



รายงาน

ผลการปฏิบัติงาน



ประจำปีงบประมาณ

2568



ศูนย์วิจัยและพัฒนากลุ่มสัตว์ปีกเชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

คำนำ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ เป็นหน่วยงานสังกัดกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ มีภารกิจ ศึกษา วิจัย เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าปศุสัตว์ และถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการ ประชาชนทั่วไป สอดคล้องกับภารกิจงาน ด้านการผลิตสัตว์ สุขภาพสัตว์ และงานมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ เพื่อให้งานบริการของกรมปศุสัตว์ เป็นไปอย่างครบวงจร เกิดประโยชน์อย่างสูง ต่อผู้รับบริการ ตลอดปีงบประมาณ 2568 ได้ดำเนินงานตามกิจกรรมและโครงการต่างๆ ที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากกรมปศุสัตว์

ศูนย์ฯ ขอขอบคุณทุกภาคส่วนที่ให้ความร่วมมือในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านต่างๆ จนบรรลุตามภารกิจที่ได้รับมอบหมาย หวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานประจำปี 2568 นี้ จะมีประโยชน์ต่อผู้สนใจหรือหน่วยงานอื่นๆ ใช้เป็นข้อมูลในการศึกษาและปฏิบัติงานในโอกาสต่อไป

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กันยายน 2568





วิสัยทัศน์

เป็นองค์กรที่ช่วยขับเคลื่อนการเพิ่มมูลค่าสินค้าปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมแก่เกษตรกรผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปเพื่อการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

พันธกิจ

เป็นองค์กรด้านผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อย่างครบวงจร ให้ความสำคัญกับการวิจัย คิดค้น พัฒนา ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ได้มาตรฐานในยุคประเทศไทย 4.0 ตลาดนำการผลิต ส่งเสริม ถ่ายทอด ความรู้ความสามารถ และความเป็นมืออาชีพจนเกิดอาชีพที่มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน

พื้นที่รับผิดชอบ

ปฏิบัติงานในเขตพื้นที่ภาคเหนือรับผิดชอบ 17 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่, เชียงราย, ลำพูน, ลำปาง, แม่ฮ่องสอน, พะเยา, แพร่, น่าน, อุทัยธานี, นครสวรรค์, พิจิตร, กำแพงเพชร, เพชรบูรณ์, พิษณุโลก, ตาก, สุโขทัย และอุตรดิตถ์

อัตรากำลัง

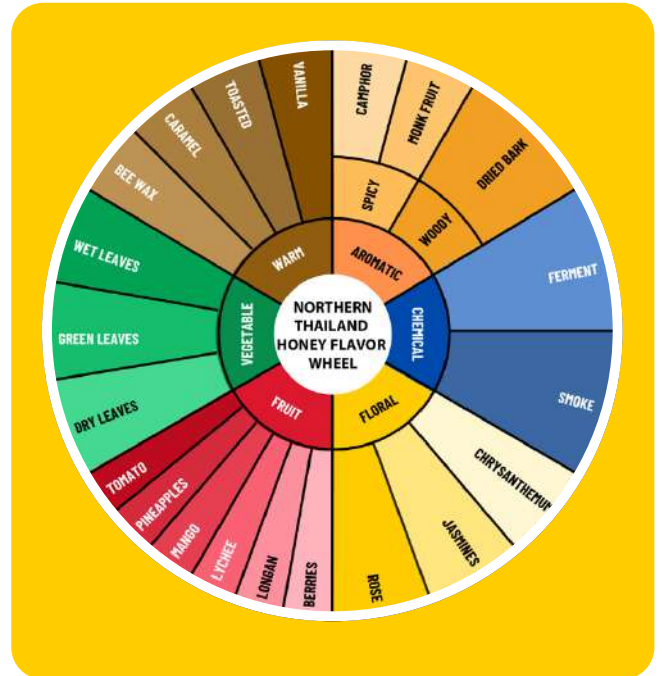
ข้าราชการ	5 คน
ลูกจ้างประจำ	1 คน
พนักงานราชการ	23 คน
รวมทั้งสิ้น	29 คน

รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ

การสร้างอัตลักษณ์น้ำผึ้งภาคเหนือด้วยวงล้อแห่งรสชาติ

รางวัลคุณภาพกรมปศุสัตว์ 2568 (DLD Quality Awards 2025)

ประเภท นวัตกรรมบริการ
ระดับ ดีมาก



แนวคิด

ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี



การยกระดับคุณค่าและนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับแหล่งกำเนิดด้วย Northern Honey Flavor Wheel



แผนพัฒนา
กลุ่มจังหวัด

การดำเนินงาน

1. สร้างผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทดสอบ
คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสและสร้าง
Northern Honey Flavor Wheel



2. ตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีและ
ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ
ในผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง

1. ตรวจสอบชนิดเอนไซม์ในน้ำผึ้ง ด้วยวิธี Melissoplainology
2. ทดสอบคุณสมบัติการต้านเชื้อจุลินทรีย์ของน้ำผึ้งด้วยวิธี Agar well diffusion
3. ตรวจสอบวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพของน้ำผึ้ง
 - ตรวจสอบค่าความชื้น (Moisture content) ในน้ำผึ้งด้วยเครื่อง Pocket refractometer
 - ตรวจสอบค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของน้ำผึ้งด้วยวิธี Association of Official Analytical Chemists method
4. การศึกษาคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำผึ้งด้วยวิธี DPPH scavenging method
5. คำนวณหาค่า Medical Index (MI) และ Health Index (HI)

3. ฝึกอบรมเกษตรกรและ
ผู้ประกอบการ



4. จัดงาน NORTHERN HONEY EXPO 2024 งานมหกรรมน้ำผึ้งภาคเหนือ 2567 ณ อิมแพค ฮอลล์ เมืองทองธานี



ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

สารบัญ

ผลการเบิกจ่ายงบประมาณ ประจำปี 2568	1
แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน	2
แผนงาน : ยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า	15
แผนงาน : ยุทธศาสตร์เสริมสร้างพลังทางสังคม	19
แผนงาน : บูรณาการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก	21
แผนงานอื่นๆ	23

ผลการเบิกจ่ายงบประมาณ

ประจำปี 2568

งบประมาณที่ได้รับ 9,301,651.54 บาท

ผลการเบิกจ่าย 100%

กิจกรรม

ยอดการเบิกจ่าย

กิจกรรมบุคลากรภาครัฐด้านปศุสัตว์	5,703,442.18 บาท (61.32%)
กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ (ครุภัณฑ์)	1,111,650.00 บาท (11.95%)
กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ (บริหารทั่วไป)	808,610.94 บาท (8.70%)
กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ (ค่าสาธารณูปโภค)	793,554.00 บาท (8.53%)
กิจกรรมส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตรตามอัตลักษณ์และ ภูมิปัญญาท้องถิ่น	236,200.00 บาท (2.54%)
กิจกรรมพัฒนาพื้นที่โครงการหลวง	186,800.00 บาท (2.00%)
กิจกรรมสร้างเกษตรกรปราดเปรื่อง	167,800.00 บาท (1.80%)
กิจกรรมส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์แปลงใหญ่	87,160.00 บาท (0.94%)
โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ	54,760.00 บาท (0.59%)
กิจกรรมส่งเสริมการทำปศุสัตว์อินทรีย์	54,000.00 บาท (0.58%)
กิจกรรมพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	35,613.60 บาท (0.38%)
กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน	30,400.00 บาท (0.33%)
กิจกรรมพัฒนาศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร	21,660.00 บาท (0.23%)
กิจกรรมอาหารนมสำหรับเด็กและเยาวชน	10,000.00 บาท (0.11%)

1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

ผลผลิต : พัฒนาศักยภาพการปศุสัตว์

กิจกรรมหลัก : ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

กิจกรรมย่อย : พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

กิจกรรมรอง : โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ประจำปีงบประมาณ 2568



วัตถุประสงค์

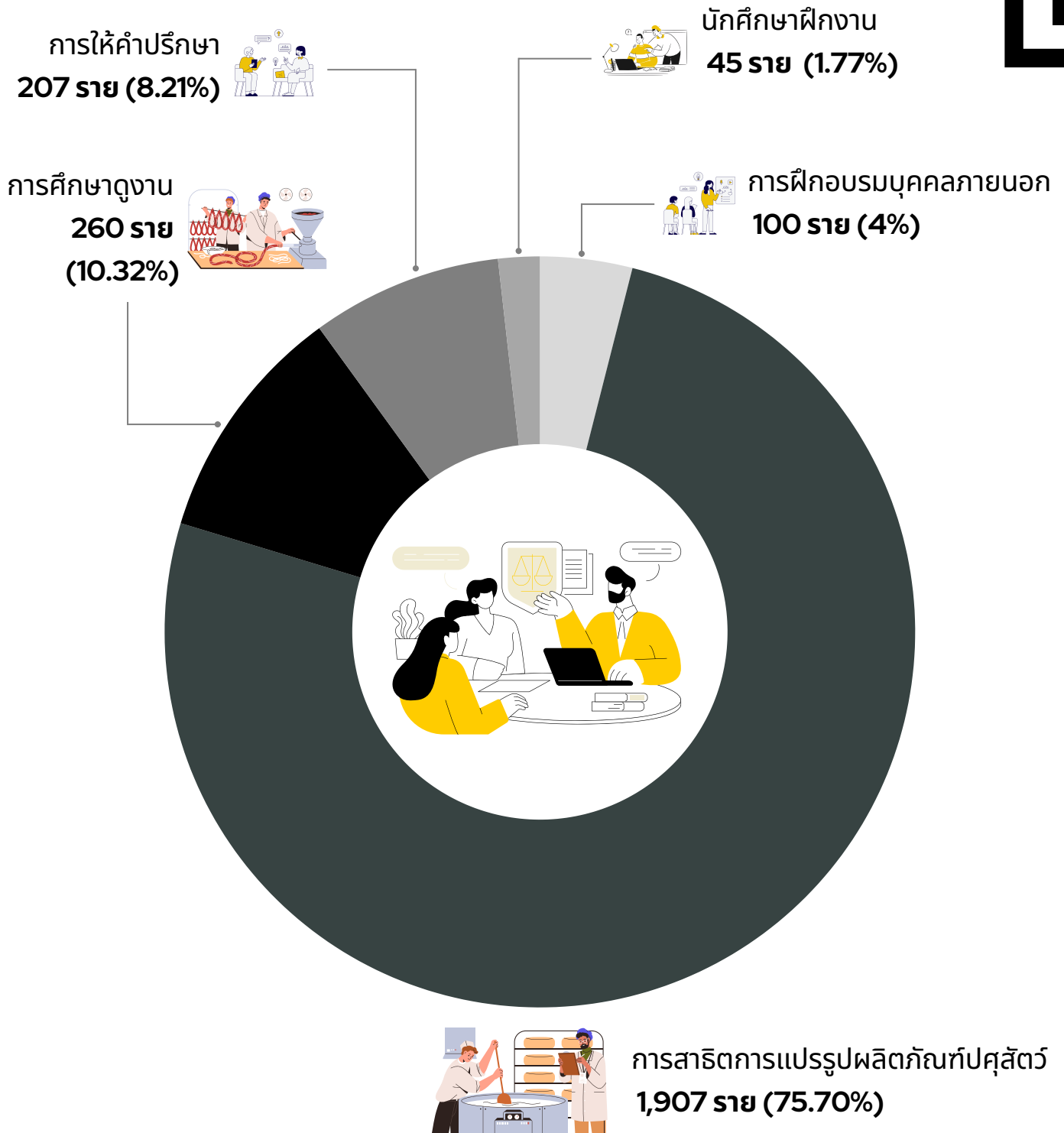
1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกปฏิบัติด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ไปใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ หรือพัฒนากระบวนการผลิต พัฒนาผลิตภัณฑ์เดิมให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน
4. เพื่อให้ผู้รับบริการ การให้คำปรึกษา/ฝึกงาน/ดูงาน/สาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ มีความรู้เพิ่มขึ้น

เป้าหมาย

1. เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป ผ่านการอบรม 100 ราย
2. เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป ได้รับบริการ การให้คำปรึกษา/ฝึกงาน/ดูงาน/สาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ 300 ราย

1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

ผู้ใช้บริการประจำปีงบประมาณ 2568 จำนวน **2,519 ราย**



ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

1.1 โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

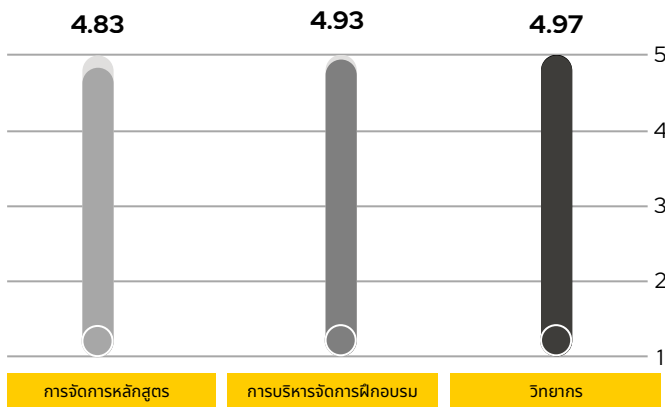
แผนการดำเนินงาน		100 ราย (100%)
ผลการดำเนินงาน		100 ราย (100%)

การประเมินความพึงพอใจ

การประเมินความพึงพอใจโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก) จำนวน 5 หลักสูตรๆ ละ 20 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด - น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1 - 5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 - 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 - 2.60 = น้อย, 2.61 - 3.40 = ปานกลาง, 3.41 - 4.20 = มาก, 4.21 - 5.00 = มากที่สุด

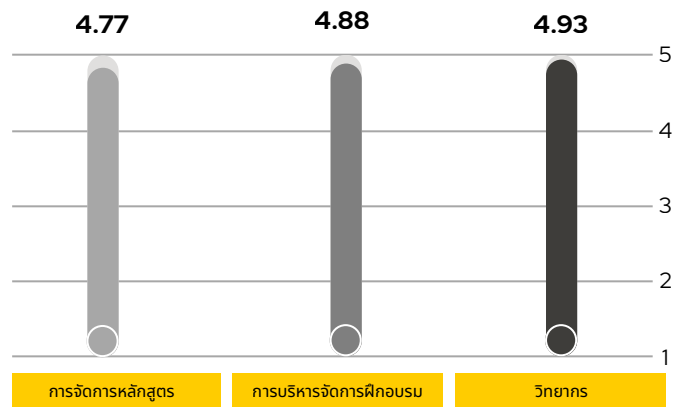
1. หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมขึ้นพื้นฐาน”

คะแนนความพึงพอใจ



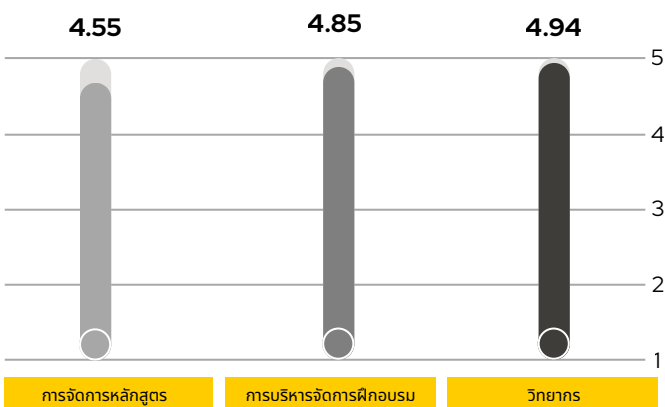
2. หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็ง เซรด้า และครีมชีสจากน้ำนมโค”

คะแนนความพึงพอใจ



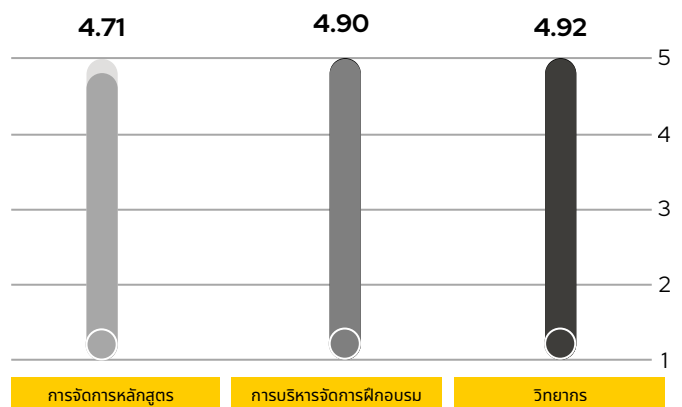
3. หลักสูตร “การแปรรูปเบคอนและไส้กรอก สไตส์ยุโรปจากสุกร”

คะแนนความพึงพอใจ



4. หลักสูตร “การตัดแต่งซากโคขุนและการแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่า”

คะแนนความพึงพอใจ



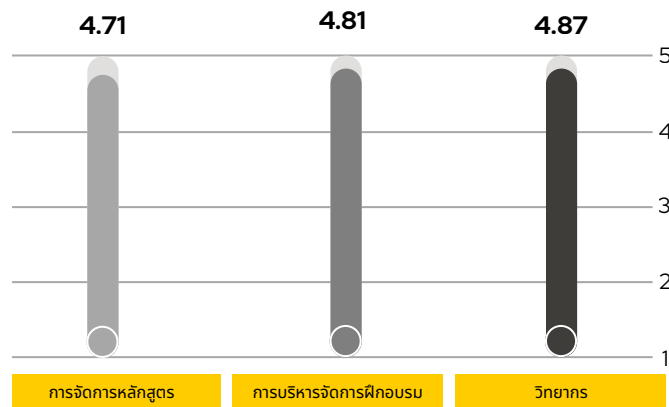
1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

1.1 โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

5. หลักสูตร “เครื่องสำอางน้ำนมแพะสำหรับผู้ชาย”



คะแนนความพึงพอใจ





1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

1.2 การให้คำปรึกษา/ฝึกงาน/ดูงาน/สาริตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

แผนการดำเนินงาน	█	300 ราย (100%)
ผลการดำเนินงาน	█	2,419 ราย (806.33%)

1.2.1. การสาริตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ตัวอย่าง

1. สาริตการตัดแต่งซากโคนมให้กับเจ้าหน้าที่ สหกรณ์โคนมการเกษตร ไชยปราการ จ.เชียงใหม่
2. สาริตการแปรรูปเนยแข็งให้กับเจ้าหน้าที่โครงการพัฒนาที่ดินมูลนิธิชัยพัฒนาบ้านดงพระพร จ.เชียงราย
3. สาริตการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ให้กับคณะอาจารย์และนักศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีและสหวิทยาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา จ.เชียงใหม่

1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

1.2 การให้คำปรึกษา/ฝึกงาน/ดูงาน/สาริตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

1.2.2. การศึกษาดูงาน

ตัวอย่าง

1. Prof. Dr. Daniel Mörlein จาก Department of Animal Sciences, University of Göttingen ประเทศเยอรมนี
2. อาจารย์และนักศึกษา สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
3. นายอภิสิทธิ์ ตรีลักษณ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมคณะ



1.2.3. การให้คำปรึกษา

ตัวอย่าง

1. ให้คำแนะนำด้านการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารในผลิตภัณฑ์นม กับสหกรณ์โคนมศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์
2. ให้คำปรึกษาและคำแนะนำด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สุกร ให้กับผู้ประกอบการคุณสุวิทย์ อากาศ จ.ลำปาง
3. ให้คำปรึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและแนวทางการเปิดร้านนมหน้าฟาร์มให้กับสหกรณ์โคนมเชียงใหม่ จำกัด





รายชื่อผู้ประกอบการที่ดำเนินการขออนุญาต รับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารจาก กระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ 2568

1. ผู้ประกอบการแบรนด์ ALL ABOUT BEEF
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

2. สหกรณ์โคนมการเกษตรไชยปราการ จำกัด
ผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโค

3. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเพิ่มพูน
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

4. สหกรณ์การเกษตรวังชิ้น จำกัด
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

5. สหกรณ์โคขุนดอกคำใต้ จำกัด
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

6. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกร @ แพร่ แม่ น้ำ อ้อย
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

7. คุณกคพร งามละอ อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์





1.2.4.การฝึกงาน

1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
จำนวน 16 ราย
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ.พิษณุโลก
จำนวน 5 ราย
- 3.มหาวิทยาลัยนเรศวร จ.พิษณุโลก
จำนวน 4 ราย
4. มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา
จำนวน 4 ราย
5. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จ.สงขลา
จำนวน 4 ราย
6. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
จำนวน 4 ราย
7. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (ลำปาง)
จ.ลำปาง
จำนวน 2 ราย
8. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
กรุงเทพมหานคร
จำนวน 2 ราย
9. มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่
จำนวน 2 ราย
10. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
จำนวน 1 ราย
11. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.เชียงใหม่
จำนวน 1 ราย



1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

กิจกรรมหลัก : ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

กิจกรรมย่อย : มหกรรมปศุสัตว์

กิจกรรมรอง : โครงการจัดแสดงนวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ในงานเกษตรระดับภาค

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสาริตและให้ความรู้ แก่เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการ และประชาชน เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ต่างๆ ตามแนวทางมาตรการอาหารปลอดภัย และสามารถนำความรู้ไปใช้ภายในครัวเรือน และเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์บทบาทภารกิจของกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ แก่เกษตรกรและประชาชนผู้ร่วมงานทั่วไป

พื้นที่ดำเนินการ

1. งานวันเกษตรแห่งชาติ 2567 ระหว่างวันที่ 27 พฤศจิกายน - 8 ธันวาคม 2567 ณ ไร่แม่เหิยะ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. งานมหกรรมเกษตรและท่องเที่ยวถนนสายดอกไม้งามริมกว๊านพะเยา ระหว่างวันที่ 27 ธันวาคม 2567 - 5 มกราคม 2568 ณ ณ บริเวณลานอนุสาวรีย์พ่อขุนงำเมือง ริมกว๊านพะเยา จ.พะเยา

1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

งานวันเกษตรแห่งชาติ 2567 ระหว่างวันที่ 27 พฤศจิกายน - 8 ธันวาคม 2567 ณ ไร่แม่เหิยะ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



แผนการดำเนินงาน		100 ราย (100%)
ผลการดำเนินงาน		100 ราย (100%)

การดำเนินการ

จัดนิทรรศการผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ นำเครื่องขยายเกษตรกรออกจำหน่ายผลิตภัณฑ์ สาริตการแปรรูป และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โดยมีผู้ประกอบการเข้าร่วมได้แก่ วิศวกรรมชุมชนกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อำเภอแม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย, วิศวกรรมชุมชนบ้านเกษตร @แพร่, กุณฑนฟาร์ม, YOKOJUNG YOGURT, ลูกชิ้นเพิ่มพูน, ร้านนมหน้าฟาร์ม สหกรณ์โคนมการเกษตรไชยปราการ, IMM FARM, ดวงทองฟาร์ม ผึ้ง, เวจจีเดรี และสหกรณ์การเกษตรวังชิ้น



ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

งานมหกรรมเกษตรและท่องเที่ยวถนนสายดอกไม้งามริมกว๊านพะเยา ระหว่างวันที่ 27 ธันวาคม 2567 - 5 มกราคม 2568 ณ บริเวณลานอนุสาวรีย์พ่อขุนงำเมือง ริมกว๊านพะเยา จ.พะเยา

แผนการดำเนินงาน		100 ราย (100%)
ผลการดำเนินงาน		100 ราย (100%)



การดำเนินการ

จัดนิทรรศการผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ นำเครื่องขยายเกษตรกรออกจำหน่ายผลิตภัณฑ์ สาริตการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โดยมีผู้ประกอบการเข้าร่วมได้แก่ ลาบเปิด คุณดี๊ก, สอนศิริฟาร์ม, แพะตุ๋นเซฟป้อม, สหกรณ์โคขุนดอกคำใต้, องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.), จีนส์บ้านต๋อม, หมูยอแม่ดวงจิต, พะเยาบีฟ และ ลานนาบีฟ เป็นวิทยากร ในกิจกรรมเสริมทักษะต่อยอดอาชีพปศุสัตว์ หลักสูตร การทำ ตุ๊กตาน่ารักจากหนังสัตว์

1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

กิจกรรมหลัก : ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

กิจกรรมย่อย : มหกรรมปศุสัตว์

กิจกรรมรอง : โครงการจัดแสดงนวัตกรรมผลิตภัณฑ์นมยุค 4.0 ในงานเทศกาลโคนมแห่งชาติ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์บทบาทภารกิจ รวมทั้งผลงานนวัตกรรมของกรมปศุสัตว์ในเรื่องผลิตภัณฑ์จากโคนม ให้ประชาชนผู้ร่วมงานได้ทราบ
2. เพื่อนำเสนอผลงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากโคนม ภายใต้แนวคิด "ตลาดนำการผลิต" ให้ประชาชนผู้ร่วมงานได้ทราบ อันจะต่อยอดไปใช้ประโยชน์ได้จริง



การดำเนินการ

จัดนิทรรศการแสดงผลงานในหัวข้อ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมจากความร่วมมือไทย-ญี่ปุ่น เพื่อผลิตภัณฑ์นมทางเลือก" ภายใต้แนวคิด "โคนมไทย พิชิตเป้าหมายสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน" ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ชีสข้าวเหนียวมะม่วง และผักกะเพรา, Whey Cheese, ไอศกรีมโยเกิร์ตบิวยสโตล์ญี่ปุ่น



แผนการดำเนินงาน		100 ราย (100%)
ผลการดำเนินงาน		100 ราย (100%)

1. แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

กิจกรรมหลัก : ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

กิจกรรมย่อย : มหกรรมปศุสัตว์

กิจกรรมรอง : โครงการจัดแสดงนวัตกรรมผลิตภัณฑ์นมยุค 4.0 ในงานวันดีนมโลก ประจำปี 2568

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์บทบาทภารกิจ รวมทั้งผลงานนวัตกรรมของกรมปศุสัตว์ในเรื่องผลิตภัณฑ์จากโคนมให้ประชาชนผู้ร่วมงานได้ทราบอย่างกว้างขวาง
2. เพื่อรณรงค์ให้ประชาชนทั่วไปและผู้ร่วมงานเกิดการใช้และบริโภคนมและผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของนมจากเกษตรกรไทยเพิ่มขึ้น



การดำเนินการ

ร่วมทำกิจกรรมเผยแพร่ประชาสัมพันธ์บทบาทภารกิจ รวมทั้งผลงานนวัตกรรมของกรมปศุสัตว์ในเรื่องผลิตภัณฑ์จากโคนมให้ประชาชนได้ทราบ และร่วมรณรงค์การบริโภคน้ำนมโคและผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโค



2. แผนงาน : ยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า

กิจกรรมหลัก : ส่งเสริมปศุสัตว์อินทรีย์

กิจกรรมย่อย : ส่งเสริมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าปศุสัตว์อินทรีย์

กิจกรรมรอง : โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูป และการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดให้กับกลุ่มเป้าหมาย
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฟาร์มปศุสัตว์อินทรีย์ให้เป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภคมากขึ้น



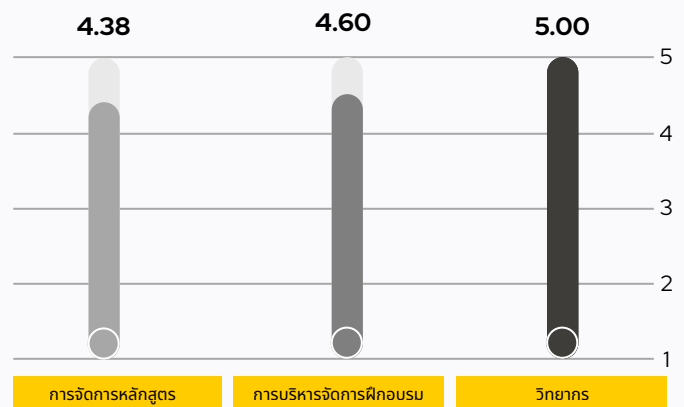
ผลการประเมินความพึงพอใจ

การประเมินความพึงพอใจ หลักสูตร “การแปรรูปและการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อินทรีย์” ณ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ไข่อินทรีย์ ต.แม่ทา อ.แม่อน จ.เชียงใหม่ จำนวน 10 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด - น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1 - 5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 - 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 - 2.60 = น้อย, 2.61 - 3.40 = ปานกลาง, 3.41 - 4.20 = มาก, 4.21 - 5.00 = มากที่สุด

หลักสูตร “การฝึกอบรมการแปรรูปและการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อินทรีย์”



คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

การฝึกอบรมการแปรรูปและการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อินทรีย์ หลักสูตร “การฝึกอบรมการแปรรูปและการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อินทรีย์” ระหว่างวันที่ 3 - 4 ธันวาคม 2567 ณ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ไข่อินทรีย์ ต.แม่ทา อ.แม่อน จ.เชียงใหม่ จำนวน 10 ราย โดยเนื้อหาการฝึกอบรม มีดังนี้

1. บรรยาย หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และกลยุทธ์การตลาด ในสินค้าปศุสัตว์ให้มีประสิทธิภาพ

2. ปฏิบัติการตัดแต่งไก่ เพื่อการแปรรูป แปรรูปคัสตาสนมสด ไข่ลูกกลอก ไก่รมควัน ไข่กรอกสด ไก่ต้มน้ำปลา



2. แผนงาน : ยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า

กิจกรรมหลัก : โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่

กิจกรรมย่อย : ส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์แบบแปลงใหญ่

กิจกรรมรอง : โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปศุสัตว์ ภายใต้ระบบการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์
2. เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปศุสัตว์ ภายใต้ระบบส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์
3. เพื่อสร้างกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ต้นแบบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

พื้นที่ดำเนินการ

จังหวัดแพร่ และพะเยา

การดำเนินการ

สนับสนุนบุคลากรในสังกัดเป็นวิทยากรในการฝึกอบรม



2. แผนงาน : ยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า

กิจกรรมหลัก : ส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นที่

กิจกรรมย่อย : ส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ตามอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กิจกรรมรอง : โครงการส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ตามอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการขอขึ้นทะเบียนสินค้าเพื่อเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ให้กับเกษตรกร และบุคลากรกรมปศุสัตว์
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโคดำลำตะคอง โคขุนหนองสูง โคขุนดอกคำใต้ หมูดำดอยตุง ให้เป็นสินค้าที่สามารถยื่นคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ได้
3. เพื่อยื่นคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) จากสินค้าโคดำลำตะคอง โคขุนหนองสูง โคขุนดอกคำใต้ หมูดำดอยตุง ที่ส่งผลกระทบต่อการเพิ่มมูลค่าและต่อยอดด้านการตลาดได้

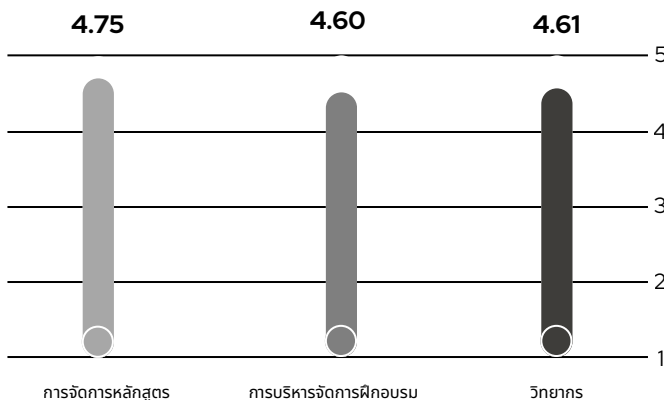
ผลการประเมินความพึงพอใจ

การประเมินความพึงพอใจหลักสูตร “การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดสินค้าอัตลักษณ์พื้นที่” และ การพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดสินค้าอัตลักษณ์พื้นที่ให้กับบุคลากรกรมปศุสัตว์ จำนวน 80 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด - น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1 – 5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 – 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 – 2.60 = น้อย, 2.61 – 3.40 = ปานกลาง, 3.41 – 4.20 = มาก, 4.21 – 5.00 = มากที่สุด

หลักสูตร “การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดสินค้าอัตลักษณ์พื้นที่”



คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

จัดฝึกอบรมหลักสูตร “การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดสินค้าอัตลักษณ์พื้นที่” ให้กับบุคลากรกรมปศุสัตว์ จำนวน 60 ราย เกษตรกร จำนวน 20 ราย



2. แผนงาน : ยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า

กิจกรรมหลัก : ส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรอัตลักษณ์นี้่รถิ่น

กิจกรรมย่อย : พัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน

กิจกรรมรอง : โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (OTOP) ประเภทผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

วัตถุประสงค์

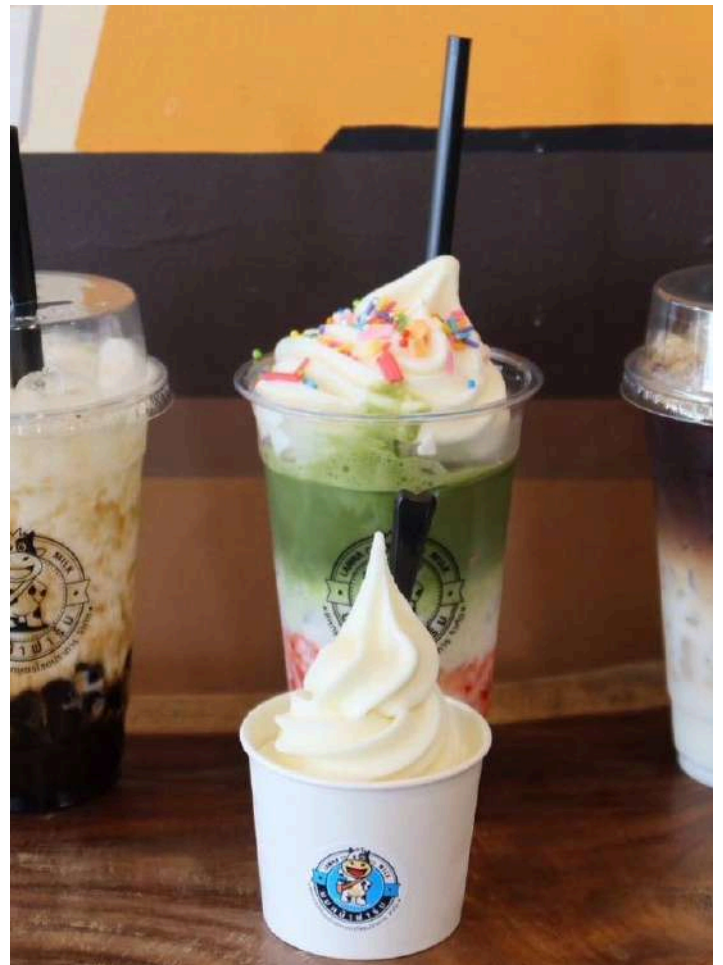
1. เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตามความต้องการของตลาดได้
2. เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจและพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตสินค้าชุมชน

พื้นที่ดำเนินการ

สหกรณ์โคนมการเกษตรไชยปราการ จำกัด อ.ไชยปราการ จ.เชียงใหม่

การดำเนินการ

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้เป็นผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (OTOP)
2. ให้คำแนะนำในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. ขอบขื่นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOPT



3. แผนงาน : ยุทธศาสตร์เสริมสร้างพลังทางสังคม

กิจกรรมหลัก : พัฒนาพื้นที่โครงการหลวง

กิจกรรมย่อย : โครงการจัดแสดงนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ในงานโครงการหลวงประจำปี 2568

กิจกรรมรอง : โครงการจัดแสดงนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ในงานโครงการหลวงประจำปี 2568

วัตถุประสงค์

เพื่อแสดงนิทรรศการผลงานของกรมปศุสัตว์ในเรื่องผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ทางด้านนวัตกรรมการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าแก่ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

การดำเนินการ

พัฒนาผลิตภัณฑ์หมูดำแดดเดียวผสมไสมตั้งกุกย” เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบในโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปของเครือข่ายเกษตรกรบนพื้นที่สูง



จัดแสดงผลิตภัณฑ์จากหมูดำกรมปศุสัตว์ที่เลี้ยงโดยเกษตรกรบนพื้นที่สูง ได้แก่ ไส้กรอก แพรงค์เฟอร์เตอร์, หมูแดดเดียว, แฮมรมควัน, เบคอน และพอร์คชอป นอกจากนี้ ยังมีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ล่าสุดอย่าง “หมูดำแดดเดียวไสมตั้งกุกย”



3. แผนงาน : ยุทธศาสตร์เสริมสร้างพลังทางสังคม

กิจกรรมหลัก : พัฒนาพื้นที่โครงการหลวง

กิจกรรมย่อย : โครงการจัดแสดงนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ในงานโครงการหลวงประจำปี 2568

กิจกรรมรอง : โครงการจัดแสดงนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ในงานโครงการหลวงประจำปี 2568

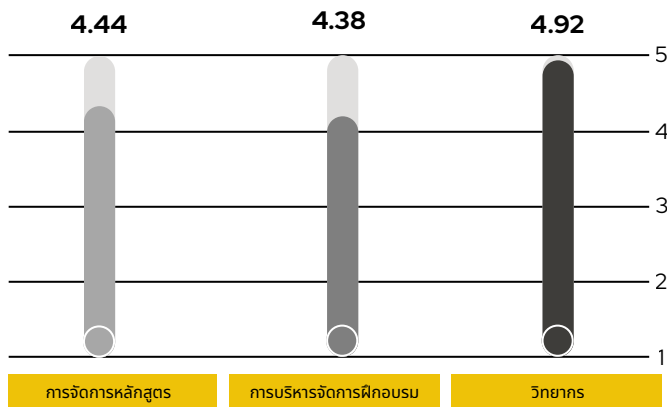
ผลการประเมินความพึงพอใจ

การประเมินความพึงพอใจหลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปสุกรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่เกษตรกรบนพื้นที่โครงการหลวง” จำนวน 20 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด-น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ย อยู่ระหว่าง 1 – 5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 – 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 – 2.60 = น้อย, 2.61 – 3.40 = ปานกลาง, 3.41 – 4.20 = มาก, 4.21-5.00 = มากที่สุด

หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปสุกรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่เกษตรกรบนพื้นที่โครงการหลวง”



คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

จัดฝึกการอบรมหลักสูตร การตัดแต่งและแปรรูปสุกรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่เกษตรกรบนพื้นที่โครงการหลวง โดยมีกิจกรรมดังนี้ การตัดแต่งซากสุกรเพื่อเพิ่มมูลค่า การแปรรูปหมูแดดเดียว หมูปั้นนมสด หมูแดง และหมูกรอบ



4. แผนงาน : บูรณาการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก

กิจกรรมหลัก : โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเป็รื่อง

กิจกรรมย่อย : สร้างเกษตรกรปราดเป็รื่อง

กิจกรรมรอง : โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูป

ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรปราดเป็รื่อง Smart Farmer
2. เพื่อสร้างวิทยากรด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประจำพื้นที่จาก Smart Farmer

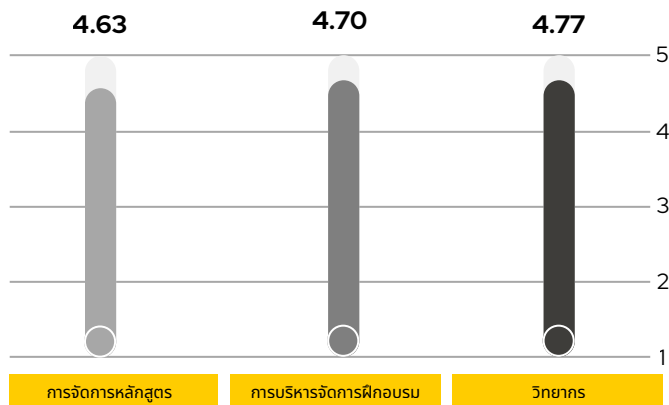
ผลการประเมินความพึงพอใจ

การประเมินความพึงพอใจหลักสูตร "การเพิ่มมูลค่าโคเนื้อพื้นเมืองด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อชุมชน" จำนวน 20 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด - น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1-5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 - 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 - 2.60 = น้อย, 2.61 - 3.40 = ปานกลาง, 3.41 - 4.20 = มาก, 4.21 - 5.00 = มากที่สุด

หลักสูตร "การเพิ่มมูลค่าโคเนื้อพื้นเมืองด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อชุมชน"



คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

จัดฝึกอบรม หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 5 และปศุสัตว์เขต 6 "การเพิ่มมูลค่าโคเนื้อพื้นเมืองด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อชุมชน" ระหว่างวันที่ 20 - 21 กุมภาพันธ์ 2568 โดยเนื้อหาการฝึกอบรม มีดังนี้

1. บรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปปศุสัตว์เบื้องต้นและ สุขลักษณะที่ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การบรรยายการตลาดสินค้าปศุสัตว์แปรรูป การโฆษณาและการนำเสนอสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป (โคพื้นเมือง) การแปรรูปสันคอกรมควัน ลูกชิ้นเนื้อ ไส้กรอกสด และเนื้อตุ๋นยาจีน

4. แผนงาน : บุรณาการพัฒนาศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร

กิจกรรมหลัก : พัฒนาศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร

กิจกรรมย่อย : โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ภายใต้โครงการศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.)

กิจกรรมรอง : โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ภายใต้โครงการศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.)

วัตถุประสงค์

เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้และฝึกทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลักหรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์)

พื้นที่ดำเนินการ

1. ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร ศูนย์เครือข่าย ศพก.(ด้านปศุสัตว์) คุณสุจิน เสาวเป็ง ต.แม่สุน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ **จำนวน 10 ราย**

2. ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร ศูนย์เครือข่าย ศพก.(ด้านปศุสัตว์) คุณบุษบง จีสันเทียะ ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ **จำนวน 10 ราย**

การดำเนินการ

เป็นวิทยากร การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ได้แก่ การตัดแต่งไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ไก่อบน้ำผึ้ง ไก่ต้มน้ำ ไก่ย่างพริกไทยดำ ไก่รมควัน ไอศกรีมนม เนยแข็งมอสซาเรลล่า และเนยแข็งริคอตต้า





5.แผนงานอื่นๆ

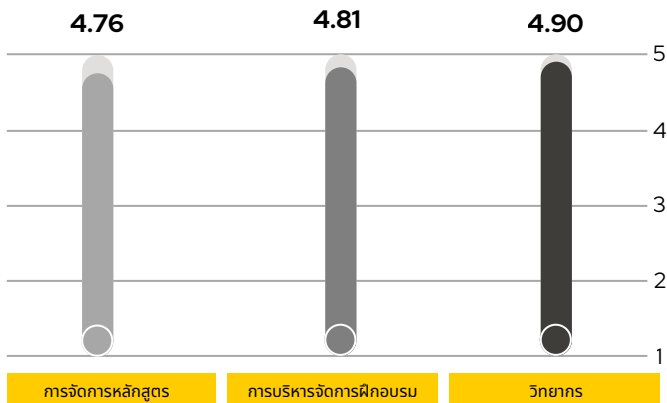
5.1.โครงการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพ เกษตรกรและผู้ประกอบการเนื้อโค กลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 1 หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูป เนื้อโคล้านนาแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการ”

ผลการประเมินความพึงพอใจ



การประเมินความพึงพอใจหลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อโคล้านนาแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการ” จำนวน 30 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด - น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1 - 5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 - 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 - 2.60 = น้อย, 2.61 - 3.40 = ปานกลาง, 3.41 - 4.20 = มาก, 4.21 - 5.00 = มากที่สุด

คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

จัดกิจกรรมฝึกอบรม โครงการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพเกษตรกรและผู้ประกอบการเนื้อโค กลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 1 หลักสูตร การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อโคล้านนาแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการจำนวน 30 ราย โดยมีกิจกรรมดังนี้

1. การบรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และสุขศาสตร์เนื้อสัตว์
2. การบรรยายมาตรฐานจุดจำหน่ายเนื้อสัตว์และการขอใบอนุญาต
3. การบรรยาย กระบวนการการผลิตที่ดีสำหรับโรงงานแปรรูป
4. ปฏิบัติการตัดแต่งซากโค
5. ปฏิบัติการแปรรูปไส้กรอกเนื้อโคขุน, เนื้อโคขุนแดดเดียว, เนื้อย่างโคขุนเสียบไม้

5.แผนงานอื่นๆ

5.2.จัดฝึกอบรมหลักสูตร “Dairy processing training course for Myanmar farmers and processors”

Training Evaluation

Subject	Average level of satisfaction score
Overall training management	4.75
Logistic and travel arrangements	4.94
Accommodation	4.56
Training room and facility	4.69
Audio-visual and writing materials	4.63
Laboratory and equipment	4.56
Subject Matter (trainers)	4.88
Training organization staff	4.88
Training assistant staff	4.94
Time and schedule	4.5
Theoretical module	4.56
Practical model	4.63
Training guidelines	4.63
Translation and correspondent service	3.63
Food and drinks service	4.88



การดำเนินการ

จัดฝึกอบรม ให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการชาวเมียนมาร์จำนวน 17 รายโดยมีกิจกรรมดังนี้

- การบรรยายวิทยาศาสตร์น้ำนม
- ปฏิบัติการทำโยเกิร์ต ไอศกรีม (รสนม น้ำผึ้ง วอลนัท บัตเตอร์คาร์ราเมล สตอเบอร์รี่ สเค็ก โยเกิร์ต และซูการ์ฟรีพีชโยเกิร์ต) แยมแข็งฮาลูมี แยมแข็งแปรรูป แยมแข็งมอสซาเรลล่า
- ศึกษาดูงาน การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมแข็ง ณ บริษัท แดชชีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด
- ศึกษาดูงานโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต บริษัท เวจจีส์แดรี่ จำกัด
- ศึกษาดูงานโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม บริษัท เชียงใหม่เพรชมิลค์ จำกัด





5.แผนงานอื่นๆ

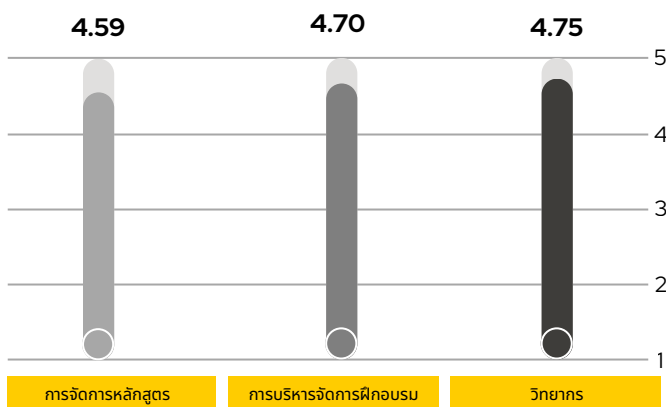
5.3.จัดฝึกอบรมหลักสูตร “การส่งเสริมวัฒนธรรมญี่ปุ่นและความปลอดภัยด้านอาหารผ่านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและการเพิ่มมูลค่า” ภายใต้โครงการฝึกอบรมโดยผู้เชี่ยวชาญชาวญี่ปุ่นจาก JICA

ผลการประเมินความพึงพอใจ



การประเมินความพึงพอใจหลักสูตร “การส่งเสริมวัฒนธรรมญี่ปุ่นและความปลอดภัยด้านอาหารผ่านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและการเพิ่มมูลค่า” ภายใต้โครงการฝึกอบรมโดยผู้เชี่ยวชาญชาวญี่ปุ่นจาก JICA จำนวน 30 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด – น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1 – 5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 – 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 – 2.60 = น้อย, 2.61 – 3.40 = ปานกลาง, 3.41 – 4.20 = มาก, 4.21 – 5.00 = มากที่สุด

คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

จัดฝึกอบรม ให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการ จำนวน 30 ราย โดยมีกิจกรรมดังนี้

- การบรรยายเรื่องความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคนมของญี่ปุ่นและการบรรยายเรื่องความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำนมและมาตรฐานการแปรรูปน้ำนมโคในประเทศญี่ปุ่น
- การบรรยายเรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไอศกรีม
- ปฏิบัติการ ไอศกรีม และบราวซีส

5. แผนงานอื่นๆ

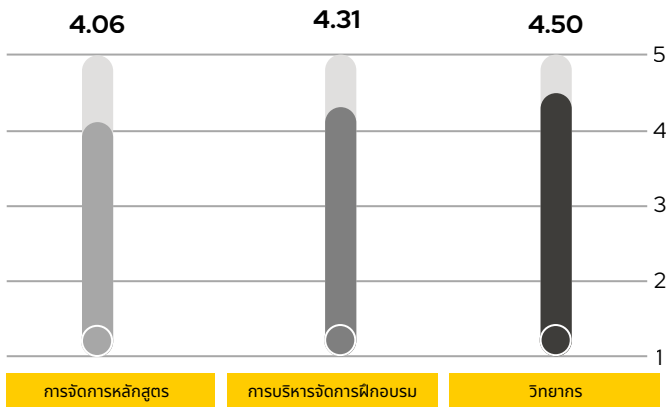
5.4. จัดฝึกอบรมหลักสูตร “การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ งบประมาณโครงการวิจัย การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ประโยชน์หมูดำกรมปศุสัตว์ (หมูดำดอยตุง) ของเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูดำบนที่สูง สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.)”

ผลการประเมินความพึงพอใจ



การประเมินความพึงพอใจหลักสูตร “การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ งบประมาณโครงการวิจัย การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ประโยชน์หมูดำกรมปศุสัตว์ (หมูดำดอยตุง) ของเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูดำบนที่สูง สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.)” จำนวน 30 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด - น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1-5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 - 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 - 2.60 = น้อย, 2.61 - 3.40 = ปานกลาง, 3.41 - 4.20 = มาก, 4.21 - 5.00 = มากที่สุด

คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

- จัดฝึกอบรม ให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการจำนวน 30 ราย โดยมีกิจกรรมดังนี้
- การเสวนา เรื่องการถ่ายทอดแนวทางการจำหน่ายเนื้อหมูดำจาก Consumer ถึง Customer
 - การบรรยาย เรื่องเทคโนโลยีด้านการตลาด (Marketing) การสร้างตราสินค้า (Branding) และยุทธศาสตร์ด้านการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์หมูดำกรมปศุสัตว์
 - การทำ Workshop เรื่องการตลาดออนไลน์ และการใช้สื่อโซเชียลมีเดียเพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์จากหมูดำกรมปศุสัตว์



5.แผนงานอื่นๆ

5.5.จัดฝึกอบรมหลักสูตร “การถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหมูดำกรมปศุสัตว์ งบประมาณโครงการวิจัย การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ประโยชน์หมูดำกรมปศุสัตว์ (หมูดำดอยตุง) ของเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูดำบนที่สูง สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.)”

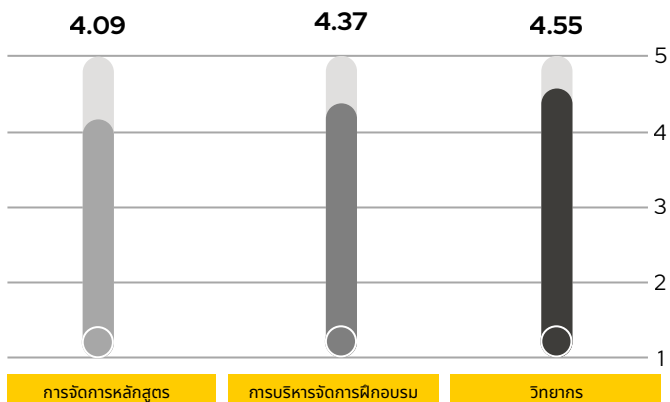


ผลการประเมินความพึงพอใจ



การประเมินความพึงพอใจหลักสูตร “การถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหมูดำกรมปศุสัตว์ งบประมาณโครงการวิจัย การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ประโยชน์หมูดำกรมปศุสัตว์ (หมูดำดอยตุง) ของเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูดำบนที่สูง สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.) จำนวน 30 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม และวิทยากร ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด – น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1-5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 – 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 – 2.60 = น้อย, 2.61 – 3.40 = ปานกลาง, 3.41 – 4.20 = มาก, 4.21 – 5.00 = มากที่สุด

คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

- จัดฝึกอบรม ให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการจำนวน 30 ราย โดยมีกิจกรรมดังนี้
 - การบรรยาย เรื่องวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เนื้อสัตว์ วัตถุดิบอาหารที่ใช้ในการแปรรูป เนื้อสัตว์ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ การขอขึ้นทะเบียน อย. และบรรจุภัณฑ์ และเทคนิคการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
 - การตัดแต่ง และเตรียมเนื้อหมูดำสำหรับแปรรูปผลิตภัณฑ์
 - การทำเบคอน ไส้กรอก ไส้ฉั่ว และสำจิวย หมูดำดอยตุง
 - การศึกษาดูงานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ณ สถานที่แปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ฟาร์มช่างรุ่ง จ.เชียงใหม่

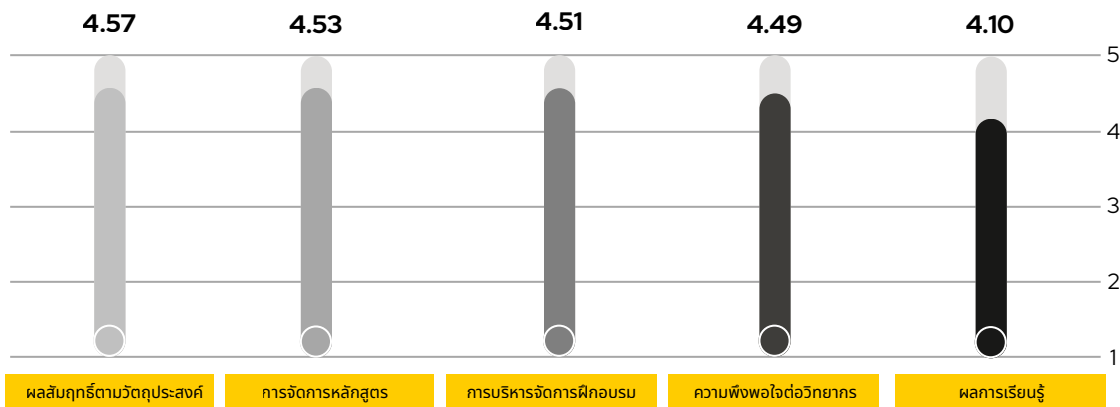
5.6.จัดฝึกอบรมหลักสูตร “การยกระดับการตัดแต่ง การแปรรูปและการตลาดโคเนื้อ และผลิตภัณฑ์ทั้งในและต่างประเทศ (Master Butcher) ”

ผลการประเมินความพึงพอใจ



การประเมินความพึงพอใจหลักสูตร “การยกระดับการตัดแต่ง การแปรรูปและการตลาดโคเนื้อและผลิตภัณฑ์ทั้งในและต่างประเทศ (Master Butcher) ” จำนวน 30 ราย ใช้แบบสอบถามประเมิน 5 ด้าน ได้แก่ ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ การจัดการหลักสูตร การบริหารจัดการฝึกอบรม ความพึงพอใจต่อวิทยากร และผลการเรียนรู้ ในระดับ 5 คะแนน (มากที่สุด – น้อยที่สุด) ผลคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1 – 5 และแปลผลเป็น 5 ระดับคือ 1.00 – 1.80 = น้อยที่สุด, 1.81 – 2.60 = น้อย, 2.61 – 3.40 = ปานกลาง, 3.41 – 4.20 = มาก, 4.21 – 5.00 = มากที่สุด

คะแนนความพึงพอใจ



การดำเนินการ

- จัดฝึกอบรม ให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการจำนวน 30 ราย โดยมีกิจกรรมดังนี้
 - การบรรยายระบบการผลิตเนื้อสัตว์ของออสเตรเลีย และปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพการบริโภคเนื้อโค
 - Workshop การปรุงสเต็กเนื้อและซอสโบนแดง และการตัดแต่งเนื้อส่วน Chuck, Knuckle, และ D-Rump



5.แผนงานอื่นๆ



5.7.จัดการบรรยายพิเศษใน หัวข้อ "European Geographical Indications (GI) for Livestock Products Value Added" โดย Prof. Dr. Daniel Mörlein จาก Department of Animal Sciences, University of Göttingen ประเทศเยอรมนี



5.8.บริการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนํ้านม ให้กับมหาวิทยาลัยแห่งชาติสิงคโปร์ โดยมีกิจกรรมดังนี้ การบรรยายความรู้เบื้องต้น วิทยาศาสตร์นํ้านม และพื้นฐานการแปรรูป การแปรรูปนมพาสเจอร์ไรซ์ ไอศกรีมนมสด และเนยแข็งมอสซาเรลล่า

5.แผนงานอื่นๆ

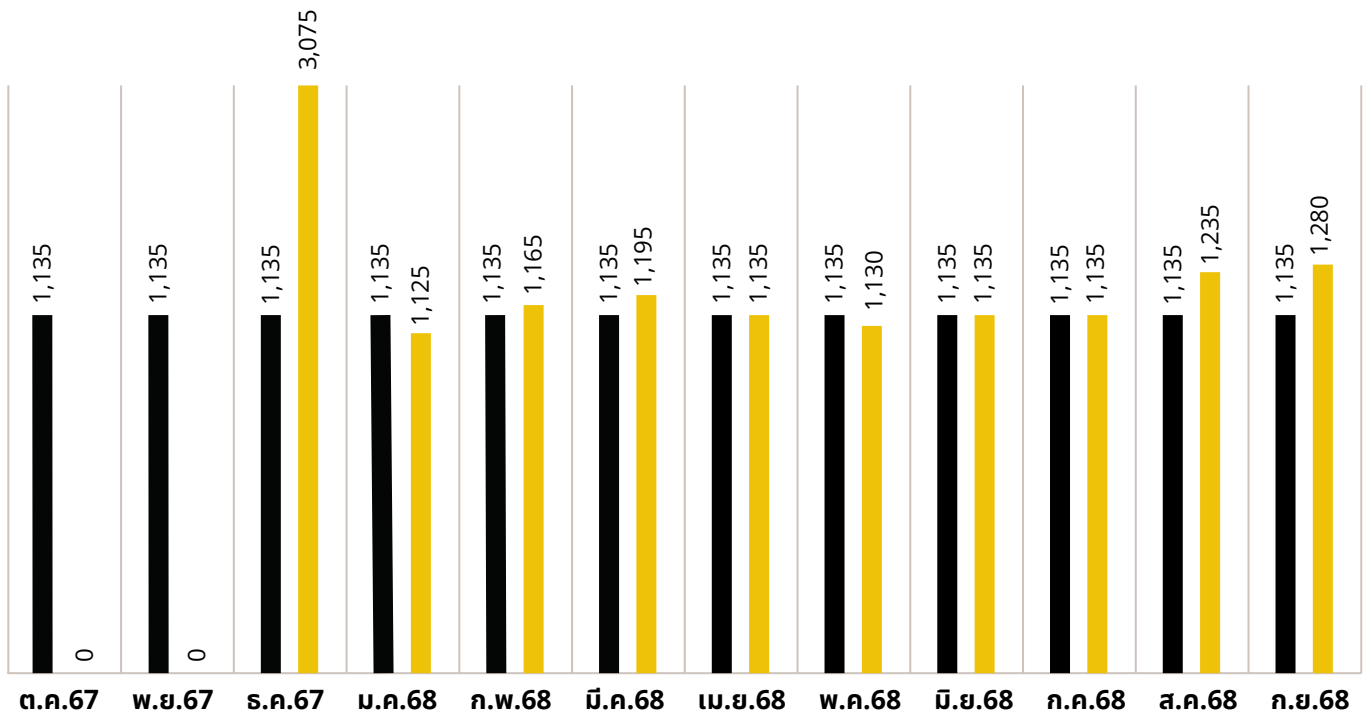
5.9. การผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อทดลองตลาด

5.9.1. การผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อทดลองตลาด

แผนการดำเนินงาน		13,620 ชิ้น (100%)
ผลการดำเนินงาน		13,620 ชิ้น (100%)

1.ไอศกรีม	12,000	ชิ้น
2.นมแพะพาสเจอร์ไรส์	1,200	ชิ้น
3.เนยแข็งมอสซาเรลล่า	240	ชิ้น
4.เนยแข็งเชดด้า	60	ชิ้น
5.เนยแข็งเฟต้า	60	ชิ้น
6.เนยแข็งเกาด้า	60	ชิ้น

 แผน
 ผล



5.แผนงานอื่นๆ

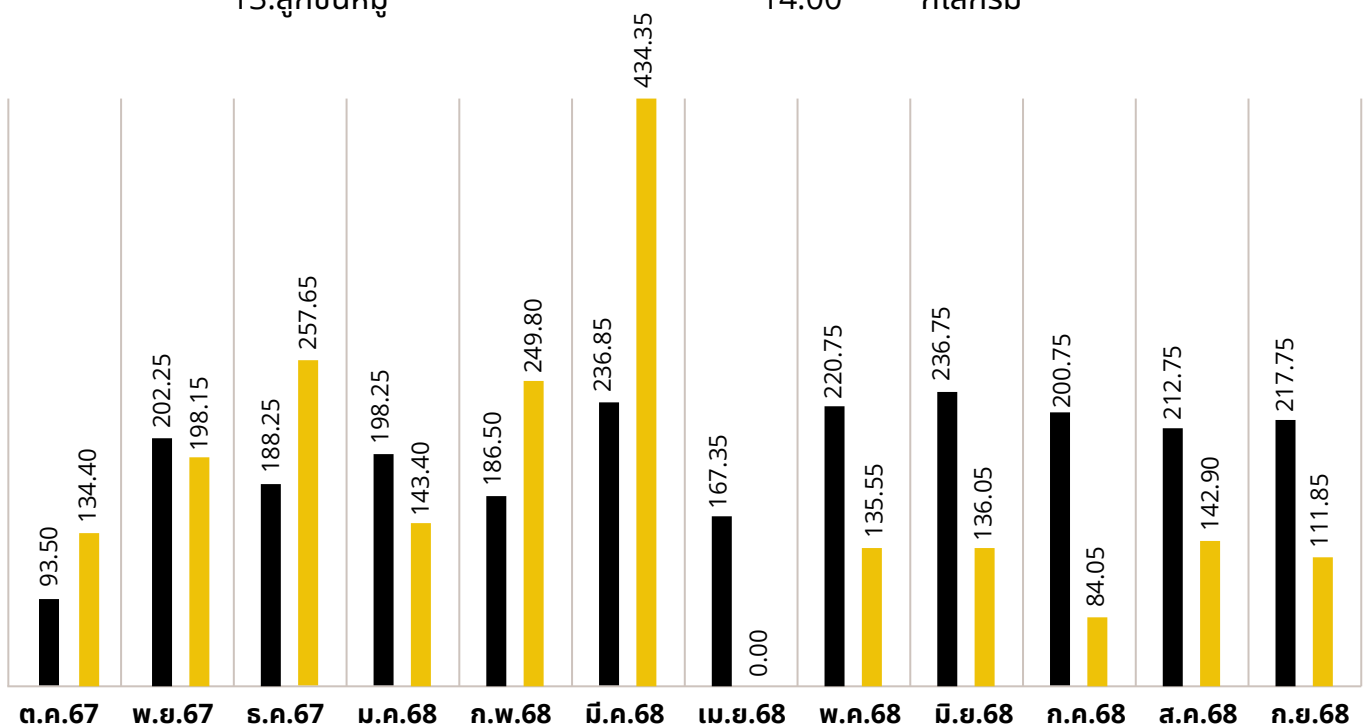
5.9. การผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อทดลองตลาด

5.9.2. การผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อทดลองตลาด

แผนการดำเนินงาน		2,361.50 กิโลกรัม (100%)
ผลการดำเนินงาน		2,027.75 กิโลกรัม (85.87%)

1.กุนเชียง	401.00	กิโลกรัม
2.ไส้กรอกแฟรงค์เฟอร์เตอร์	349.75	กิโลกรัม
3.ไส้กรอกคนักเวอร์ท	243.60	กิโลกรัม
4.ไส้กรอกเวียนนา	197.80	กิโลกรัม
5.ไส้กรอกคาสบาร์ทเวอร์ท	175.20	กิโลกรัม
6.เบคอน	153.40	กิโลกรัม
7.ไส้กรอกบาร์ทเวอร์ท	125.40	กิโลกรัม
8.แฮม	95.60	กิโลกรัม
9.ตับด	70.60	กิโลกรัม
10.คาสเลอร์	69.50	กิโลกรัม
11.แซนวิช	60.20	กิโลกรัม
12.แฮมต้ม	47.70	กิโลกรัม
13.ลูกชิ้นหมู	14.00	กิโลกรัม

 แผน
 ผล



5.แผนงานอื่นๆ

5.9. การผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อทดลองตลาด

5.9.3. การผลิตผลิตภัณฑ์โครงการฟาร์มตัวอย่างตามพระราชดำริ

1.จำนวนสุกรรับเข้า	38	ตัว
2.ผลิตแฮมจีนหัว	269.68	กิโลกรัม
3.ผลิตหมูจีนหัวแดงเดียว	618.00	กิโลกรัม
4.ผลิตพอร์คชอป	83.03	กิโลกรัม



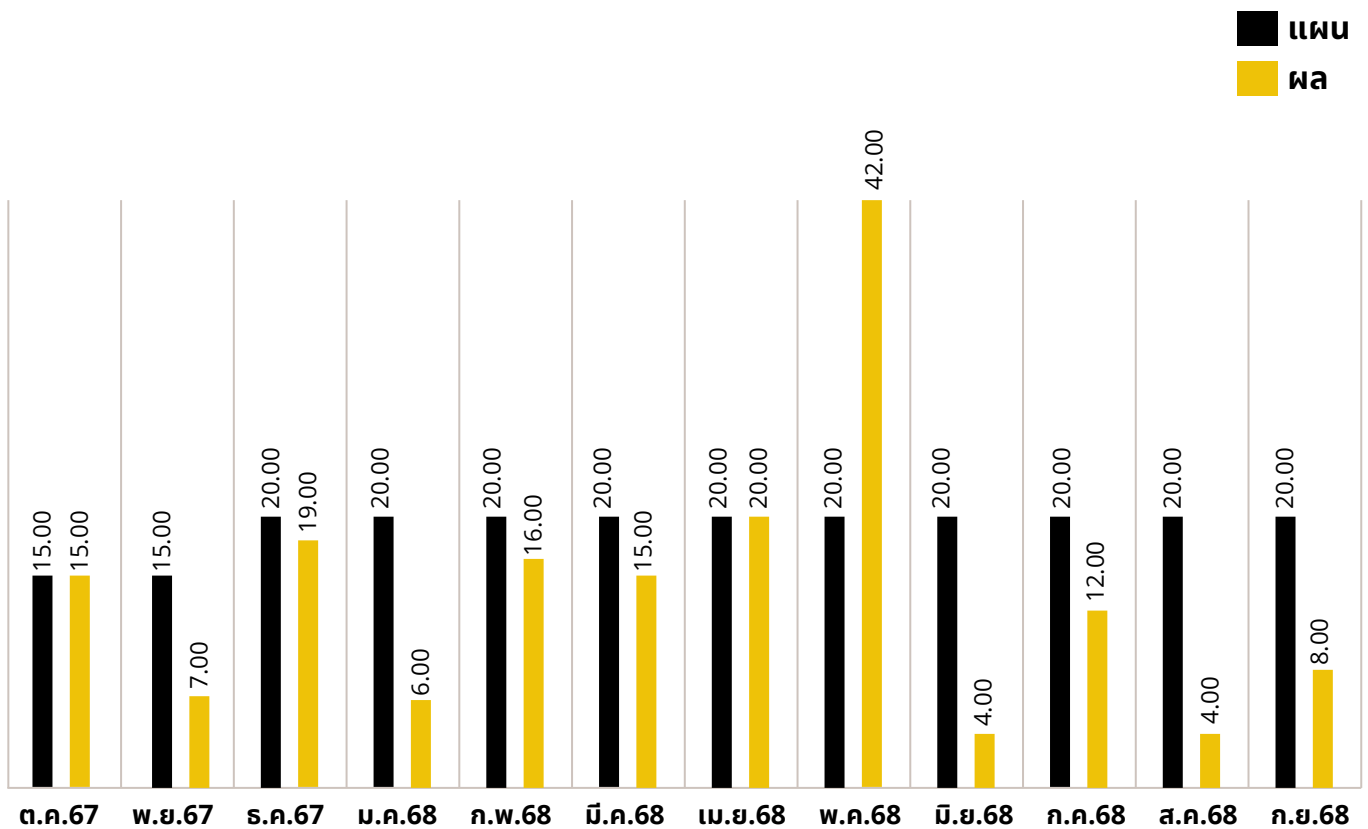
5.แผนงานอื่นๆ

5.9. การผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อทดลองตลาด

5.9.4. การวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม

แผนการดำเนินงาน		280 ตัวอย่าง (100%)
ผลการดำเนินงาน		170 ตัวอย่าง (60.71%)

- 1.นมแพะพาสเจอร์ไรส์ 91 ตัวอย่าง
- 2.อื่นๆ 50 ตัวอย่าง
- 3.นมแพะดิบ 25 ตัวอย่าง
- 4.นมโคดิบ 2 ตัวอย่าง



5.แผนงานอื่นๆ

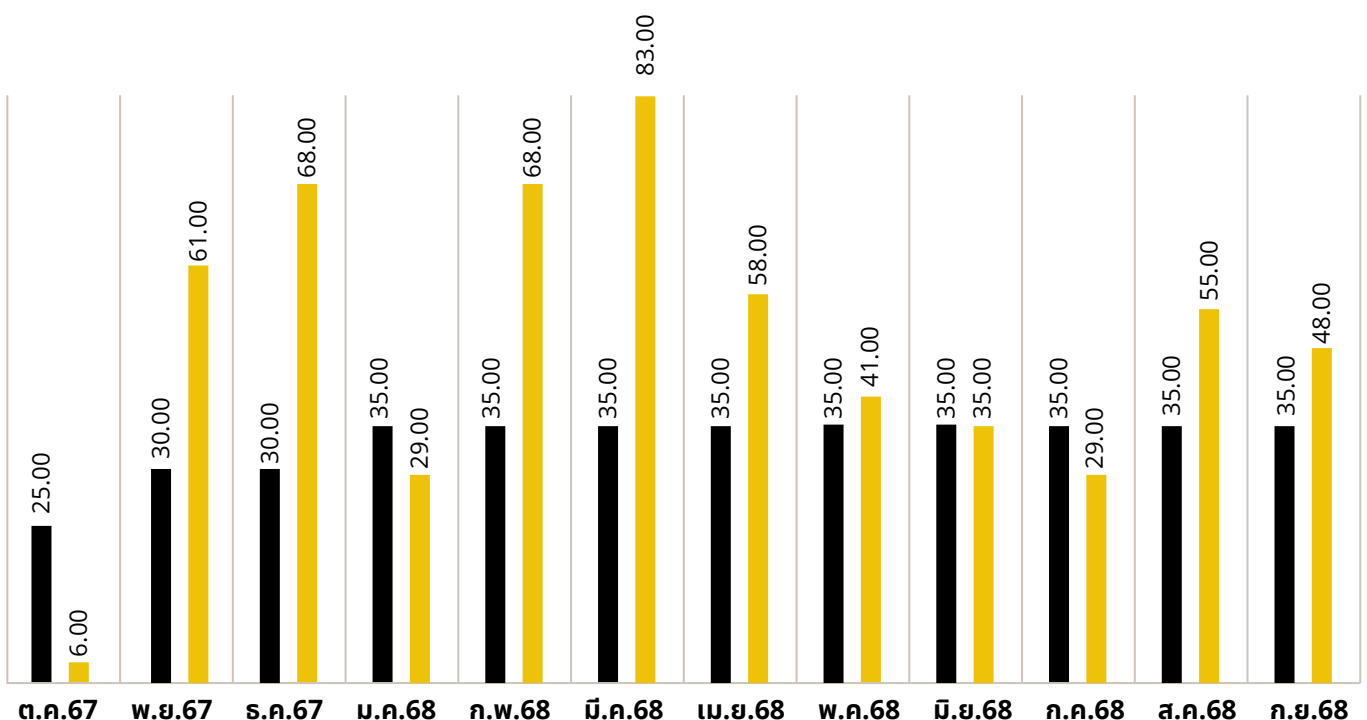
5.9. การผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อทดลองตลาด

5.9.5. การวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

แผนการดำเนินงาน		400 ตัวอย่าง (100%)
ผลการดำเนินงาน		581 ตัวอย่าง (145.25%)

2.ไส้กรอกแฟรงค์เฟิร์ตเตอร์	119	ตัวอย่าง
4.ไส้กรอกคณิกเวอร์ท	104	ตัวอย่าง
3.ไส้กรอกเวียนนา	99	ตัวอย่าง
5.กุนเชียง	98	ตัวอย่าง
1.อื่นๆ	93	ตัวอย่าง
8.แซนวิช	39	ตัวอย่าง
6.ไส้กรอกคลาบบาร์ทเวอร์ท	28	ตัวอย่าง
9.แฮม	18	ตัวอย่าง
7.ไส้กรอกบาร์ทเวอร์ท	16	ตัวอย่าง
10.แฮมต้ม	9	ตัวอย่าง
11.เบคอน	3	ตัวอย่าง

 แผน
 ผล



5.แผนงานอื่นๆ

5.10. การศึกษาวิจัยและพัฒนากาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

5.10.1. การจัดการความรู้เรื่องกาการแปรรูปผลิตภัณฑ์บิสกิตเสริมโปรตีนจิ้งหรีดสำหรับสุนัข และกาการต่อยอดผลิตภัณฑ์เชิง พาณิษย์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่ตาด (Knowledge management of cricket protein biscuits for dogs and the extension of commercial products for the Ban Mae Tad Organic Agriculture Community Enterprise)

ดร.เอื้องพลอย ใจลังกา, จรัสศรี แก้วพิน, วุฒิชัย ลัดเครือ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดการองค์ความรู้งานวิจัยเรื่องกาการแปรรูปผลิตภัณฑ์บิสกิตเสริมโปรตีนจิ้งหรีดสำหรับสุนัข ถ่ายทอดองค์ความรู้และต่อยอดผลิตภัณฑ์เชิงพาณิษย์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่ตาด จ.เชียงใหม่ โดยกาการสำรวจความต้องการของเจ้าของสุนัขที่มีต่อบิสกิต (200 คน) พบว่าเจ้าของสุนัขส่วนใหญ่ (ร้อยละ 56.8) อยากให้บิสกิตมีรูปทรงกระดูก และเลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ B (ร้อยละ 62) จากนั้น นำองค์ความรู้ด้านสูตรและเทคนิคการแปรรูปจากงานวิจัยมาจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยได้บิสกิตเสริมโปรตีนจิ้งหรีดที่มีปริมาณโปรตีนร้อยละ 25.73 และคาร์โบไฮเดรตร้อยละ 44.18 ได้ขนาดบรรจุ 1 ซอง บรรจุ 35 กรัม ต้นทุนผลิต 20.61 บาท โดยทางกลุ่มฯ ตั้งชื่อสินค้า "CRICKY PET" (คริกกี้ เพ็ท) และกำหนดราคาจำหน่ายที่ 35 บาทต่อซอง ทำให้ได้กำไรต่อชิ้นเท่ากับร้อยละ 69.28 กาการสนับสนุนด้านการทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้กับกลุ่มฯ ร่วมกับ คณะกาการสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยจุดเด่นของผลิตภัณฑ์คือ "ดีต่อสุขภาพสุนัขและรักษ์โลก" เนื่องจากการใช้โปรตีนจากแมลง ปราศจากสารปรุงแต่งลดแป้งสาลีร้อยละ 20 และมีโปรตีนเพิ่มขึ้นร้อยละ 15 จากสูตรเดิม โดยองค์ความรู้ทั้งหมดที่ได้ถูกรวบรวมและจัดทำคู่มือทั้งในรูปแบบเอกสารและออนไลน์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ ให้กับกลุ่มฯ เกษตรกร และผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดที่สนใจจนสามารถนำไปแปรรูปได้เอง เพิ่มมูลค่าจิ้งหรีดสดและสร้างรายได้ ให้กับเกษตรกร

คำสำคัญ โปรตีนจิ้งหรีด ขนมนสุนัข บิสกิต ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิษย์



5.แผนงานอื่นๆ

5.10. การศึกษาวิจัยและพัฒนากาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

5.10.2. การพัฒนากระบวนการสกัดน้ำมันจิ้งหรีดและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวสำหรับผู้ประกอบการขนาดเล็กชื่องานวิจัย (Development of the cricket oil extraction process and its application in skin care creams for entrepreneurs)

ดร.เอื้องพลอย ใจลังกา, จรัสศรี แก้วพิน, วุฒิชัย ลัดเครือ, พสวรสชา เชื้อสมบุรณ์

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการสกัดน้ำมันจิ้งหรีดระหว่างการบีบอัดเชิงกลแบบสกรูเพรส (CRICKET OIL MECHANICAL; COM) และการสกัดด้วยตัวทำละลายเอทานอล (CRICKET OIL ETHANOL; COE) รวมถึงการพัฒนาสูตรครีมบำรุงผิวที่มีส่วนผสมน้ำมันจิ้งหรีด ผลการวิจัยพบว่า COM ให้ผลผลิตน้ำมันสูงกว่า COE อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยมากกว่าประมาณ 2.24 เท่า อีกทั้งมีปริมาณวิตามิน E 11.54 MG/100G และกรดไขมันโอเมก้า 3 สูงถึง 2,538.14 MG/100G ขณะที่ COE มีปริมาณวิตามิน A 62.26 MG/100G และมีสมบัติการต้านอนุมูลอิสระสูงกว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวพบว่าสูตรที่มีการเติม COM 5% (COM5) แสดงคุณสมบัติที่เหมาะสมที่สุด โดยมีความหนืด 103,100 CP ค่า PH 6.0 และมีสมบัติการต้านอนุมูลอิสระ ได้แก่ (DPPH และ ABTS 0.03 MG TE/G; FRAP 0.05 MG TE/G) การประเมินทางประสาทสัมผัสชี้ว่าสูตร COM5 ได้รับการยอมรับสูง โดยมีการยอมรับของผู้บริโภคร้อยละ 74 และแนวโน้มการตัดสินใจซื้อร้อยละ 62 ผลการศึกษานี้สะท้อนศักยภาพของน้ำมันจิ้งหรีดที่สกัดด้วยสกรูเพรสในการใช้เป็นส่วนประกอบอภุรกิจเชิงหน้าที่สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดยเฉพาะครีมบำรุงผิวที่เน้นคุณภาพ ความปลอดภัย และความเป็นมิตรต่อผู้บริโภค

คำสำคัญ จิ้งหรีด, น้ำมันจิ้งหรีด, การสกัดน้ำมัน, ครีมบำรุงผิว



5.แผนงานอื่นๆ

5.10. การศึกษาวิจัยและพัฒนากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

5.10.3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเพิ่มมูลค่าน้ำเวย์ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากการผลิตผลิตภัณฑ์นมสู่การเป็นสินค้าใหม่ของสหกรณ์โคนมการเกษตรไชยปราการ จำกัด จ.เชียงใหม่ (Knowledge Transfer on Whey Value-Adding, a By-Product of Dairy Processing, into New Products for Chai Prakan Dairy Agricultural Co-operative Limited, Chiang Mai Province)

ดร.เอื้องพลอย ใจลังกา, จรัสศรี แก้วพิน, วุฒิชัย ลัดเครือ, นิวาริน สันธูสอาด, มาลัยพร วงศ์แก้ว

อยู่ระหว่างดำเนินการ



บทสรุปข้อเสนอโครงการ

จากการที่ประเทศไทยจะเปิดเสรีการนำเข้าสินค้ากลุ่มนมในปี 2568 ทำให้เกษตรกรไทยต้องปรับตัวจากการเป็นแค่ผู้ผลิตมาสู่การแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้วย สหกรณ์โคนมการเกษตรไชยปราการ จำกัด ซึ่งเป็นสหกรณ์ที่มีคุณภาพน้ำนมสูง ได้ร่วมมือกับศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ เพื่อเรียนรู้และพัฒนากการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมหลากหลายชนิด และได้เปิดร้าน "ร้านนมหน้าฟาร์มต้นแบบ" เพื่อเพิ่มรายได้และสร้างโอกาส

แม้ร้านนมหน้าฟาร์มจะดำเนินกิจการได้ดี แต่สหกรณ์ฯ ยังประสบปัญหาเรื่อง "น้ำเวย์" ซึ่งเป็นของเหลือจากการแปรรูปกรีกโยเกิร์ตและเนยแข็ง โดยมีปริมาณสูงถึง 100 กิโลกรัมต่อเดือน การนำน้ำเวย์มาสร้างมูลค่าเพิ่มจึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยเพิ่มรายได้ให้สหกรณ์ฯ เพิ่มเงินปันผลให้เกษตรกร และลดของเสียสู่สิ่งแวดล้อม

เพื่อแก้ไขปัญหานี้ สหกรณ์ฯ จึงได้ปรึกษากับศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ ซึ่งศูนย์ฯ ได้นำงานวิจัยที่มีอยู่แล้วมาปรับใช้ ได้แก่ การพัฒนา ไอศกรีมโพรไบโอติกจากน้ำเวย์ และ ผลิตภัณฑ์กัมมีจากน้ำเวย์ผสมคอสลาเจน เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

โครงการนี้จึงมีเป้าหมายที่จะ ต่อยอดงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์ โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมและกัมมีจากน้ำเวย์ให้เป็นสินค้าใหม่สำหรับร้านนมหน้าฟาร์ม ซึ่งรวมถึงการออกแบบรูปลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ที่น่าดึงดูดและเป็นเอกลักษณ์ของสหกรณ์ฯ โดยผลิตภัณฑ์ใหม่นี้ไม่เพียงแต่จะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับน้ำเวย์และสร้างรายได้ให้สหกรณ์ฯ และเกษตรกร แต่ยังเป็นการเพิ่มทางเลือกอาหารเพื่อสุขภาพ และเป็นต้นแบบที่ดีให้กับผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมรายอื่นในอนาคตอีกด้วย

5. แผนงานอื่นๆ

5.10. การศึกษาวิจัยและพัฒนากาารแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

5.10.4. การศึกษาข้อมูล Amino Acid Profile ของไก่ดำดอยตุงเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ประจำถิ่น (Study of Amino Acid Profile of Doi Tung Black Chicken to develop a local identity Product)

วุฒิชัย ลัดเครือ, ดร.เอื้องพลอย ใจลังกา, จรัสศรี แก้วพิน

บทสรุปข้อเสนอโครงการ

ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับไก่มีหลายมิติ ทั้งมิติทางชีววิทยา มิติทางมนุษยศาสตร์ มิติทางนิเวศวิทยาและมิติทางภูมิศาสตร์ ในมิติ ทางมนุษยศาสตร์ การศึกษาความสัมพันธ์คนกับไก่ในมิติทางวัฒนธรรม เป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยให้เข้าใจไก่ในฐานะที่เป็น “สัตว์เชิง วัฒนธรรม” ความเชื่อเรื่องไก่บ้านเป็นตัวกลางระหว่างมนุษย์ กับวิญญาณบรรพบุรุษ ไก่บ้าน ถูกนำมาใช้ในพิธีกรรมเช่นไหว้ บรรพบุรุษ ทุกกลุ่มชาติพันธุ์มีความเชื่อนี้ร่วมกันแต่มีการแสดงออก ที่แตกต่างกัน สำหรับชาติพันธุ์อาข่าและลาหู่ อาหารชั้นเลิศที่ เหมาะจะนำมาไหว้บรรพบุรุษ ผีที่ปกปักษ์รักษาป่าเขา และผีต่างๆ ในความเชื่อ ก็คือ ‘ไก่ดำ’ ซึ่งจะต้องมีสีดำปลอดสมบูรณ์ทั้งตัว เท่านั้น นอกจากนี้ พิธีกรรมเช่นไหว้ บวงสรวง หรือสะเดาะเคราะห์ ล้วนมีไก่ดำเป็นองค์ประกอบสำคัญเสมอ ปัจจุบันในพื้นที่ โครงการพัฒนาดอยตุง (พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ มีกลุ่มผู้เลี้ยงไก่ดำดอยตุงมากกว่าหนึ่งร้อยราย ทั้งรายใหญ่ที่มี ไก่ จำนวน 100 - 300 ตัว และรายย่อย ที่มีไก่จำนวน 20 - 30 ตัว มีการขึ้นทะเบียนไก่ดำดอยตุง เป็นสัตว์พื้นเมืองประจำถิ่น ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วจะขายในลักษณะเป็นไก่มีชีวิต เพื่อนำไปใช้ในพิธีกรรมต่างๆ ของชนเผ่า ในด้านการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นั้นยัง ขาดการพัฒนาอยู่มาก ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ เล็งเห็นความสำคัญของการส่งเสริมกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ ดำดอยตุง ในด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มี ความหลากหลาย มีศักยภาพสูงขึ้นเพื่อแข่งขันในตลาด แต่ยังไม่มียข้อมูลด้านองค์ ประกอบทางกายภาพเคมี คุณค่าทางอาหาร เช่น ค่า AMINO ACID PROFILE เป็นต้น เพื่อใช้บ่งบอกถึงเอกลักษณ์และนำไปใช้ในการประชาสัมพันธ์การส่งเสริมการขาย สร้างการรับรู้ต่อผู้บริโภค เป็นสินค้าสินค้าเกษตรประจำภาคเหนือของประเทศไทยต่อไป

อยู่ระหว่างดำเนินการ





ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

122/1 ถ.ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300

www.facebook.com/rdtc2014

เบอร์โทรศัพท์/โทรสาร 053-213162