

ว.ลุยโมเดลโครงการแก่ง 3 จชต. สร้างธุรกิจใหม่ Up Skill รายได้เพิ่มขึ้น

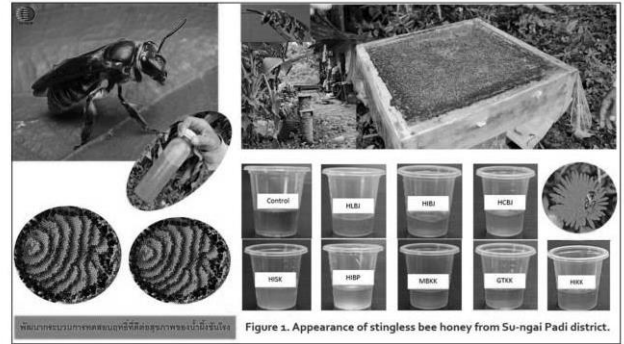


Figure 1. Appearance of stingless bee honey from Su-ngai Padi district.



กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (อว.) โดยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ดำเนินงานขับเคลื่อนการพัฒนาและออกแบบโมเดลโครงการแก่ง 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ “ปัตตานี-ยะลา-นราธิวาส” ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ภายใต้ “โครงการการประเมินและพัฒนาศักยภาพผลผลิตด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสมในพื้นที่นำร่องจังหวัด ยากจน” ตามนโยบายรัฐบาลและนโยบาย น.ส.ศุภมาส อิศรภักดี รมว.อว. “วิจัย-นวัตกรรมดี ตอบโจทย์ ตรงความต้องการ” ซึ่งได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจาก หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.)

ดร.สุติมา เอี่ยมขัติชวลิต ผู้อำนวยการ วว. กล่าวว่า การดำเนินโครงการของ วว. และพันธมิตรในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย 2 แนวทางหลักในการนำองค์ความรู้ วทน. เข้าไปขับเคลื่อน คือ 1.Ready technology เทคโนโลยีพร้อมใช้ ที่ได้ผ่านการวิจัย พัฒนา ทดสอบและใช้งานเห็นผลสำเร็จจริง มีระดับเทคโนโลยีที่สามารถ

นำไปใช้ประโยชน์ได้ และ 2.Appropriate technology เป็นเทคโนโลยีที่เหมาะสม แก้ปัญหา - ตอบโจทย์ สามารถนำไปปรับใช้และถ่ายทอดองค์ความรู้/เทคโนโลยีกับพื้นที่หรือครัวเรือนยากจนเพื่อการพัฒนาอาชีพ โดยประสบผลสำเร็จในการดำเนินงานเป็นรูปแบบ โมเดลแก่ง คือ “สร้างธุรกิจใหม่ - Up Skill - รายได้เพิ่มขึ้น” ดังนี้

จ.ปัตตานี วว. ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) วิทยาเขตปัตตานี ดำเนินการในพื้นที่ อ.ยะหริ่ง ได้แก่ 1.การเลี้ยงแพะแบบครบวงจร โดยพัฒนา “ระบบหมุนเวียน” ให้ครัวเรือนมีพื้นที่เลี้ยงแพะและมีอาหารเลี้ยงแพะที่มีคุณภาพ จัดหาพ่อพันธุ์แม่พันธุ์แพะ สายพันธุ์แองโกลนูเบียน และสายพันธุ์บอร์ พัฒนาแปลงปลูกพืชอาหารสัตว์ ฟาร์มตัวอย่างบ้านปายมั่ง ทำให้เกษตรกรมีองค์ความรู้ มีทักษะและเทคโนโลยีในการประกอบอาชีพกว่า 20 ครัวเรือน มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายลูกแพะ แพะเนื้อ ด่านพันธุ์อาหารสัตว์ หญ้าสด อาหารหมักและปุ๋ยอินทรีย์แบบเม็ดจากมูลแพะ 2.พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสมุนไพร เพิ่มมูลค่าพัฒนาอาหารทางวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยการวิเคราะห์คุณภาพและปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ การแปรรูประดับกิ่งอุตสาหกรรม การออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารตามมาตรฐาน อย. สร้างทักษะนักธุรกิจระดับท้องถิ่น เพื่อยกระดับ

คุณภาพชุมชนได้กว่า 15 ครัวเรือน ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้อยภูตาสีอาภัย โดยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงที่พัฒนาสำเร็จถูกหลักโภชนาการ ถูกต้องตามหลักศาสนา สามารถพหุประสงค์

จ.ยะลา ดำเนินงาน 4 กิจกรรม ดังนี้ ร่วมมือ



กับมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (มรย.) จำนวน 2 กิจกรรม ได้แก่ 1.การพัฒนาปัจจัยการผลิตปุ๋ยอินทรีย์เคมีเพื่อการปลูกข้าวโพดหวาน โดยใช้เทคโนโลยีด้านปัจจัยการผลิต (เกษตรต้นน้ำ) เริ่มจากการปรับปรุงดิน และพัฒนาสูตรปุ๋ยหวานเพื่อให้ผลผลิตมีคุณภาพและเพิ่มปริมาณผลผลิต โดยกลุ่มเกษตรกรได้เรียนรู้ พัฒนาทักษะ และนำไปใช้จริงในพื้นที่ พร้อมนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปลูกพืชผักสวนครัวอื่นๆ เช่น แตงกวา ถั่วฟักยาว พริกขี้หนูสวน มะเขือ ตะไคร้ หยวกขาว ขมิ้นเกษตร สำหรับประกอบอาหารเพื่อยังชีพในครอบครัวและจำหน่ายในชุมชน 2.การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์น้ำมันข้าวโพดเสริมคุณค่าทางโภชนาการสำหรับนักเรียน และการปรับปรุงโรงเรือนการผลิตน้ำมันข้าวโพดพาสเจอร์ไรซ์ พัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่ต่อยอดจากน้ำมันข้าวโพดของมหาวิทยาลัยพื้นที่เพื่อเสริมคุณค่าทางโภชนาการสำหรับนักเรียน โดยการวิเคราะห์ผลหลักโภชนาการของผลิตภัณฑ์ พัฒนาสูตรน้ำมันข้าวโพดเสริมวิตามินและแคลเซียม สำหรับต่อยอดสู่ศูนย์โรงเรียน พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ สนับสนุนอุปกรณ์แยกกากข้าวโพด วัตถุประสงค์อาหาร คือ วิตามินและแร่ธาตุให้มหาวิทยาลัยพื้นที่นำไปพัฒนาต่อยอด ปรับปรุงโรงเรือนการผลิตน้ำมันข้าวโพดพาสเจอร์ไรซ์ตามมาตรฐาน สำหรับใช้เป็นครัวกลางในแปรรูปน้ำมันข้าวโพด

รวมทั้งออกแบบสายการผลิต ปรับปรุงสถานที่ให้เป็นไปตามมาตรฐาน และการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

3.ส่งเสริมการปลูกผักน้ำเบตง โดยเฉพาะเลี้ยงได้ “แม่พันธุ์ปลอดโรค” ก่อนนำกลับไปสู่แปลงปลูกของเกษตรกร ส่งเสริมการใช้สารชีวภัณฑ์โดยคัดแยกจากเชื้อในพื้นที่ เพื่อให้ทนต่อสภาพแวดล้อม รวมถึงการพัฒนาสารละลายธาตุอาหารทางใบ ที่เหมาะกับการเพาะเลี้ยงผักในถาดน้ำไหล และวิเคราะห์สารสำคัญ คุณค่าทางโภชนาการของผักน้ำ และวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อให้ผักน้ำมีอายุการเก็บรักษา



ดร.ชุดิมา เอี่ยมโชติชวลิต
ผู้ว่าการ วว.

ที่นานขึ้น เกษตรกรได้นำความรู้ทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์ไปปรับใช้ในการกระบวนการผลิตผักเชิงพาณิชย์ สามารถผลิตผักน้ำที่มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเพิ่มขึ้น 4.พัฒนาสายพันธุ์เบญจมาศ โดยทำการรวบรวมสายพันธุ์เบญจมาศมาเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อและ

ขยายพันธุ์ต้นกล้าพันธุ์ปลอดโรคให้แก่เกษตรกร โดยใช้เทคโนโลยีชีวภาพการใช้รังสีแกมมาพัฒนาให้ได้สายพันธุ์ใหม่ที่มีลักษณะดอกซ้อนออกเป็นช่อ มีสีล้วนสวยงาม พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตและปรับปรุงพันธุ์แก่เกษตรกรผู้ผลิตเบญจมาศ รวมทั้งกระบวนการผลิตต้นพันธุ์ปลอดโรค การใช้สารชีวภัณฑ์ในกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิตควบคุมโรคในดินและทางอากาศ การใช้เทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์เคมี ช่วยประหยัดต้นทุนในการผลิตและเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรจากการปลูกตัดดอกขายได้ราคากิโลกรัมละ 170 บาท สามารถสร้างรายได้เพิ่มขึ้นมากกว่า 20 เปอร์เซ็นต์

จ.นราธิวาส วว. และมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ร่วมดำเนินงาน 3 กิจกรรม ได้แก่ 1.การปรับปรุงกระบวนการผลิตปลาล้มอย่างมีมาตรฐาน พัฒนาเทคโนโลยีการผลิตโดยเชื้อจุลินทรีย์ (ดี) ที่ช่วยลดระยะเวลาการหมักได้ 20 วัน จากเดิมใช้เวลา 30 วัน โดยผลิตภัณฑ์ยังมีรสชาติคงเดิม รวมทั้งวิเคราะห์ทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต และทดสอบความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ ทำให้กลุ่มฯ สามารถเพิ่มผลผลิตในการป้อนสินค้าเข้าสู่ตลาดและวางแผนการผลิตได้ 2.การพัฒนาโรงเรือนเพื่อให้ได้มาตรฐานการผลิตอาหาร โดยการปรับปรุงอาคารสถานที่

ผลิตปลาล้มตามที สสจ.ระบุ และถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง
การจัดทำระบบมาตรฐานโรงเรือนการผลิต (GMP) การ
แปรรูปอาหาร และการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร และ
**3.การพัฒนาระบบการทดสอบฤทธิ์ที่ดีต่อสุขภาพของ
น้ำผึ้งชันโรง วว.** มีส่วนร่วมในกระบวนการจัดทำ Standard
Operating Procedure (SOP) สำหรับใช้เป็นแนวทางและ
คู่มือสำหรับอาจารย์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หรือชาวบ้าน ในการ
สร้างอาชีพจากการเลี้ยงผึ้งชันโรงและศึกษาคุณสมบัติน้ำผึ้ง
ชันโรง สำหรับเป็นข้อมูลในการยกระดับผลิตภัณฑ์และเป็น
จุดขายในการสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์ พร้อมพัฒนาน้ำผึ้งชันโรง
เกรดพรีเมียมที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าน้ำผึ้งทั่วไปและ
เป็นอัตลักษณ์ในพื้นที่ ทำให้เกิดประโยชน์ในการสร้างมูลค่า
และความได้เปรียบในพื้นที่