนินโครงการ

โรงเรียนเทศบาลบ้านหมี่ อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - กันยายน 2566



วิธีดำเนินโครงการ

1. ประชุมวางแผนร่วมกันระหว่างผู้รับผิดชอบโครงการและพื้นที่ชุมชนที่มีความต้องการในการพัฒนาชุมชน แล้วนำเสนอรายละเอียดโครงการฯ ต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
2. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้เกิดองค์ความรู้และทักษะแก่เยาวชน ที่จะนำไปสร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเครื่องจักสาน ตำบลเทศบาลเมืองบ้านหมี่ อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี
3. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการการสร้างแบนเนอร์ การตลาดออนไลน์ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนให้สร้างรายได้ในภาพรวมของชุมชนให้มากขึ้น
4. กลุ่มเยาวชนสร้างและพัฒนา จัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ชุมชนจักสาน
5. จัดแสดงนิทรรศการผลิตภัณฑ์ชุมชน เผยแพร่องค์ความรู้และผลิตภัณฑ์จักสาน

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. เด็กและเยาวชน จำนวน 40 คน มีความรู้และเกิดทักษะในการสร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนจักสาน การสร้างแบนเนอร์ และการตลาดออนไลน์ สามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้ในอนาคต
2. เด็กและเยาวชนได้พัฒนาคุณลักษณะพึงประสงค์ ด้วยความมุ่งมั่นในการปฏิบัติงานสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนจักสานให้สำเร็จตามเป้าหมาย ซึ่งเป็นกิจกรรมนี้ทำให้เยาวชนได้พัฒนาคุณลักษณะ คือมีสมาธิมากขึ้น ลดสัดส่วนเวลาการอยู่กับสังคมออนไลน์ ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
3. ได้ผลิตภัณฑ์ชุมชนจักสาน ที่มีลักษณะ 2 รูปแบบ คือ ตะกร้า และ ภาชนะใส่แก้วน้ำ
4. นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้เรียนรู้แบบบูรณาการจากการร่วมดำเนินโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สู่ University as Market place



การนำไปใช้ประโยชน์

เทศบาลเมืองบ้านหมี่ สามารถร่วมขับเคลื่อนกับโรงเรียนและชุมชน จนเกิดขึ้นงานเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนจักสาน เกิดการพัฒนาเป็นโรงเรียน OTOP สามารถนำไปขยายผลในเชิงนโยบาย เพื่อการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ตำบลเพื่อให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

1. เทศบาลเมืองบ้านหมี่ อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ควรขยายผลการเผยแพร่ความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนจักสานแก่ชุมชนอื่นๆ เพื่อขยายพื้นที่ให้เกิดรายได้แก่ชุมชนมากยิ่งขึ้น
2. เทศบาลเมืองบ้านหมี่ อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี อาจต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยใช้วัสดุ อุปกรณ์ และ/หรือสิ่งที่เป็นธรรมชาติจากท้องถิ่น มาสร้างพัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้เกิดเป็นอัตลักษณ์โดดเด่นของชุมชนบ้านหมี่



การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแฟชั่น
กลุ่มผู้ผลิตเสื้อผ้าแบรนด์ “สลุง”
ตำบลโคกสลุง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

อ.นิเวศ เฝื่อนทิม

สาขาวิชาศิลปกรรม

อ.ดร.ภัทรพร โชคไพบูลย์

สาขาวิชาภาษาจีน

อ.ปัญญาชติ เต่าทอง

สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล



บทนำ

ผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแบรนด์สูง ถือกำเนิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2564 โดยกลุ่มคนรุ่นใหม่ในชุมชน ตำบลโคกสูง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี ผลิตเสื้อผ้าแฟชั่นเพื่อมุ่งเป้ากลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ที่มีความนิยมในผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ วัสดุหลักที่ใช้ในการตัดเย็บใช้ผ้าฝ้ายทอมือ สีธรรมชาติ ที่พบจำนวนมากในชุมชน บ้านโคกสูง กระบวนการตัดเย็บโดยช่างตัดเย็บฝีมือดีในท้องถิ่น

จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นพบว่า ผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแบรนด์สูง มีความหลากหลายของแบบเสื้อฝ้ายน้อย เช่น ชุดลำลองสตรี 3 แบบ เสื้อทำงานบุรุษ 2 แบบ ซึ่งจากการสอบถามข้อมูลผู้ประกอบการเกี่ยวกับความหลากหลายของแบบเสื้อผ้าพบว่า ผู้ประกอบการมีความต้องการรูปแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าที่มีความหลากหลายมากกว่าเดิม จึงทำให้ผู้ดำเนินโครงการคิดทำโครงการการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแฟชั่น กลุ่มผู้ผลิตเสื้อผ้าแบรนด์ “สูง” ตำบลโคกสูง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าให้มากยิ่งขึ้น ซึ่งจะส่งผลต่อกระบวนการผลิตผ้าซึ่งเป็นวัสดุต้นทาง จะทำให้ประชาชนในชุมชนมีรายได้เพิ่มมากขึ้นตามไปด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อออกแบบและสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบเสื้อผ้าแฟชั่น
2. เพื่อบูรณาการการจัดการเรียนการในรายวิชากับการศึกษาวิจัย

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ผลิตเสื้อผ้าแบรนด์สูง
2. ศูนย์จำหน่ายสินค้าชุมชน พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านไทยเบิ้ง บ้านโคกสูง
3. มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนไทยเบิ้ง บ้านโคกสูง ตำบลโคกสูง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1 รวบรวมข้อมูลและวางแผน

1. ศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแบรนด์สูง
2. ศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกันกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในชุมชน

3. วางแผนการดำเนินงานโครงการ การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแฟชั่น กลุ่มผู้ผลิตเสื้อผ้าแบรนด์ “สลุง” ตำบลโคกสลุง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

ผลที่เกิดจากดำเนินงาน ผลจากการศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแบรนด์สลุงพบว่า มีรูปแบบเสื้อผ้าเพียงประเภทเดียวคือ ชุดลำลอง ผลการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกันระหว่างนักวิชาการกับชุมชน พบว่าชุมชนมีความพร้อมเรื่องการผลิตเช่น ความพร้อมของช่างทอผ้า ความพร้อมของช่างตัดเย็บ รวมทั้งดำเนินการวางแผนการออกแบบและผลิตแบบมีส่วนร่วมระหว่างนักวิชาการกับผู้ผลิตในชุมชน

ขั้นตอนที่ 2 ดำเนินการออกแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้า

1. ดำเนินการออกแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าด้วยกระบวนการบูรณาการกับรายวิชาการ ออกแบบแฟชั่นจากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

2. ดำเนินการคัดเลือกรูปแบบของผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแฟชั่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อการสร้างผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าต้นแบบ

ผลที่เกิดจากดำเนินงาน ได้ผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแฟชั่นต้นแบบจากกระบวนการบูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชา การออกแบบแฟชั่นจากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น จำนวน 10 แบบ จำแนกเป็น ชุดทำงาน ชุดลำลอง ชุดราตรี

ขั้นตอนที่ 3 นำเสนอผลการออกแบบ

นำเสนอผลการออกแบบเสื้อผ้าต่อผู้ประกอบการและชุมชน

ผลที่เกิดจากดำเนินงาน โครงการการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าแฟชั่น กลุ่มผู้ผลิตเสื้อผ้าแบรนด์ “สลุง” ตำบลโคกสลุง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี จัดกิจกรรมนำเสนอผลการดำเนินงานด้วยวิธีการจัดแฟชั่นโชว์ ณ เวทีกลางแจ้ง พิพิธภัณฑสถานบ้านไทยเบ็ญ บ้านโคกสลุง นำเสนอแบบเสื้อผ้าทั้งสิ้น 10 แบบ

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ผู้ผลิตเสื้อผ้าแบรนด์ “สลุง” ได้เรียนรู้กระบวนการออกแบบเสื้อผ้าโดยการใช้แรงบันดาลใจที่พบในชุมชน ได้ต้นแบบเสื้อผ้าแฟชั่นจำนวน 10 แบบ ที่พร้อมเข้าสู่กระบวนการตัดเย็บและจัดจำหน่าย เกิดกระบวนการผลิตเสื้อผ้าแฟชั่นจากต้นน้ำถึงปลายน้ำ

2. ชุมชนท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมไทยเบ็ญ บ้านโคกสลุง มีผลิตภัณฑ์จำหน่าย จัดแสดงให้แก่นักท่องเที่ยว นำรายได้เข้าสู่ชุมชน

3. นักศึกษารายวิชาการออกแบบแฟชั่นจากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ได้เรียนรู้สถานการณ์จริง

ผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าต้นแบบ วัสดุผ้าฝ้ายทอมือสิริธรรมชาติ
ประกอบด้วย ชุดลำลอง และชุดทำงาน จำนวน 10 ชุด



การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน ตำบลโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

อ.เสาวพร สุขเกิด

อ.ดร.สุริษา เชนูชาญ

ผศ.ไชยพล กลิ่นจันทร์

อ.ปัญญาชสิทธิ์ เต่าทอง

ผศ.ดร.พรพจน์ จุลสวัสดิ์

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ

สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย

สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล

สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต



บทนำ

องค์การบริหารส่วนตำบลโพธิ์เก้าต้น มีเนื้อที่ประมาณ 24.07 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 15,045 ไร่ พื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่การเกษตร มีแม่น้ำลพบุรีไหลผ่านกลางตำบลเป็นถนนติดต่อระหว่างหมู่บ้าน ซึ่งในแม่น้ำพบปัญหาวัชพืช โดยเฉพาะผักตบชวา ซึ่งองค์การบริหารส่วนตำบลได้มีการเข้าร่วมกิจกรรมกำจัดผักตบชวาพร้อมทั้งปรับปรุงภูมิทัศน์บริเวณริมฝั่งแม่น้ำลพบุรี จัดนิทรรศการเกี่ยวกับการอนุรักษ์แม่น้ำ คู คลอง ระบบการเตือนภัย ร่วมกับหน่วยงานในจังหวัด วิธีการกำจัดส่วนใหญ่คือนำต้นผักตบชวาขึ้นจากน้ำและกองเผา หรือใส่รถขยะนำไปทิ้งที่กองขยะที่เป็นพื้นที่ส่วนกลางของจังหวัด ส่งผลต่อปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ทางองค์การบริหารส่วนตำบลโพธิ์เก้าต้นได้มีนโยบายการจัดการขยะภายในชุมชน มีการนำผู้นำชุมชนประชาชนเข้ารับการการศึกษาดูในที่เขตจังหวัดภาคใต้ เมื่อปี 2564 เกี่ยวกับการจัดการขยะและการแปรรูปกระจูด หรือพันธ์ไม้ประเภทกก เป็นกระเป่า และผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีกมากมาย ส่งผลให้เกิดอาชีพและรายได้เป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนอีกทางหนึ่ง

ภายหลังการเข้ารับการศึกษาดูงาน ได้นำสิ่งที่ได้จากการศึกษาดูงานมาถอดบทเรียนร่วมกับหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงกลุ่มวิสาหกิจ กลุ่มเกษตรกร ต่างๆ ในชุมชน เพื่อเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการจัดการขยะ โดยมีกลุ่มประชาชนในชุมชนตำบลโพธิ์เก้าต้นในหมู่ที่ 9 ที่มีการทำผลิตภัณฑ์จักสานจากไม้ไผ่ เส้นพลาสติก และเชือกมัดฟาง ซึ่งมองเห็นถึงความเป็นไปได้ในการนำผักตบชวาในพื้นที่มาทำการจักสานแทนวัตถุดิบเดิมที่มีราคาต้นทุนสูงและยังเป็นการช่วยลดปัญหาการจัดการขยะในแม่น้ำของชุมชนอีกด้วย

คณะผู้ร่วมโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as a Market place ได้ทำการลงพื้นที่สำรวจความต้องการในการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของตำบลโพธิ์เก้าต้น พบกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านโพธิ์เก้าต้นที่ทำการผลิตสินค้าประเภทขนมไทย และนำไปจำหน่ายในเขตพื้นที่ตลาดสินค้าชุมชน OTOP ในห้างสรรพสินค้าของจังหวัดลพบุรี โลตัส บีคซี ทั้งสองสาขา และในตลาดของบริษัทมินิแบ สาขาลพบุรี ที่พบความต้องการของกลุ่มฯ ที่ต้องการบรรจุภัณฑ์ประเภทตะกร้าใส่ของฝาก ของที่ระลึก เพื่อบรรจุขนมในเทศกาลงานสำคัญต่างๆ และผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้เป็นภาชนะสำหรับจัดอาหารว่างในการประชุม ให้มีความสวยงามและลดโลกร้อน ภายในแนวคิดของผลิตภัณฑ์สีเขียว อีกทั้งคณะผู้เข้าร่วมโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ University as a Market place ได้ทำการวิเคราะห์และเข้ารับฟังปัญหาจากองค์การบริหารส่วนตำบลในการจัดการขยะชุมชน จึงมีแนวคิดร่วมกันกับชุมชนและหน่วยงานว่าหากสามารถนำผักตบชวาที่เป็นปัญหาวัชพืช มาสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์จักสานในรูปแบบต่างๆ ช่วยในการแก้ปัญหาหน้าเสาเสีย กำจัดวัชพืชในแม่น้ำ ส่งเสริมอาชีพสร้างรายได้ให้กับประชาชนในตำบล ทั้งยังมีตลาดในการรองรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแล้วอีกด้วย



วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา ของชุมชนตำบลโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)
2. เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน ตำบลโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มบุคคลทั่วไปในชุมชนตำบลโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

พื้นที่ดำเนินโครงการ

องค์การบริหารส่วนตำบลโพธิ์เก้าต้น ตำบลโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีการดำเนินการโครงการ

ขั้นตอนที่ 1

1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานและสัมภาษณ์ตัวแทนชุมชนเกี่ยวกับการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา รวมทั้งการจัดจำหน่ายสินค้าที่ได้จากการผลิต ของชุมชนโพธิ์เก้าต้น โดยทำศึกษาปัญหาของชุมชน การสำรวจราคาต้นทุนของการผลิต และการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

2. ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา โดยมีการสำรวจและประเมินราคาของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานตลาดในปัจจุบัน ทำการสำรวจเส้นทางการจำหน่าย

3. ประชาสัมพันธ์ กลุ่มประชาชนในพื้นที่เพื่อแจ้งวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานและรวบรวมข้อมูลพื้นฐานเพื่อกำหนดแนวทางในการดำเนินงาน

ขั้นตอนที่ 2

4. นำข้อมูลจากขั้นตอนที่ 1 มาใช้เป็นพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาที่พร้อมจัดทำสินค้าที่มีการสอดคล้องเอกลักษณ์ของชุมชนตำบลโพธิ์เก้าต้น

5. ออกแบบโครงสร้างต้นแบบให้แก่ผลิตภัณฑ์ผักตบชวาของชุมชนตำบลโพธิ์เก้าต้น ให้มีความเหมาะสม สวยงาม

ขั้นตอนที่ 3

6. ผลิตต้นแบบของผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา จำนวน 2 แบบ แล้วนำไปสำรวจและทำประชาพิจารณ์จากกลุ่มผู้ผลิตและผู้จำหน่ายพร้อมทั้งสอบถามประชาชนเพื่อประเมินความพึงพอใจ ความสนใจ ที่มีต่อสินค้า

ขั้นตอนที่ 4

7. ผลิตตัวผลิตภัณฑ์ต้นแบบ เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าโดยการทำโฆษณาเผยแพร่ โดยการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์และนำไปเผยแพร่ตามช่องทางต่าง ๆ

9. ประชุม สรุปผลการดำเนินโครงการ พร้อมทั้งมอบ เทคนิค รูปแบบ วิธีผลิต สินค้า ที่ออกแบบเสร็จให้ประชาชน ชุมชนกลุ่มเป้าหมาย

10. เผยแพร่องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรม สู่สาธารณชน



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การให้ความรู้เรื่องผักตบชวาสำหรับการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นำบทสรุปที่ได้จากการร่วมสนทนากลุ่ม ได้มาซึ่งสภาพปัญหา อุปสรรค และบริบทวัตถุประสงค์จากธรรมชาติ เพื่อศึกษาสภาพปัญหา อุปสรรค แนวทางการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

ผู้เข้าร่วมโครงการทราบถึงปัญหาจากผักตบชวาเป็นพืชน้ำล้มลุกที่ทำให้เกิดปัญหาในชุมชน แล้วยังนำความรู้ที่ได้นำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชุมชน/กลุ่ม เพื่อสร้างมูลค่าของสินค้าที่มีอยู่ในชุมชน รวมถึงวิธีการเก็บผักตบชวาจากบึง คลองนำมาตากแห้ง อบรมเพื่อไม่ให้เกิดเชื้อรา และยังคงการใช้งานได้นาน ได้รับความรู้วิธีการทำรูปแบบของผักตบชวาแบบกลมและแบบแบน ที่นำมาสานให้เกิดผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

กิจกรรมที่ 2 ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภาชนะรองอาหารและโคมไฟจากผักตบชวา โดย การให้ความรู้จากวิทยากรในการเลือกผักตบชวาสำหรับนำมาสานผลิตภัณฑ์ที่รองอาหารและ โคมไฟ การรักษาให้ใช้ยาวนาน

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดำเนินงานโดยการเตรียมเส้นผักตบชวา 2 รูปแบบ คือ แบบกลม และแบบแบน ทางชุมชน/กลุ่ม ได้เรียนรู้วิธีการตาก อบรมและรีด เพื่อให้เกิดรูปแบบที่สามารถ นำไปสานได้ โดยมีการพัฒนาเป็นภาชนะรองอาหารมีขนาด กว้าง 18 ซม ยาว 23 ซม โคมไฟ ขนาด กว้าง 18 ซม สูง 15 ซม และโคมไฟขนาดกว้าง 23 ซม สูง 18 ซม ซึ่งชุมชน/กลุ่มได้ ผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา 2 ผลิตภัณฑ์ รวมถึงวิธีการรักษาด้วยการอบและการเคลือบให้มีความ คงทนและมีความแข็งแรงเพิ่มมากขึ้น

กิจกรรมที่ 3 การให้ความรู้ในการจัดวางอาหารว่างและน้ำดื่ม โดยใช้ภาชนะรองที่ทำ มาจากผักตบชวา โดยให้ความรู้องค์ประกอบการจัดวางให้มีความเหมาะสมกับอาหารแต่ละ ประเภท

ชุมชน/กลุ่มได้รับความรู้เรื่องรูปแบบ ประเภทของการจัดวางอาหารว่างและน้ำดื่ม เช่น ขนมไทย ขนมแบบทอด ผลไม้ เป็นต้น โดยจะมีการใช้ความรู้ องค์ประกอบของการจัดวางให้น่า ทานมากขึ้น รวมถึงวัตถุดิบหรือใบไม้ หรือกิ่งไม้ ที่อยู่ในชุมชนนำมาปรับแต่งให้สวยงามและ สะดวกในเสิร์ฟอาหารว่างและน้ำดื่มโดยการใช้การสาน

กิจกรรมที่ 4 การให้ความรู้เรื่องการเลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์โคม ไฟจากผักตบชวา เทคนิคการเลือกอุปกรณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสมและประหยัดค้ค่ากับผลิตภัณฑ์ โคมไฟจากผักตบชวา และลงมือปฏิบัติในการประกอบระบบไฟฟ้าให้เหมาะสมกับโคมไฟที่ทำ มาจากผักตบชวา

ชุมชน/กลุ่มมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าที่เหมาะสมกับตัวผลิตภัณฑ์ที่ทำ มาจากผักตบชวาและชุมชน/กลุ่ม สามารถประกอบอุปกรณ์ได้ด้วยตนเอง เพื่อลดค่าใช้จ่ายใน จ้างการต่ออุปกรณ์





การนำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี และชุมชนตำบลโพธิ์เก้าต้น ได้รูปแบบผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาที่ช่วยส่งเสริมรายได้ให้กลับกลุ่มและชุมชน

องค์การบริหารส่วนตำบลโพธิ์เก้าต้น ได้องค์ความรู้และมีแนวทางในการสนับสนุนรายได้ให้แก่ชุมชนเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนจากการจำหน่ายสินค้า

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้ผลงานเชิงวิชาการและการบริการสังคม โดยใช้พัฒนาท้องถิ่นตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการพัฒนาารูปแบบจากผักตบชวาให้มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้ตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่หลากหลายและประโยชน์ที่จะได้รับจากสินค้า



โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

สู่ University as a Market Place

จังหวัดสิงห์บุรี

การแปรรูปผลิตภัณฑ์พืชสมุนไพรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

ผศ.พรรณนิภา เดชพล สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

ผศ.ดร.ณัฐฐา นน่อทอง สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

อ.กานต์ เชื้อวงศ์ สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

นางสาวลลิตา ยังอยู่ ที่ปรึกษาโครงการ



บทนำ

คณะกรรมการนโยบายสมุนไพรแห่งชาติ เห็นชอบ (ร่าง) แผนปฏิบัติการด้านสมุนไพรแห่งชาติ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2566-2570 ที่มีแนวทางขับเคลื่อนให้สมุนไพรไทยเป็นพืชเศรษฐกิจ เพื่อสร้างความมั่นคง สร้างรายได้ให้ประเทศ โดยขอให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมกันสนับสนุนองค์ความรู้และเทคโนโลยีแก่เกษตรกรหรือผู้ประกอบการ ในการดำเนินการต่าง ๆ รวมถึงการขออนุมัติจดทะเบียนผลิตภัณฑ์ ขออนุญาตนำวัตถุดิบไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ รวมถึงข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สมุนไพรได้มาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นการช่วยผลักดันให้สมุนไพรไทยก้าวไปสู่ตลาดโลกและเป็นที่ยอมรับระดับสากล รวมถึงรองรับการขับเคลื่อนการพัฒนาและส่งเสริมสมุนไพรตลอดห่วงโซ่คุณค่าให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ประกอบด้วย ยุทธศาสตร์ที่ 1 ส่งเสริมการผลิตและแปรรูปวัตถุดิบสมุนไพรให้มีคุณภาพและมาตรฐาน ยุทธศาสตร์ที่ 2 พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและอุตสาหกรรมสมุนไพรตลอดห่วงโซ่อุปทาน ยุทธศาสตร์ที่ 3 ส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์สมุนไพร ให้เป็น ASEAN Herbal Hub สร้างตราสัญลักษณ์คุณภาพ และส่งเสริมภาพลักษณ์สมุนไพรไทยควบคู่กับอาหาร ยุทธศาสตร์ที่ 4 ส่งเสริมการบริโภคผลิตภัณฑ์สมุนไพรอย่างเหมาะสม มีระบบรับรองกระบวนการผลิตสมุนไพรขยายตลาดผลิตภัณฑ์ Herbal Champions และยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาระบบนิเวศ นำไปสู่การพัฒนาสมุนไพรไทยให้มีประสิทธิภาพและยั่งยืน ลงทุนการวิจัยและนวัตกรรม เพิ่มห้องปฏิบัติการ ติดตามประเมินผลการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมสมุนไพรไทยด้วยข้อมูล และพัฒนาสมุนไพรเชิงพื้นที่ (กรุงเทพฯธุรกิจ, 30 ธันวาคม 2564) ดังนั้น การร่วมมือกันของเกษตรกรผู้ปลูกสมุนไพรเพื่อจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจึงเป็นการดำเนินงานที่ตอบสนองกับนโยบายของภาครัฐ รวมถึงทำให้ได้รับโอกาสในการสร้างความร่วมมือกับเครือข่ายต่าง ๆ เพื่อร่วมกันพัฒนาต่อยอดพืชสมุนไพรให้ได้รับการแปรรูปหรือการสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างหลากหลาย โดยใช้องค์ความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ และเทคโนโลยีที่มีอยู่ในปัจจุบันมาใช้ภายใต้การผลิตที่ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ส่งผลทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ มีรายได้และพึ่งพาตนเองได้

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 28/1 หมู่ 4 ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี รวมกลุ่มกันเมื่อปี พ.ศ. 2559 โดยมี นายกฤตภาส ป้อมเปี่ยม ประธานกลุ่ม ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจมเริ่มดำเนินการจากการรวมตัวของกลุ่มผู้สูงอายุเป็นส่วนใหญ่จากเดิมที่มีอาชีพปลูกดอกดาวเรือง แดงกวา พืชสมุนไพร และการแปรรูปอาหาร เนื่องจากเศรษฐกิจตกต่ำเลยมีความคิดที่จะหารายได้เสริม จึงรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แรกเริ่มจัดตั้งกันมีสมาชิกแปดคนปัจจุบันมีสมาชิกเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 16 คน มีการรวมกลุ่มกันเพื่อหารายได้เสริม วัตถุประสงค์หลักเน้นในเรื่องของการปลูกพืชผักและสมุนไพรเพื่อแปรรูปเป็นอาหารพื้นบ้าน ปัจจุบันมีผลผลิต พืชผักและสมุนไพรที่หลากหลาย เช่น มะกรูด มะนาว ตะไคร้ และกล้วย ทั้งนี้ กลุ่มมีความต้องการที่จะผลิตหรือเพิ่มมูลค่าสินค้าทางการเกษตรเพื่อเป็น

อาชีพเสริมให้กับทางกลุ่มต่อไป คณะทำงานจึงมีแนวคิดที่จะจัดดำเนินโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์พืชสมุนไพรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรีขึ้น โดยการนำพืชสมุนไพรที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตได้มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม แล้วนำผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปไปจัดจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้เข้าสู่กลุ่มหรือชุมชนได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ ยังมีแนวคิดในการพัฒนาตราสินค้าและสื่อประชาสัมพันธ์กลุ่มให้เป็นที่รู้จัก การส่งเสริมการจำหน่ายและการทำการตลาดออนไลน์ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มได้อีกทางหนึ่ง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อแปรรูปพืชสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม
2. เพื่อพัฒนาตราสินค้าของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

โครงการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์พืชสมุนไพรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี มีการดำเนินการ ดังนี้

1. การสนทนากลุ่ม (Focus Group) มีสาระสำคัญดังนี้

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 28/1 หมู่ 4 ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี รวมกลุ่มกันเมื่อปี พ.ศ. 2559 โดยมี นายกฤตภาส ป้อมเปี่ยม ประธานกลุ่ม ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจมเริ่มดำเนินการจากการรวมตัวของกลุ่มผู้สูงอายุเป็นส่วนใหญ่จากเดิมที่มีอาชีพปลูกดอกดาวเรือง แดงกวา พืชสมุนไพร และการแปรรูปอาหาร เนื่องจากเศรษฐกิจตกต่ำเลยมีความคิดที่จะหารายได้เสริม จึงรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแรกเริ่มจัดตั้งกันมีสมาชิกแปดคนปัจจุบันมีสมาชิกเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 16 คน มีการรวมกลุ่มกันเพื่อหารายได้เสริม วัตถุประสงค์หลักเน้นในเรื่องของการปลูกพืชผักและสมุนไพรเพื่อแปรรูปเป็นอาหารพื้นบ้าน ปัจจุบันมีผลผลิต พืชผักและสมุนไพรที่หลากหลาย เช่น ขมิ้นชัน ขิง ข่า ตะไคร้ มะกรูด มะนาว

จากการวางแผนการดำเนินโครงการร่วมกัน ได้คัดเลือกพืชสมุนไพรที่จะนำมาแปรรูปหรือสร้างมูลค่าเพิ่ม การวางแผนการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูป การ

สร้างมูลค่าเพิ่ม และการส่งเสริมการตลาด ทั้งนี้ได้ข้อสรุปร่วมกันว่าจะดำเนินการแปรรูปพืชสมุนไพรที่กลุ่มผลิตได้ให้เป็นผลิตภัณฑ์ 3 ประเภท ประกอบด้วย ลูกประคบสมุนไพร ยาหม่องสมุนไพร และสบู่สมุนไพร โดยหลังจากที่ได้มีการแปรรูปแล้วจะมีการพัฒนาตราสินค้าให้สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ภายใต้ชื่อผลิตภัณฑ์ว่า สิงห์หอม และจะส่งเสริมการตลาดผ่านรูปแบบออนไลน์ร่วมด้วยเพื่อเป็นการสร้างโอกาสทางการตลาดอีกช่องทางหนึ่งให้กับผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งในปัจจุบันยังไม่ได้จัดทำ

2. การอบรมเชิงปฏิบัติการ (Work Shop) โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร โดยนำพืชสมุนไพรชนิดที่ถูกคัดเลือกให้นำมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มที่มีอยู่ในปัจจุบัน เช่น ขมิ้นชัน ขิง ข่า ตะไคร้ และมะกรูด นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ซึ่งเป็นวิทยากรจากวิสาหกิจชุมชนที่ประสบความสำเร็จในการดำเนินงานด้านการแปรรูปพืชสมุนไพรให้เป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพร และวิทยากรจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี โดยจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชสมุนไพรด้วยการแปรรูป การผลิตลูกประคบสมุนไพร การผลิตสบู่สมุนไพร และการผลิตยาหม่องสมุนไพร ใบบัสน้อย



3. การนำผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรที่ได้จากการอบรมเชิงปฏิบัติการไปทดลองตลาด เพื่อให้ผู้บริโภคได้ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์และประเมินความพึงพอใจเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

4. การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการออกแบบตราสินค้า เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารการตลาดให้สอดคล้องเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการแปรรูป

5. การพัฒนาช่องทางการตลาดผ่านเพจเฟซบุ๊กในชื่อ วิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารการตลาดผ่านระบบออนไลน์และประชาสัมพันธ์ข้อมูลต่าง ๆ ของวิสาหกิจชุมชน

6. การผลิตคลิปวิดีโอ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์วิสาหกิจชุมชน



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

สมาชิกกลุ่มมีความรู้ความเข้าใจและสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้รับในพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรเพื่อจัดจำหน่ายและสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผ่านการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่าง ๆ เช่น จำหน่ายด้วยตนเอง ร้านค้าชุมชน หรือผ่านช่องทางออนไลน์

การนำไปใช้ประโยชน์

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ โดยการใช้เพจเฟซบุ๊กและวิดีโอที่จัดทำขึ้นเป็นเครื่องมือในการสื่อสารทางการตลาดและการประชาสัมพันธ์ในการส่งเสริมการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ

2. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ โดยสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริมความรู้และฝึกทักษะ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์พืชสมุนไพร

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการดำเนินการในพื้นที่ดังกล่าวอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการพัฒนาต่อยอดอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะส่งผลดีทำให้กลุ่มวิสาหกิจสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้ด้วยตนเองและสามารถนำไปจัดจำหน่ายและสร้างรายได้ให้กับสมาชิกของกลุ่มได้



การพัฒนารูปแบบและบรรจุภัณฑ์กระยาสารทสดัก
เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจชุมชน
กลุ่มสามมาชีพกระยาสารทสดัก
ตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| อ.ปัญญาชติ เต่าทอง | สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล |
| อ.ดร.สุธินี วงศ์วัฒนานุกุล | สาขาวิชาภาษาจีน |
| อ.ดร.ภัทรพร โชคไพบุลย์ | สาขาวิชาภาษาจีน |
| อ.นิเวศ เผื่อนทิม | สาขาวิชาศิลปกรรม |



บทนำ

ชุมชนโคคาภิวัฒน์ เป็นชุมชนของชาวไทยพวน มีการเล่าขานกันว่า ชาวโคคาภิวัฒน์ อพยพมาจากเมืองเชียงขวางประเทศลาว มาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่จังหวัดสิงห์บุรี ได้มาตามทางแม่น้ำและตั้งที่อยู่ ในหมู่ที่ 5 ตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอรอบบึง จังหวัดสิงห์บุรี แต่เดิมเรียกว่า “บ้านดอนคา” เพราะ มีห้วยคาขึ้นปกคลุมหนาแน่นเต็มไปหมด ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็น “ชุมชนโคคาภิวัฒน์” จนถึงปัจจุบัน

เป็นชุมชนที่มีเชื้อสายไทยพวนได้อพยพมาจากเมืองเชียงขวางประเทศลาว มาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่จังหวัดสิงห์บุรี ภายในชุมชนจะมีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ภาษาพูด (ภาษาพวน) การแต่งกายที่เป็นเอกลักษณ์คือ ผู้หญิงใส่ผ้าซิ่น ผ้าฝ้าย หรือผ้าไหมใส่กับเสื้อแขนกระบอก หากอยู่บ้านจะเป็นเสื้อคอกระเช้า ส่วนผู้ชายจะเป็นเสื้อม่อฮ่อม ผ้าขาวม้าคาดพุง อาหารพื้นบ้านและประเพณี เช่น ประเพณีสงกรานต์วิถีไทยพวน การสรงน้ำพระแบบไทยพวน ประเพณีกำฟ้า ประเพณีกวนข้าวทิพย์ เป็นต้น

ประเพณีสารทพวน เป็นประเพณีหนึ่งของชาวไทยพวนที่อพยพมาอยู่ในจังหวัดสิงห์บุรี ชาวพวนเหล่านี้ยังคงยึดถือประเพณี วัฒนธรรมที่ปฏิบัติต่อกันมาแต่ครั้งยังอยู่ที่ประเทศลาว ชาวไทยพวนในหมู่ 5 ตำบลบางน้ำเชี่ยว นับถือพุทธศาสนาเช่นเดียวกับคนไทย ประเพณีพิธีกรรมต่างๆ ที่ชาวพวนถือปฏิบัติกันมา 1 ปี ก็จะมีลักษณะคล้ายและต่างกับของคนไทย ซึ่งบางอย่างมีความเป็นเอกลักษณ์ ของชาวไทยพวน ประเพณีวันสารท จะทำบุญวันสารท 3 ระยะเวลา คือ สารทพวน จะทำใน หมู่บ้านไทยพวน ในวันแรม 14 ค่ำ เดือน 9 สารทลาว จะทำในหมู่บ้านไทยลาว ทุกบ้านในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 สารทไทย ในวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ทุกหมู่บ้านจะทำบุญสารทไทย รวมทั้งไทยพวนและไทยลาว ซึ่งได้ทำสารทพวนหรือสารทลาวไปแล้ว ประเพณีสารทชาวบ้านจะนำกระยาสารทพร้อมอาหารคาวหวานไปทำบุญที่วัด ทางวัดจะนิมนต์พระวัดในหมู่บ้านอื่นที่ไม่ได้ทำสารทนั้นๆ มาร่วมด้วย เมื่อเสร็จพิธีแล้ว จะแบ่งกระยาสารท ให้กับพระวัดอื่นที่รับนิมนต์สำหรับไปฉันที่วัดของตน ความมุ่งหมายของประเพณีสารทพวน เป็นประเพณีหนึ่งของชาวไทยพวนที่ยึดถือปฏิบัติ เป็นแนวทาง วิถีทาง ทำนองคลองธรรม มาตั้งแต่บรรพบุรุษ เพื่อสั่งสอนลูกหลานด้วยความเลื่อมใสศรัทธา อาจจะเปลี่ยนแปลงบ้างตามยุคสมัย ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับอิทธิพลของวัฒนธรรมอื่นที่แทรกเข้ามาบดบัง สภาพเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลง ของสังคม ประเพณีสารทพวน แสดงให้เห็นถึงความพิถีพิถันในการทำงาน เริ่มตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำกระยาสารท การแสดงความมีน้ำใจ ความสามัคคีร่วมแรงร่วมใจกัน มีการช่วยเหลือกัน ผู้ที่ทำเสร็จแล้ว ก็ช่วยผู้ที่ยังทำไม่เสร็จ การแสดงความกตัญญูต่อพื้นดินทำกิน โดยมีการนำ สำหรับคาวหวาน และทำห่อข้าว ไปใส่ในนา เพื่อส่งผลให้พืชผลในไร่ นาอุดมสมบูรณ์ ได้ผลผลิตมีกินตลอดปี

ในปัจจุบันวิถีประเพณีของบ้านโคคาภิวัฒน์ได้เปลี่ยนไปจากเดิมเคยมีกลุ่มที่ทำกระยาสารทรวมกัน ช่วยกันร่วมทำขนมกระยาสารทแล้วนำไปทำบุญที่วัดก็เปลี่ยนไปด้วยรูปแบบการ

ใช้ชีวิต จากการต้องไปทำงานนอกบ้าน นอกพื้นที่และผู้ที่ยังช่วยกันทำกระดาษทอที่มีอายุมากขึ้น ทำให้ไม่ไหว หรือลูกหลานไม่ได้สานต่อประเพณีนั้น จึงใช้วิธีการซื้อกระดาษทอแล้วนำไปถวายพระเพื่อทำบุญแทน ป่าเล็กหรือนางไพเราะ เจริญผ่อง จึงได้ดำเนินการรวบรวมกลุ่มสมาชิกที่ยังช่วยกันทอกระดาษทอเพื่อเป็นอาชีพเสริมและเป็นรายได้ให้กับตนเองครอบครัวและรวมเป็นกลุ่มสัมมาชีพชุมชนตำบลบางน้ำเชี่ยวเพื่อทำกระดาษทอสดักขึ้นมา โดยมีสมาชิกกลุ่มประมาณ 10 คน ร่วมกันทำกระดาษทอขาย โดยกระบวนการในการทำกระดาษทอของนางไพเราะ เจริญผ่อง มีรสชาติหอมหวาน กรอบหนึบ อร่อย จุดเด่นคือมีการคัดเลือกวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีคุณภาพและมีสูตรในการทำกระดาษทอสดักที่สามารถที่จะทำให้เกิดรายได้กับกลุ่มสัมมาชีพตำบลบางน้ำเชี่ยวขึ้นมา แต่เนื่องจากว่าในช่วงของการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้สินค้าขายได้น้อยลง ประกอบกับบรรจุกฎเกณฑ์และรูปร่างของกระดาษทอยังไม่ทันสมัย มีลักษณะเหมือนในตลาดทั่วไปไม่เป็นเอกลักษณ์ จึงมีแนวคิดว่าจะจะมีการดำเนินการพัฒนาบรรจุกฎเกณฑ์ และรูปแบบของกระดาษทอสดักให้มีความน่าทาน ทันสมัยและมีเอกลักษณ์ ที่สามารถเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยสนับสนุนรายได้ให้กับชุมชนและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับกลุ่มสัมมาชีพและชาวบ้านที่หมู่บ้านโกศากิววัฒน์ เพื่อเป็นการสนับสนุนรายได้และทำให้มีของที่ระลึกจากการท่องเที่ยวชุมชนชาวไทยพวนบ้านโกศากิววัฒน์ ที่สำคัญว่านั้นในช่วงประเพณีงานศาสตร์ต่างๆ ยังสามารถมีผลิตภัณฑ์ที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวและประเพณีวัฒนธรรมได้สืบทอดต่อไปอีกด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กระดาษทอสดัก และรูปแบบบรรจุกฎเกณฑ์กระดาษทอสดัก กลุ่มสัมมาชีพบ้านโกศากิววัฒน์ เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า ส่งเสริมรายได้ในชุมชน
2. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชุมชนตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอรพรมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสัมมาชีพกระดาษทอสดักตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอรพรมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี
เทศบาลตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอรพรมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1

1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานและสัมภาษณ์ตัวแทนชุมชนเกี่ยวกับกระดาษทอของกลุ่มสัมมาชีพกระดาษทอสดัก โดยทำการสำรวจราคาต้นทุนของการผลิต ปัญหาที่พบ

2. ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระยาสารท การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ประสิทธิภาพของบรรจุภัณฑ์ โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระยาสารทในแบบใหม่ สํารวจและประเมินราคาของผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ราคาเหมาะสม ทำการสำรวจและหาเส้นทางการจำหน่าย พร้อมทั้งจัดหาวิธีการจัดจำหน่ายโดยใช้หลักห่วงโซ่อุปทานมาสนับสนุนเส้นทางการจำหน่ายอย่างสมบูรณ์

3. ประชาสัมพันธ์ กลุ่มประชาชนในพื้นที่เพื่อแจ้งวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานและรวบรวมข้อมูลพื้นฐานเพื่อกำหนดแนวทางในการดำเนินงาน

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการตามขั้นตอนที่ 1

กลุ่มสมาชิกพระยาสารทสดักตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอพรมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี ต้องการพัฒนารสชาติกระยาสารทที่แปลกใหม่ มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เปลี่ยนแบบโลโก้ของกระยาสารทใหม่ และพัฒนารูปร่างของกระยาสารทให้เป็นลักษณะพอดีคำ ให้ตรงกับชื่อของกลุ่มเพื่อเป็นเอกลักษณ์เพื่อต้องการส่งเสริมให้สามารถจัดจำหน่ายได้มากยิ่งขึ้น

ขั้นตอนที่ 2

4. นำข้อมูลจากขั้นตอนที่ 1 มาใช้เป็นพื้นฐานในการผลิตกระยาสารทแบบใหม่ที่มีคุณค่าคุณประโยชน์ และสร้างบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน พร้อมทำแบรนด์ที่มีการสอดแทรกเอกลักษณ์ของชุมชนกลุ่มกระยาสารทสดัก บ้านโศคาภิวัฒน์เข้าไปในตัวกระยาสารท

5. พัฒนากะยาสารทในรูปแบบใหม่ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ต้นแบบให้แก่กระยาสารทของกลุ่มสมาชิกพระยาสารทสดักตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอพรมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี ให้มีความสวยงาม นำรับประทานและยังต่อยอดไปถึงการจัดเป็นของฝาก ของที่ระลึกในการท่องเที่ยวในชุมชน หรืองานประเพณีการออกร้านหรือเป็นกระเช้าของขวัญในโอกาสต่างๆ และจัดหาการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ เอกชนให้เป็น ขนม ของฝาก เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวของชุมชนบ้านโศคาภิวัฒน์จังหวัดสิงห์บุรี

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการตามขั้นตอนที่ 2

ได้ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อหากะยาสารทในรสชาติรูปแบบใหม่ โดยได้ทดลองทำกระยาสารทสูตรที่มีการผสมธัญพืช หรือส่วนผสมอื่นลงไปเช่น งาดำ แอลมอนต์ ถั่วเหลือง เมล็ดพิททอง เมล็ดแดงโม ลูกเกด หมูหยอง ปลาเค็ม มะนาว และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ รูปแบบของกระยาสารทใหม่ที่มีขนาดพอดีคำ ทานง่าย และสามารถทำได้หลากหลายรสชาติในการซื้อ 1 ครั้ง พร้อมทั้งพัฒนาที่ตัดกระยาสารทที่มีมาตรฐานเพื่อให้สามารถทำกระยาสารทที่มีขนาดเท่ากันและง่ายในการตัดแต่ง

ขั้นตอนที่ 3

6. ทดลองรสชาติของกระยาสารทสติกในสูตรรสชาติต่างๆ โดยการทำการสำรวจจากคนในท้องถิ่น นักท่องเที่ยว ประชาชนทั่วไป เพื่อหาความพึงพอใจในสูตรที่พัฒนาขึ้นและทดลองการเก็บรักษาจากบรรจุภัณฑ์ที่ได้พัฒนาขึ้น และรูปแบบในการของกระยาสารทที่มีรูปแบบที่พร้อมรับประทาน

7. สรุปผลในการทดลองปรับปรุงสูตรกระยาสารทและระยะเวลาในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการตามขั้นตอนที่ 3

จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระยาสารทสติก และได้เลือกรสชาติใหม่ มี 4 รสชาติ ได้แก่

- กระยาสารทสติกรสชาติดั้งเดิม
 - กระยาสารทสติกรสมะนาว
 - กระยาสารทสติกรสปลาเค็ม
 - กระยาสารทสติกรสหมูหยอง
- และรูปแบบของกระยาสารทที่เป็นรูปแบบกระยาสารทสติกตามที่กลุ่มต้องการ



ขั้นตอนที่ 4

8. ผลิตตัวผลิตภัณฑ์ต้นแบบ เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า พร้อมทั้งทำโฆษณาเผยแพร่ โดยการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์และนำไปเผยแพร่ตามช่องทางต่าง ๆ

9. ประชุม สรุปผลการดำเนินโครงการ พร้อมทั้งมอบ เทคนิค รูปแบบ วิธีผลิต บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบเสร็จให้ประชาชน ชุมชนกลุ่มเป้าหมาย

10. เผยแพร่องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรม สู่สาธารณชน

ผลที่เกิดจากดำเนินโครงการตามขั้นตอนที่ 4

- ได้สูตรของกระยาสารทสดี้กกลุ่มสมาชิกพระยาสารทสดี้ก และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ จำนวน 4 รสชาติ

- จัดจำหน่ายในเพจของกลุ่มสมาชิกพระยาสารทสดี้ก พร้อมแชร์ไปยังเพจอื่นๆ จำหน่ายในกลุ่มสมาชิกเกษตรที่ได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลตำบลบางน้ำเชี่ยว พร้อมออกตลาดตามที่จังหวัดจัดพื้นที่ในการจำหน่ายให้ และจำหน่ายที่ตลาดอำเภอพรหมบุรี (ทุกวันเสาร์-อาทิตย์)

- ประชุม และเผยแพร่องค์ความรู้ในการจัดทำกระยาสารทสดี้กและเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ให้แก่เทศบาลตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เพิ่มช่องทางจำหน่าย



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. สมาชิกกลุ่มได้องค์ความรู้ในการพัฒนาสูตรกระยาสารทสติก ได้สูตรและผลิตภัณฑ์ของกลุ่มกระยาสารทสติกบ้านโกคาภิวัฒน์ ตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอพรมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี นำไปผลิตเพื่อเป็นอาชีพเสริมและจำหน่ายสร้างรายได้ให้ครอบครัวและกลุ่ม
2. มีตราสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์ (LOGO) สติกเกอร์ บรรจุภัณฑ์สำหรับการจำหน่ายกระยาสารทสติกในรูปแบบต่าง ๆ
3. การได้มาทำกิจกรรมร่วมกันส่งผลให้เกิดความรักสามัคคีในชุมชน เห็นศักยภาพ คุณค่า และเกิดความภาคภูมิใจในชุมชน
4. ชุมชนและหน่วยงานในพื้นที่มีผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพิ่มขึ้น ส่งผลให้เกิดการมีส่วนร่วมในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนระหว่างหน่วยงาน

ข้อเสนอแนะ

1. ในการผลิตกระยาสารทสติกนั้นจะต้องใช้ความร้อนในอุณหภูมิที่พอเหมาะ และสม่ำเสมอ เพื่อรักษามาตรฐานของกระยาสารท
2. การเก็บรักษากระยาสารทสติกนั้นต้องเก็บในที่ที่มีการบรรจุมิดชิด ไม่มีอากาศเข้าไปเพราะจะทำให้คุณภาพเสียไป และมีกลิ่นเหม็นหืน ไม่น่ารับประทาน
3. ในการใช้ส่วนผสมของกระยาสารทควรใช้ส่วนผสมที่คั่วใหม่เพื่อให้มีความหอม และปีบมะนาวในช่วงการกวนน้ำกระยาสารทเพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นต่างๆ ของส่วนผสม

การพัฒนาศักยภาพการผลิตของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ควาบ้านทุ่งกล้วยน้อย

อ.กิตติวัลย์ ทองอร่าม
อ.ศักดิ์ชัย อินจู

สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์
สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์



บทนำ

แรกเริ่มอำเภอบางระจัน ได้สนับสนุนวัสดุและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์ งบประมาณ 100,000 บาท ต่อมาได้รับงบประมาณสนับสนุนจาก องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) และการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย (กศน.) ได้มาอบรมหลักสูตรระยะสั้นพร้อมงบประมาณสนับสนุน ปัจจุบันใช้เงินส่วนตัวในการลงทุน และมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีร่วมพัฒนาเรื่อง การตลาดออนไลน์ การจัดการคลังสินค้า และพัฒนาตราสินค้า จนได้แบรนด์ใหม่ นอกจากนี้ ยังได้รับการพัฒนาเรื่องรูปแบบของกระเป๋าจักสานและตกแต่งเพื่อเพิ่มมูลค่า จากการลงพื้นที่ สอบถามสภาพปัญหาปัจจุบัน ทางกลุ่มได้ขยายการผลิตจากเครื่องจักสานประเภทกระเป๋า ตะกร้า โดยเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นผักตบชวากันกระแทกสินค้า ซึ่งได้รับความสนใจเป็นอย่างมากในการขายออนไลน์ ซึ่งผักตบชวาจะต้องนำมาหั่นจำหน่าย จำนวน 2 ขนาด ได้แก่ ขนาด 1 ซม. และ ขนาด 2 ซม. ซึ่งได้ขนาดไม่เท่ากันเพราะใช้แรงงานคนในการหั่น หลังจากนั้นนำไปตาก ให้แห้งก่อนนำส่ง ซึ่งปัจจุบันกระบวนการผลิต ใช้แรงงานคน และอุปกรณ์ที่ใช้คือ มีดกับเชียงในการหั่นผักตบชวาที่เก็บจากคลองในพื้นที่ ซึ่งใช้เวลาในการผลิต 1 ชม. จะผลิตได้ 20 กก. หลังจากตากแห้งจะเหลือ 2 กก. ยอดขายประมาณ 150 -250 กก. ซึ่งต้องใช้มีดคม ในการผลิตยางของผักตบชวาทำให้มีดไม่คม และบรรจุภัณฑ์ยังใช้ถุงพลาสติกหรือกระสอบในการส่งเพื่อจำหน่าย

ดังนั้น คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี จึงจัดโครงการเพื่อพัฒนา ศักยภาพการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิ่งทอชาวบ้านทุ่งกล้วยน้อย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาเครื่องหั่นผักตบชวาอัตโนมัติ
2. เพื่อพัฒนาและออกแบบต้นแบบบรรจุภัณฑ์ผักตบชวากันกระแทก

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิ่งทอชาวบ้านทุ่งกล้วยน้อย ตำบลพักหัน อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการได้กำหนดวิธีดำเนินการตามกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 ศึกษา ข้อมูลจากชุมชน สำรวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยกระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ

พบว่ากลุ่มมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และช่องทางการจัดจำหน่าย เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และเพิ่มยอดขาย

กิจกรรมที่ 2 ออกแบบ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาเครื่องหันผักตบชวา

เพื่อการแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาที่สอดคล้องกับสภาพการณ์ก่อนการเปลี่ยนแปลง กระบวนการผู้รับผิดชอบโครงการร่วมกับกลุ่มกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิ่งทอผ้าบ้านทุ่งกลับน้อยจังหวัดสิงห์บุรี การพัฒนาเครื่องหันผักตบชวาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งและจำหน่ายทางออนไลน์ ผลการสำรวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้องด้วยกระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ ได้องค์ความรู้ในการพัฒนาเครื่องหันผักตบชวา และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่ผักตบชวากันกระแทกและรองทรงสัตว์ สำหรับการขนส่ง ได้บรรจุภัณฑ์ 1 รูปแบบ คือแบบถุง (ต้นแบบ) แล้วนำแบบไปให้ผู้เข้าร่วมโครงการเสนอและปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ได้ องค์ความรู้ในการพัฒนาเครื่องหันผักตบชวา

กิจกรรมที่ 3 อบรมความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาเครื่องหันผักตบชวา และการพัฒนาศักยภาพทางธุรกิจของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ 1 รูปแบบ คือ แบบถุง (ต้นแบบ) นำแบบไปให้ผู้เข้าร่วมโครงการเสนอและปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ แล้วนำแบบไปให้ผู้เข้าร่วมโครงการเสนอและปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ อภิปราย ปัญหาของหันผักตบชวา และการพัฒนาเครื่องหันผักตบชวา ทำให้มีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ 1 รูปแบบคือแบบถุง (ต้นแบบ) แล้วนำแบบไปให้ผู้เข้าร่วมโครงการเสนอและปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ได้องค์ความรู้/คู่มือในการพัฒนาเครื่องหันผักตบชวา



กิจกรรมที่ 4 อบรมความรู้เกี่ยวกับ เทคโนโลยี IOT (Internet of thing) และการบำรุงรักษาเครื่องหันผักตบชวา และการซ่อมเบื้องต้น

คณะกรรมการผู้รับผิดชอบดำเนินการจัดโครงการการพัฒนาศักยภาพการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชวบ้านทุ่งกลับน้อย

1. การใช้เทคโนโลยี Internet Of Thing ในการเพิ่มศักยภาพการผลิต
2. องค์ความรู้ในการบำรุงรักษาเครื่องหันผักตบชวา และการซ่อมเบื้องต้น ได้องค์ความรู้การใช้เทคโนโลยี Internet Of Thing ในการเพิ่มศักยภาพการผลิต/คู่มือในการพัฒนาเครื่องหันผักตบชวา

กิจกรรมที่ 5 ดำเนินผลิต และทดลองจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์

ขายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางการจัดจำหน่ายทาง Facebook ชื่อ “จักสานบ้านทุ่งกลับน้อย” และไลน์ Official ชื่อ “Pakchavaa official” และขายที่ Shopee ชื่อ “Pakchavaa”

นำผักตบชวากันกระแทก มาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับการขนส่ง ทำให้ได้ลูกค้าเพิ่มขึ้น และมีรายได้เพิ่มขึ้น





ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลลัพธ์ (Outcome)

ด้านนโยบาย เป็นการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยหน่วยงานในพื้นที่

ด้านเศรษฐกิจ เป็นการลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชาวบ้าน
ทุ่งกลับน้อย/เกษตรกร

ด้านสังคม กลุ่มสามารถบริหารจัดการและมีรายได้เพิ่มมากขึ้น และสามารถกระจาย
รายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่เก็บผักตบชวามาขายเพื่อสร้างรายได้

ผลกระทบ (Impact)

ด้านเศรษฐกิจ ส่งเสริมรายได้ให้กับชุมชน

ด้านสังคม มีกลุ่มเกษตรกรร่วมมือกันทำธุรกิจชุมชน

ด้านสิ่งแวดล้อม การใช้วัสดุจากธรรมชาติ เพื่อลดการใช้พลาสติก

การนำไปใช้ประโยชน์ของวิสาหกิจชุมชน

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถใช้เป็นแนวทางในการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา ให้กับผู้ที่สนใจ

2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถนำผักตบชวาในลำคลอง
และบึงพังกันมาเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้ให้กับกลุ่มตนเองได้

3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ พร้อมบรรจุภัณฑ์
เพื่อนำไปจำหน่าย ทราบต้นทุนผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาขายที่เหมาะสมเพื่อให้ได้กำไรที่
ต้องการ สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชาวบ้านทุ่งกลับน้อย

4. การใช้ประโยชน์ด้านสุนทรียภาพ สร้างความสุข กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้องค์ความรู้ใน
การพัฒนาการหันผักตบชวาเพื่อลดการใช้แรงงาน และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมตามความต้องการ
ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชาวบ้านทุ่งกลับน้อย

5. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับความรู้เชิงวิชาการเกี่ยวกับ
การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายจากการผลิตผักตบชวากัน
กระแตก

ข้อเสนอแนะ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ยังคงต้องการพัฒนากระบวนการผลิตผักตบชวากันกระแตก ซึ่งยังมี
กระบวนการผลิตที่ยังต้องใช้แรงงาน และเวลาในการผลิตก่อนส่งถึงผู้บริโภค ซึ่งมหาวิทยาลัย
ควรดำเนินโครงการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง เพื่อประโยชน์ต่อชุมชน

การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วย
และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากกล้วย
ตำบลโพประทับ อำเภอกำแพง จังหวัดสิงห์บุรี

อ.ศักดิ์ชัย อินจ

สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์

อ.กิตติวัลย์ ทองอร่าม

สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์





บทนำ

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจ และมีบทบาทสำคัญในชีวิตประจำวันของคนทั่วไป ทั้งในการรับประทานและยังนำมาแปรรูปเป็นอาหารคาว อาหารหวาน และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น กล้วยตาก กล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยอบเนย เป็นต้น กล้วยเป็นพืชที่ให้คุณค่าทางอาหารสูง ประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส และวิตามินเอ กล้วยสามารถบริโภคสดและแปรรูปได้ซึ่งได้รับความนิยมรับประทานกันมาจนถึงปัจจุบัน การแปรรูปกล้วยถือเป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาช้านานและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับพืชผลทางการเกษตร โดยเฉพาะเกษตรกรที่มีการปลูกกล้วยเป็นจำนวนมาก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับกล้วยในยามที่ผลผลิตออกมามาก อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพหรือต่อยอดอาชีพเดิมที่มีอยู่ให้มั่นคงต่อไป จากการลงพื้นที่สอบถามกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากกล้วย ตำบลโพประจักษ์ อำเภอนาทม จังหวัดสิงห์บุรี รวมกลุ่มกันเพื่อนำผลผลิตกล้วยมาแปรรูป เนื่องจากในพื้นที่ที่มีการปลูกกล้วยจำนวนมาก เพื่อบริโภคและจำหน่ายทั้งภายในและภายนอกประเทศ และมีกล้วยที่ไม่ได้คุณภาพสำหรับการจำหน่าย จะนำมาแปรรูปเป็นกล้วยตาก กล้วยทอด และกล้วยฉาบ ซึ่งยังไม่หลากหลายและขาดความน่าสนใจ ทางกลุ่มฯจึงมีความสนใจที่จะพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยตากซึ่งมียอดขายจำนวนมาก ให้สะอาดถูกหลักอนามัยยิ่งขึ้น แต่ขาดองค์ความรู้เรื่องตู้อบกล้วย นอกจากนี้ยังมีความสนใจในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายยิ่งขึ้น โดยมีความสนใจผลิตภัณฑ์กล้วยแท่ง (Banana Stick) แต่ยังคงขาดองค์ความรู้ในการผลิตและเพิ่มมูลค่าในตัวสินค้าของกลุ่มให้มีความโดดเด่นหรือน่าสนใจยิ่งขึ้น

สรุปประเด็นปัญหาในการพัฒนา

1. พัฒนาการกระบวนการผลิตกล้วยตากให้สะอาดถูกหลักอนามัย
2. ผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยยังไม่หลากหลาย สนใจพัฒนาเป็นกล้วยแท่ง และพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งพบว่ายังไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการใส่ผลิตภัณฑ์วางจำหน่าย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาเครื่องอบกล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากกล้วย ตำบลโพประจักษ์ อำเภอนาทม จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2566 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

1. วางแผนและพัฒนา และนำมาวิเคราะห์
2. การพัฒนาเครื่องอบกล้วย และการแปรรูปกล้วย และพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ การส่งเสริมการตลาด
3. อบรมเชิงปฏิบัติการ ขั้นตอนการเผยแพร่ และถ่ายทอดความรู้
4. ติดตามผล ทดลองตลาด ให้ข้อเสนอแนะ
5. รายงานผลการดำเนินโครงการและติดตามการใช้ประโยชน์

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลลัพธ์ (Outcome)

ด้านนโยบาย สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยมีหน่วยงานในพื้นที่ เช่น อบต.โพประทับแก้ว/พัฒนาชุมชน/กศน.

ด้านเศรษฐกิจ เป็นการลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มและชุมชน

ด้านสังคม กลุ่มสามารถบริหารจัดการและมีรายได้เพิ่มมากขึ้น

ด้านวิชาการ ได้องค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่าธุรกิจกล้วย





ผลกระทบ (Impact)

ด้านเศรษฐกิจ ส่งเสริมรายได้ให้กับชุมชน ทั้งกลุ่มฯ และชุมชนพื้นที่จังหวัดลพบุรี สิงห์บุรีและจังหวัดใกล้เคียง

ด้านสังคม มีกลุ่มเกษตรกรร่วมมือกันทำธุรกิจชุมชน

ด้านสิ่งแวดล้อม การปลูกแบบอินทรีย์

การนำไปใช้ประโยชน์ของวิสาหกิจชุมชน

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยและส่งเสริมการผลิตกล้วยแท่ง (Banana Stick) ให้กับผู้ที่สนใจ

2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากกล้วยสามารถนำกล้วยไปทำการแปรรูปและจำหน่าย

3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ พร้อมบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปจำหน่าย ทราบต้นทุนผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาขายที่เหมาะสมเพื่อให้ได้กำไรที่ต้องการ สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากกล้วย

4. การใช้ประโยชน์ด้านสุนทรียภาพ สร้างความสุข กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ และบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมตามความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากกล้วย

5. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับความรู้เชิงวิชาการเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายจากการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยแท่ง (Banana Stick)

ข้อเสนอแนะ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ยังคงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ซึ่งมหาวิทยาลัยควรดำเนินโครงการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง เพื่อประโยชน์ต่อชุมชน

การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม ทางการเพาะเห็ดเพื่อสร้างมูลค่าธุรกิจชุมชน อย่างมั่นคงและยั่งยืน

อ.ศุภขวัญ งามยิ่ง

สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล

อ.กิตติวัลย์ ทองอร่าม

สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์





บทนำ

การเกษตร เป็นหนึ่งในการพัฒนาประเทศตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ในยุทธศาสตร์การสร้างเสริมความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ใช้แผนการปฏิรูปประเทศด้านการสร้างเกษตรมูลค่าสูง แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติประเด็นการเกษตรแผนย่อยเกษตรอัจฉริยะ มุ่งพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมสู่การเกษตรยุคใหม่ โดยให้เป็นการเกษตรสร้างมูลค่า ด้านการผลิตและการค้าสินค้าเกษตรในเวทีโลกด้วยพื้นฐานทางพืชเกษตรเขตร้อนสามารถพัฒนาต่อยอดโครงสร้างธุรกิจการเกษตรด้วยการสร้างมูลค่าเพิ่ม ขับเคลื่อนการเกษตรด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ให้ความสำคัญกับการเพิ่มผลผลิตภาพการผลิตทั้งเชิงปริมาณและมูลค่า และความหลากหลายของสินค้าเกษตร เพื่อรักษาฐานรายได้เดิมและสร้างฐานอนาคตใหม่ที่สร้างรายได้สูงทั้งเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น เกษตรปลอดภัย เกษตรชีวภาพ เกษตรแปรรูป และเกษตรอัจฉริยะ เพื่อให้เกษตรกรมีรายได้สูงขึ้น

การเกษตร 4.0 ภายใต้วิสัยทัศน์เชิงนโยบายขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย 4 ด้าน เน้นการสร้างมูลค่า (Value-Based Economy) ซึ่งในมิติที่ 2 คือ ความอยู่ดีมีสุขของผู้คนในสังคม (Social Well-beings) ลดความเหลื่อมล้ำที่เป็นปัญหาฝังในสังคมไทยและเป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาประเทศไทย ส่งเสริมให้เกษตรกรใช้เทคโนโลยีการเกษตรเพื่อสร้างรายได้ให้เพิ่มมากขึ้น ยกกระดับธุรกิจเอสเอ็มอีและวิสาหกิจชุมชนด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรม สร้างระบบสวัสดิการสังคมภายใน 20 ปี

นวัตกรรม หมายถึงการนำสิ่งใหม่ ๆ ที่เป็นทั้งแนวความคิด สิ่งประดิษฐ์ใหม่ หรือเป็นการพัฒนาต่อยอดจากของเดิมที่มีอยู่แล้วให้ทันสมัยและมีประสิทธิภาพมากขึ้น มาใช้ให้บรรลุวัตถุประสงค์ให้มากที่สุด และเทคโนโลยีนั้น ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน ได้ให้ความหมายของเทคโนโลยี คือ วิทยาการที่เกี่ยวกับศิลปะในการนำเอาวิทยาศาสตร์ประยุกต์มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในทางปฏิบัติและอุตสาหกรรม และเมื่อนวัตกรรมและเทคโนโลยีทางการเกษตร ประสมกันจะมีความหมายว่าการบูรณาการเทคโนโลยีสารสนเทศทันสมัยต่างๆ เข้ากับการเกษตรกรรม เพื่อพัฒนากระบวนการให้เป็นนวัตกรรมทางการเกษตรควบคุมปัจจัยการเติบโตเพิ่มผลผลิตของพืชให้แก่เกษตรกร หรือการแปรรูปให้ได้มูลค่าเพิ่มขึ้น สร้างความมั่นคงและมั่นคงให้แก่กลุ่มเกษตรกรอย่างยั่งยืน

เห็ด (Mushroom) หรือ ฟังไจ (Fungi) เป็นสิ่งที่มีชีวิตชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางด้านเศรษฐศาสตร์ มีความต้องการสูง จำหน่ายง่าย มีช่องทางการจำหน่ายอย่างเปิดกว้าง ให้ประโยชน์ด้านอาหาร และสมุนไพร นิยมบริโภคทั้งเห็ดที่มีตามธรรมชาติ และเห็ดที่สามารถเพาะได้ เพื่อให้การบริโภคเห็ดมีความปลอดภัย ควรเลือกบริโภคเห็ดที่สามารถเพาะได้ อีกทั้งยังสามารถนำไปเพาะเป็นอาชีพเสริมได้ เป็นเห็ดที่เพาะง่ายให้ผลผลิตตอบแทนคุ้มค่า

จังหวัดสิงห์บุรี เป็นพื้นที่ขนาดเล็กมีชุมชนตั้งอยู่กระจายในพื้นที่ ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไป เป็นที่ราบลุ่มและพื้นที่ลูกคลื่นลอนตื้น ซึ่งเกิดจากการทับถมของตะกอนริมแม่น้ำเป็นอย่างมาก มีแม่น้ำสำคัญไหลผ่าน 3 สาย คือ แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำน้อย และแม่น้ำลพบุรี นอกจากนี้ยังมีลำน้ำสายอื่น ๆ ไม่มีพื้นที่เป็นภูเขาและป่าไม้และไม่มีแร่ธาตุที่สำคัญ สภาพภูมิอากาศไม่เป็นไปตามฤดูกาลในบางพื้นที่ปริมาณน้ำที่ใช้ในภาคการเกษตรไม่พอเพียง ส่งผลต่อเศรษฐกิจรากฐานในชุมชน ต้องเปลี่ยนวิธีการประกอบอาชีพไปตามสถานการณ์ที่ไม่อาจจะคาดคะเนสถานะแวดล้อมทางธรรมชาติได้ โดยเฉพาะการเกษตรที่ต้องการปัจจัยการดูแลน้ำและภูมิอากาศมาเป็นปัจจัยเริ่มต้น แรงงานสูงอายุ จำนวนแรงงานคนโรคหรือแมลงก่อกวน ระบบเศรษฐกิจ ปัญหาต่าง ๆ ที่ทำให้ได้ผลผลิตที่ลดลง หรือรายได้ไม่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิต

จากการลงพื้นที่ พบว่า กลุ่มเกษตรกรเพาะเห็ดตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ยังขาดกระบวนการเรียนรู้ กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานเกษตรปลอดภัย และกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ กระบวนการขายและตลาด ซึ่งเห็ดเป็นผลผลิตที่ดูแลง่าย ใช้บริโภคแทนเนื้อสัตว์ได้ ดีต่อสุขภาพ และปลอดภัยจากสารเคมี รวมทั้งกระแสนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ ในช่วงเทศกาลกินเจ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับยุทธศาสตร์และวิสัยทัศน์ของจังหวัดในการสนับสนุนการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยอย่างครบวงจร และยังสอดคล้องกับการพัฒนาเศรษฐกิจแบบ SDGs (Sustainable Development Goals) คือ เป้าหมายการพัฒนาาระบบเศรษฐกิจที่ยั่งยืน โดยมีมิติ 3 ประการ คือ สังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อขจัดความยากจน การมีสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี โดยใช้วิถีทางการเกษตรรวมกับการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์เกิดประโยชน์ต่อชุมชนให้มากที่สุด โดยเฉพาะในเป้าหมายที่ 1 การยุติความยากจน และเป้าหมายที่ 2 ยุติความหิวโหย เพื่อประชาชนในพื้นที่ที่มีความมั่นคงทางอาหาร ยกระดับโภชนาการ และส่งเสริมการเกษตรที่ยั่งยืน เป็นต้น ดังนั้น ในการศึกษาครั้งนี้จึงเป็นการเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาดผลผลิตเห็ดของกลุ่มธุรกิจชุมชนตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี โดยการนำเทคโนโลยีนวัตกรรมทางการเกษตรเข้าไปพัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้เพาะปลูกเห็ดเพื่อเพิ่มผลผลิต วิธีการแปรรูป สามารถสร้างมูลค่าให้แก่เกษตรกรในชุมชน นำองค์ความรู้ที่สร้างขึ้นนำมาเผยแพร่ให้แก่เกษตรกรในชุมชน และพัฒนาต่อยอดแนวคิดกระจายความรู้ในวงกว้าง สร้างรายได้ให้ชุมชนเข้มแข็งและยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. พัฒนาระบบเทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับปัจจัยการเพาะเห็ด
2. ถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเพาะเห็ดให้แก่กลุ่มเกษตรกร
3. การเพิ่มมูลค่าผลผลิตจากเห็ดและการส่งเสริมการตลาด

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มเกษตรกรเพาะเห็ดตำบไล้ไม้ตัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
กศน. ตำบไล้ไม้ตัด อำเภอบางระจันและผู้ที่สนใจในพื้นที่

วิธีดำเนินโครงการ

1. การวางแผนดำเนินการ (PLAN)

1.1 ลงพื้นที่กลุ่มเป้าหมายประสานงานทำความเข้าใจแบบมีส่วนร่วมกับกลุ่มและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

1.2 ประชุมวางแผนการดำเนินงาน

2. การดำเนินการ (DO)

กิจกรรมที่ 1 ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการเพาะเห็ดตัวอย่างแก่ชุมชน

กิจกรรมย่อยที่ 1.1 ลงพื้นที่เป้าหมายดำเนินการศึกษาข้อมูลการเพาะ การแปรรูปเห็ดในพื้นที่เป้าหมายโดยวิธีการศึกษาสำรวจ และสัมภาษณ์ กับตัวแทนกลุ่มเห็ดตำบไล้ไม้ตัดทำความเข้าใจในการดำเนินกิจกรรมให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ พร้อมทั้งพัฒนาเทคโนโลยีทางการเกษตรโรงเพาะเห็ด และทดลองใช้



กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ การเพิ่มมูลค่าผลผลิตจากเห็ดและการส่งเสริมการตลาด

- นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม 15 คน
- ระยะเวลาการฝึกอบรม 4 วัน
- ผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 30 คน / 1 ครั้ง

กิจกรรมย่อยที่ 2.1 กิจกรรมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่า

- อบรมให้ความรู้เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ด โดยการใช้วิทยากรบรรยาย และสาธิต ร่วมกับตัวแทนกลุ่มเห็ด และผู้สนใจร่วมกัน

กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การเพิ่มศักยภาพธุรกิจเห็ด

- อบรมให้ความรู้เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ด โดยการใช้วิทยากรบรรยาย และสาธิต ร่วมกับตัวแทนกลุ่มเห็ด และผู้สนใจร่วมกัน

กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการเพาะเห็ด

กิจกรรมย่อยที่ 3.1

- การถ่ายทอดการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการเพาะเห็ด
- ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้งานโรงเพาะเห็ดระบบ IoT
- แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้งานเทคโนโลยีโรงเพาะเห็ด เพื่อปรับปรุงให้เหมาะสม
- ถ่ายทอดการพัฒนาเทคโนโลยีเกี่ยวกับโรงเพาะเห็ดและผลผลิต
- แลกเปลี่ยนความรู้และการประยุกต์ใช้





3. สรุปและประเมินผล (CHECK)

- 3.1 ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดผลผลิต (Outputs)
- 3.2 สรุปรายงานผลการดำเนินโครงการตามแบบฟอร์มเสนอมหาวิทยาลัย
- 3.3 ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcomes)

4. นำผลการประเมินไปปรับปรุง (ACT)

4.1 รายงานผลการดำเนินงาน วิธีการปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป แก่มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

ด้านนโยบาย เป็นการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้แก่หน่วยงานในพื้นที่ เช่น เกษตรและสหกรณ์/พัฒนาชุมชน/กศน.

ด้านเศรษฐกิจ ลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มและชาวบ้านในชุมชน

ด้านสังคม ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการเกษตรในศูนย์การเรียนรู้เพื่อเผยแพร่ให้กับเกษตรกรในชุมชน โดยเฉพาะเกษตรกรและแรงงานสูงวัย

ด้านวิชาการ สร้างองค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่าเห็ด

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

กลุ่มเห็ดในชุมชนมีตัวเลือกในการสร้างรายได้เพื่อประกอบอาชีพเพิ่ม มีการใช้เทคโนโลยีทางการเกษตรที่เรียกว่า IoT มาลดเวลาในการดูแลเห็ดทางด้านปัจจัยการเติบโตของเห็ดซึ่งสวนทางกับผลผลิตที่ได้มากขึ้น โดยควบคุมอุณหภูมิ น้ำ และความชื้นในโรงเรือน เมื่อมีผลผลิตที่เกิดขึ้นนำมาจำหน่ายแก่ชุมชน หรือส่งต่อตัวแทนเพื่อนำไปแปรรูปที่มีมูลค่าที่เพิ่มขึ้น โดยการแปรรูปหลักๆ คือข้าวเกรียบเห็ด ออกจำหน่ายแบบตากแห้งและพร้อมรับประทาน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้ได้นาน ลงทุนต่ำแต่กำไรสูง มีบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าเป็นของกลุ่มเอง จากการทำโครงการศักยภาพของชุมชนเข้มแข็งขึ้น สามารถประกอบอาชีพได้อย่างยั่งยืน



โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

สู่ University as a Market Place

จังหวัดสระบุรี



ศึกษาการเตรียมเชือกกล้วยน้ำว้าย้อมสีธรรมชาติ โดยใช้สารเคลือบกันน้ำไมโครเวกซ์ สำหรับงานหัตถกรรม

ผศ.ดร.ภาวิณี เทียมดี สาขาเคมี (ค.บ.)
อ.ดร.สุดาร์ตน์ ชัดสาย สาขาวิทยาศาสตร์ศึกษา
ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

บทนำ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มสตรีบ้านคลองมะเกลือ ตำบลวังม่วง อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี ประกอบด้วยกระเป๋าสะพายข้าง และตะกร้ามือถือจากเชือกมัดฟางที่เหลือทิ้ง ผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มมีจำหน่ายที่ร้านค้าในเขื่อนป่าสักชลสิทธิ์ และทางเพจเฟซบุ๊ก จากการสัมภาษณ์ผู้นำกลุ่มเบื้องต้นพบว่าขั้นตอนการเตรียมเส้นเชือกมัดฟางผ่านการทำความสะอาด เชือกด้วยคลอรีนและผงซักฟอก ทำให้เมื่อเชือกโดนน้ำหรือความชื้น เชือกไม่มันวาวและเปื่อยได้ เมื่อนำเชือกมาใช้ในงานหัตถกรรมจะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อราและอายุการใช้งานได้น้อยลง และทางกลุ่มเห็นความสำคัญที่จะออกแบบผลิตภัณฑ์จากเชือกชนิดอื่นๆ เพื่อให้เกิดความหลากหลายของสินค้า จากการที่ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่กับทางชุมชน พบว่าทางชุมชนปลูกต้นกล้วยน้ำว้าเป็นจำนวนมาก โดยธรรมชาติของต้นกล้วยทุกชนิดจะให้ผลเพียงครั้งเดียวเท่านั้น เมื่อออกผลแล้ว จะถูกโคนลำต้นทิ้ง โดยส่วนของลำต้นไม่ได้ถูกนำไปใช้ประโยชน์ ถ้ามีปริมาณมากก็ถูกเผาทำลายทิ้ง ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจนำต้นกล้วยน้ำว้ามาใช้ในการประยุกต์ในลักษณะของเชือกกล้วย เพื่อเป็นการนำวัสดุเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการทำหัตถกรรม เป็นการส่งเสริมให้เกิดการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ได้คุ้มค่ามากที่สุด อีกทั้งยังเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และเพื่อเพิ่มความหลากหลายของสินค้าควรย้อมสีเชือกกล้วยด้วยสีจากธรรมชาติ ผู้วิจัยเล็งเห็นว่าสีย้อมเคมีบางชนิดก่อมะเร็งทั้งระหว่างการย้อมและการปนเปื้อนลงสู่แหล่งน้ำ จึงสนใจย้อมสีเชือกกล้วยด้วยสีธรรมชาติจากขมิ้นและฝาง ซึ่งมีในชุมชนอยู่แล้ว อีกทั้งได้สีปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการ มีกระบวนการย้อมที่รวดเร็วและไม่สลับซับซ้อน และเพื่อให้สีคงทนติดเส้นใยเชือกมากยิ่งขึ้นโดยการผสมเกลือแกงจะใช้ผสมกับน้ำสีย้อมเพื่อช่วยให้สีติดได้ง่ายขึ้น การใช้วัสดุเชือกกล้วยย้อมสีธรรมชาติ จึงเป็นวัสดุทางผลิตภัณฑ์หัตถกรรมที่แปลกใหม่น่าสนใจ ซึ่งสามารถพัฒนาและประยุกต์ใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้อีกมากมาย

ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากวัสดุธรรมชาติทุกชนิดมักพบปัญหาการเกิดเชื้อราขึ้นหากได้รับความชื้นจากการนำไปใช้งาน ผู้ผลิตส่วนใหญ่จึงเลือกใช้วิธีการอบด้วยกัมมะถันซึ่งเป็นกรรมวิธีที่นิยมใช้เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา จากการศึกษาข้อมูลพบว่า การใช้กัมมะถันส่งผลเสียต่อผู้ผลิตและผู้บริโภคอย่างมาก เนื่องจากกัมมะถันเมื่อผ่านกระบวนการเผาไหม้เพื่อใช้ในการอบจะเกิดแก๊สซัลเฟอร์ไดออกไซด์ขึ้น ซึ่งหากตกค้างบนผลิตภัณฑ์ย้อมเกิดผลเสียต่อการผลิตและใช้ผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้การใช้วิธีอบด้วยกัมมะถันสามารถป้องกันการเกิดเชื้อราบนผลิตภัณฑ์ได้เพียง 50 เปอร์เซ็นต์เท่านั้น (ประไพศรี สมใจ, พวงเพ็ญ สุยะนนท์ และ สุภาพ อัจฉริยศรีพงศ์, 2536) จากข้อจำกัดดังกล่าวมีการศึกษาเทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากวัสดุธรรมชาติ โดยใช้สารละลายโซเดียมเบนโซเอตความเข้มข้นร้อยละ 3 ถึง 5 ทำการทดสอบในเส้นใยผักตบชวา กก และไม้ไผ่ ผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการป้องกันเชื้อราด้วยวิธีการดังกล่าว พบว่าสามารถป้องกันปัญหาการเกิดเชื้อราได้เป็นอย่างดี จึงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เป็น

ต้องการของตลาดมากขึ้น (กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2558) นอกจากวิธีการป้องกันเชื้อราแล้ว เพื่อเพิ่มอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์ด้วยการใช้สารเคลือบเส้นเชือกก่อนกระบวนการขึ้นรูป พบว่าไมโครแว็กซ์ (ไมโครคริสตัลไลน์ แวกซ์) เป็นสารเคลือบชนิดหนึ่งที่มีสมบัติกันน้ำ สามารถเพิ่มความเงา ป้องกันเหงื่อ และความคงทนให้กับเส้นเชือกได้ (โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล และ อรวรภัฏ อนุถัมภานนท์, 2564) อีกทั้งมีคุณสมบัติเหนือจากแว็กซ์ชนิดอื่น คือ มีเนื้อสัมผัสที่เรียบเนียน มีความเหนียวแน่น ไม่แตกหัก และมีจุดหลอมเหลวสูงกว่าแว็กซ์ชนิดอื่น ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะพิเศษในด้านความคงทนแข็งแรง ป้องกันน้ำและเชื้อราได้ ทำให้สามารถใช้งานได้ยาวนานยิ่งขึ้น อีกทั้งขบวนการผลิตไม่ซับซ้อน ไม่ต้องใช้เครื่องมือที่มีราคาแพง ทำให้ชุมชนสามารถเรียนรู้และนำไปปฏิบัติได้ มีความเหมาะสมในการนำไปใช้งานด้านหัตถกรรม

จากเหตุผลที่กล่าวมาขอเสนอโครงการวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเตรียมเชือกกล้วยน้ำว้าและย้อมสีเชือกกล้วยด้วยสีธรรมชาติจากสีธรรมชาติจากสีธรรมชาติ ป้องกันเชือกกล้วยจากการเกิดเชื้อราด้วยสารละลายโซเดียมเบนโซเอต และศึกษาปริมาณสารเคลือบกันน้ำไมโครแว็กซ์ที่เหมาะสม เพื่อยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์ และศึกษาสมบัติทางกายภาพของเชือกกล้วยน้ำว้าที่ผ่านการเคลือบสำหรับใช้ในโรงงานหัตถกรรม รวมถึงพัฒนาแนวทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นจึงเป็นการนำต้นกล้วยมาใช้ประโยชน์ และสร้างทางเลือกใหม่ในการนำวัสดุที่เหลือใช้ในท้องถิ่นมาทำหัตถกรรม อีกทั้งยังเกิดผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Product) นอกจากนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการต่อยอดวัตถุดิบที่เกิดจากฝีมือหัตถกรรมชุมชนด้วยความคิดสร้างสรรค์ สู่รูปแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่สามารถแตกแขนงรูปแบบผลิตภัณฑ์ทางเลือกของกลุ่มชุมชนไปได้อย่างมาก



วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเตรียมเชือกกล้วยจากกากกล้วยน้ำว้า
2. เพื่อศึกษาการย้อมสีเชือกกล้วยน้ำว้าด้วยสีย้อมธรรมชาติ
3. เพื่อศึกษาปริมาณสารเคลือบกันน้ำไมโครเวกซ์ที่เหมาะสมในการนำมาเคลือบเชือกกล้วยน้ำว้าและศึกษาสมบัติทางกายภาพของเชือกกล้วยน้ำว้าที่ผ่านการเคลือบสำหรับใช้ในงานหัตถกรรม
4. เพื่อศึกษาวิธีการนำเชือกกล้วยน้ำว้าไปทำผลิตภัณฑ์สำหรับงานหัตถกรรม
5. เพื่อปรับปรุงและพัฒนาการตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสตรีบ้านคลองมะเกลือ

หมู่ 13 ตำบลวังม่วง อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566



วิธีดำเนินโครงการ

1. การลงพื้นที่นำเสนอโครงการ มีวัตถุประสงค์ คือ
 - 1.1 นำเสนอวัตถุประสงค์ของโครงการและขั้นตอนการดำเนินโครงการโดยชุมชนมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแนวทางการปรับปรุงและพัฒนาการตลาด
 - 1.2 เปิดโอกาสให้ชุมชนแสดงความคิดเห็นและถ่ายทอดองค์ความรู้ เช่น ข้อมูลพื้นฐานด้านกำลังคนของกลุ่ม และข้อมูลด้านเศรษฐกิจ
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีขั้นตอนการดำเนินงาน คือ
 - 2.1 การศึกษาการเตรียมเชือกกล้วยจากกากกล้วยน้ำว้าที่ย้อมสีจากธรรมชาติ โดยใช้สารเคลือบกันน้ำไมโครเวกซ์ ดำเนินการโดยการเตรียมเชือกจากกากกล้วยน้ำว้า การย้อมสีเชือกกล้วยด้วยสีจากธรรมชาติจากดินดำ และศึกษาปริมาณสารเคลือบกันน้ำไมโครเวกซ์ที่เหมาะสมบนเชือกกล้วย โดยวิธีการมาตรฐานที่อ้างอิงจากงานวิจัยที่น่าเชื่อถือ จากนั้นทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพของเชือกกล้วยน้ำว้าที่ผ่านการเคลือบสำหรับใช้ในงานหัตถกรรม
 - 2.2 การลงพื้นที่เพื่อนำเชือกกล้วยที่เตรียมได้ไปทดสอบการขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ในขั้นตอนนี้ชุมชนจะมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นและนำเสนอแนวทางในการออกแบบผลิตภัณฑ์แบบใหม่



3. การพัฒนาการตลาดออนไลน์ มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

3.1 การออกแบบการตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์ โดยชุมชนมีส่วนร่วมในการกำหนดเนื้อหา รูปภาพ โทนสี และรูปแบบโลโก้ในการนำเสนอผลิตภัณฑ์

3.2 การพัฒนาและปรับปรุงตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์ โดยนำข้อมูลที่ได้จากการออกแบบมาพัฒนาให้เป็นช่องทางการตลาดออนไลน์ เพื่อใช้เป็นช่องทางสำหรับการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

4. การถ่ายทอดองค์ความรู้ มีการดำเนินงานดังนี้

4.1 การลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้การเตรียมเชือกกล้วยจากกากกล้วยน้ำว้าที่ย้อมสีจากธรรมชาติ โดยใช้สารเคลือบกันน้ำไมโครเวกซ์ ซึ่งชุมชนได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการผลิต และลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ

4.2 การลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการตลาดออนไลน์และลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ

5. การติดตามประเมินผลการดำเนินงานของชุมชน มีวิธีการดำเนินงานดังนี้

5.1 การลงพื้นที่เพื่อติดตามประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการเตรียมเชือกกล้วยจากกากกล้วยน้ำว้าที่ย้อมสีจากธรรมชาติ โดยใช้สารเคลือบกันน้ำไมโครเวกซ์ ที่ชุมชนดำเนินงานเองทั้งหมด เพื่อประเมินผลสำเร็จจากการนำองค์ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดไปปฏิบัติ พร้อมทั้งรับฟังปัญหาและวิเคราะห์แนวทางป้องกันหรือแก้ไข

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ลงพื้นที่นำเสนอวัตถุประสงค์ของโครงการ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในวัตถุประสงค์ของโครงการมากขึ้น และทางผู้เข้าร่วมโครงการแสดงความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นอย่างดี หัวข้อที่ทางผู้เข้าร่วมอบรมแสดงความคิดเห็น ได้แก่ เชือกกล้วยที่ต้องการผลิตควรมีขนาดเชือกกล้วยไม่หนามากและขนาดเชือกควรเท่ากันทุกเส้นเชือก และนำเสนอสีย้อมในการย้อมเชือกกล้วย อีกทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็นในเรื่องการออกแบบผลิตภัณฑ์จากเชือกกล้วย ได้แก่ การนำเชือกกล้วยมาทำเป็นตะกร้า กระเป๋า ชะลอม เป็นต้น

กิจกรรมที่ 2 พัฒนาผลิตภัณฑ์

การเตรียมเชือกกล้วยจากกากกล้วยน้ำว้าที่ย้อมสีจากธรรมชาติ โดยใช้สารเคลือบกันน้ำไมโครเวกซ์และศึกษาสมบัติทางกายภาพของเชือกกล้วยน้ำว้าที่ผ่านการเคลือบสำหรับใช้งานหัตถกรรม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดำเนินงานโดยการเตรียมเชือกกล้วยน้ำว้าย้อมสีธรรมชาติ สีธรรมชาติที่ใช้ย้อมคือผงฝางและผงขมิ้น ใช้เวลาย้อม 2 ชั่วโมง จากนั้นศึกษาอัตราส่วนของสาร



เคลือบกันน้ำไมโครแว็กซ์ ซึ่งอัตราส่วนที่เหมาะสมคือไมโครแว็กซ์ร้อยละ 0.3 โดยน้ำหนัก สารละลายพาราฟินร้อยละ 1 โดยน้ำหนัก (นำไปทาเคลือบลงบนผลิตภัณฑ์ คือตะกร้าและกระเป๋าสาน ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้นั้นมีความคงทน แข็งแรง ต้านทานน้ำได้ดีและยืดอายุการใช้งานได้

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาตลาดออนไลน์ เพื่อปรับปรุงและพัฒนาการตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์

การปรับปรุงและพัฒนาการตลาดออนไลน์ของผลิตภัณฑ์ ซึ่งในแบบเดิมนั้นจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ร้านค้าในเชียงใหม่เช่นป่าสักชลสิทธิ์ อินสตราแกรม และทางเพจเฟซบุ๊ก ทางผู้วิจัยได้ดำเนินการออกแบบโลโก้ และภาพหน้าปกของหน้าเพจให้เหมาะสม และป้ายแท็กห้อยสินค้าที่มีเนื้อหาข้อความ โดยการออกแบบให้มีการใส่สถานที่ติดต่อเบอร์โทรศัพท์ เป็นต้น อีกทั้งเตรียมเนื้อหาสำหรับอบรมทักษะการถ่ายภาพสินค้าให้กับกลุ่มในการจัดวางรูปภาพผลิตภัณฑ์ให้ดูน่าสนใจ และผู้วิจัยดำเนินการศึกษาช่องทางการตลาดออนไลน์ ได้แก่ การขายผ่านแอปพลิเคชัน ตึกต็อก (TIKTOK) เพื่อนำวิธีการสมัครและการขายในระบบไปถ่ายทอดองค์ความรู้ในขั้นตอนต่อไป

กิจกรรมที่ 4 การถ่ายทอดองค์ความรู้

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการเตรียมเชือกจากกากกล้วย การย้อมสีเชือกกล้วยจากสีธรรมชาติ โดยใช้สารเคลือบกันน้ำไมโครแว็กซ์ และสามารถนำเชือกกล้วยที่ได้ไปทำผลิตภัณฑ์สำหรับงานหัตถกรรม อีกทั้งผู้วิจัยได้อบรมช่องทางการขายออนไลน์ผ่านแอปพลิเคชัน ตึกต็อก (TIKTOK) และนำเสนอแบบ โลโก้ ภาพหน้าปกสำหรับใช้ในช่องทางการขายออนไลน์ และออกแบบป้ายห้อยสินค้าให้ผลิตภัณฑ์ดูน่าสนใจ



กิจกรรมที่ 5 การติดตามประเมินผลการดำเนินงานของชุมชน

ทางชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ต่างจากเดิม ได้แก่ กระเป๋าสะพาย สายยาว และกระเป๋าทรงแยมเสปปล่อง เป็นต้น ผู้เข้าร่วมโครงการได้นำความรู้ที่ได้มาต่อยอดผลิตภัณฑ์ได้หลายรูปแบบ อีกทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้น ได้แก่ เชือกกล้วยที่เตรียมได้นั้นมีความกรอบ เปราะ เมื่อทิ้งไว้นานก่อนการจักสาน ทางทีมผู้วิจัยได้แนะนำแนวทางป้องกัน และวิธีการแก้ไขให้กับชุมชนได้ทราบเป็นที่เรียบร้อยแล้ว นอกจากนี้ทางทีมผู้วิจัยและชุมชนวางแผนเพื่อที่จะนำผลิตภัณฑ์ที่ได้ ออกบูทแสดงสินค้างานวันวิทยาศาสตร์ระหว่างวันที่ 23-25 สิงหาคม 2566 เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางชุมชน ทำให้การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีความราบรื่นและประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

ชุมชนมีการพัฒนา การเรียนรู้นำองค์ความรู้ในการเตรียมเชือกกล้วยน้ำว่าโดยใช้สารเคลือบป้องกันน้ำที่มีคุณสมบัติเหมาะสมสำหรับการนำมาผลิตภัณฑ์เครื่องจักสาน และสามารถย่อยสลายจากธรรมชาติได้ สร้างทางเลือกใหม่ในการนำวัสดุท้องถิ่นมาจักสาน อีกทั้งยังได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนา เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับชุมชนต่อไป

ข้อเสนอแนะ

ควรทดลองย้อมสีเชือกกล้วยด้วยสีธรรมชาติชนิดอื่น ๆ

เอกสารอ้างอิง

- ประไพศรี สมใจ, พวงเพ็ญ สุยะนันท์ และ สุภาพ อัจฉริยศรีพงศ์. (2536). ผลิตภัณฑ์ป้องกันเชื้อราของผลิตภัณฑ์ที่ตกกรรมทำจากเส้นใยผักตบชวา. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 31 (หน้า 207-215). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2553). การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์ผักตบชวา. สืบค้น พฤศจิกายน 11, 2565, จาก <http://oldweb.most.go.th/main/index.php/flagship/111-dss/1638-2010-06-03-09-21-46.html>
- กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2558). การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน. สืบค้น พฤศจิกายน 11, 2565, จาก <https://www.dss.go.th/rdcommercial/uploads/21964098.597673.pdf>
- จุฑามาศ ทองแก้ว, ประพากรณ์ มานะกิจสมบูรณ์, เยาวลักษณ์ พรหมพัฒน์, ศิริมาศ ทองลีนจี่, โสภิตา อุณาตระการ และจวีร์รัตน์ บัวแก้ว. (2559). การบริหารจัดการภูมิปัญญา พัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานเชือกมัดฟาง. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, 8(1), 134-150.
- จินตนา อินภักดี และพุลสุข บุญยเนตร. (2562). เส้นใยกล้วยหอมทองย้อมสีธรรมชาติสำหรับใช้ในการทำเครื่องจักสาน. วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพนธ์, 14(2), 9-18.
- โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล และ อรวลัภ์ อุปถัมภานนท์. (2564). การปรับปรุงสมบัติทางกายภาพของเส้นใยจากกากกล้วยโดยใช้สารเคลือบสำหรับงานหัตถกรรม. วารสารวิทยาศาสตร์ประยุกต์, 20(2), 243-257.
- โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล และ อรวลัภ์ อุปถัมภานนท์. (2564). การศึกษาปริมาณไมโครเว็กซ์ที่เหมาะสมในการเคลือบเชือกกล้วยสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, 13(3), 647-658.

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
ผลิตภัณฑ์กลุ่มขนมกงบ้านต้นตาล
ตลาดน้ำโบราณบ้านต้นตาล
ตำบลต้นตาล อำเภอสำเภา จังหวัดสระบุรี

อ.ชวลิต ศุภศักดิ์ธำรง

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

วิชาเอกการบริหารทรัพยากรมนุษย์และองค์การ

รศ.ดร.ศศิธร วชิรปัญญาพงศ์

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

วิชาเอกการบริหารทรัพยากรมนุษย์และองค์การ

อ.จิระ ประสพธรรม

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิชาเอกการตลาด



บทนำ

ชุมชนบ้านต้นตาล ในตำบลต้นตาล อำเภอสายบุรี จังหวัดสงขลา เป็นชุมชนหนึ่งของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยวนที่มีประวัติศาสตร์ดังที่กล่าวมาแล้ว มานานกว่า 200 ปี โดยอพยพมาจากอำเภอยะโฮนบุรี จังหวัดสงขลา แล้วมาตั้งรกรากใหม่เป็นชุมชนอยู่ในเขตภาคกลาง ทั้งราชบุรีและสระบุรี คนเหล่านี้เรียกตัวเองว่า ไท-ยวน ชาวต้นตาลมีความยึดมั่นในขนบธรรมเนียมวัฒนธรรม อาทิ การพูดคำเมือง ใส่ผ้าซิ่น รวมถึงการสืบทอดอาหารโบราณ โดยเฉพาะขนมกง ซึ่งเป็นอาหารประเภทของหวาน ที่นิยมใช้ในงานมงคล เนื่องจากรูปร่างของขนมเป็นรูปกงจักร ซึ่งเป็นสัญลักษณ์หนึ่งในพุทธศาสนา จึงเป็นความเชื่อว่าเป็นสิ่งมงคล หากนำมาใช้ถวายพระในงานมงคล จะเกิดสิ่งดีดีต่อผู้นั้น ปัจจุบัน ในพื้นที่ตำบลต้นตาล กลุ่มชาวไทยวน ได้ดำรงรักษา และเผยแพร่เอกลักษณ์ของชาวไทยวน ด้วยการเปิดตลาดน้ำโบราณบ้านต้นตาล ตั้งอยู่บริเวณริมแม่น้ำป่าสัก บริเวณวัดต้นตาล ตำบลต้นตาล อำเภอสายบุรี พิกัด <https://goo.gl/maps/XYoxFoLH-K1dvDM78A> จนมีชื่อเสียงเป็นที่ดึงดูดใจของนักท่องเที่ยว และผู้ที่สนใจมาเยี่ยมเยือนอยู่เสมอ ดังนั้น ชาวไทยวนในตำบลต้นตาล กลุ่มหนึ่งจึงได้รวมตัวกันผลิตขนมกง อันเป็นอัตลักษณ์ของชาวไทยวน จำหน่ายแก่นักท่องเที่ยว และผู้มาเยือน ใช้ชื่อว่ากลุ่มขนมกง เพื่อเป็นของฝากจากตลาดน้ำต้นตาล อีกทั้งยังเป็นการรักษาวัฒนธรรมไทยวน อีกทางหนึ่ง แต่ขณะเดียวกันก็เป็นการเพิ่มรายได้ให้ชาวชุมชน อีกด้วย

จากการศึกษาสภาพปัญหา และวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มชุมชน พบว่า บรรจุภัณฑ์ของขนมกงที่จำหน่าย ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ตามประกาศเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ พ.ศ. 2560 นอกจากนี้ ภาชนะบรรจุยังไม่สามารถรักษาคุณภาพ รสชาติ รูปลักษณ์ ของขนมกง ได้มากนัก ด้วยขนมกงเป็นขนมที่ทำมาจากถั่วเขียวกะเทาะเปลือกบด กวนกับน้ำตาลมะพร้าว แล้วนำมาขึ้นรูปเป็นรูปกง แล้วจึงนำมาชุบแป้งทอด ก่อนจำหน่าย โดยบรรจุภัณฑ์ปัจจุบันที่ใช้เป็นกล่องกระดาษ พิมพ์ลายดอกทานตะวัน และระบุชื่อขนมกงบ้านต้นตาล ต.ต้นตาล อ.สายบุรี จ.สงขลา และหมายเลขโทรศัพท์ของกลุ่มผู้ผลิต แต่ขาดรายละเอียดสำคัญ เช่น ส่วนประกอบผลิตภัณฑ์ ขนาดบรรจุ แหล่งผลิต วันผลิตและวันหมดอายุ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังเป็นกล่องกระดาษ ที่ไม่มีวัสดุรองรับตัวขนม เพื่อความสะอาด หรือลดการปนเปื้อนต่าง ๆ อีกทั้ง ไม่สามารถเก็บรักษาได้นาน เกินกว่า 7 วัน ตัวขนมจะมีน้ำมันที่ใช้ทอดซึมผ่านกล่องกระดาษ ทำให้แลดูไม่สะอาด ไม่สวยงาม ทำให้จำหน่ายลดจำนวนผลิตภัณฑ์ได้ไม่มาก และมีของเหลือจำหน่ายอยู่เสมอ

ดังนั้น การดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ การดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ จึงเป็นการศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรมบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจัดจำหน่ายเพื่อการค้าจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมกง ของกลุ่มชุมชนตำบลต้นตาล อำเภอสายบุรี จังหวัดสงขลา เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับผลิตภัณฑ์ขนมกง ช่วยส่งเสริมให้ชุมชนมีรายได้ที่เพิ่มขึ้น รวมถึง การร่วมอนุรักษ์ สืบสานวัฒนธรรมไทยวน ของชาวไทยวนในจังหวัดสงขลา ให้มีความยั่งยืน ต่อไป

ถึงส่งผลกระทบต่อความก้าวหน้าทางเศรษฐกิจบนรากฐานของชุมชน ตามพระบรมราโชบายของ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้เข้มแข็งบนฐานของการมีส่วนร่วม และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติในการขับเคลื่อนประเทศของรัฐบาล นอกจากนี้ ยังเป็นไปตามพันธกิจด้านการบริการวิชาการสู่ท้องถิ่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี อีกด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกงของชุมชนตลาดต้ำน้ำบ้านต้นตาล ตำบลต้นตาล อำเภอสោไห้ จังหวัดสระบุรี
2. เพื่อพัฒนานวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ขนมกง ของชุมชนตลาดต้ำน้ำต้นตาล ตำบลต้นตาล อำเภอสោไห้ จังหวัดสระบุรี
3. เพื่อพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมกงของชุมชนตลาดต้ำน้ำบ้านต้นตาล ตำบลต้นตาลอำเภอสោไห้ จังหวัดสระบุรี
4. เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตจากการมีรายได้เพิ่มของชุมชนกลุ่มขนมกง ตลาดต้ำน้ำบ้านต้นตาล ตำบลต้นตาล อำเภอสោไห้ จังหวัดสระบุรี

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มขนมกงชุมชนตลาดต้ำน้ำบ้านต้นตาล ตำบลต้นตาล อำเภอสោไห้ จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีการในการดำเนินการและผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาข้อมูลจากชุมชน สำรวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้อง ร่วมกันศึกษาปัญหาของผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ผลจากการดำเนินกิจกรรมพบว่ามีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และนวัตกรรมช่องทางการจัดจำหน่ายภัณฑ์ เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และเพิ่มยอดขาย



กิจกรรมที่ 2 ออกแบบ พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และนวัตกรรมช่องทางการจัดจำหน่ายภัณฑ์ โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกง สํารวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้องด้วยกระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ ผลจากการดำเนินกิจกรรมได้ผลิตภัณฑ์ขนมกง 1 รสชาติ คือ รสเผือก (เดิมมีแต่รสดั้งเดิม)

กิจกรรมที่ 3 อบรมความรู้เกี่ยวกับการผลิต บรรจุภัณฑ์และนวัตกรรมช่องทางการจัดจำหน่ายแก่กลุ่มชุมชน โดยนำผลิตภัณฑ์ขนมกง 1 รสชาติ คือ รสเผือก (เดิมมีแต่รสดั้งเดิม) และบรรจุภัณฑ์ 2 รูปแบบ คือ แบบถุงและแบบกล่อง (ต้นแบบ) แล้วนำแบบไปให้ผู้เข้าร่วมโครงการเสนอและปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ผลที่เกิดจากการดำเนินกิจกรรมมีการปรับรสชาติขนมกง รสเผือก ให้มีความอ่อนนุ่ม กรอบนอก เป็นที่ต้องการของผู้เข้าร่วมอบรมและลูกค้าโดยผ่านการทดลองชิม และมีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ 2 รูปแบบ

กิจกรรมที่ 4 ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และนวัตกรรมช่องทางการจัดจำหน่าย ผลที่เกิดจากการดำเนินกิจกรรม

1. ได้ขนมกง รสเผือก ที่มีความกรอบนอก นุ่มใน มีความหวานพอเหมาะ
2. ได้บรรจุภัณฑ์ 2 รูปแบบคือแบบถุงและแบบกล่อง (ต้นแบบ) ให้มีขนาดพอเหมาะ กับจำนวนขนมกงแบบถุงและแบบกล่อง
3. ได้นวัตกรรมช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ จำนวน 2 ช่องทาง คือ ทาง Facebook ชื่อ “ตลาดต้านบ้านต้นตาล” และไลน์กลุ่ม ชื่อ “ขนมกงบ้านต้นตาล”
4. ได้สื่อการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ขนมกงที่เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา เรื่องเล่า ขั้นตอนการผลิต ช่องทางการติดต่อ เสนอผ่านช่องทาง Youtube <https://www.youtube.com/watch?v=si2KnnA8pnU>





กิจกรรมที่ 5 ดำเนินผลิต และทดลองจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์ และนวัตกรรมช่องทางการจัดจำหน่ายแก่กลุ่มชุมชน ผลที่เกิดจากการดำเนินกิจกรรม คือ ได้ลูกค้าเพิ่มขึ้น และมีรายได้เพิ่มขึ้น

การนำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มชุมชนผลิตภัณฑ์ขนมกง ตลาดต้นน้ำโบราณบ้านต้นตาล สามารถนำผลิตภัณฑ์ขนมกงรสชาติเผือกและรสชาติดั้งเดิม ฉลากและบรรจุภัณฑ์ นวัตกรรมช่องทางการจัดจำหน่ายและสื่อการเรียนรู้ ไปใช้ประโยชน์ โดยมีผลกระทบทางบวกด้านต่าง ๆ ดังนี้

ด้านเศรษฐกิจ ผลิตภัณฑ์ขนมกงรสชาติเผือกและรสชาติดั้งเดิม ฉลากและบรรจุภัณฑ์ นวัตกรรมช่องทางการจัดจำหน่ายและสื่อการเรียนรู้ต่อยอดเชิงพาณิชย์ที่สามารถนำไปขายได้จริงอันเป็นการเพิ่มรายได้แก่ชุมชนร่วมกันและสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน

ด้านสังคม ผู้ประกอบการ คนในชุมชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นจากการมีรายได้เพิ่มขึ้นชีวิตมีความสุขตามวิถีชีวิตการประกอบอาชีพของตนในชุมชน

ด้านสิ่งแวดล้อม ฉลากและบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดพอเหมาะกะกับจำนวนผลิตภัณฑ์ขนมกงที่บรรจุลงในกล่องและถุง ช่วยลดความสิ้นเปลืองทรัพยากรธรรมชาติที่นำมาใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์กล่องและถุงที่มีขนาดใหญ่เกินความจำเป็น

ข้อเสนอแนะ

บรรจุภัณฑ์ขนมกงยังคงมีรอยเปื้อนน้ำมันจากขนมกงที่บรรจุในกล่อง ผู้รับผิดชอบโครงการและกลุ่มชุมชนขนมกงเห็นว่าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ขนมกงครั้งต่อไปคงต้องพิจารณาเรื่องนี้เพื่อให้บรรจุภัณฑ์มีคุณภาพและมีมาตรฐานช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์

การเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเพื่อหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

อ.จิระ ประสพธรรม สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิชาเอกการตลาด
ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิชาเอกการตลาด
อ.ชวลิต ศุภศักดิ์ธำรง สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
วิชาเอกการบริหารทรัพยากรมนุษย์และองค์การ





บทนำ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี มีความประสงค์ในการที่จะเพิ่มผลผลิตภัณฑ์ภายในกลุ่มแม่บ้านฯ ให้มีผลผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายเพิ่มขึ้น แต่ยังคงรูปแบบกระบวนการผลิตที่คล้ายคลึงกับการทำเผือกหอมทอดกรอบซึ่งเป็นผลผลิตภัณฑ์ประจำกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ และประจำตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี แต่ด้วยตั้งแต่ต้นปี 2565 เกษตรกรผู้ปลูกเผือกหอม ประสบปัญหาเรื่องน้ำท่วมพื้นที่การทำนาเผือกทำให้เกษตรกรต้องเร่งเก็บหัวเผือกและขายในราคาที่สูง ทำให้กลุ่มแม่บ้านที่ทำการแปรรูปเผือกประสบปัญหาในด้านราคาต้นทุนที่เพิ่มขึ้นของวัตถุดิบ ทำให้ไม่สามารถผลิตเผือกหอมทอดกรอบได้โดยทางกลุ่มไม่มีนโยบายในการเพิ่มราคาของผลผลิตภัณฑ์เผือกหอมสำเร็จรูป จึงทำให้ในระหว่างที่เผือกหอมมีราคาแพงจึงต้องหยุดการผลิตและทำให้ประสบปัญหากับกลุ่มสมาชิกคือการขาดรายได้ คณะผู้ดำเนินโครงการจึงได้ลงพื้นที่ในการเก็บข้อมูลและได้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจึงเกิดความร่วมมือในการที่จะพัฒนาผลผลิตภัณฑ์ตัวใหม่เพิ่มขึ้นนอกเหนือจากเผือกหอมที่ทางกลุ่มฯ ต้องรอให้ราคาปรับลดลงจึงจะสามารถผลิตต่อไป ทางผู้ดำเนินโครงการได้สำรวจเห็นวัตถุดิบที่อยู่ภายในท้องถิ่น คือ กล้วยน้ำว่านพุ่มมะลิอ่อน ที่ชาวบ้านปลูกไว้รอบนาเผือก ซึ่งเป็นพืชที่ไม่ได้ทำประโยชน์จึงมีแนวคิดในการนำกล้วยน้ำว่านมาทำการแปรรูปให้กลายเป็นผลผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตใกล้เคียงกับการทำเผือกหอมของกลุ่ม จึงนำมาซึ่งการพัฒนาและการเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี
2. การเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี
3. เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566



วิธีการในการดำเนินการและผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม ด้วยการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) บทสรุปที่ได้จากการร่วมสนทนากลุ่ม ได้มาซึ่งสภาพปัญหา อุปสรรค และบริบทวัตถุดิบภายในชุมชนและความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม แนวทางการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม แนวทางการวิเคราะห์คุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มนวัตกรรมกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ โดยกลุ่มฯ ได้ร่วมเรียนรู้ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คิดค้นสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้รสชาติที่ทางกลุ่มพึงพอใจ โดยอยู่ภายใต้มาตรฐานอาหารปลอดภัยตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ผลที่ได้จากการวิจัยแบบมีส่วนร่วม จากการสัมภาษณ์และการลงพื้นที่พบว่าภายในชุมชนมีการกล้วยน้ำว้าเสริมตามคันทนาและบริเวณโดยรอบบ้าน และบริเวณแปลงโคกหนองนาโมเดลภายในชุมชน ตำบลหรรเทพ เพื่อบริโภคภายในครัวเรือนและการขาย ประกอบกับในช่วงที่เผือกหอมขาดตลาดเนื่องจากฝนน้ำท่วมและไม่อยู่ในฤดูกาลผลิต จึงทำให้กลุ่มขาดรายได้จากการขายเผือกทอดกรอบได้ในช่วงระยะเวลา 3-6 เดือน ในวงจรการผลิต จึงมีความต้องการจะเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ไม่ต้องมีการลงทุนมาก และใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด และทำให้เกิดการประหยัดต้นทุนในการผลิต เช่น อุปกรณ์เครื่องมือต่างในการใช้ทอดเผือกหอม จึงมีความต้องการที่จะนำกล้วยน้ำว้าที่มีอยู่แปรรูปเป็นกล้วยทอดกรอบ ที่มีสูตรการทำผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีรสชาติตรงตามความต้องการของกลุ่มฯ และผู้บริโภคได้แก่ กล้วยทอดกรอบรสดั้งเดิมหวานน้อย และกล้วยทอดกรอบรสบาร์บีคิว รวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบให้แก่กลุ่มฯ



กิจกรรมที่ 2 การเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม โดยการประชุมร่วมกับกลุ่มเกษตรกร เพื่อเก็บข้อมูลและหาแนวทางในเพิ่มทักษะกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ให้แก่กลุ่มฯ ดำเนินการเพิ่มทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ด้านกระบวนการผลิต ด้านการเก็บรักษา และดำเนินการทดสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยให้กลุ่มแม่บ้านแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเพื่อแก้ไขและปรับปรุงให้ตรงตามความต้องการ

ผลที่ได้จากการประชุมร่วมกับกลุ่ม ต้องการอบรมในการนำวิทยากรที่มีความรู้ความชำนาญ มาแนะนำและทำการอบรมเพื่อหาแนวทางในเพิ่มทักษะกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ให้แก่กลุ่มฯ เป็นการเพิ่มทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ด้านกระบวนการผลิต ด้านการเก็บรักษา ดังนี้

- การจัดการอบรมด้านการผลิตจากวิทยากรผู้มีความรู้และประสบการณ์ จากกลุ่มแปรรูปกล้วยระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร เป็นแหล่งที่ปลูกกล้วยน้ำว้ามากที่สุด และมีประสบการณ์ในการแปรรูปกล้วยน้ำว้า มาถ่ายทอดองค์ความรู้โดยมีผลการถ่ายทอดความรู้ดังนี้

- การคัดเลือกสายพันธุ์กล้วยน้ำว้า พันธุ์มะลิอ่อน เนื่อกล้วยจะมีความละเอียดมากกว่าสายพันธุ์อื่น และเมื่อทอดแล้วเนื้อจะมีสีเหลืองทองที่น่ารับประทาน

- อายุกล้วยที่เหมาะสมแก่การนำมาเป็นวัตถุดิบใน ควรมีอายุไม่ต่ำกว่า 70 – 80 วัน นำมาพักคอยค้างคืนเพื่อแปรรูป 24 ชั่วโมง

- การเพิ่มทักษะในการลอกเปลือกกล้วยดิบ โดยการใช้ปลายช้อนแกลง ในการลอกที่เพิ่มความรวดเร็ว และไม่เพิ่มต้นทุน

- เมื่อลอกกล้วยเสร็จแล้วควรนำมาแช่น้ำเปล่าและทำความสะอาด โดยน้ำนั้นควรมีการแช่มะกรูดผ่าครึ่งลูก จำนวน 2 ลูกต่อน้ำ 15 ลิตร เพื่อไม่ให้กล้วยมีผิวดำ

- ควรสไลด์กล้วยกลับไปมีดที่สไลด์กล้วยโดยเฉพาะเพราะสามารถปรับองศา ที่ทำให้กล้วยมีแผ่นบางได้มากที่สุด ไม่ควรใช้มีดลอกเปลือกผลไม้ในการสไลด์เพราะจะทำให้กล้วยมีขึ้นหนาและไม่สามารถปรับองศาได้

- การปรับอุณหภูมิไฟควรใช้ไฟกลาง ไม่ควรใช้ระดับไฟแรงเพราะจะทำให้กล้วยงอม่วนไม่เป็นแผ่นบางกรอบ

- เมื่อทอดได้ที่แล้ว ควรมีการพรมน้ำเกลือลงไปในขณะที่ทอด ประมาณ 30 มิลลิตร

- นำกล้วยขึ้นจากการทอดควรมีการสลัดน้ำมัน ไม่ให้น้ำมันตกค้างเป็นจำนวนมาก

- และนำกล้วยเข้าภายในห้องบรรจุ ไม่มีลมพัด อุณหภูมิกล้วยควรเย็นปกติจำทำการบรรจุถุง ไม่ควรบรรจุในช่วงมีอุณหภูมิร้อน

กิจกรรมที่ 3 เพิ่มช่องทางการตลาดให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม โดยการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตราผลิตภัณฑ์ชุมชน และช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์ ดำเนินการทดสอบประสิทธิภาพการทำงาน แก้ไข/ปรับปรุง ตามความต้องการของชุมชนท้องถิ่นหรือผู้ใช้ประโยชน์

ผลจากการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตราผลิตภัณฑ์ชุมชน และช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์ มีดังนี้

1. มีตราสินค้า ภายใต้แบรนด์คุณยาย ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม
2. ทำฉลากพร้อมตราสินค้าแสดงส่วนประกอบที่สำคัญ แสดงราคา วันเดือน ปี ที่ผลิต และการหมักอายุ แสดงหมายเลขที่ได้รับรองมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารและยา (อย)
3. การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ เป็นถุงซิปล็อค กระดาษคราฟสีน้ำตาล ที่ป้องกันการอาหารจากการสัมผัสภายนอกได้ดี

ผลของการเพิ่มทักษะช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์

1. เพิ่มการสอนเทคนิคการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ลงช่องทางออนไลน์
2. เทคนิคการสร้างคอนเทนต์ต่างๆในการโพสขายสินค้าผ่านเพจของทางกลุ่มฯ ให้มีความต่อเนื่อง





ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด

1. นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีความรู้ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ จำนวน 15 คน
2. การนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการยกระดับและเพิ่มความหลากหลายผลิตภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม
3. มีตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ตลาดออนไลน์ และพัฒนาสมรรถนะโดยการใช้นวัตกรรมการผลิต เป็นไปตามตัวชี้วัด

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น

ด้านนโยบาย ยกระดับศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วยทอดกรอบเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน สร้างความมั่นคงในอาชีพอย่างยั่งยืน

ด้านเศรษฐกิจ ชุมชนมีองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อการยกระดับศักยภาพการผลิตกล้วยทอดกรอบ เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน

ด้านสังคม ชุมชนมีส่วนร่วมในการดำเนินโครงการตามนโยบายของรัฐบาล

ด้านวิชาการ นักศึกษาได้รับการพัฒนาทักษะด้านการตลาดและบริการวิชาการสู่ชุมชน

ผลกระทบที่เกิดขึ้น

ด้านเศรษฐกิจ การยกระดับศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน

ด้านสังคม ส่งเสริมให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี ที่เข้าร่วมโครงการมีรายได้และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ด้านสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมให้ชุมชนปลูกกล้วยแบบไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

การนำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี ได้รับประโยชน์จากการเพิ่มทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายในชุมชนให้มีความหลากหลายเพิ่มขึ้นจากการเผยแพร่และถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจแก่สมาชิกกลุ่มเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและโอกาสในการสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ประจำชุมชน จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำให้เกิดการเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต และการลดต้นทุนการผลิต การนำวัตถุดิบภายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบหลัก ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ยังเป็นการสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มในเชิงพาณิชย์ได้ทันทีและผู้มีส่วนได้เสียที่มีบทบาทในการผลักดันต่อยอดผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้เป็นที่ยอมรับต่อผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการเสริมทักษะในด้านการขาย และเทคโนโลยีในการผลิตที่ให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภคที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นในอนาคต



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำซอสเกรวี่จากมัลเบอร์รี่ วิสาหกิจชุมชนเพื่อพืชผักผลไม้ปลอดภัย (GAP) ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

อ.ญาณพัฒน์ ลาภพาณิชย์กุล	สาขาวิชาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย
อ.ดร.สุวรรณี ปานเจริญ	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
อ.ดวงทิพย์ รับพรดี	สาขาวิชาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย
อ.ดร.ดวงพร ไม้ประเสริฐ	สาขาวิชาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย

บทนำ

จากการได้รับมอบหมายให้ดำเนินโครงการทั้งงานวิจัยในรูปแบบ โอทอป งานมหาวิทยาลัยสู่ตำบล ซึ่งได้รับการทำงานเข้ากับ ชุมชน ตำบลหนองย่างเสือมาโดยตลอดในระยะ 4 ปีที่บริการ ด้านวิชาการแก่ชุมชน โดยมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อพืชผักผลไม้ปลอดภัย (GAP) หนองย่างเสือ เป็นวิสาหกิจชุมชน ๑ ต้นแบบซึ่งมีกลุ่มที่มีความเข้มแข็งและกล้าที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ขึ้น มาทดลองตลาดอยู่เสมอ จากที่ได้บริการชุมชนและเข้าสำรวจได้พบข้อมูลมากมายที่ทั้งทราบแล้ว และยังไม่ทราบ โดยกล่าวคือ ตำบลหนองย่างเสือเป็นตำบลหนึ่งที่อยู่ใน อำเภอเมวกเหล็ก จังหวัด สระบุรี ที่เป็นเมืองเกษตรกรรมเลี้ยงโคนม โคนเนื้อ และซึ่งมีปริมาณพอกันกับเกษตรกรรมปลูกพืช และผลไม้ ซึ่งในปัจจุบันนี้จากการได้รับการสอบถามเชิงสัมภาษณ์ทำให้ได้รับทราบว่าเกษตรกรที่ อยู่ในพื้นที่ตำบลหนองย่างเสือจะมีการส่งโคนเนื้อเพื่อใช้ในการบริโภคทั้งภายในประเทศ และนอก ประเทศ ซึ่งประกอบกับการทำผลิตภัณฑ์เบอร์รี่ของวิสาหกิจ ๑ ที่ผลิตเองและรับจากสมาชิกของ กลุ่มซึ่งผลผลิตจากสมาชิกมีทั้งได้มาตรฐานและขาดมาตรฐาน จึงทำให้เกิดผลิตภัณฑ์บางส่วนที่ รับประทานได้เพียงแค่น้ำมัลเบอร์รี่ไม่สามารถแปรรูปไปเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอื่นได้ และ ประกอบกับการเก็บข้อมูลพื้นฐานจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสระบุรี โดยมีผลิตภัณฑ์มวลรวม จังหวัด (GPP) ในปี 2562 มีมูลค่า 255,627 ล้านบาท รายได้เฉลี่ย 336,393 บาท/ราย/ปีจำนวน ประชากร 643,507 คน 286,397 ครัวเรือน และเป็นครัวเรือน ภาคการเกษตร 32,653 ครัว เรือน คิดเป็นร้อยละ 11.40 ของครัวเรือนทั้งหมด และในด้านเกษตรของจังหวัดโดยข้อมูลมีสัตว์ ที่เป็นสัตว์เศรษฐกิจคือ โคนม/ เนื้อ ที่มีเกษตรกรเลี้ยงโคนม/เนื้อ จำนวน 4,709 ราย โดยมีวัว จำนวน 160,205 ตัว แบบGAP 163 ราย ที่ได้รับการรับรองใหม่ และต่ออายุ 594 ราย และแบบ อินทรีย์ 8 ราย

ดังนั้น ทางทีมงานได้เล็งเห็นความเป็นไปได้ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร สู่ ผลิตภัณฑ์จากผลผลิตเบอร์รี่ เป็นผลิตภัณฑ์น้ำซอสเกรวี่จากมัลเบอร์รี่ เพื่อเป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์ และเสริมรายได้ให้กับวิสาหกิจชุมชน ๑ ซึ่งพร้อมที่จะร่วมรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์น้ำซอสเกรวี่จากมัลเบอร์รี่
2. เพื่อออกแบบและพัฒนาฉลาก ตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์น้ำซอสเกรวี่จาก มัลเบอร์รี่
3. เพื่อออกแบบและผลิตกล่องสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำซอสเกรวี่จากมัลเบอร์รี่
4. เพื่อพัฒนาบุคลากรสัมพันธ์สำหรับแสดงสินค้า

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนเพื่อพืชผักผลไม้ปลอดภัย (GAP) ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

ขั้นตอนวิธีการทำการวิจัย

การเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการของชุมชน กำหนดพื้นที่ทดลอง คือ ไร่นาสะอาดจิตร สมาชิกวิสาหกิจชุมชนเพื่อพืชผักผลไม้ปลอดภัย (GAP) ตำบลหนองย่างเสือ

ประชากร คือ สมาชิกของวิสาหกิจชุมชนเพื่อพืชผักผลไม้ปลอดภัย (GAP) ตำบลหนองย่างเสือ

การดำเนินการวิจัย

1. ร่วมดำเนินการทำผลิตภัณฑ์
2. ถ่ายทอดความรู้จากการพัฒนาสูตร
3. ร่วมให้ข้อเสนอแนะในการพัฒนา ออกแบบและจัดทำฉลาก และตราสัญลักษณ์
4. ร่วมให้ข้อเสนอแนะในการพัฒนาบุทประชาสัมพันธ์สำหรับแสดงสินค้า





ผลที่เกิดขึ้นในการดำเนินการ

คณะผู้ดำเนินงานลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลซึ่งในชุมชนส่วนใหญ่ชุมชนมีอาชีพปลูกพืชผัก พืชไร่ ผลไม้ตามฤดูกาล และมีการเลี้ยงวัว โดยกลุ่มวิสาหกิจ ฯ ส่วนใหญ่ ซึ่งได้ประชุมปรึกษาหารือร่วมกับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ ฯ ซึ่งได้บทรสรุปว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนลงความคิดเห็นว่าจะพัฒนาน้ำซอสเกรวี

ในช่วงตลอดเดือนพฤษภาคม – มิถุนายน 2566 นักศึกษาช่วยงานสาขาวิชาเทคโนโลยี การอาหาร ได้ทำการออกแบบ พัฒนา และทดสอบสูตรน้ำเกรวี ได้ตัวอย่างทั้งหมด 12 ตัวอย่าง แล้วนำไปทดสอบกับกลุ่มชน เยาวชน บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย บุคคลทั่วไป และรวมถึงกลุ่มสมาชิกวิสาหกิจ ฯ ด้วย จนได้ความคิดเห็นกลับมาเพื่อปรับจนได้ผลสรุปสูตรก่อนนำไปถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับกลุ่มสมาชิกวิสาหกิจ ฯ ต่อไป

ในวันที่ 17 มิถุนายน 2566 ได้ทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบเชิงปฏิบัติการในรูปแบบ การอบรมแบบมีส่วนร่วมเพื่อให้ผู้เข้าร่วมการถ่ายทอดได้เข้าถึงกระบวนการได้อย่างทั่วถึง ซึ่งครั้งนี้ได้เชิญกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ที่มีความสัมพันธ์กับกลุ่มวิสาหกิจ ฯ เข้ามาร่วมด้วยซึ่งได้ผลตอบรับกลับได้เป็นอย่างดี ตลอดจนการแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนเรียนรู้ไปด้วยกันอย่าง มีมิตรไมตรี การถ่ายทอดนี้ซึ่งสามารถชี้ไปถึงกลุ่มเป้าหมายใหม่ที่มีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ร่วมกับเป้าหมายเดิมที่มีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ซึ่งสามารถส่งผลให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ใหม่ ๆ ได้อย่างต่อเนื่อง การถ่ายทอดสูตรน้ำซอสเกรวีจากมัลเบอร์รี่ในครั้งนี้ ทางชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ 1 ผลิตภัณฑ์ หากทางวิสาหกิจ ฯ ที่ได้เข้าร่วมการอบรมในครั้งนี้อาจได้รับผลิตภัณฑ์ ที่มากกว่าที่ตั้งไว้ขึ้นกับการประยุกต์ของวิสาหกิจ ฯ นั้น ๆ

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ กลุ่มสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเพื่อพืชผักผลไม้ปลอดภัย(GAP) ตำบลหนองย่างเสือสามารถเป็นผู้นำ หรือตัวแทนในการสอนให้กับวิสาหกิจชุมชนข้างเคียงได้ และยังเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของตำบลหนองย่างเสืออีกด้วย
2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย กลุ่มสมาชิกวิสาหกิจชุมชนใกล้เคียงในตำบลหนองย่างเสือ สามารถนำมัลเบอร์รี่มาแปรรูปและจำหน่ายในรูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ได้
3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
 - 3.1 มีผลิตภัณฑ์น้ำซอสเกรวี่จากมัลเบอร์รี่จำหน่ายในชุมชน
 - 3.2 มีบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปจัดจำหน่าย
 - 3.3 ทราบต้นทุนผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาขายที่เหมาะสมเพื่อให้ได้กำไรที่ต้องการ
4. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ ฯ ที่เป็นเป้าหมายของโครงการและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ ฯ ใกล้เคียงทั้งในตำบลและจังหวัดนอเขตพื้นที่ได้รับความรู้ในรูปแบบเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำซอสเกรวี่จากมัลเบอร์รี่

ข้อเสนอแนะ

โครงการควรได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้กับวิสาหกิจชุมชนเพื่อพืชผักผลไม้ปลอดภัย (GAP) ตำบลหนองย่างเสือต่อไป

ส่วนผสม	
น้ำส้ม	100 กรัม
น้ำเชื่อม	50 กรัม
น้ำมะนาว	10 กรัม
เกลือ	5 กรัม
ผงชูรส	5 กรัม
ผงฟู	5 กรัม
สีผสมอาหาร	ตามชอบ
น้ำ	ตามชอบ

ราคาขายปลีกแนะนำ

น้ำซอสเกรวี่	500 กรัม
น้ำเชื่อม	100 กรัม
น้ำมะนาว	20 กรัม
เกลือ	10 กรัม
ผงชูรส	10 กรัม
ผงฟู	10 กรัม
สีผสมอาหาร	ตามชอบ
น้ำ	ตามชอบ

ติดต่อ: 081-821-2324
081-821-2324













ISBN 978-974-283-0403

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี 321 ถ.นารายณ์มหาราช
ต.ทะเลชุบศร อ.เมือง จ.ลพบุรี 15000
โทร. 036 427 485 โทรสาร 036 422 610 www.tru.ac.th