



# ข้อมูล ผู้เชี่ยวชาญ

โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

MJU Enhancing SMEs and New Entrepreneurs with Smart  
and Modern Agricultural Technology Innovation (SMATI)





มหาวิทยาลัยได้พัฒนาสมรรถนะบุคลากรให้มีความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ และเสริมสร้างความเป็นผู้ประกอบการ โดยให้มีศักยภาพสามารถเชื่อมโยงกับภาคเอกชน เพื่อยกระดับวิสาหกิจร่วมกับหน่วยงานภายนอก ทั้งภาครัฐภาคเอกชน และเกษตรกร ด้วยวิธีการที่หลากหลาย โดยเฉพาะการส่งบุคลากรไปฝังตัวในหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเป้าหมาย (Talent Mobility) การแสวงหาผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยี และนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ในระดับนานาชาติ พัฒนาหลักสูตรและเป็นพี่เลี้ยงให้กับบุคลากรใหม่ของมหาวิทยาลัย (Coaching) รวมทั้งการปรับปรุงระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในมหาวิทยาลัย ให้มุ่งเน้นภาระงานเชิงยุทธศาสตร์ เพื่อรองรับการพลิกโฉมมหาวิทยาลัยสู่การเป็นมหาวิทยาลัยกลุ่ม 2 ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม โดยมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญภายในเข้าสู่กระบวนการ Up-skill, Re-skill ตามขั้นตอน ผ่านกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการพัฒนาผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยี และนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ และคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญภายนอก โดยจับคู่กับหน่วยงานภายในที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนภารกิจการพลิกโฉม





# สารบัญ



	หน้า
<b>คำนำ</b>	<b>1</b>
<b>สารบัญ</b>	<b>2-6</b>
ขั้นตอนการดำเนินงาน (ผู้เชี่ยวชาญภายใน)	7
การจำแนกกลุ่มผู้เชี่ยวชาญภายในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 64 คน ดำเนินการยกระดับผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชน	8
ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาตราสินค้าและผลิตภัณฑ์ (Branding) จำนวน 13 คน	9
• ผศ.ดร.พิชญพร อายุมั่น	10
• ผศ.ดร.พัชรินทร์ สุภาพันธ์	11
• ผศ.ดร.ภูษณิศดา เตชเถกิง	12
• ผศ.ดร.วิยะดา ชัยเวช	13
• ผศ.ดร.ศิริกุล ตลาสมบัติ	14
• อาจารย์อุบลวรรณ สุภาแสน	15
• อ.ดร.ศรายุทธ ตรีรัตน์	15
• อ.ดร.ปิยะพิศ ขอนแก่น	15
• อ.ดร.ปณิธิ บุญสา	16
• อ.ดร.จันทร์จิรา นันตา	16
• อาจารย์ดวงพร เพิ่มสุวรรณ	16
• อ.ดร.สมบัติ กันบุตร	17
• อ.ดร.น้ำฝน รักประยูร	17







# สารบัญ



	หน้า
ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food) จำนวน 24 คน	18-19
• ดร.ภาคภูมิ เสาวภาคย์	20
• ดร.วีร์ พวงเพ็ชร์	21
• ดร.ศรัญญา สุวรรณอังกูร	22
• นางสาวเบญจวรรณ จันทรแก้ว	23
• นายวงศ์พันธ์ พรหมวงศ์	24
• นายอนุกุล จันทรแก้ว	25
• ผศ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี	26
• ผศ.ดร.ธีระพล เสน่ห์	27
• ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	28
• ผศ.ดร.อิสรา วัฒนนภาเกษม	29-30
• ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	31
• ผศ.ดร.ดวงพร อมรเลิศพิศาล	32
• ผศ.ดร.ตะวัน จัตราสูงเนิน	33
• ผศ.ดร.นิสรา กิจเจริญ	34
• ผศ.ดร.ปวีณา จัตราสูงเนิน	35
• ผศ.ดร.ศักดินันท์ นันตัง	36
• ผศ.ดร.อุทุมพร กั้นแก้ว	37
• ว่าที่ร้อยเอก ดร.จิระชัย ยมเกิด	38
• อ.ดร.จิรพงศ์ ศรศักดิ์อนุภาพ	39
• อ.ดร.แสนวสันต์ ยอดคำ	40
• อ.ดร.พัทธเพ็ญ เพ็ญจำรัส	41
• อ.ดร.ภานาท แสงเจริญรัตน์	42
• อ.ดร.อานนท์ ปะเสระกิจ	43
• อาจารย์กานต์ ทิพยาไกรศรี	44







# สารบัญ



	หน้า
ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food) จำนวน 12 คน	45
• ดร.วรวรรณ เพชรอุไร	46
• นางกัญญณิกา ขำมสี	47
• ผศ.ดร.กฤษดา พงษ์การณยภาส	48
• ผศ.ดร.ขวัญจรีส เชียงปัญญา	48
• ผศ.ดร.นิรวรรณ ธรรมจันทร์	49
• ผศ.ดร.พัชรี อินธนู	50
• ผศ.ดร.ศักดินันท์ บันตัง	51
• ผศ.ดร.สุนทร คำยอด	52
• รศ.ดร.ณัฐพร จันทรฉาย	53
• รศ.ดร.วีรนันท์ ไชยมณี	54
• อ.ดร.เนตราพร ต่วงสง	55
• อาจารย์ศรีสุดา ทาหาร	56
ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ (Smart Farm) จำนวน 10 คน	57
• ดร.พยุงศักดิ์ เกษมสำราญ	58
• ดร.ภคมน ปิ่นตานา	59
• ดร.สุรพล ริยะนา	60
• ผศ.ดร.ชูรัตน์ ธารารักษ์	61
• ผศ.ดร.ธเนศ ไชยชนะ	62-63
• ผศ.ดร.จพวรรณ นิรัญศิลป์	64
• ผศ.เสริมสุข บัวเจริญ	65
• ว่าที่ร้อยตรี ผศ.ดร.ธรรมศักดิ์ พันธุ์แสงศรี	66
• อาจารย์กัทนีชัย ชัยยา	67
• อ.ดร.ประกิตต์ โกะสูงเนิน	68







# สารบัญ



	หน้า
ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Eco Packaging) จำนวน 5 คน	69
• ผศ.ดร.ปราณวีร์ สุขันธ์	70
• ผศ.ดร.เรวดี วงศ์มณีรุ่ง	71
• ผศ.ดร.สุพัตรา วงศ์แสนใหม่	72
• รศ.ดร.อรุณี คงดี อัลเดรด	73
• ผศ.ดร.ธวัชณ์ สร้อยทอง	74
การจำแนกกลุ่มผู้เชี่ยวชาญภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 25 คน ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้	75
ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food) จำนวน 14 คน	76
• นางสาววิชรินทร์ จันทวรรณ	77
• นายเสกสรร สงจันทิก	78
• ผศ.ดร.ตะวัน ฉัตรสูงเนิน	79
• ผศ.ดร.ปริญ คงกระพันธ์	80
• ผศ.ดร.สถาพร แสงสุโพธิ์	81
• นางสาวรดาพร ทองมา	82
• ดร.วินิตรา สีละพัฒนา	83
• รศ.ดร.ระพีพันธุ์ แดงตันกี	84
• อ.ดร.รรินทร์ ธรรมกุลกระจ่าง	85
• รศ.จักรพงษ์ พิมพพิมล	86
• อ.ดร.จอมสุดา ดวงวงษา	87
• นางสาวณิชนน ธรรมรักษ์	88
• อ.ดร.รัฐพร จันท์เดช	89
• นายปรีชา รัตนัง	90







# สารบัญ



	หน้า
ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food) จำนวน 9 คน	91
• ดร.ณัฐรัตน์ สุขเกษม	92
• ดร.แสนสันต์ ยอดคำ	93
• ผศ.ดร.อนรรฆอร ศรีไสยเพชร	94
• รศ.ดร.ธวัชรัตน์ รัตนเดชานาคินทร์	95
• รศ.ดร.อรุณี คงดี อัลเดรด	96
• อ.ดร.บัลลิกา จินดาสิงห์	97
• ผศ.ดร.เนตรนภา อินสฤต	98
• ดร.พรพิมล พิมลรัตน์	99
• รศ.ดร.ดวงพร อมรเลิศพิศาล	100
ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ (Smart Farm) จำนวน 2 คน	101
• อ.ดร.สุดเขต สุกุลทอง	102
• อ.ดร.สุกฤษฎิ์ พลเจริญ	103
ขั้นตอนการดำเนินงาน (ผู้เชี่ยวชาญภายนอก)	104
การจำแนกกลุ่มผู้เชี่ยวชาญภายนอกมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 4 คน	105
• รศ.ดร.ปาริชาติ บัวเจริญ	106-109
• นางเพียงเพ็ญ ภาคอุทัย	110
• Ph. D Nobutaka Ito	111-112
• ดร.พัฒนโชค สายอ้าย	113





# ขั้นตอนการดำเนินงาน (ผู้เชี่ยวชาญภายใน)

- **การกำหนดคุณสมบัติผู้เชี่ยวชาญ**
- **แสวงหาผู้เชี่ยวชาญ**
- **ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม**
- **จัดฝึกอบรม Reskill และ Upskill**
- **จับคู่ (Matching) ร่วมกับผู้ประกอบการ**
- **สร้าง/พัฒนาธุรกิจใหม่**
- **เกิดผู้ประกอบการใหม่ด้านนวัตกรรมเกษตร**





# ผู้เชี่ยวชาญภายในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 64 คน

จำแนกเป็น 5 กลุ่ม ตามความเชี่ยวชาญ

13 คน

ด้านการพัฒนาตราสินค้า  
และผลิตภัณฑ์ (Branding)

12 คน

ด้านนวัตกรรม  
และเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)

24 คน

ด้านนวัตกรรม  
และเทคโนโลยีอาหาร (food)

5 คน

ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์  
ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม  
(Eco Packaging)

10 คน

ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี  
เกษตรอัจฉริยะ (Smart Farm)

## ดำเนินการยกระดับผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน

การดำเนินกิจกรรมการยกระดับผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนด้วยเทคโนโลยี  
และนวัตกรรมเกษตรอัจฉริยะ ผ่านการจัดหลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชนที่มีฐานของการผลิต และมีความมั่นคงในการประกอบกิจการ  
แล้วระดับหนึ่ง โดยผู้เชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย จะดำเนินการเป็นพี่เลี้ยงและส่งเสริม  
ให้มีการใช้เทคโนโลยีในการผลิตและประกอบกิจการ เน้นการแก้ไขให้ผู้  
ประกอบการ มีกลุ่มวิสาหกิจ/ธุรกิจใหม่ที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมนี้



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาตราสินค้าและผลิตภัณฑ์ (Branding) จำนวน 13 คน



ผศ.ดร.พิชญภาพร อายูมัน  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



ผศ.ดร.พิชรินทร์ สุภาพันธุ์  
คณะเศรษฐศาสตร์



ผศ.ดร.กฤษณิศดา เตชเถกิง  
คณะบริหารธุรกิจ



ผศ.ดร.วิยะดา ชัยเวช  
คณะบริหารธุรกิจ



ผศ.ดร.ศิริกุล ฑูลาสอมบิติ  
คณะบริหารธุรกิจ



อาจารย์อุบลวรรณ สุภาแสน  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



อ.ดร.ศรายุทธ ตรีรัตน์  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



อ.ดร.ปิยะพิศ ขอนแก่น  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



อ.ดร.ปณิธี บุญสา  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



อ.ดร.จันทรจิรา นันตา  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



อาจารย์ดวงพร เพิ่มสุวรรณ  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



อ.ดร.สมบัติ กิ่งบุตร  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



อ.ดร.น้ำฝน รักประยูร  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
ตราสินค้า  
และ  
ผลิตภัณฑ์  
(Branding)

# ผศ.ดร.พิชญาพร อายุมัน



มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



เบอร์โทรศัพท์ : 08 9893 6887



E-mail : phichayaphorn@mju.ac.th



โครงการศูนย์พัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและรองรับ  
การท่องเที่ยวเชิงนิเวศมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

## กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
กาละแมสำหรับยา  
บ้านนาคูหา ต.สวนเขื่อน อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
กาละแมสำหรับยา

## แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

กระบวนการอบแห้งสาหร่ายเตาด้วยอุณหภูมิต่ำทดแทนการตาก  
แห้งด้วยแสงอาทิตย์ เพื่อควบคุมปริมาณความชื้นและสามารถคง  
คุณค่าทางอาหารของสาหร่ายเตาที่มีอยู่ในสาหร่ายเตาผงได้เหมือน  
สาหร่ายเตาสด และใช้กระบวนการกลบกลืนคาวของสาหร่ายเตาด้วย  
การใช้น้ำชา (มะขะ) และการพัฒนาเนื้อกาละแมจากที่เป็นแบบแข็งให้  
มีลักษณะอ่อนตัว และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรับประทานได้  
สะดวก






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
ตราสินค้า  
และ  
ผลิตภัณฑ์  
(Branding)

# ผศ.ดร.พัชรินทร์ สุภาพันธุ์

-  คณะเศรษฐศาสตร์
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 1530 0813
-  E-mail : tomaec@hotmail.com



## โครงการผลิตภัณฑ์แปรรูปลำไยดอนเปา

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ บริษัท ประภากร โปรดักชั่น จำกัด  
148 หมู่ 5 ต.ดอนเปา อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่  
ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ผลิตภัณฑ์แปรรูปลำไยดอนเปา

- มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ได้รับรางวัลจากการประกวดเทคโนโลยีนวัตกรรม ในงานสัมมนาวิชาการนานาชาติ ASIAN ASSOCIATION OF AGRICULTURAL COLLEGES AND UNIVERSITIES AND MAEJO UNIVERSITY (AAACU) ประจำปี 2565
- วางจำหน่าย

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ลำไยอบแห้งถูกรอบด้วยเครื่องอบลมร้อนไฟฟ้าแทนการอบด้วยเตาถ่าน ทำให้สินค้ามีมาตรฐานที่ดีขึ้น



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
ตราสินค้า  
และ  
ผลิตภัณฑ์  
(Branding)

# ผศ.ดร.ภูษณิศ เทชเถกิง

- 📄 คณะบริหารธุรกิจ
- ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 08 9433 1511
- ✉ E-mail : thepusanisa@yahoo.com



โครงการการสร้างแบรนด์และพัฒนา Package ครีมบรรเทา  
อาการอักเสบของผ้า

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

## กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
คุณชิดสุภางค์ กิตยาริคุณ  
99 หมู่ 16 ต.ห้วยยาบ อ.บ้านธิ จ.ลำพูน

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
ครีมบรรเทาอาการอักเสบของผ้า

- วางจำหน่าย

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เสริมแนวคิด Design Thinking การสร้าง Brand, Logo,  
Package, การทำ storytelling สำหรับ Digital Marketing



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
ตราสินค้า  
และ  
ผลิตภัณฑ์  
(Branding)

## ผศ.ดร.วิยะดา ชัยเวช



คณะบริหารธุรกิจ



เบอร์โทรศัพท์ : 08 1882 5523



E-mail : wiyada.mju@gmail.com



### โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ปลาแผ่น กรีบ กรอบ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
คุณณัฐพัชร สอนวิไลกุล  
320 หมู่ 5 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ปลาแผ่น กรีบ กรอบ

- วางจำหน่าย

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เสริมแนวคิด Design Thinking การสร้าง Brand, Logo,  
Package, การทำ storytelling สำหรับ Digital Marketing



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
ตราสินค้า  
และ  
ผลิตภัณฑ์  
(Branding)

## ผศ.ดร.ศิริกุล ฤลาสสมบัติ



คณะบริหารธุรกิจ



เบอร์โทรศัพท์ : 09 2699 5199



E-mail : sirikul7889@gmail.com



โครงการการสร้าง Brand จัดทำ storytelling และพัฒนา  
บรรจุภัณฑ์สำหรับ Digital Marketing

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
นางสาวธัญเนตร เชื้อนสกุล  
160/43 หมู่ 9 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
**CHARM Perfume**  
• วางจำหน่าย

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เสริมแนวคิด Design Thinking การสร้าง Brand, Logo,  
Package, การทำ storytelling สำหรับ Digital Marketing



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
ตราสินค้า  
และ  
ผลิตภัณฑ์  
(Branding)



### อาจารย์อุบลวรรณ สุภาแสน

- มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
- เบอร์โทรศัพท์ : 09 5685 6968
- E-mail : ubonwans@mju.ac.th



### อ.ดร.ศรายุทธ ตรีรัตน์

- มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
- เบอร์โทรศัพท์ : 09 4441 6614
- E-mail : sarayutt@mju.ac.th



### อ.ดร.ปิยะพิศ ขอนแก่น

- มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
- เบอร์โทรศัพท์ : 0 5464 8593 ต่อ 5
- E-mail : piyapit@mju.ac.th

## โครงการศูนย์พัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและรองรับ การท่องเที่ยวเชิงนิเวศมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

## ยกระดับผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
กลุ่มชุมชนผู้ผลิตน้ำพริกน้ำย่อย  
หมู่ 10 ต.บ้านถิ่น อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
น้ำพริกน้ำย่อย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยการพัฒนาตราสินค้า ฉลาก และบรรจุ  
ภัณฑ์ การบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ การบริหารคน งบ  
ประมาณ เวลา เพื่อให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถยกระดับไปสู่การ  
เป็นผู้ประกอบการ



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
ตราสินค้า  
และ  
ผลิตภัณฑ์  
(Branding)



### อ.ดร.ปณิธิ บุษสา

- มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
- เบอร์โทรศัพท์ : 08 1883 8020
- E-mail : paniti@mju.ac.th



### อ.ดร.จันทรจิรา นันตา

- มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
- เบอร์โทรศัพท์ : 0 5464 8593 ต่อ 5
- E-mail : junjira-n@mju.ac.th



### อาจารย์ดวงพร เพิ่มสุวรรณ

- มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
- เบอร์โทรศัพท์ : 0 5464 8593 ต่อ 5
- E-mail : daungporn@mju.ac.th

## โครงการศูนย์พัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและรองรับ การท่องเที่ยวเชิงนิเวศมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

## ยกระดับผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
สหกรณ์เครดิตยูเนียนสร้อยหล้า  
ต.แม่พุง อ.วังชิ้น จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ข้าวสาร

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยการพัฒนาตราสินค้า ฉลาก และบรรจุ  
ภัณฑ์ การบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ การบริหารคน งบ  
ประมาณ เวลา เพื่อให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถยกระดับไปสู่การ  
เป็นผู้ประกอบการ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
ตราสินค้า  
และ  
ผลิตภัณฑ์  
(Branding)



### อ.ดร.สมบัติ กันบุตร

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 0 5464 8593 ต่อ 5  
✉ E-mail : sombatk@mju.ac.th



### อ.ดร.น้ำฝน รักประยูร

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 09 3298 4491  
✉ E-mail : namfon@mju.ac.th

## โครงการศูนย์พัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและรองรับ การท่องเที่ยวเชิงนิเวศมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

## ยกระดับผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
กลุ่มชุมชนที่ปลูกโกโก้ในเขตพื้นที่ตำบลช่อแฮและป่าแดง  
ไร่เพิ่มพูน ต.ช่อแฮ อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
โกโก้บาร์

### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การแปรรูปโกโก้ การเพิ่มมูลค่าของโกโก้ ทิศทางการตลาด  
Business Model Canvas การพัฒนาตราสินค้า ฉลากและบรรจุ  
ภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยใช้โลโก้ ในการสื่อสารแหล่งวัตถุดิบ  
ในพื้นที่เกษตรอินทรีย์ และแหล่งการปลูกโกโก้ในเขตพื้นที่ป่าต้นน้ำ

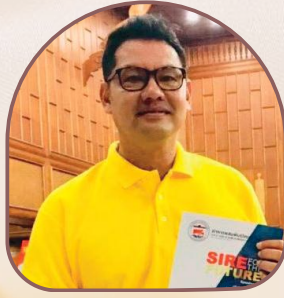


โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food) จำนวน 24 คน



**ดร.พาคภูมิ เสาวภาคย์**

คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยี



**ดร.วีร์ พวงเพ็ชร์**

ศูนย์วิจัยเศรษฐกิจและพยากรณ์ทางการเกษตร



**ดร.ศรัญญา สุวรรณอังกูร**

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



**นางสาวเบญจวรรณ จันทรแก้ว**

ศูนย์วิจัยเศรษฐกิจและพยากรณ์ทางการเกษตร



**นายวงศ์พันธ์ พรหมวงศ์**

คณะผลิตกรรมการเกษตร



**นายอนุกุล จันทรแก้ว**

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**ผศ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี**

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



**ผศ.ดร.ธีระพา แสนพันธุ์**

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



**ผศ.ดร.นิกรม นาคประสม**

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



**ผศ.ดร.อิสรา วัฒนภาเกษม**

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม**

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



**ผศ.ดร.ดวงพร อมเลิศพิศา**

คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ





## ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food) จำนวน 24 คน



**ผศ.ดร.ตะวัน จิตรสูงเนิน**  
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร



**ผศ.ดร.นิสรา กิจเจริญ**  
คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ



**ผศ.ดร.เปวีณา จิตรสูงเนิน**  
คณะศิลปศาสตร์



**ผศ.ดร.ศักดิบดินทร์ นันตัง**  
คณะวิทยาศาสตร์



**ผศ.ดร.อุกุมพร คินแก้ว**  
คณะวิทยาศาสตร์



**ว่าที่ร้อยเอก ดร.วิระชัย ยมเกิด**  
วิทยาลัยนานาชาติ



**อ.ดร.จิรพงษ์ ศรีศักดิ์ปานภาพ**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**อ.ดร.แสวนสันต์ ยอดคำ**  
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



**อ.ดร.พัทธเพ็ญ เพ็ญจำรัส**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**อ.ดร.รณาท แซงเจริญรัตน์**  
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



**อ.ดร.อานนท์ ประเสริฐกิจ**  
คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยี






**อาจารย์อานนท์ ทิพย์ไกรศรี**  
คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ดร.ภาคภูมิ เสาวภาคย์

-  คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยี
-  เบอร์โทรศัพท์ : 09 4224 5195
-  E-mail : phakphume@mju.ac.th



โครงการยกระดับการผลิตโคเนื้อและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโค  
เชิงพาณิชย์ในชุมชนด้วยนวัตกรรมการผลิตพันธุ์สุสัต์ว์เชิงคัดเลือก

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคและผลิตอาหารโคคุณภาพครบวงจร

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคเชิงพาณิชย์ในชุมชนด้วยนวัตกรรม  
การผลิตพันธุ์สุสัต์ว์เชิงคัดเลือก

- วางจำหน่าย

### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ความต้องการเนื้อโคที่มีสายพันธุ์  
เหมาะสมกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เนื้อโคที่ถูกนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ ของโครงการ  
ได้มาจากโคเนื้อที่ผ่านการใช้องค์ความรู้ที่เป็นนวัตกรรมการผลิต  
พันธุ์สุสัต์ว์เชิงคัดเลือกที่มีระดับความพร้อมของเทคโนโลยี  
(Technology Readiness Level, TRLs) ในระดับ 4 ซึ่งคัดเลือก  
โคให้มีคุณภาพเนื้อที่ดีเหมาะสมสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ดร.วีร์ พวงเพ็ชร์



ศูนย์วิจัยเศรษฐกิจและพยากรณ์ทางการเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 0 5387 5265 ต่อ 6



E-mail : wee.soc@gmail.com



โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยน้ำหว้าด้วยเทคโนโลยี  
และนวัตกรรมอัจฉริยะ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

#### ผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนช่อแลแปรรูปพืชผักสมุนไพร  
288 หมู่ 1 ต.ช่อแล อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
กล้วยตาก ซีเรียบ

- วางจำหน่าย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจาก  
ผลผลิตกล้วยกล้วยน้ำหว้าของ  
เกษตรกรในพื้นที่ที่มีคุณภาพการ  
ผลิตมากยิ่งขึ้น โดยปัจจุบันทางกลุ่ม  
มีการใช้ตู้อบจากแสงแดดธรรมชาติ  
ทำให้เกิดปัญหาในการควบคุม  
คุณภาพและระยะเวลา



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปกล้วยน้ำหว้าจากการใช้ตู้อบไฟฟ้า ให้  
สามารถอบกล้วยได้แห้งพอดี และมีสีส้มสวยงาม

โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564








## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# ดร.ศรัญญา สุวรรณอังกุล

-  คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 5515 7572
-  E-mail : suwanangul@hotmail.com



## โครงการโปรตีนบาร์อาหารเพื่อสุขภาพจากผงจิ้งหรีดบดละเอียด

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
นายเตชิต รุ่งกิจอำพร  
369 หมู่ 1 ซอย 2 ถนนน้ำตกแม่สา ต.แม่แรม อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่  
50800

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
โปรตีนบาร์อาหารเพื่อสุขภาพจากผงจิ้งหรีดบดละเอียด  
• วางจำหน่าย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนบาร์เพื่อสุขภาพจากผงจิ้งหรีดบดละเอียดมีปริมาณโปรตีนสูงและมีส่วนผสมของกรดไขมันอิ่มตัวสายโมเลกุลยาวปานกลาง (MCT) ซึ่งช่วยเสริมสุขภาพสำหรับผู้ออกกำลังกายและให้พลังงานต่ำ (energy bar) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพอย่างแท้จริง



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# นางสาวเบญจวรรณ จันทรแก้ว



ศูนย์วิจัยเศรษฐกิจและพยากรณ์ทางการเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 0 5387 5265 ต่อ 6



E-mail : Bencha\_BB@hotmail.co.th



โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยหอมทองด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมอัจฉริยะ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

## กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่กล้วยหอมเมืองแกน  
77/1 หมู่ 1 ต.ช่อแล อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
กล้วยหอมอบโรยธัญพืช

- วางจำหน่าย

## แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ความต้องการเทคโนโลยีแปรรูป  
กล้วยหอมทอง ซึ่งเป็นผลผลิตพื้น  
ถิ่นให้มีคุณภาพสูง



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อนำมาใช้แปรรูปกล้วยหอมทองให้มี  
คุณภาพมากขึ้น



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# นายวงศ์พันธ์ พรหมวงศ์



คณะผลิตกรรมการเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 111 2808



E-mail : Wongphan\_pw@mju.ac.th



โครงการการผลิตผงหนอนอบแห้งโปรตีนสูง และ ผลิตภัณฑ์ premix สำหรับกึ่ง

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

## กิจกรรมอบรม

### ผู้ประกอบการ

บริษัท สยาม ไบโอดี อินเซ็คท จำกัด

- จัดระเบียบวิสาหกิจ/ธุรกิจ

### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)

BIO PRO

- วางจำหน่าย

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

นวัตกรรมใหม่สำหรับการใช้งานในฟาร์มกึ่งเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเจริญเติบโต และช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกัน บำรุงและเพิ่มไขมันในตัว โดยการเพาะเลี้ยงและจัดการหนอนแมลงวันทหารดำสำหรับเป็นสารตั้งต้นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์สำหรับการเลี้ยงสัตว์



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# นายอนุกุล จันทรแก้ว

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

เบอร์โทรศัพท์ : 08 2188 7173

E-mail : K-anukul@hotmail.com



## โครงการลูกอมสมุนไพรกลั่นน้ำผึ้งมะนาว

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนสุราสายน้ำผึ้ง  
169/1 หมู่ 6 ต.สะเอียบ อ.สอง จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ลูกอมสมุนไพรกลั่นน้ำผึ้งมะนาว

### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เป็นผลิตภัณฑ์ลูกอมที่มีส่วนผสมจากสมุนไพรธรรมชาติ คือ น้ำผึ้ง ธรรมชาติ และมะนาว ซึ่งน้ำผึ้งที่ใช้เป็นน้ำผึ้งที่ได้จากการเลี้ยงด้วย เกสรดอกกล้วย ธรรมชาติ มีฤทธิ์ในการยับยั้งการเพิ่มจำนวนของ ไวรัสโคโรนา-19 (SARS-CoV-2) ได้ที่ปริมาณความเข้มข้นในระดับ น้อยๆ โดยไม่เป็นพิษต่อเซลล์ โดยสารสำคัญที่มีฤทธิ์ในการยับยั้ง ไวรัส คือ แพนดูราทิน เอ (Panduratin A) และพินอสโตรบิน (Pinostrobin)




โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ผศ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี

 คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

 เบอร์โทรศัพท์ : 08 1873 3325

 E-mail : ktandee@gmail.com



### โครงการอามาซาเกะข้าวอินทรีย์

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
บริษัท ทีเอชซี (ประเทศไทย) จำกัด  
18 ซอย 8 ถนนสุขเกษม ต.ป่าตัน อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
อามาซาเกะข้าวอินทรีย์

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

อามาซาเกะ (Amazake) เป็นเครื่องดื่มปราศจากแอลกอฮอล์ของ  
ญี่ปุ่น อุดมไปด้วยเอนไซม์ น้ำตาล กรดอะมิโน และวิตามิน ทำให้มี  
ประโยชน์ต่อสุขภาพ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ผศ.ดร.ธีระพล เสนพันธุ์

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

เบอร์โทรศัพท์ : 08 4581 4013

E-mail : theeraphol\_s@mju.ac.th



โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมผลไม้ผสมสมุนไพรเสริมภูมิคุ้มกันสูตรน้ำตาลน้อย

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวเกษตรอินทรีย์และวิถีชุมชนคนเจียงฮาย  
31 หมู่ 2 ต.ห้วยสัก อ.เมือง จ.เชียงราย 57000

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
แยมผลไม้ผสมสมุนไพรเสริมภูมิคุ้มกัน สูตรน้ำตาลน้อย

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การแปรรูปแยมเป็นการถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาลความเข้มข้นสูงเพื่อลดค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (water activity) และมีค่า pH ต่ำ เพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม

- 📄 คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
- ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 08 4486 7331
- ✉ E-mail : narkprasom@gmail.com



### โครงการชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนลำไยแปลงใหญ่ ต.แม่ปิ้ง  
204 หมู่ 10 ต.แม่ปิ้ง อ.พร้าว จ.เชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การนำเทคโนโลยีการอบแห้งสมุนไพรด้วยตู้อบความร้อนแบบ  
อินฟราเรด เป็นเทคโนโลยีการอบแห้งที่สามารถลดระยะเวลาในการ  
ตากแห้งได้เร็วกว่าการตากแห้งแบบธรรมชาติ 2-3 เท่า






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



**ผู้เชี่ยวชาญ**

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

**ผศ.ดร.อิสรา วัฒนนภาเกษม**





-  มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
-  เบอร์โทรศัพท์ : 09 9619 6941
-  E-mail : Isara@mju.ac.th



**โครงการการพัฒนาต้นแบบ Innovation product เชิงพาณิชย์ร่วมกับผู้ประกอบการ สำหรับวางบนช่องทางตลาด offline และ online**

**ยกระดับผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชน**

**ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)**

ผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการ	แนวคิดการพัฒนา/โอกาสธุรกิจ/วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืช จ.แพร่	สหกรณ์ผู้เลี้ยงผึ้งจังหวัดแพร่ ประกอบธุรกิจการเลี้ยงผึ้งและแปรรูปผลผลิตจากการเลี้ยงผึ้งเพื่อออกจำหน่าย เช่น ผึ้ง สบู่ และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ แต่ในสถานการณ์ปัจจุบันพบว่าผลผลิตดังกล่าวขายได้ในราคาต่ำ จึงต้องการเพิ่มมูลค่าสินค้า	กราโนล่าตัวอ่อนผึ้งจึงเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างกินเล่นหรืออาหารเช้าที่มีประโยชน์ ให้พลังงานสูง โปรตีนสูง จุดเด่นไปด้วยไขมันดี เหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ ผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก
	วิสาหกิจชุมชนเห็ดน่านมันคง		พัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ด แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เห็ดทอดกรอบเพื่อยื่นขอออย. สำหรับการจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์
	วิสาหกิจชุมชนตำบลนาจักร	ผลิตภัณฑ์จากถั่ว ในท้องตลาดส่วนมากยังไม่อยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภค จึงไม่สะดวกต่อการนำมาบริโภค ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปแบบใหม่	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางอาหารเพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
	ศูนย์วิจัยข้าวแพร่		บัวควักเป็นเมล็ดพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ปราศจากกลูเตน มีโปรตีนและใยอาหารสูง เป็นแหล่งที่ดีของกรดอะมิโน และเป็นแหล่งรวมแร่ธาตุนานาชนิด ช่วยในระบบต่าง ๆ ในร่างกายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ




โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





**ผู้เชี่ยวชาญ**

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

**ผศ.ดร.อิสรา วัฒนนภาเกษม**

 มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

 เบอร์โทรศัพท์ : 09 9619 6941

 E-mail : Isara@mju.ac.th



**โครงการการพัฒนาต้นแบบ Innovation product เชิงพาณิชย์ร่วมกับผู้ประกอบการ สำหรับวางบนช่องทางตลาด offline และ online**

**ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน**

**ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)**

	ผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการ	แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาคธุรกิจ/วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
	beeswax wrap	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง จังหวัดแพร่		ผลิตภัณฑ์ห่อหุ้มอาหารที่สามารถทดแทนการใช้พลาสติกได้ สามารถล้างทำความสะอาด แล้วนำกลับมาใช้ซ้ำได้
	เทียนหอมโรมา		ราคาของไขผึ้งไทยค่อนข้างต่ำ เนื่องจากถูกมองว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้มากนัก ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่อยากเพิ่มมูลค่าของไขผึ้งให้แก่เกษตรกรเลี้ยงผึ้ง	เทียนหอมจากไขผึ้งแท้ 100% เพื่อใช้ในการดับกลิ่น เพิ่มกลิ่นหอมในห้องนอน ห้องน้ำ ห้องนั่งเล่น สำหรับสร้างบรรยากาศที่ดีในบ้าน ช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย มีกลิ่นหอมสม่ำเสมอ และใช้งานได้นาน
	Beeswax lip balm			บาล์มจากไขผึ้งแท้ 100% ที่ได้มาจากการสกัดจากรวงผึ้งธรรมชาติมีคุณสมบัติทำให้ ผิวส้นขึ้นอุลมไปด้วยวิตามินอีธรรมชาติสูง ช่วยทำให้ผิวคล้ำ บริเวณริมฝีปากจางลง ผิวบริเวณริมฝีปากดูอ่อนนุ่ม
	ปุ๋ยมูลไส้เดือนสูตรพรีเมียม			ปุ๋ยมูลไส้เดือนที่มีจุลินทรีย์และสิ่งมีชีวิตมากมายที่เป็นประโยชน์ต่อพืช ซึ่งไม่สามารถพบได้ในมูลสัตว์หรือปุ๋ยหมักอื่นๆ
	ดินเพาะปลูก			ปุ๋ยส่วนผสมพิเศษที่ได้จากนวัตกรรมการผลิตมูลไส้เดือนและน้ำมูลไส้เดือน ที่ผลิตจากนวัตกรรมการควบคุมสภาพแวดล้อม ด้วยระบบเกษตรอัจฉริยะ ทำให้การเติบโตของไส้เดือนเป็นไปอย่างเหมาะสม การถ่ายมูลดี คุณภาพของมูลดี เมื่อนำมาเป็นส่วนผสมในดินเพาะปลูกพืชทำให้เป็นดินดี มีคุณภาพสูงกว่าที่มีจำหน่ายในท้องตลาด



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม



คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 1681 1197



E-mail : aoikanjana63@gmail.com



## โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้กรอบเพื่อสุขภาพ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

#### ผู้ประกอบการ

อะราวเดอะเว็ลล์คอนเซป

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)

ผลิตภัณฑ์ผลไม้กรอบเพื่อสุขภาพ

- วางจำหน่าย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

อะราวเดอะเว็ลล์คอนเซป เป็นสวน  
เกษตรอินทรีย์แบบผสมผสาน เกิด  
ปัญหาไม่สามารถขนส่งผลิตไปยัง  
ต่างจ.ได้ จึงต้องการแปรรูปเพื่อยืด  
อายุการเก็บรักษาและส่งขาย  
ผลผลิตไปยังทั่วประเทศได้



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การนำเทคโนโลยีทอดแบบสุญญากาศมาใช้เพื่อพัฒนากระบวนการ  
ผลิต ลดปริมาณไขมันตกค้างในผลิตภัณฑ์ แต่ยังคงรักษากลิ่นรส และ  
สีที่ใกล้เคียงธรรมชาติของวัตถุดิบสด



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ผศ.ดร.ดวงพร อมรเลิศพิศาล



คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ



เบอร์โทรศัพท์ : 08 6654 6966



E-mail : doungpornfishtech@gmail.com



### โครงการกระบวนการพัฒนาผงฟ้าทะเลจรูแคปซูล

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรฤดูใหม่บ้านแม่กอน

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ผงฟ้าทะเลจรูแคปซูล

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

นวัตกรรมกระบวนการอบแห้งที่ยังคงปริมาณสารสำคัญสูง



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# ผศ.ดร.ตะวัน จัตรสุนเกิน



สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 09 6975 4005



E-mail : t.chatsungnoen@gmail.com



## โครงการหัวเชื้อเห็ดอัจฉริยะ (Smart Mushroom Cultures)

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มไร่ทิพย์การเกษตร

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
หัวเชื้อเห็ดอัจฉริยะ (Smart Mushroom Cultures)

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

หัวเชื้อเห็ดโคนเห็ดปลวกสูตรเข้มข้น ใช้งานง่าย สามารถจำลองสภาพแวดล้อมให้เกิดการออกดอกได้ตลอดทั้งปี ให้ผลผลิตสูง



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ผศ.ดร.นิสรา กิจเจริญ

📄 คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

☎ เบอร์โทรศัพท์ : 08 9230 1152

✉ E-mail : nissara.kc@gmail.com



โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงจากผลผลิตปลาไน  
ภายใต้การเลี้ยงระบบไบโอฟลอค

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
แบรนด์ PETER FISH ซึ่งจัดจำหน่ายโดย นายไบโอ

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ปลาไนแล่แช่แข็งเสริม DHA และ ปลาไนรมควันไร้ก้าง

- วางจำหน่าย

### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ความต้องการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์  
และการเลี้ยงปลาไน



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ระบบการเลี้ยงด้วยระบบนวัตกรรมการผลิตปลาไนอินทรีย์ภายใต้  
การเลี้ยงไบโอฟลอค ซึ่งมีความปลอดภัย ไร้กลิ่นโคลน และมีการ  
เสริม DHA ในเนื้อปลา



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ผศ.ดร.ปวีณา จัตรสูงเนิน

- 📄 คณะศิลปศาสตร์
- ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 08 3481 1942
- ✉ E-mail : pawphan@yahoo.com



### โครงการซอฟต์แวร์คุกกี GABA Low carb cookie จากข้าวกล้องงอก

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนออร์แกนิกนาไฟ  
55/2 หมู่ 13 ต.ห้วยอ้อ อ.ลอง จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ซอฟต์แวร์คุกกี GABA Low carb cookie จากข้าวกล้องงอก

- วางจำหน่าย

#### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ข้าวกล้องที่นำมาใช้ทำซอฟต์แวร์คุกกี เป็นข้าวที่ปลูกและรักษาตามแบบ  
วิถีเกษตรอินทรีย์ เนื้อสัมผัสนุ่มลิ้น เก็บไว้ได้นาน



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ผศ.ดร.ศักดินันท์ นันตัง



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 6673 0241



E-mail : Sakdinun.nt@gmail.com



### โครงการนำลูกหม่อนสุตรน้ำตาลน้อย

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมพัฒนา SMEs

##### ผู้ประกอบการ

ร้าน การ์เด็น 232

52 หมู่ 9 ต.ป่าอ้อดอนชัย อ.เมือง จ.เชียงราย 57000

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
น้ำลูกหม่อนสุตรน้ำตาลน้อย

- วางจำหน่าย

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และ  
เสริมความเป็นสินค้าเกษตรสุขภาพ



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ปรับปรุงคุณภาพของน้ำลูกหม่อนโดยกระบวนการสกัดและลดปริมาณน้ำตาลในน้ำลูกหม่อนโดยใช้กระบวนการตกตะกอนทางเคมีและทดแทนความหวานจากหญ้าหวาน เพื่อให้รสชาติถูกใจผู้บริโภคและยืดอายุการเก็บรักษา



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## ผศ.ดร.อุทุมพร กั้นแก้ว



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 9201 3646



E-mail : mooeed@hotmail.com



โครงการผงหมักเนื้อโซเดียมต่ำจากผลิตภัณฑ์เหลือใช้จากสับประรด

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนจีพีเอสออบแกนิคแม่ลาว  
ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ผงหมักเนื้อโซเดียมต่ำจากผลิตภัณฑ์เหลือใช้จากสับประรด

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

เพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือทิ้งทางการ  
เกษตร โดยใช้หลักการ zero  
waste



นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ใช้เทคโนโลยีการตกตะกอนโปรตีนจากตาสับประรดที่เหลือทิ้งและ  
รักษาโปรตีนที่ได้ด้วยเทคนิค freeze dry เพื่อรักษาความคงสภาพ  
ของเอนไซม์ได้นานยิ่งขึ้น รวมถึงการใช้เกลือหิมาลัยและ  
โพแทสเซียมคลอไรด์ มากทดแทนโซเดียมคลอไรด์ ทำให้ผงหมักเนื้อมี  
ปริมาณโซเดียมต่ำ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# ว่าที่ร้อยเอก ดร.จิระชัย ยมเกิด



วิทยาลัยนานาชาติ



เบอร์โทรติดต่อ : 08 6587 1000



E-mail : jirachaiyomkerd@gmail.com



## โครงการนมถั่วแระญี่ปุ่นผสมผักเชียงดา

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
นางนิภาภัทร ใจใส  
143 หมู่ 16 ต.ป่าไผ่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
นมถั่วแระญี่ปุ่นผสมผักเชียงดา

- วางจำหน่าย

### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ใช้นวัตกรรมการรักษาคุณค่าทางโภชนาการให้ได้มากที่สุด ใช้เทคโนโลยีการผลิตและฆ่าเชื้อแบบพลาสเจอร์ไรส์ที่ง่ายและถูกสุขลักษณะและยังคงช่วยรักษาคุณค่าทางอาหารไว้มากที่สุด



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# อ.ดร.จิรพงศ์ ศรีศักดิ์านุกภาพ



มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



เบอร์โทรศัพท์ : 06 2025 0101



E-mail : jirakwangwoon@phrae.mju.ac.th



โครงการศูนย์พัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและรองรับ  
การท่องเที่ยวเชิงนิเวศมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

## กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
ธัญญาผลฟาร์ม  
ต.ทุ่งแค้ว อ.หนองม่วงไข่ จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
สมุนไพร ต้ม อบ ตม อบ

## แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การปลูกพืชสมุนไพรตามระบบเกษตรปลอดภัย/อินทรีย์ การแปรรูป  
สมุนไพร และหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์เบื้องต้นตามมาตรฐาน  
อย.



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## อ.ดร.แสนวัฒน์ ยอดคำ



คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 9759 9112



E-mail : sanwasan@hotmail.com



โครงการการผลิตกล้วยตากด้วยกระบวนการอบแห้ง  
พลังงานแสงอาทิตย์

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
สวนเกษตรอินทรีย์บ้านไร่อิงตะวัน

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
กล้วยตากอิงตะวัน

- ได้รับรางวัลจากการประกวดเทคโนโลยีนวัตกรรม ในงานสัมมนา  
วิชาการนานาชาติ ASIAN ASSOCIATION OF  
AGRICULTURAL COLLEGES AND UNIVERSITIES AND  
MAEJO UNIVERSITY (AAACU) ประจำปี 2565
- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การตากและอบด้วยตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์




โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# อ.ดร.พัทธเพ็ญ เพ็ญจรัส

 มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

 เบอร์โทรศัพท์ : 0 5464 8593 ต่อ 5

 E-mail : patpen@mju.ac.th



โครงการศูนย์พัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและรองรับ  
การท่องเที่ยวเชิงนิเวศมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

## กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
กาละแมสำหรับยา  
บ้านนาคูหา ต.สวนเขื่อน อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
กาละแมสำหรับยา

## แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

กระบวนการอบแห้งสาหร่ายเตาด้วยอุณหภูมิต่ำทดแทนการตาก  
แห้งด้วยแสงอาทิตย์ เพื่อควบคุมปริมาณความชื้นและสามารถคง  
คุณค่าทางอาหารของสาหร่ายเตาที่มีอยู่ในสาหร่ายเตาผงได้เหมือน  
สาหร่ายเตาสด และใช้กระบวนการกลบกลั่นคาวของสาหร่ายเตาด้วย  
การใช้น้ำชา (มะขะ) และการพัฒนาเนื้อกาละแมจากที่เป็นแบบแข็งให้  
มีลักษณะอ่อนตัว และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรับประทานได้  
สะดวก



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# อ.ดร.ภานาท แสงเจริญรัตน์



คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 1020 9899



E-mail : sphanat@ymail.com



## โครงการผักแผ่นกรอบเพื่อสุขภาพ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

#### ผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพียงดินสันป่าเปา

188 หมู่ 1 ต.สันป่าเปา อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50210

#### ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)

ผักแผ่นกรอบเพื่อสุขภาพ

- วางจำหน่าย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การนำเทคโนโลยีการอบแห้งผลิตภัณฑ์ผักแผ่นกรอบด้วยตู้อบความร้อน/แบบเตาอบ เป็นเทคโนโลยีการอบแห้งที่สามารถลดระยะเวลาในการทำแห้งได้เร็วกว่าการตากแห้งแบบธรรมชาติ ไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## อ.ดร.อานนท์ ปะเสระกั้ง



คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยี



เบอร์โทรติดต่อ : 08 1546 0757



E-mail : anoncp@hotmail.com



โครงการการพัฒนาคุณภาพน้ำนมด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม  
เพื่อมุ่งสู่การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมมูลค่าสูง

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

#### ผู้ประกอบการ

บริษัท อิมฟาร์มแตรี่ จำกัด

- จัดทะเบียนวิสาหกิจ/ธุรกิจ

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
มอซซาเรลล่าชีส (Mozzarella cheese) แบบโฮมเมด

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เทคโนโลยีในการเลี้ยงโคนมที่ให้อาหารแบบผสมครบส่วน และการผสมพันธุ์เชิงคัดเลือกพันธุกรรมโคนมในฟาร์มที่เหมาะสมต่อการแปรรูป มีกลิ่นและรสเฉพาะตัวของผลิตภัณฑ์ และปลอดภัยปฏีชีวนะ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# อาจารย์กานต์ ทิพยาไกรศรี



คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ



เบอร์โทรศัพท์ : 06 2596 3978



E-mail : karntippayakraisri@gmail.com



## โครงการยกระดับการเลี้ยงปูนาและการแปรรูปจากปูนา

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
ฟาร์มปูนาสารภี

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
อาหารปูนา

- วางจำหน่าย

### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ฟาร์มที่มีการเลี้ยงและการแปรรูป  
ครบวงจรแต่ยังขาดความรู้ในการ  
ผลิตอาหารปูนาเพื่อเร่งการเจริญ  
เติบโต



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เป็นสูตรอาหารที่ผ่านกระบวนการวิจัยและมีเอนไซม์จากผลไม้เป็นส่วนผสม ที่ช่วยในการเร่งการเจริญเติบโตของปูนา



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food) จำนวน 12 คน



**ดร.วรวรรณ เพชรอุไร**  
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



**นางกัญญนิกา ชำมสี**  
กองส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม



**ผศ.ดร.กฤษดา พงษ์การณียกาส**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**ผศ.ดร.ขวัญจรส เชียงปัญญา**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**ผศ.ดร.นิรอรุณ ธรรมจันทร์**  
คณะวิทยาศาสตร์



**ผศ.ดร.พัชรี อินธนู**  
คณะวิทยาศาสตร์



**ผศ.ดร.ศักดินันท์ นันตัง**  
คณะวิทยาศาสตร์



**ผศ.ดร.สุนทร คำยอด**  
คณะศิลปศาสตร์



**รศ.ดร.นัฐพร จันทรจาย**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**รศ.ดร.วีรนันท์ ไชยมณี**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**อ.ดร.เนตราพร ตังสง**  
คณะวิทยาศาสตร์



**อาจารย์ศรีสุดา ทาหา**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

# ดร.วรรณ เพชรอุไร

📄 คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

☎ เบอร์โทรศัพท์ : 08 9732 2237

✉ E-mail : koy\_288@hotmail.com



## โครงการระบบเลี้ยงกบนาอินทรีย์ด้วยบ่อเคลือบน้ำยางพารา

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมุดำเหมยซานเกษตรพอเพียง

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
กบนาอินทรีย์ด้วยวิธีการเพาะเลี้ยงในบ่อเคลือบน้ำยางพารา

- วางจำหน่าย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

เทคโนโลยีการสร้างบ่อเลี้ยงกบนา  
อินทรีย์ ที่มีความทนทาน กันน้ำรั่ว  
ซึม



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เทคโนโลยีเคลือบสระน้ำด้วยน้ำยางธรรมชาติ เป็นการประยุกต์ใช้น้ำ  
ยางธรรมชาติชั้นเสริมแรงด้วยผ้าดิบสำหรับใช้เป็นวัสดุเคลือบสระ  
กลายเป็นวัสดุผสมที่มีความแข็งแรง ทนทานต่อการฉีกขาด ใช้ใน  
การเคลือบบ่อหรือสระน้ำเพื่อป้องกันการรั่วซึมได้เป็นอย่างดี



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## นางกัญญิกา ขำมสี



กองส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม



เบอร์โทรศัพท์ : 09 4629 2654



E-mail : kannika-k@mju.ac.th



### โครงการผ้าพื้นใยกล้วยง

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
กลุ่มผลิตภัณฑ์ใยกล้วยง ห้วยทรายแม่ริม  
จ.แม่ริม จ.เชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
ผ้าพื้นใยกล้วยง

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การดัดแปรพื้นผิวผ้าจากเส้นใยกล้วยงให้มีสมบัติที่ดีขึ้นหรือเพิ่ม  
สมบัติพิเศษใหม่ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่า และฟังก์ชันในการใช้งาน การเพิ่ม  
คุณสมบัติการสะท้อนน้ำ หรือการเพิ่มคุณสมบัติการต้านแบคทีเรีย



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)



### ผศ.ดร.กฤษดา พงษ์การันยภาส

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ☎ เบอร์โทรติดต่อ : 0 5464 8593 ต่อ 5

E-mail : kritsada@mju.ac.th



### ผศ.ดร.ขวัญจรัส เชิงปัญญา

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ☎ เบอร์โทรติดต่อ : 0 5464 8593 ต่อ 5

E-mail : khuanjarat@mju.ac.th

โครงการศูนย์พัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและรองรับ  
การท่องเที่ยวเชิงนิเวศมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
ธัญญาผลฟาร์ม  
ต.ทุ่งแก้ว อ.หนองม่วงไข่ จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
สมุนไพร ต้ม อบ ตม อบ

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การปลูกพืชสมุนไพรตามระบบเกษตรปลอดภัย/อินทรีย์ การแปรรูป  
สมุนไพร และหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์เบื้องต้นตามมาตรฐาน  
อย.



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## ผศ.ดร.นิรวรรณ ธรรมจันทร์

- 📄 คณะวิทยาศาสตร์
- ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 09 6761 0332
- ✉ E-mail : aey.nirawan@gmail.com



### โครงการสบู่เอนไซม์สปา

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนจีพีเอสออลแกมมิกแม่ลาว  
ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
สบู่เอนไซม์สปา  
• วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ  
เพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือทิ้งทางการ  
เกษตร โดยใช้หลักการ zero  
waste



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การสกัดเอนไซม์จากสับปะรด ซึ่งมีคุณสมบัติในการปลดเซลล์ผิว  
และใช้เทคโนโลยีการ freeze dry มาช่วยรักษาและคงสภาพเอนไซม์  
ที่สกัดได้ ทำให้ส่วนผสมของสารสกัดและสบู่มีลักษณะที่โปร่งใส เพิ่ม  
ความคงตัวของสารสำคัญ มุ่งเน้นพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำความ  
สะอาดผิวกายที่มีส่วนผสมของเอนไซม์โบรมีเลน ที่มีคุณสมบัติต้าน  
การอักเสบของผิว ลดความหมองคล้ำ ลดเลื้อดจุดต่างดำ






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## ผศ.ดร.พัชรี อินธนู

-  คณะวิทยาศาสตร์
-  เบอร์โทรศัพท์ : 09 4619 7947
-  E-mail : patchareeintanoo@gmail.com



### โครงการการผลิตดินปลูกอินทรีย์ร่วยธาตุอาหารด้วยไบโอชาร์

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมพัฒนา SMEs

#### ผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนทุ่งข้าวหอม

108 หมู่ 11 ต.ทุ่งกล้วย อ.กุซาง จ.พะเยา 56110

#### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)

#### ดินปลูกอินทรีย์ร่วยสารอาหารด้วยไบโอชาร์

- ได้รับรางวัลจากการประกวดเทคโนโลยีนวัตกรรม ในงานสัมมนาวิชาการนานาชาติ ASIAN ASSOCIATION OF AGRICULTURAL COLLEGES AND UNIVERSITIES AND MAEJO UNIVERSITY (AAACU) ประจำปี 2565
- วางจำหน่าย

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ปุ๋ยคอกที่เป็นส่วนผสมในดินปลูกอินทรีย์ร่วยสารอาหารผลิตก้อน  
เห็ดอินทรีย์



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## ผศ.ดร.ศักดินันท์ นันตัง

- 📄 คณะวิทยาศาสตร์
- ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 08 6673 0241
- ✉ E-mail : Sakdinun.nt@gmail.com



โครงการ Spray Wax (Fine Wax) สำหรับฉีดพ่นเคลือบเงาไม้ใบและป้องกันแมลง

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
ร้าน ฟายน์เฮิร์ส 54  
54 หมู่ 9 ต.ป่าอ้อดอนชัย อ.เมือง จ.เชียงราย 57000

- จัดทะเบียนวิสาหกิจ/ธุรกิจ

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
Spray Wax (Fine Wax) สำหรับฉีดพ่นเคลือบเงาไม้ใบและ  
ป้องกันแมลง

- วางจำหน่าย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุง  
รักษาต้นไม้ขนาดเล็กภายในที่อยู่  
อาศัย



ก่อนใช้สเปรย์ Fine Wax

หลังใช้สเปรย์ Fine Wax

### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การประยุกต์ใช้สารสกัดธรรมชาติที่มีคุณสมบัติในการเคลือบใบ  
ป้องกัน แมลงโรคพืช เช่น ไรแดง เพลี้ยไฟ เพลี้ย แป้ง หนอนผีเสื้อ  
แมงมุม มด โดยเพียงฉีดพ่นให้ทั่วใบ จะทำให้ใบมีความเงางามและ  
แข็งแรง ทนทานต่อโรค



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## พศ.ดร.สุนทร คำยอด



คณะศิลปศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 9553 7193



E-mail : sunthorn080@gmail.com



### โครงการนำปรงดอกไม้ปัญจมาลี

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
ชุมชนวัดลำช้าง  
ต.ศรีภูมิ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
น้ำปรงดอกไม้ปัญจมาลี

- วางจำหน่าย

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การใช้เอทิลแอลกอฮอล์สกัดสีและกลิ่นจากใบเนียมหรือใบเตย นอกจากนี้ยังสกัดกลิ่นหอมจากดอกไม้ไทย และพืชที่ให้ความหอมอีก 5 ชนิด และการสะตุชะมดเข็ด เป็นสารตรึงกลิ่นเพื่อให้น้ำปรงมีกลิ่นหอมติดทนนาน.



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## รศ.ดร.ณัฐพร จันทรฉาย



มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



เบอร์โทรศัพท์ : 06 5092 4151



E-mail : nuttapornchanchay@gmail.com



โครงการการผลิตปุ๋ยจุลินทรีย์อัดแท่งเพื่อการปลูกกล้วยตานี และการใช้เศษใบตองในการผลิตจานชามรักษ์โลก

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนใบตองคลองกระจง

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
ปุ๋ยจุลินทรีย์อัดแท่งเพื่อการปลูกกล้วยตานี และการใช้เศษใบตองในการผลิตจานชามรักษ์โลก

- วางจำหน่าย

### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

วิสาหกิจปลูกกล้วยตานีและขายใบกล้วยสดมีความต้องการพัฒนาการปลูกกล้วยตานีให้มีขนาดและคุณภาพใบให้มีขนาดและคุณภาพผนวกกับการตัดใบสดขาย จะมีใบตองที่เสียหายหรือคัดออก 10% จึงมีความต้องการแปรรูปใบตองเหลือทิ้ง



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ปุ๋ยจุลินทรีย์อัดแท่งเพื่อการปลูกกล้วยตานีเพื่อเพิ่มขนาดใบให้มีความกว้าง เหนียว และมีความมันเงา และเทคโนโลยีการผลิตใบตองเหลือทิ้งเพื่อเป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

# รศ.ดร.วีรพันธ์ ไชยมณี

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

เบอร์โทรศัพท์ : 08 7174 4049

E-mail : chveeranan@gmail.com



## โครงการการผลิตพืชด้วยเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมพัฒนา SMEs

ผู้ประกอบการ  
ร้านแกะดำทำสวน  
22 หมู่ 1 ต.ทุ่งกวาว อ.เมือง จ.แพร่

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
ต้นพืชปลอดโรคจากเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช สามารถเพิ่มจำนวนต้นพืชได้เป็นทวีคูณในระยะเวลาอันสั้น ใช้พื้นที่ในการผลิตน้อย และต้นพืชที่ได้จากการขยายพันธุ์จะมีลักษณะพันธุ์กรรมเหมือนต้นแม่พันธุ์เดิมทุกประการ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## อ.ดร.เนตราพร ต่วงสง



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 09 8826 2710



E-mail : n.doungsong@gmail.com



### โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันถั่วลิสงสำหรับทาผิว

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

##### ผู้ประกอบการ

บริษัท บ้านถั่วลิสง จำกัด

113 หมู่ 2 ถนนน่าน-ทุ่งช้าง ต.พาสังค์ อ.เมือง จ.น่าน 55000

- จัดทะเบียนวิสาหกิจ/ธุรกิจ

##### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
น้ำมันจากถั่วลิสงสำหรับทาผิว (Peanut Body Oil)

- วางจำหน่าย

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

องค์ความรู้ด้านน้ำมันหอมระเหยจากธรรมชาติและวิธีการสกัด เพื่อให้ได้น้ำมันหอมระเหยที่มีคุณภาพและปริมาณสูง อีกทั้งมีความบริสุทธิ์ปราศจากสารเคมี




โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## อาจารย์ศรีสุดา ทาหาร

 มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

 เบอร์โทรศัพท์ : 09 8790 9521

 E-mail : sudamaejo14@gmail.com



โครงการการผลิตปุ๋ยจุลินทรีย์อัดแท่งจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร  
เพื่อการปลูกข้าวอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

#### ผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ต.นาจักร

- จัดทะเบียนวิสาหกิจ/ธุรกิจ

#### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)

ปุ๋ยจุลินทรีย์ตรังโนโตรเจนอัดแท่ง

- มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ : สิทธิบัตร

### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

สิทธิบัตรเดิมมีการใช้สารปฏิชีวนะใน  
การต้านเชื้อโรคและปุ๋ยเคมีเพื่อเร่ง  
การเติบโตของพืช ซึ่งส่งผลต่อ  
คุณภาพดินและสิ่งมีชีวิตแวดล้อม



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

จุลินทรีย์ที่ช่วยตรังโนโตรเจนจะมีเชื้อแบคทีเรียที่ช่วยในการส่งเสริม  
การเจริญเติบโตของพืช หรือ เอนโดไฟติกแบคทีเรียซึ่งแบคทีเรีย  
Bacillus nealsonii MJUPO9 นี้มีหน้าที่สำคัญในการรักษา  
คุณภาพดิน



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี เกษตรอัจฉริยะ (Smart Farm) จำนวน 10 คน



**ดร.พยุงศักดิ์ เกษมสำราญ**  
คณะวิทยาศาสตร์



**ดร.กมน ปินตานา**  
วิทยาลัยพลังงานทดแทน



**ดร.สุพลา ริยะนา**  
ฝ่ายขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และโครงการพิเศษ



**ผศ.ดร.ชูรัตน์ ธารารักษ์**  
วิทยาลัยพลังงานทดแทน



**ผศ.ดร.เรนศ ไชยชนะ**  
วิทยาลัยพลังงานทดแทน



**ผศ.ดร.รจพรรณ นิตย์ศิลป์**  
วิทยาลัยพลังงานทดแทน



**ผศ.เสริสุข บัวเจริญ**  
วิทยาลัยพลังงานทดแทน



**ว่าที่ร้อยตรี ผศ.ดร.ธรรมศักดิ์ พันธุ์แสงศรี**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



**อาจารย์กัญญา ชัยยา**  
ฝ่ายขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และโครงการพิเศษ



**อ.ดร.ประกิตต์ โกะสูงเนิน**  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## ดร.พยุงค์กดิ์ เกษมสำราญ



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 4150 0677



E-mail : payungsak.kae@gmail.com



### โครงการระบบควบคุมโรงเรือนผักไฮโดรโปนิคส์

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

#### ผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนเกษตรยั่งยืนบ้านดงหลวง  
บ้านดงหลวง ต.บ้านโป่ง อ.พริ้ว จ.เชียงใหม่ 50190

#### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ  
ระบบควบคุมโรงเรือนผักไฮโดรโปนิคส์

- วางจำหน่าย

#### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ระบบควบคุมโรงเรือนผักไฮโดรโปนิคส์ที่สามารถควบคุมการให้แสง  
ปรับอุณหภูมิในโรงเรือน ให้สารอาหารและน้ำ แก่พืชได้ ทำให้ผักที่  
ปลูกโดยใช้ระบบนี้สามารถเติบโตเร็วกว่าและได้ผลผลิตที่มีขนาด  
ใหญ่ สามารถเติบโตอย่างรวดเร็ว



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## ดร.ภคมน ปินตนา



วิทยาลัยพลังงานทดแทน



เบอร์โทรศัพท์ : 09 8619 6155



E-mail : p.pintana@gmail.com



### โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

#### ผู้ประกอบการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปมะม่วงหิมพานต์บ้านน้ำแค้นใต้

#### ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food) น้ำพริกเม็ดมะม่วงหิมพานต์

- มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และสินค้าโอท็อป (OTOP)
- วางจำหน่าย

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การลดความชื้นวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## ดร.สุรพล ริยะนา

- ฝ่ายขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และโครงการพิเศษ
- เบอร์โทรศัพท์ : 09 3303 6346
- E-mail : surapon\_r@mju.ac.th



### โครงการไวน์สมุนไพร

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูนจำกัด  
327 หมู่ 7 ต.อุโมงค์ อ.เมือง จ.ลำพูน 51150

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ไวน์สมุนไพร

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เครื่องกรองไวน์ลำไยอัจฉริยะ ที่สามารถวัดค่าแอลกอฮอล์ขาเข้าและ  
เข้าออกของกระบวนการกรองไวน์






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## พศ.ดร.ชурัตน์ ธารารักษ์

-  วิทยาลัยพลังงานทดแทน
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 1530 4028
-  E-mail : churat\_thararux@hotmail.com



โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกประคบสมุนไพร  
โดยใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมพลังงานความร้อนอินฟราเรด

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนต้นกล้าอาชีพสมุนไพร และสปา อ.สันทราย  
289/2 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
ลูกประคบสมุนไพร

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

เนื่องจากผลิตภัณฑ์นั้นมีความสนใจ  
จากสปาทั่วประเทศ จึงทำให้มีจำนวน  
การสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก จนทำให้  
ผลิตไม่ทันกับความต้องการของผู้  
สั่งซื้อ โดยปัจจุบัน ทางวิสาหกิจ  
ชุมชนใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์  
ซึ่งมีการอบแห้งอยู่ครั้งละ 3-5  
กิโลกรัมต่อครั้ง



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมพลังงานความร้อนอินฟราเรด  
ลดระยะเวลาในการอบแห้ง และควบคุมอุณหภูมิภายในให้คงที่  
สม่ำเสมอตลอดการอบแห้ง

โดยใช้เวลาในการอบแห้งอย่างน้อย  
3-4 วัน ต่อใน 1 รอบการสั่ง จะต้อง  
ใช้วัตถุดิบที่ต้องอบแห้ง 30 - 50  
กิโลกรัม จึงต้องใช้เวลาในการอบ  
แห้งนาน






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



**ผู้เชี่ยวชาญ**

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

**ผศ.ดร.รณศ ไชยชนะ**

-  วิทยาลัยพลังงานทดแทน
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 1540 6768
-  E-mail : tanate\_c@mju.ac.th



**ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)**

**ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน**

	โครงการ	ผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนา/โจทย์ ภาคธุรกิจ/วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
	การแปรรูป ฟ้าทะลายไจโร และไบเซียง ดาผงอัด แคปซูล	การแปรรูปฟ้าทะลายไจโรและไบเซียงดาผงอัดแคปซูล	สวนสมุนไพรบวจธ 63 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่		รงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก ในการอบแห้งสมุนไพรฟ้าทะลายไจโรและผักเชียงดาเพื่อนำไปตลาดพ่วงข้างขึ้นก่อนการอัดแคปซูล
	เทคโนโลยีอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องต้มยำ	เครื่องต้มยำอบแห้ง <ul style="list-style-type: none"> <li>• วางจำหน่าย</li> </ul>	สวนสมุนไพรบวจธ 63 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่		เทคโนโลยีการอบแห้งมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เหมาะสมกับวัตถุดิบ ทั้งการรักษาสภาพของวัตถุดิบคุณสมบัติด้านสี ตลอดจนคุณค่าทางอาหารให้คงอยู่มากที่สุด อีกทั้งการอบแห้งยังช่วยการเพิ่มเวลาในการจัดเก็บหรือการขนส่งให้มีความสะดวกมากขึ้น
	เทคโนโลยีอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	ผลิตภัณฑ์อบแห้งทางการเกษตร	วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรศรีริมคลอง (เทศบาลแม่ใจ) 273 หมู่ 11 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่	ความต้องการพัฒนาการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีอบแห้งพลังงานอาทิตย์ โดยเฉพาะการแปรรูปเห็ดนางฟ้า ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้ยาวนานยิ่งขึ้น	โรงเรือนอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเพิงแหงน อาศัยหลักการของสภาวะเรือนกระจก(Greenhouse Effect) ถูกพัฒนาขึ้นโดยการใช้แผ่นโพลีคาร์บอเนตแทนกระจก เนื่องจากสามารถติดตั้งได้ง่าย น้ำหนักเบา และแสงอาทิตย์ส่องผ่านได้ดี โดยมีพัดลมระบายอากาศทำหน้าที่ดูดความชื้นออกจากห้องอบแห้ง






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ







ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

# ผศ.ดร.รณศ ไชยชนะ

-  วิทยาลัยพลังงานทดแทน
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 1540 6768
-  E-mail : tanate\_c@mju.ac.th



ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

โครงการ	ผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาคธุรกิจ/วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
 	สมุนไพรอบแห้ง • วางจำหน่าย <b>กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)</b>	วิสาหกิจชุมชนหมู่บ้านสมุนไพรและการท่องเที่ยวบ้านเมืองกีด 91/3 หมู่ 1 ต.กีดช้าง อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่		การปรับแนวความคิดการใช้สมุนไพรเป็นสินค้าเกษตรธรรมชาติ เป็นการตากด้วยโดมพลังงานแสงอาทิตย์ แก้ปัญหาความชื้น และปนละเอียดยุคใส่ซองเยื่อ เพื่อให้การกระจายสารสำคัญในน้ำร้อนได้ดีขึ้น
 	ถักรักษ์สิ่งแวดล้อม <b>กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)</b>	ห้างหุ้นส่วน บ้าน ดุโอคอฟฟี่ จำกัด 213 หมู่ 5 ต.น้ำป่า อ.เวียงสา จ.น่าน 258 หมู่ 2 ต.นาข้าว อ.เมืองน่าน จ.น่าน	ความต้องการใช้วัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร จากการทำไร่กาแฟของเกษตรกร มาพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์รักษ์สิ่งแวดล้อม	บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ ใช้วัตถุดิบจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ ผลิตจากแผ่นกระดาษที่ทำจากฟางข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดกาแฟ มีความแข็งแรงทนการรับน้ำหนัก มีความทนต่อน้ำและความทนต่อน้ำมันด้วยการเคลือบด้วยไคโตซาน
 	ยกระดับการผลิตวัตถุดิบถ่านกัมมันต์และผลิตภัณฑ์สมุนไพรอบแห้งสำหรับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรจันทน์หอม • วางจำหน่าย <b>กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)</b>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรจันทน์หอม 939 ถนนริมบ้าน ต.ตะพานหิน อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร	ความต้องการสร้างสรรคผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในชุมชน เพื่อสร้างรายได้	เตาเผาถ่านกัมมันต์ที่มีประสิทธิภาพและสามารถควบคุมมลพิษที่เกิดจากการเผาถ่าน โดยใช้การนำไม้ไฟที่มีอยู่มากในชุมชนมาเผาให้เป็นถ่านที่มีคุณสมบัติดูดกลิ่น



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## ผศ.ดร.รจพรรณ นิรัญศิลป์



วิทยาลัยพลังงานทดแทน



เบอร์โทรศัพท์ : 08 1805 6559



E-mail : rotjapun@gmail.com



โครงการการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยความร้อน  
จากระบบผลิตก๊าซชีวภาพ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

#### ผู้ประกอบการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์ บ้านโป่ง3  
287 หมู่ 2 ต.แม่แฝก อ.สันทราย จ.เชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยความร้อนจากระบบผลิตก๊าซ  
ชีวภาพ มะม่วงกวน กล้วยกวนกะทิ กล้วยตาก

- วางจำหน่าย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

เทคโนโลยีระบบผลิตแก๊สชีวภาพใน  
การทดแทนแก๊สหุงต้มเพื่อเป็น  
แหล่งความร้อนในการทำผลิตภัณฑ์  
ซึ่งสามารถลดค่าใช้จ่ายในด้านต้นทุน  
และต้องการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์  
ให้ทันสมัย



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การนำเทคโนโลยีระบบการผลิตก๊าซชีวภาพเพื่อแปรรูปผลิตผล  
ทางการเกษตร มีคุณสมบัติกระจายความร้อนที่เหมาะสม จะทำให้  
เกิดประสิทธิภาพการใช้งานมากขึ้นมีผลประหยัดเชื้อเพลิงที่ดีและส่ง  
ผลต่อการลดต้นทุนของการผลิตได้ในระยะยาว






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## ผศ.เสริมสุข บัวเจริญ

-  วิทยาลัยพลังงานทดแทน
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 9261 8453
-  E-mail : Kagoshi7@gmail.com



โครงการผลิตภัณฑ์อบแห้งสมุนไพรและผลผลิตทางการเกษตร  
โดยตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนรักษ์อินทรีย์ดอยอินทนนท์

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ผลิตภัณฑ์อบแห้งสมุนไพรและผลผลิตทางการเกษตรโดยตู้อบ  
พลังงานแสงอาทิตย์

- วางจำหน่าย

### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ความต้องการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต เครื่องจักร อุปกรณ์ในการผลิต คือ เครื่องอบแห้ง และ เครื่องบดผง เนื่องจากเครื่องจักรที่ทางกลุ่มมีตอนนี้ เป็นเครื่องที่มีอายุยาวนาน สภาพชำรุด จึงต้องการความรู้ในการพัฒนา ปรับปรุงเครื่องให้สามารถนำไปใช้ในการทำงานได้ในสภาพที่ดี



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก อาศัยหลักการของปรากฏการณ์เรือนกระจก (Greenhouse effect)



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## ว่าที่ร้อยตรี ผศ.ดร.ธรรมศักดิ์ พันธุ์แสงศรี



มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



เบอร์โทรศัพท์ : 0 5464 8593 ต่อ 5



E-mail : tammasak@phrae.mju.ac.th



### โครงการข้าวเกรียบสมุนไพร/เห็ดสวรรค์

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
กลุ่มแม่บ้านपालาน  
82/1 หมู่ 6 ต.อุโมงค์ อ.เมือง จ.ลำพูน 51150

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ข้าวเกรียบสมุนไพร/เห็ดสวรรค์

- วางจำหน่าย

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เครื่องตัดผานแป้งข้าวเกรียบกึ่งอัตโนมัติ และตู้อบแห้งพลังงาน  
แสงอาทิตย์โดยมีระบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

# อาจารย์ทัศนีย์ ชัยยา



ฝ่ายขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และโครงการพิเศษ



เบอร์โทรศัพท์ : 08 2530 1546



E-mail : tatsaneech@gmail.com



โครงการระบบอบแห้งพลังงานความร้อนร่วมแสงอาทิตย์-ไฟฟ้า  
สำหรับเพิ่มคุณภาพผลิตภัณฑ์หมูฝอยอินทรีย์

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

## กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนหมูดำเหมยซานเกษตรพอเพียง  
212 หมู่ 5 ต.ศรีดอนไชย อ.เทิง จ.เชียงราย

ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
หมูฝอยอินทรีย์

- วางจำหน่าย

## แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ต่อบรรยากาศพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับพลังงานไฟฟ้าในการผลิตหมูฝอยอินทรีย์



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ต่อบรรยากาศพลังงานแสงอาทิตย์ซึ่งมีระบบการให้พลังงานความร้อน 2 รูปแบบ คือ พลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์ในช่วงเวลากลางวัน และพลังงานความร้อนจากไฟฟ้า สำหรับกลางวัน หรือช่วงฤดูฝน ซึ่งระบบนี้จะสามารถเพิ่มคุณภาพสินค้าอบแห้ง และลดต้นทุนจากการใช้พลังงานไฟฟ้า และอาหารสะอาดปลอดภัยเมื่อเทียบกับการตากในที่โล่ง



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## อ.ดร.ประกิตต์ โกะสูงเนิน

- มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
- เบอร์โทรศัพท์ : 08 6671 6076
- E-mail : koh\_prakit@hotmail.com



โครงการระบบสมาร์ทฟาร์ม เพื่อควบคุมความชื้นและอุณหภูมิแบบอัตโนมัติ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนศูนย์ผลิตข้าวอินทรีย์ชุมชน ต.แม่ลอย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ  
ข้าวอินทรีย์ และเมล็ดพันธุ์ข้าวอินทรีย์

- มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ : กรมการค้าข้าว
- วางจำหน่าย

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ระบบสมาร์ทฟาร์ม เพื่อควบคุมความชื้นและควบคุมอุณหภูมิแบบอัตโนมัติ พร้อมระบบควบคุมและรายงานผลผ่านสมาร์ตโฟนแบบเรียลไทม์ ในการผลิตปุ๋ยมูลไส้เดือนเพื่อการผลิตข้าวอินทรีย์



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อม (Eco Packaging) จำนวน 5 คน



พศ.ดร.ปราณวีร์ สุพันธ์  
คณะวิทยาศาสตร์



พศ.ดร.เรวดี วงศ์มณีรุ่ง  
คณะวิทยาศาสตร์



พศ.ดร.สุพัตรา วงศ์แสนใหม่  
คณะวิทยาศาสตร์



รศ.ดร.อรุณี คงดี อัลเดรด  
คณะวิทยาศาสตร์



พศ.ดร.ธวัฒน์ สร้อยทอง  
คณะวิทยาศาสตร์



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
บรรจุภัณฑ์ที่  
เป็นมิตรต่อ  
สิ่งแวดล้อม  
(Eco Packaging)

## ผศ.ดร.ปราณวีร์ สุขันต์



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 09 1143 3391



E-mail : tamaekong.nittaya@gmail.com



### โครงการการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยแปรรูปที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกล้วยหอมและแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
บรรจุภัณฑ์กล้วยแปรรูปจากพลาสติกชีวภาพพอลิเอทิลีน เทเรฟทา  
เลต (Bio PET)

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

พัฒนาบรรจุภัณฑ์จากวัสดุเหลือทิ้ง  
ทางการเกษตรที่มีอยู่ในชุมชน และ  
เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การนำเอาความรู้ในกระบวนการสังเคราะห์ Bio-PET โดยการใช้อ้อยและข้าวโพด ซึ่งเป็นผลผลิตด้านการเกษตรมาเพิ่มช่องทางในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่ล้นตลาด และนำมาเป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการสังเคราะห์ชีวภาพ ไม่ปลดปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในขณะเผาไหม้และสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้จึงถือเป็นอีกทางเลือกที่ดีสำหรับกระบวนการผลิตพลาสติกชีวภาพในอนาคต



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
บรรจุภัณฑ์ที่  
เป็นมิตรต่อ  
สิ่งแวดล้อม  
(Eco Packaging)

## ผศ.ดร.เรวดี วงศ์มณีรุ่ง

- คณะวิทยาศาสตร์
- เบอร์โทรศัพท์ : 08 4150 0533
- E-mail : re\_nok@yahoo.com



### โครงการการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชาสมุนไพรจากเส้นใยจากกล้วยหมัก

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

ผู้ประกอบการ  
วิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปพืชผักปลอดสารพิษ เมาร์คีโยน

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
บรรจุภัณฑ์ชาสมุนไพรจากเส้นใยจากกล้วยหมัก

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

ผลิตภัณฑ์เดิม : ใช้ถุงพลาสติกในการบรรจุชาสมุนไพร  
ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยกระดับ : ใช้เส้นใยจากเศษเหลือทิ้งของกล้วยหมักจากวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปพืชผักปลอดสารพิษ เมาร์คีโยน กระบวนการเตรียมเส้นใยไม่ใช้สารเคมี



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ขึ้นรูปเป็นแผ่นด้วยเครื่องมือที่ไม่ซับซ้อน น้ำหนักเบาและแข็งแรง บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ

เป็นบรรจุภัณฑ์ชาสมุนไพรที่ทำมาจากวัสดุเหลือทิ้งของกล้วยหมักที่เกิดจากกระบวนการทำน้ำหมักชีวภาพ โดยนำมาเปลี่ยนให้เป็นเส้นใยด้วยวิธีการที่ไม่ใช้สารเคมี สามารถออกแบบให้มีรูปทรงที่หลากหลาย สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเศษวัสดุเหลือทิ้งและสร้างอัตลักษณ์ให้กับสินค้าของวิสาหกิจชุมชนฯ ยกระดับผลิตภัณฑ์ให้สามารถแข่งขันและจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
บรรจุภัณฑ์ที่  
เป็นมิตรต่อ  
สิ่งแวดล้อม  
(Eco Packaging)

## ผศ.ดร.สุพัตรา วงศ์แสนใหม่



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 5034 4747



E-mail : wongsaenmai@yahoo.com



### โครงการเทคโนโลยีเพื่อชะลอการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์ ข้าวแต๋นน้ำแตงโมกะทิ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมอบรม

#### ผู้ประกอบการ

กลุ่มข้าวแต๋นน้ำแตงโมโอท็อปหนองมะจับ

- จัดระเบียบวิสาหกิจ/ธุรกิจ

#### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโมกะทิ

- วางจำหน่าย

#### แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

การบรรจุข้าวแต๋นในถุงพลาสติกชนิดพอลิโพรพิลีน (polypropylene, PP) พบว่าข้าวแต๋นมีคุณภาพดีอยู่ในช่วงเวลาไม่เกิน 10 วัน ข้าวแต๋นเกิดการเสื่อมจากการเกิดกลิ่นเหม็นหืน เนื่องจากปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมัน ซึ่งเป็นปัญหาหลักในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการทอดแบบน้ำมันท่วม



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ด้วยพลาสติกหลายชั้นที่มีคุณสมบัติแตกต่างกัน ที่สามารถรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และสกัดกั้นการแพร่ของก๊าซต่างๆ เข้าออกบรรจุภัณฑ์

ในขณะเดียวกันอุปสรรคอีกประการหนึ่ง พบว่าความกรอบของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นลดลง เนื่องจากการดูดความชื้นซึมผ่านได้



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมกรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
บรรจุภัณฑ์ที่  
เป็นมิตรต่อ  
สิ่งแวดล้อม  
(Eco Packaging)

## รศ.ดร.อรุณี คงดี อัลเดรด



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 09 5451 2890



E-mail : arkongdee@gmail.com



### โครงการ Green bag จากใบสับปะรด

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

#### กิจกรรมพัฒนา SMEs

##### ผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนพีจีเอสอองแก่นนิคมแม่ลาว

359 หมู่ 1 บ้านสบห้วย ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย  
57250

##### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
Green bag จากใบสับปะรด

#### แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



#### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

นวัตกรรมการผลิตย่อยเยื่อเซลลูโลสจากใบสับปะรดด้วยไอน้ำแรงดันสูงเพื่อลดการใช้สารเคมีในการผลิตเยื่อและระยะเวลาในการย่อยเยื่อ ทำให้ได้กระดาษจากกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
การพัฒนา  
บรรจุภัณฑ์ที่  
เป็นมิตรต่อ  
สิ่งแวดล้อม  
(Eco Packaging)

# ผศ.ดร.รวีวัฒน์ สร้อยทอง



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 1542 6521



E-mail : stawat@gmail.com



โครงการการพัฒนาวัสดุกันกระแทกผลิตภัณฑ์เซรามิกจากเส้นใยธรรมชาติ

ยกระดับผู้ประกอบการ  
และวิสาหกิจชุมชน

## กิจกรรมอบรม

### ผู้ประกอบการ

บริษัท ซิมพลีเด็คคอร์จำกัด

- จัดทะเบียนวิสาหกิจ/ธุรกิจ

### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)

วัสดุกันกระแทกจากธรรมชาติสำหรับผลิตภัณฑ์เซรามิกส์

- วางจำหน่าย

## แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาคธุรกิจ/วิสาหกิจ

จากเดิมใช้กระดาษลูกฟูกในการผลิตเป็นกันกระแทกผลิตภัณฑ์เซรามิกจะมีชิ้นส่วนของกระดาษจำนวนมาก



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การใช้กระบวนการพิมพ์สามมิติและการออกแบบด้วยโปรแกรมวัสดุกันกระแทกให้มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ช่วยลดเวลาในการออกแบบและช่วยประหยัดการกลึงแม่พิมพ์ การเปลี่ยนวัสดุกันกระแทกเป็นวัสดุจากเส้นใยธรรมชาติจะช่วยลดเวลาในการบรรจุผลิตภัณฑ์ลงกล่องได้อย่างน้อยครั้งหนึ่งของเวลาเดิม



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# ผู้เชี่ยวชาญภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 25 คน

จำแนกเป็น 3 กลุ่ม ตามความเชี่ยวชาญ

9 คน

ด้านนวัตกรรม  
และเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)

14 คน

ด้านนวัตกรรม  
และเทคโนโลยีอาหาร (food)

2 คน

ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี  
เกษตรอัจฉริยะ (Smart Farm)

## ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

พัฒนาผลิตภัณฑ์จากองค์ความรู้ของมหาวิทยาลัย จำนวน 32 ผลิตภัณฑ์



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food) จำนวน 14 คน



นางสาววิชรินทร์ จันทวรรณ  
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร



นายเสกสรร สงจันทิก  
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร



พศ.ดร.ตะวัน ฉัตรสูงเนิน  
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร



พศ.ดร.ปรีญา คงกระพันธ์  
วิทยาลัยพลังงานทดแทน



พศ.ดร.สภาพร แสงสุโพธิ์  
วิทยาลัยบริหารศาสตร์



นางสาวดาวพร ทองมา  
วิทยาลัยนานาชาติ



ดร.วิจิตร สิละพัฒน์  
วิทยาลัยนานาชาติ



รศ.ดร.ระพีพันธุ์ แต่งต้นกิติ  
วิทยาลัยนานาชาติ



อ.ดร.รริธร ธรรมกุลระจ่าง  
คณะสัตวแพทยศาสตร์



รศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิม  
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



อ.ดร.จอมสุดา ดวงวงษา  
คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ



นางสาวนิชมัย ธรรมรักษ์  
คณะวิทยาศาสตร์



อ.ดร.รัฐพร จันทรเดช  
คณะวิทยาศาสตร์




นายปรีชา รัตนะ  
คณะผลิตกรรมการเกษตร




ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# นางสาววัชรินทร์ จันทวรรณ

 สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร

 เบอร์โทรศัพท์ : 08 3479 9559

 E-mail : jantawan16@gmail.com



## ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)

## พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

	โครงการ	ผลิตภัณฑ์	แนวคิดการพัฒนา/ โจทย์ภาคธุรกิจ/ วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Pure Rice Berry)	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Pure Rice Berry) <ul style="list-style-type: none"> <li>มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ : I-FOAM</li> <li>วางจำหน่าย (มีจำหน่ายที่ภาคแม่โจ้ 2477)</li> </ul>		การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ผ่านมาตรฐานการผลิตเมล็ดพันธุ์ เมล็ดพันธุ์บริสุทธิ์ร้อยละ 98 อัตราการงอกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และไม่มีพันธุ์ปนปลอม เพื่อให้ได้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีเมล็ดเรียวยาว มีรสสัมผัสอ่อนนุ่ม กลิ่นหอม และหุงสุกไม่แข็ง ปลอดภัย ไม่ใช้สารเคมีตั้งแต่ขั้นตอนการปลูกจนถึงเกี่ยวผลผลิต และการแปรรูป บรรจุที่สะอาดและปลอดภัย
	ผงผักเคลอินทรีย์	ผงผักเคลอินทรีย์ (Organic Kale Powder) <ul style="list-style-type: none"> <li>มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ : I-FOAM, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)</li> </ul>		การผลิตผงผักเคลที่ทำการทดสอบระยะเวลาในการอบ อุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้ได้รูปสีและลักษณะที่ใกล้เคียงกับผักสด ให้มีกลิ่นหอม สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และขั้นตอนการปลูกคะน้าในระบบเกษตรอินทรีย์แบบประณีต ปลูกในโรงเรือนที่มีระบบการจัดการการให้น้ำ และกระบวนการแปรรูปได้ทำการ และให้ผ่านมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
	เครื่องดื่มอัญชัน	เครื่องดื่มอัญชัน (ชาอัญชัน) <ul style="list-style-type: none"> <li>มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ : I-FOAM, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)</li> </ul>		การแปรรูปอัญชันเพื่อผลิตเป็นเครื่องดื่มการอบแห้งที่มีระยะเวลาในการอบ และอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อจัดการอัญชันและวัตถุดิบที่ใช้ให้มีลักษณะสวยงาม สีสดใส คงคุณค่า ไม่มีขื่นขื่น เชื้อรา และเก็บไว้ได้นาน และให้ผ่านมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## นายเสกสรร สงจันทิก

 สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร

 เบอร์โทรศัพท์ : 08 6190 3535

 E-mail : Seksansong@mju.ac.th



### โครงการชาไหมข้าวโพด

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
เครื่องดื่มข้าวโพด (ชาไหมข้าวโพด)

มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ  
I-FOAM, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

### พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การแปรรูปไหมข้าวโพดซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่ดีจากการปรับปรุงพันธุ์  
ของสำนักวิจัยฯ แม่โจ้เพื่อผลิตเป็นเครื่องดื่ม การอบแห้งระยะเวลา  
ในการอบ และอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อจัดการไหมข้าวโพด ให้มี  
ลักษณะสวยงาม สีสดใส มีกลิ่นหอม ไม่มีความชื้นและเชื้อรา  
สามารถเก็บไว้ได้นาน และให้ผ่านมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการ  
อาหารและยา (อย.)



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# ผศ.ดร.ตะวัน จัตรสุงเนิน

- 📄 สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร
- ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 09 6975 4005
- ✉ E-mail : t.chatsungnoen@gmail.com



## โครงการ Cannabis Tea

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
Cannabis Tea

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ  
I-FOAM, USDA, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ใช้กรรมวิธีการอบแห้งด้วย  
กระบวนการพิเศษ Slow dry เพื่อให้ใบกัญชาที่มีกลิ่นหอม มีสีสด  
หลังจากการอบสีไม่เปลี่ยนแปลง คงคุณค่าทางอาหาร และให้ผ่าน  
มาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) รวมถึง  
มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ IFOAM และ USDA






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# ผศ.ดร.ปริญ คงกระพันธ์

-  วิทยาลัยพลังงานทดแทน
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 1972 3859
-  E-mail : parin.khongkrapan@gmail.com



## โครงการผลิตภัณฑ์อาหารอบแห้งนานาชาติ

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
อาหารอบแห้งนานาชาติ

มาตรฐานสินค้า/วิชาการอื่นๆ  
นำเสนอผลงานใน research expo 2021

## พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

เทคโนโลยีระบบอบแห้งอัจฉริยะมีคง  
สีสันสวยงามเพื่อให้ง่ายต่อการขาย  
และได้ราคาสูง มีต้นทุนต่ำ ประหยัด  
พลังงาน ใช้งานง่าย



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เป็นนวัตกรรมเครื่องจักรกลที่สามารถสั่งงานได้ด้วยระบบ IoT ประกอบด้วยระบบเฝ้าตรวจวัดค่าต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิ ความชื้น ความเร็วลม น้ำหนัก และการใช้พลังงาน เป็นต้น ระบบควบคุมต่าง ๆ เช่น ระบบควบคุมความเร็วถาดหมุน ระบบควบคุมความเร็วลม ระบบควบคุมกำลังไฟฟ้า ระบบควบคุมความชื้น เป็นต้น ทั้งนี้ ข้อมูลต่างๆ จะถูกส่งผ่านโพรโทคอลการสื่อสารแบบไร้สายเพื่อตรวจวัดและควบคุมการทำงานของระบบอบแห้งเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดสำหรับผลิตภัณฑ์อบแห้งชนิดนั้นๆ อีกทั้งยังทำให้ผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลที่ได้ ไปปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุน และวางแผนการผลิต






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# ผศ.ดร.สภาพร แสงสุโพธิ์

-  วิทยาลัยบริหารศาสตร์
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 1530 9785
-  E-mail : drsathaporn@gmail.com



## โครงการผงผักสมุนไพรปรุงรสจากธรรมชาติ

## พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ผงผักสมุนไพรปรุงรสจากธรรมชาติ

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การนำความรู้ด้านการแพทย์แผนไทย ด้านโภชนาการ และวิธีการ  
ถนอมอาหาร เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ ผงผักสมุนไพรปรุงรสจาก  
ธรรมชาติ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## นางสาวรดาพร ทองมา



วิทยาลัยนานาชาติ



เบอร์โทรศัพท์ : 09 1071 9833



E-mail : radaporn@gmaejo.mju.ac.th



### โครงการข้าวตอกและธัญพืชเมืองหนาวเพื่อสุขภาพ

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ข้าวตอกและธัญพืชเมืองหนาวเพื่อสุขภาพ

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

พัฒนาเครื่องผสมข้าวและธัญพืช รวมถึงการบรรจุด้วยระบบ  
สุญญากาศส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# ดร.วินิตรา ลีละพัฒนา



วิทยาลัยนานาชาติ



เบอร์โทรศัพท์ : 09 1859 0321



E-mail : w.leelapattana@gmail.com



## โครงการน้ำมันงาดำสกัดเย็นบรรจุ Softgel

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
น้ำมันงาดำสกัดเย็นบรรจุ Soft gel

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เทคโนโลยีในการสกัดเย็นงาดำ (เป็นผลิตภัณฑ์ในกลุ่ม Super Food น้ำมันสกัดงาดำมีสารประเภทเซซามิน วิตามินอี และโอเมก้า 3-6-9 จากธรรมชาติ) และเทคโนโลยีการบรรจุ soft gel ให้เหมาะแก่การรับประทาน



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# รศ.ดร.ระพีพันธุ์ แดงตันกี



วิทยาลัยนานาชาติ



เบอร์โทรศัพท์ : 08 7052 4141



E-mail : rapeephun.d@tggs.kmutnb.ac.th



## โครงการมะม่วงแช่อบแห้ง ระบบ Pneumatic Compressive Osmotic

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)

มะม่วงแช่อบแห้ง ระบบ Pneumatic Compressive Osmotic

- วางจำหน่าย (มีจำหน่ายที่ภาคแม่โจ้ 2477)

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ใช้องค์ความรู้ด้านนวัตกรรมเกษตรในการพัฒนาเครื่องเร่งระบบการแช่อบแห้ง ระบบ Pneumatic Compressive Osmotic เป็นระบบที่ลดเวลาในการแช่อบแห้ง และองค์ความรู้ด้านการบรรจุด้วยระบบรักษาสมดุลความชื้นทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

# อ.ดร.รรินทร์ ธรรมกุลกระจ่าง



คณะสัตวแพทยศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 6901 3453




E-mail : katy.rarin@gmail.com



## ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)

## พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

	โครงการ	ผลิตภัณฑ์	แนวคิดการพัฒนา/ โจทย์ภาคธุรกิจ/ วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับสุนัขและแมวในรูปแบบขนม</p>	<p>อาหารเสริมสำหรับสุนัขและแมวในรูปแบบขนม</p>	<p>พัฒนาสูตรอาหารเสริมสุนัขที่มีโภชนาการสูง</p>	<p>การพัฒนากระบวนการผลิตและสูตรอาหารเสริมโภชนาการสำหรับสุนัขและแมวที่คงสภาพคุณสมบัติของ Active ingredients และ Formulation ที่ถูกปากสุนัขและแมว มี 2 สูตรได้แก่ สูตรเพื่อความผ่อนคลาย (Relaxing) และสูตรสำหรับทางเดินอาหาร (Digestive Support)</p>
	<p>แฮมไมโครเวฟ (Microwave Pork Rinds)</p>	<p>Pork Rinds Microwave Popping</p>	<p>พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้สามารถเก็บรักษาได้นาน</p>	<p>เทคโนโลยีการผลิตแฮมสามารถพองตัวแบบไม่ใช้น้ำมันทอด ในกระบวนการทำให้พอง แฮมสามารถพองตัวได้ในเครื่องไมโครเวฟเพียง 90 วินาที ผลิตภัณฑ์แฮมที่ได้มีปริมาณไขมันที่น้อย โปรตีนสูง และมีความกรอบ</p>






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



**ผู้เชี่ยวชาญ**

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

**รศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล**

-  คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
-  เบอร์โทรศัพท์ : 0 5387 5040 ต่อ 9
-  E-mail : jakrapho@mju.ac.th



**ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)**

**พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย**

	โครงการ	ผลิตภัณฑ์	แนวคิดการพัฒนา/ โจทย์ภาคธุรกิจ/ วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
	<p>น้ำมะเคี้ยงพร้อม ดื่ม 30%</p>	<p>น้ำมะเคี้ยงพร้อม ดื่ม 30%</p>		<p>เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากส่วนต่างๆ ของมะเคี้ยง พืชอนุรักษ์ในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริของสมเด็จพระเทพฯ มาเป็นน้ำมะเคี้ยงพร้อมดื่มด้วยกระบวนการสกัดน้ำมะเคี้ยงเพื่อให้ได้สารสำคัญสูงสุด ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์น้ำมะเคี้ยง และบรรจุในขวดแก้ว สามารถเก็บรักษาได้ในอุณหภูมิปกติเป็นเวลานาน</p>
	<p>ฝักและผลไม้ทอด สุญญากาศ</p>	<p>ฝักและผลไม้ทอด สุญญากาศ</p>		<p>การนำเทคโนโลยีการทอดสุญญากาศมาใช้เพื่อพัฒนากระบวนการผลิต โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการทอดสุญญากาศจะมีปริมาณไขมันตกค้างในผลิตภัณฑ์ลดลงเมื่อเปรียบเทียบกับกระบวนการทอดแบบน้ำมันท่วมแต่ยังรักษากลิ่นรสเนื้อสัมผัสที่ผู้บริโภคต้องการ นอกจากนี้สีของผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงกับสีธรรมชาติของวัตถุดิบสด</p>



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## อ.ดร.จอมสุดา ดวงวงษา



คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ



เบอร์โทรศัพท์ : 08 0499 6499



E-mail : daungwongsa2000@gmail.com



### โครงการน้ำปลาร้าสูตรห่อทีหล่า

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

#### ผลิตภัณฑ์

กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)

น้ำปลาร้าปรุงรสต้มสุก สูตร “ห่อทีหล่า” ตรา บ้านจอนจอม

- วางจำหน่าย (มีจำหน่ายที่ภาคแม่โจ้ 2477)

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การประยุกต์ใช้ ใบห่อทีหล่า (*Asplenium unilaterale* Lam.)  
ทดแทนผงชูรสในน้ำปลาร้าปรุงรสสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้หรือแพ้  
ผงชูรสในอาหาร เป็นการใช้น้ำหรือสมุนไพรทดแทนสารปรุงรสเป็น  
อีกทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภค ผู้รักสุขภาพ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## นางสาวนิชมน ธรรมรักษ์



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 06 2284 9514



E-mail : nitchamon\_palm@hotmail.com



### โครงการผงโรยข้าวและขนมอบกรอบจากผำ (Wolffia Furikake and Snack)

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
ผงโรยข้าวและขนมอบกรอบจากผำ (Wolffia Furikake and  
Snack)

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบ  
superfood โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การนำเอากระบวนการหมักมาร่วมในการผลิตและสกัดสารสำคัญ  
จากวัตถุดิบอื่น โดยอาศัยกระบวนการกลั่น และทำแห้งโดยใช้ความ  
เย็น แล้วนำมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ผำผง โดยกระบวนการทำแห้งให้  
เป็นผงโรยข้าวจากผำที่มีอายุการเก็บรักษานาน ไม่มีกลิ่นหืน  
ซึ่งยังคงประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งมีโปรตีนสูงไว้อย่าง  
ครบถ้วน



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## อ.ดร.รัฐพร จันทรเดช



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 06 5426 5887



E-mail : auanmolec@gmail.com



### โครงการคอมพิวเตอร์

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)  
คอมพิวเตอร์

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ  
พัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เครื่องดื่มคอมพิวเตอร์เป็นเครื่องดื่มที่ได้นำเอานวัตกรรมการหมักแบบคอมพิวเตอร์มาหมักร่วมกับสมุนไพรพื้นบ้านเพื่อเพิ่มให้มีรสชาติและสรรพคุณหลากหลายจากกระบวนการหมัก



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
อาหาร  
(food)

## นายปรัชชา รัตนัง



คณะผลิตกรรมการเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 1386 0590





E-mail : Chamju55@gmail.com



### ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (food)

### พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

	โครงการ	ผลิตภัณฑ์	แนวคิดการพัฒนา/ โจทย์ภาคธุรกิจ/ วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
	เห็ดหลินจือฟานอบ แห้ง	เห็ดหลินจือฟานอบ แห้ง		ผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์ 100% ได้ รับรองมาตรฐาน ออแกนิกไทยแลนด์ เทคนิคการเพาะปลูกในระบบมาตรฐาน เกษตรอินทรีย์ที่สามารถสร้างวัตถุดิบที่ มีคุณภาพและผ่านขั้นตอนการแปรรูปที่ สะอาดและมีเทคนิคการทำให้น้ำมันหอม ระเหยในเห็ดแตกตัวมีกลิ่นหอม
	เครื่องดื่มชาเห็ด หลินจือผสม สมุนไพร	เครื่องดื่มชาเห็ด หลินจือผสม สมุนไพร (ตราเห็ด หลินจือแม่โจ้) • มาตรฐาน สินค้า/วิชาการ อื่นๆ : organic thailand		เทคนิคการผลิตเห็ดหลินจือผสมดอก เก็ทฮวยและสมุนไพรอื่นๆ ที่ปลูกใน ระบบเกษตรอินทรีย์ 100% ได้รับรอง มาตรฐานออแกนิกไทยแลนด์ และ กระบวนการแปรรูปอย่างมีคุณภาพ สามารถนำวัตถุดิบเห็ดหลินจือคุณภาพ สูง ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เวชไอศกร เวซสำอาง รวมถึงประโยชน์ในการผลิต อาหารสัตว์อินทรีย์หลายชนิด



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food) จำนวน 9 คน



ดร.ณัฐติญา สุขเกษม  
วิทยาลัยพลังงานทดแทน



ดร.แสวงสันต์ ยอดคำ  
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



พศ.ดร.อนรรฆอร ศรีไสยเพชร  
คณะวิทยาศาสตร์



รศ.ดร.ธวัลรัตน์ รัตนเดชาณาคินทร์  
คณะวิทยาศาสตร์



รศ.ดร.อรุณี คงดี อัลเดรด  
คณะวิทยาศาสตร์



อ.ดร.มัลลิกา จินดาสิงห์  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-ชุมพร



พศ.ดร.เนตรนภา อินสอด  
คณะผลิตกรรมการเกษตร



ดร.พรพิมล พิมรัตน์  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-ชุมพร



รศ.ดร.ดวงพร อมเลิศพิศาล  
คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## ดร.ณัฐตฤณีชา สุขเกษม

- 📄 วิทยาลัยพลังงานทดแทน
- ☎ เบอร์โทรศัพท์ : 08 7717 5810
- ✉ E-mail : ewyja@gmail.com



โครงการเครื่องกลั่นน้ำมันหอมระเหย/เครื่องกลั่นเอทานอล  
และน้ำส้มคว้นไม้อย่างง่าย

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
สครับขมิ้นชัน และน้ำมันหอมระเหยสูตรสมุนไพร ที่สกัดโดยเครื่องกลั่น  
น้ำมันหอมระเหยสมุนไพร

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การพัฒนาเครื่องกลั่นให้สามารถกลั่นได้ทั้งเอทานอลอย่างง่าย กลั่น  
น้ำมันหอมระเหย หรือกลั่นน้ำส้มคว้นไม้ สามารถควบคุมการเพิ่มขึ้น  
อุณหภูมิหม้อกลั่นได้ระหว่าง 0 - 10 องศาเซลเซียส ด้วยระบบ  
ดิจิทัลและแสดงผลด้วยระบบดิจิทัลเช่นกัน ซึ่งสามารถนำน้ำมัน  
หอมระเหยมาใช้ได้ทั้งในรูปแบบดม ทา หรือ กลั่นระเหยโดยหลักการ  
ของ Aromatherapy



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## ดร.แสนสันต์ ยอดคำ



คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 9759 9112



E-mail : sanwasan@hotmail.com



### โครงการวัสดุปรับปรุงดินคุณภาพสูงเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
วัสดุปรับปรุงดินคุณภาพสูง (MJ อีวมัส)

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ  
เทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ใช้ปุ๋ยอินทรีย์ที่ผลิตด้วยนวัตกรรมการหมักแบบไม่พลิกกลับกอง เพื่อเป็นวัสดุหลักในการผลิตวัสดุปรับปรุงดิน ผลิตจากวัสดุธรรมชาติไม่มีเคมีตกค้าง มีปริมาณอินทรีย์วัตถุและธาตุอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของพืชในปริมาณสูง






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

# ผศ.ดร.อนรรฆอร ศรีไสยเพชร

-  คณะวิทยาศาสตร์
-  เบอร์โทรศัพท์ : 08 9677 7768
-  E-mail : anakhaorn@hotmail.com



## โครงการเจลน้ำหอมปรับอากาศน้ำมันสมุนไพร

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
เจลน้ำหอมปรับอากาศน้ำมันสมุนไพร

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การผลิตน้ำมันหอมระเหยจากสมุนไพรและวัตถุดิบจากธรรมชาติมา  
ใช้ทดแทนโซเดียมสเตียเรต จะทำให้สามารถผลิตเจลปรับอากาศที่ใช้  
สารสกัดจากธรรมชาติเป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการผลิต รวมถึงใช้เป็น  
น้ำหอมให้กลิ่น



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

# รศ.ดร.ธวัลรัตน์ รัตนเดชานาคินทร์



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 7504 3314



E-mail : thawalrat4@gmail.com



## โครงการ HERBORICH

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
HERBORICH

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เป็นสบู่มุนไพรร ออแกนิก 100% ลดความมันบนใบหน้า บำรุงผิว  
ลดสิว ฝ้า กระ จุดด่างดำ ใช้เทคโนโลยีมาทำการสกัดสมุนไพร ได้แก  
สกัดเย็น การกลั่นน้ำมันหอมระเหย



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



**ผู้เชี่ยวชาญ**

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

# รศ.ดร.อรุณี คงดี อัลเดรด



คณะวิทยาศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 09 5451 2890




E-mail : arkongdee@gmail.com



## ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)

## พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

โครงการ	ผลิตภัณฑ์	แนวคิดการพัฒนา/ โจทย์ภาคธุรกิจ/ วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
 <p>น้ำยาสเปรย์ผ้าและเครื่องแต่งกายกันน้ำและกันเชื้อจุลินทรีย์</p>	น้ำยาสเปรย์ผ้าและเครื่องแต่งกายกันน้ำและกันเชื้อจุลินทรีย์		น้ำยาสเปรย์ผ้าที่สามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์บนผิวผ้าด้วย ion incorporated polymer ในเส้นใยผ้าและการเชื่อมขวางโมเลกุลเส้นใยและสารสำคัญด้วยพันธะโควาเลนต์ ทำให้สารกันน้ำและกันเชื้อจุลินทรีย์คงทนหลุดออกยากเมื่อมีการซัก
เจลอัลกอฮอล์ที่มีส่วนผสมของสมุนไพร	เจลอัลกอฮอล์ที่มีส่วนผสมของสมุนไพร	เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านวัสดุและบรรจุภัณฑ์แห่งอนาคต	การใช้เทคโนโลยีเอนแคปซูลเลชันสามารถกักเก็บสารสกัดและเอนไซม์จากธรรมชาติเพื่อไม่ให้เอนไซม์เสียสภาพในสภาวะที่สิ่งแวดล้อมไม่เอื้ออำนวย สารสกัดและเอนไซม์ออกฤทธิ์ได้ยาวนานและติดอยู่บนพื้นผิวได้ยาวนาน



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

# อ.ดร.มลลิกา จินดาสิงห์



มหาวิทยาลัยแม่โจ้-ชุมพร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 1494 5193



E-mail : jindasing@hotmail.com



## โครงการแซนโทนิกา สารสกัดจากเปลือกมังคุดเข้มข้น

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
แซนโทนิกา สารสกัดจากเปลือกมังคุดเข้มข้น

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมในการพัฒนาสารสกัดสารแซนโทนิกาจากเปลือกมังคุดเข้มข้นที่มีฤทธิ์ยับยั้งเชื้อสาเหตุโรคนกทูเรียน ที่มีต้นทุนต่ำ ทำให้ลดค่าใช้จ่าย






โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



**ผู้เชี่ยวชาญ**

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

# ผศ.ดร.เนตรนภา อินสฤต

-  คณะผลิตกรรมการเกษตร
-  เบอร์โทรศัพท์ : 0 5387 3633
-  E-mail : nedins@hotmail.com



## โครงการล้ากระท่อมคุณภาพดี พร้อม Plant Care Service

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

**ผลิตภัณฑ์**  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
ล้ากระท่อมคุณภาพดี พร้อม Plant Care Service

**แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ**  
เทคโนโลยีการผลิตพืชคุณภาพสูง



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เป็นล้ากระท่อมที่ทราบแหล่งที่มา มี story ที่ชัดเจน สร้างความ  
มั่นใจถึงลักษณะต้นกระท่อมตรงตามวัตถุประสงค์การใช้ประโยชน์  
ของผู้ปลูก มีบริการให้คำแนะนำหลังการปลูกผ่านระบบ QR Code



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

## ดร.พรพิมล พิมลรัตน์



มหาวิทยาลัยแม่โจ้-ชุมพร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 4246 3128



E-mail : paqua50@gmail.com



### โครงการสารสกัดแทนนินจากใบหูกวาง

### พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มผลิตภัณฑ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)  
สารสกัดแทนนินจากใบหูกวาง

แนวทางการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-

**สารสกัดแทนนิน**  
จากใบหูกวาง

ใช้สำหรับ : ปริมาณน้ำ ใบแห้งเพียง ๑๐๐ กรัม/น้ำ ๑ ลิตร  
และป้องกันแมลงศัตรูพืช ใบสด ๑ กิโลกรัม

วิธีใช้ : เติมน้ำ ๕๐ มิลลิตร (๒ ช้อนโต๊ะ/น้ำ ๑ ลิตร)  
วิธีการเก็บรักษา : เก็บในที่แห้งและเย็นที่อุณหภูมิห้อง  
ผลิตและจัดจำหน่ายโดย

สาขาวิชาการประมง มหาวิทยาลัยแม่โจ้-ชุมพร  
99 หมู่ 5 คลองแม่ อ.ตะกั่วป่า จ.ชุมพร 86170  
084-2463128

ผลิตภัณฑ์.....  
ขนาด.....  
ปริมาณสุทธิ 500 มล.



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

สารแทนนินจากใบหูกวางมาใช้ประโยชน์ในการลดแอมโมเนียในน้ำ  
สำหรับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ แก้ปัญหาคุณภาพน้ำที่ใช้ในการเพาะ  
เลี้ยงสัตว์น้ำ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
ชีวภาพ  
(non-food)

# รศ.ดร.ดวงพร อมรเลิศพิศาล



คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ



เบอร์โทรศัพท์ : 08 6654 6966





E-mail : dounpornfishtech@gmail.com



## ผลิตภัณฑ์ กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ (non-food)

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

	โครงการ	ผลิตภัณฑ์	แนวคิดการพัฒนา/ โจทย์ภาคธุรกิจ/ วิสาหกิจ	นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์
	สเปรย์แก้ปวด กระต้อม	สเปรย์แก้ปวด กระต้อม		เป็นนวัตกรรมด้านกระบวนการสกัดที่ให้ปริมาณสารสำคัญที่ออกฤทธิ์ลดปวดในปริมาณสูงและต้นทุนต่ำ และนำมาเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้งาน พกพาสะดวก
	เซรั่มน้ำมันกัญชง	เซรั่มน้ำมันกัญชง		กระบวนการสกัดน้ำมันเมล็ดกัญชงด้วยเทคนิคสกัดเย็น มีการเตรียมเมล็ดกัญชงเพื่อคงคุณค่าของสารสำคัญ สีและกลิ่นที่ดีในน้ำมัน ต้นทุนในการผลิตสามารถขยายสเกลได้



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





## ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี เกษตรอัจฉริยะ (Smart Farm) จำนวน 2 คน



อ.ดร.สุดเขต สกุลทอง  
วิทยาลัยบริหารศาสตร์



อ.ดร.สุกฤษฎิ์ภักษ์ พลเจริญ  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-ชุมพร



## ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## อ.ดร.สุดเขต สุกทอง



วิทยาลัยบริหารศาสตร์



เบอร์โทรศัพท์ : 08 1716 1766



E-mail : sutkhet@mju.ac.th



โครงการระบบควบคุมสภาวะแวดล้อมภายในโรงเรือนปลูกพริกอัจฉริยะ  
ด้วย AI เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ (Smart Farm)  
ระบบควบคุมสภาวะแวดล้อมภายในโรงเรือนปลูกพริกอัจฉริยะด้วย AI  
เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



## นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ระบบโรงเรือนเกษตรอัจฉริยะ โดยใช้ระบบควบคุมสภาวะแวดล้อมภายในโรงเรือนปลูกพริกอัจฉริยะด้วยเทคโนโลยี AI นี้ ทำให้เกษตรกร สามารถควบคุมสภาวะแวดล้อมในโรงเรือนได้แม่นยำ ช่วยให้เกษตรกรได้ผลผลิตที่ดีมีคุณภาพกว่าการปลูกระบบดั้งเดิม



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้เชี่ยวชาญ

ด้าน  
นวัตกรรม  
และ  
เทคโนโลยี  
เกษตร  
อัจฉริยะ  
(Smart Farm)

## อ.ดร.สุทธิรักษ์ พลเจริญ



มหาวิทยาลัยแม่โจ้-ชุมพร



เบอร์โทรศัพท์ : 08 9496 2216



E-mail : plonjarean@hotmail.com



### โครงการชุดควบคุมวงจรจัดการน้ำต้นทุ่นต่ำไม่ใช้ไฟฟ้าแรงดันต่ำ

พัฒนาผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัย

ผลิตภัณฑ์  
กลุ่มนวัตกรรมและเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ (Smart Farm)  
ชุดควบคุมวงจรจัดการน้ำต้นทุ่นต่ำไม่ใช้ไฟฟ้าแรงดันต่ำ

แนวคิดการพัฒนา/โจทย์ภาค  
ธุรกิจ/วิสาหกิจ

-



### นวัตกรรมที่ใช้/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

ระบบจัดการน้ำต้นทุ่นต่ำไม่ใช้ไฟฟ้าแรงดันต่ำ



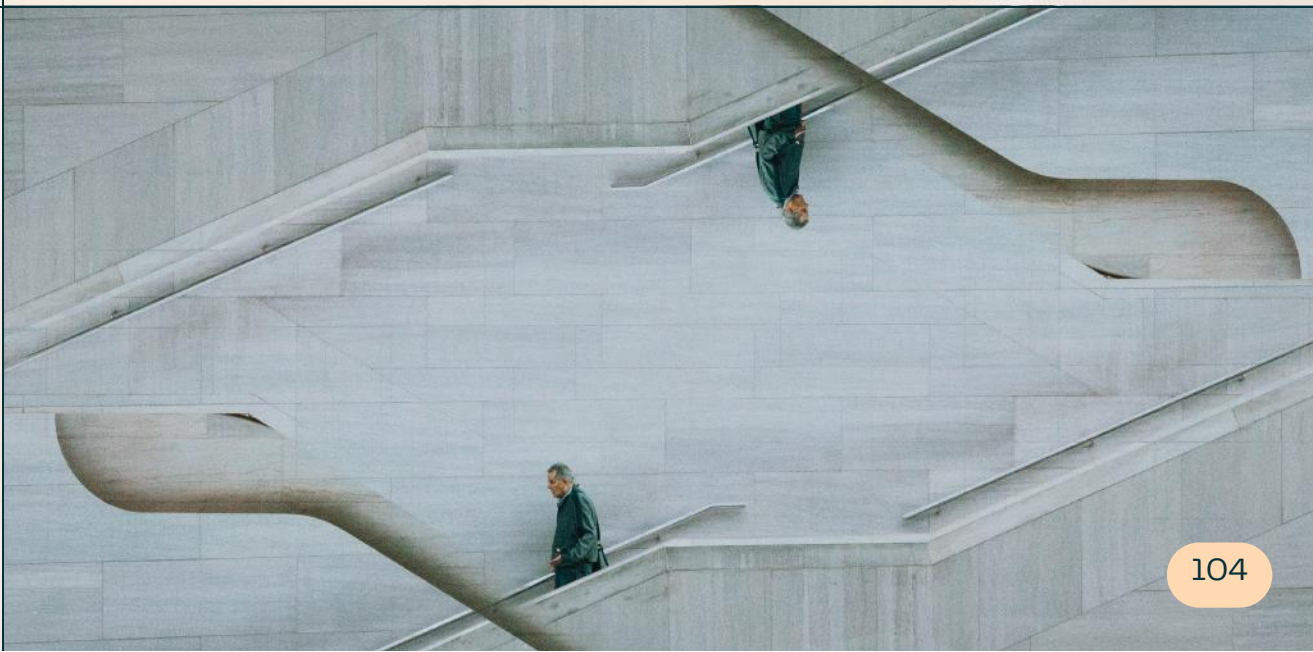
โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





# ขั้นตอนการดำเนินงาน (ผู้เชี่ยวชาญภายนอก)

- แต่งตั้งคณะกรรมการสรรหาผู้เชี่ยวชาญภายนอก
- กำหนดกรอบและคุณสมบัติผู้เชี่ยวชาญให้ครอบคลุมการพลิกโฉมมหาวิทยาลัย
- คัดเลือกและสรรหาผู้เชี่ยวชาญ
- จับคู่กับหน่วยงานเพื่อขับเคลื่อนงาน
- เกิดการผลลัพธ์การพลิกโฉมมหาวิทยาลัย





# ผู้เชี่ยวชาญภายนอกมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 4 คน

จำแนกเป็น 4 กลุ่ม ตามความเชี่ยวชาญ



**ด้านการบริหารการศึกษา  
การพัฒนาและประกันคุณภาพหลักสูตร**

**รศ.ดร.ปาริชาติ บัวเจริญ**

รองศาสตราจารย์  
สาขาการวัดผลและประเมินผลการศึกษา  
(ข้าราชการบำนาญ)



**ด้านจัดทำแผนยุทธศาสตร์แผนงาน  
และงบประมาณ**

**นางเพียงเพ็ญ ภาคอุทัย**

อดีตผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น



**ด้านเครือข่ายต่างประเทศ**

**Ph. D Nobutaka Ito**

Visiting Professor, International Expert,  
Research and International  
Relations Affairs,  
Faculty of Engineering,  
Khon Kaen University



**ด้านการพัฒนาผู้ประกอบการ  
ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม**

**ดร.พัฒนโชค สายอ้าย**

ที่ปรึกษาเทคโนโลยีภายใต้โปรแกรม (ITAP)  
เครือข่ายมหาวิทยาลัยขอนแก่น

โดยจัดตั้งเป็นหน่วยคลินิกเทคโนโลยี เพื่อให้คำปรึกษาแก่นักวิจัย อาจารย์ บุคลากร รวมถึงผู้ประกอบการ ตามความเชี่ยวชาญของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 4 ด้าน



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# รองศาสตราจารย์ ดร. ปารีชาติ บัวเจริญ

ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารการศึกษา การพัฒนาและประกันคุณภาพหลักสูตร

## ประวัติ

วัน เดือน ปีเกิด	2 กุมภาพันธ์ 2502
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์ สาขาการวัดผลและประเมินผลการศึกษา (ข้าราชการบำนาญ)
สถานที่ติดต่อ	บ้านเลขที่ 11 หมู่ 6 ต.สันพระเนตร จ.สันทราย อ.เชียงใหม่ 50210
เบอร์โทรศัพท์	08 9262 6558
Email	panu_mas9@hotmail.com



## ประวัติ การศึกษา

พ.ศ. 2550	ระดับปริญญาเอก สาขาบริหารศาสตร์ (การศึกษาการพัฒนากฎหมายกรมมุข) มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)
พ.ศ. 2531	ระดับปริญญาโท สาขาการวัดผลและประเมินผลการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต)
พ.ศ. 2525	ระดับปริญญาตรี สาขาการวัดผลและประเมินผลการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (การศึกษามหาบัณฑิต)

## ประวัติ การทำงาน

พ.ศ. 2533-2539	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคลวิทยาเขต ภาคพายัพ	หัวหน้าแผนก ทะเบียนและ วัดผล
พ.ศ. 2542-2548	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคลวิทยาเขต ภาคพายัพ	หัวหน้าแผนก แผนงาน และงบประมาณ
พ.ศ. 2549-2551	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลล้านนา	รองผู้อำนวยการ สำนักประกัน ประกันคุณภาพ
พ.ศ. 2552-2556	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลล้านนา ภาคพายัพ เชียงใหม่	ผู้ช่วยหัวหน้า สาขาวิทยาศาสตร์ ฝ่ายวิจัย
พ.ศ. 2559-2561	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลล้านนา ภาคพายัพ เชียงใหม่	ผู้อำนวยการ สำนักประกัน ประกันคุณภาพ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# รองศาสตราจารย์ ดร. ปารีชาติ บัวเจริญ

ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารการศึกษา การพัฒนาและประกันคุณภาพหลักสูตร

## ประสบการณ์

### ด้านการเรียนการสอน ด้านการบริการวิชาการ

1. อาจารย์สอนสาขาครุศาสตร์อุตสาหกรรม ในรายวิชา การวัดผลและประเมินผลการศึกษา การประกันคุณภาพการศึกษา การวิจัยการศึกษา และการปฏิบัติการสอนวิชาชีพครู
2. ที่ปรึกษาการพัฒนางานองค์กรตามแนวทางการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐ (PMQA) ของสำนักงานพัฒนาระบบราชการ(กพร.) และวิทยากรบรรยายการพัฒนา คุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐ (PMQA) ให้กับหน่วยงานภาครัฐ
3. วิทยากรบรรยาย หัวข้อเกี่ยวกับ การพัฒนาหลักสูตร การจัดทำหลักสูตร (มคอ 2) การวัดผลและประเมินผลการศึกษา การประกันคุณภาพการศึกษา การวิจัยทางการศึกษา สถิติที่ใช้ในการวิจัย และการวิจัยในชั้นเรียน
4. ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ( สกอ. ) ในระดับหลักสูตร ที่ขอขึ้นทะเบียน TQR
5. ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ( สกอ. ) ในระดับหลักสูตรระดับคณะ และระดับมหาวิทยาลัย
6. ผู้ประเมินติดตามตรวจสอบการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ( สกอ. )
7. ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายนอก ระดับอุดมศึกษา ของ สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ). รอบที่ 3 (2554-2558) และรอบที่ 4 (2560-2563)
8. ผู้ประเมินอภิมานคุณภาพการศึกษาภายนอก ระดับชั้นพื้นฐานศึกษา และระดับอาชีวศึกษาของ สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ). รอบที่ 3 (2554-2558)
9. กรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และประธานสอบวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท
10. ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา ด้านวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา ให้กับ คณะ และมหาวิทยาลัย
11. ที่ปรึกษาการทำผลงานทางวิชาการ ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ ของอาจารย์
12. ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการบริหารของวิทยาลัยสงฆ์ มจร.วิทยาเขต เชียงใหม่
13. ผู้ทรงคุณวุฒิ วิชาการสภา มหาวิทยาลัยพายัพ เชียงใหม่
14. ผู้ทรงคุณวุฒิ อำนวยการความวิชาการ และบทความวิจัย
15. ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาระดับคณะ มหาวิทยาลัย เกณฑ์ CUPT QMS
16. ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร AUNQA ขึ้นทะเบียน ของ กปอ.



## ผลงานปัจจุบัน

(ปี 2562-ปัจจุบัน)

1. ผู้ทรงคุณวุฒิ กรรมการวิชาการ สภา มหาวิทยาลัยพายัพ เชียงใหม่
2. ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการบริหารด้านวิชาการ วิทยาลัยสงฆ์ มจร.วิทยาเขตเชียงใหม่
3. ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ( สกอ. ) ในระดับหลักสูตรระดับคณะ และระดับมหาวิทยาลัย
4. ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา ด้านวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา ให้กับ คณะ และมหาวิทยาลัย
5. ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ( สกอ. ) ในระดับหลักสูตรที่ขอขึ้นทะเบียน TQR
6. วิทยากรบรรยาย หัวข้อเกี่ยวกับ การพัฒนาหลักสูตร การจัดทำหลักสูตร (มคอ 2) การวิจัยหลักสูตรการวัดผลและประเมินผลการศึกษา การประกันคุณภาพการศึกษา การวิจัยทางการศึกษา สถิติที่ใช้ในการวิจัย และการวิจัยในชั้นเรียน
7. ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร เกณฑ์ AUN QA และ ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาระดับระดับคณะ และระดับมหาวิทยาลัย เกณฑ์ CUPT QMS
8. ผู้ทรงคุณวุฒิ อำนวยการความวิชาการ และบทความวิจัย
9. อาจารย์พิเศษ สอนในหลักสูตรศึกษาศาสตร ของ มมร วิทยาเขต ลำานา ในรายวิชา การวัดผลและประเมินผลการศึกษา และ รายวิชาการทดสอบและการประเมินผลการเรียนรู้



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# รองศาสตราจารย์ ดร. ปารีชาติ บัวเจริญ

ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารการศึกษา การพัฒนาและประกันคุณภาพหลักสูตร

## ผลงานวิจัย

### (5 ปีย้อนหลัง)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2556). การพัฒนารูปแบบการประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง รายวิชาสถิติ ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ภาคพายัพ เชียงใหม่. (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2557). กระบวนการพัฒนาการเรียนรู้ด้านพื้นฐานทักษะวิชาชีพโดยการบูรณาการ การเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ : กรณีศึกษาพื้นที่เทศบาล ต.แม่ปิง อ.พร้าว จ.เชียงใหม่. (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2557). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยบางประการกับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชาสถิติ ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี คณะออกแบบและสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ภาคพายัพ เชียงใหม่. (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2558). การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมทักษะวิชาชีพ โดยใช้กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม. (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2558). The Relationship between Study habits, Attitudes, and Teaching behavior and Achievement in learning of Bachelor Level Students of Rajamangala University of Technology Lanna. (2558). (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2559). ความสัมพันธ์ระหว่างเจตคติต่อการประกอบวิชาชีพครูกับความฉลาดทางอารมณ์ของนักศึกษา คุรุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2560). ความสัมพันธ์ระหว่างเชาวน์ปัญญา เชาวน์อารมณ์ และผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่. (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2561). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพชีวิตของนักศึกษามหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลล้านนา. (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2561). ส่งเสริมการทำเกษตรทฤษฎีใหม่และการเกษตรแบบฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะตามนโยบายประเทศไทย 4.0. (ผู้ร่วมวิจัย)

## บทความทางวิชาการ

### และบทความวิจัย

### (ระดับชาติและนานาชาติ) (5 ปีย้อนหลัง)

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2560). ความสัมพันธ์ระหว่างเจตคติต่อการประกอบวิชาชีพครูกับความฉลาดทางอารมณ์ของนักศึกษา คุรุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ (การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 9) หน้า 329-339

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2560). ความสัมพันธ์ระหว่างเชาวน์ปัญญา เชาวน์อารมณ์ และผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่. วารสารบัณฑิตวิจัย (ปีที่ 8 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม-ธันวาคม 2560) หน้า 101-117

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2561). ความเครียดและการปรับตัวของนักศึกษาระดับปริญญาตรี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่.วารสารบัณฑิตศึกษาปริทรรศน์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่ ปีที่ ๔ ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม - ธันวาคม ๒๕๖๑) หน้า 37-58

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2562). การศึกษาปัจจัยที่มีส่งผลต่อความคิดสร้างสรรค์ ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 (มกราคม - มิถุนายน ๒๕๖๒) หน้า 241-254

ปารีชาติ บัวเจริญ.(2562). การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการใช้ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ วารสารบัณฑิตศึกษาปริทรรศน์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่ ปีที่ ๕ ฉบับที่ ๑ (มกราคม - มิถุนายน ๒๕๖๒) หน้า 107-125

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2562).การศึกษาปัจจัยในการตัดสินใจศึกษาต่อของนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง 1 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเชียงใหม่ วารสารบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ ราชมงคลล้านนา ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 (มกราคม - มิถุนายน ๒๕๖๒) หน้า 1-14



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# รองศาสตราจารย์ ดร. ปารีชาติ บัวเจริญ

ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารการศึกษา การพัฒนาและประกันคุณภาพหลักสูตร

## บทความ ทางวิชาการ (ต่อ)

### และบทความวิจัย (ระดับชาติและนานาชาติ) (5 ปีย้อนหลัง)

ปารีชาติ บัวเจริญ.(2562). การพัฒนากระบวนการที่สนับสนุนรูปแบบและกลไกการพัฒนาครู ตามแนวคิดเครือข่ายเชิงพื้นที่ :

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล  
ล้านนา วารสารบัณฑิตวิจัย ปีที่ 10 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-  
ธันวาคม 2562) หน้า 1-21

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2562). แรงจูงใจในการเข้าศึกษาต่อระดับปริญญา

ตรีของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล  
ล้านนา เชียงใหม่ วารสารบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์  
ราชมงคลล้านนา ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 (มกราคม - มิถุนายน  
๒๕๖๒) วารสารบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ ราชมงคล  
ล้านนา ปีที่ 7 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม - ธันวาคม ๒๕๖๒)  
หน้า 59-71

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2562). การศึกษาปัจจัยที่มี ความสัมพันธ์กับความสุข

ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
ราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ วารสารบริหารธุรกิจและ  
ศิลปศาสตร์ ราชมงคลล้านนา ปีที่ 7 ฉบับที่ 2  
(กรกฎาคม - ธันวาคม ๒๕๖๒) หน้า 73-84

ปารีชาติ บัวเจริญ.(2562).การประกันคุณภาพการศึกษา คณะสารสนเทศ

และการสื่อสาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วารสารศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย ปีที่ 7 ฉบับที่ 2  
(กรกฎาคม - ธันวาคม 2562) หน้า 67-80

ปารีชาติ บัวเจริญ. (2563).ความวิตกกังวลในการเรียนวิชาภาษาอังกฤษ

เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันของนักศึกษาระดับ  
ปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล  
ล้านนา เชียงใหม่ วารสารบัณฑิตศึกษาปริทรรศน์  
มหาวิทยาลัย มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่  
ปีที่ ๖ ฉบับที่ ๑ (มกราคม- มิถุนายน ๒๕๖๓) หน้า 180-  
196

Parichat Buacharoen (2016) The Relationship between  
Study

habits, Attitudes, and Teaching behavior and  
Achievement in learning of Bachelor Level  
Students of Rajamangala University of

Technology

Lanna (The Asian Conference on Education 2016)  
p 345-370

Parichat Buacharoen (2018) Quality Assurance of

Rajamangala University of Technology  
Lanna RMUTL Journal of Humanities and Social  
Sciences Vol. 6 No. 2 July-  
December 2018 p 1-10



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# คุณเพ็ญเพ็ญ ภาคอุทัย

ผู้เชี่ยวชาญด้านจัดทำแผนยุทธศาสตร์แผนงาน และงบประมาณ

## ประวัติ การศึกษา

- วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
(เศรษฐศาสตร์เกษตร)  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วิทยาศาสตรบัณฑิต  
(เศรษฐศาสตร์เกษตร)  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



## ประวัติ การทำงาน

- นักวิเคราะห์นโยบายและแผน 8 ระดับ 8  
(ชำนาญการ)
- อดีตผู้อำนวยการกองแผนงาน  
สำนักงานอธิการบดี  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- อดีตผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น

## ผลงานโดดเด่น

- เป็นผู้ตรวจประเมินคุณภาพภายใน มหาวิทยาลัย  
ขอนแก่น
- ปรับโครงสร้างองค์กร ระบบการบริหารจัดการ  
แผนงานและงบประมาณเพื่อรองรับการเป็น  
มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ
- จัดทำแผนยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการ  
แผนงบประมาณของมหาวิทยาลัยขอนแก่น
- จัดทำนโยบายและแผนของเครือข่าย  
แผนอุดมศึกษา
- ให้คำปรึกษาด้านนโยบาย แผนงาน  
และงบประมาณให้แก่มหาวิทยาลัย  
และหน่วยงานภาครัฐ



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# Ph. D Nobutaka Ito

ผู้เชี่ยวชาญด้านเครื่องข่ายต่างประเทศ

## Profile

**Date of Birth** October 24 1942

**Address in Thailand** Research and International Relations Affairs Faculty of Engineering (October 5, 2020 ~ up to now) Khon Kaen University 123 Moo 16 Mittraphap Rd., Nai-Muang, Muang District, Khon Kaen 40002, Thailand

**Home address** 153 Tsubaiso-cho, Kameyama-shi, Mie-ken, Japan (Zip code 519-0104)

**Tel.** 08 1881 3353 (Mobile)

**Email** nobuito@kku.ac.th



## Special interest

- Smart agriculture (Precision agriculture, Robotics, Plant (Green) factory)
- Application of Micro Nano bubble to Agriculture
- Rice mechanization
- Food processing
- Community - based Asian Agrifuture; Future Farmer of Asia growing project
- Asian agriculture: Policy / Strategy proposal
- Haze Free issue in Thailand and Asia
- Terramechanics: Soil & Machine system

## Academic background

- Ph.D in Agricultural Engineering, Kyoto University, Japan 1975
- M.S in Agricultural Engineering, Kyoto University, Japan 1967;
- B.S in Agricultural Machinery, Mie University, Japan 1965;



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่ ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# Ph. D Nobutaka Ito

ผู้เชี่ยวชาญด้านเครื่องข่ายต่างประเทศ

## Professional Experience

- 1970 Assistant Professor, Department of Agricultural Machinery, Faculty of Agriculture, Mie University
- 1977 Visiting Faculty, Community and Regional Development, Asian Institute of Technology (one month in March)
- 1978 Visiting Faculty, Community and Regional Development, Asian Institute of Technology, (two months in October & November)
- 1979 Associate Professor, Department. of Agricultural Machinery, Faculty of Agriculture, Mie University
- 1984 Professor, Department of Agricultural Machinery, Faculty of Agriculture, Mie University,
- 1987 Professor, Dept. of Bio-production and Machinery, Faculty of Bio-resources, Mie University
- 1997 Professor, Dept. of Environmental Science and Technology, Faculty of Bio-resources, Me University
- 1999~2000 Director, Center for International Students at Mie University
- 2002~2004 Director, Center for International Students at Mie University
- 2006 Professor Emeritus, Mie University
- 2004~2006 President, AAAE(Asian Association for Agricultural Engineering), Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand
- 2006 Visiting Professor, International Center for Education & Research, Mie University, Tsu, Mie, Japan
- 2006 Research Fellow, Faculty of Engineering, Mie University,
- 2007 President of IFPat (International Farmers Participation Technical Net-work, Non Profitable Organization, Japan) up to present

## Current Status

- Visiting Professor, International Expert, Research and International Relations Affairs, Faculty of Engineering, Kho Kaen University (October 5, 2020 ~ now)
- Editorial Board member of "International Journal of Science and Innovative Technology (IJSIT)", The Association of Researchers of Thailand organizing academic journal (February 2021 ~ )
- Editorial Board member of AGRI MECH monthly Journal (2016 ~ up to date)
- Visiting Professor, Department of Industrial Engineering, Faculty of Engineering, Chiang Mai University (October 2019 ~September 2020 )
- Visiting Professor, Department of Mechanical Engineering (October 2007 ~ September 2018), Faculty of Engineering, Chiang Mai University
- President of IFPaT, NPO, Japan ( April 2007 – June, 2018)
- Advisory in Research Administration Center, CMU (2013 up to September 2018)
- Honorary Citizen of Hochiminh city, Vietnam (December 2016)
- AGRI – MECH Journal, Editorial Committee member (July 2016 ~)
- Advisory Committee member, Maejo University (February 2019~ )
- Research Fellow, Faculty of Engineering Mie University (April 2006 – March 2008)
- Visiting Professor, International Exchange Affairs, Mie University (April 2006 – March 2007)
- Honorary Doctor awarded by CMU (January 2007)
- Professor of Emeritus, Mie University, Japan (2006)



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมกรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



# ดร.พัฒนโชค สายอ้าย

ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผู้ประกอบการด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม

## ประวัติ

สถานที่ติดต่อ 117/366 หมู่ 12 หมู่บ้านวรุณนิเวศน์  
ถนนเชียงใหม่-หางดง

เบอร์โทรศัพท์ 0 5208 6195  
08 9759 6255

Email pattanachok.s@gmail.com



## คุณสมบัติเฉพาะ ทางวิชาชีพ

- ใบอนุญาตวิศวกรวิชาชีพอาเซียน ASEAN Chartered Professional Engineer License No. ACPE-02200/TH (Mechanical Engineer)
- ใบอนุญาตประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุม ระดับ สามัญวิศวกร เครื่องกล เลขที่ใบอนุญาต สก.3863 สาขาวิศวกร
- วิศวกรตรวจทดสอบหม้อน้ำหรือหม้อต้มใช้ของเหลวเป็นสื่อทำความร้อน เลขทะเบียน 6-61-1297 กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
- ผู้ควบคุมประจำหม้อน้ำหรือหม้อต้มที่ใช้ของเหลวเป็นสื่อทำความร้อน หมายเลขรับรอง BO:6106 กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
- ผู้ตรวจสอบและรับรองการจัดการพลังงาน ระดับ ผู้ชำนาญการ กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงานกระทรวงพลังงาน
- ผู้เชี่ยวชาญนวัตกรรม เลขทะเบียน ISP6156 สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- สมาชิกสามัญ สมาคมวิศวกรสถานแห่งประเทศไทย
- ทูตสะเต็ม (Science Technology Engineering and Mathematics, STEM Ambassador) สวท. ประจำภาคเหนือ ตอนบน โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย รหัสทูตสะเต็ม 01007

## ประวัติ การศึกษา

พ.ศ. 2558-2559	Post-Doctoral Fellowship (Mechanical Engineering) Chiang Mai University
พ.ศ. 2551-2557	ปริญญาวิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต (สาขาวิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พ.ศ. 2543-2547	ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิศวกรรมพลังงาน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พ.ศ. 2538-2540	ปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต (สาขาวิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร
พ.ศ. 2536-2538	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคนิคการผลิต วิทยาลัยเทคนิคลำปาง
พ.ศ. 2533-2536	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาช่างกลโรงงาน วิทยาลัย เทคนิคลำปาง

## ประสบการณ์ ทำงาน

พ.ศ.  
2561-  
ปัจจุบัน

ที่ปรึกษาเทคโนโลยี ทำหน้าที่ ให้คำปรึกษาและบริหารจัดการ  
โครงการวิจัยและพัฒนาภาคอุตสาหกรรม  
และการผลิต ตามโจทย์ที่ได้รับจากโปรแกรมสนับสนุน  
การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP)  
เครือข่ายมหาวิทยาลัยขอนแก่น



โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564





**โครงการยกระดับวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการใหม่  
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรสมัยใหม่  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564**

โดย



ฝ่ายขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และโครงการพิเศษ มหาวิทยาลัยแม่โจ้  
<https://strategy.mju.ac.th>  
เบอร์โทรศัพท์ : 0 5387 3126  
E-mail : mjusspd@gmail.com