



ผลการดำเนินงาน  
รอบ 6 เดือน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

## ผลการดำเนินงาน รอบ 6 เดือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

### หน่วยงาน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

#### 1. แผนงานพื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

##### 1.1 โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก) ประจำปีงบประมาณ 2566

###### จำนวน 16 หลักสูตร

1. หลักสูตร การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์ไส้ตะวันตก
2. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับสตรีทูตเพื่อสร้างอาชีพ
3. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับธุรกิจฟู้ดทรัค
4. หลักสูตร นมแพะสร้างอาชีพ
5. หลักสูตร การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน
6. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคในระดับพื้นที่
7. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่กังว
8. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระบือในระดับพื้นที่
9. หลักสูตร การแปรรูปน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม
10. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมขั้นพื้นฐาน
11. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งเชดด้าและครีมชีสจากน้ำนมโค
12. หลักสูตร การแปรรูปไส้กรอกสไตล์ยุโรปจากเนื้อสุกร
13. หลักสูตร ผลิตภัณฑ์สปาจากน้ำนมแพะ
14. หลักสูตร การเพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทยในรูปแบบ Street Food Steak
15. หลักสูตร เทคนิคการฟอกหนังแพะและทำผลิตภัณฑ์หนังแพะเบื้องต้น
16. หลักสูตร การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อแปรรูปขนมอบสำหรับสุนัขที่คุ้นรัก

งบประมาณ : 445,000 บาท

เป้าหมาย : เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้ที่สนใจทั่วไป ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรละ 20 ราย รวมทั้งสิ้น 320 ราย

#### ผลการดำเนินงาน

##### เดือนธันวาคม 2565

###### 1. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคในระดับพื้นที่

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้ที่สนใจทั่วไป ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (8 - 9 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : วิสาหกิจชุมชนกองทุนส่งเสริมอาชีพเกษตรกรโคขุนครบวงจร บ้านฮ่องแซง ตำบลหัวทุ่ง

อำเภอพล จังหวัดขอนแก่น



### กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร
2. บรรยาย การบรรจุหีบห่อ และการเพิ่มมูลค่าเนื้อโค
3. บรรยาย กลยุทธ์การตลาดในสินค้าปศุสัตว์ให้มีประสิทธิภาพ
4. บรรยาย การตลาดและการจัดตกแต่งจานอาหาร
5. บรรยาย การบรรจุหีบห่อ และการตลาด
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกเนื้อ
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อแดดเดียว
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นเนื้อ
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หม่าเนื้อ







## 2. หลักสูตร การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์ไส้ตุ๋นตาก

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้ที่สนใจทั่วไป ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 3 วัน (14 - 16 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

### กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และการแปรรูปเนื้อสัตว์
2. บรรยาย สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ การฆ่าโดยวิธีมาตรฐานสากล
3. บรรยาย การเลือกไข่ไส้บรรจุ (Casing)
4. บรรยาย การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคาขาย
5. การตัดแต่งซากสัตว์ โดยวิธีมาตรฐานสากล
6. การเตรียมเกลือไนไตรท์
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกรมควัน
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การฉีดยาเกลือเบคอน
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การฉีดยาเกลือคัสเลอร์รมควัน
10. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การฉีดยาเกลือแฮมต้ม
11. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ บาร์บีคิว
12. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แฮมเบอร์เกอร์
13. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ สเต็ก











### 3. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมขั้นพื้นฐาน

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้ที่สนใจทั่วไป ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (20 - 21 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

กิจกรรม ภาควรรายและปฏิบัติ

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำนมและการแปรรูป
2. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ นมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่ง
3. การเตรียมส่วนผสมสำหรับไอศกรีม
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไอศกรีม
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ มอสซาเรลล่าชีส
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ริกอตต้าชีส









**4. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระป๋องในระดับพื้นที่**

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้ที่สนใจทั่วไป ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (21 - 22 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์บ้านเกาะแกด อำเภอโพธิ์ไทร จังหวัดอุบลราชธานี

กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร
2. บรรยาย การบรรจุหีบห่อ และการเพิ่มมูลค่าเนื้อกระป๋อง
3. บรรยาย การแปรรูปและความหลากหลายของสินค้าปศุสัตว์
4. บรรยาย การตลาดสินค้าปศุสัตว์



5. บรรยาย การตลาดและการจัดตกแต่งจานอาหาร
6. บรรยาย การบรรจุหีบห่อ
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ส้มฟักเนื้อกระป๋อง
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นเนื้อกระป๋อง
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกเนื้อกระป๋อง
10. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อกระป๋องแดดเดียว







ทางใต้โครงการ "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหิ้งออร์แกนิกอันดับหนึ่ง"

หิ้งออร์แกนิก



๗๖ กลุ่มเกษตรอินทรีย์จังหวัด  
สกลนครภาค ๑.โพธิ์ทอง  
๑.สุพรรณบุรี

ทางใต้โครงการ "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหิ้งออร์แกนิกอันดับหนึ่ง"

หิ้งออร์แกนิก



๗๖ กลุ่มเกษตรอินทรีย์จังหวัด  
สกลนครภาค ๑.โพธิ์ทอง  
๑.สุพรรณบุรี

ทางใต้โครงการ "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหิ้งออร์แกนิกอันดับหนึ่ง"

ลูกชิ้นหิ้งออร์แกนิก



๗๖ กลุ่มเกษตรอินทรีย์จังหวัด  
สกลนครภาค ๑.โพธิ์ทอง  
๑.สุพรรณบุรี

ทางใต้โครงการ "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหิ้งออร์แกนิกอันดับหนึ่ง"

ไส้กรอกหิ้งออร์แกนิก



๗๖ กลุ่มเกษตรอินทรีย์จังหวัด  
สกลนครภาค ๑.โพธิ์ทอง  
๑.สุพรรณบุรี

ทางใต้โครงการ "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหิ้งออร์แกนิกอันดับหนึ่ง"

หิ้งออร์แกนิก



๗๖ กลุ่มเกษตรอินทรีย์จังหวัด  
สกลนครภาค ๑.โพธิ์ทอง  
๑.สุพรรณบุรี

เดือนมกราคม 2566

**5. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งเชดด้าและครีมชีสจากน้ำนมโค**

**ดำเนินการฝึกอบรมโดย** ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

**เป้าหมาย :** เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์ ประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

**ระยะเวลาดำเนินการ :** จำนวน 2 วัน (10 - 11 มกราคม 2565)

**พื้นที่ดำเนินการ** ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

**กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ**

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำนมและการแปรรูปเนยแข็ง
2. บรรยาย สุขอนามัยและมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นม โดย คุณณพพล สมปิ่น นักวิชาการสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
3. บรรยาย เทคนิคการเพิ่มยอดขายด้วยกลยุทธ์การสื่อสารออนไลน์ โดย อ.ดร.ปิยะพงษ์ อิงโรสง อาจารย์คณะสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนยแข็งเชดด้า
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ครีมชีส
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนยแข็งมอสซาเรลล่า
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ฮาลูมี











## 6. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งเซตต้าและครีมชีสจากน้ำนมโค

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : เกษตรกร บุคคลทั่วไป ผู้ที่มีความสนใจประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูปจากเนื้อสัตว์ปีก จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (17 - 18 มกราคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

### กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร
2. บรรยาย การบรรจุหีบห่อ และการเพิ่มมูลค่าไถ่วง
3. บรรยาย การตลาดและการจัดตกแต่งจานอาหาร
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นไถ่วง
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แพตตี้ไถ่วง
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไถ่วงรมควัน
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เบอร์เกอร์ไถ่วง
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกไถ่วง







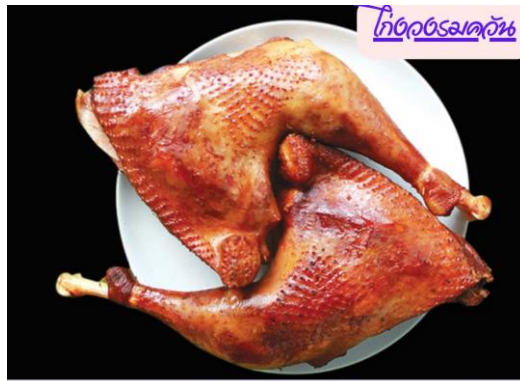
หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่ทอง ประจําปีงบประมาณ 2566"  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม



หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่จอบ ประจำปีงบประมาณ 2566"  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม



หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่จอบ ประจำปีงบประมาณ 2566"  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม



หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่จอบ ประจำปีงบประมาณ 2566"  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

### 7. หลักสูตร การแปรรูปไส้กรอกสเต็กยุโรปจากเนื้อสุกร

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (17 - 18 มกราคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

#### กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และสุขศาสตร์เนื้อสัตว์
2. บรรยาย หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร โดย คุณนพพล สมปิ่น นักวิชาการสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
3. บรรยาย การตลาดผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรแปรรูปสำหรับตลาด modern trade โดย คุณนิรัชกร นิรัชโยธิน เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อ Local buyer north บริษัท Tops Supermarket จำกัด
4. การเตรียมวัตถุดิบเนื้อสุกรในการแปรรูปไส้กรอก
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แปรรูปไส้กรอกสด
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ตั้บกด
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกรมควัน
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกคาร์บอเนต









## 8. หลักสูตร นมแพะสร้างอาชีพ

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ ผู้ประกอบการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ บุคลากรจากสถาบันการศึกษา และประชาชนทั่วไปที่สนใจ จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (18 – 19 มกราคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

### กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนมแพะ
2. บรรยาย การคำนวณต้นทุน
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การแยกครีม
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ นมพาสเจอร์ไรซ์และนมปรุงแต่ง (นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม)
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โยเกิร์ตนมแพะ
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การเตรียมไอศกรีมรสชาติต่างๆ (รสส้มเช้ง, สตรอเบอร์รี่, กาแฟ และช็อคโกแลตชิพ)
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ชีสนมแพะ











เดือนกุมภาพันธ์ 2566

**9. หลักสูตร ผลิตภัณฑ์สปาจากน้ำนมแพะ**

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์ ประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (1 – 2 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

**กิจกรรม ภาควรรายและปฏิบัติ**

1. บรรยาย ความรู้เกี่ยวกับขอบเขตและความหมายของผลิตภัณฑ์สปา และความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรสำหรับสปาและน้ำมันหอมระเหย โดย รศ.ภญ.พิมพ์ร สีสภาพพิสิฐ ประธานกรรมการหน่วยบริการพัฒนาและทดสอบผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์สุขภาพครอบครัว(DermX) คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. บรรยาย วิทยาศาสตร์น้ำนมแพะ โดย นส.จรัสศรี แก้วผื่น นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
3. บรรยาย การเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดย ผศ.เยาวนาถ นรินทร์สรศักดิ์
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ สลุปิ้งมาส์กหน้าสารสกัดนมแพะ (Sleeping mask with Goat Milk Extract)
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ สบู่เหลวน้ำนมแพะอโรมา (Aromatherapy Goat milk Bath)







## 10. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนํ้านม

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : เกษตรกร บุคคลทั่วไป ผู้ที่มีความสนใจประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูปนํ้านมดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์นม จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (7 – 8 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : สหกรณ์โคนมขอนแก่น จำกัด ตำบลบ้านค้อ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

### กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย เทรนด์อาหารแห่งอนาคต (Future Food)
2. บรรยาย หลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
3. บรรยาย การสร้างแบรนด์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ฮาลูมมีชีส
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ คุกกี้นมสด
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โยเกิร์ต
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ นมสดสไตล์เกาหลี
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เค้กนมสด









**11. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับธุรกิจฟู้ดทรัค**

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ ผู้ประกอบการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ บุคลากรจากสถาบันการศึกษา และประชาชนทั่วไปผู้ที่สนใจ จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (8 – 9 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

**กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ**

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และการแปรรูปเนื้อสัตว์
2. บรรยาย สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ การฆ่าโดยวิธีมาตรฐานสากล
3. บรรยาย การสร้างแบรนด์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์
4. การตัดแต่งซากสัตว์ โดยวิธีมาตรฐานสากล
5. การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำบาร์บีคิว/หมูปิ้งนมสด/หมูสะเต๊ะ/แฮมเบอร์เกอร์/สเต็กหมู
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกสด
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูปิ้งนมสด
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูสะเต๊ะ
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ บาร์บีคิว
10. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ สเต็กหมู
11. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แฮมเบอร์เกอร์









## 12. หลักสูตร การเพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทยในรูปแบบ Street Food Steak

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์ ประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (8 – 9 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

### กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อโคอย่างถูกสุขลักษณะสำหรับร้านอาหารริมทาง (Street Food) โดย นายวุฒิชัย ลัดเครือ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
2. บรรยาย การบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีการแช่เย็นและการแช่แข็ง โดย นายธนาวุฒิ จิโน บริษัท เชียงใหม่โพรเซสฟู้ดส์ จำกัด
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกสด
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อเสียบไม้ย่าง
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ บาร์บีคิว
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แพตตี้
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แฮมเบอร์เกอร์
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ซอสสเต็ก
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การย่างสเต็ก
10. การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อการเก็บรักษาและการขนส่ง









**เดือนมีนาคม 2566**

**13. หลักสูตร การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน**

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และประชาชนทั่วไปที่สนใจ จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 3 วัน (1 – 3 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

**กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ**

1. บรรยาย หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และการแปรรูปเนื้อสัตว์
2. บรรยาย สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ การฆ่าโดยวิธีมาตรฐานสากล
3. การตัดแต่งซากสัตว์ โดยวิธีมาตรฐานสากล
4. การเตรียมเกลือไนไตรท์
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูแดดเดียว
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูสวรรค์
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กุนเชียง
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้อั่ว
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แหนม
10. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นหมู
11. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกอีสาน
12. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูยอ













#### 14. หลักสูตร การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อแปรรูปขนมอบสำหรับสุนัขที่คุณรัก

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : เกษตรกร ผู้ประกอบการผู้สนใจ จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (1 – 2 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย หัวข้อ การเลือกผลิตภัณฑ์สำหรับสุนัขและระเบียบที่เกี่ยวข้อง โดย นางสาวธันยมัย บัววิรัตน์เลิศ นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ สำนักงานปศุสัตว์เขต 5

2. บรรยาย ข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารและยาสัตว์ ในขนมอบสำหรับสุนัข" โดย นางสาว วรศร ประเสริฐกุลชัย นายสัตวแพทย์ชำนาญการ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์

3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เจอร์กี้จากเนื้อวัว สำหรับสุนัข

4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้ออกไก่ สำหรับสุนัข

5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ คุกกี้ สำหรับสุนัข

6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โดนัท สำหรับสุนัข

7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ มินิคัพเค้ก สำหรับสุนัข

8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ มงต์บล็องค์ สำหรับสุนัข

9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เฟอโรเรโรเนื้อวัว และเนื้อไก่ สำหรับสุนัข













**15. หลักสูตร เทคนิคการฟอกหนังแพะและทำหนังแพะเบื้องต้น**

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์ และประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (8 – 9 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

กิจกรรม ภาควรรายและปฏิบัติ

1. บรรยาย หัวข้อ ทฤษฎีการฟอกและทำเครื่องหนังจากหนังแพะเบื้องต้น
2. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การฟอกหนังแพะเบื้องต้น
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ซองกฤษแจหนังแพะ







goat leather key cover

# ซองกุญแจหนังแพะ



หลักสูตร เทคนิคการฟอกหนังแพะ  
และทำผลิตภัณฑ์หนังแพะเบื้องต้น  
โครงการฝึกอบรมบุคลากรภายนอก  
ประจำปีงบประมาณ 2566



ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

## 1.2 โครงการจัดแสดงนวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ในงานเกษตรภาคเหนือ

งานเกษตรภาคเหนือ ครั้งที่ ๑๐ Northern Agri CMU Expo ๒๐๒๒ ณ ศูนย์วิจัย สาธิต และฝึกอบรม การเกษตรแม่เหิยะ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สำหรับ งานเกษตรภาคเหนือ ครั้งที่ ๑๐ Northern Agri CMU Expo ๒๐๒๒ “นวัตกรรมเกษตรอัจฉริยะเพื่อ เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน Smart Agricultural Innovation for Sustainable Development Goals (SDGs)” จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๑ - ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๕ ภายในงานมีกิจกรรม งานแสดงนวัตกรรมการเกษตร การประกวดพืชและสัตว์ต่างๆ การฝึกอบรมระยะสั้น การขายอาหารและผลิตภัณฑ์ รวมถึงการท่องเที่ยวเชิงเกษตร โดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ ได้ร่วมกิจกรรม ดังนี้

1. วันที่ 1 - 2 ธันวาคม 2565 ร่วมกิจกรรมออกบูธจำหน่ายสินค้า ณ งานเกษตรภาคเหนือ ครั้งที่ 10 ณ ศูนย์วิจัย สาธิต และฝึกอบรมการเกษตรแม่เหิยะ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. วันที่ 4 ธันวาคม 2565 กิจกรรมการสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์เสริมโปรตีนจิ้งหรีดในหลักสูตร ฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น เรื่องการเลี้ยงจิ้งหรีดแมลงเศรษฐกิจแหล่งโปรตีนใหม่ ในงานเกษตร ภาคเหนือ ครั้งที่ 10 ณ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center) ห้อง Food Innopolis และ แสดงสินค้าแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ของศูนย์ฯ ผู้ประกอบและ เกษตรกรด้านปศุสัตว์ เพื่อส่งเสริมกิจกรรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเกษตรกร กลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการด้านสินค้าปศุสัตว์รายย่อยต่อไป
3. วันที่ 5 ธันวาคม 2565 กิจกรรมสาธิต การใช้ประโยชน์จากขนแกะด้วยวิธี Felting เวทีสาธิตหน้า อาคารเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ณ งานเกษตรภาคเหนือครั้งที่ 10 และ จัดจำหน่ายสินค้า และแสดงสินค้า แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ของศูนย์ฯ ผู้ประกอบ และเกษตรกรด้านปศุสัตว์ เพื่อส่งเสริมกิจกรรมด้าน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเกษตรกร กลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการด้านสินค้าปศุสัตว์รายย่อย
4. วันที่ 6 ธันวาคม 2565 จัดจำหน่ายสินค้า และแสดงสินค้าแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ของศูนย์ฯ ผู้ประกอบ และเกษตรกรด้านปศุสัตว์ เพื่อส่งเสริมกิจกรรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเกษตรกร กลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์รายย่อย และ กิจกรรมสาธิต การจัด Charcuterie board เวลา 12.00 -13.00 น. ณ เวทีสาธิต หน้าอาคารเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ณ งานเกษตรภาคเหนือ ครั้งที่ 10
5. วันที่ 7 ธันวาคม 2565 กิจกรรมสาธิตการปรุงเมนู Barbecue (BBQ) เวลา 12.00 -13.00 น. ณ เวที สาธิต หน้าอาคารเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ณ งานเกษตรภาคเหนือครั้งที่ 10



ผลการดำเนินงาน

วันที่ 1 - 2 ธันวาคม 2565











วันที่ 4 ธันวาคม 2565









วันที่ 5 ธันวาคม 2565







วันที่ 6 ธันวาคม 2565









วันที่ 7 ธันวาคม 2565





## 2. แผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า

### 2.1 โครงการร้านนมหน้าฟาร์ม ธุรกิจชุมชนบนฐานวิถีชีวิตใหม่ (New Normal, New Product, New Business)

งบประมาณ : ค่าใช้จ่ายในการสัมมนาและฝึกอบรม 314,000 บาท

เป้าหมาย : เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม, สหกรณ์โคนม, จำนวน 5 แห่ง ๆ ละ 20 ราย รวมทั้งสิ้น 100 ราย

พื้นที่เป้าหมาย :	1. สหกรณ์โคนมเชียงราย จำกัด	จังหวัดเชียงราย
	2. เครือข่ายสหกรณ์โคนมบ้านโฮ้ง (ขอนแก่น)	จังหวัดลำพูน
	3. สหกรณ์โคนมขอนแก่น จำกัด	จังหวัดขอนแก่น
	4. สหกรณ์โคนมโคกก่อง	จังหวัดมหาสารคาม
	5. สหกรณ์โคนมสอยดาว จำกัด	จังหวัดจันทบุรี

#### ผลการดำเนินงาน

##### เดือนพฤศจิกายน 2565

#### 1. สหกรณ์โคนมเชียงราย จำกัด จังหวัดเชียงราย

ดำเนินการฝึกอบรมโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

เป้าหมาย : เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม, สหกรณ์โคนม จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 1 วัน (8 พฤศจิกายน 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดเชียงราย

#### กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. หลักการพาสเจอร์ไรส์น้ำนม
2. การทำเมนูร้านนมหน้าฟาร์มประเภทเครื่องดื่ม
3. การทำเมนูร้านนมหน้าฟาร์มประเภทขนม
4. การส่งเสริมการขายร้านนมหน้าฟาร์ม







ทดลองขาย Soft Opening ร้านนมหน้าฟาร์ม วันที่ 9 พฤศจิกายน 2565

ร้านนมหน้าฟาร์ม ป้ายางคาเฟ่ โดย สหกรณ์โคนมเชียงราย จำกัด







2. เครือข่ายสหกรณ์โคนมบ้านโฮ้ง (ขอนแก่น) จังหวัดลำพูน  
ดำเนินการฝึกอบรมโดย กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
เป้าหมาย : เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม, สหกรณ์โคนม จำนวน 20 ราย  
ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 1 วัน (10 พฤศจิกายน 2565)  
พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดลำพูน  
กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ
1. หลักการพาสเจอร์ไร้น้ำนม
  2. การทำเมนูร้านนมหน้าฟาร์มประเภทเครื่องดื่ม
  3. การทำเมนูร้านนมหน้าฟาร์มประเภทขนม
  4. การส่งเสริมการขายร้านนมหน้าฟาร์ม







ทดลองขาย Soft Opening ร้านนมหน้าฟาร์ม วันที่ 10 พฤศจิกายน 2565  
ขอนแก่น ณ ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน



**2.2 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์**  
**หลักสูตร** การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์

**งบประมาณ : 250,400 บาท**

**เป้าหมาย :** 1. กลุ่มเกษตรกรด้านปศุสัตว์อินทรีย์ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ จำนวน 6 กลุ่ม ๆ ละ 5 ราย รวมทั้งสิ้น 30 ราย

2. สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ได้รับการพัฒนา จำนวน 6 ชนิด

- พื้นที่เป้าหมาย :**
1. วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรอินทรีย์ตำบลซับสนุ่น จังหวัดสระบุรี (โคนม)
  2. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้บ้านหนองครก จังหวัดสุพรรณบุรี (ไก่ตะเภาทอง)
  3. วิสาหกิจชุมชนไก่พื้นเมืองบ้านประจวน จังหวัดชัยภูมิ (ไก่พื้นเมือง)
  4. วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรทฤษฎีใหม่บ้านโนนทอง จังหวัดสุรินทร์ (ไก่พื้นเมือง)
  5. วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรอินทรีย์บ้านหนองเจือก จังหวัดน่าน (ไก่พื้นเมือง)
  6. วิสาหกิจชุมชนพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักและผลไม้ จังหวัดลำพูน (ไก่ไข่)

**ผลการดำเนินงาน**

**เดือนธันวาคม 2565**

**1. วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรอินทรีย์บ้านหนองเจือก (ไก่พื้นเมือง)**

หมู่ที่ 3 ตำบลแงง อำเภอปัว จังหวัดน่าน

**ดำเนินการฝึกอบรมโดย** ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

**เป้าหมาย :** กลุ่มเกษตรกรด้านปศุสัตว์อินทรีย์ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ จำนวน 5 ราย

**ระยะเวลาดำเนินการ :** จำนวน 1 วัน (1 ธันวาคม 2565)

**พื้นที่ดำเนินการ :** จังหวัดน่าน

**กิจกรรม ภาควรรายและปฏิบัติ**

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก
2. บรรยาย กระบวนการผลิตอาหารที่ดี (GMP)
3. บรรยาย กลยุทธ์การตลาดในสินค้าปศุสัตว์ให้มีประสิทธิภาพ
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่รมควัน
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่กระบอกสมุนไพร
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่ตุ๋นสมุนไพรขมิ้นชัน





## 2. วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ (น้ำนมโคอินทรีย์)

ตำบลซับสนุ่น อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรด้านปศุสัตว์อินทรีย์ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ จำนวน 5 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 1 วัน (21 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดสระบุรี

กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นม
2. บรรยาย กลยุทธ์การตลาดสินค้าปศุสัตว์



3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ พาสเจอร์ไร้น้ำนม
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ชาไข่มุกนมสด
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไอศกรีมนมสดรสวานิลลา
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไอศกรีมรสโยเกิร์ตมัลเบอร์รี่
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ มอสซาเรลล่าชีสจากน้ำนมโคอินทรีย์







### 3. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้บ้านหนองครก (ไถ่ตะเภาทอง)

อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรด้านปศุสัตว์อินทรีย์ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ จำนวน 5 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 1 วัน (23 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดสุพรรณบุรี

กิจกรรม ภาควิชาบรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
2. การตัดแต่งไก่เพื่อการแปรรูป
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่ตะเภาทองอบโอ่ง
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่ตะเภาทองต้มน้ำปลา
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ใส่อั่วไก่ตะเภาทอง





“ ไข่ทะเลทองอบโอ่ง ”

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสทางการค้าใช้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์  
ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้บ้านหนองตอก (ไข่ทะเลทอง) อ.หนองเข็งบุรี จ.สุพรรณบุรี



“ ไข่ทะเลทองต้มน้ำปลา ”

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสทางการค้าใช้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์  
ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้บ้านหนองตอก (ไข่ทะเลทอง) อ.หนองเข็งบุรี จ.สุพรรณบุรี



“ ไข่อ้วไข่ทะเลทอง ”

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสทางการค้าใช้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์  
ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้บ้านหนองตอก (ไข่ทะเลทอง) อ.หนองเข็งบุรี จ.สุพรรณบุรี

#### 4. วิสาหกิจชุมชนพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักและผลไม้ (ไก่ไข่)

บ้านป่าปวย หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรด้านปศุสัตว์อินทรีย์ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อ

สร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ จำนวน 5 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 1 วัน (3 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดลำพูน



### กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่ไก่และผลิตภัณฑ์ไข่ไก่
2. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เค้กไข่ได้หวาน
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ พุดจ์บราวน์
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ คุกกี้เนยสด
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เค้กวนิลาครีมสด





**5. วิสาหกิจชุมชนไก่พื้นเมืองบ้านกระจวน (ไก่พื้นเมือง)**

ตำบลโคกสะอาด อำเภอหนองบัวระเหว จังหวัดชัยภูมิ

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรด้านปศุสัตว์อินทรีย์ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ จำนวน 5 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 1 วัน (20 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดชัยภูมิ

กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และวัตถุดิบอาหาร
2. บรรยาย VRIO model กับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่แผ่นปรุงรส
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่รมควัน
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไข่อั่วไก่









โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาด  
ให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ ประจำปีงบประมาณ 2566  
ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนไก่พื้นเมืองบ้านกระจาน จ.ชัยภูมิ



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาด  
ให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ ประจำปีงบประมาณ 2566  
ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนไก่พื้นเมืองบ้านกระจาน จ.ชัยภูมิ

## 6. วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านโนนทอง (ไก่พื้นเมือง)

ตำบลโคกตะเคียน อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรด้านปศุสัตว์อินทรีย์ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ จำนวน 5 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 1 วัน (23 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดสุรินทร์

กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. บรรยาย สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และวัตถุดิบอาหาร
2. บรรยาย VRIO model กับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่แผ่นปรุงรส
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่รมควัน
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ใส่อั่วไก่







โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาด  
ให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ ประจําปีงบประมาณ 2566  
ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านโนนทอง จ.สุรินทร์



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาด  
ให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ ประจําปีงบประมาณ 2566  
ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านโนนทอง จ.สุรินทร์



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาด  
ให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์ ประจําปีงบประมาณ 2566  
ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านโนนทอง จ.สุรินทร์

## 2.3 โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ภายใต้โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

งบประมาณ : 1,087,800 บาท

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 20 กลุ่ม ๆ ละ 20 ราย รวมทั้งสิ้น 400 ราย

- กลุ่มเป้าหมาย :
1. กลุ่มเกษตรกรเมืองมีนพัฒนาแพะนม แขวงแสนแสบ เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ
  2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มไก่พื้นเมืองอำเภอลาดหลุมแก้ว ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี
  3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ศพก. เศรษฐกิจพอเพียง ตำบลนาดี อำเภอนาดี จังหวัดปทุมธานี
  4. กลุ่มโคขุนหนองขาม ตำบลหนองขาม อำเภอกอนสวรรค์ จังหวัดชัยภูมิ
  5. กลุ่มแปลงใหญ่โคเนื้อวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตปศุสัตว์คุณภาพโควากิว ตำบลเขวาสินรินทร์ อำเภเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์
  6. กลุ่มผู้เลี้ยงโค - กระบือบ้านหนองแคนใหญ่
  7. กลุ่มแปลงใหญ่แพะ ตำบลโนนงาม อำเภอปทุมราชวงศา จังหวัดอำนาจเจริญ
  8. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงโคนมนาด้วง ตำบลท่าสวรรค์ อำเภอนาด้วง จังหวัดเลย
  9. กลุ่มผู้เลี้ยงไก่ประดู่บ้านหลวง ตำบลบ้านหลวง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่
  10. กลุ่มสหกรณ์โคเนื้อคุณภาพดี จังหวัดแพร่ จำกัด ตำบลวังหลวง อำเภอหนองม่วงไข่ จังหวัดแพร่
  11. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครือข่ายพัฒนาโคเนื้อตาก ตำบลตากตก อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก
  12. กลุ่มเกษตรกรอนุรักษ์และพัฒนาควายอุทัยธานี ตำบลหนองไผ่แบน อำเภอเมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี
  13. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ไม้งามไม้พลองไม้กระป๋อง ตำบลทุ่งกระบี่ อำเภอเลาขวัญ จังหวัดกาญจนบุรี
  14. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อแปลงใหญ่ตำบลหนองขนาน ตำบลหนองขนาน อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี
  15. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงแพะแปลงใหญ่สมุทรสาคร ตำบลคลองตัน อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร
  16. กลุ่มโคเนื้ออำเภอกะเปอร์ ตำบลเขี้ยวตหีง อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง
  17. กลุ่มแปลงใหญ่สุกรชีวภาพ (หมูหลุม) ตำบลป่าเว อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี
  18. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนโคเนื้อไทยเขาชัยสน ตำบลห่านโพธิ์ อำเภอเขาชัยสน จังหวัดพัทลุง



19. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคเนื้อช่องเขต ตำบลตะลุง อำเภอสายบุรี  
จังหวัดปัตตานี

20. กลุ่มแปลงใหญ่โคเนื้อ ตำบลเขาขาว อำเภอละงู จังหวัดสตูล

### ผลการดำเนินงาน

#### เดือนมกราคม 2566

#### 1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงแพะแปลงใหญ่สมุทรสาคร

ตำบลคลองตัน อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (9 - 10 มกราคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดสมุทรสาคร

#### กิจกรรม ภาควิชาการและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การบรรยาย หัวข้อ การตลาดผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะ
4. การตัดแต่งเนื้อแพะเพื่อการแปรรูป
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำแพะบั้งย่าง
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำแพะสะเต๊ะ
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำไส้อ้วแพะ
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำบะกึดเตแพะ
9. การบรรจุผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะ











## 2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อแปลงใหญ่ตำบลหนองขนาน

ตำบลหนองขนาน อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (12 - 13 มกราคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดเพชรบุรี

กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การบรรยาย หัวข้อ การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
4. การตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำเนื้อโคแดดเดียว
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำเนื้อแผ่นปรุงรส
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำเนื้อโคบั้งย่าง
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำลูกชิ้นเนื้อโคขุน
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำเนื้อโคขุนแดดเดียว
10. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำเนื้อโคขุนแผ่นปรุงรส
11. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การทำเนื้อโคขุนบั้งย่าง
12. การบรรจุผลิตภัณฑ์











### 3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ไม้ง่ามไม้พลองไม้กระป๋

ตำบลทุ่งกระบ้ำ อำเภอลำลูกเกด จังหวัดกาญจนบุรี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (31 มกราคม - 1 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดกาญจนบุรี

#### กิจกรรม ภาควิชาการและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อโคแดดเดียว
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อฝอย
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกอีสานเนื้อโค
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นเนื้อโค
9. การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า
10. การทดลองชิมและวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้น











#### เดือนมีนาคม 2566

#### 4. กลุ่มเกษตรกรอนุรักษ์และพัฒนาควายอุทัยธานี

ตำบลหนองไผ่แบน อำเภอเมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (8 – 9 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วงเดือนอาคมสุรทัณฑ์ อำเภอเมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี



### กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

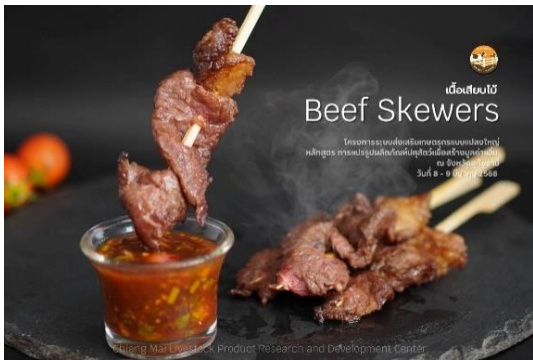
1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อแดดเดียว
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อย่าง
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ บาบีคิวเนื้อ











5. กลุ่มเกษตรกรเมืองมินพัฒนาแพะนม

แขวงแสนแสบ เขตมีนบุรี กรุงเทพมหานคร

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (8 – 9 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์การเรียนรู้ฟาร์มฟู้ดเก็ทพิเศษมีนบุรี กรุงเทพมหานคร

กิจกรรม ภาควรรายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุนัขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การบรรยาย หัวข้อ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนมแพะ
4. การบรรยาย หัวข้อ การทำนมผงจากน้ำนมแพะ
5. การตัดแต่งเนื้อแพะเพื่อการแปรรูป
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ พุดดิงนมแพะ
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ นมชั้นหวานจากนมแพะ

8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ สเต็กเนื้อแพะ

9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อแพะแดดเดียว







**สเต็กเนื้อแพะ**  
โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่  
ในพื้นที่ จ.กรุงเทพมหานคร

**พุดดิ้งนมแพะ**  
โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่  
ในพื้นที่ จ.กรุงเทพมหานคร

**นมข้นหวานจากนมแพะ**  
โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่  
ในพื้นที่ จ.กรุงเทพมหานคร

**แพะแดดเดียว**  
โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบ  
แปลงใหญ่ ในพื้นที่  
จ.กรุงเทพมหานคร

## 6. วิสาหกิจชุมชนชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคขุนบ้านหนองขาม

บ้านหนองขาม อำเภอกอนสวรรค์ จังหวัดชัยภูมิ

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (13 – 14 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดชัยภูมิ

### กิจกรรม ภาควิชาบรรยายและปฏิบัติ

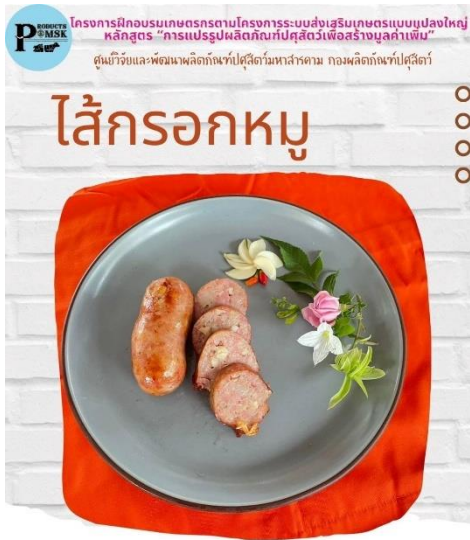
1. การบรรยาย หัวข้อ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และวัตถุดิบอาหาร
2. การบรรยาย หัวข้อ VRIO model กับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกหมู
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หม่าเนื้อ
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นเนื้อ
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อแผ่นปรุงรส
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อสวรรค์
8. การทดสอบผลิตภัณฑ์โดยชิมและวิจารณ์ผล











ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคขุนบ้านหนองขาม  
ต.หนองขาม อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ



ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคขุนบ้านหนองขาม  
ต.หนองขาม อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ



ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคขุนบ้านหนองขาม  
ต.หนองขาม อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ



ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคขุนบ้านหนองขาม  
ต.หนองขาม อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ



ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคขุนบ้านหนองขาม  
ต.หนองขาม อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ



## 7. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มไก่พื้นเมืองอำเภอลาดหลุมแก้ว

ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (13 – 14 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี

### กิจกรรม ภาควิชาบรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การตัดแต่งไก่พื้นเมืองเพื่อการแปรรูป
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่ย่าง
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่รมควัน
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่พื้นเมืองนึ่งสมุนไพร
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่พื้นเมืองต้มน้ำปลา
8. การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า
9. เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
10. การตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไก่พื้นเมือง









### 8. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครือข่ายพัฒนาโคเนื้อตาก

ตำบลตากตก อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

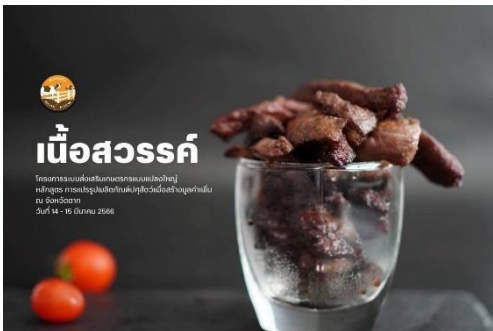
ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (14 – 15 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์เรียนรู้เกษตรกรผสมผสานภาคเหนือตอนล่าง ตำบลตากตก อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก

กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ เรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อสวรรค์
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แหนมเนื้อ
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อแดดเดียว
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อย่าง
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เนื้อเสียบไม้
7. การสาธิตการบรรจุผลิตภัณฑ์ การทดสอบชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์







## 9. แพลงใหญ่แพะอำนาจเจริญ

ตำบลโนนงาม อำเภอปทุมราชวงศา จังหวัดอำนาจเจริญ

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (16 – 17 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดอำนาจเจริญ

### กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และวัตถุดิบอาหาร
2. การตัดแต่งซากแพะแบบสากล
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นแพะ
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แพะแผ่นปรุงรส
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เบอร์เกอร์แพะ
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ข้าวหมกแพะ
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ สเต็กซีโรรงแพะ









โครงการฝึกอบรมเกษตรกรตามโครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่  
หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม"

**ลูกชิ้นพะพะ**



กลุ่มแปลงใหญ่พะอำนาจเจริญ  
ต.โนนงาม อ.ปทุมราชวงศา จ.อำนาจเจริญ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในหลายภาค  
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
กรมปศุสัตว์

โครงการฝึกอบรมเกษตรกรตามโครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่  
หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม"

**พะพะแผ่นปรุงรส**



กลุ่มแปลงใหญ่พะอำนาจเจริญ  
ต.โนนงาม อ.ปทุมราชวงศา จ.อำนาจเจริญ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในหลายภาค  
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
กรมปศุสัตว์

โครงการฝึกอบรมเกษตรกรตามโครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่  
หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม"

**เบอร์เกอร์พะพะ**



กลุ่มแปลงใหญ่พะอำนาจเจริญ  
ต.โนนงาม อ.ปทุมราชวงศา จ.อำนาจเจริญ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในหลายภาค  
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
กรมปศุสัตว์

โครงการฝึกอบรมเกษตรกรตามโครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่  
หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม"

**ข้าวหมกพะพะ**




กลุ่มแปลงใหญ่พะอำนาจเจริญ  
ต.โนนงาม อ.ปทุมราชวงศา จ.อำนาจเจริญ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในหลายภาค  
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
กรมปศุสัตว์

โครงการฝึกอบรมเกษตรกรตามโครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่  
หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม"

**สเต็กซี่โครงพะพะ**



กลุ่มแปลงใหญ่พะอำนาจเจริญ  
ต.โนนงาม อ.ปทุมราชวงศา จ.อำนาจเจริญ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในหลายภาค  
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
กรมปศุสัตว์

## 10. มิวสิคทีกิจกรรมชมชน ศพก. เศรษฐกิจพอเพียง

อำเภอชาติ จังหวัดปราจีนบุรี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 1 กลุ่ม เกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (28 – 29 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดปราจีนบุรี

### กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
2. การตัดแต่งเนื้อไก่และเนื้อเป็ดเพื่อการแปรรูป
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เป็ดพะโล้สมุนไพร
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่พื้นเมืองรมควัน
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นไก่พื้นเมือง
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกไก่พื้นเมือง
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เบอร์เกอร์ไก่พื้นเมือง
8. การทดลองชิมและวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้น







ไก่พื้นเมืองรมควัน  
โครงการส่งเสริมการผสมผสานแบบพอเพียง ในพื้นที่ จ.ประจักษ์บุรี



เปิดพวง=ลิ้ม (เปิดกบินทร์บุรี)  
โครงการส่งเสริมการผสมผสานแบบพอเพียง ในพื้นที่ จ.ประจักษ์บุรี





## 2.3 โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ตามอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

**หลักสูตร** การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดสินค้าอัตลักษณ์พื้นถิ่น  
งบประมาณ : 706,000 บาท

**เป้าหมาย :** เกษตรกร และบุคลากรกรมปศุสัตว์ รวมทั้งสิ้น 80 ราย

- กลุ่มเป้าหมาย :**
1. เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่แม่ฮ่องสอนในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน จำนวน 10 ราย
  2. เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ประดู่หางดำในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 10 ราย
  3. บุคลากรกรมปศุสัตว์ จำนวน 60 ราย

### ผลการดำเนินงาน

#### เดือนมกราคม 2566

1. หลักสูตร การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดสินค้าอัตลักษณ์พื้นถิ่น โรงแรมเชียงใหม่ออคิด

**ดำเนินการฝึกอบรมโดย** ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

- เป้าหมาย :**
1. เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่แม่ฮ่องสอนในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน จำนวน 10 ราย
  2. เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ประดู่หางดำในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 10 ราย
  3. บุคลากรกรมปศุสัตว์ จำนวน 60 ราย
- รวมทั้งสิ้น 80 ราย

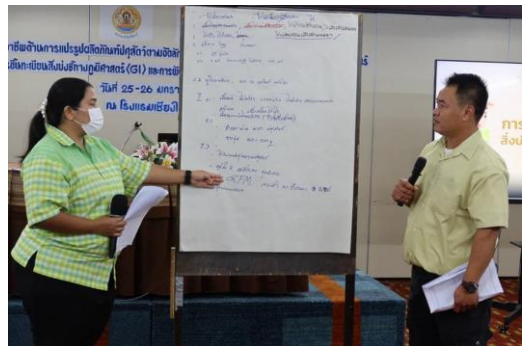
**ระยะเวลาดำเนินการ :** จำนวน 2 วัน (25 - 26 มกราคม 2566)

**พื้นที่ดำเนินการ :** จังหวัดเชียงใหม่

#### **กิจกรรม ภาควิชาบรรยายและปฏิบัติ**

1. การบรรยาย หัวข้อ การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และการขอใช้ตราสัญลักษณ์ GI โดย นายปฏิพัทธ์ ปานสุนทร จาก กองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กระทรวงพาณิชย์
2. การบรรยาย หัวข้อ หลักการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ (GFM/GAP) โดยนายมงคล ศรีจันทร์ จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่
3. การบรรยาย หัวข้อ อัตลักษณ์และเรื่องราวไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่สู่สินค้า โดยนายเจนรงค์ คำมุงคุณ จากสำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์
4. ปฏิบัติการ ร่างคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (สข.01)







#### 4. แผนงานบูรณาการพัฒนาระบบและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก

##### 4.1 โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer

หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพ

งบประมาณ : 808,700 บาท

เป้าหมาย : 1. เกษตรกรที่เป็น Smart Farmer จำนวน 100 ราย

2. เจ้าหน้าที่ Smart Officer ผู้รับผิดชอบงานด้านการส่งเสริมการแปรรูป จำนวน 77 ราย

รวมทั้งสิ้น 177 ราย

พื้นที่เป้าหมาย : 77 จังหวัด

ดำเนินการจัดฝึกอบรมโดย :

1. ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
2. ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
3. ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

ผลการดำเนินงาน

เดือนธันวาคม 2565

##### 1. จัดฝึกอบรมในพื้นที่ เขต 5

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : 1. เกษตรกรที่เป็น Smart Farmer จำนวน 16 ราย

2. เจ้าหน้าที่ Smart Officer จำนวน 8 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (14 - 15 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปปศุสัตว์เบื้องต้นและสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
2. การบรรยาย หัวข้อการตลาดสินค้าปศุสัตว์แปรรูปการจำหน่ายและช่องทางการตลาดบนห้างสรรพสินค้า
3. การบรรยาย หัวข้อ การแปรรูปแพะเพื่อเพิ่มมูลค่า
4. การบรรยาย หัวข้อ การคำนวณต้นทุน และบรรจุภัณฑ์
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ สตูฝึ้งลายน้ำมันแพะ
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แอลกอฮอล์เจลผสมสารสกัดน้ำมันแพะ
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เจอร์กี่เนื้อแพะ แบบนุ่ม และแบบอบกรอบ
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แกงมัสมั่นแพะ









### Alcohol Hand Gel with Goat Milk Extract

แอลกอฮอล์เจลผสมสารสกัดนํ้านมแพะ

**+ ALCOHOL HAND GEL**  
70% Ethyl Alcohol  
แอลกอฮอล์เจล  
ทำความสะอาดมือ  
Ingredients :  
Ethyl Alcohol,  
Water, Glycerin,  
Milk extract, TEA 99%,  
Carbomer, Fragrance  
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์  
ปศุสัตว์เชียงใหม่

Smart Farmers Project  
โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์  
ให้กับ Smart farmer ในพื้นที่รับผิดชอบปศุสัตว์เขต 5

### Goat Milk Soap

สบู่ นํ้านมแพะ

SOAP  
MILK SOAP

Smart Farmers Project  
โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กับ  
Smart farmer ในพื้นที่รับผิดชอบปศุสัตว์เขต 5

### GOAT JERKY

เจอร์กี้แพะ

Smart Farmers Project  
โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์  
ให้กับ Smart Farmer ในพื้นที่รับผิดชอบปศุสัตว์เขต 5



## เดือนมกราคม 2566

### 2. จัดฝึกอบรมในพื้นที่ เขต 1

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : 1. เกษตรกรที่เป็น Smart Farmer จำนวน 9 ราย

2. เจ้าหน้าที่ Smart Officer จำนวน 9 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (24 - 25 มกราคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การบรรยาย หัวข้อ การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
4. การตัดแต่งเนื้อสุกรสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กุนเชียง
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แหนมซีโครงหมู
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้อั่ว
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูเส้น
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นหมู
10. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูยอ













## เดือนกุมภาพันธ์ 2566

### 3. จัดฝึกอบรมในพื้นที่ เขต 3

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : 1. เกษตรกรที่เป็น Smart Farmer จำนวน 8 ราย

2. เจ้าหน้าที่ Smart Officer จำนวน 8 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (2 - 3 กุมภาพันธ์ 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

#### กิจกรรม ภาคบรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ เทรนด์อาหารแห่งอนาคต (Future Food)
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และการตัดแต่ง
3. การบรรยาย หัวข้อ การสร้างแบรนด์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์
4. การตัดแต่งเนื้อสุกรสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูแผ่นปรุงรส
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกอีสาน
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นไก่
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไข่เยี่ยวม้า
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เจอร์กี่เนื้อ
10. การชิมและวิจารณ์ผลิตภัณฑ์









ผลิตภัณฑ์ "เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมสร้างสุขภาพ"  
ภายใต้โครงการเสริมสร้างสุขภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กับ Smart Farmer  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสัตว์มหาสารคาม



ผลิตภัณฑ์ "เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมสร้างสุขภาพ"  
ภายใต้โครงการเสริมสร้างสุขภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กับ Smart Farmer  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสัตว์มหาสารคาม



ผลิตภัณฑ์ "เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมสร้างสุขภาพ"  
ภายใต้โครงการเสริมสร้างสุขภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กับ Smart Farmer  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสัตว์มหาสารคาม



ผลิตภัณฑ์ "เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมสร้างสุขภาพ"  
ภายใต้โครงการเสริมสร้างสุขภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กับ Smart Farmer  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสัตว์มหาสารคาม



ผลิตภัณฑ์ "เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมสร้างสุขภาพ"  
ภายใต้โครงการเสริมสร้างสุขภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กับ Smart Farmer  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสัตว์มหาสารคาม

## เดือนมีนาคม 2566

### 3. จัดฝึกอบรมในพื้นที่ เขต 4

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : 1. เกษตรกรที่เป็น Smart Farmer จำนวน 12 ราย

2. เจ้าหน้าที่ Smart Officer จำนวน 12 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (21 - 22 มีนาคม 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

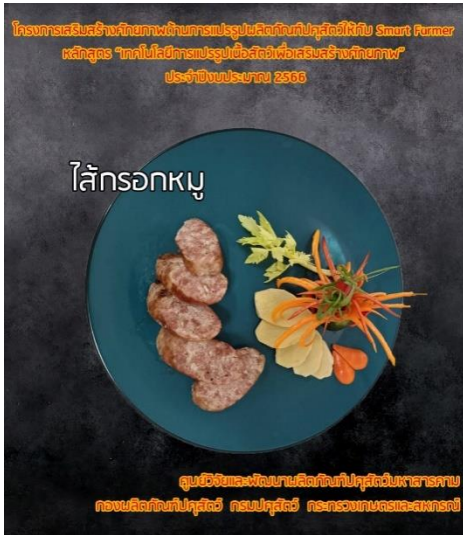
#### กิจกรรม ภาควรรายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ เทรนด์อาหารแห่งอนาคต (Future Food)
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และการตัดแต่ง
3. การบรรยาย หัวข้อ การสร้างแบรนด์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์
4. การตัดแต่งเนื้อสุกรสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูแผ่นปรุงรส
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้กรอกอีสาน
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นไก่
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไข่เยี่ยวม้า
9. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เจอร์กี่เนื้อ
10. การชิมและวิจารณ์ผลิตภัณฑ์











#### 4.2 โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายใต้โครงการศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.)

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์สำหรับศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.)

งบประมาณ : 743,400 บาท

เป้าหมาย : เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลักหรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) จำนวน 9 จังหวัด ๆ ละ 20 ราย รวมทั้งสิ้น 180 ราย

- พื้นที่เป้าหมาย :
1. จังหวัดอ่างทอง
  2. จังหวัดปราจีนบุรี
  3. จังหวัดนครราชสีมา
  4. จังหวัดหนองบัวลำภู
  5. จังหวัดเชียงใหม่
  6. จังหวัดนครสวรรค์
  7. จังหวัดราชบุรี
  8. จังหวัดสุราษฎร์ธานี
  9. จังหวัดนราธิวาส

#### ผลการดำเนินงาน

##### เดือนพฤศจิกายน 2565

#### 1. ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร เครือข่ายด้านปศุสัตว์ อำเภอนากลาง

ตำบลอุทัยสวรรค์ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู

ประธาน ศพก. นางสงกรานต์ ชัยช่วย

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เป้าหมาย : เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลักหรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (24 - 25 พฤศจิกายน 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดหนองบัวลำภู

#### กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และการแปรรูป
2. การบรรยาย หัวข้อ การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน การทดลองชิม และการวิจารณ์
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้อั่วไก่พื้นเมือง
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่พื้นเมืองย่างสมุนไพร
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่พื้นเมืองต้มน้ำปลา
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไก่วง/ไก่พื้นเมืองรมควัน โดยใช้ชานอ้อยที่เป็นปลุกในพื้นที่จังหวัดหนองบัวลำภู







**เดือนธันวาคม 2565**

**2. วิชาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงสุกรชีวภาพ (หมูหลุม)**

ตำบลป่าเว อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลักหรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (30 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดสุราษฎร์ธานี

**กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ**

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูสวรรค์
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูทอดสมุนไพร
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไส้อั่วหมูสมุนไพร
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หมูยอ
8. การปรุงสุกผลิตภัณฑ์
9. การบรรจุผลิตภัณฑ์
10. การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
11. การทดลองชิมและวิจารณ์ผลิตภัณฑ์













### 3. ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร ศูนย์เครือข่าย ศพก. (ด้านปศุสัตว์)

หมู่ที่3 ตำบลเนินแก้ว อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

ประธาน ศพก. นายสำเร็จ อัจวงษ์

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

เป้าหมาย : เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลักหรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (8 - 9 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดนครสวรรค์

#### กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การบรรยาย หัวข้อ การบรรจุผลิตภัณฑ์
4. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เป็ดพะโล้
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เป็ดย่าง
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เป็ดรมควัน
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เป็ดซอสส้ม









#### 4. กลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ

ตำบลรามะสัก อำเภอบึงสามพัน จังหวัดอำนาจทอง

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลักหรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (14 - 15 ธันวาคม 2565)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดอำนาจทอง

กิจกรรม ภาควิชาการและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และหลักการถนอมอาหารเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าปศุสัตว์
2. การบรรยาย หัวข้อ การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การบรรยาย หัวข้อ การบรรจุผลิตภัณฑ์
4. การตัดแต่งเนื้อแพะ สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ บะก๊ัดเตเนื้อแพะ
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ มัสมั่นแพะ
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ลูกชิ้นแพะ
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ข้าวหมกแพะ













เดือนเมษายน 2566

4. สุรศักดิ์ แดรี่ ฟาร์ม (ศพก. ด้านปศุสัตว์)

อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

ดำเนินการฝึกอบรมโดย ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เป้าหมาย : เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลักหรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) จำนวน 20 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน 2 วัน (3 - 4 เมษายน 2566)

พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดราชบุรี

กิจกรรม ภาควรรยายและปฏิบัติ

1. การบรรยาย หัวข้อ หลักการแปรรูปนํ้านมเบื้องต้น
2. การบรรยาย หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปนํ้านม
3. การบรรยาย หัวข้อ การเตรียมนํ้านมโคเพื่อการแปรรูป
4. การตัดแต่งเนื้อแพะ สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ พุดดิ้งนมสด
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ นมปรุงแต่งรสชาเขียว ชาไทย และกาแฟ
7. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไอศกรีมนมสด
8. แปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ปานีชีส
9. การประยุกต์ใช้ปานีชีสในเมนูผักกระเพรา
10. การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์









