



ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร
มหาวิทยาลัยศิลปากร



สัมมนาถ่ายทอดผลการดำเนินงานการใช้นวัตกรรมการวิจัยในการขับเคลื่อนการ
ดำเนินงานของกลุ่มผู้ประกอบการเป้าหมาย
ภายใต้โครงการ

“การขับเคลื่อนผู้ผลิตผลไม้อบแห้งพรีเมียมรายย่อย รักษาสิ่งแวดล้อมด้วยองค์ความรู้
การใช้พลังงานทางเลือกเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน”

วันจันทร์ ที่ 24 กันยายน 2561

ชั้น 1 ห้อง ท. 142-3 และโรงประลองภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร (ภาคเช้า) และ ห้อง
ท.330 (ภาคบ่าย)

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยศิลปากร พระราชวังสนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม

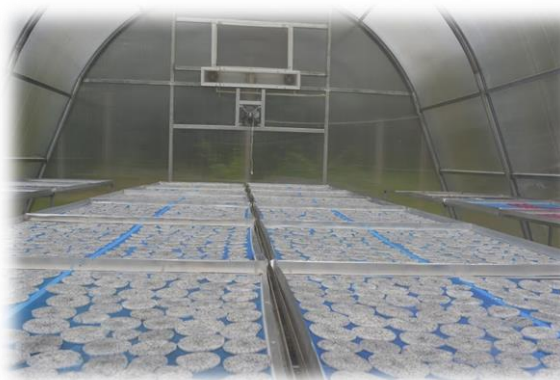


ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



องค์ความรู้ที่พร้อมขยายผล

องค์ความรู้ในการใช้พลังงานความร้อนจากพลังงานทางเลือกผ่านระบบพลังงานแสงอาทิตย์
แบบกรีนเฮาส์ในการผลิตผลไม้อบแห้งพรีเมียม





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



องค์ความรู้ที่พร้อมขยายผล

องค์ความรู้ในเชิงเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุและการพัฒนาผลิตภัณฑ์



เทคโนโลยีอาหาร



จี เอ็ม พี



เทคโนโลยีการบรรจุ



Fruit gummy jelly



Fruit filling & topping



Low calorie
dried fruit

การพัฒนาผลิตภัณฑ์



ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



องค์ความรู้ที่พร้อมขยายผล

องค์ความรู้ในกระบวนการขับเคลื่อนวิสาหกิจขนาดย่อมสู่การยกระดับเศรษฐกิจชุมชน
การจัดการและการบริหารธุรกิจ เช่น การสร้างแบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการนำ
สินค้าสู่ตลาด เป็นต้น



ลูกละ 30 สตางค์



ลูกละ 5 บาท



ลูกละ 10 บาท



ขายในชุมชน



สุวรรณภูมิ



ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร

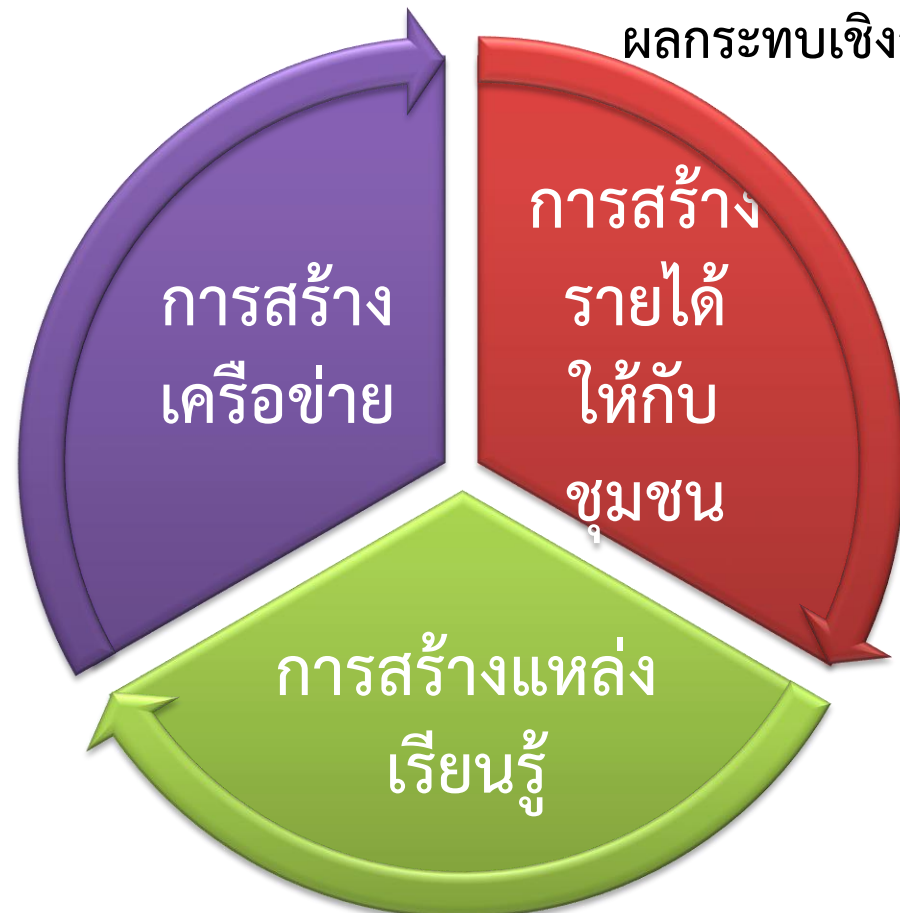


องค์ความรู้ที่พร้อมขยายผล

องค์ความรู้การประเมินความคุ้มค่าในการลงทุนระบบอบแห้งฯด้านเศรษฐศาสตร์และสังคม

ผลกระทบเชิงเศรษฐศาสตร์

ผลกระทบเชิงสังคม





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



หน่วยงานที่ร่วมโครงการ/ หน่วยงานร่วมด้านวิชาการ/ หน่วยงาน ร่วมพัฒนาในพื้นที่

(1) หน่วยงานหลัก (หน่วยวิจัย)

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยศิลปากร จ.นครปฐม

(2) หน่วยงานร่วม (หน่วยวิจัย)

- ภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร จ.นครปฐม
- ภาควิชาวิทยาการและวิศวกรรมวัสดุ คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี
อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร จ.นครปฐม



หน่วยงานที่ร่วมโครงการ / หน่วยงานร่วมด้านวิชาการ / หน่วยงาน ร่วมพัฒนาในพื้นที่

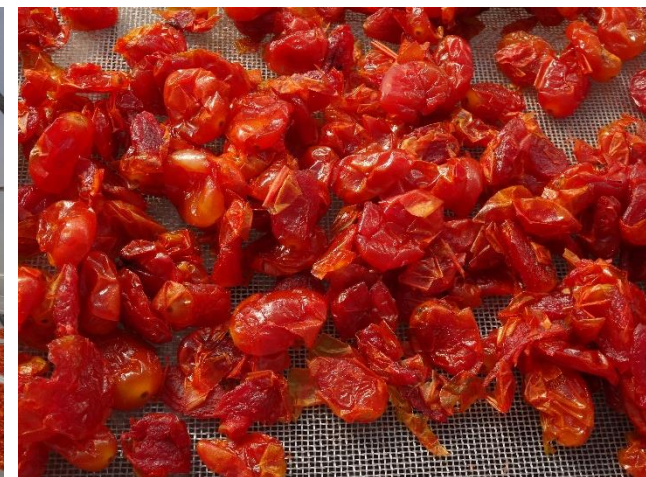
(3) หน่วยงานร่วม (หน่วยงานพัฒนาในพื้นที่)

3.1 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม หมู่ 6 ตำบลดอนตูม อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม 73130 ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ปลูกและขายมะเขือเทศราชินีสด เมล่อนสด และแปรรูปมะเขือเทศราชินีแช่อิ่มอบแห้ง ภายใต้แบรนด์ “แม่จ๋อย” กลุ่มวิสาหกิจชุมชนนี้เป็นเกษตรกรใน ต.ดอนตูม อ.บางเลน จ.นครปฐม รวมกลุ่มกันปลูกมะเขือเทศราชินีแบบปลอดสารพิษ มีการบริหารจัดการแบบวิสาหกิจชุมชน ขายทั้งผลสดและแปรรูปผลผลิตด้วยระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก (พาราโบลาโดม) ทำการตลาดเองไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง สมาชิกกลุ่มมี 75 ครอบครัว



ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม จ. นครปฐม





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร
มหาวิทยาลัยศิลปากร



หน่วยงานที่ร่วมโครงการ / หน่วยงานร่วมด้านวิชาการ / หน่วยงาน ร่วมพัฒนาในพื้นที่

3.2 สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด หมู่ที่ 7 ตำบลบ้านลาด อำเภอบ้านลาด
จังหวัดเพชรบุรี (กล้วยตาก)

ซึ่งส่งเสริมเกษตรกร อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ให้ปลูกกล้วยหอมปลอด
สารเคมี จนกลายเป็นแหล่งผลิตกล้วยหอมทองส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นมากที่สุด
ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2559 ที่โรงคัดบรรจุกล้วยหอมทองของสหกรณ์แห่งนี้เริ่มมีการ
แปรรูปกล้วยหอมทองตากเกรดจากการส่งไปญี่ปุ่นเป็นกล้วยตากด้วยการใช้ระบบ
อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก สหกรณ์มีเจ้าหน้าที่และลูกจ้าง
ประมาณ 50 คน มีสมาชิกเข้าร่วมโครงการปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการเกษตรไม่
น้อยกว่า 500 คน



ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด จ.เพชรบุรี
(กล้วยหอมทองตาก)





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด จ.เพชรบุรี (กล้วยหอมทองตาก)



องค์ความรู้พร้อมขยายผล



- สูตรธรรมดา
- สูตรลดน้ำตาล
- สูตรไม่เติมน้ำตาล

ผลงานวิจัยจาก ผศ.ดร.เอกพันธ์
ด้วยทุนร่วมมหาวิทยาลัยศิลปากร
และ สกว.



กล้วยหอมทองอบแดดชุบช็อคโกแลต



หน่วยงานที่ร่วมโครงการ / หน่วยงานร่วมด้านวิชาการ / หน่วยงานร่วมพัฒนาในพื้นที่

3.3 จินตนาชาติบ้านสวน และกลุ่มผู้ปลูกแก้วมังกร หมู่ 12 ตำบลบึงนคร อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จำนวน 31 ราย ปัจจุบันได้ติดตั้งระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก 1 ระบบ ที่สวนคุณพงษ์ศักดิ์ ไชยคำมี เพื่อส่งเสริมการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าแก้วมังกร ผลหม่อน มะม่วงและผลไม้อื่นๆจากสวน

3.4 สวนมะม่วงเนรัญชลา ผู้ผลิตมะม่วงกวนเนรัญชลา อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา สมาชิก 17 คน

3.5 ผู้ปลูกมะละกอและมะม่วง ซีโอสวนสระแก้ว จ.ปทุมธานี ซึ่งมีพื้นที่เพาะปลูกมะม่วงมะละกอ ที่จังหวัดสระแก้ว มีสมาชิก 20 คน

3.6 พัฒนาชุมชน จังหวัดนครปฐม

3.7 อบต. ตำบลบึงนคร อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

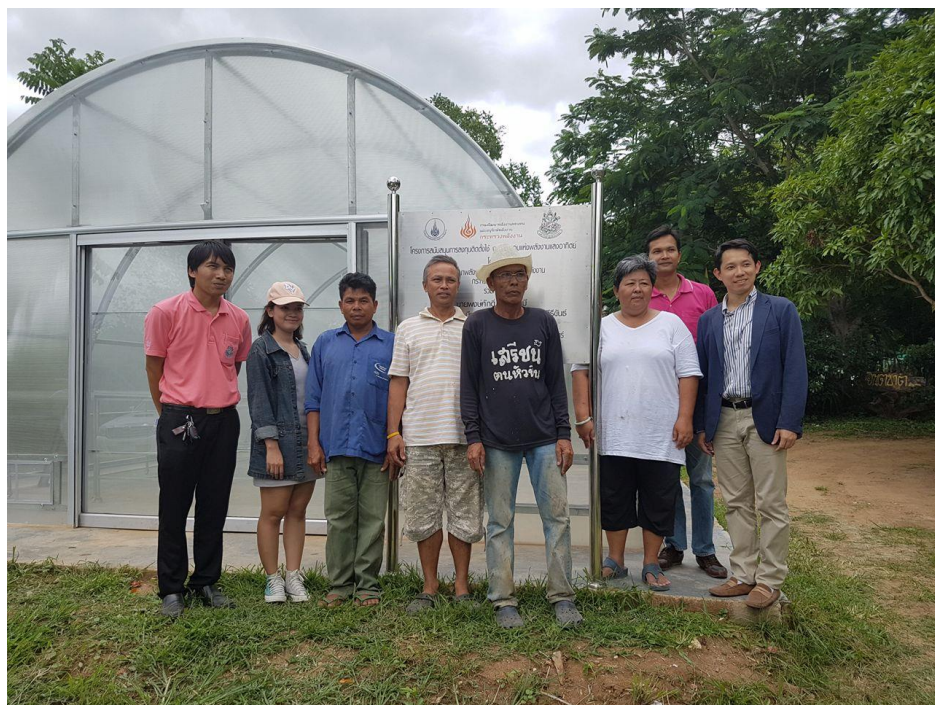


ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



หน่วยงานที่ร่วมโครงการ / หน่วยงานร่วมด้านวิชาการ / หน่วยงานร่วมพัฒนาในพื้นที่

จินตนาชาติบ้านสวน และกลุ่มผู้ปลูกแก้วมังกร หมู่ 12 ตำบลบึงนคร
อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์



องค์ความรู้ที่ทีมงาน
ใช้พาราโบลาโดมในการอบแก้วมังกร



ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



หน่วยงานที่ร่วมโครงการ / หน่วยงานร่วมด้านวิชาการ / หน่วยงานร่วมพัฒนาในพื้นที่

สวนมะม่วงเนรัญชลา ผู้ผลิตมะม่วงกวนเนรัญชลา อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



แนวทางการดำเนินงาน

- ▶ คัดเลือกผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ โดยทำ SWOT ตามปัจจัยที่จะส่งผลต่อความสำเร็จ
- ▶ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการที่ได้รับคัดเลือกทั้ง 5 ราย และหน่วยงานในพื้นที่ 2 ราย เพื่อเชื่อมโยงถึงกระบวนการแก้ไขโดยใช้เทคโนโลยีและองค์ความรู้
- ▶ ให้คำปรึกษา อบรมด้านต่างๆ
- ▶ ดูงานบางกระทู้โมเดล แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ▶ วิเคราะห์และสังเคราะห์ทางออกเพื่อตอบโจทย์ในภาพรวมการใช้พลังงานทางเลือกในการขับเคลื่อน SME รักษาสิ่งแวดล้อม





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



- ลงพื้นที่เพื่อสำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการที่ได้รับคัดเลือก ทั้ง 5 ราย เพื่อเชื่อมโยงถึงกระบวนการแก้ไขโดยใช้เทคโนโลยีและองค์ความรู้





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ ให้คำปรึกษา อบรมด้านต่างๆ

การถ่ายทอดเทคโนโลยี Research for Community วิจัยเพื่อชุมชนสังคม ครั้งที่ 1
เรื่อง “การผลิตผลไม้แช่อิ่มอบแห้งชนิดหวานน้อย และปราศจากการใช้สารกลุ่มเมตาไบซัลไฟต์”





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ ให้คำปรึกษา อบรมด้านต่างๆ

การถ่ายทอดเทคโนโลยี Research for Community วิจัยเพื่อชุมชนสังคม ครั้งที่ 2
เรื่อง “การใช้ระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก
ในการแปรรูปผลไม้อบแห้งพรีเมียม”





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ ให้คำปรึกษา อบรมด้านต่างๆ

การถ่ายทอดเทคโนโลยี Research for Community วิจัยเพื่อชุมชนสังคม ครั้งที่ 3
เรื่อง “การผลิตผลไม้แปรรูปด้วยหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)”





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ ให้คำปรึกษา อบรมด้านต่างๆ

การถ่ายทอดเทคโนโลยี Research for Community วิจัยเพื่อชุมชนสังคม ครั้งที่ 4
เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลไม้ และการประเมินอายุการเก็บรักษา”





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ ให้คำปรึกษา อบรมด้านต่างๆ

การถ่ายทอดเทคโนโลยี Research for Community วิจัยเพื่อชุมชนสังคม ครั้งที่ 5
เรื่อง “เทคนิคการสร้างแบรนด์ เอกลักษณ์สินค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์
และกลยุทธ์การตลาดการพัฒนา





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ ให้คำปรึกษา อบรมด้านต่างๆ

การถ่ายทอดเทคโนโลยี Research for Community วิจัยเพื่อชุมชนสังคม ครั้งที่ 6
เรื่อง “เทคโนโลยีการบรรจุ และอิทธิพลของบรรจุภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ
ในระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้”





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ โครงการประกวดโมเดล แลกเปลี่ยนเรียนรู้





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ การถ่ายทอดเทคโนโลยี

การถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่องการผลิตผลไม้อบแห้งธรรมชาติ และผลไม้แช่อิ่มชนิดหวานน้อย
แก่ วิสาหกิจชุมชนจินตนาชาติบ้านสวน ตำบลบึงนคร อำเภอหัวหิน
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ การถ่ายทอดเทคโนโลยี

การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการผลิตผลไม้อบแห้งธรรมชาติ และผลไม้แช่อิ่มชนิดหวานน้อย แก่ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูป ผัก ผลไม้พรีเมียม อำเภอวังสมบูรณ์ จังหวัดสระแก้ว





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ การถ่ายทอดเทคโนโลยี

การถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การผลิตมะเขือเทศแช่อิ่มอบแห้งสูตรหวานน้อยด้วยระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ แก่ วิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม ตำบลดอนตูม อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ กิจกรรมถอดบทเรียน

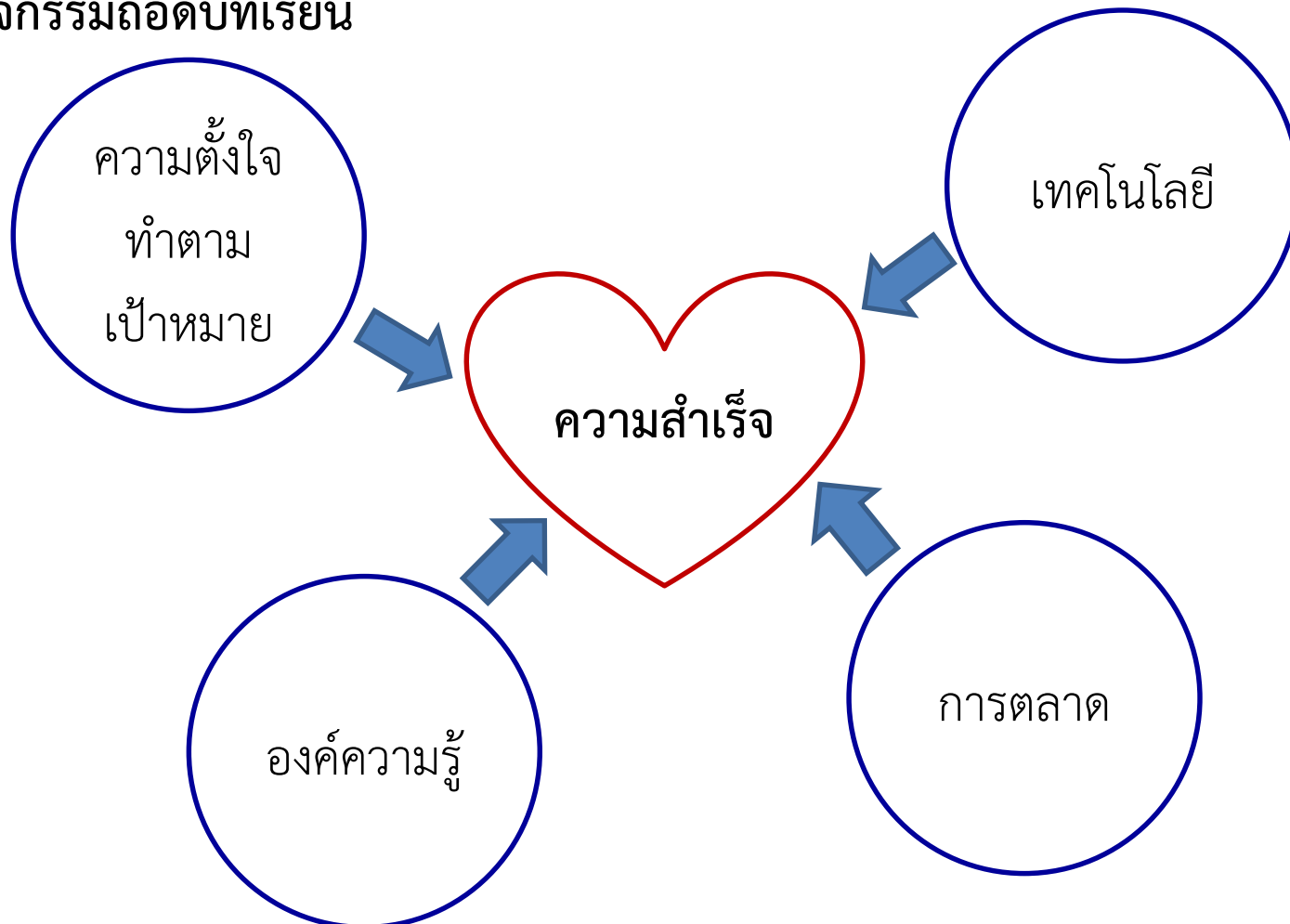




ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



■ กิจกรรมถอดบทเรียน





ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



ตัวอย่างผลลัพธ์ที่ได้จากโครงการ

วิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม



- กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกมะเขือเทศราชินี
- มีจำนวนสมาชิกประมาณ 70 ราย
- ปริมาณมะเขือเทศราชินีที่สามารถเก็บเกี่ยวได้

ในช่วงเดือนมกราคม ถึง พฤษภาคม จำนวน 3,000 – 5,000 กิโลกรัมต่อวัน

ในช่วงเดือนมิถุนายน ถึง ธันวาคม จำนวน 1,000 – 2,000 กิโลกรัมต่อวัน

- มีปริมาณมะเขือเทศตากเกรดร้อยละ 30



วิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม



การให้คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะเขือเทศราชินี
ร่วมกับพัฒนาชุมชนจังหวัดนครปฐม

วิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม



เทคโนโลยีในการแปรรูปมะเขือเทศราชินีที่ได้รับงบประมาณจากโครงการพระราชรัฐ

วิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม



การออกแบบการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี (GMP)
โดยผู้เชี่ยวชาญด้านระบบความปลอดภัยอาหาร

วิสาหกิจชุมชนตำบลคอนตูม



- ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการต้นแบบที่ได้รับการพัฒนาแล้ว



มะเขือเทศราชินีแช่อิ่มอบแห้ง
สูตรหวานน้อย



มะเขือเทศผง

วิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม



วิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม

- รูปแบบแบรนด์สินค้า และบรรจุภัณฑ์ของผู้ประกอบการเป้าหมายที่พร้อมออกสู่ตลาด



ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศราชินีแช่อิ่มอบแห้ง
ของวิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม



บรรจุภัณฑ์มะเขือเทศราชินีแช่อิ่มอบแห้ง
สูตรหวานน้อย และมะเขือเทศผง
ภายใต้แบรนด์ Secret delight

วิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม



- ความก้าวหน้าของการพัฒนากิจการของวิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม



ผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม

วิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม



- การจัดอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตมะเขือเทศ
แช่อิ่มอบแห้งสูตรหวานน้อยด้วยระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์
ณ วิสาหกิจชุมชนตำบลออนตูม ตำบลออนตูม อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม



วิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม



- การทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์มะเขือเทศเชื่อมอบแห้งสูตรหวานน้อย ด้วยระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์



วิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม



จัดให้มีการไปศึกษาดูงานการผลิตกล้วยตากที่จังหวัดพิษณุโลก

วิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม

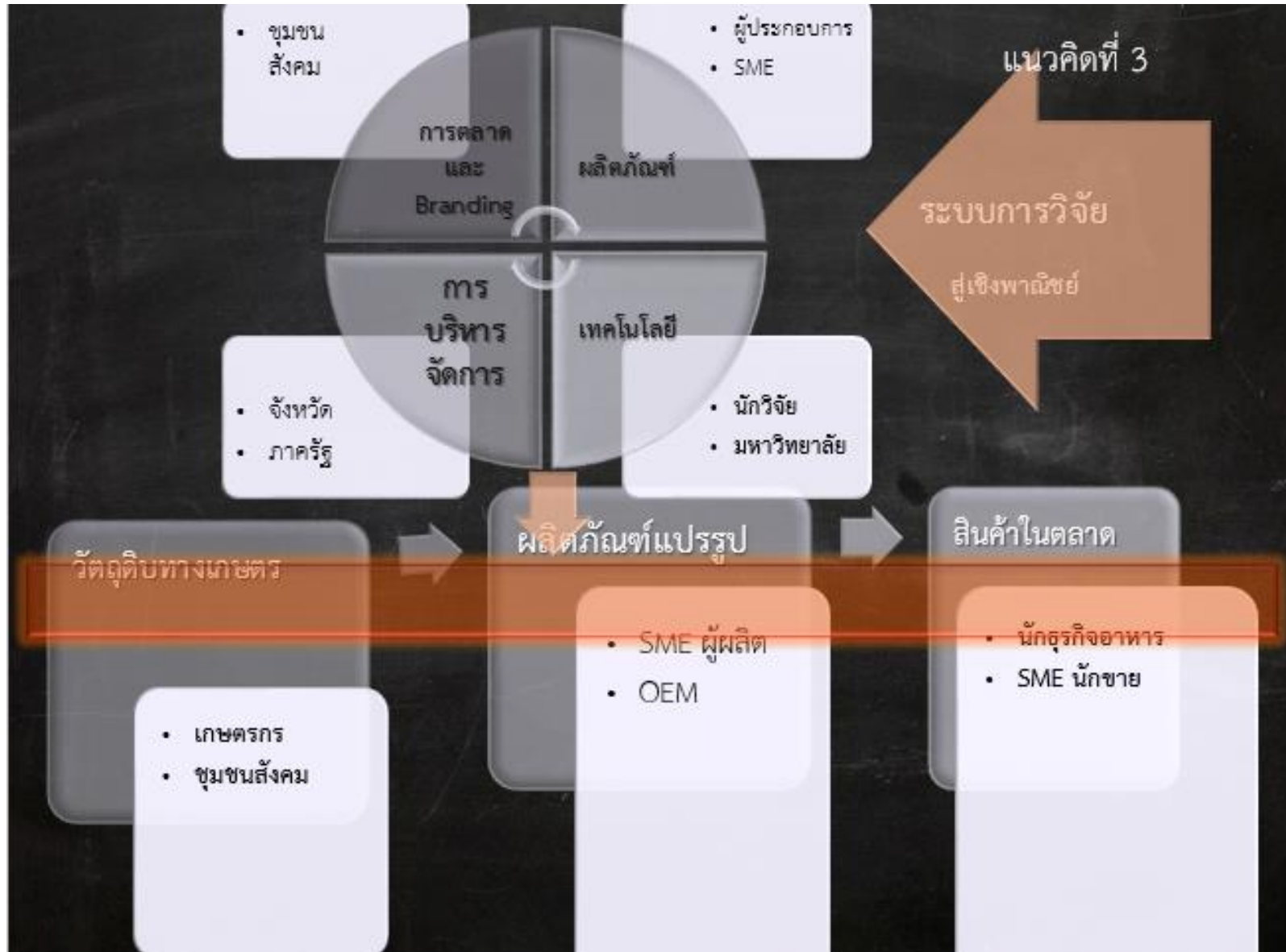


■ เกิดเป็นแหล่งเรียนรู้ให้แก่สังคม

ในระหว่างเข้าร่วมโครงการฯ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูมได้เป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับหน่วยงานต่างๆ มีผู้เข้ามาศึกษาดูงานประมาณ 500 คน โดยผู้ที่สนใจเข้ามาเรียนรู้ ได้แก่

- วิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกมะเขือเทศจังหวัดสกลนคร
- เครือข่ายเกษตรปลอดภัยจังหวัดอุทัยธานี
- สำนักงานเกษตรจังหวัดพิษณุโลก กรมส่งเสริมการเกษตร
- สำนักงานพลังงานจังหวัดกาญจนบุรี
- สำนักงานพลังงานจังหวัดสมุทรปราการและผู้แทนจากส่วนราชการ อส.พน.
- กลุ่มอารักขาพืช สำนักงานเกษตรจังหวัดพิษณุโลก
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี สาขาวิชาฟิสิกส์
- คณะเกษตรกรชาวอุทัยธานี เครือข่ายเกษตรปลอดภัย







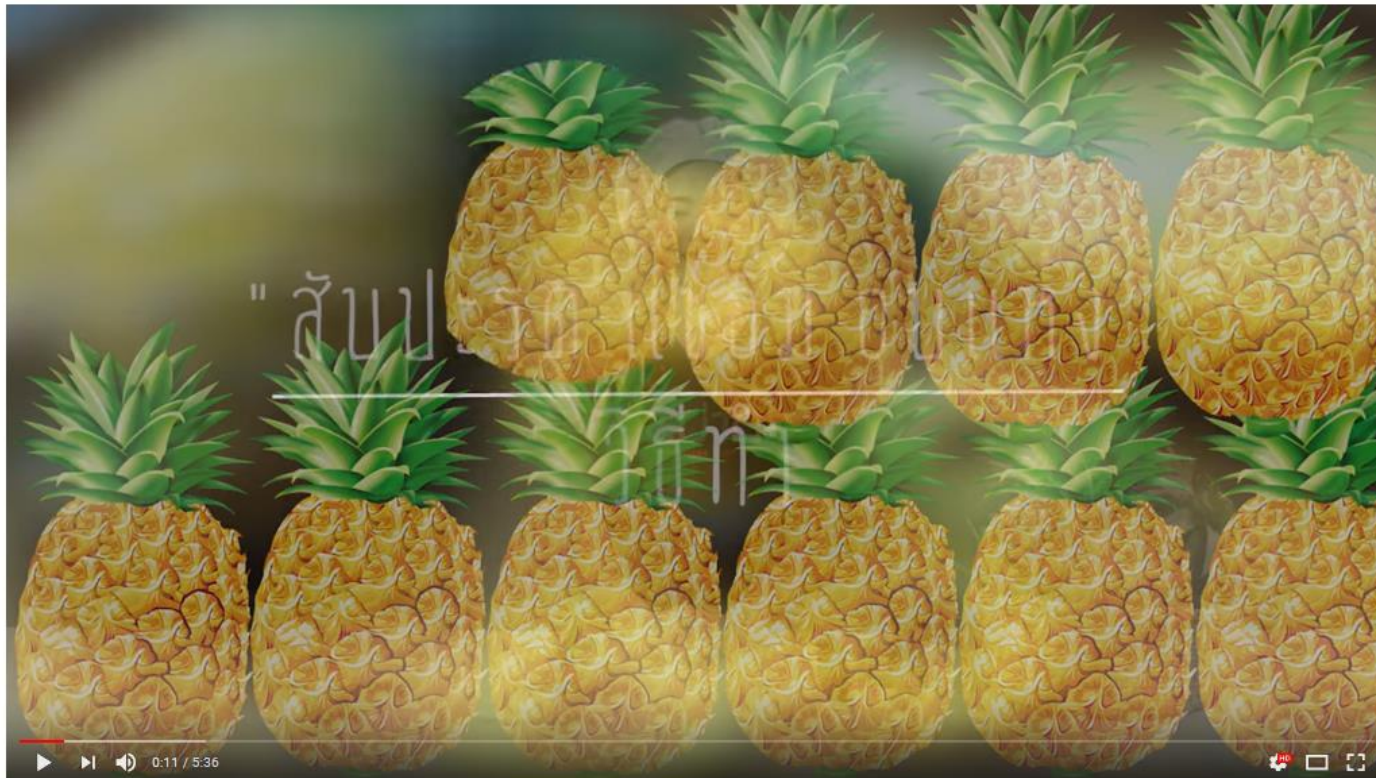
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร



<https://www.youtube.com/watch?v=RbNocp8Vlp8&t=8s>

80%

Search



สื่อการเรียนรู้ออนไลน์

ขอขอบคุณ

- สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
- ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมายและ หน่วยงานในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง
- ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร

