

“ในโอกาสวันคล้ายวันสถาปนาสำนักงานการวิจัยแห่งชาติครบรอบ 63 ปี นอกจากการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลงานวิจัยและนวัตกรรมหลากหลายผลงานอันมีศักยภาพพร้อมใช้ประโยชน์ต่อสาธารณชนแล้ว เรายังได้ปรับเปลี่ยนและพัฒนาพื้นที่ดั้งเดิม ภายในพื้นที่ซึ่งเป็นศูนย์เกษตรวิถีเมืองเพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้พร้อมกับถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการปลูกพืชผักอย่างง่ายในพื้นที่จำกัด ที่สามารถใช้พื้นที่รกร้างว่างเปล่าให้เกิดประโยชน์สูงสุด สามารถออกแบบปรับเปลี่ยนได้ตามความเป็นจริง รวมถึงเป็นศูนย์ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการต่อยอดแปรรูปพืชผักที่ปลูกได้”



63 ปี วช. ปันศูนย์เกษตรวิถีเมือง โซว์งานวิจัยมุ่งสู่สังคมอุดมปัญญา



เพาะปลูกที่ไม่ซับซ้อน สามารถหาซื้อหรือดัดแปลงได้ง่าย ปรับใช้ได้จริงกับพื้นที่รกร้างที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ในหลากหลายรูปแบบ

นอกจากนี้ โครงการยังได้รับการสนับสนุนวัสดุก่อสร้างบางส่วนจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) ที่ได้คัดสรรวัสดุจากแนวคิดการนำกลับมาใช้ และการเพิ่มมูลค่าจากขยะอุตสาหกรรมรีไซเคิล เช่น อีฐบล็อกจากขยะโรงไฟฟ้า

ขามะดอยพื้นถิ่นจากพลาสติกเหลือใช้ รวมถึงนวัตกรรมทางด้านการประหยัดพลังงานด้วย

การใช้พลังงานลมและพลังงานแสงอาทิตย์อย่างเหมาะสม เพื่อเป็นตัวอย่างในการลดค่าใช้จ่ายด้านพลังงานด้วยนวัตกรรม

พลังงานสะอาด ตลอดจนการศึกษาและคัดสรรพันธุ์พืชอาหารที่

เหมาะสมกับพื้นที่และสภาพอากาศในเมือง

ทั้งนี้ภายในศูนย์เกษตรวิถีเมืองได้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลผลิตจากโครงการปลูก

ผักในเมือง, การฝึกอบรมเรื่อง “เชื้อเพลิงก้อนจากแอลกอฮอล์

ง่ายนิดเดียว”, การสาธิตการจัดสวนสวยในขวดแก้ว, การเวิร์กช็อป

นักปรุงน้ำหอมมือใหม่ และการ D.I.Y สเปย์แอลกอฮอล์กลิ่น

สมุนไพรไทย, การอบรมพื้นฐานการปลูกผักในดินและการประยุกต์

สู่การปลูกผักในเมือง, การปรับปรุงอาคารให้เหมาะสมกับการ

ปลูกพืชในเมือง, การปลูกไม้ผลในกระถางเพื่อความสวยงามและ

ยังให้ผลตามปกติ, การอบรมระบบบำบัดน้ำเสียชนิดบึงประดิษฐ์ สำหรับ

บ้านพักอาศัย และการปรุงดินและปลูกผักสดในกระถาง นอกจากนี้ ยังมี

นิทรรศการโรงถนอมแอลกอฮอล์อีกด้วย

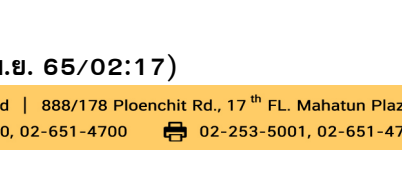
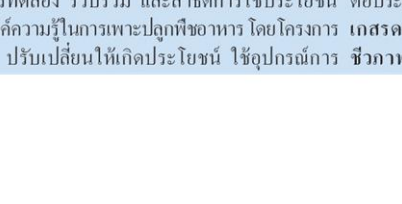
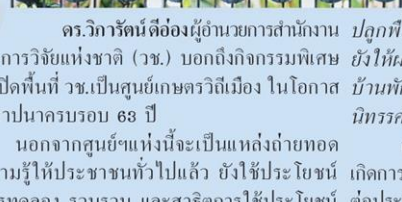
สำหรับงานวิจัยและนวัตกรรมที่ วช. ให้การสนับสนุนและผลักดันให้

เกิดการนำไปใช้ประโยชน์ในการขับเคลื่อนที่ตอบโจทย์ต่อสังคมเพื่อประโยชน์

ต่อประเทศชาติอย่างยั่งยืน ผลงาน ได้แก่) Beeplus-อาหารเสริมทดแทน

เกร็ดดอกไม้สำหรับเลี้ยงผึ้งพันธุ์ BIO-FERA-จุลินทรีย์ผสมเนยไขมัน

ชีวภาพ โดย ดร.บาจริย์ ฉัตรทอง และคณะแห่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็น



ผลิตภัณฑ์ที่มีโภชนาการที่สำคัญ อาทิ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน แร่ธาตุ วิตามินดี และ กรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วน ที่จำเป็นต่อผิวกายในการเจริญเติบโตและการให้ผลผลิต

2) เครื่องอบแห้งระบบปั่นความร้อนและ ผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดอบแห้ง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์

นนทนันท์ พลพันธ์ และคณะ มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด ความสำเร็จคือ ใช้วิธีการอบแห้งจิ้งหรีด ด้วยเครื่องอบแห้งระบบปั่นความร้อน ลดความชื้นจิ้งหรีดปริมาณ น้ำอิสระน้อยกว่า 0.6 ซึ่งเป็นระดับ ที่ปลอดภัยจากจุลินทรีย์ก่อโรคนำไปสู่ การสร้างสารพิษของเชื้อรา การอบแห้งด้วยเทคนิคนี้ใช้อุณหภูมิ

ในการอบแห้งต่ำ ผลิตภัณฑ์ที่ได้หลังการอบแห้ง จึงมีคุณภาพที่ดีและได้ทำการศึกษาแบบบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมในการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดอบแห้ง ทำให้ไม่ต้องแช่แข็ง แบบเดิมให้สิ้นเปลืองพลังงานไฟฟ้า น้ำหนักเบา ทำให้ประหยัดค่าขนส่ง

3) ตลาดยาสมุนไพรไทยทรงดำบ้านดอน โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุจิราภรณ์ งามสระคู และคณะ แห่ง มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร เป็นการนำวัฒนธรรม การแต่งกายของไทยทรงดำที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่น ของชุมชนไทยทรงดำบ้านดอน อ.อุทุมพรพิสัย จ.สุรินทร์ มาผสมผสานในเชิงมิติทางวัฒนธรรมสู่การท่องเที่ยว เพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าตุ๊กตาดินประสิษฐ์ สำหรับบรรจุยาสมุนไพรและยาหม่อง ที่มีส่วนผสมของ มะแข่นและน้ำแป้งข้าวโพดมาเป็นตุ๊กตาดินประสิษฐ์.

กรวัฒน์ วีนิล

