รายงานผลการดำเนินโครงการหนึ่งตำบล หนึงผลิตภัณฑ์
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ฉบับสมบูรณ์

.....

๑. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP

๒. หน่วยงานที่รับผิดชอบ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๓. วงเงินงบระมาณ ๒,๓๔๐,๐๐๐ บาท

๔. หลักการและเหตุผล และวัตถุประสงค์

ตามที่รัฐบาลได้จัดให้มีโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTOP ตั้งแต่ ปี พ.ศ. ๒๕๔๔ โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญ เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจน สร้างงาน สร้างรายได้ในชุมชนและท้องถิ่น โดยหลักปรัชญาของ OTOP ๓ ประการ คือ (๑) ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล คือ การผลิตสินค้าที่คงไว้ซึ่งวัฒนธรรมท้องถิ่นและ อัตลักษณ์ของชุมชน ซึ่งไม่ใช่เพียงการผลิต ที่ตอบสนองความต้องการของชุมชนเท่านั้น แต่เป็นการผลิตที่สามารถเข้าถึงรสนิยมของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศโดยพิจารณาความต้องการของตลาดเป็นสำคัญ (๒) การพึ่งพาตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ คือ ให้ประชาชนในท้องถิ่นเป็นผู้ตัดสินใจเพื่อพัฒนาท้องถิ่นของตนเอง กิจกรรมต่างๆ ต้องมาจากความต้องการของคนในชุมชน โดยคนในท้องถิ่นเป็นผู้ตัดสินใจว่า สิ่งใดของท้องถิ่นที่มีศักยภาพและสิ่งใดที่มีเฉพาะในท้องถิ่น ชุมชนต้องร่วมกันใช้ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ คิดค้นผลิตสินค้าและบริการใหม่ๆ จากทรัพยากรในท้องถิ่นโดยผสมผสานกับเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เพื่อสร้างความแตกต่างและการสร้างมูลค่า ในเชิงเศรษฐกิจ อันเป็นการผลิตที่ไม่ได้แข่งขันด้านราคาที่มาจากการผลิตสินค้าตามกัน และ (๓) การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ คือ การส่งเสริมพัฒนาบุคลากรในท้องถิ่นให้สามารถเรียนรู้ ค้นคว้า พัฒนาได้ด้วยตนเอง กระตุ้นและส่งเสริมให้ทำในสิ่งใหม่ๆ ที่ท้าทายความสามารถ และมีความคิดสร้างสรรค์ เพราะผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนให้ท้องถิ่นเกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ภายใต้หลักปรัชญาของ OTOP นี้กรมปศุสัตว์จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP โดยการคัดเลือกผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่มีสิทธิลงทะเบียน OTOP และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมุ่งเน้นการนำอาหารที่เป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่น หรือ อยู่บนพื้นฐานภูมิปัญญาของท้องถิ่น มาประยุกต์เข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการเก็บรักษาอาหารให้มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน และเก็บได้ในสภาพแวดล้อมทั่วไปโดยไม่จำเป็นต้องแช่เย็นหรือแช่แข็ง ยกตัวอย่าง เช่น การนำไก่พื้นเมืองของภาคเหนือมาทำอาหารตามวัฒนธรรมของล้านนา เช่น แกงฮังเล แกงอุ๊บ ห่อหมก ฯลฯ แล้วนำเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อในภาชนะที่ปิดสนิท (กระป๋อง ถุงเพ้าท์) มาใช้เพื่อให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น แล้วทำการขึ้นทะเบียนให้เป็นสินค้า OTOP และทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าให้เป็นของสำหรับนักท่องเที่ยวและเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมทางอาหารไปยังต่างพื้นที่หรือไปยังต่างประเทศ ทั้งนี้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครั้งนี้จะให้ความสำคัญกับการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เชื่อมโยงวัฒนธรรม และมีการใช้วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร เพื่อเป็นการยกระดับอุตสาหกรรมการแปรรูปพืชสมุนไพร และสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยมุ่งหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผลิตภัณฑ์ OTOP ชนิดใหม่นี้ จะเป็นสินค้าที่สร้างชื่อเสียง เป็นของฝากประจำถิ่น ช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวให้เจริญรุ่งเรืองต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อนำผลผลิตจากการเลี้ยงปศุสัตว์ในพื้นที่มาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นวัฒนธรรม ภูมิปัญญาทางอาหารของท้องถิ่น

๒. เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นและพัฒนาให้เป็นสินค้า OTOP

๓. เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศในส่วนในด้านการท่องเที่ยว โดยผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้สามารถเป็นของฝากที่มีอายุการเก็บรักษานานและไม่ต้องแช่แข็งหรือแช่เย็น นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับไปได้

๕. ความสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการขับเคลื่อนโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี ๒๕๖๒ – ๒๕๖๕

๕.๑ ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ : การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการ

๕.๒ ความสอดคล้องกับกลยุทธ์การแบ่งส่วนตลาด (Segment)

กลุ่ม B : กลุ่มอนุรักษณ์สร้างคุณค่า

๖. ผลสำเร็จของโครงการ

๖.๑ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา

ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนผลิตภัณฑ์ (ถุงเพ้าซ์)	สิ่งที่ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนา
๑.	แกงกุรซีแพะหนองจอก	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี
๒.	ไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี
๓.	ข้าวต้มหมูสเร็น	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี
๔.	ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี
๕.	อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี
๖.	ไก่ดำเชิงหวายตุ๋นสมุนไพร	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี

ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนผลิตภัณฑ์ (ถุงเพ้าซ์)	สิ่งที่ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนา
๗.	เนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี
๘.	ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี
๙.	ไก่เบตงตุ๋นต้าลิหวัง (จอมพลัง)	อาหาร	๔๕๐ ซอง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีรีทอร์ทเพ้าซ์ สามารถเก็บที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี

๖.๒ ผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนา

ลำดับที่	ผู้ประกอบการ	องค์ความรู้ที่นำมาพัฒนาผู้ประกอบการ
๑.	ชมรมเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะกรุงเทพมหานคร	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์
๒.	วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงและพัฒนาไก่ชนบ้านหนองฆ้อ จ.ระยอง	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์
๓.	วิสาหกิจชุมชนหมู่หลุมครบวงจรบ้านกะทม จ.สุรินทร์	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์
๔.	สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลางโพนยางคำ จำกัด จ.สกลนคร	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์
๕.	วิสาหกิจชุมชนบ้านทรงไทย ไทไทแบรนด์ จ.แม่ฮ่องสอน	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์
๖.	วิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเซิงหวาย จ.พิษณุโลก	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์
๗.	เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรี	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์
๘.	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ไก่ศรีวิชัย ตำบลควนหนองคว้า จ.นครศรีธรรมราช	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์
๙.	แปลงใหญ่ไก่เบตง จ.ยะลา	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิปกติ ด้วยรีทอร์ทเพ้าซ์

๗. แนวทางการดำเนินการ

๗.๑ กรมปศุสัตว์ โดยกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ร่วมกับ สำนักงานปศุสัตว์เขต และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ประชุมหารือเพื่อคัดเลือกผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคของพื้นที่ และสามารถนำผลผลิตจากการเลี้ยงปศุสัตว์ที่คัดเลือกมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์)

๗.๒ กรมปศุสัตว์โดยศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ร่วมกับ ผู้ผลิตที่ได้รับการคัดเลือก ทำการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ในการศึกษาวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของสี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัสของอาหาร หลังจากผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้แรงดัน และทำการปรับสูตรให้มีความเหมาะสม โดยทำการทดลองผลิตได้ที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี และโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เนื่องจากมีเครื่องมืออุปกรณ์ในการทดลองผลิต

๗.๓ จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ผ่านการทดลอง ในงานมหกรรมปศุสัตว์แห่งชาติ ณ กรมปศุสัตว์ ถ.พญาไท กรุงเทพมหานคร

๗.๔ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ทำการจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

๗.๕ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์จัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็น สินค้าOTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ และพิธีมอบผลิตภัณฑ์จากโครงการให้ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร

๗.๖ ผู้ผลิตที่ได้รับการคัดเลือกดำเนินการขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP

ตารางแผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	เป้าหมาย	ช่วงเวลาดำเนินการ
๑. คัดเลือกผู้ผลิต และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคของท้องถิ่น จากพื้นที่ปศุสัตว์เขต จำนวนเขตละ ๑ ผลิตภัณฑ์ รวม ๙ ผลิตภัณฑ์ จากเกษตรกรจำนวน ๙ กลุ่ม	๙ ผลิตภัณฑ์ / กลุ่ม	ก.พ. ๒๕๖๒
๒. ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	๙ ผลิตภัณฑ์	เม.ย. – พ.ค. ๒๕๖๒
๓. กิจกรรมประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ผ่านการทดลอง ในงานมหกรรมปศุสัตว์แห่งชาติ ณ กรม ปศุสัตว์ ถ.พญาไท กรุงเทพฯ	๑ ครั้ง	พ.ค. – มิ.ย. ๒๕๖๒
๔. จ้างผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย	๙ ผลิตภัณฑ์	ก.ค. – ก.ย. ๒๕๖๒
๕. จัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้าOTOP ประจำปีงบประ มาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ และพิธีมอบผลิตภัณฑ์จากโครงการให้ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร	๑ งาน	ก.ย. ๒๕๖๒
๖. กิจกรรมติดตามการดำเนินงาน	๙ กลุ่ม	พ.ค. – ก.ย. ๒๕๖๒
๗. การขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP	๙ ผลิตภัณฑ์	ต.ค. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

รายงานผลการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒
ณ วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

.....

๑. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP

- ☑ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ : การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการ
- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ : การส่งเสริมการสร้างแบรนด์ (Brand) เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าผลิตภัณฑ์
- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ ๓ : การส่งเสริมการสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการ
- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ ๔ : การส่งเสริมการสร้าง/ขยายตลาด
- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ ๕ : การส่งเสริมการวิจัยตลาดผลิตภัณฑ์ OTOP

สอดคล้องกับกลยุทธ์การแบ่งส่วนตลาด (Segment)

- ☐ กลุ่ม A : กลุ่มดาวเด่นสู่สากล
- ☑ กลุ่ม B : กลุ่มอนุรักษ์ สร้างคุณค่า
- ☐ กลุ่ม C : กลุ่มพัฒนาสู่การแข่งขัน
- ☐ กลุ่ม D : กลุ่มปรับตัวสู่การพัฒนา

๒. หน่วยงานที่รับผิดชอบ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

☐ รอบ ๖ เดือน ☑ รอบ ๑๒ เดือน

๓. ผลความคืบหน้าการดำเนินงานในภาพรวม คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๔. ผลดำเนินการตามตัวชี้วัดผลิต

๔.๑ ประเภทผลิตภัณฑ์ OTOP ที่พัฒนา

รายการผลิตภัณฑ์	ค่าเป้าหมาย (ผลิตภัณฑ์)	ผลดำเนินการ (ผลิตภัณฑ์)	หมายเหตุ
พัฒนาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นให้เป็นอาหารพร้อมรับประทาน ด้วยเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยอุณหภูมิสูง (Sterilization) ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) ที่มีอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติได้นาน ๑-๒ ปี จากพื้นที่ปศุสัตว์ ๙ เขต จำนวน ๙ ผลิตภัณฑ์	๙	๙	๔,๐๕๐ ซอง
๑. แกงกุรซีแพะหนองจอก	๑	๑	๔๕๐ ซอง
๒. ไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร	๑	๑	๔๕๐ ซอง
๓. ข้าวต้มหมูสเร็น	๑	๑	๔๕๐ ซอง
๔. ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ	๑	๑	๔๕๐ ซอง

รายการผลิตภัณฑ์	ค่าเป้าหมาย (ผลิตภัณฑ์)	ผลดำเนินการ (ผลิตภัณฑ์)	หมายเหตุ
๕. อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน	๑	๑	๔๕๐ ซอง
๖. ไก่ดำเชิงหวายตุ๋นสมุนไพร	๑	๑	๔๕๐ ซอง
๗. เนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี	๑	๑	๔๕๐ ซอง
๘. ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น	๑	๑	๔๕๐ ซอง
๙. ไก่เบตงตุ๋นต้าลิหวัง (จอมพลัง)	๑	๑	๔๕๐ ซอง

๔.๒ ผู้ประกอบการที่พัฒนา

ผู้ประกอบการประเภทผลิตภัณฑ์	ค่าเป้าหมาย (กลุ่ม)	ผลดำเนินการ (กลุ่ม)	หมายเหตุ
๑. ชมรมเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะกรุงเทพมหานคร	๑	๑	-
๒. วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงและพัฒนาไก่ชนบ้านหนองฆ้อ จ.ระยอง	๑	๑	-
๓. วิสาหกิจชุมชนหมูหลุมครบวงจรบ้านกะทม จ.สุรินทร์	๑	๑	-
๔. สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลางโพนยางคำ จำกัด จ.สกลนคร	๑	๑	-
๕. วิสาหกิจชุมชนบ้านทรงไทย ไทไทแบรนด์ จ.แม่ฮ่องสอน	๑	๑	-
๖. วิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย จ.พิษณุโลก	๑	๑	-
๗. เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรี	๑	๑	-
๘. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ไก่ศรีวิชัย ตำบลควนหนองคว้า จ.นครศรีธรรมราช	๑	๑	-
๙. แปลงใหญ่ไก่เบตง จ.ยะลา	๑	๑	-

๔.๓ ผลลัพธ์/ผลดำเนินการเชิงคุณภาพ

กิจกรรม	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลสัมฤทธิ์
๑. คัดเลือกผู้ผลิต และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคของท้องถิ่นจากพื้นที่ปศุสัตว์เขต จำนวนเขตละ ๑ ผลิตภัณฑ์ รวม ๙ ผลิตภัณฑ์ จากเกษตรกรจำนวน ๙ กลุ่ม	ผลิตภัณฑ์ / กลุ่ม	๙	๙	ได้กลุ่มเกษตรกรเป้าหมายและชนิดผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการ

กิจกรรม	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลสัมฤทธิ์
๒. ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	ผลิตภัณฑ์	๙	๙	ได้ผลการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ทั้ง ๙ ชนิด หลังผ่านกระบวน การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสูง (Sterilization) และผ่านการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสจากเกษตรกรกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้คุณลักษณะใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อด้วยเครื่องฆ่าเชื้อด้วยรีทอร์ท
๓. กิจกรรมประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ผ่านการทดลอง ในงานมหกรรมปศุสัตว์แห่งชาติ ณ กรมปศุสัตว์ ถ.พญาไท กรุงเทพฯ	ครั้ง	๑	๑	ผู้ร่วมงานให้ความสนใจผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่เกษตรกรได้มาประชาสัมพันธ์ในงานเป็นอย่างดี
๔. จ้างผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย	ผลิตภัณฑ์	๙	๙	ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) จำนวน ๙ ผลิตภัณฑ์ๆ ละ ๔๕๐ ซอง รวม ๔,๐๕๐ ซอง
๕. จัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็น สินค้าOTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ และพิธีมอบผลิตภัณฑ์จากโครงการให้ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร	งาน	๑	๑	จัดแสดงผลงานผลิตภัณฑ์ทั้ง ๙ ชนิด ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทั่วประเทศทราบ และเกษตรกรได้รับมอบผลิตภัณฑ์
๖. กิจกรรมติดตามการดำเนินงาน	กลุ่ม	๙	๙	ทราบข้อมูลการดำเนินการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป้าหมายเพื่อเตรียมความพร้อมในการผลิตและต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป
๗. การขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP	ผลิตภัณฑ์	๙	๙	อยู่ระหว่างการดำเนินงานโดยเกษตรกร

รายงานผลการดำเนินงาน

๑. กิจกรรมคัดเลือกผลิตภัณฑ์และกลุ่มเกษตรกรเป้าหมาย

การคัดเลือกผู้ผลิต และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคของท้องถิ่น จากพื้นที่ปศุสัตว์เขต จำนวนเขตละ ๑ ผลิตภัณฑ์ รวม ๙ ผลิตภัณฑ์ จากเกษตรกรจำนวน ๙ กลุ่ม ดังนี้

พื้นที่ปศุสัตว์เขต	จังหวัด	ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก	กลุ่มเกษตรกรที่ได้รับคัดเลือก
๑	กรุงเทพมหานคร	แกงกุรซีแพะหนองจอก	ชมรมเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะกรุงเทพมหานคร
๒	ระยอง	ไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร	วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงและพัฒนาไก่ชนบ้านหนองฆ้อ
๓	สุรินทร์	ข้าวต้มหมูสเร็น	วิสาหกิจชุมชนหมูหลุมครบวงจรบ้านกะทม
๔	สกลนคร	ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ	สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลางโพนยางคำ จำกัด
๕	แม่ฮ่องสอน	อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน	วิสาหกิจชุมชนบ้านทรงไทย ไทไทแบรนด์
๖	พิษณุโลก	ไก่ดำเซิงหวายตุ๋นสมุนไพร	วิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเซิงหวาย
๗	เพชรบุรี	เนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี	เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรี
๘	นครศรีธรรมราช	ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ไก่ศรีวิชัยตำบลควนหนองคว้า
๙	ยะลา	ไก่เบตงสับ	แปลงใหญ่ไก่เบตง

รูปการดำเนินงานคัดเลือกผลิตภัณฑ์และกลุ่มเกษตรกรเป้าหมาย ที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ณ โรงแรมบีพี เชียงใหม่ ซิตี้ จังหวัดเชียงใหม่

โดยเจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ๗๗ จังหวัด และเจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์เขต จำนวน ๙ เขต เป็นผู้คัดเลือกผลิตภัณฑ์และกลุ่มเกษตรกรเป้าหมาย

๒. กิจกรรมทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

กรมปศุสัตว์ โดยศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ดำเนินการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) ที่ผ่านการคัดเลือกทั้ง ๙ ผลิตภัณฑ์ โดยเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสูง (Sterilization) ด้วยเครื่องรีทอร์ท เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

แผนกำหนดการดำเนินงานทดลอง

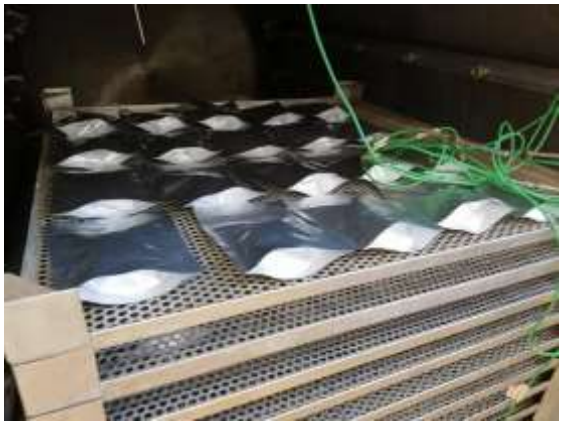
ลำดับ	จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	วันที่ทดลอง
๑	กรุงเทพมหานคร	แกงกุรชีแพะหนองจอก	๑ เม.ย. ๒๕๖๒
๒	ระยอง	ไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร	๓ เม.ย. ๒๕๖๒
๓	สุรินทร์	ข้าวต้มหมูหลุมสเร็น	๒๒ เม.ย. ๒๕๖๒
๔	สกลนคร	ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ	๒๔ เม.ย. ๒๕๖๒
๕	แม่ฮ่องสอน	อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน	๒๙ เม.ย. ๒๕๖๒
๖	พิษณุโลก	ไก่ดำเชิงหวายตุ๋นสมุนไพร	๒ พ.ค. ๒๕๖๒
๗	เพชรบุรี	เนื้อตุ๋นยาจีนเห็ดถังเช่า	๙ เม.ย. ๒๕๖๒
๘	นครศรีธรรมราช	ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น	๑๑ เม.ย. ๒๕๖๒
๙	ยะลา	ไก่เบตงสับ	๑๗ เม.ย. ๒๕๖๒

ผลการทดลอง

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์	ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส		การดำเนินการแก้ไข
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
๑	แกงกุรชีแพะหนองจอก	✓		
๒	ไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร	✓		
๓	ข้าวต้มหมูหลุมสเร็น	✓		
๔	ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ	✓		
๕	อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน	✓		
๖	ไก่ดำเชิงหวายตุ๋นสมุนไพร	✓		
๗	เนื้อตุ๋นยาจีนเห็ดถังเช่า	✓		
๘	ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น	✓		
๙	ไก่เบตงสับ		✓	เปลี่ยนผลิตภัณฑ์เป็นไก่เบตงตุ๋นต้าลิหวัง (จอมพลัง)

รูปการดำเนินงานทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

๑. ทดลองแกงกุรซีแพะหนองจอก จากชมรมเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะกรุงเทพมหานคร



๒. ทดลองไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร จากวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงและพัฒนาไก่ชนบ้านหนองม้อ จ.ระยอง

๓. ทดลองข้าวต้มหมูสเร็น จากวิสาหกิจชุมชนหมูหลุมครบวงจรบ้านกะทม จ.สุรินทร์

๔. ทดลองส้มตีนโคขุนโพนยางคำ จากสหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลางโพนยางคำ จำกัด จ.สกลนคร

๕. ทดลองอุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน จากวิสาหกิจชุมชนบ้านทรงไทย ไทไทแบรนด์ จ.แม่ฮ่องสอน

๖. ทดลองไก่ดำเซิงหวายตุ๋นสมุนไพร วิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเซิงหวาย จ.พิษณุโลก

๗. ทดลองเนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี จากเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรี จ.เพชรบุรี

๘. ทดลองไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ไก่ศรีวิชัยตำบลควนหนองคว้า จ.นครศรีธรรมราช

๙. ทดลองไก่เบตง จากแปลงใหญ่ไก่เบตง จ.ยะลา

๙.๑ ไก่เบตงสับ

๙.๒ ไก่เบตงตุ๋นต้าลิหวัง (จอมพลัง)

ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ผ่านกระบวนการทดลองทั้ง ๙ ผลิตภัณฑ์

แกงกุรซีแพะหนองจอก

ไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร

ข้าวต้มหมูสเร็น

ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ

อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน

ไก่ดำเซิงหวายตุ๋นสมุนไพร

เนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี

ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น

ไก่เบตงตุ๋นต้าลิหวัง (จอมพลัง)

๓. กิจกรรมประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์

กิจกรรมประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ผ่านการทดลอง ในงานมหกรรมปศุสัตว์แห่งชาติ ระหว่างวันที่ ๓๑ พฤษภาคม – ๒ มิถุนายน ๒๕๖๒ ณ กรมปศุสัตว์ ถ.พญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

กิจกรรมประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

๔. กิจกรรมจ้างผลิตผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์)

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ดำเนินการจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย โดยมีรายละเอียดการดำเนินงานผลิต ดังนี้

๔.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงานการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จำนวน ๙ ผลิตภัณฑ์ ที่ได้ผ่านการทดลองผลิต และศึกษาการเปลี่ยนแปลงของสี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัสของอาหารหลังจากผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้แรงดัน เรียบร้อยแล้วจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

๔.๒ ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) ทั้ง ๙ ชนิด โดยกำหนดให้น้ำหนักอาหารสุทธิแต่ละชนิดในบรรจุภัณฑ์ (ถุงเพ้าซ์) ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัม/ซอง และจำนวนผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ผลิตได้ไม่น้อยกว่า ๔๕๐ ซอง รวมผลิตภัณฑ์ ๙ ชนิด จำนวนไม่น้อยกว่า ๔,๐๕๐ ซอง

๔.๓ ดำเนินการตรวจวิเคราะห์อาหาร โดยผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) มีคุณภาพ ดังนี้

(๑) มีสี กลิ่น รส ตามสภาพของอาหารนั้น ซึ่งประเมินโดยกลุ่มเกษตรกรเป้าหมาย

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค

(๓) ไม่มีปรอท สารหนู สารตะกั่ว และวัตถุกันเสีย

(๔) ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยให้ค่า F_0 (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า ๓ นาที ซึ่งเพียงพอในการทำลายสปอร์ของเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*)

(๕) บรรจุภัณฑ์อาหารต้องสะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด รอยรั่ว หรือบวม

๔.๔ ดำเนินการออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ทั้ง ๙ ผลิตภัณฑ์

๔.๕ จัดทำข้อมูลต้นทุนผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) ทั้ง ๙ ผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นเกณฑ์สำหรับการกำหนดราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเกษตรกร

ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) ทั้ง ๙ ชนิด

Boiled
Chicken
WITH FISH SAUCE
ไก่หนองขอต้มน้ำปลาสมุนไพร
SERVING SUGGESTION
พร้อมทาน!
READY TO EAT
SERVINGS สำหรับ 1 คน

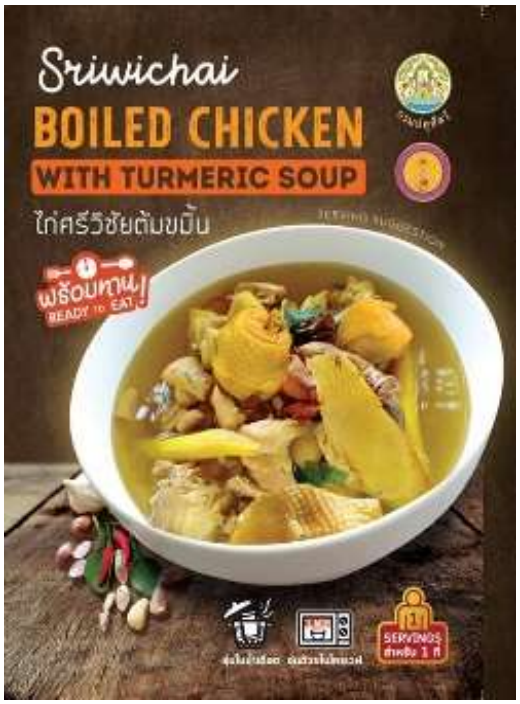
RICE PORRIDGE
with pork
ข้าวต้มหมูสเร็น
พร้อมทาน!
READY TO EAT
SERVING SUGGESTION
SERVINGS สำหรับ 1 คน

ส้มตีน
โคขุนโพนยางคำ
Ponyangkam
Sour
Beef
SERVING SUGGESTION
พร้อมทาน!
READY TO EAT

Oops
Chicken
MAE HONG SON
SERVING SUGGESTION
พร้อมทาน!
READY TO EAT
SERVINGS สำหรับ 1 คน

BLACK
CHICKEN
with Thai herbs
SERVING SUGGESTION
ไก่ดำเบ้งหวาย
ตุ๋นสมุนไพร
พร้อมทาน!
READY TO EAT

SERVING SUGGESTION
7 BEEF
Phetchaburi
BRAISED BEEF
WITH CORDYCEPS
เนื้อตุ๋นเห็ดถั่งเช่า
เพชรบุรี
พร้อมทาน!
READY TO EAT


Sriwichai
BOILED CHICKEN
WITH TURMERIC SOUP
ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น
SERVING SUGGESTION
พร้อมทาน!
READY TO EAT
SERVINGS

ไก่เบตงตุ๋นถ้าสหวัง จอมพลัง
BRAISED CHICKEN
Tali Wang
SERVING SUGGESTION
พร้อมทาน!
READY TO EAT

๕. กิจกรรมจัดแสดงผลงาน

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์จัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็น สินค้า OTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ และพิธีมอบผลิตภัณฑ์จากโครงการให้ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร ระหว่างวันที่วันที่ ๑๐ – ๑๒ กันยายน ๒๕๖๒ ณ โรงแรมบางกอกพาเลส เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร โดยมีผู้เข้าร่วมงาน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทั่วประเทศ สำนักงานปศุสัตว์เขต ๙ เขต ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และตัวแทนเกษตรกรกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ รวมทั้งสิ้นจำนวน ๑๒๑ คน โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

๕.๑ เพื่อแสดงผลงานและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๔๖๒ ทั้ง ๙ ผลิตภัณฑ์ และพิธีมอบผลิตภัณฑ์จากโครงการให้ตัวแทนกลุ่มเกษตรกรโดยรองอธิบดีกรมปศุสัตว์

๕.๒ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับนวัตกรรมการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เหมาะสมกับ Generation Z

๕.๓ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการส่งเสริมและพัฒนาการตลาดสินค้าปศุสัตว์เพื่อกลุ่มเกษตรกรรายย่อย

๕.๔ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ เป็นแนวทางสำหรับการส่งเสริมการปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ และเตรียมความพร้อมเข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓

๕.๕ เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ไปต่อยอดด้านการตลาด เพื่อสร้างรายได้อย่างมั่งคง และยั่งยืน

รูปกิจกรรมจัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็น สินค้า OTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

รูปกิจกรรมจัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็น สินค้า OTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ (ต่อ)

รูปกิจกรรมจัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็น สินค้า OTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ (ต่อ)

รูปกิจกรรมจัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็น สินค้า OTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ (ต่อ)

๖. กิจกรรมติดตามผลการดำเนินงาน

การผลการดำเนินงานเกษตรกรกลุ่มเป้าหมายทราบข้อมูลการดำเนินการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป้าหมายเพื่อเตรียมความพร้อมในการผลิตและต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

๕. ผลการเบิกจ่ายงบประมาณ ณ วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

๕.๑ งบประมาณที่ได้รับ ๒,๓๔๐,๐๐๐ บาท

๕.๒ ก่อหนี้ผูกพันแล้ว - บาท

๕.๓ เบิกจ่ายแล้ว ๒,๓๓๓,๙๔๙ บาท

๕.๔ คงเหลือ (๕.๑ – ๕.๓) ๒,๐๕๑ บาท

ตารางแสดงการใช้งบประมาณ

กิจกรรม	งบประมาณ (บาท)			
	ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พัก ยานพาหนะ	ค่าวัสดุเกษตร และวัสดุงาน บ้านงานครัว	ค่าจ้างเหมา บริการ	ค่าใช้จ่ายในการ สัมมนา
๑. คัดเลือกผู้ผลิต และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคของท้องถิ่น จากพื้นที่ปศุสัตว์เขต จำนวนเขตละ ๑ ผลิตภัณฑ์ รวม ๙ ผลิตภัณฑ์ จากเกษตรกรจำนวน ๙ กลุ่ม	-	-	-	-
๒. ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	๓๐๕,๕๘๐	๑๒๗,๙๐๘	-	-
๓. กิจกรรมประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ผ่านการทดลอง ในงานมหกรรมปศุสัตว์แห่งชาติ ณ กรมปศุสัตว์ ถ.พญาไท กรุงเทพฯ	๑๗๒,๘๐๐	-	-	-
๔. จ้างผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงเพ้าซ์) จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย	-	-	๙๐๐,๐๐๐	-
๕. จัดแสดงผลงานจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็น สินค้าOTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ และพิธีมอบผลิตภัณฑ์จากโครงการให้ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร	๑๖๓,๒๐๐	-	-	๔๔๕,๗๘๐
๖. กิจกรรมติดตามการดำเนินงาน	๒๑๘,๖๘๑	-	-	-
รวมจำนวนเงิน (บาท)	๘๖๐,๒๖๑	๑๒๗,๙๐๘	๙๐๐,๐๐๐	๔๔๕,๗๘๐
รวมจำนวนเงินทั้งสิ้น (บาท)	**๒,๓๓๓,๙๔๙**			

๖. ปัญหา/อุปสรรค

-

๗. แนวทางแก้ไข/ข้อเสนอแนะ

-

ผู้จัดทำรายงาน : นางสาวอัญญมณี พูลสุขกล่ำ
นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๓๓๗๕ โทรสาร -
E – Mail address : product@dld.go.th

ภาคผนวก

ตารางรายละเอียดผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์					การบริการ/การท่องเที่ยว
	อาหาร	เครื่องดื่ม	ผ้า เครื่องแต่งกาย	ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	
แกงกุรซีแพะหนองจอก	✓					
ไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร	✓					
ข้าวต้มหมูสเร็น	✓					
ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ	✓					
อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน	✓					
ไก่ดำเซิงหวายตุ๋นสมุนไพร	✓					
เนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี	✓					
ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น	✓					
ไก่เบตงตุ๋นต้าลิหวัง (จอมพลัง)	✓					

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP

ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น
(นครศรีธรรมราช)

แกงกุรชีแพะ
(กรุงเทพมหานคร)

อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน
(แม่ฮ่องสอน)

ไก่เบตงต้มต้าลิหวัง (จอมพลัง)
(ยะลา)

เนื้อตุ๋นเห็ดถั่งเช่าเพชรบุรี
(เพชรบุรี)

กรมปศุสัตว์มีแนวคิดพัฒนาปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อเป็นสินค้า OTOP โดยการคัดเลือกหรือผู้ประกอบการและชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารโดยมุ่งเน้นการนำอาหารที่เป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่น หรือ อยู่บนพื้นฐานภูมิปัญญาของท้องถิ่น มาประยุกต์เข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการเก็บรักษาอาหารให้มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน และเก็บได้ในสภาพแวดล้อมทั่วไปโดยไม่จำเป็นต้องแช่เย็นหรือแช่แข็ง ยกตัวอย่าง เช่น การนำไก่พื้นเมืองของภาคเหนือมาทำอาหารตามวัฒนธรรมของล้านนา เช่น แกงอุ๊บ แล้วนำเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อในภาชนะที่ปิดสนิท (กึ่งเพ้าท์) มาใช้เพื่อให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น แล้วทำการขึ้นทะเบียนให้เป็นสินค้า OTOP และทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าให้เป็นของสำหรับนักท่องเที่ยว และเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมทางอาหารไปยังต่างพื้นที่หรือไปยังต่างประเทศ ทั้งนี้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครั้งนี้จะให้ความสำคัญกับการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น เชื่อมโยงวัฒนธรรม และมีการใช้วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศสมุนไพร เพื่อเป็นการยกระดับ อุตสาหกรรมการแปรรูปพืชสมุนไพร และสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพโดยมุ่งหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผลิตภัณฑ์ OTOP ชนิดใหม่นี้ จะเป็นสินค้าที่สร้างชื่อเสียง เป็นของฝากประจำถิ่น ช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวให้เจริญรุ่งเรืองต่อไป

ไก่ดำเชิงหวายตุ๋นสมุนไพร
(พิษณุโลก)

วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อนำผลผลิตจากการเลี้ยงปศุสัตว์ในพื้นที่มาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นวัฒนธรรมภูมิปัญญาทางอาหารของท้องถิ่น
2. เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นและพัฒนาให้เป็นสินค้า OTOP
3. เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศในส่วนในด้านการท่องเที่ยว โดยผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้สามารถเป็นของฝากที่มีอายุการเก็บรักษานานและไม่ต้องแช่แข็งหรือแช่เย็น นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับไปได้

ส้มตำโคขุนโพนยางคำ
(สกลนคร)

ไก่หนองม้อต้มน้ำปลาสมุนไพร
(ระยอง)

ข้าวต้มหมูสเร็น
(สุรินทร์)

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th

กรมปศุสัตว์
แกงกุรซีแพะหนองจอก
กรุงเทพมหานคร
Bangkok Goat Farmers Association
ชมรมผู้เลี้ยงแพะกรุงเทพมหานคร
ผลิตภัณฑ์จากชมรมเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะกรุงเทพมหานคร
Falcon
แกงกุรซี เป็นอาหารทางวัฒนธรรมของชาวมุสลิมในแถบหนองจอก-ทุ่งครุ กรุงเทพฯ แกงชนิดนี้ใช้เครื่องเทศหลายชนิดที่มีกลิ่นรสเป็นเอกลักษณ์ เติมเนย นมสด โยเกิร์ต ให้ความหอมมัน และลูกเกดเพื่อให้รสชาติหวาน นิยมแกงด้วยเนื้อแพะ แกะ ไก่ และ เป็ด โดยในพื้นที่กรุงเทพฯ แพะเนื้อเป็นปศุสัตว์ที่สำคัญของเกษตรกร ดังนั้น ชมรมเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะ กรุงเทพมหานคร จึงมักนำแพะเนื้อมาทำแกงกุรซีที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น
ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับสำนักงานปศุสัตว์พื้นที่กรุงเทพมหานคร
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th
THAILAND
Livestock Expo 2019

กรมปศุสัตว์
ไก่หนองฆ้อต้มน้ำปลาสมุนไพร
จังหวัดระยอง
ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงและพัฒนาไก่ชนบ้านหนองฆ้อ
ไก่หนองฆ้อ
ไก่หนองฆ้อ เป็นสัตว์ที่สำคัญของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดระยอง และเป็นการเกษตรแปลงใหญ่ที่ประสบความสำเร็จ โดยเฉพาะหมู่บ้านหนองฆ้อ เกษตรกรมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงและพัฒนาไก่ชนบ้านหนองฆ้อ จากเดิมเลี้ยงไก่พื้นเมืองเพื่อการก็ฬา แต่ไก่พื้นเมืองที่สามารถเป็นไก่ชนมีเพียง 30% ที่เหลืออีก 70% รวมถึงไก่ชนสาวรุ่นเพศเมีย และไก่ที่คัดทิ้งจากการเป็นแม่พันธุ์ จึงเกิดการพัฒนาส่งเสริมการใช้ประโยชน์โดยเริ่มจากเมนูอาหารจากคนในชุมชน และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ไก่หยอง แหนมไก่ ไส้อั่วไก่ ไก่ทอดเกลือ ไก่ย่างเกลือ และไก่ต้มน้ำปลาสมุนไพร ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ไก่ต้มน้ำปลาสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น เป็นอัตลักษณ์ในพื้นที่หมู่บ้านหนองฆ้อ จังหวัดระยอง มีจุดเด่นในด้านความเหนียวนุ่มของเนื้อและสมุนไพร เช่น ใบหม่อน รวมทั้งน้ำปลาสูตรเฉพาะที่ผลิตในจังหวัดระยอง ทำให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดระยอง
ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับ
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดระยอง
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th
THAILAND
Livestock Expo 2019

กรมปศุสัตว์
ข้าวต้มหมูสเร็น
จังหวัดสุรินทร์
ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงหมูหลุมครบวงจรบ้านกะทม
หมูหลุมสุรินทร์ เป็นหมูหลุมที่เลี้ยงโดยวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเลี้ยงหมูหลุมครบวงจรบ้านกะทม จังหวัดสุรินทร์ มีระบบการเลี้ยงภายในหลุมหรือเล้าที่ใช้วัสดุรองพื้นจากธรรมชาติ เลี้ยงด้วยอาหารภายในท้องถิ่น เช่น รำ และปลายข้าวหอมมะลิอินทรีย์ ใช้น้ำหมักชีวภาพและสมุนไพรตลอดการเลี้ยง จึงทำให้ได้เนื้อหมูที่มีคุณภาพ ปราศจากสารเคมี เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นคาว และปลอดภัยต่อผู้บริโภค นำมาเพิ่มมูลค่าโดยทำเมนู "ข้าวต้มหมูสเร็น" ซึ่งใช้หมูหลุมสุรินทร์ผสมผสานกับข้าวหอมมะลิอินทรีย์สุรินทร์ 3 ชนิด มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับ จนได้ชื่อว่า ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ หอม ยาว ขาว นุ่ม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณประโยชน์อย่างครบครัน เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดสุรินทร์ด้วย
ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับ
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th
THAILAND
Livestock Expo 2019

กรมปศุสัตว์
ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ
จังหวัดสกลนคร
ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงโคขุนโพนยางคำ
ส้มตีนโคขุนโพนยางคำ เป็นผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นของจังหวัดสกลนคร โดยวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงโคขุนโพนยางคำ นำโคเนื้อสายพันธุ์ยุโรปซึ่งให้เนื้อที่มีคุณภาพสูง เป็นที่นิยมบริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทำเป็นสเต็กพรีเมี่ยม และนำชิ้นส่วนเอ็นและหนังหุ้มข้อเท้าโคขุนโพนยางคำมาใช้ประโยชน์โดยต้มและหมักกับกระเทียมให้มีรสเปรี้ยวคล้ายแหนม เป็นเมนูที่นิยมบริโภคอย่างแพร่หลายของภาคอีสาน
FSP
THAILAND
Livestock Expo 2019
ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th

กรมปศุสัตว์
อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน
จังหวัดแม่ฮ่องสอน
ไทไท
TaiTai
ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนบ้านทรงไทย ไทไทแบรนด์
อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอน เป็นอาหารพื้นเมืองของคนไทใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งเป็นการนำไก่แม่ฮ่องสอนที่มีลักษณะเด่น คือ เนื้อแน่น หนังบาง ไขมันน้อย มาผัดคลุกเคล้ากับเครื่องแกงที่มีส่วนผสมของสมุนไพรหลากหลายชนิด ทั้งขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกแห้ง หอม กระเทียม และขมิ้น ซึ่งให้กลิ่นหอมและสีเหลืองทอง นอกจากนั้นยังใส่ผงมะสะล่าเครื่องเทศพื้นถิ่นในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่เป็นสูตรเฉพาะของวิสาหกิจชุมชนบ้านทรงไทย ไทไทแบรนด์ ทำให้อุ๊บไก่แม่ฮ่องสอนมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์
ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับ
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th
THAILAND
Livestock Expo 2019

กรมปศุสัตว์
ไก่ดำเชิงหวายตุ๋นสมุนไพร
จังหวัดพิษณุโลก
ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย
ไก่ดำเชิงหวาย เป็นไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงตามท้องถิ่นภายในจังหวัดพิษณุโลก โดยให้ความสำคัญกับองค์ประกอบทุกขั้นตอนของการเลี้ยงและการผลิต ไก่ดำมีการเจริญเติบโตแบบธรรมชาติ ทำให้แข็งแรงสมบูรณ์ ไก่ดำเชิงหวายจึงมีลักษะพิเศษ คือ เนื้อแน่น นุ่ม มีโปรตีนสูง และไขมันต่ำ
ไก่ดำเชิงหวายตุ๋นสมุนไพร เกิดจากการที่วิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย นำเอาสมุนไพรหลากหลายชนิด เช่น โปยซ้วร์พุทราจีน เมล็ดผักชีป่น เง็กเต็ก เห็ดหอม เก๋ากี้ ลำไยอบแห้ง พริกไทยป่น และใบหม่อน ซึ่งถือว่าเป็นสมุนไพรที่มีประโยชน์ นำมาตุ๋นกับไก่ดำ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความหอมของสมุนไพร รสชาติมีความกลมกล่อม และเนื้อไก่ดำมีความนุ่มพร้อมกับรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ นับเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดพิษณุโลกอย่างแท้จริง
FISP
THAILAND
Livestock Expo 2019
ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับ
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพิษณุโลก
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th

กรมปศุสัตว์
เนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี
จังหวัดเพชรบุรี
7BEEF
บริษัทภัณฑ์จากเกษตรกรเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์เพชรบุรี (7beef)
เนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี เป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจากการนำโคขุนที่เลี้ยงในพื้นที่เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรี (7beef) เลือกเฉพาะส่วนเนื้อน่องลาย และนำเห็ดถังเช่าที่เพาะเองในพื้นที่ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดถังเช่าเพชรบุรี ซึ่งเป็นเห็ดถังเช่าสีทอง มีสรรพคุณในการลดระดับน้ำตาลในเลือด สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวานและลดคอเลสเตอรอล ช่วยการทำงานของตับ เพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของไตให้ดีขึ้น เนื้อตุ๋นเห็ดถังเช่าเพชรบุรี จึงเป็นเมนูที่ส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากเนื้อโคขุนและสมุนไพรชั้นดีในพื้นที่ สร้างอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของจังหวัดเพชรบุรี
ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรี
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th
THAILAND
Livestock Expo 2019

ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น

จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ไก่ศรีวิชัยตำบลควนหนองคว้า

ไก่ศรีวิชัย เป็นไก่พื้นเมืองที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์โดยศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์นครศรีธรรมราช ให้มีคุณสมบัติเลี้ยงง่าย โตไว อกใหญ่ ไข่ดก เนื้อนุ่ม ล่อน ไม่ติดกระดูก

นำมาทำเป็นเมนูที่เป็นอัตลักษณ์ของภาคใต้ คือ **"ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น"** โดยใช้ไก่ศรีวิชัย อายุ 5-9 เดือน น้ำหนัก 1.5-2 กิโลกรัม ที่เลี้ยงโดยวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ไก่ศรีวิชัย ตำบลควนหนองคว้า นำมาต้มกับสมุนไพรที่มีขมิ้นเป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งวัฒนธรรมการบริโภคของภาคใต้นิยมใช้ขมิ้นเป็นวัตถุดิบในการทำเมนูต่างๆ อาหารทางใต้มักมีรสชาติเผ็ดร้อน จึงเกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นทำเมนูไก่ต้มขมิ้นที่มีลักษณะเป็นน้ำซุปสีเหลืองทอง มีกลิ่นขมิ้นและสมุนไพรต่างๆ รสชาติหวานกลมกล่อมจากเนื้อไก่ มักรับประทานควบคู่กับแกงเผ็ดต่างๆ เพื่อดับความเผ็ดร้อนและช่วยสมานแผลในกระเพาะอาหารได้

ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับ
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th

กรมปศุสัตว์
ไก่เบตงต้มต้าลิหวัง
(จอมพลัง) จังหวัดยะลา
แปลงใหญ่ไก่เบตง
: 073-236957
: kidbaybetong
: kidbay
ผลิตภัณฑ์จากแปลงใหญ่ไก่เบตง
ไก่เบตง เป็นไก่พันธุ์พื้นเมือง ซึ่งถือเป็นสัญลักษณ์ของเมืองเบตงที่อยู่ใต้สุดแดนสยาม พันธุ์แท้มีหงอนสีแดงสด ขนสีเหลืองทอง จึงเป็นหนึ่งในปศุสัตว์ที่อยู่ในโครงการ 3 ดำ 1 ทอง เนื้อไก่เบตง มีความแน่น นุ่ม หนังกรอบ นำไก่เบตงจากกลุ่มแปลงใหญ่ไก่เบตงเพิ่มมูลค่าโดยต้มกับสมุนไพรที่เป็นอัตลักษณ์ในพื้นที่เบตงที่มีชื่อเรียกว่า ต้าลิหวัง รวมทั้งเก๋ากี้ และกัมเฉ่า ซึ่งมีสรรพคุณช่วยบำรุงร่างกาย แก้ปวดเมื่อย บำรุงตับ เป็นเมนูไก่เบตงต้มต้าลิหวัง (จอมพลัง) ที่มีเฉพาะอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
ผลิตโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
วิจัยและพัฒนาโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร่วมกับ
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดยะลา
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
www.product.dld.go.th
THAILAND
Livestock Expo 2019